

BUILT-IN OVEN
INDBYGNINGSOVN
BI-OVN

BEO 9566 W

User Manual

Blomberg

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Blomberg product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

	Important information or useful hints about usage.
--	--

	Warning of hazardous situations with regard to life and property.
--	---

	Warning of electric shock.
--	----------------------------

	Warning of risk of fire.
--	--------------------------

	Warning of hot surfaces.
--	--------------------------



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

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	14
Future Transportation	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use	16
Time setting	16
First cleaning of the appliance	17
Initial heating.....	17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling.....	18
How to operate the electric oven	18
Operating modes.....	20
How to operate the oven control unit	21
Using the keylock.....	23
Using the clock as an alarm	23
Cooking times table.....	24
How to operate the grill.....	26
Cooking times table for grilling	26

6 Maintenance and care 27

General information.....	27
Cleaning the control panel	27
Cleaning the oven	27
Removing the oven door	28
Removing the door inner glass	28
Replacing the oven lamp.....	29

7 Troubleshooting 30

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

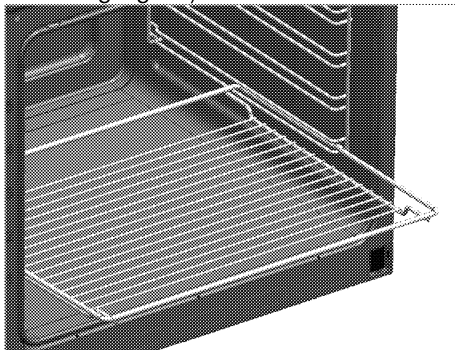
touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since

they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

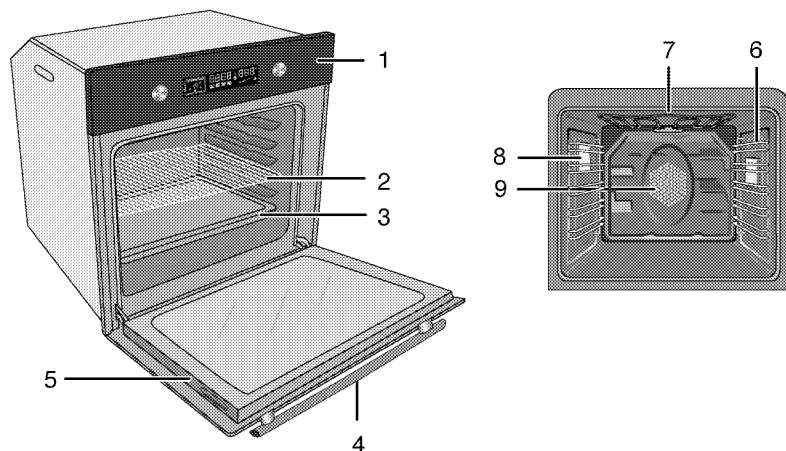
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

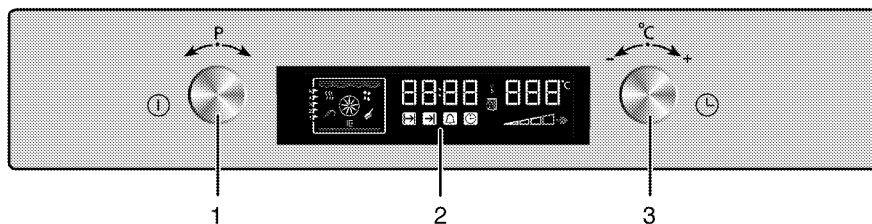
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Shelf positions
- 7 Top heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan motor (behind steel plate)



- 1 On/Off program selection knob
- 2 Digital timer
- 3 Menu knob

Package contents

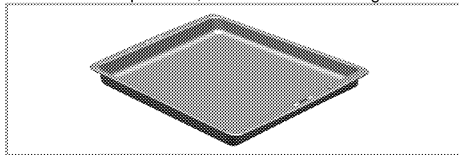


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

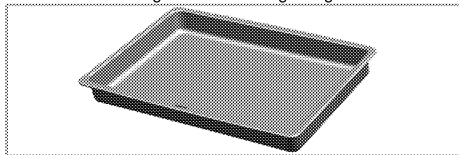
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



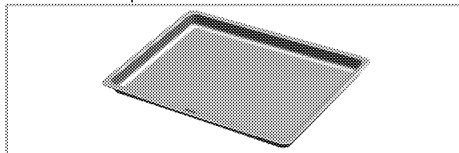
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



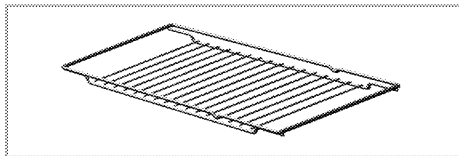
4. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



5. **Wire Shelf**

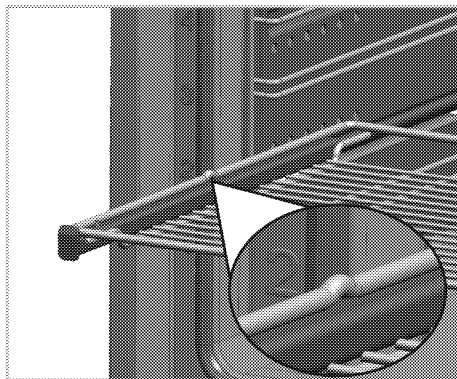
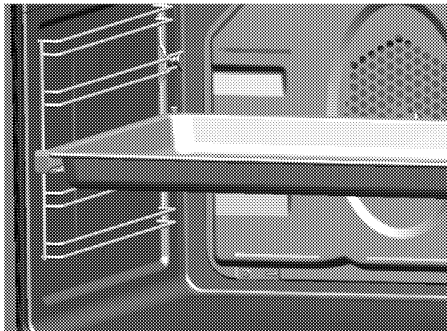
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



6. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 11.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



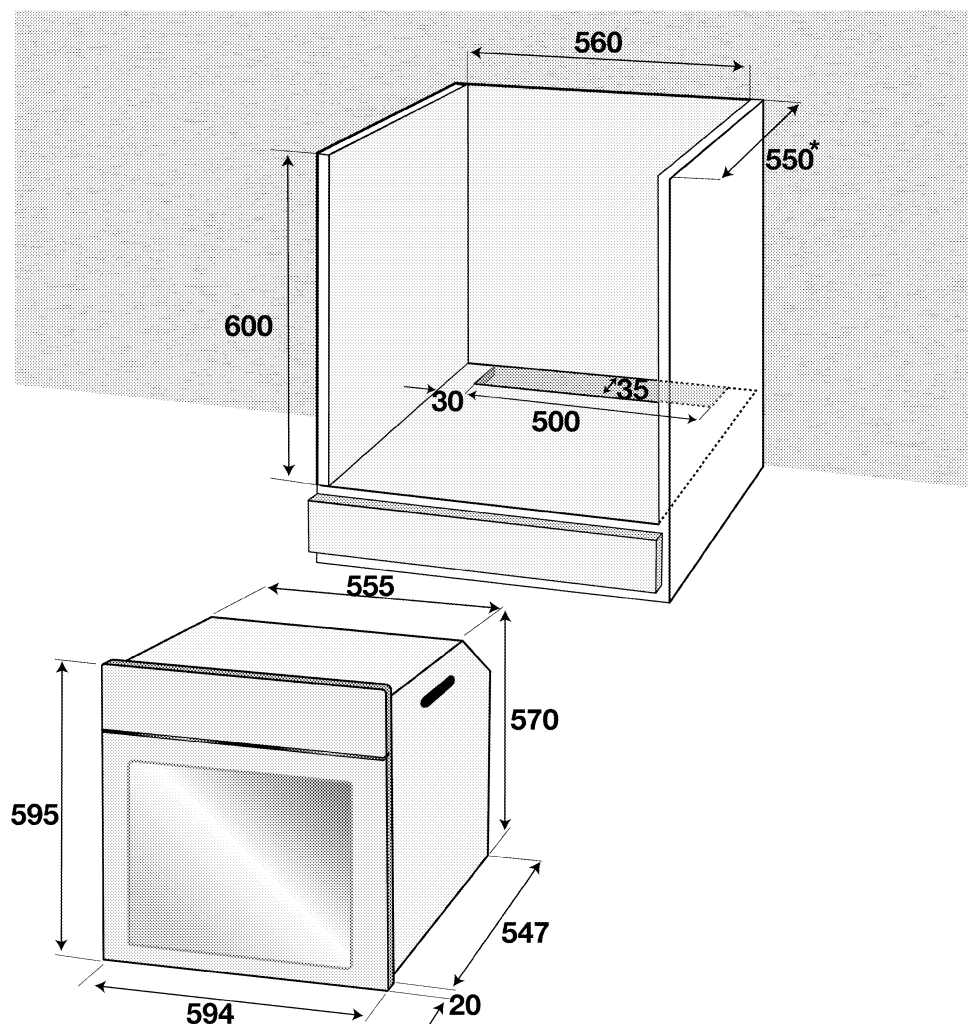
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



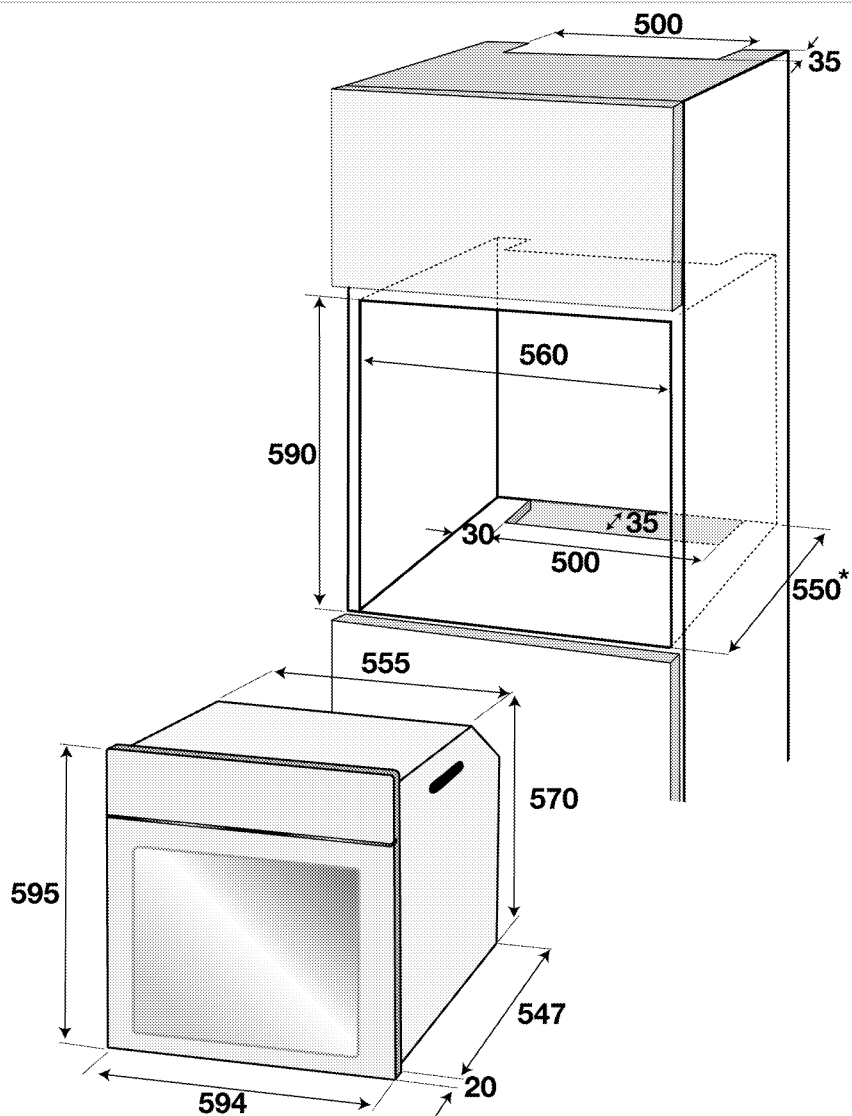
If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

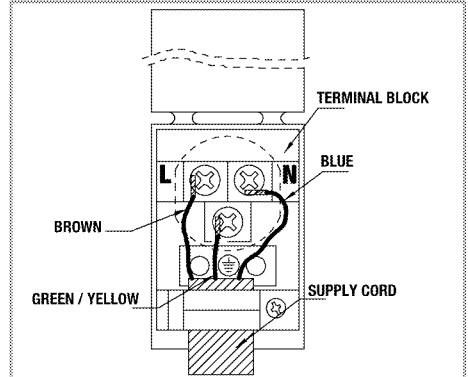
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

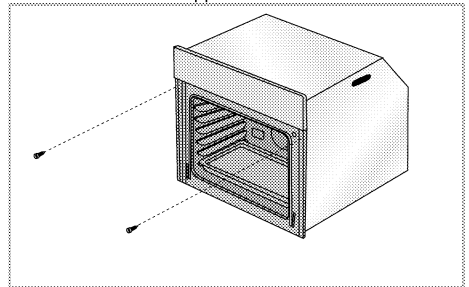


2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

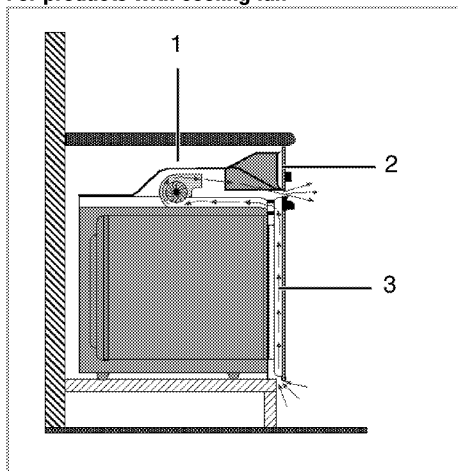
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

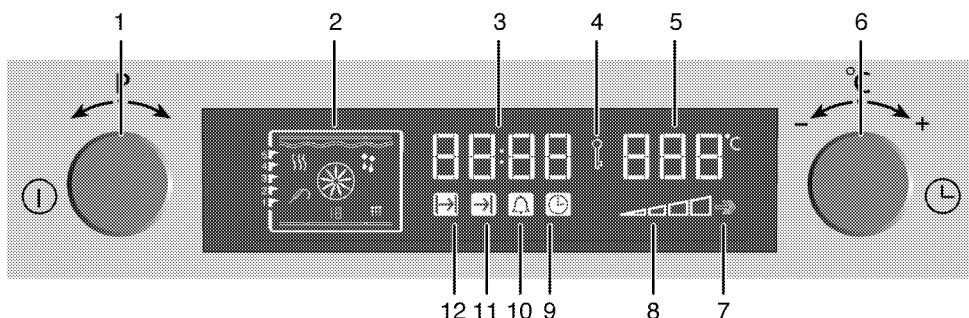
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



1 On/Off program selection knob*

2 Function display

3 Current time indicator field

4 Keylock symbol

5 Temperature indicator field

6 Menu knob

7 Booster symbol (rapid pre-heating)

8 Oven Inner Temperature symbol

9 Clock symbol

10 Alarm symbol

11 End of Cooking Time symbol

12 Cooking Time symbol

* This knob has two functions. The name connected with its function on basis of the subject shall be used in the user manual.

1. Clock symbol '9' is activated when the oven is operated for the first time. Twist the Menu knob (6) to + or - slightly to set the time.

i If the current time is not set, time setting will start increasing up from 12:00. Clock icon '9' will remain lit to indicate that the current time has not been set. This icon will disappear once the time is set.

Adjust the time afterwards

1. Press Menu button (6) with short intervals until Clock symbol (9) is activated.
2. Twist the Menu knob (6) to „+“ or „-“ slightly to set the time.

i Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 26*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 26*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

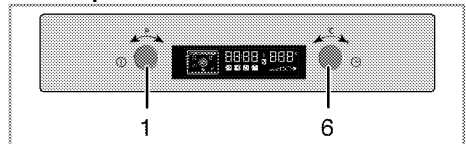


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

How to operate the oven



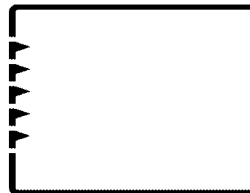
1 On/Off program selection knob

6 Menu knob

1. Press On/Off key (1) for about 2 second to switch on the oven.

Select temperature and operating mode

Once the oven is switched on, blank function display appears.



When the display is in this mode, cooking time, end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.



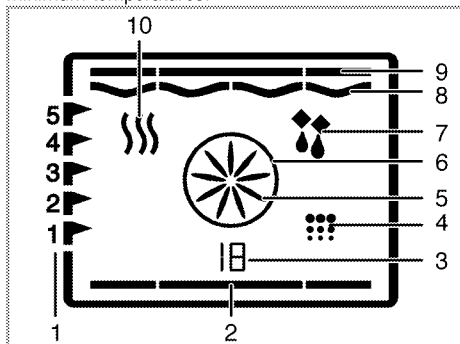
Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

1. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
 2. Twist the Menu knob (6) to „+“ or „-“ slightly to set the desired temperature.
- » Your oven will readily start operating in the desired function and will increase the inner temperature to the set temperature.

- » Active heaters and recommended tray position appears in the Function display.
- » If the temperature is not set before, recommended temperature for the set function will be displayed in temperature screen.

Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



- 1 Shelf positions
- 2 Bottom heater
- 3 Function number
- 4 Cleaning position
- 5 Boost fan
- 6 Boost heater
- 7 Operating with fan position
- 8 Grill heater
- 9 Top heater
- 10 Keep warm

i Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan heating	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full Grill&Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100

i Maximum adjustable cooking time duration and end time in advance is 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

i Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

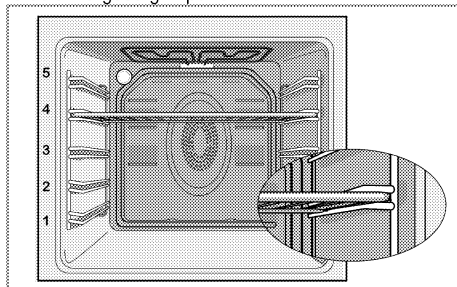
Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) for about 2 second to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

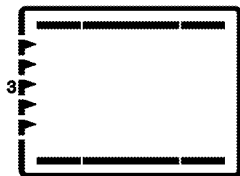
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. Top and bottom heating



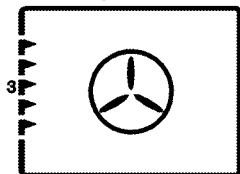
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. Fan supported bottom/top heating



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. Fan Heating

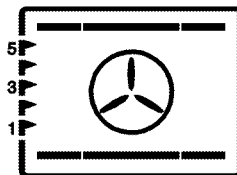


Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



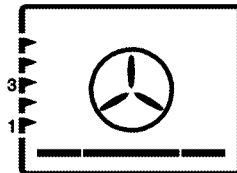
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. Pizza function



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

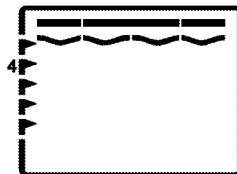
6. Full grill+Fan



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

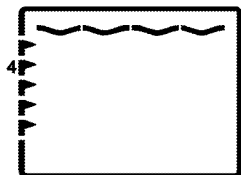
7. Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

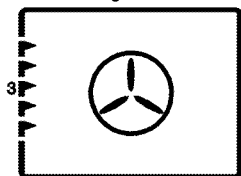
8. Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. Slow cooking/Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

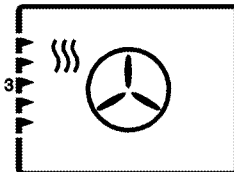
Cooking times related to this function are indicated in 'Slow cooking/Eco Fan Heating' table.

10. Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. Keep warm



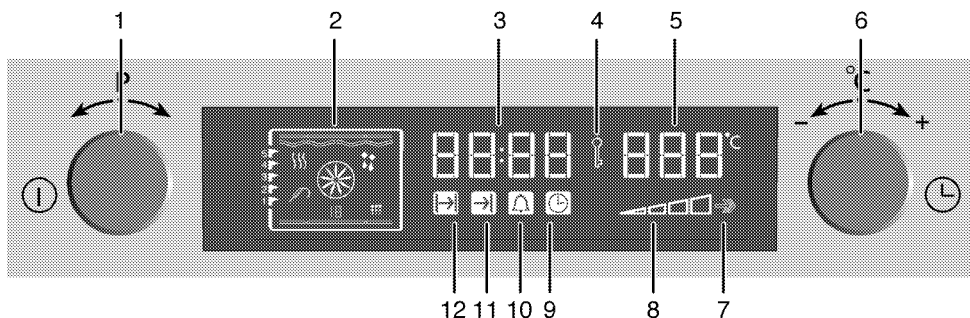
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit



1 On/Off program selection knob*

2 Function display

3 Current time indicator field

4 Keylock symbol

5 Temperature indicator field

6 Menu knob

7 Booster symbol (rapid pre-heating)

8 Oven Inner Temperature symbol

9 Clock symbol

10 Alarm symbol

11 End of Cooking Time symbol

12 Cooking Time symbol

* This knob has two functions. The name connected with its function on basis of the subject shall be used in the user manual.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
3. When the oven is switched on, press Menu button (6) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (12).
4. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the cooking time.

» Cooking time symbol (12) remains lit after setting the cooking time.

5. Put your dish into the oven.
 6. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the cooking temperature.
- » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.



All segments of the inner oven temperature symbol (8) will turn on when your oven reaches the set temperature.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
 8. Press On/Off (1) or Menu (6) button to silence the alarm.
- » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
 2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
 3. Press Menu button (6) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (12).
 4. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the cooking time.
- » Cooking time symbol (12) remains lit after setting the cooking time.
5. Press Menu button (6) with short intervals to activate the End of Cooking Time symbol (11).
 6. Twist the knob (6) to "+" or "-" slightly to set the end of cooking time.
- » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (11) remains lit.
7. Put your dish into the oven.
 8. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the cooking temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.



All segments of the inner oven temperature symbol (8) will turn on when your oven reaches the set temperature.

9. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
 10. Press Menu (6) or On/Off (1) button to silence the alarm.
- » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed. Oven lamp turns off.



If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster can be set only when the oven is operating. Booster cannot be selected in defrosting and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Press Menu button (6) with short intervals until Booster (Quick pre-heating) symbol (7) is activated.
- » "OFF" will appear on the display.
2. Twist the Menu knob (6) to "+" slightly to activate the Booster function.
- » Once the Booster is activated, 'On' will appear on the display and the Booster symbol will remain lit.
- » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
3. To deactivate the Booster function, press Menu button (6) with short intervals until Booster symbol (7) is activated.
- » "On" will appear on the display.
4. Twist the Menu knob (6) to "-" slightly to deactivate the Booster function.
- » "OFF" will appear on the display.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

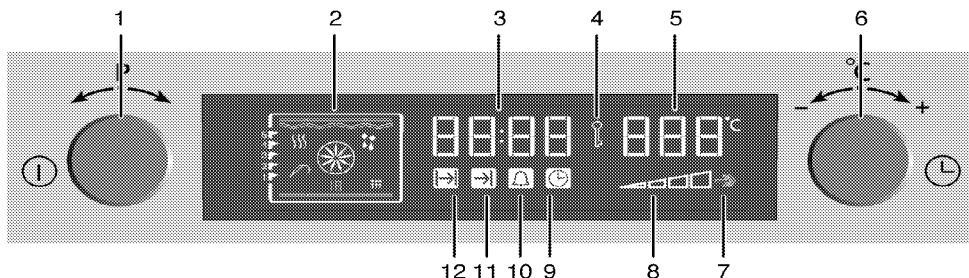


Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by keeping the On/Off button (1) pressed for 2 seconds even when the keylock is activated while the oven is operating.

1. Press Keylock menu key (6) with short intervals until the Keylock symbol (4) is activated.
» "OFF" will appear on the display.
2. Turn the knob (6) to "+" slightly to activate the keylock.
» Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol remains lit.

Deactivate the keylock

1. Press the key (6) to activate the Keylock symbol (4).



- 1 On/Off program selection knob*

- 2 Function display

- 3 Current time indicator field

- 4 Keylock symbol

- 5 Temperature indicator field

- 6 Menu knob

- 7 Booster symbol (rapid pre-heating)

- 8 Oven Inner Temperature symbol

- 9 Clock symbol

- 10 Alarm symbol

- 11 End of Cooking Time symbol

- 12 Cooking Time symbol

* This knob has two functions. The name connected with its function on basis of the subject shall be used in the user manual.

Using the clock as an alarm



The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

» "On" will appear on the display.

2. Turn the knob (6) to "+" slightly to deactivate the keylock.

» Once the keylock is deactivated, "OFF" appears on the display and Keylock symbol (4) disappears.



Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock settings will not be cancelled in case of power outage.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.



Alarm clock can be used either when the oven is operating or not.

To set the alarm

1. Press Menu button (6) with short intervals until Alarm symbol (10) is activated.
2. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the alarm time.
» Alarm symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, Alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

If you want to cancel the alarm:

1. Press Menu button (6) with short intervals until Alarm symbol (10) is activated.
2. Twist Menu knob (6) to "-" slightly until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol (8) attains the last level.

Slow cooking/Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookies	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Press On/Off key (1) for about 2 second to switch on the oven.
2. Twist the On/Off knob (1) slightly to right or left to set the grill function.
3. Twist the Menu knob (6) to "+" or "-" slightly to set the desired temperature.

Switching off the grill

1. Press On/Off key (1) for about 2 second to switch off the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20...25 min. [#]
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. [#]
Veal chops	4..5	25...30 min. [#]
Toast bread	4	1...2 min.
[#] depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



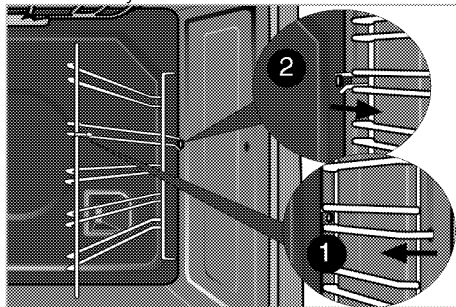
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

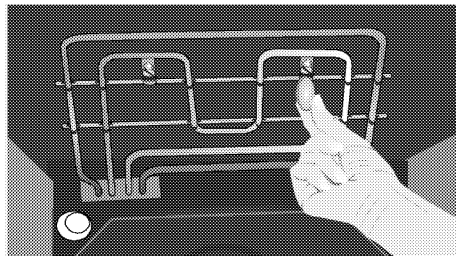
Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven ceiling

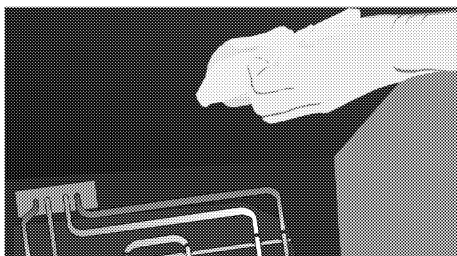
The grill element can be folded out for cleaning the oven ceiling.

1. Loosening locking screws at the grill element with a screwdriver or a coin.



The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

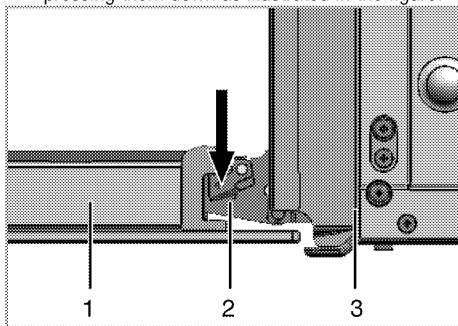
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



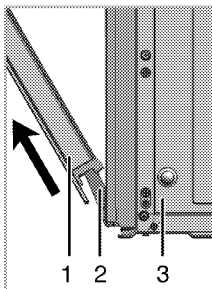
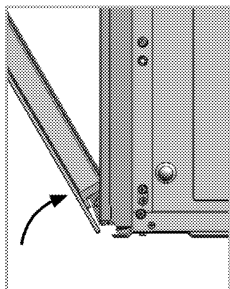
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

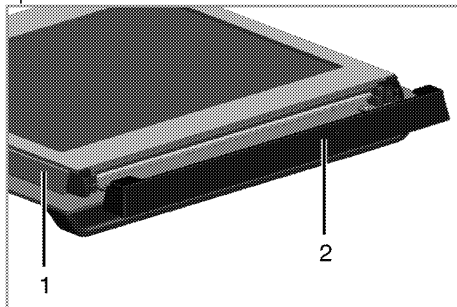


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

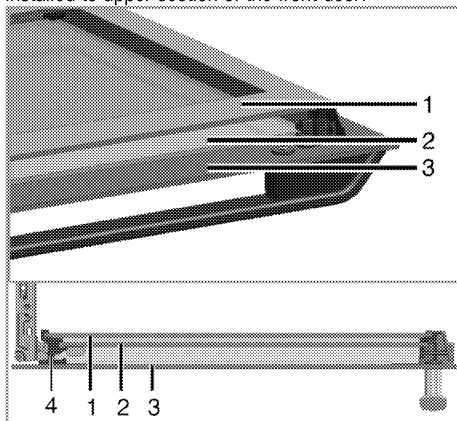
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

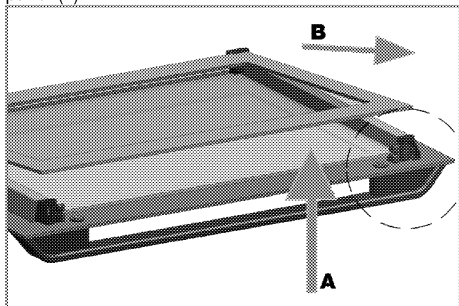
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

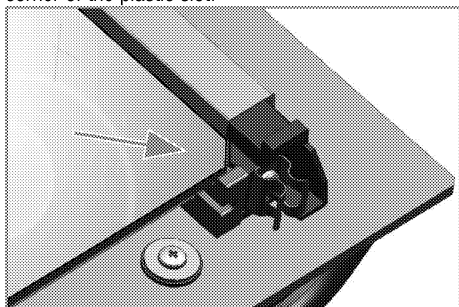
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



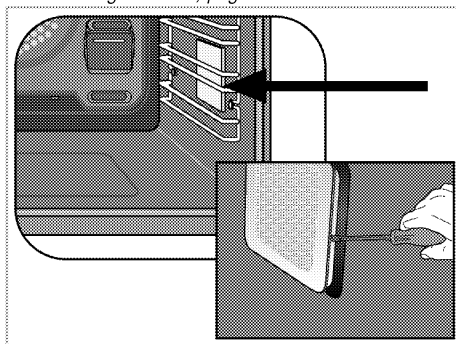
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 27*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 23)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 8

Oversigt	8
Pakkens indhold	9
Tekniske specifikationer	10

3 Installation 11

Inden installering	11
Installation og tilslutning	14
Transport	15

4 Forberedelser 16

Gode råd om energibesparelser	16
Første anvendelse	16
Oprindelig tidsindstilling	16
Første rengøring af produktet	16
Første opvarmning	17

5 Betjening af ovnen 18

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	18
Brug af den elektriske ovn	18
Betjeningsmodus	19
Således anvendes ovnens kontrolenhed	21
Anvendelse af tastelås	22
Anvendelse af uret som alarm	23
Tabel over koge-/stegetider	24
Betjening af grillen	26
Tabel for madtilberedningstider for grillning	26

6 Vedligeholdelse og pleje 27

Generelle informationer	27
Rengøring af kontrolpanel	27
Rengøring af ovnen	27
Således tages ovnlågen af	28
Afmontering af lågens inderste glas	28
Udskiftning af ovnpære	29

7 Fejlafhjælpning 30

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

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

Elektrisk sikkerhed

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

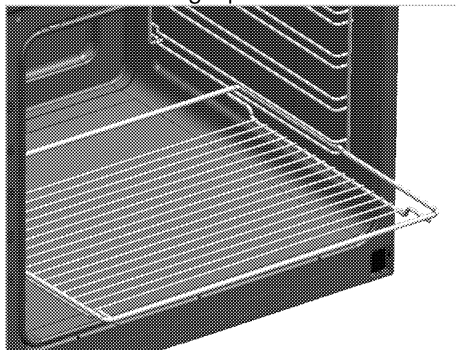
- kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

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

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

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

Overholdelse af RoHS-direktivet:

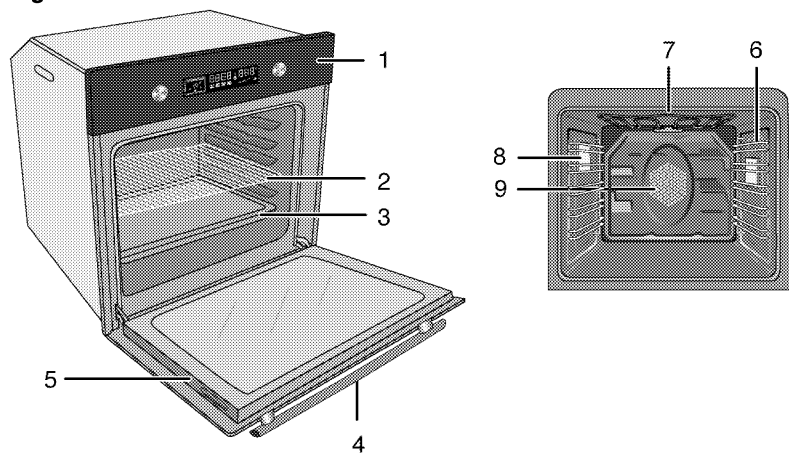
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

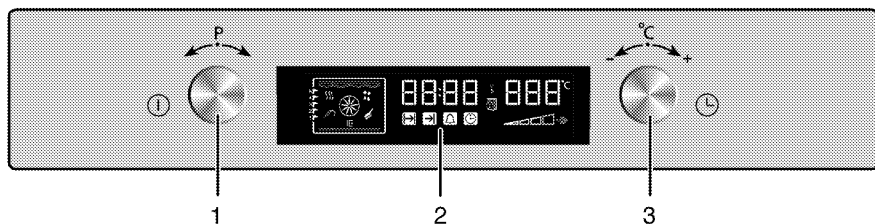
2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhyld
- 3 Bradepande
- 4 Håndtag
- 5 Låge

- 6 Hyldeinnepositioner
- 7 Overvarmeelement
- 8 Lampe
- 9 Blæsemotor (bag ved stålplade)



- 1 Tænd/sluk programvælgerknap
- 2 Digital timer
- 3 Menurejeknap

Pakkens indhold

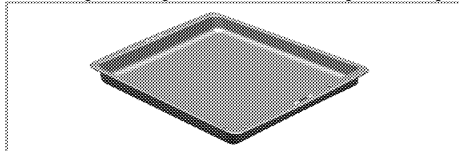


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. **Brugsvejledning**

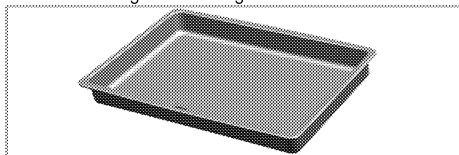
2. **Bradepande**

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



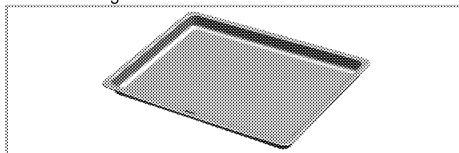
3. **Dyb bradepande**

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



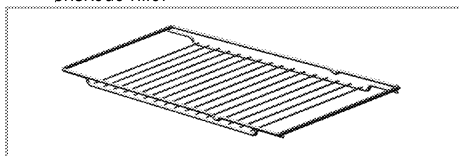
4. **Flad bradepande**

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



5. **Trådhyld**

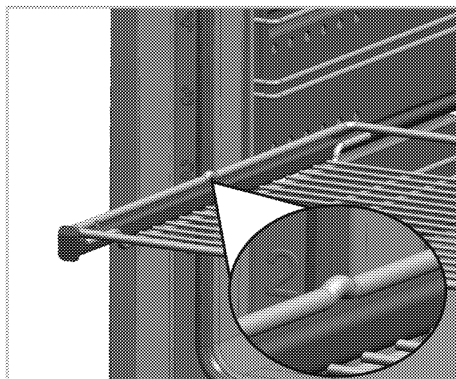
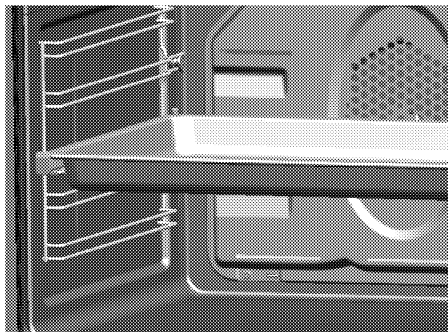
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



6. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne**

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

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



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3.1 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

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

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3- Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation, side 11.*



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

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



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



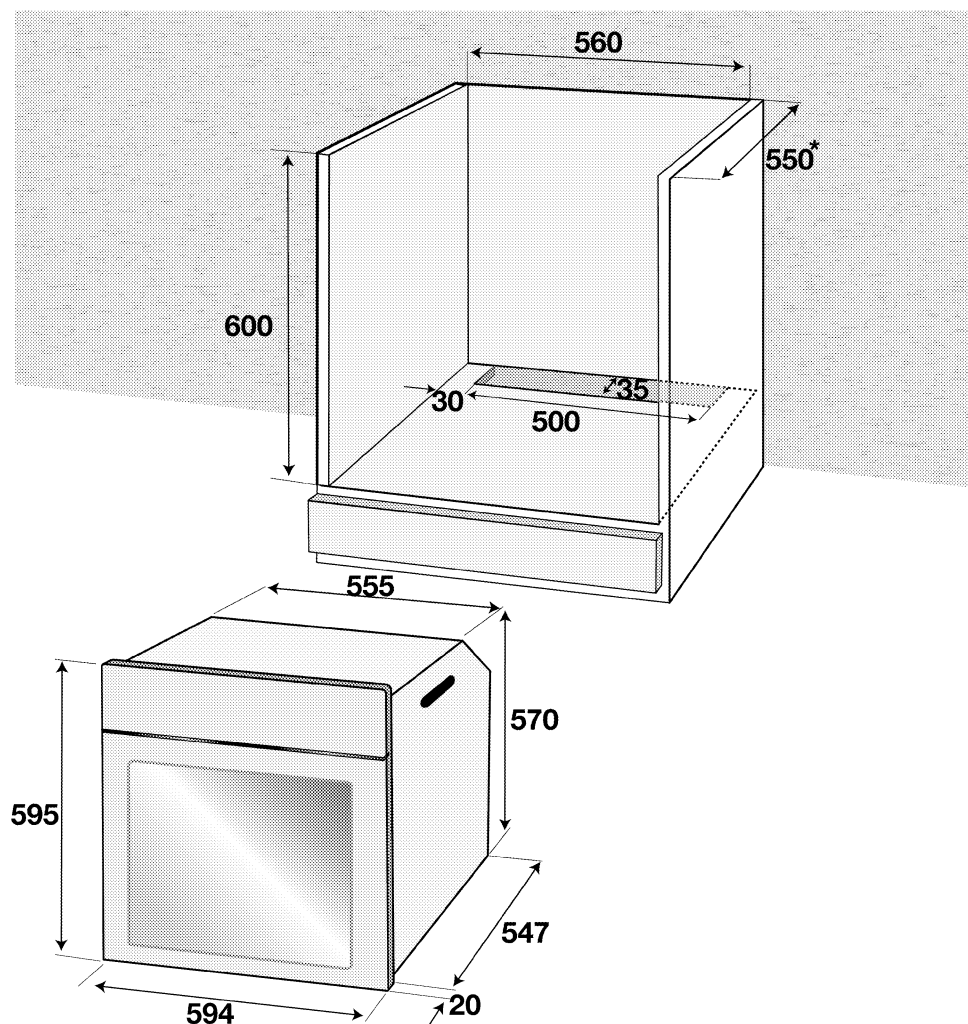
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



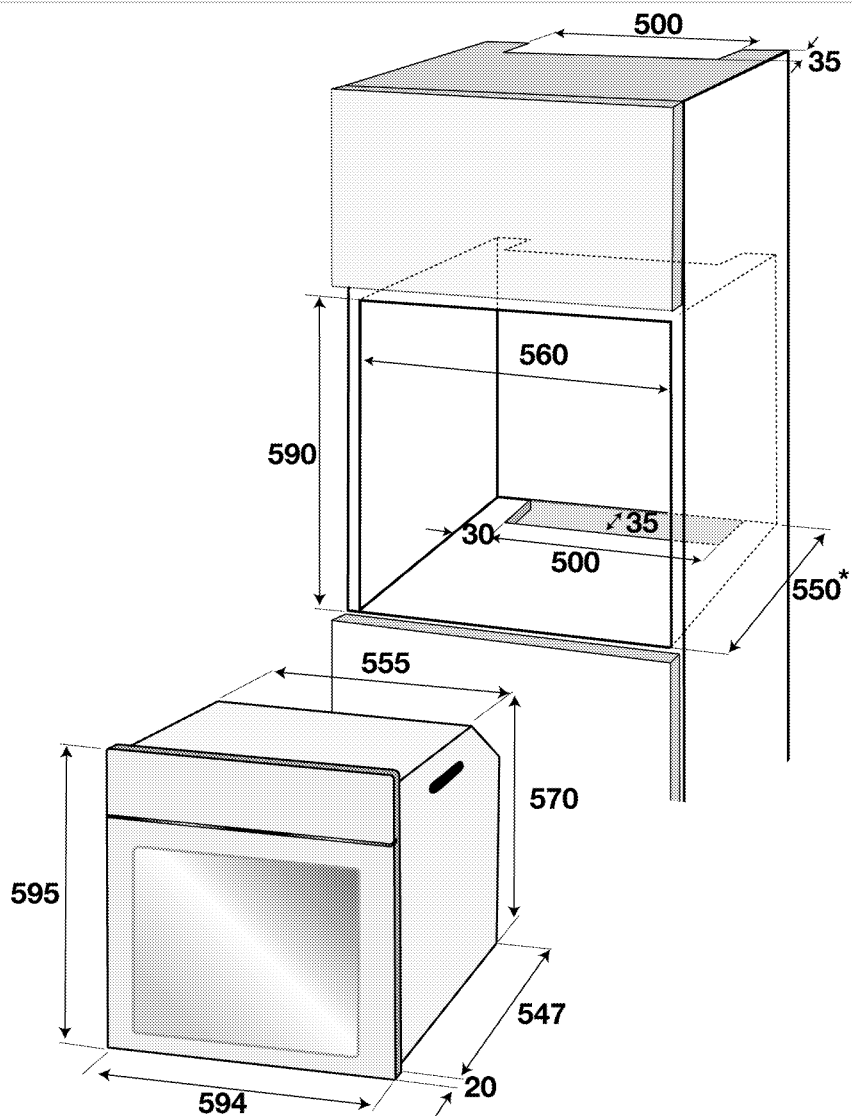
Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert



* min.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

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



FARE:

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



FARE:

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

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



FARE:

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

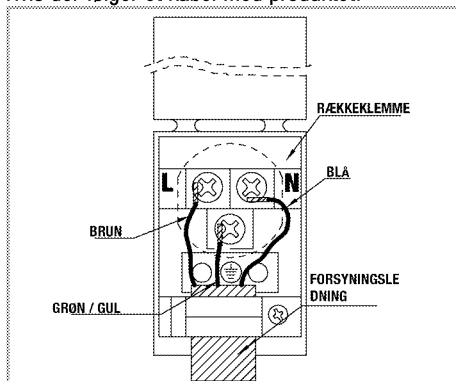
Tilslutning af strømkabel

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne

instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:

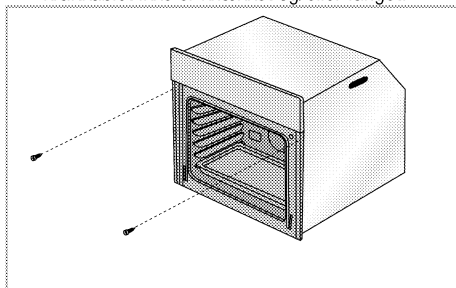


2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) $\equiv$ (Jord)

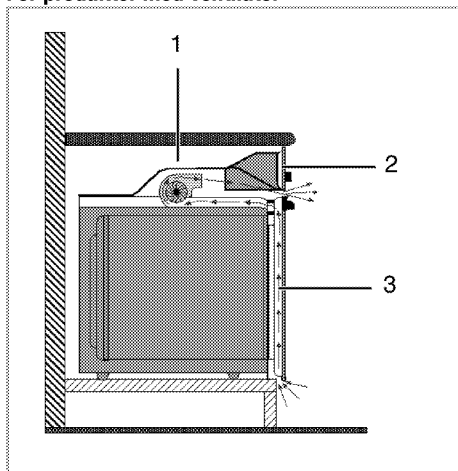
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



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

Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

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

Transport

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



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

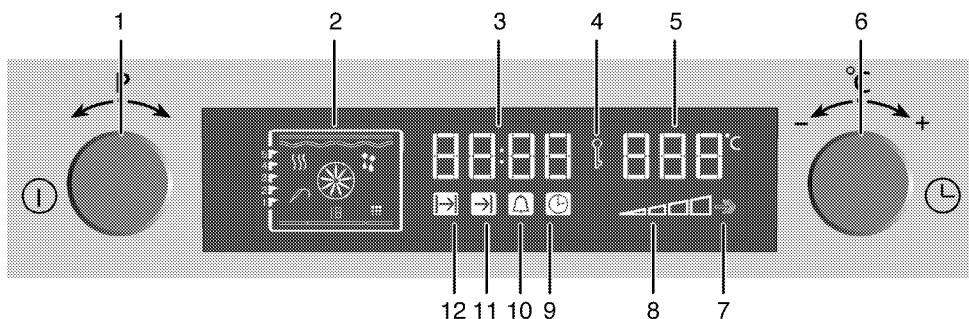
Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kokebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.

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

Første anvendelse

Oprindelig tidsindstilling



- 1 Tænd/sluk programvælgerknapp*
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for tastelås
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Menudrejeknap
- 7 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 8 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 9 Symbol for ur
- 10 Alarmsymbol.
- 11 Symbol for slut for madlavningstid
- 12 Symbol for koge-/stegetid

* Denne knap har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen.

1. Ur symbolet '9' aktiveres, når ovnen betjenes første gang. Drej Menu knappen (6) let til + eller – for at stille tiden.

i Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindstilling begynde at stige op fra 12:00. Ur ikon (9) vil blive vist for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Dette ikon vil forsvinde, når tiden er sat.

Justering af tiden senere

1. Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil ur symbolet (9) aktiveres.
2. Drej Menu knappen (6) let til + eller – for at stille tiden.

i Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles. Den aktuelle tid kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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



ADVARSEL

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 18*.

5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 18*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 26*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 26*



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

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

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



FARE:

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

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.

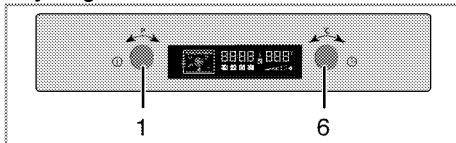
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



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

Brug af den elektriske ovn

Betjening af ovnen



1 Tænd/sluk programvælgerknop

6 Menudrejeknap

1. Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.

Vælg temperatur og betjeningsmåde

Når ovnen er tændt, vises der blank funktion på displayet.



Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.



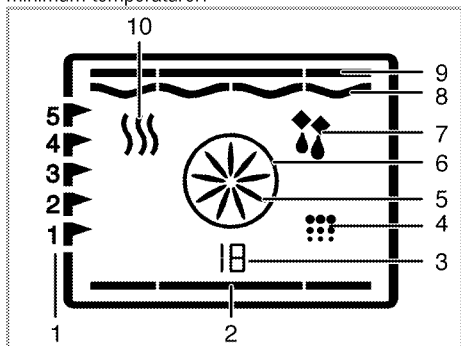
Ovnen vil slukke automatisk inden for 10 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

1. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
2. Drej Menu knappen (6) let til "+" eller "-" for at stille den ønskede temperatur.
 - » Ovnen uden videre starte med at køre i den ønskede funktion og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur.
 - » Aktive varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

» Hvis temperaturen ikke er indstillet forinden, vil den anbefalede temperatur for den indstillede funktion blive vist på temperaturskærmen.

Funktionstabel :

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



- 1 Hyldepositioner
- 2 Nederste varmelegeme
- 3 Funktionsnummer
- 4 Rensningsposition
- 5 Boost ventilator
- 6 Boost varmer
- 7 Kører med ventilator position
- 8 Grillvarmer
- 9 Overvarme
- 10 Hold varm

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Funktionstabel	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Fuld grill & blæser	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Langsom madlavning/Øko varmluft	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100

- i** Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.
- i** Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
- i** Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

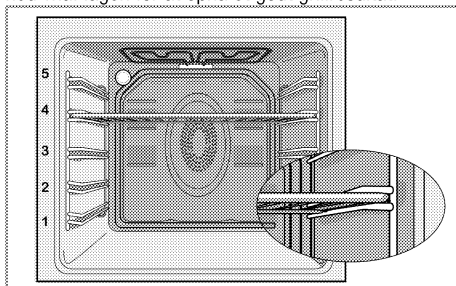
Sluk for den elektriske ovn

Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.

Hyldedepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal sættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.



Betjeningsmodus

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

1. Over- og undervarme



Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager,

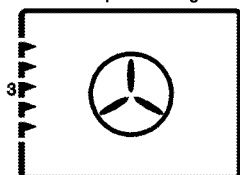
mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade. Eget hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme

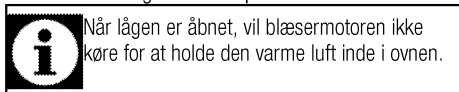


Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

3. Ventilator opvarmning

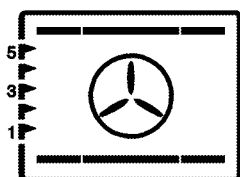


Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Eget til madlavning med flere plader.



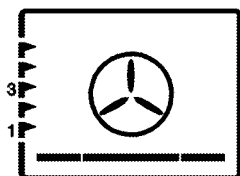
Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "30" funktion



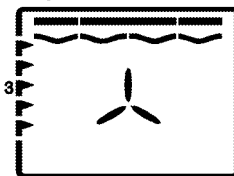
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



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

6. Fuld grill + ventilator



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

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

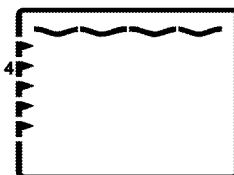
7. Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

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

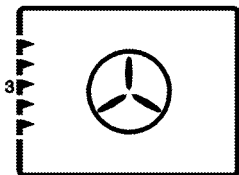
8. Grill



Lille grill i ovnens loft er tændt. Eget til grill og gratinerede retter.

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

9. Langsom madlavning/Øko varmluft



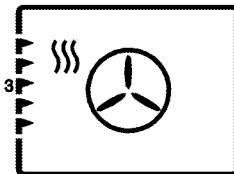
For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Langsom madlavning/Øko varmluft**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

10. Undervarme



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

11. Hold varm



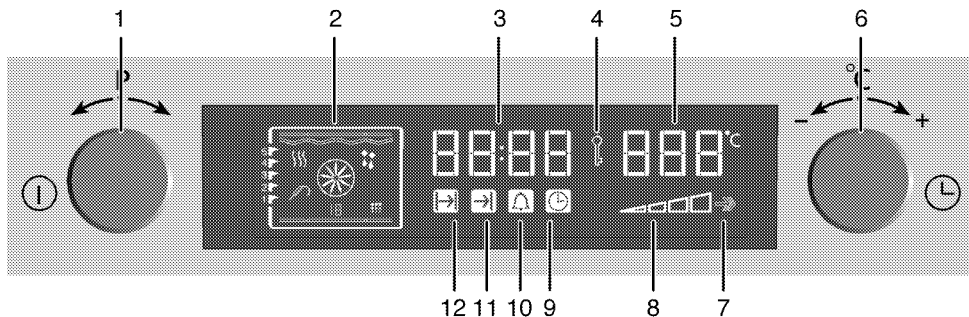
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator



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

Således anvendes ovnens kontrolenhed



- 1 Tænd/sluk programvælgerknap*
 - 2 Funktionsdisplay
 - 3 Tidsindikator
 - 4 Symbol for tastelås
 - 5 Temperaturområde indikator
 - 6 Menudrejeknap
 - 7 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
 - 8 Symbol for ovnens indvendige temperatur
 - 9 Symbol for ur
 - 10 Alarmsymbol.
 - 11 Symbol for slut for madlavningstid
 - 12 Symbol for koge-/stegetid
- * Denne knap har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen.

Gør semiautomatisk funktion mulig

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

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
 2. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
 3. Når ovnen er tændt, tryk Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere symbolet for Madlavningstid (12).
 4. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstiden.
- » Tilberedningstidsymbolet (12) forbliver tændt efter justering af tilberedningstiden.
5. Sæt retten ind i ovnen.

6. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstemperaturen.
- » Ovnens varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.



Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (8) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
8. Tryk på Tænd/Sluk (1) eller Menu (6) knappen for at lyddæmpe alarmen.
- » Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises.

Tænd for helautomatisk funktion

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

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
 2. Drej Programvælgerknappen (1) let til højre eller venstre for at sætte den ønskede betjeningsmåde.
 3. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere Madlavningstids symbolet (12).
 4. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstiden.
- » Tilberedningstids symbolet (12) forbliver tændt efter justering af tilberedningstiden.
5. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller for at aktivere Symbolet for Slut på Madlavningstid (11).
 6. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille slut på madlavningstiden.
- » Når slut på madlavningstiden, forbliver symbolet for Slut på Madlavningstiden (11) tændt.
7. Sæt retten ind i ovnen.
 8. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at stille madlavningstemperaturen.
- » Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat. Valgte funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt under madlavningsprocessen.



Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (8) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

9. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
10. Tryk på Menu (6) eller Tænd/Sluk (1) knappen for at lyddæmpe alarmen.
- » Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises. Ovn lampen slukker.



Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har sat dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

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



Boosterfunktionen kan kun indstilles, mens ovnen kører. Booster kan ikke vælges i afrydnings- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller, indtil Booster (hurtig forvarmning) symbolet (7) aktiveres.
- » "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Drej knappen (6) let til "+" for at aktivere Booste funktionen.
- » Når Booster er aktiveret, kommer 'On' frem på displayet og Booster symbolet forbliver tændt.
- » Booster symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.
3. For at deaktivere Booster funktionen, tryk på Menuknappen (6) med korte intervaller, indtil Booster symbolet (7) aktiveres.
- » "On" vil fremkomme på displayet.
4. Drej Menuknappen (6) let til "-" for at deaktivere Booste funktionen.
- » "OFF" vil fremkomme på displayet.

Anvendelse af tastelås

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at ovnen bruges ved at aktivere Tastelåsfunktionen.



Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovn en kan slukkes ved at holde knappen On/Off (1) trykket nede i 2 sekunder, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

1. Tryk på Tastelåsmenuknappen (6) med korte intervaller, indtil tastelås symbolet (4) aktiveres.

» "OFF" vil fremkomme på displayet.

2. Drej knappen (6) let til '+' for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet og Tastelås symbolet forbliver tændt,.

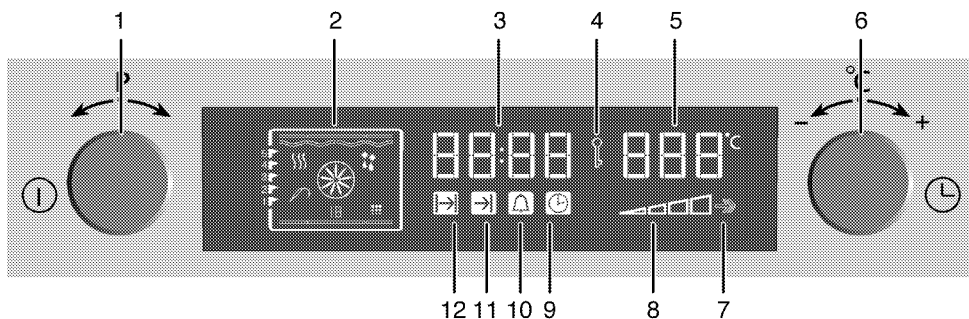
Deaktivering af tastelås

1. Tryk på tasten (6) for at aktivere tastelåssymbolet (4).

» "On" vil fremkomme på displayet.

2. Drej knappen (6) let til '-' for at deaktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er deaktiveret, kommer "OFF" frem på displayet og tastelås symbolet (4) forsvinder.



1 Tænd/sluk programvælgerknap*

2 Funktionsdisplay

3 Tidsindikator

4 Symbol for tastelås

5 Temperaturområde indikator

6 Menudrejeknap

7 Booster-symbol (hurtig forvarmning)

8 Symbol for ovnens indvendige temperatur

9 Symbol for ur

10 Alarmsymbol.

11 Symbol for slut for madlavningstid

12 Symbol for koge-/stegetid

* Denne knap har to funktioner. Navnet forbundet med funktionen på basis af emnet bruges i brugsvejledningen.

Anvendelse af uret som alarm



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



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.



Ovnknapperne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Anvendelse af uret som alarm

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

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



Urets alarm kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke.

Indstilling af alarmen

1. Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet (10) aktiveres.

2. Drej Menu knappen (6) let til "+" eller "-" for at stille alarmtiden.

» Alarmsymbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.

3. Når alarmtiden er afsluttet, vil alarmsymbolet begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.

4. Tryk en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Hvis du vil annullere alarmen:

1. Tryk på Menu knappen (6) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet (10) aktiveres.

2. Drej Menu knappen (6) let til "-" indtil "00:00" fremkommer på displayet.

Tabel over koge-/stegetider



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

Bagning og stegning



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

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

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.

* Der foreslås forvarme til al slags mad.

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, forvarmes der i starten af madlavningen, indtil ovnens temperatursymbol (8) kommer op på højeste niveau.

Langsom madlavning/Øko varmluft



Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Langsom madlavning/Øko varmluft".



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Langsom madlavning/Øko varmluft".

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kød-ildfast fad	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kylling-ildfast fad	Et niveau		3	160	70 ... 100
Bønne	Et niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine-ildfast fad	Et niveau		3	160	130 ... 150
Bøf-Hel	Et niveau		3	160	110 ... 130
Bøf - Skiveskåret	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kager i bagepapir	Et niveau		3	185	35 ... 40
Småkage	Et niveau		3	185	30 ... 35
Butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45

- Forvarm i 6-7 minutter.
- Hvidt/rødt kød skal vendes over i panden inden tilberedning, indtil det er kogt ned.
- Bønner skal koges 30 minutter inden tilberedning. Du kan bruge dåsebønner direkte.
- Hvis panden dækkes til, intensiveres tilberedningen.

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

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



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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.
2. Drej tænd/sluk knappen (1) let til højre eller venstre for at indstille grillfunktionen.
3. Drej Menuknappen (6) let til "+" eller "-" for at indstille den ønskede temperatur.

Slukke for grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.



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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

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

[#] afhængigt af tykkelse

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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



FARE:

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



FARE:

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

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



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



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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

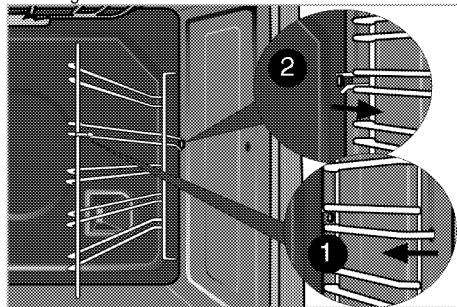


Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

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



Katalytiske sider

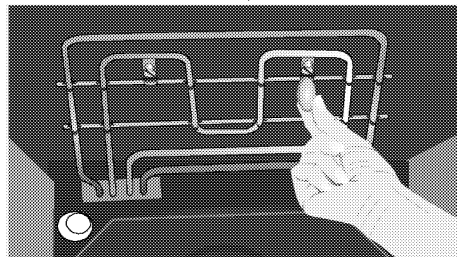
Ovnens indvendige sider eller blot bagvæggen kan dækkes af katalytisk emalje.

Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade er selvrensende ved at absorbere og konvertere spyttende fedt (damp og kuldioxid).

Rens ovnens loft

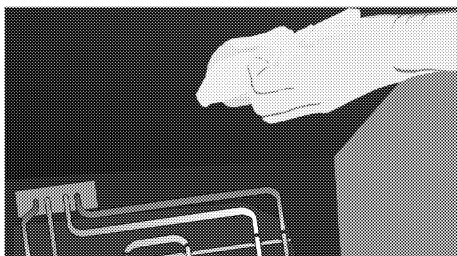
Grillelementet kan foldes ud, så ovnens loft kan renses.

1. Løs låseskruer på grillelementet med en skruetrækker eller en mønt.



Grillelementet folder ned. Det forbliver forankret i ovnens loft.

2. Rens ovnens loft med en fugtig klud.



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

Rens ovnlågen

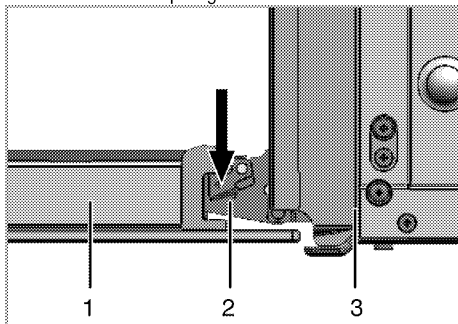
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



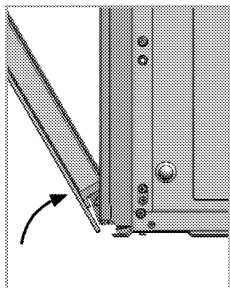
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

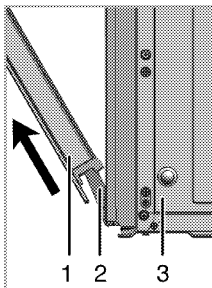
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Frontlåge
- 2 Hængsel
- 3 Ovn



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



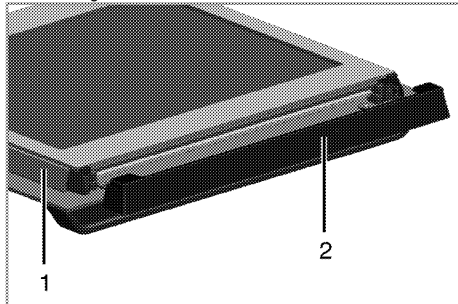
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.



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

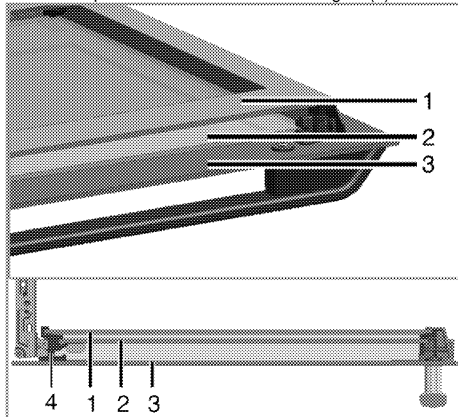
Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring. Åbn ovnlågen.



- 1 Ramme
- 2 Plasticdel

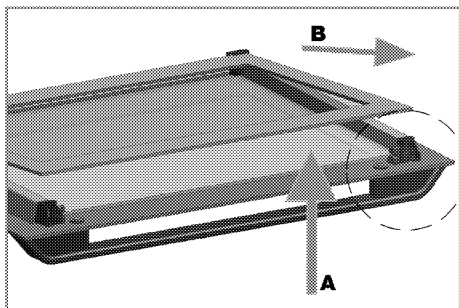
Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



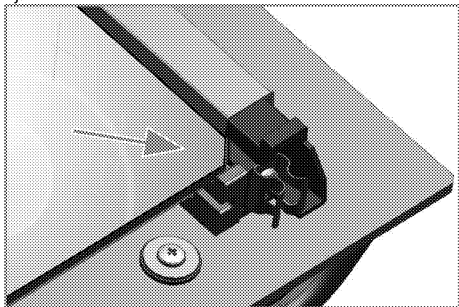
- 1 Det inderste glasparti
- 2 Det inderste glasparti
- 3 Yderste glasparti
- 4 Plasticrille glasparti - nederste

Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning A og trækkes ud i retning B.

Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1). Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti.

Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære



FARE:

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



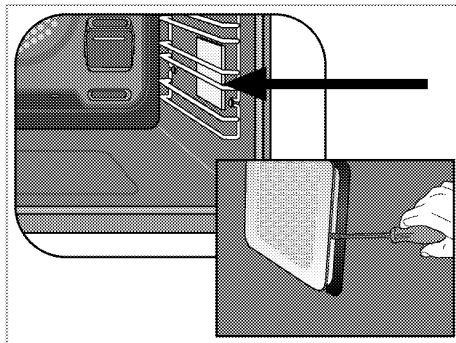
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 10* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen, side 27*.



3. Fjern glasdækslet med en skruetrækker.
4. Skru pæren af og skift den ud.
5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnens udløste damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se. Anvendelse af tastelås, side 22)*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnens varmer ikke.

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



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

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

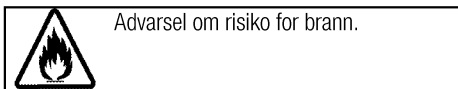
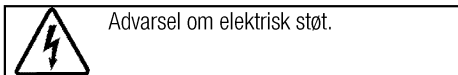
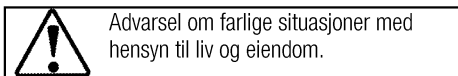
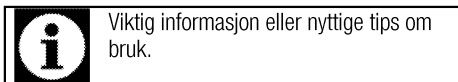
Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Blomberg-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	6
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7
Bortskaffing av emballasjen.....	7

2 Generell informasjon 8

Oversikt.....	8
Innholdet i pakken.....	9
Tekniske spesifikasjoner.....	10

3 Installasjon 11

Før installasjon.....	11
Installasjon og tilkobling.....	14
Framtidig transport.....	15

4 Forberedelser 16

Tips for energisparing.....	16
Første gangs bruk.....	16
Opprinnelig tidsinnstilling.....	16
Første rengjøring av produktet.....	16
Første oppvarming.....	17

5 Slik bruker du ovnen 18

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	18
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	18
Driftsmoduser.....	19
Slik bruker du ovnens kontrollenhet.....	21
Bruk av tastelåsen.....	22
Bruke klokken som alarm.....	23
Tidstabell for matlaging.....	24
Slik bruker du grillen.....	26
Tidstabell for grilling.....	26

6 Vedlikehold og stell 27

Generell informasjon.....	27
Rengjøring av kontrollpanel.....	27
Rengjøre ovnen.....	27
Fjerne ovnsdøren.....	28
Fjerne dørens indre glass.....	28
Utskifting av ovnspæren.....	29

7 Feilsøking 30

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.

- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som

Produktsikkerhet

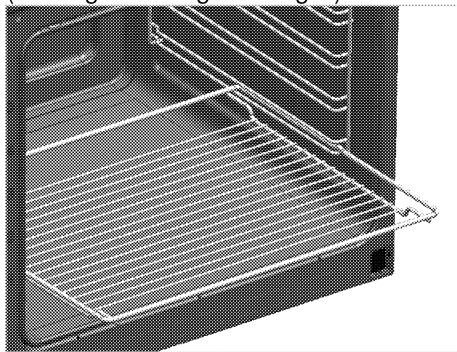
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

kan resultere i at glasset går i stykker.

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene

Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.

- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnene kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

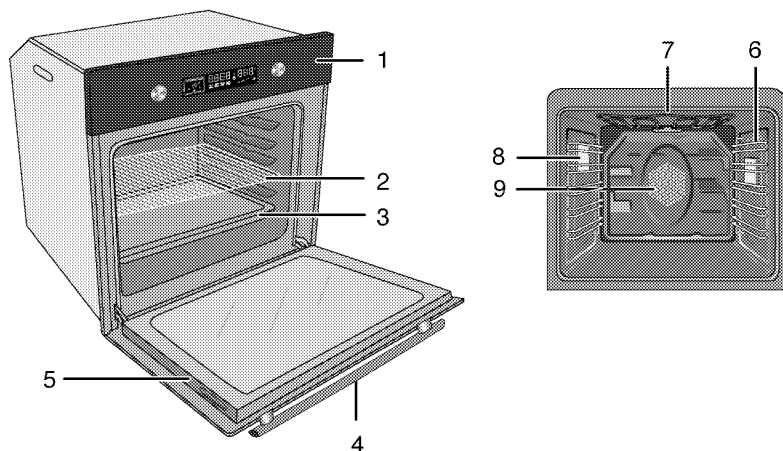
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

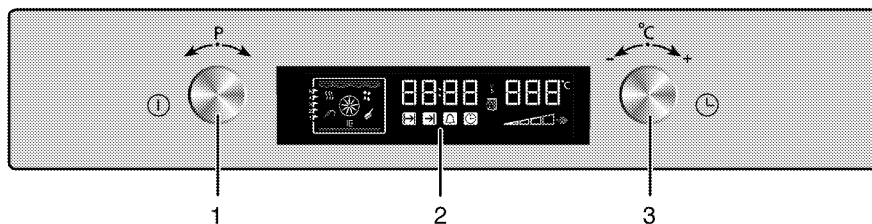
2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Stekerist
- 3 Stekebrett
- 4 Håndtak
- 5 Dør

- 6 Hylleposisjoner
- 7 Toppvarmeelement
- 8 Lampe
- 9 Viftemotor (bak stålplaten)



- 1 På/av-programvelger
- 2 Digital timer
- 3 Menyvelger

Innholdet i pakken

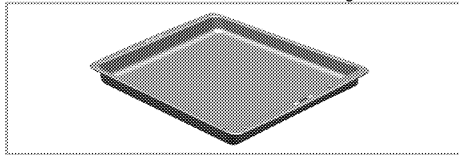


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. **Brukerhåndbok**

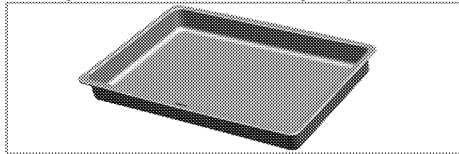
2. **Stekebrett**

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



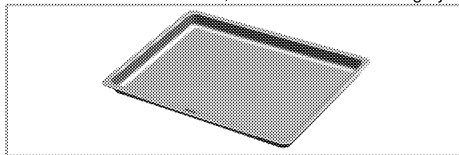
3. **Dypt brett**

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



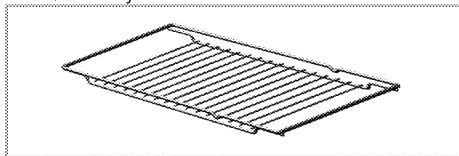
4. **Kakebrett**

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



5. **Stekerist**

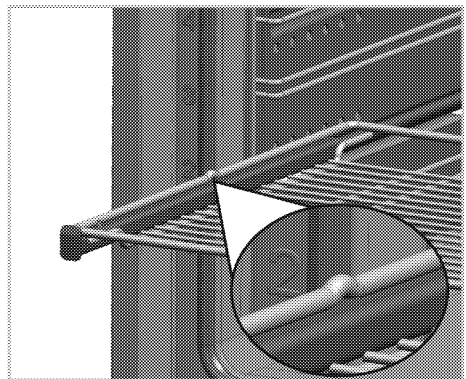
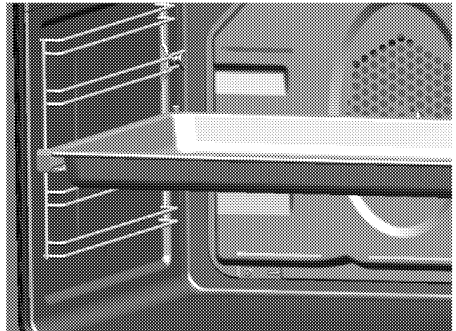
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



6. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene**

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1 kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon*, side 11.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



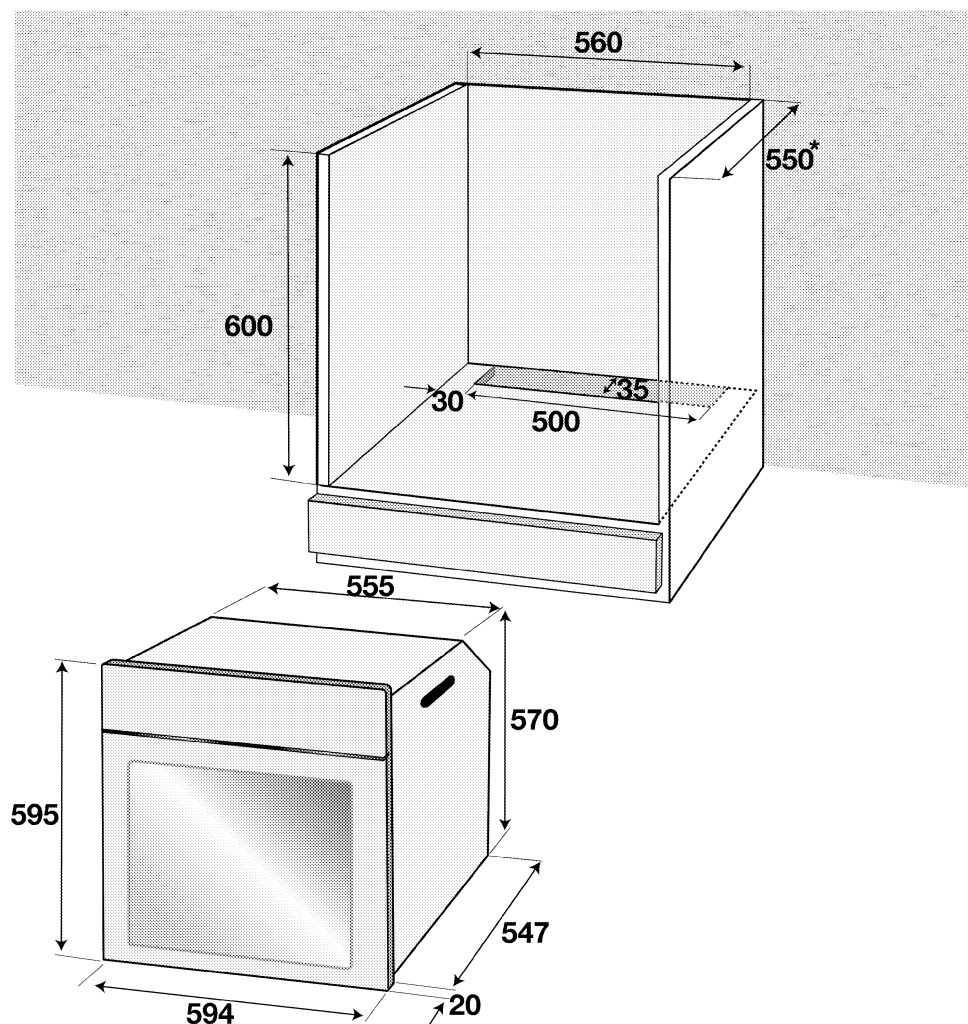
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



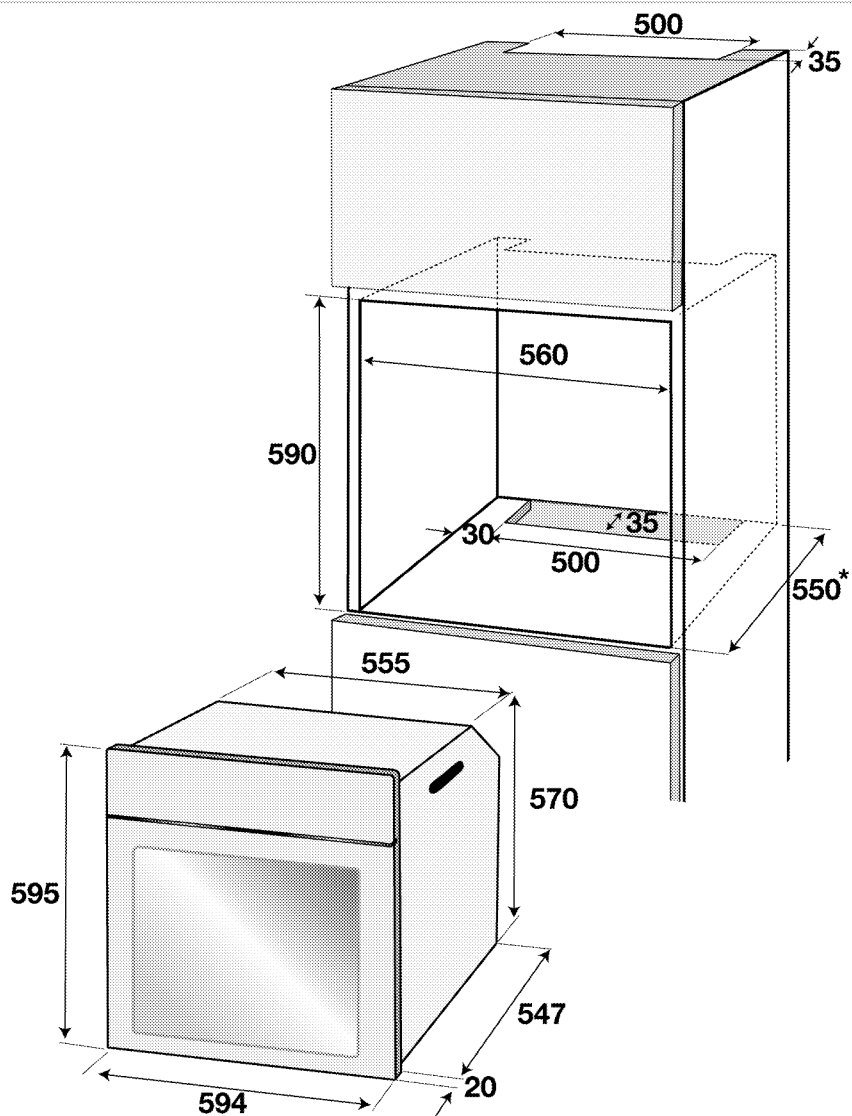
Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

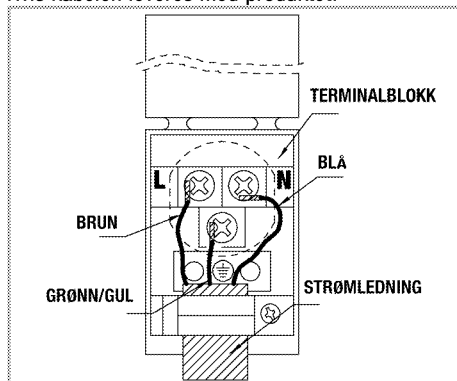
Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i

driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:

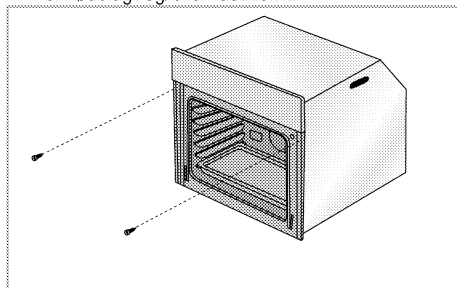


2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) $\equiv$ (jord)

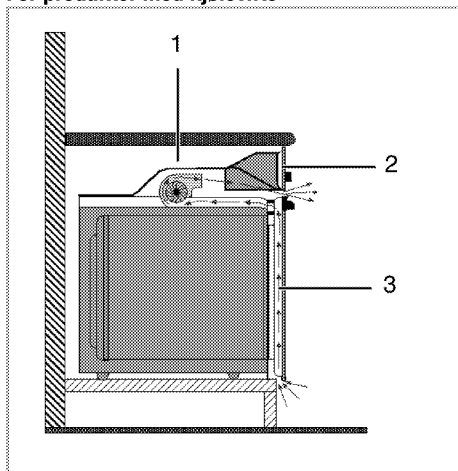
Installere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Sett i strømtøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettlledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

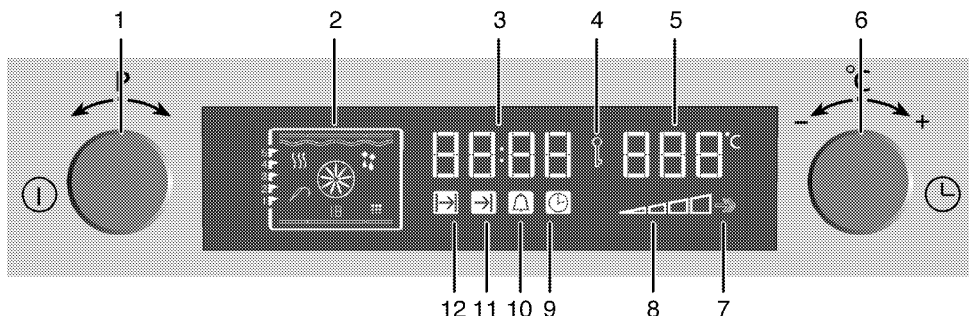
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.

- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Opprinnelig tidsinnstilling



- 1 På/av-programvelger*
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Nøkkellåssymbol
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Menyvelger
- 7 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 8 Symbol for ovnens indre temperatur
- 9 Klokkesymbol
- 10 Alarmsymbol
- 11 Symbol for slutt på koketid
- 12 Koketidsymbol

* Denne knotten har to funksjoner Navnet som er forbundet med funksjonen på grunnlag av emnet skal brukes i brukerhåndboken.

1. Klokkesymbolet "9" aktiveres når ovnen brukes for første gang. Drei menyknotten (6) til "+" eller "-" lett for å stille inn tiden.

i Hvis den aktuelle tiden ikke er innstilt, vil tidsinnstillingen begynne å øke fra 12:00. Klokkeikonet (9) vil holdes tent for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt innstilt. Dette ikonet vil forsvinne når tiden er innstilt.

Juster tiden etterpå

1. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller inntil klokkesymbolet (9) aktiveres.
2. Drei menyknotten (6) til "+" eller "-" lett for å stille inn tiden.

i De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbuud. Klokken må stilles på nytt. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

Første rengjøring av produktet

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

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".

4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 26*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 26*



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

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.
Damp som kommer ut kan skolede hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttet.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.

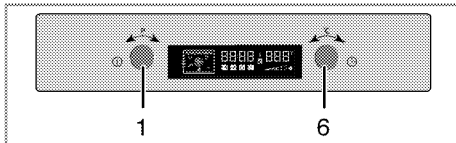
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hylle for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Slik bruker du ovnen



1 På/av-programvelger

6 Menyvelger

1. Trykk på på/av-tasten (1) i omtrent 2 sekund for å slå på ovnen.

Velg temperatur og driftsmodus

Når ovnen er slått på, vises det blanke funksjonsdisplayet.



Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn steketid, sluttid for steking og forsterker (hurtig oppvarming).



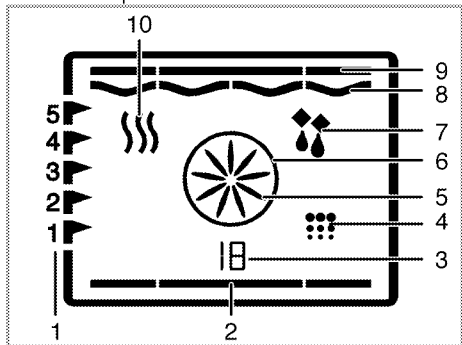
Ovnen vil slå seg av automatisk innen 10 sekunder hvis ingen ovninnstilling foretas på denne skjermen.

1. Drei programvelgerknotten (1) litt til høyre eller venstre for å stille inn ønsket driftsmodus.
2. Drei menyknotten (6) til "+" eller "-" lett for å stille inn ønsket temperatur.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur.
» Aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

» Hvis temperaturen ikke er stilt inn tidligere, vil den anbefalte temperaturen for den innstilte funksjonen vises i temperaturskjermen.

Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Undervarme
- 3 Funksjonsnummer
- 4 Rengjøringsposisjon
- 5 Boost-vifte
- 6 Boost-element
- 7 Drift med vifteposisjon
- 8 Grillelement
- 9 Overvarme
- 10 Holde maten varm

Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjonstabell	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Sakte koking/øko-varmluftsvifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100

Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.

Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.

Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.

Selv når ovnen er av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

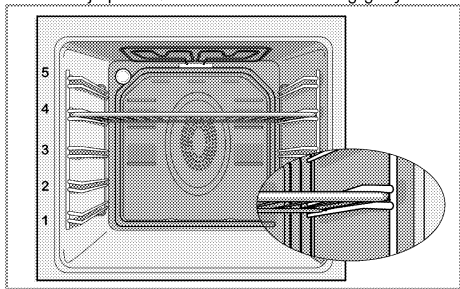
Slå av den elektriske ovnen

Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.

Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

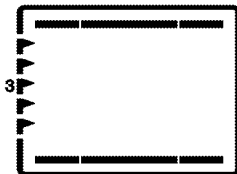
Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse.



Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

1. Over- og undervarme



Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i

bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

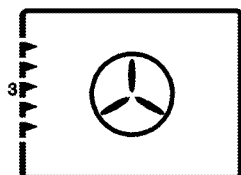
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme



Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

3. Varmluft

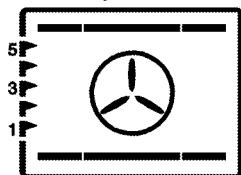


Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. "3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



Undervarme og vifteassistert varme er på. Egner seg til å steke pizza.

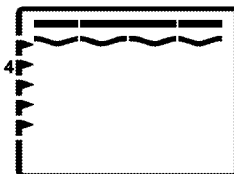
6. Full grill + vifte



Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

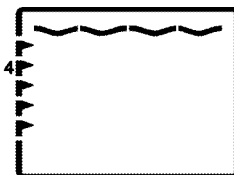
7. Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

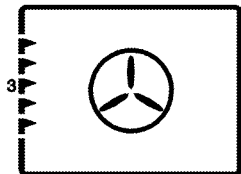
8. Grill



Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

9. Sakte koking/øko-varmluftsvifte



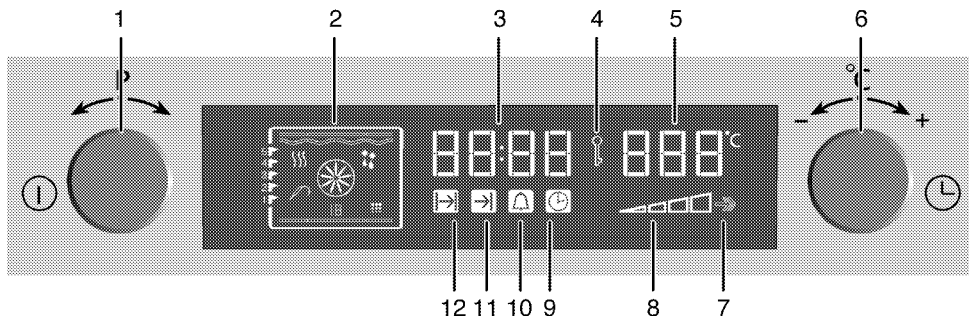
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Sakte koking/øko-varmluftsvifte".

10. Undervarme



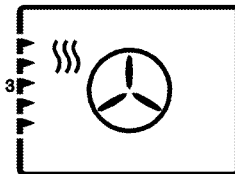
Slik bruker du ovnsens kontrollenhet



- 1 På/av-programvelger*
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Nøkkellåssymbol
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Menyvelger
- 7 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 8 Symbol for ovnsens indre temperatur
- 9 Klokkesymbol
- 10 Alarmsymbol
- 11 Symbol for slutt på koketid
- 12 Koketidsymbol

Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.

11. Holde maten varm



Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

12. Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

* Denne knotten har to funksjoner. Navnet som er forbundet med funksjonen på grunnlag av emnet skal brukes i brukerhåndboken.

Aktivert halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

1. Trykk på på/av-knappen (1) for å slå på ovnen.
2. Drei programvelgerknotten (1) litt til høyre eller venstre for å stille inn ønsket driftsmodus.
3. Hvis ovnen slås på, trykk på menyknappen (6) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (12).
4. Drei menyknotten (6) til "+" eller "-" lett for å stille inn steketiden.

» Steketidssymbolet (12) forblir tent etter innstilling av steketiden.

5. Sett maten inn i ovnen.

6. Dreie menyknotten (6) til **"+"** eller **"-"** lett for å stille inn steketemperatur.

» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.



Alle segmenter av det indre ovnstempersymbolet (8) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

7. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket

"Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.

8. Trykk på på/av-knappen (1) eller på menyknappen (6) for å slå av alarmen.

» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises.

Slå på helautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

1. Trykk på på/av-knappen (1) for å slå på ovnen.

2. Dreie programvelgerknotten (1) litt til høyre eller venstre for å stille inn ønsket driftsmodus.

3. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (12).

4. Dreie menyknotten (6) til **"+"** eller **"-"** lett for å stille inn steketiden.

» Steketidssymbolet (12) forblir tent etter innstilling av steketiden.

5. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller for å aktivere sluttid for steking-symbolet (11).

6. Dreie menyknotten (6) til **"+"** eller **"-"** lett for å stille inn sluttid for steking.

» Symbolet for sluttid for steking (11) forblir tent etter innstilling av sluttid for steking.

7. Sett maten inn i ovnen.

8. Dreie menyknotten (6) til **"+"** eller **"-"** lett for å stille inn steketemperatur.

» Ovnsstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for koking har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for steking. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.



Alle segmenter av det indre ovnstempersymbolet (8) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

9. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket

"Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.

10. Trykk på meny (6) eller på på/av-knappen (1) for å slå av alarmen.

» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises. Ovnslampen slås av.



Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille koketiden.

Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)

Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.



Boosteren kan kun stilles inn når ovnen er i drift. Forsterkeren kan ikke velges i posisjonene for opptining og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

1. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (hurtig forhåndsoppvarming) (7) aktiveres.

» **"AV"** vil vises på displayet.

2. Dreie menyknotten (6) til **"+"** lett for å aktivere forsterkerfunksjonen.

» Når forsterkeren er aktivert, vil **"På"** vises på displayet og forsterkersymbolet vil forbli tent.

» Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.

3. For å deaktivere forsterkerfunksjonen, trykk på menyknappen (6) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (7) aktiveres.

» **"På"** vil vises på displayet.

4. Dreie menyknotten (6) til **"-"** lett for å deaktivere forsterkerfunksjonen.

» **"AV"** vil vises på displayet.

Bruk av tastelåsen

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å brukes ved å aktivere tastelåsfunksjonen.



Tastelåsen kan brukes om ovnen er i drift eller ikke. Du kan også slå av ovnen ved å holde på/av-knappen (1) trykket i 2 sekunder, selv når tastelåsen er aktivert mens ovnen er på.

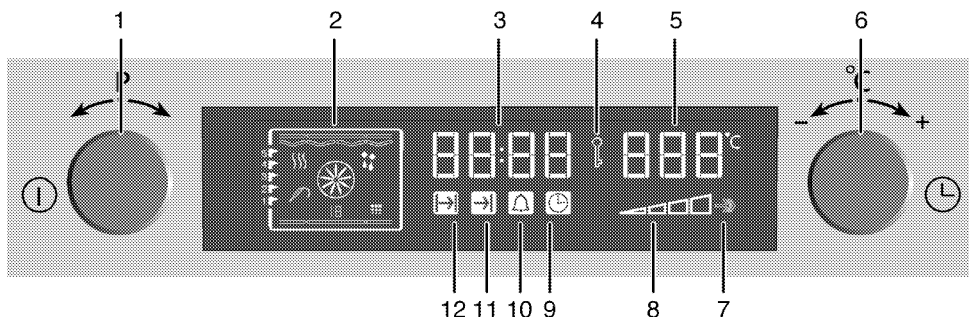
1. Trykk på tastelåsnyttasten (6) med korte intervaller inntil tastelåssymbolet (4) aktiveres.

» **"AV"** vil vises på displayet.

2. Drei knotten (6) til "+" lett for å aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen har blitt aktivert, vises "På" på displayet, og tastlåssymbolet forblir tent.

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på tasten (6) for å aktivere tastlåssymbolet (4).
- » "På" vil vises på displayet.
2. Drei knotten (6) til "-" lett for å deaktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen har blitt deaktivert, vises "AV" på displayet, og tastlåssymbolet (4) forsvinner.



- 1 På/av-programvelger*
 - 2 Funksjonsdisplay
 - 3 Indikatorfelt for aktuell tid
 - 4 Nøkkellåssymbol
 - 5 Indikatorfelt for temperatur
 - 6 Menyvelger
 - 7 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
 - 8 Symbol for ovns indre temperatur
 - 9 Klokkesymbol
 - 10 Alarmsymbol
 - 11 Symbol for slutt på koketid
 - 12 Koketidsymbol
- * Denne knotten har to funksjoner Navnet som er forbundet med funksjonen på grunnlag av emnet skal brukes i brukerhåndboken.

Bruke klokken som alarm

i Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgje et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

i Ovnstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsinnstillingene vil ikke kanselleres i tilfelle strømbryt.

Bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgje et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

i Alarmklokken kan brukes om ovnen er i drift eller ikke.

Stille inn alarmen

1. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (10) aktiveres.
2. Drei menyknotten (6) til "+" eller "-" lett for å stille inn alarmtiden.
- » Alarmsymboler forblir tent etter innstilling av alarmtiden.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil alarmsymbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

Hvis du ønsker å avbryte alarmen:

1. Trykk på menyknappen (6) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (10) aktiveres.
2. Drei menyknotten (6) til "-" litt inntil "00:00" vises på displayet.

Tidstabell for matlaging



Timingene i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett nivå		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag

(**) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingene skje ved begynnelsen av matlagingen til temperatursymbolet (8) oppnår siste nivå.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlagning i modusen Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøttgryte	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå		3	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå		3	160	110 ... 130
Steik - i stykker	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kaker i bakepapir	Ett nivå		3	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå		3	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter før steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn brunng.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Trykk på på/av-tasten (1) i omtrent 2 sekund for å slå på ovnen.
2. Drei på/av-knotten (1) litt til høyre eller venstre for å stille inn grillfunksjonen.
3. Drei menyknotten (6) til "+". Eller: "- " lett for å stille inn ønsket temperatur.

Slå av grillen

1. Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettningsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4..5	20..25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4..5	25..30 min. #
Toast	4	1...2 min.
# avhengig av tykkelse		

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

 **FARE:**
Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk sjokk!

 **FARE:**
La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.

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

 Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring av kontrollpanel

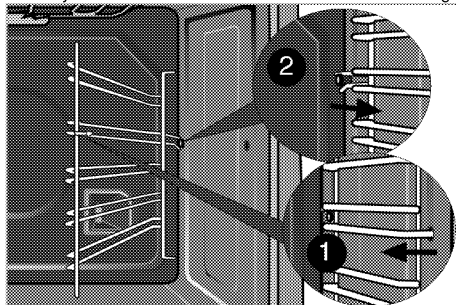
Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

 Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.
Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



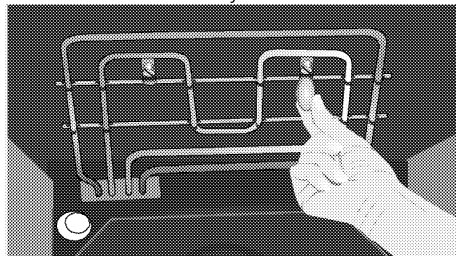
Katalytiske vegger

Sidevegger eller bare bakveggen av ovnens indre kan være dekket med katalytisk emalje. Sidevegger eller bare bakveggen av ovnens indre kan være dekket med katalytisk emalje. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på veggene er selvrensjende ved at de absorberer og omformer sprutende fett (dam og karbondioksid).

Rengjør taket inne i ovnen

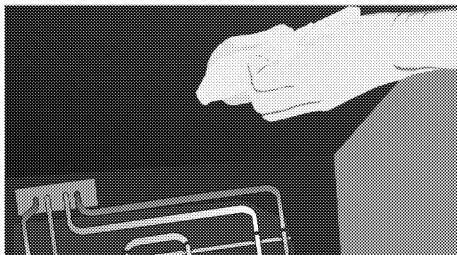
Grillelementet kan foldes ut for rengjøring av taket inne i ovnen.

1. Løsne låseskruene ved grillelementet med en skrutrekker eller en mynt.



 Grillelementet legges ned. Det forblir forankret i taket inne i ovnen.

2. Rengjør taket inne i ovnen med en fuktig klut.



3. Fold opp grillelementet igjen, og trekk til låseskruene med en skrutrekker eller en mynt.

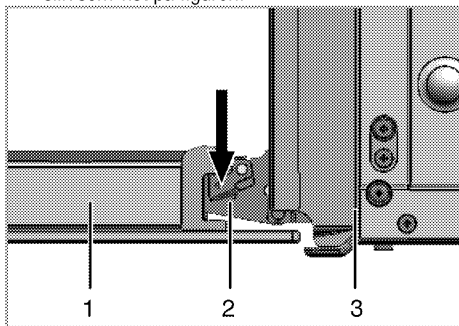
Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

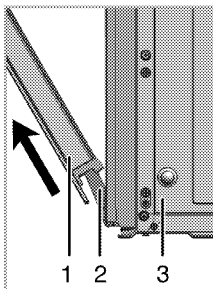
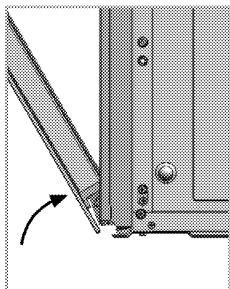
i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skrapere for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

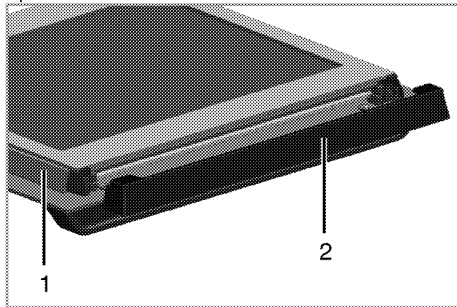


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

Fjerne dørens indre glass

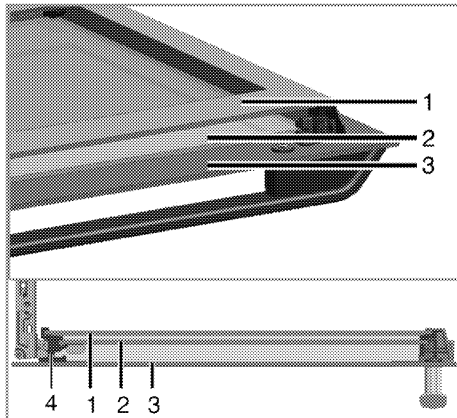
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

Opne ovnsdøren.



- 1 Ramme
- 2 Plastdel

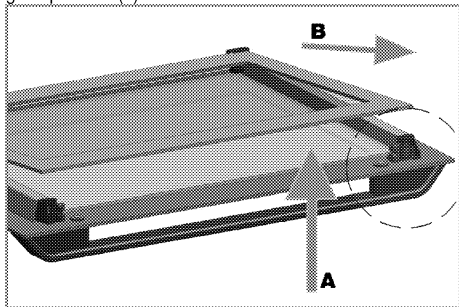
Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- 1 Innerste glasspanel
- 2 Indre glasspanel
- 3 Ytre glasspanel
- 4 Plastglasspanelåpning - nedre

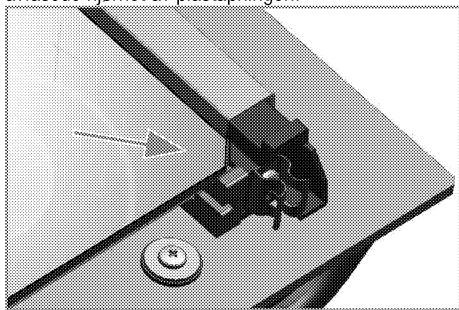
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av A og trekk det ut i retning av B.

Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren



FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 10 for detaljer.

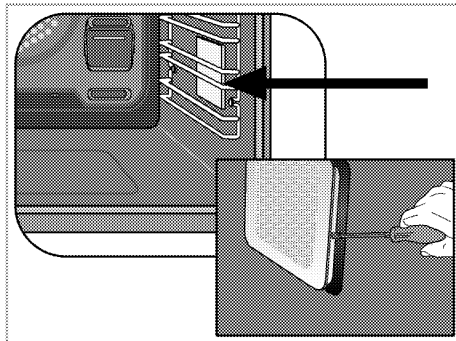
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 27.



3. Fjern det beskyttende glassdekelet med en skrutrekker.
4. Skru løs ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekelet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkople (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 22)*

Ovnsliset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

