

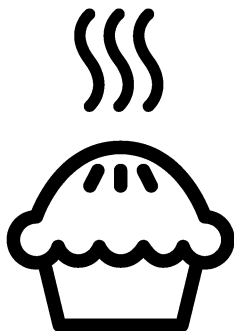
Blomberg

Ovn

Brugsvejledning

Ugn

Bruksanvisning



HITM8430X

DA / SV

285.3045.86/R.AD/10.03.2020/2-1

7758286337

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	8
Sikkerhed for børn	8
Bortskaffelse af gammelt apparat	9
Bortskaffelse af transportemballage	9

2 Generelle informationer **10**

Oversigt	10
Pakkens indhold	11
Tekniske specifikationer	12

3 Installation **13**

Inden installering	13
Installation og tilslutning	14
Transport	16

4 Forberedelser **17**

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

5 Brug af kogepladen **19**

Generelle informationer om madlavning	19
Anvendelse af komfuret	20
Betjeningspanel	21

6 Betjening af ovnen **26**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	26
Brug af den elektriske ovn	26
Betjeningsmodus	27
Således anvendes ovnens kontrolenhed	29
Tabel over koge-/stegetider	33
Betjening af grillen	36
Tabel for madtilberedningstider for grillning	36

7 Vedligeholdelse og pleje **37**

Generelle informationer	37
Rengøring af kogepladen	37
Rengøring af kontrolpanel	37
Rengøring af ovnen	38
Således tages ovnlågen af	39
Afmontering af lågens inderste glas	39
Udskiftning af ovnpære	40

8 Fejlafhjælpning **41**

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.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt

etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.

- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- 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!

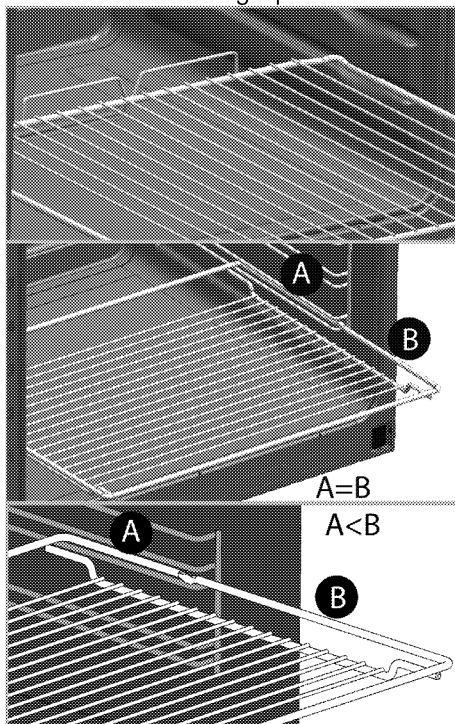
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der 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.

Produktsikkerhed

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

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glas, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
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.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved

temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra

strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se *Generelle informationer om madlavning, side 19*, vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.

- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

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.
- **FORSIGTIG:** 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

- **ADVARSEL:** 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:

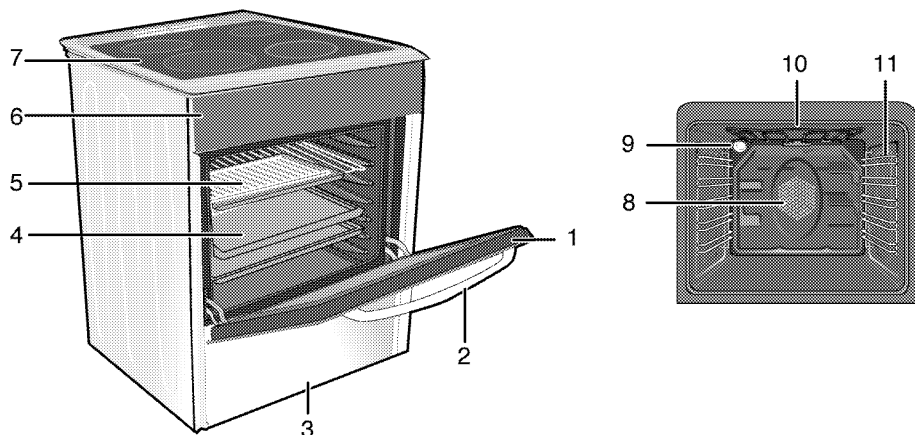
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

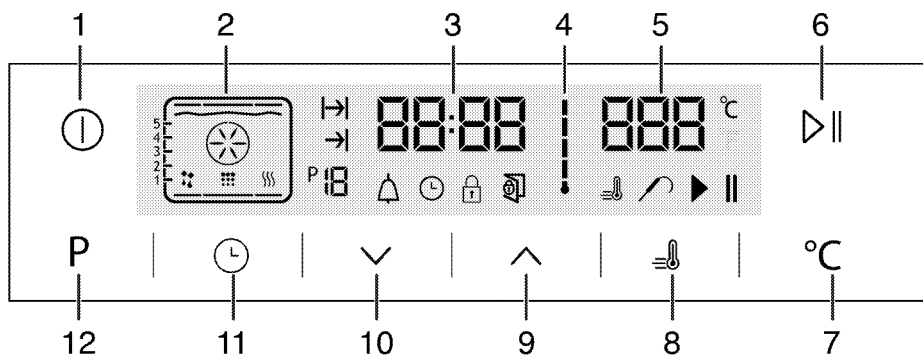
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|----|--------------------------------|
| 1 | Frontlåg | 7 | Plade til brænder |
| 2 | Håndtag | 8 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 3 | Nederste del | 9 | Lampe |
| 4 | Miniafbryder | 10 | Grillvarmeelement |
| 5 | Trådhyld | 11 | Hyldeskinnepositioner |
| 6 | Betjeningspanel | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | TÆND/SLUK knap | 7 | Knap til temperaturindstilling |
| 2 | Funktionsdisplay | 8 | Booster-symbol (hurtig forvarmning) |
| 3 | Tidsindikator | 9 | Plustast |
| 4 | Symbol for ovns indvendige temperatur | 10 | Minustast |
| 5 | Temperaturområde indikator | 11 | Justeringsast |
| 6 | Knap for start/stop madlavning | 12 | Return tasten for at funktionsdisplay |

Pakkens indhold

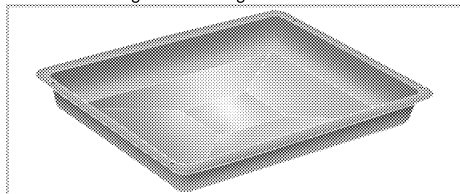


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

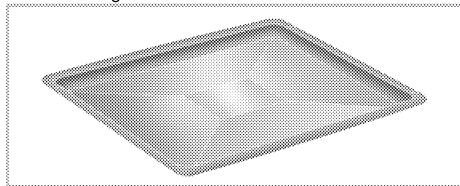
2. Dyb bradepande

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



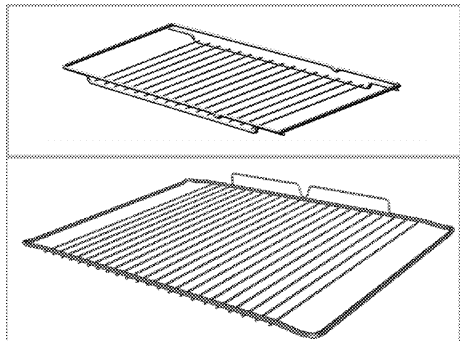
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

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

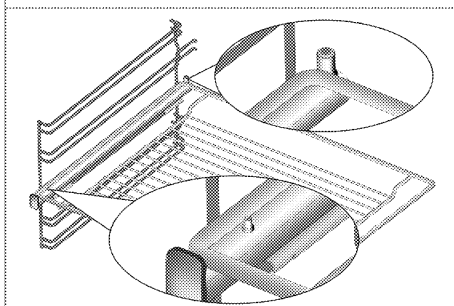
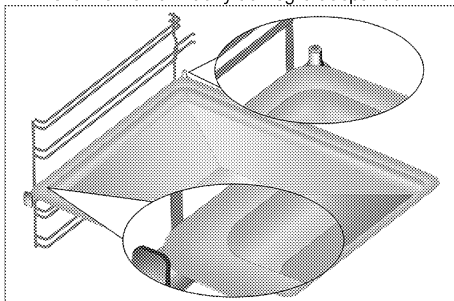


5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

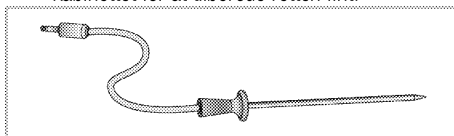
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

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



6. Stegetermometer

Ved tilberedning af kødretter stikkes termometres tynde og lange ende ind i kødet, mens den anden ende fastgøres til rillen på sidevæggen af kabinettet for at tilberede retten fint.



Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total strømforbrug	10.3 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5x 1,5 mm ²
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/3700 W
OVN/GRILL	
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.



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.



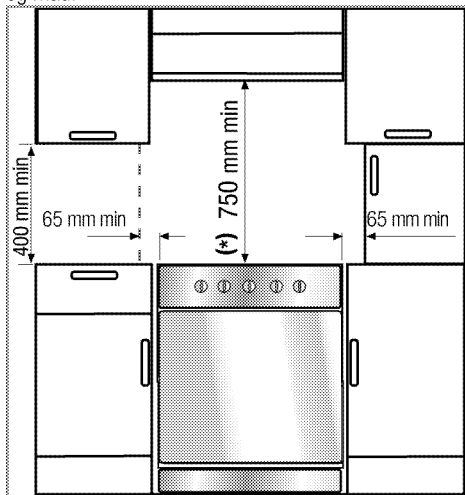
FARE:

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

Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.

Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, pander, bageplader og mad.



- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.

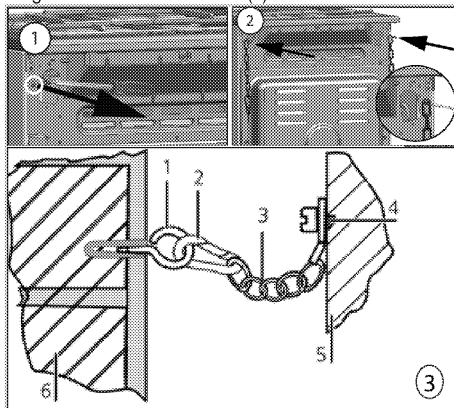
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Apparatet svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og den **eneside** mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

Sikkerhedskæde

Hvis der er 2 sikkerhedskæder på dit produkt:

Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende sikkerhedskæder til ovnen.

Fastgør krogen (1) ved at bruge en passende dyvel til køkkenvæggen (6) og forbind sikkerhedskæden (3) til krogen via låsemekanismen (2).

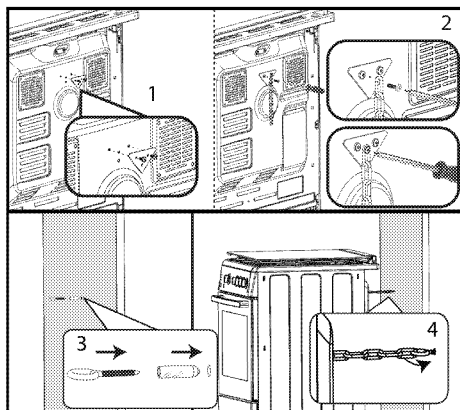


- 1 Stabiliserende krog
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhedskæde
- 4 Fastgør kæden til bagsiden af kogepladen
- 5 Bagsiden af kogepladen
- 6 Køkkenvæg

Hvis der er 1 sikkerhedskæde på dit produkt:

Apparatet skal sikres mod overbalance ved hjælp af den medfølgende sikkerhedskæde til ovnen.

Følg trinnene på figuren herunder for at fastgøre sikkerhedskæden på dit produkt.



i Den stabiliserende kæde skal være så kort som muligt til at undgå at ovnen vipper frem, og diagonal til at undgå at ovnen vipper til side.

Den stabiliserende kæde til komfur indeholder ikke åbning til beslag.

Installation og tilslutning

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

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

- Der skal mindst 2 personer til at bære produktet.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod.

i Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet. Lågen, håndtaget eller hængsler kan blive ødelagt.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder 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!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.

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

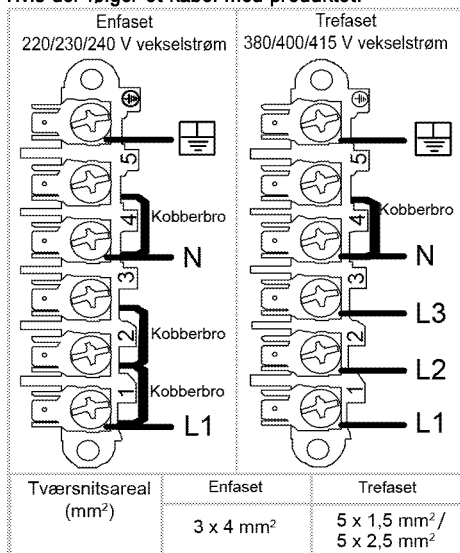


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontakts aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

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. Unndladelse 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:

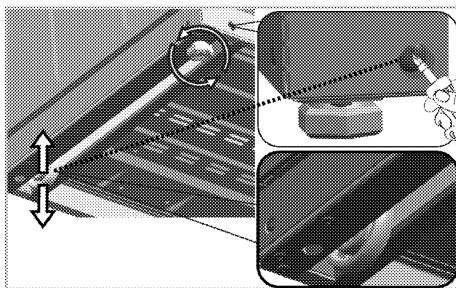


2. **For enkeltfaset tilslutning**, skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
 - Brunt kabel = L (fase)
 - Blåt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E) (Jord)
3. **Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
 - Brunt kabel = L1 (fase 1)
 - grå/sort kabel = L2 (fase 2)
 - grå/sort kabel = L3 (fase 3)
 - Blåt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E) (Jord)
 - Skub produktet mod køkkenvæggen.

Justering af ovnens fødder

Ved hjælp af skruemekanismen på forsiden af produktet kan du hæve produktet op til 11 mm ved at justere hjulene bagerst. Brug ikke overdreven kraft på denne skrue. Det vil kunne beskadige mekanismen.

Hvis der opstår rystelser, når produktet er i brug, kan beholdere på produktet vælte. For at undgå sådanne farlige situationer skal produktet stå lige og være i balance på fødderne. Du kan justere produktets forreste fødder ved at dreje dem til højre og venstre, og de bageste fødder ved at justere skruen, der vises i figuren nedenfor. Bring produktet i balance, og juster det, så højden passer til bordpladen.



Justering af bunden

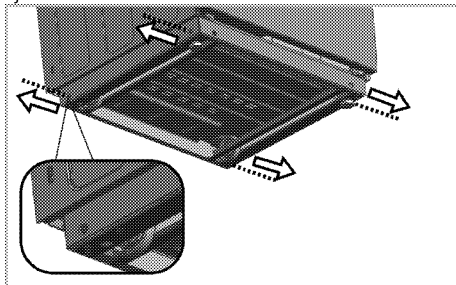
En autoriseret servicemontør kan fjerne produktets bund, så produktets højde reduceres til 850 mm. Hvis dette gøres, skal de 4 medfølgende fødder monteres på produktet. **Dette må kun udføres af en autoriseret servicemontør.**

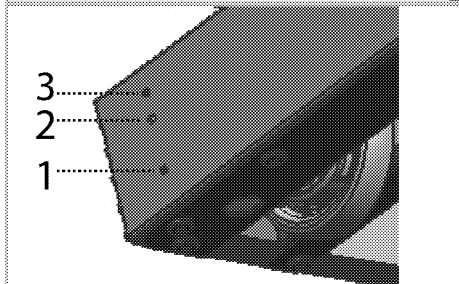
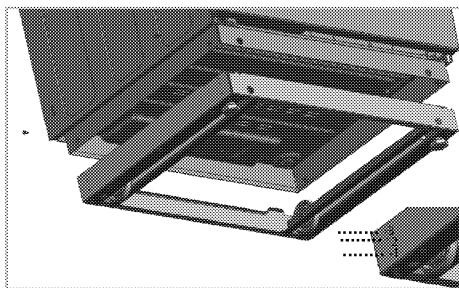
Dit produkt er monteret på en bund, der består af to integrerede dele. Når du har lagt produkt på en plan overflade, kan du fjerne skrueene, der vises i figuren, og trække den indre del af bunden ud og foretage en højdejustering i 3 trin.

Minimumshøjden er 900 mm i det første trin. Du kan indstille højden til mellem 900-911 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.

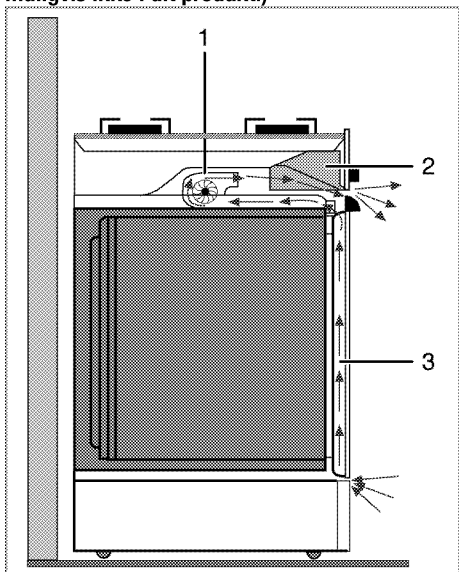
Minimumshøjden er 920 mm i det andet trin. Du kan indstille højden til mellem 920-931 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.

Minimumshøjden er 930 mm i det tredje trin. Du kan indstille højden til mellem 930-941 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.





For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.



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

Slutkontrol

1. Tilslut produktet til strømmen igen.
2. Kontroller de elektriske funktioner.

Transport

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



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

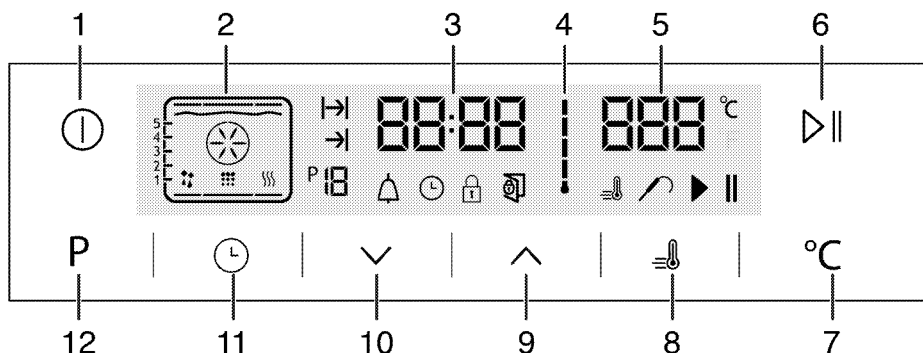
Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- 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.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelte.

- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

Første anvendelse

Tidsindstilling



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop madlavning
- 7 Knap til temperaturindstilling
- 8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 9 Plustast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay

1. Under første drift af ovnen lyser ☹-symbolet. Berør $\wedge$ / $\vee$ -tasterne for at indstille timer.
2. Bekræft indstillingen ved at berøre ☹-symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

i Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindikatoren begynde at tage til/flytte op fra 12:00. ☹-symbolet vil blive aktiveret for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Det vil forsvinde så snart tiden er indstillet.

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter 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 26*.

5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 26*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 36*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 36*



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 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



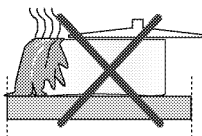
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

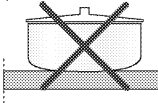
Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.

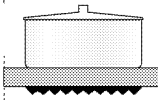
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebælt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

"Kogeegenskaber kan variere efter grydetype, grydens størrelse og kogezone's størrelse. For at få mere ensartede kogeegenskaber kan en kogeplade i størrelsen større eventuelt benyttes. Det har ingen negativ effekt på energiforbruget, når du benytter en større kogezone på en induktionskogeplade, fordi der kun opstår varme der, hvor gryden står."

Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "L" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, potter og rustfri stål gryder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk.

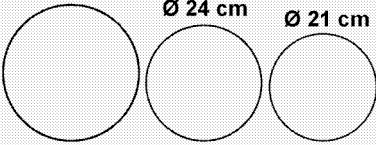
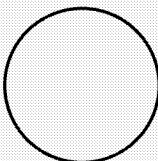
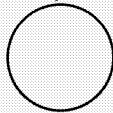
Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone

under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevist.

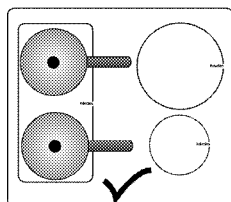
Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie. Put ikke metalgenstande som gafler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme. Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezone.

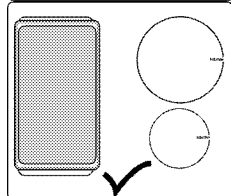
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone	Normal kogezone	Lille kogezone
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Stor kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.	Normal kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning.	Lille kogezone • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

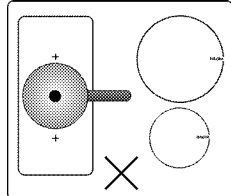
At bruge gryder på den brede kogezone



Du kan bruge den brede kogezone som delt i to, som bagest venstre og forrest venstre kogezone.



Du kan bruge den brede kogezone til store gryder.



Gryderne skal dække begge midte af den brede kogezone. Undlad at bruge kogezone på andre måder.



Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.



Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

Anvendelse af komfuret



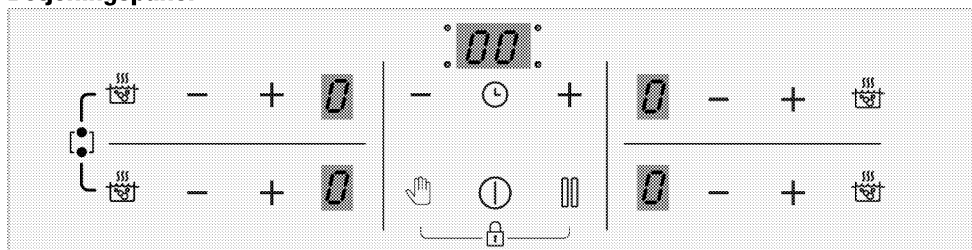
FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Betjeningspanel

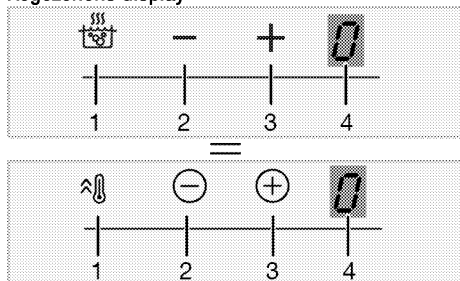


Specifikationer

-  Tænd/sluk-tast
-  Tast til tastelås-/børnesikring
-  Tast til aktivering/-deaktivering af timer
-  Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
-  Tast til rengøringslås
-  Stop-and-go-tast
-  Minus-tast
-  Plus-tast

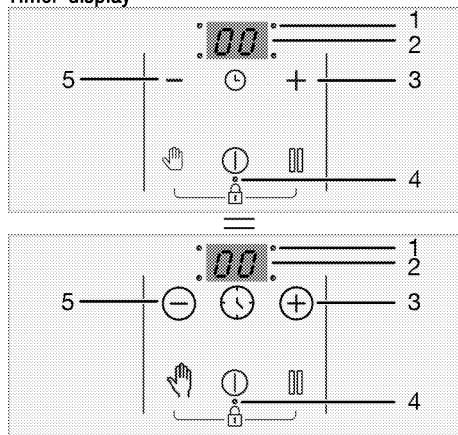
 Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Det faktiske udseende og de faktiske funktioner kan variere alt efter komfurets model.

Kogezonens display



- 1 Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
- 2 Minus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 3 Plus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 4 Kogezonens display

Timer-display



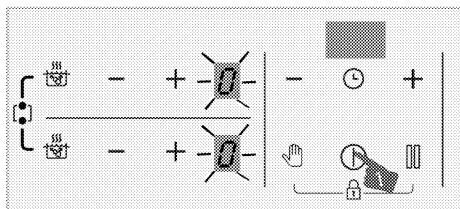
- 1 Decimalpunkt for tidsindstilling
- 2 Timer-display
- 3 Plus-tast for timer (til timerindstilling)
- 4 Decimalpunkt for tidsindstilling tastelås/børnesikring
- 5 Plus-tast for timer (til timerindstilling)

 Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.

 Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.

Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "". Alle kogezonernes display viser "0".



i Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.

i Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. Ved at berøre tasten "1"

Berør tasten "1".

2. Ved at indstille temperaturen til "0".

Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".

3. Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "0" eller "00" vises på det relevante display.

Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

4. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre

tasterne "—"/"—/—" samtidigt.

Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne

"—"/"—/—" samtidigt.

i Hvis symbolet "H" eller "h" lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet "h", hvilket betyder mindre varm.

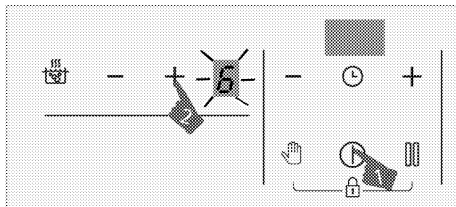
i Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "1".

2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre

tasterne "—"/"—/—" .



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

i Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

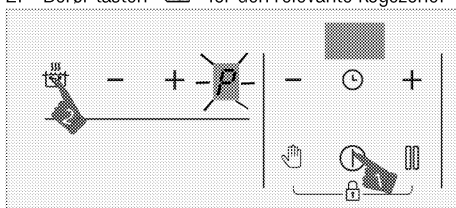
Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone.

Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "1".

2. Berør tasten "13" for den relevante kogezone.



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezonens display. Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER)

tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som

helst ved at berøre en af tasterne "—" eller "13". Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7,

8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen "".

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder et signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.



Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **to signallyde**.

Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezoneerne er slukkede (på standby).

Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne " og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres. "**L**" vises på alle kogezoneernes display, og decimalpunktummet på tasten "" tændes.



Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og "**L**" blinker på alle kogezoneernes display.

Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne " og "" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

Børnesikringen deaktiveres. "**L**" blinker på alle kogezoneernes display, og lyset i tasten "" slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne " og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten "" blinker og tændes.



Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten "" for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker "**L**" på alle kogezoneernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

Deaktivering af tastelås

1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne " og "" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

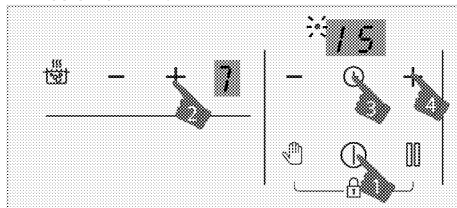
» Lyset i tasten "" slukker, og betjeningspanelet låses op.

Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezoneen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne ""/"".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "". Symbolet "**00**" og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne ""/"".

- Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder.
Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
- Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezone.

 Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker.
Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

 Ved at berøre tasten  for alle kogezone kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

 Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

 Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.

Tidligere deaktivering af timer

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes.

Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

- Berør timer-tasterne   , indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne    for den relevante zone samtidigt:

- Berør tasterne    for den relevante zone samtidigt.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

 Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på "0".

Stop-funktion

Du kan skrue helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

 Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

- Berør tasten , mens en hvilken som helst kogezone er tændt.

Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet  vises på de aktive kogezone's display.

- Berør tasten  igen for at skrue op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

Sikker og effektiv brug af induktionszoner

Sådan fungerer det: Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezone. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere.

Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

 Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model.
Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezone, og således bruges der et minimum af energi.

 Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

Tidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezone utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezone automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezone, slukker timer-displayet også senere.

Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur. En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning – time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 5 minutter	

Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen "E" vises på displayet i dette tidsrum.

Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.

Lyde

Brugeren kan opleve lyde under madlavning

Der kan opstå lyde under brug af kogepladen. Dette afhænger af materialet på bunden af kogegejret. Disse lyde er helt normale under brug af induktionsteknologi. Det er ikke en fejl.

Mulige årsager og typer af lyde:

Støj fra blæser

Kogepladen har en blæser, som automatisk aktiveres efter temperaturen på produktet. Blæseren har forskellige niveauer, som aktiveres alt efter temperaturen på kogepladen.

Lave summelyde, som betjening af en transformer

Dette er naturligt for induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden på kogegejret, kan der opstå summelyde afhængigt af materialet på bunden af kogegejret. Derfor kan brugere opleve forskellige lyde ved brug af forskelligt kogegejre.

Knitren

Der kan opstå knitrende lyde under madlavning. Dette skabes af materialet og konstruktion af bunden på kogegejret. Hvis kogegejret består af forskellige lag i forskellige materialer, kan der opstå knitrende lyde.

Hylende lyde

Der kan opstå hylende lyde, når der benyttes to kogezone på samme side af kogepladen, hvis disse er indstilles til forskellige varmeniveauer.

Tomt kogegejre

Der opstår lyde, hvis der opvarmes tomt kogegejre.

Lyden forsvinder, når du kommer vand eller mad i kogegejret.

Fejlmeddelelser

Tabel 2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet "E" blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet "H" blinker	Kogezonens display



For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.



Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.



Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

6 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 udslippe 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.

- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. 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. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tips for stegetermometer

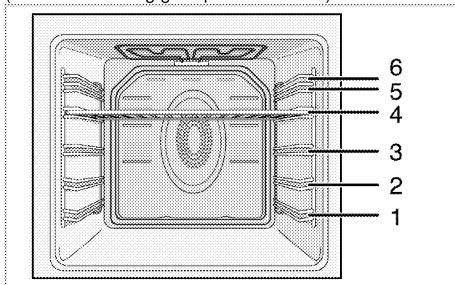
- Retten tilberedes ved at stikke stegetermometeret i den tykkeste del af kødet. Lad ikke termometeret røre skålen, ben eller fedtvæv.
- Ved tilberedning af en hel kylling skal stegetermometeret stikkes mellem maven og vingen på grund af hulrummet i brystpartiet.
- Ved tilberedning af kød i lunser skal du vælge stykker på ca. lignende størrelser. Stik stegetermometeret i det tykkeste stykke.
- Hvis du mener, at kødet ikke er færdigstegt, skal du fortsætte stegningen og stikke stegetermometeret et andet sted.

Brug af den elektriske ovn

Sluk for den elektriske ovn

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

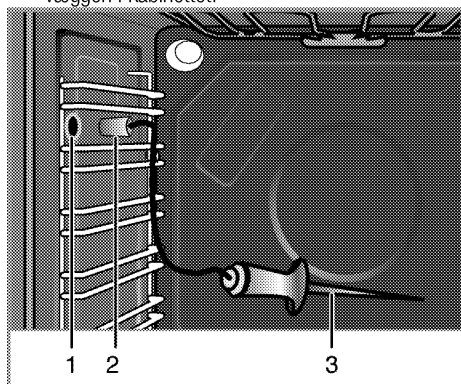
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat. (Varianter afhængigt af produktmodel.)



Sådan bruges stegetermometer

1. Efter indstilling af ovnen til en bestemt funktion og temperatur, skal du placere stegetermometerets

forbindelsesstik (2) ind i rillet (1) på siden af væggen i kabinettet.



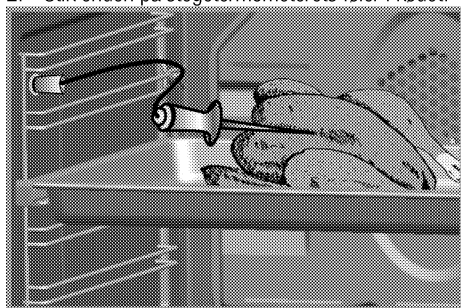
- 1 Rille til stegetermometer
- 2 Forbindelsesstik til stegetermometer
- 3 Ende på stegetermometerets føler

i Stegetermometer er aktivt under brugen af funktioner, hvor stegetermometerets symbol vises konstant på displayet.

i Hvis du har indstillet ovnens timer til en bestemt kogetid før anvendelsen af stegetermometeret, vil tidsindstillingen blive annulleret automatisk, når du tilslutter termometeret.

i Når der bruges stegetermometer til madlavningen, kan hylderne på stegetermometerets stik ikke bruges.

2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.



» Din ovn registrerer automatisk, at stegetermometeret er sat ind, og **P75/075** vises i indikatorfeltet for temperatur. Stegetermometerets føler registrerer automatisk, når temperaturen inde i kødet når den indstillede værdi og stopper så tilberedningen.

i Hvis **P75/075** ikke vises i indikatoren for temperatur, sørg for at tilslutningsstikket er blevet korrekt sat i rillen.

- Den anbefalede temperatur for stegetermometer er 75 °C. Du kan ændre denne temperatur fra 40 og 99 °C, hvis du ønsker det.
- Hvis du fjerner stegetermometeret før afslutningen af stegetid, vil ovnen fortsætte med at køre med den indstillede funktion og temperatur.
- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

i Hvis stegetermometer bruges uden at stikke følerspidsen i kødet, vil følerspidsen registrere temperaturen inde i ovnen og stoppe tilberedningen, når den indstillede temperatur er nået. Hvis stegetermometeret udsættes for en temperatur på 250 °C og derover, vil termometerets føler blive værdiløse.

i Når du laver mad og bruger et stegetermometer, vil kødets reelle temperatur og den temperatur, du har indstillet, blive vist skiftevis i displayet med 3 sekunders intervaller. Når dette sker, vil stegetermometerets symbol blive vist på displayet sammen med temperaturen på det som stegetermometeret er forbundet til. Når displayet viser den temperatur, du har indstillet, vil symbolet for stegetermometeret ikke blive vist.

Madlavningsniveau	Centrumtemperatur i kødet (°C)
Meget rødstegt	55-59
Rødstegt	60-62
Mellem rødstegt	63-70
Middel	71-76
Godt stegt	77-81
Meget godt stegt	≥82

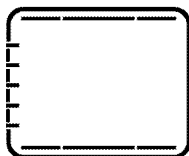
i * Af hensyn til fødevarer sikkerheden anbefales det, at kernetemperaturen (det koldeste sted) i rødt kød skal være mindst 63 °C.

* Af hensyn til fødevarer sikkerheden anbefales det, at kernetemperaturen (det koldeste sted) i hønsekød skal være mindst 74 °C.

Betjeningsmodus

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

1. **Over- og undervarme**



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

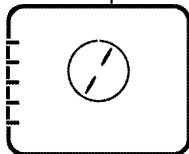
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

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.

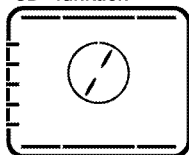
3. Ventilator opvarmning



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. Egnet til madlavning med flere plader.

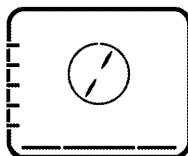
i Når lågen er åbnet, vil blæsemotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "3D" funktion



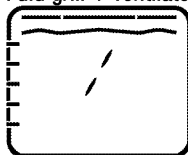
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



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

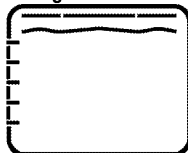
6. Fuld grill + ventilator



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

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

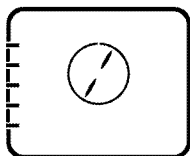
8. Grill



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

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

9. Øko varmluft



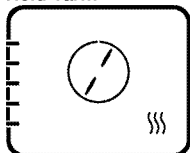
For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

10. Undervarme



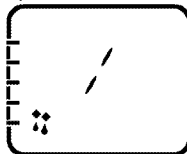
Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunning af mad fra bunden.

11. Hold varm



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

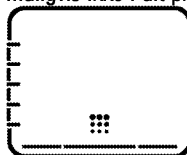
12. Kører med ventilator



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.

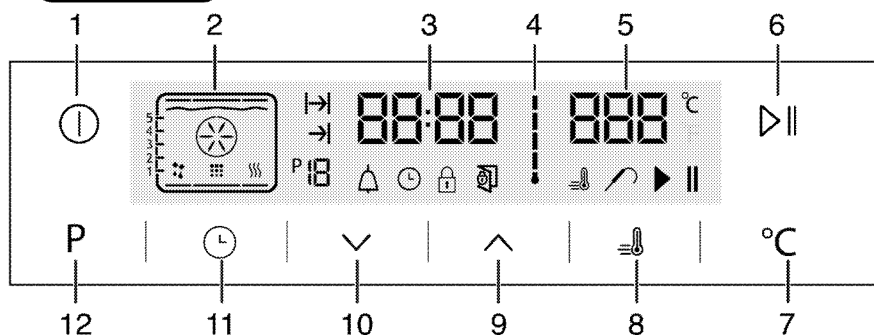
13. Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring – nem damprensning" om nem damprensning.

Således anvendes ovnens kontrolenhed



1 TÆND/SLUK knap

2 Funktionsdisplay

3 Tidsindikator

4 Symbol for ovnens indvendige temperatur

5 Temperaturområde indikator

6 Knap for start/stop madlavning

7 Knap til temperaturindstilling

8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)

9 Plustast

10 Minustast

11 Justeringstast

12 Return tasten for at funktionsdisplay



: Symbol for koge-/stegetid



: Symbol for slut for madlavningstid



: Funktionsnummer



: Alarmsymbol.



: Symbol for ur



: Symbol for tastelås



: Symbol for åben låge



: Booster-symbol (hurtig forvarmning)



: Symbol for kødsonde



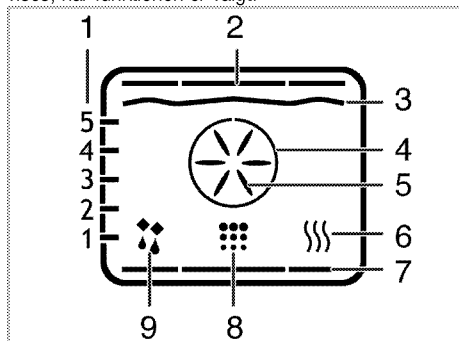
: Symbol for pause for madlavning



: Symbol for start af madlavning

Funktionstabel:

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer. Den anbefalede temperatur vises, når funktionen er valgt.



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

 Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Funktionstabel	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	40-280
Blæserunderstøttet over-/undervarme	40-280
Blæserunderstøttet madlavning	40-280
"3D"-funktion	40-280
Pizza-funktion	40-280
Blæserunderstøttet stor grill	40-280
Fuld grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko varmluft	160-220
Undervarme	40-220
Holde varm	40-100

 Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsager. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

-  Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.
-  Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
-  Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

Betjening af ovnen

1. Berør -tasten i ca. 2 sekunder for at åbne ovnen.
- » Efter tænding af ovnen vises første driftsfunktion vises 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 20 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

Vælg temperatur og driftsfunktion til manuel madlavning.

Du kan koge ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og kontrollere manuelt uden at indstille tilberedningstid.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af -knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre -knappen.
- » -symbolet blinker.
4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre /-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre -tasten.
6. Sæt retten i ovnen.
7. Berør -tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. -symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

8. Ovnen slukkes ikke automatisk, når der bruges manuel tilberedning uden indstilling af tilberedningstid. Du kan afslutte tilberedning ved at berøre ►||-tasten en gang til.

» Ovnen afslutter tilberedningen, og ||-symbolet kommer frem på displayet.

9. Berør ⌚-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan sørge for, at ovnen slukkes, ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og indstille tilberedningstid og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⌚-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ~~-tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre °C-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ^/~-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre °C-tasten.
6. Berør ⌚, indtil |>-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør ~~-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⌚-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |>-symbolet lyse konstant.

8. Sæt retten i ovnen.

9. Berør ►||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion og tilberedningstid er passende. ►-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

10. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.

11. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:

Du kan sørge for, at ovnen kører og slukkes automatisk, ved at indstille temperatur og driftsfunktion passende til din måltid, tilberedningstid og slut på tilberedning til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⌚-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ~~-tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre °C-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ^/~-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre °C-tasten.
6. Berør ⌚, indtil |>-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør ~~-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⌚-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |>-symbolet lyse konstant.

8. Berør ⌚, indtil >-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.

9. Berør ~~-knapper for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⌚-tasten.

» Når slut på tilberedningstiden er indstillet, vil >-symbolet lyse konstant.

10. Sæt retten i ovnen.

11. Berør ►||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid er passende. ►-symbol kommer frem på displayet.

» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når

den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

12. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
13. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.



Hvis du ønsker kun at annullere tilberedningstid eller tilberedningstid plus slut på tilberedningstid, når du har indstillet 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.



Booster kan ikke vælges i afrimnings-, Øko varmluft, hold varm- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Berør -tasten efter indstilling af temperatur, driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid.
- » -symbolet vises, og booster (hurtig forvarmning) er aktiveret.
- » Booster-symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden boosterfunktionen.
2. Berør -tasten igen for at annullere boosterfunktionen.
- » -symbolet forsvinder, og booster (hurtig forvarmning) er deaktiveret.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør -tasten for at slukke ovnen.

Aktivering af tastelås

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

1. Berør -tasten, indtil -symbolet vises på displayet.
- » **"OFF"** vil fremkomme på displayet.
2. Tryk på  for at aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt. Bekræft ved at berøre .



Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

For at deaktivere tastelåsen, berør

1. , indtil -symbolet vises på displayet.
- » **"On"** vil fremkomme på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på -tasten.

» **"OFF"** vises, når tastelåsen er deaktiveret. Bekræft ved at berøre .



Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer 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. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med  / -taster.
- » -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.
3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold -tasten, indtil **"00:00"** vises.



Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af tidspunktet

1. Berør -tasten med korte intervaller, indtil -symbolet vises på displayet.
2. Berør  / -tasterne for at indstille timer.
3. Bekræft indstillingen ved at berøre -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.



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

Justering af lydstyrke

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør -tasten med korte intervaller, indtil **"VOL"** vises på displayet.
2. Tryk på  / -taster for at indstille en af L0, L1 eller L2 toner.

- Tryk på  tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen

Justering af øko-lampe indstilling

- Når ovnen er i standby-tilstand, berør  tasten med korte intervaller, indtil 'LP' vises på displayet.
- Tryk på  /  taster for at indstille til Tændt eller ØKO.
- Tryk på  tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen

Tabel over koge-/stegetider

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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 35
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	50 ... 60
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	30 ... 40
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55

- Når ovnen er indstillet til TÆNDT; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen konstant.
- Når ovnen er indstillet til ØKO; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Hvis der berøres nogen taster under betjening

(undtagen  og  taster), lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Bagning og stegning

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

Rig butterdej	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Surdej	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	En bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 190	70 ... 90
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (5,5 kg)	En bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
	En bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.
 * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.
 ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Tilberedelsesskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Små kager	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Almindelig		3	150	30 ... 40

		brædepande*				
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig brædepande*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 bageplader	1-Dyb brædepande* 3-Bageplade* 5-Almindelig brædepande*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sandkage	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	30 ... 40
Æbletærte	En bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	55 ... 65
	En bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		3	180	50 ... 60
	2 bageplader	2-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade**		2 - 4	180	55 ... 65

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko varmluft



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



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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	En bageplade	Almindelig brædepande*	3	160	25 ... 35
Kiks	En bageplade	Almindelig brædepande*	3	200	30 ... 35
Butterdej	En bageplade	Almindelig brædepande*	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	En bageplade	Almindelig brædepande*	3	200	40 ... 45

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

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

spredte sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på buttermøllen for en jævn brunning.



Bag buttermøllen 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.
Varmer overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af -knappen for at åbne ovnen.
2. Berør for at vælge den ønskede grillfunktion.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre -knappen.

» -symbolet blinker.

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldedeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4...5	250	20...25 min. *
Kylling i skiver	Rist	4...5	250	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250	25...30 min. *
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250	25...30 min. *
Ristet brød *	Rist	4	250	1...3 min.

* afhængigt af tykkelse

**Forvarm i 5 minutter

**Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutionerne

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250	1...3 min.
Kødportioner (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250	25...35 min.

Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.

Det anbefales at forvarme ovnen i 5 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre / -tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre -tasten.

6. Berør -tasten for at starte grillning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. -symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

7. Du kan afslutte grillningen ved at berøre -knappen en gang til.

» Ovnen afslutter grillningen, og -symbolet kommer frem på displayet.

Slukke for grillen

1. Berør -knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.



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.

7 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 kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



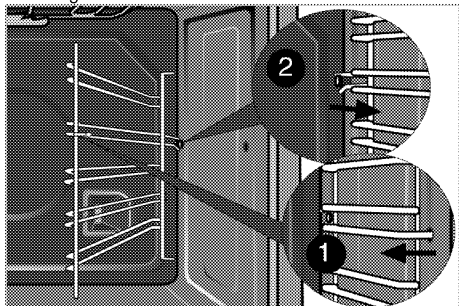
Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden(Varianter afhængigt af produktmodel.)

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

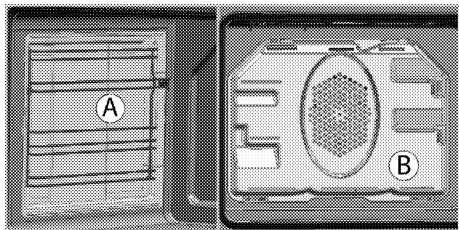
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk emalje. De katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Katalytiske overflader kan absorbere fedt på grund af deres perforerede struktur. Overfladen begynder at skinne, når den er fyldt med fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.

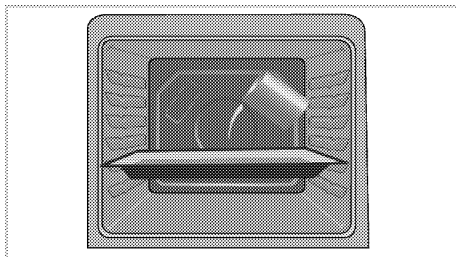


Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for rensningsfunktionen.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

i Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

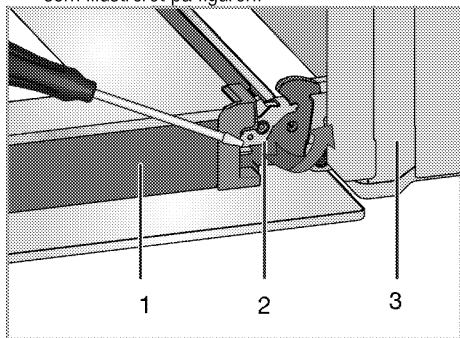
Rens ovnlågen

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.

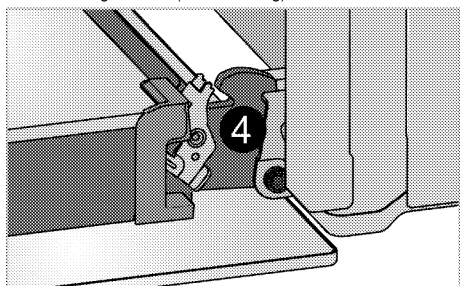
i Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

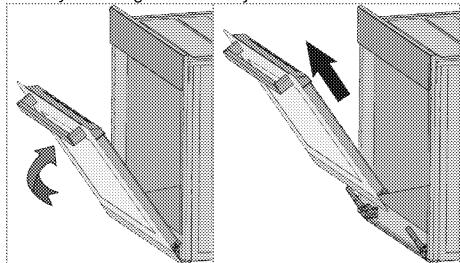
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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



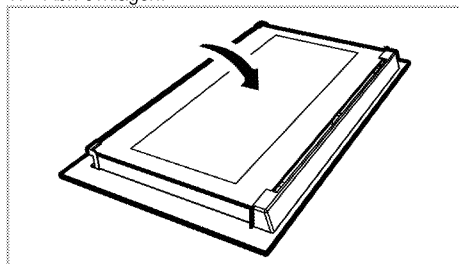
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

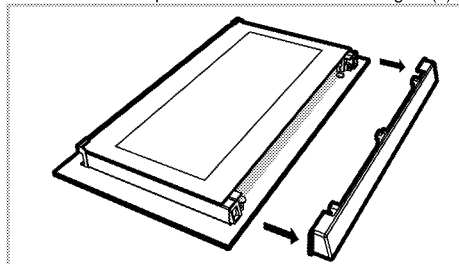
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

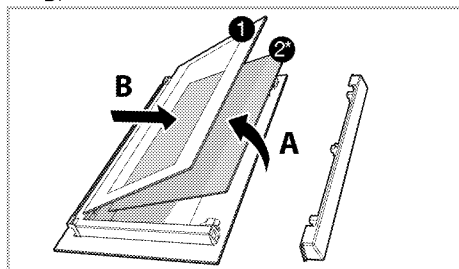
1. Åbn ovnlågen.



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



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



- 1 Det inderste glasparti
- * Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal

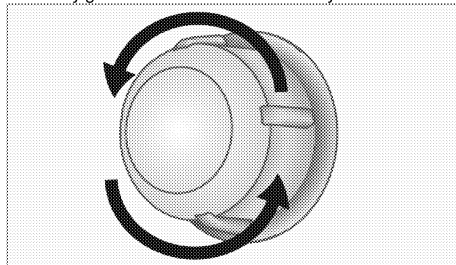
- installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
 7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære

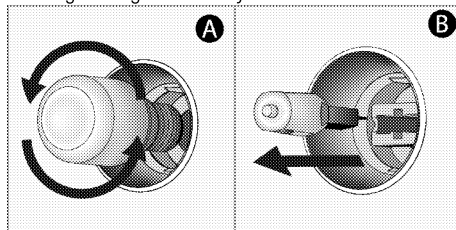
	FARE: Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
	Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se <i>Tekniske specifikationer, side 12</i> for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.
	Lampens position kan variere fra den viste.
	Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
	Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udlæde 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.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

symbolet fremkommer på kogezoneens display.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> *Kontroller om der er en gryde på kogezone.*
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> *Lad dem køle ned.*

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> *Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> *Fjern genstanden på panelet.*

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*

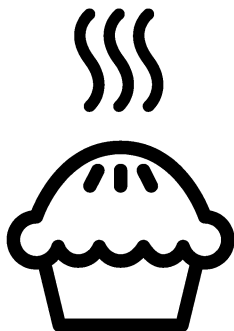


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Blomberg

Ugn

Bruksanvisning



SV

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Blomberg-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



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



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	8
Barnsäkerhet.....	8
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	8
Avfallshantering av emballage.....	9

2 Allmän Information 10

Översikt.....	10
Förpackningens innehåll.....	11
Tekniska specifikationer.....	12

3 Installation 13

Före installationen.....	13
Installation och anslutning.....	14
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser 17

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

5 Så här använder du hällen 19

Allmän information om tillagning.....	19
Använda hällen.....	20
Kontrollpanel.....	21

6 Så här använder du ugnen 26

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	26
Så här använder du den elektriska ugnen.....	26
Användningslägen.....	28
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	29
Tabell över tillagningstider.....	33
Så här förbereder du grillen.....	36
Tabell för tillagningstider för grillning.....	36

7 Underhåll och rengöring 37

Allmän information.....	37
Rengöra hällen.....	37
Rengöra kontrollpanelen.....	37
Rengöra ugnen.....	37
Ta bort ugnsluckan.....	38
Ta bort luckans innerglas.....	39
Byta ugnslampan.....	39

8 Felsökning 41

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den

jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hålla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt

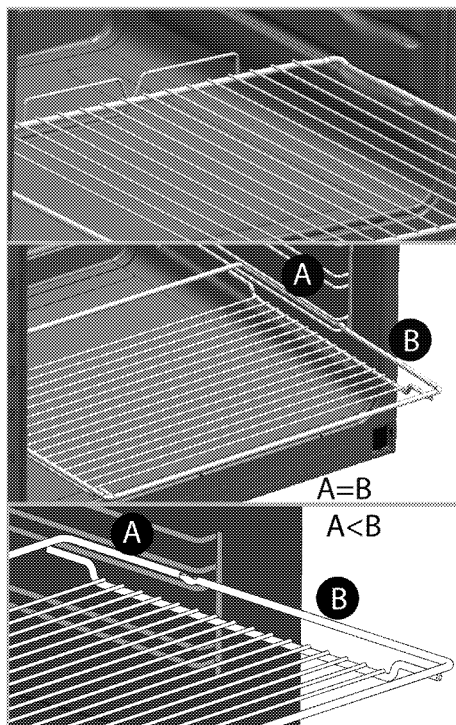
den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

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

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en

arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- VARNING: Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- VARNING: Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- VARNING: Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.

- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 19* , välja kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor

som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.

- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

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

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värming.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **WARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

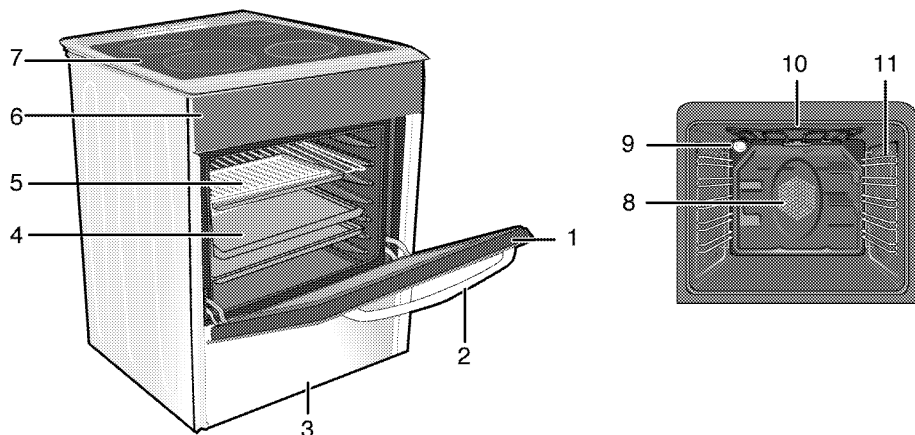
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

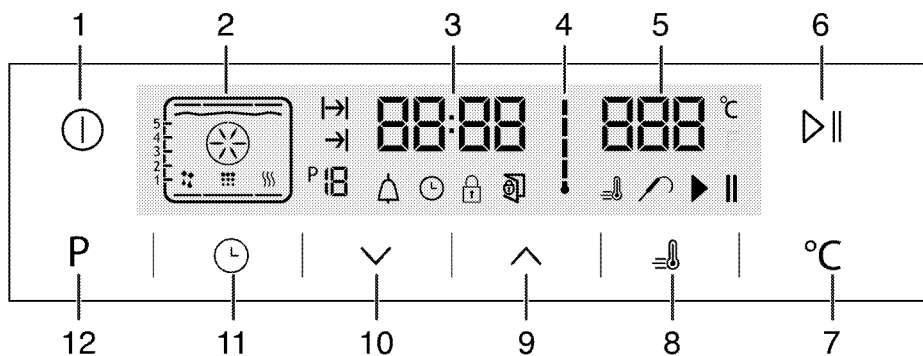
2 Allmän Information

Översikt



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

- 7 Brännarplatta
- 8 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 9 Lampa
- 10 Grillvärmeelement
- 11 Hyllpositioner



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp

- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

Förpackningens innehåll

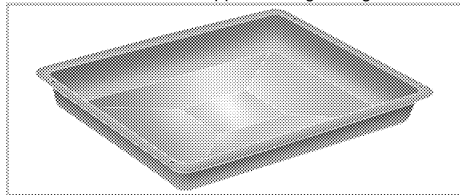


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

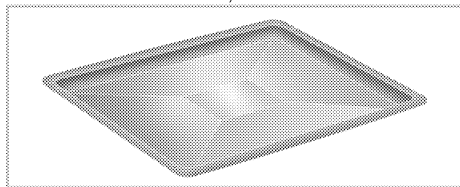
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



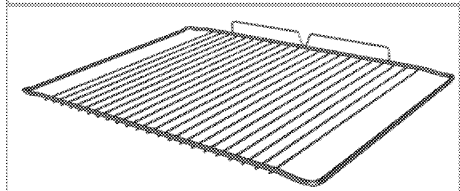
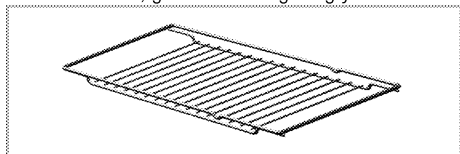
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

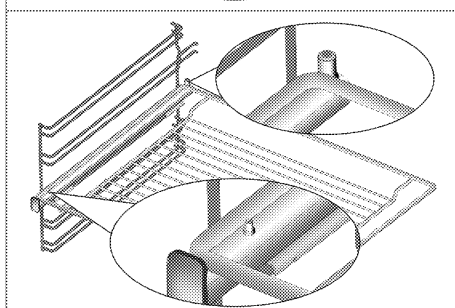
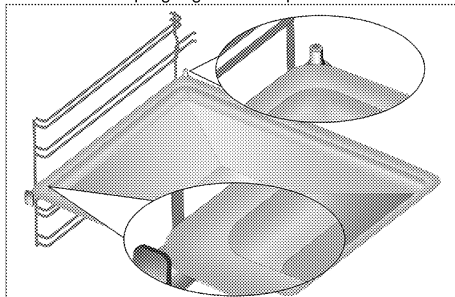
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

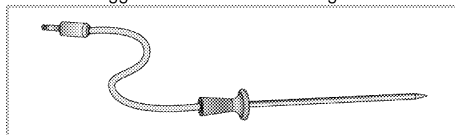
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



6. Kötttermometer

Vid tillagning av köträtter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	10.3 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5x 1,5 mm ²
HÄLL	
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/3700 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

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

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

	De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.
	Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

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

3 Installation

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



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



FARA:

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

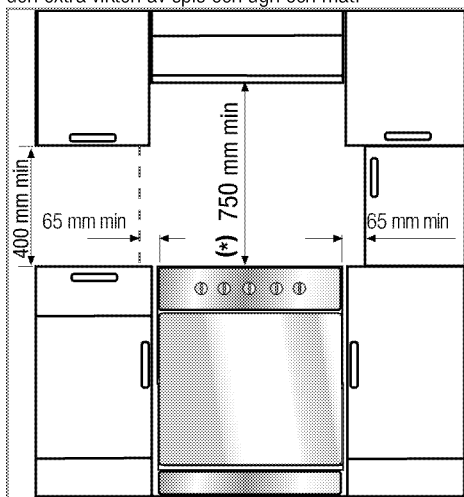


FARA:

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

Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



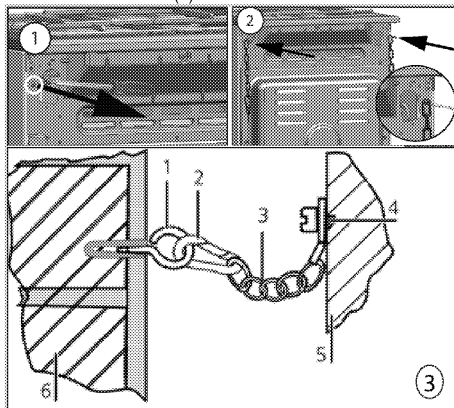
- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkananvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Säkerhetskedja

Om produkten har 2 säkerhetskedjor:

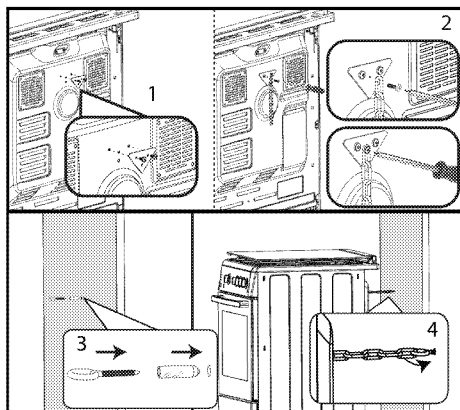
Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda de två säkerhetskedjorna på ugnen. Fäst krok (1) genom att använda en lämplig spik i köksväggen (6) och anslut säkerhetskedjan (3) i kroken via låsmekanismen (2).



- 1 Stabilitetskrok
- 2 Låsmekanism
- 3 Säkerhetskedja
- 4 Fäst ordentligt i spisens baksida
- 5 Spisens baksida
- 6 Köksvägg

Om produkten har 1 säkerhetskedja:

Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda säkerhetskedjan på ugnen. Följ stegen nedan i bilden för att fästa säkerhetskedjan på produkten.



i Stabilitetskedjan ska vara så kort som möjligt för att undvika lutning framåt och diagonalt, samt sidolutning av ugnen.

Stabilitetskedjan för spis är inte designad med fästesinkopplingskåra.

Installation och anslutning

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

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

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

i Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

Elanslutning

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



FARA:

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



FARA:

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

Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen.

Produktens strömladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



FARA:

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

Ansluta strömkabeln

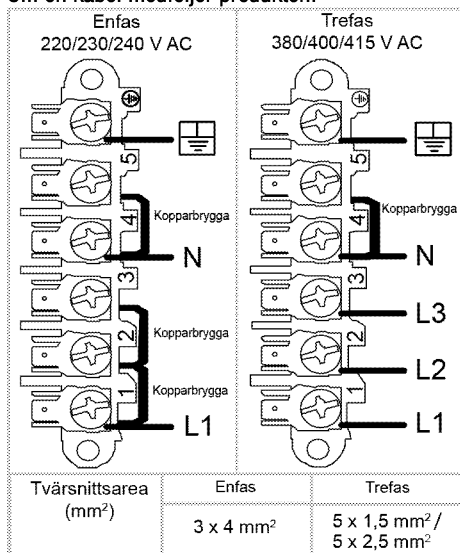


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten i enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



2. För enfassanslutning, anslut efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L (fas)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)

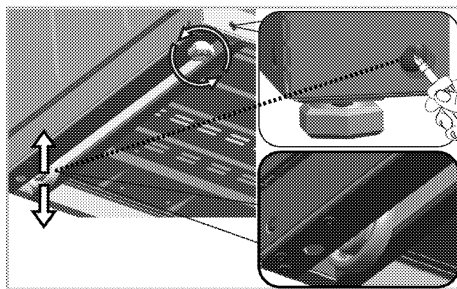
3. För trefassanslutning, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L1 (fas 1)
- Grå/Svart kabel = L2 (fas 2)
- Grå/Svart kabel = L3 (fas 3)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)
- Tryck produkten mot köksväggen.

Justera ugnens fötter

i Med skruvmekanismen på framsidan av produkten kan du höja produkten med 11 mm genom att justera hjulen på baksidan. Applicera inte överdriven kraft på denna skruv. Annars kan mekanismen skadas.

Vibrationer medan produkten används kan orsaka att kärnen ovanpå produkten faller av. För att undvika sådana farliga situationer måste din produkt stå rakt och balanserad på fötterna. Du kan justera produktens främre fötter genom att vrida dem åt höger och vänster och bakbenen med hjälp av skruven som visas i bilden nedan. Balansera produkten och rikta in den i nivå med bänkskivan.

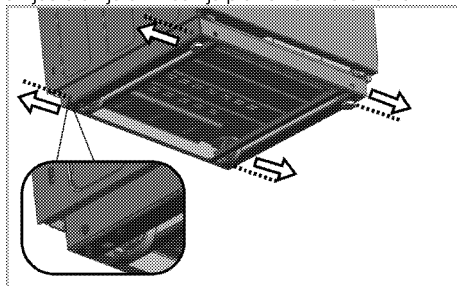


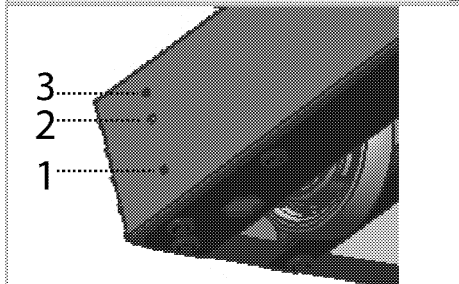
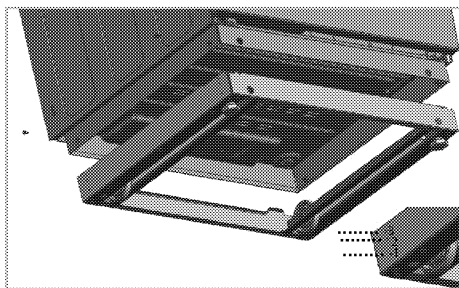
Justera basen

i Auktoriserad serviceleverantör kan ta bort basen på din produkt för att minska produkthöjden till 850 mm. I sådana fall måste 4 fötter vara monterade på produkten. **Denna procedur får endast utföras av auktoriserad serviceleverantör.**

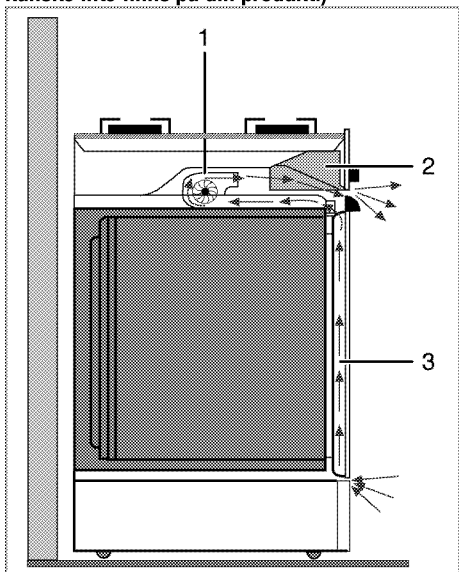
Din produkt är utrustad med en bas, som består av två kapslade delar. När du har lagt ner produkten på en jämn yta kan du ta bort skruvarna såsom visas i figuren och dra in den inre basen för att utföra en 3-stegs höjdjustering.

Minsta höjden är 900 mm i första steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 900 - 911 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen. Minsta höjden är 920 mm i andra steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 920 - 931 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen. Minsta höjden är 930 mm i tredje steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 930 - 941 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.





För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



1 Nedkylningsfläkt

2 Kontrollpanel

3 Lucka

Kylfläkten kylar både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.



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

Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret och plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

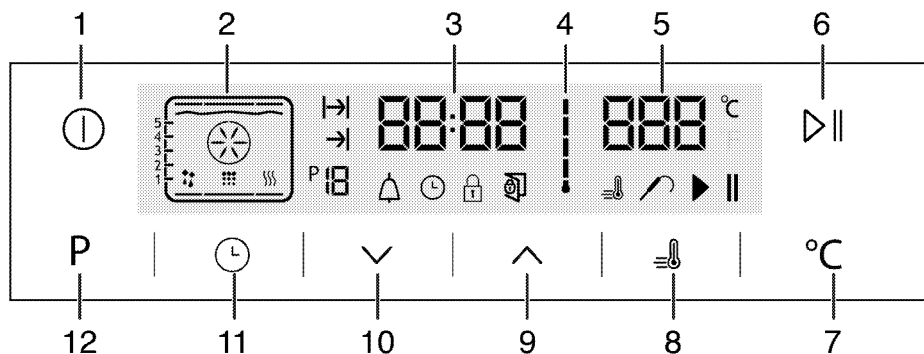
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emailjerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.

- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Tidsinställning



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

1. Vid första drift av ugnen tänds ☹ symbolen, tryck på knapparna  för att ställa in timmen.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ☹ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från **12:00**. Klockikonen ☹ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 26.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 26

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen*, sidan 36.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen*, sidan 36



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

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



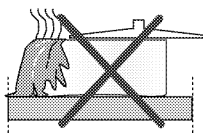
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

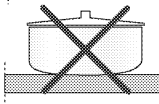
Kastrullval

- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.

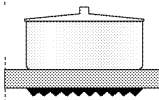
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkv eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

"Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen endast skapas i den relevanta kokkärletsarean."

För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

- Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
- Kärlet är kompatibelt om "L" det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikvärl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

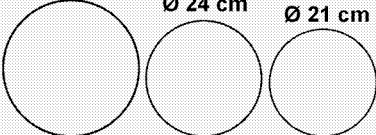
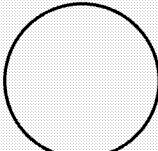
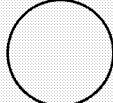
Fokuseringsystem för käridentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternerat.

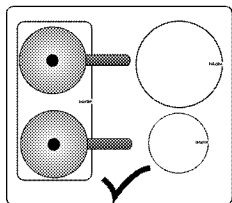
Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja. Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta. Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

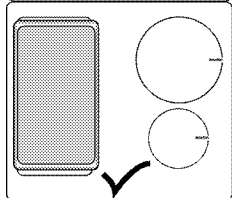
Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Stor tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	Normal tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

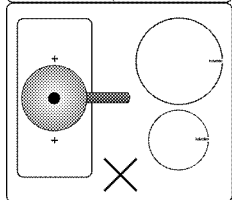
Använda kastruller på den breda tillagningszonen



Du kan använda den breda tillagningszonen i två halvor separat som bakre och främre vänster tillagningszon.



Du kan använda den breda tillagningszonen för stora kastruller.



Din kastrull måste täcka båda mittdelarna av den breda tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt.

Använda hällen



FARA:

Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen.

Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.

Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

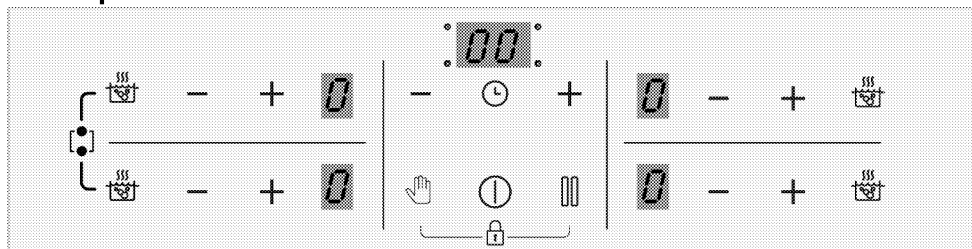


Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Kontrollpanel

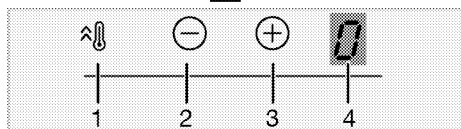
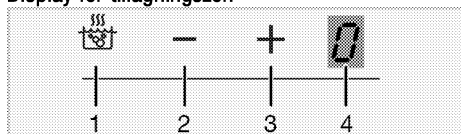


Specifikationer

-  På-/Av-knapp
-  Tangentlås-/barnlåsknapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Högeffektinställning (Snabbstart) knapp
-  Rengöringslåsknapp
-  Stopp- och körknapp
-  Minusknapp
-  Plusknapp

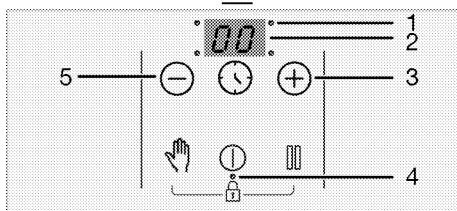
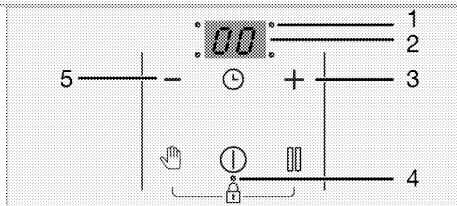
 Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hållmodell du har.

Display för tillagningszon



- 1 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
- 2 Zonminusknapp (för temperaturnivå)
- 3 Zonplusknapp (för temperaturnivå)
- 4 Plattans display

Timerdisplay



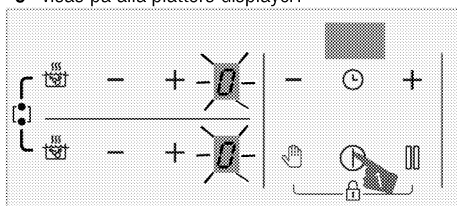
- 1 Decimalpunkt för tidsinställning
- 2 Timerdisplay
- 3 Timer plusknapp (för timernivå)
- 4 Decimalpunkt för knapplås/barnlås
- 5 Timer minusknapp (för timernivå)

 Den här produkten styrs med en pek-kontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

 Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen:

- 1. Slå på hällen genom att trycka på "I"-knappen. "0" visas på alla plattors displayer.





Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.



Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att trycka på "⌚"-knappen

Tryck på knappen "⌚".

2. Genom att temperaturen faller till nivån "0";

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

4. Genom att trycka på zon "—"/"—+ "-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på "—"/"—+ "-knapparna samtidigt.



Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Restvärmeindikator

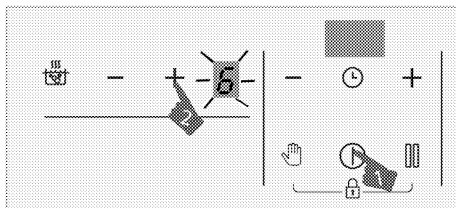
Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.



När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på "⌚"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"—"/"—+ "-knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



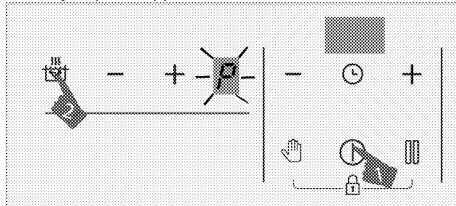
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshållstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på "⌚"-knappen.
2. Tryck på knappen "⌚" för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen

genom att trycka på knappen "—"/"—+ " eller "⌚" när du vill.

Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är

inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "1".

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills **två signaljud** hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge. Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för "1"-tangenter kommer slås på.



Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.
- » Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för "1"-knappen släcks.

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen "1" kommer slås på efter blinkningarna.



Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "1" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen "1" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

Inaktivera knapplåset

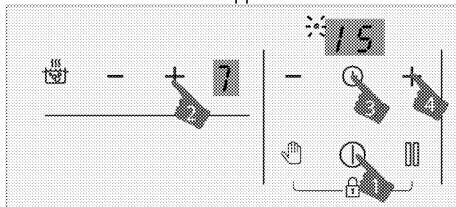
1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.
- » Ljuset för knappen "1" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på "1"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-  /  -knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på "L"-knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.

- Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"—+ "-knapparna.
- Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
- Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

	Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.
	Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på "—"/"—+ "-knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.
	Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde
	Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

- Tryck på timers "—"/"—+ "-knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen "—"/"—+ "-knappar samtidigt:

- Tryck på den aktuella zonen "—"/"—+ "-knappar samtidigt.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

- Tryck på "—"/"—+ "-knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "—"/"—+ "-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

- Tryck på "—"/"—+ "-knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.



Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en drifttidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare.

Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Tillagningszonen kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Driftstidsgränser

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 5 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Ljud

Användare kan höra ljud vid matlagning

Vid användning av hällen kan vissa ljud uppstå beroende på basmaterialet i tillagningskärlen. Dessa ljud är en normal del av induktionstekniken. Detta är inte ett fel.

Möjliga typer av ljud och orsaker:

Fläktljud

Hällen har en fläkt som aktiveras automatiskt i enlighet med produktens temperatur. Fläkten har olika körnivåer och i enlighet med temperaturen aktiveras den på olika nivåer.

Lågt brusande ljud som transformator drift

Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärlen kan det vara uppstå ett surrande ljud beroende på materialet i kokkärlet. Därför kan användaren höra olika ljud med olika kokkärl.

Knäppande

Det kan uppstå ett knäppande ljud vid matlagning. Detta beror på materialet och konstruktionen av kokkärlsbasen. Om kokkärlet är tillverkat i flera olika skikt med olika material kan det förekomma knäppande ljud.

Visslande ljud

Det kan uppstå visslande ljud vid tillagning på två kokplattor på samma sida av hällen med olika temperaturnivåer.

Tomt kokkärl

Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.

Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 2.
	Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
	Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

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

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



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en elfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tips för kötttermometer

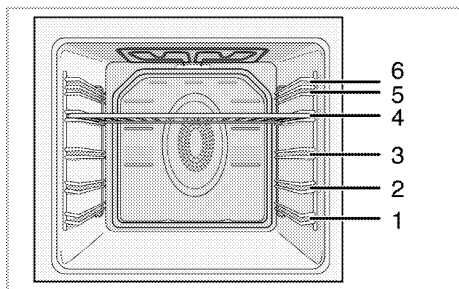
- Tillaga genom att sticka in kötttermometern i köttets tjockaste del. Låt inte termometern vidröra kärlet, ben eller fettvävnad.
- Vid tillagning av en hel kyckling, ska du sticka in kötttermometern mellan magen och låret i bröstdelen.
- Vid tillagning av kött i delar, ska du välja delar av liknande storlekar. Stick in kötttermometern i den tjockaste biten.
- Om du inte tycker att köttet är väl tillagat i slutet av koktiden ska du upprepa tillagningsprocessen genom att sticka in kötttermometern på ett annat ställe.

Så här använder du den elektriska ugnen

Slå av elugnen

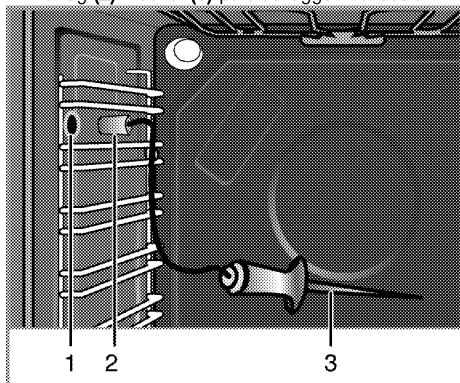
Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

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



Använda kötttermometern

1. Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du kötttermometerns uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



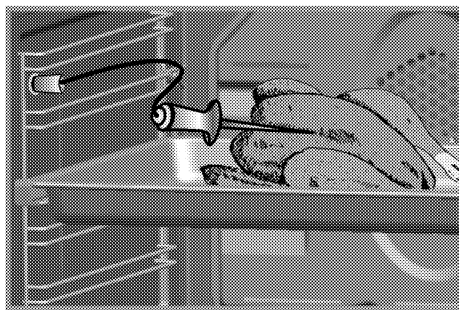
- 1 Kötttermometerfack
- 2 Anslutningsuttag för kötttermometer
- 3 Kötttermometersensorslut

i Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometerns symbol visas kontinuerligt.

i Om du har ställt in ugnstimen på en viss tillagningstid innan du använder kötttermometern avbryts den här tidsinställningen automatiskt när du sätter i kötttermometern.

i Vid matlagning med kötttermometer kan hyllorna över kötttermometerns infästning inte användas.

2. Tryck in sensorröden på kötttermometern i köttet.



» Ugnen detekterar automatiskt att kötttermometern sitter fast och **P75/075** visas i temperaturindikatorfältet. Kötttermometerns sensor känner automatiskt av när köttets innetemperatur uppnår inställd temperatur och avbryter då tillagningen.

i Om **P75/075** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Den rekommenderade kötttermometertemperaturen är 75 °C. Du kan ställa in önskad temperatur mellan 40–99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

i Om kötttermometern används utan att sensorspetsen sticks in i köttet, känner sensorspetsen av ugnstemperaturen och avbryter tillagningen vid inställd temperatur. Om kötttermometern utsätts för temperaturer över 250 °C skadas dock sensorn permanent.

i Vid tillagning med kötttermometer kommer den verkliga temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till och temperaturen du har valt visas på displayen omväxlande med 3 sekunders mellanrum. Under denna växling kommer kötttermometerns symbol också visas på displayen tillsammans med temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till. Kötttermometerns symbol kommer inte att visas på skärmen medan temperaturen du valt visas.

Matlagningsnivå	Köttets kärntemperatur (°C)
Mycket lättstekt	55-59
Blodigt	60-62
Medium	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82



* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i rött kött uppnår minst 63 °C.

* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i kött från fjäderfå uppnår minst 74 °C.

Användningslägen

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

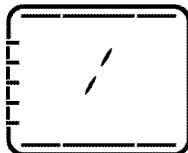
1. Över- och undervärme



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

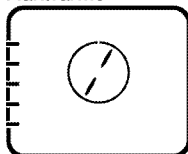
Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. Fläkt som stöder under-/överbärme



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

3. Fläktvärme



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.

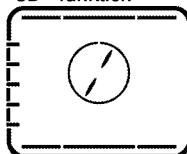
Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs

i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



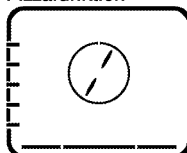
När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

4. "3D"-funktion



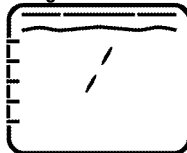
Överbärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. Pizzafunktion



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

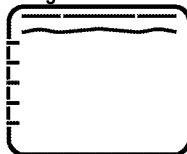
6. Full grill+Fläkt



Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

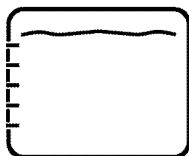
7. Full grill



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

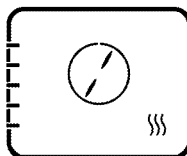
- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

8. Grill



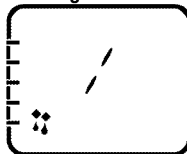
Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

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



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

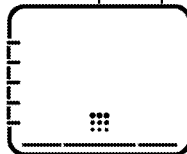
12. Drivning med fläkt



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

13. Enkel ångrengöring

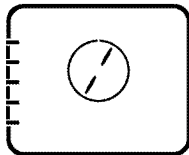
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)



Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.

Så här använder du ugnens kontrollenhet

9. Ekofläktvärmare



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

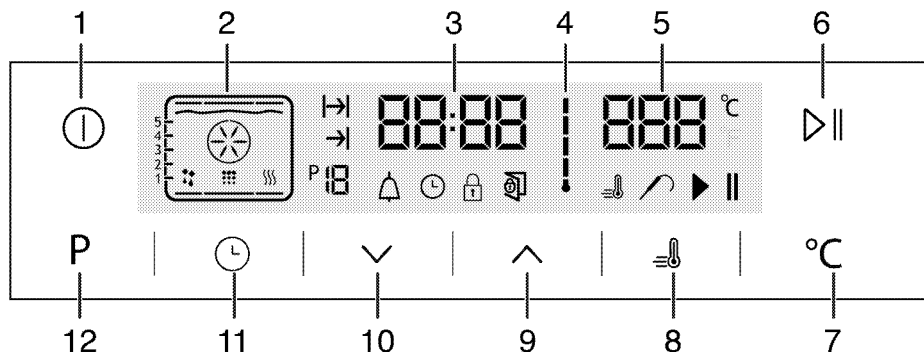
Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen 'Långsam tillagning/Ekofläktvärmare'.

10. Undervärme



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

11. Varmhållning



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens inntemperatur

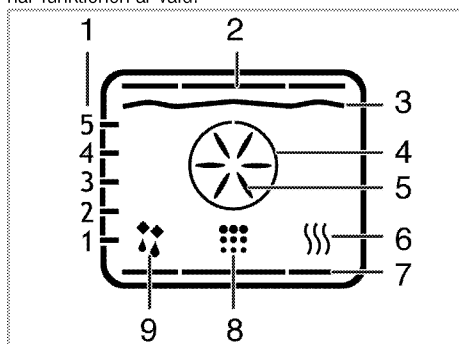
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)

- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Tillagningstiden slut
-  : Funktionsnummer
-  : Alarmsymbol
-  : Klocksymbol
-  : Symbol för knapplås
-  : Öppen dörr symbol
-  : Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
-  : Symbol för kötttermometer
-  : Matlagningspaus symbol
-  : Matlagnings startsymbol

Funktionstabell:

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min. temperaturer. Rekommenderad temperatur visas när funktionen är vald.



- 1 Hyllpositioner
- 2 Övervärme
- 3 Grillelement
- 4 Boost-värmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Nedre värmeelement
- 8 Rengöringsposition
- 9 Används med fläktposition

 Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	40-280
Fläkt som stöder under- /övervärme	40-280
Fläktassisterad tillagning	40-280
3D-funktion	40-280
Pizzafunktion	40-280
Fläktassisterad stor grill	40-280
Full grill	40-280
Låg grill	40-280
Ekoflaktvärmare	160-220
Undervärme	40-220
Varmhållning	40-100

 Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

 Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.

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

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

Så här använder du ugnen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.
- » Första drifffunktionen visas på skärmen efter att ugnen slås på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.

 Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsställning görs på skärmen.

Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan laga mat genom att välja temperatur och drifffunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på   knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.

 symbolen visas på skärmen.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innetemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att trycka på   knappen en gång till.

» Ugnen avslutar tillagningen och  symbolen visas på skärmen.

9. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan se till att ugnen stängs av genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Placera din rätt i ugnen.

9. Tryck på   knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.
 symbolen visas på skärmen.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innetemperaturen till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

10. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.

11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.
- » När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.
8. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.

11. Tryck på  knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.

 symbolen visas på skärmen.

» Ugnstimen beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

12. När tillagningen är klar visas **"End (Slut)"** på displayen och ett larm hörs.

13. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.
» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.



Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

Ställa in boostern (snabb förvärmning)

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



Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostning, ekofläktvärmare, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Tryck på  knappen efter inställning av temperatur, drifffunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.

»  symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.
» Booster-symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.

2. Tryck på  knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.

»  symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.

» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.

2. Tryck på  knappen för att aktivera knapplåssymbolen.

» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på .



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

För att avaktivera knapplåset, tryck på

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.

» **"On (På)"** visas på skärmen.

2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på  knappen.

» **"OFF (AV)"** visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på .



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

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.



Den maximala larmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.

»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.

3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Slå av alarmet

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.

2. Tryck och håll in  knappen tills **"00:00"** visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra tiden på dagen

- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills  symbolen visas på skärmen.
- Tryck på knapparna   för att ställa in timmen.

- Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.

Tabell över tillagningstider



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

Bakning och stekning



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

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 35
Kakor i form	Ett fack	Käkform på galler**		2	180	50 ... 60
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 fack	1-Långpanna* 3-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	30 ... 40
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 fack	1-Långpanna* 3-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack	1-Långpanna* 3-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Långpanna* 3-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45

Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metalpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5-5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat. * Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten. ** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.						

Tillagningsbord för testmåltider

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att underlätta för kontrollinstitut att testa produkten

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 fack	1-Långpanna* 3-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35

	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	30 ... 40
Appelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	55 ... 65
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		3	180	50 ... 60
	2 fack	2-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		2 - 4	180	55 ... 65

Vi föreslår att du använder förvarmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Ekoflaktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekoflaktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflaktvärmare.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	25 ... 35
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska

tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.

- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdigräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



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

Tips vid tillagning av grönsaker

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

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid  knappen för att öppna ugnen.
 2. Tryck på  för att välja önskad grillfunktion.
 3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
 5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250	25...30 min. #
Kalkotletter	Galler	4...5	250	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250	1...3 min.

beroende på tjocklek

*Förvärm i fem minuter

**Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att underlätta för kontrollinstitut att testa produkten

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250	1...3 min.
Köttbullar (motkött) - 12 antal	Galler	4	250	25...35 min.

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.

Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5 minuter.

6. Tryck på  || knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innetemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktions-skärmen.

7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på  || knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och || symbolen visas på skärmen.

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.



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

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!



FARA:

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

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



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



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

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång. Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion. Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

Rengöra kontrollpanelen

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



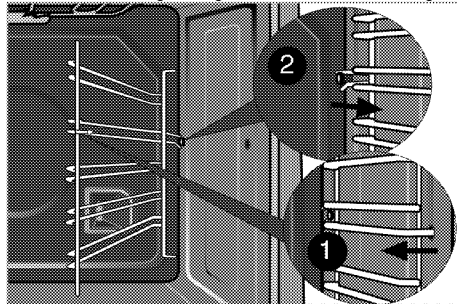
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen(Varierar beroende på modell.)

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

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

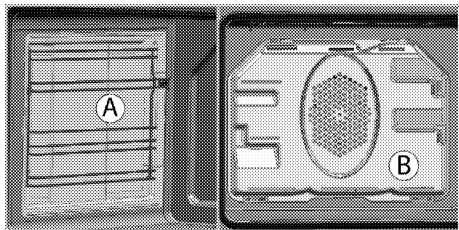


Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. Tack vare den perforerade strukturen absorberar

katalytiska ytor fett och när ytan är fylld med fett börjar de lysa. I detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

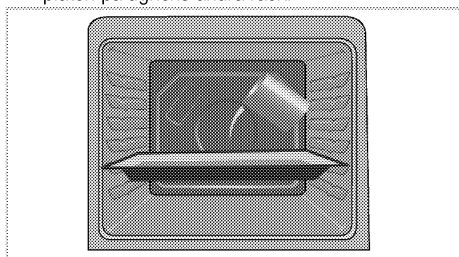


Enkel ångrengöring

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktion.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.



Under det lätta ångrengöringsläget kommer vattnet som placerats på bricken för att mjuka upp lätt formade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snabbt som ugnsluckan öppnas.

Rengör ugnsluckan

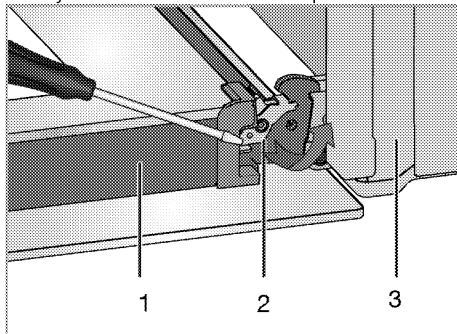
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



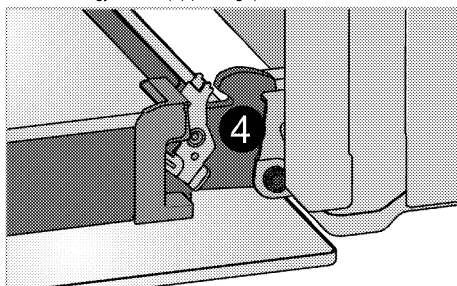
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort ugnsluckan

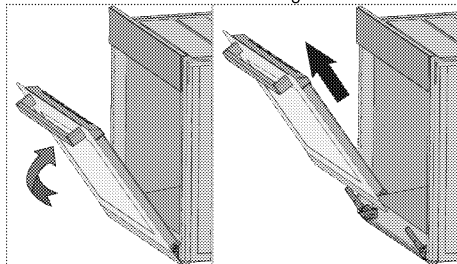
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås (stängt läge)
- 3 Ugn
- 4 Gångjärnslås (öppet läge)



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



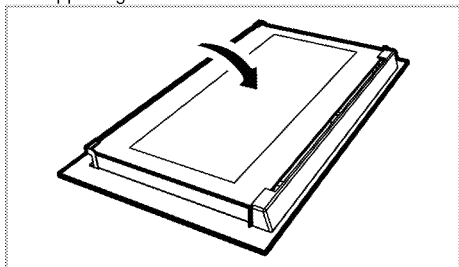
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

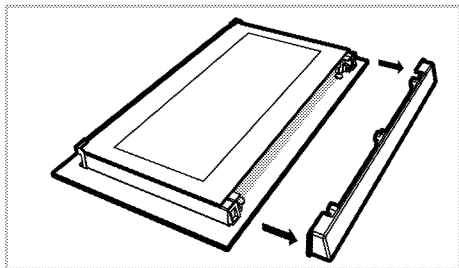
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

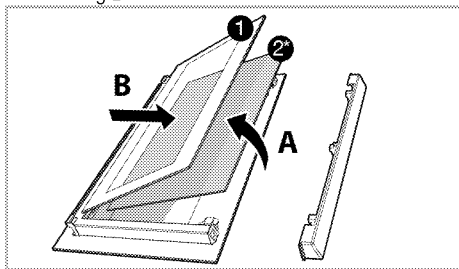
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspalenen något i riktning A och dra den ut i riktning B.



- 1 Innersta glaspalenen
- 2* Inre glaspalenen (Den kanske inte finns på din produkt.)

4. Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel(2) ; Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).
5. Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. (Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel). Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1).
6. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den innersta glaspanelen (1) i den nedre plastplatsen.
7. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampa



FARA:

Innan du byter ugnslampa ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampa är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 12.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



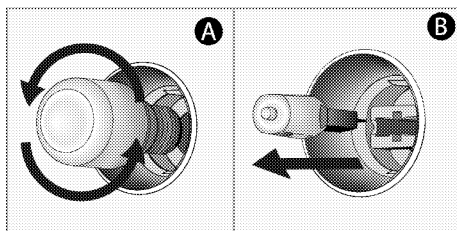
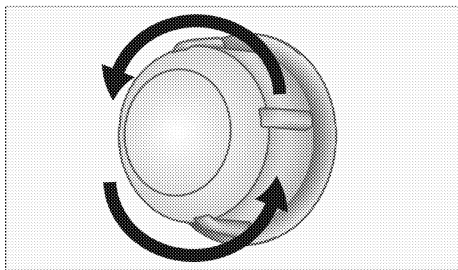
Lampa som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



4. Montera glasplattan på nytt.

3. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid kretsbytare. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Symbolen "i" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett kärl på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*



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

