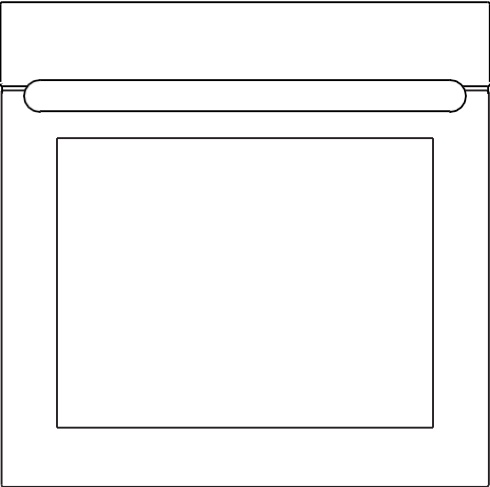




BO 7102



Brugervejledning





Kære kunde,

Tak fordi du har valgt dette produkt.

Vi bestræber os på at sikre, at du bruger dette produkt optimalt og effektivt. Det er fremstillet på vores moderne faciliteter under miljøvenlige og præcise forhold med fokus på høj kvalitet.

Vi anbefaler, at du læser brugermanualen grundigt og gemmer den permanent, inden du bruger din ovn, så den bevarer sine oprindelige funktioner i lang tid.

ADVARSEL: Denne brugsanvisning er udarbejdet til flere modeller. Dit produkt har muligvis ikke alle de funktioner, der er beskrevet i manualen.

Vores apparater er beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug.

Figurerne i manualen er skematiske og stemmer måske ikke helt overens med dit produkt.

Dette produkt er produceret i moderne, miljøvenlige faciliteter uden at skade naturen.

Funktioner markeret med * er valgfri.

"Overholder AEEE-forordningen"

Indholdsfortegnelse

Vigtige advarsler _____	4
Strømtilslutning _____	11
Tilsigtet brug _____	12
Introduktion til apparater _____	13
Tilbehør _____	14
Tekniske egenskaber _____	17
Køleventilator _____	18
Opsætning af apparatet _____	18
Kontrolpanel _____	24
Betjening af ovnen _____	26
Tilberedningsfunktioner og features _____	39
Anbefalinger og advarsler om madlavning _____	40
Diagrammer over madlavning _____	42
Vedligeholdelse og rengøring _____	47
Fejlfinding _____	56
Regler for håndtering _____	58
Tips til energibesparelser _____	58
Overholdelse af WEEE-forskrifter og bortskaffelse af affald__	59
Oplysninger om emballage _____	59



VIGTIGE ADVARSLER

1. Læs venligst denne brugsanvisning grundigt.
Kun på den måde kan du bruge apparatet sikkert og korrekt.

2. Installation og reparation må kun udføres af
AUTORISERET SERVICE.
Producenten påtager sig intet ansvar for arbejde udført af ikke-
autoriserede personer.

3. Apparatets konfigurationsbetingelser er angivet på
typeskiltet eller datapladen

4. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

5. **ADVARSEL: Brandfare; opbevar ikke
materialerne på kogepladen.**

6. **ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige
dele er varme under drift.**



7. ADVARSEL: De tilgængelige dele kan være varme, når grillen bruges. Små børn skal holdes på afstand.

8. ADVARSEL: Dette apparat beregnet til madlavning. Det bør ikke bruges til andre formål som f.eks. opvarmning af et rum.

9. ADVARSEL: Forbrændingsfare på grund af overophedet damp! Et barns hud er mere følsom over for høje temperaturer end en voksens. Børn må ikke åbne ovndøren, mens ovnen er i . Hold børn væk fra apparatet, indtil det er kølet helt af, og der ikke fare for forbrænding.

10. ADVARSEL: Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Sluk kun for enhedens kredsløb, og dæk derefter flammen med et dæksel eller et brandtæppe.

11. OBS: Tilberedningsprocessen skal overvåges. Tilberedningsprocessen skal altid være under opsyn.

12. OBS: Hvis apparatets glas går i stykker, skal du straks slukke for alle varmeelementer og afbryde apparatet fra strømkilden, og du må ikke bruge apparatet.

13. : Når du åbner ovndøren, skal du træde tilbage for at undgå de varme dampe, der kommer ud fra det indre.

14. BRÆNDINGSRISIKO: Lad den varme overflade køle af, før du lukker dækslet.

15. Apparatet er ikke egnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

16. For at undgå overophedning bør apparatet ikke installeres bag et dekorativt dæksel.

17. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med fysiske, hørelsesmæssige eller mentale udfordringer eller personer med manglende erfaring eller viden, så længe der er opsyn, eller apparatet bruges sikkert, og der gives information om de involverede farer.

18. Hold børn under 8 år og kæledyr væk, når du bruger maskinen.

19. Børn under 8 år skal holdes væk, hvis de ikke kan overvåges kontinuerligt.



20. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring eller brugervedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn af voksne.

21. Hold apparatet og dets netledning væk fra børn under 8 år.

22. Emballagematerialet er farligt for børn. Hold emballagematerialerne uden for børns rækkevidde.

23. Anbring ikke genstande, som børn kan få adgang til, på apparatet.

24. Man bør undgå at røre ved varmeelementerne.



25. Læg gardiner, tyl, papir eller andre brændbare (antændelige) materialer væk fra apparatet, før du begynder at bruge det. Læg ikke antændelige eller brændbare materialer på eller i apparatet.

26. Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Hæng ikke håndklæder osv. på ovnens håndtag.

27. Brug ikke produktet i en tilstand, hvor du er påvirket af medicin og/eller alkohol, som kan påvirke din dømmekraft.

28. Efter hver brug skal du kontrollere, om enheden er slukket.

29. Brug ikke apparatet, hvis det er i stykker eller synligt beskadiget.

30. Brug ikke produktet, hvis frontglasset er fjernet eller ødelagt.

31. Brugeren må ikke bære ovnen alene.

32. Placer ikke tunge genstande på ovndøren, når den er åben, da der er risiko for, at den vælter.

33. Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på døren eller lade børn sidde på den. Det kan få ovnen til at vælte, eller dørens hængsler kan blive beskadiget.

34. Ovnens forsyning kan afbrydes under ethvert konstruktionsarbejde i hjemmet. Når arbejdet er afsluttet, skal ovnen tilsluttes igen af en autoriseret servicetekniker.

Elektrisk sikkerhed

1. ADVARSEL: Afbryd alle forbindelser tilforsyningskredsløbet, før du går ind i terminalerne.

2. Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der overholder de værdier, der er angivet i skemaet med tekniske specifikationer.

3. Få en autoriseret elektriker til at sætte jordingsudstyr op. Vores virksomhed er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af brug af produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale bestemmelser.

4. Ovnens afbryderkontakter skal placeres, slutbrugeren kan så nå dem, når ovnen er installeret.

5. Rør ikke ved stikket med våde hænder. Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud, hold altid i stikket.

6. Hvis du bruger et elektrisk apparat, f.eks. en håndmikser, i nærheden af ovnen, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme i ovnlågen. Kablets isolering kan blive beskadiget.

7. Vask aldrig produktet ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød.

8. Brug ikke afklippede eller beskadigede ledninger eller andre forlængerledninger end den originale ledning.

9. Sørg for, at der ikke er væske eller fugt i stikkontakten, hvor produktets stik er installeret.

10. Ovnens bagside bliver også varm, når ovnen er i brug. Elektriske forbindelser må ikke røre ved bagsiden, da forbindelserne ellers kan blive beskadiget.

11. Tilslutningsledningerne må ikke spændes fast til ovnlågen og må ikke føres hen over varme overflader. Hvis ledningen smelter, kan det medføre kortslutning i ovnen og endda brand.

12. Tag stikket ud af stikkontakten under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation.

13. Sørg for, at stikket sidder godt fast i stikkontakten for at undgå gnister.

14. Brug ikke damprensere til at rengøre produktet, da der ellers kan opstå elektrisk stød.

15. Med en dampovn må vandbeholderen ikke nedsænkes i vand eller rengøres i opvaskemaskinen. Ellers er der risiko for elektrisk stød, når vandbeholderen placeres i dampovnen.

16. En omnipolær kontakt, der kan afbryde strømforsyningen, er påkrævet til installationen. Afbrydelse af strømforsyningen skal ske med en kontakt eller en integreret sikring, der er installeret på den faste strømforsyning i henhold til bygningsreglementet.

17. Produktet er udstyret med et ledningskabel af **typen "Y"**.

18. Kabelfastgørelsespunktet skal være beskyttet.

19. Faste forbindelser skal tilsluttes en strømforsyning, der muliggør omnipolær frakobling. For anvendelser med overspændingskategori under III skal frakoblingsanordningen tilsluttes en fast strømforsyning i henhold til ledningsreglementet.

STRØM FORBINDELSE

Denne ovn skal installeres og tilsluttes korrekt i henhold til producentens anvisninger og af den autoriserede service.

Apparatet skal installeres i et ovnrum med god ventilation.

Apparatets elektriske tilslutninger må kun foretages ved hjælp af jordede stikkontakter, der er udstyret med et jordingssystem, der er lagt i overensstemmelse med instruktionerne. Hvis det sted, hvor apparatet skal installeres, ikke er designet til et jordet system, skal du straks kontakte en autoriseret service. Producenten er aldrig ansvarlig for skader forårsaget af ikke-jordede stikkontakter, som apparatet er blevet tilsluttet.

Ovnens stik er jordet; sørg for, at den stikkontakt, du skal tilslutte stikket til, også er jordet. Stikket skal placeres, så der er adgang til det efter installationen.

Din ovn er produceret i overensstemmelse med 220-240 V AC 50/60 Hz. elforsyning og kræver en sikring på 16 A. Hvis dit elnet ikke giver disse specifikationer, skal du kontakte en elektriker eller en autoriseret service.

Når du skal udskifte sikringen, skal du sørge for, at den elektriske forbindelse er som følger:

- Brun ledning til fasen (strømførende ende)
- Blå ledning til neutral
- Gul-grøn ledning til jordklemme

Ovnens afbryderkontakter skal placeres, så slutbrugeren kan nå dem, når ovnen er installeret.

ADVARSEL: Strømforsyningskablet må ikke berøre apparatets varme dele.

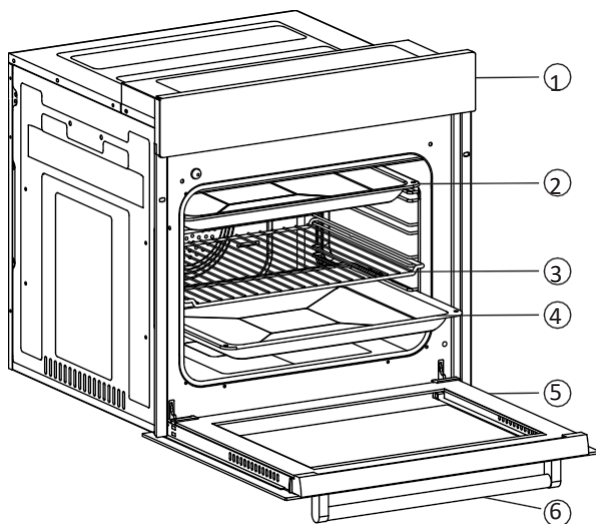
ADVARSEL: Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificeret personale for at forhindre en farlig situation.

TILTÆNKT BRUG

1. Dette produkt er designet til hjemmebrug. Kommerciel brug af apparatet er ikke tilladt.
2. Dette produkt må kun bruges til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål som f.eks. opvarmning af et rum.
3. Dette produkt må ikke bruges til at opvarme plader under grillen, tørre tøj eller håndklæder ved at hænge dem på håndtaget eller til opvarmningsformål.
4. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
5. Ovndelen kan bruges til optøning, ristning, stegning og grillning af mad.
6. Levetiden for det produkt, du har købt, er 10 år. Dette er den periode, hvor de reservedele, der er nødvendige for driften af dette produkt som defineret, leveres af producenten.

INTRODUKTION TIL APPARATET

1. Kontrolpanel



2. Standardbakke

3. Trådstativ

*** 4.** Dyb bakke

5. Ovnens dør

6. Håndtag til ovn

ADVARSEL: Billedet af apparatet ovenfor er kun ment en illustration. Afhængigt af apparatets ekstraudstyr kan billedet variere. Overvej kun dit apparat.

* TILBEHØR (valgfrit)



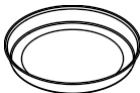
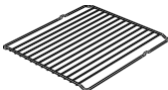
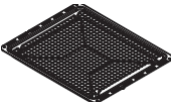
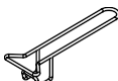
Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege og gryderetter. Til kager, frosne retter og kødretter; du kan også bruge den som beholder til opsamling af fedt, hvis du steger direkte på grillen.

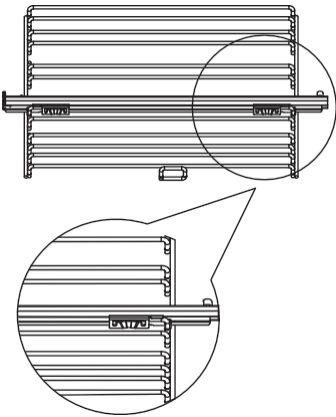


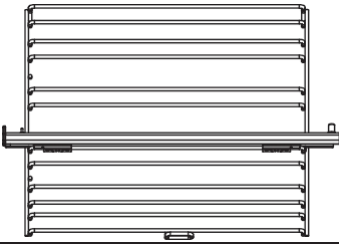
Standardbakke / Glasbakke

Bruges til wienerbrød (småkager, kiks osv.) og frosne fødevarer.

	Cirkulær bakke Bruges til wienerbrød og frosne fødevarer.
	Bakke til tørring/luftfrysning Tørrefunktion og frituregryde bruges til mad, der skal tilberedes.
	Ovnrist Bruges til stegning eller til at placere frosne fødevarer eller fødevarer, der skal steges eller ristes, på den ønskede rist.
	Teleskopisk skinne Takket være teleskopiskinner kan bakker eller trådhylder nemt sættes på og tages af.
	Kyllingespyd / Rotisserie Det bruges til fødevarer, der er beregnet til at blive tilberedt ved at blive roteret.
	Grillbakke til bacon Læg baconen på grillbakken. Fødevarer, der kan sætte sig fast under tilberedningen, tilberedes på bacongrillen. Det forhindrer, at maden kommer i kontakt med bakken og sætter sig fast i den.
	Grillrist i bradepande Placer grillristen i bradepanden. Fødevarer, der let klæber under tilberedning, som f.eks. bøffer, placeres på risten. Det forhindrer, at maden rører bradepanden og sætter sig fast.
	Pizzasten og pizzaspade De bruges til at bage kager som pizza, brød og pandekager og til at tage bagværk af ovnen.
	Håndtag til bakke Den bruges til at holde varme bakker.

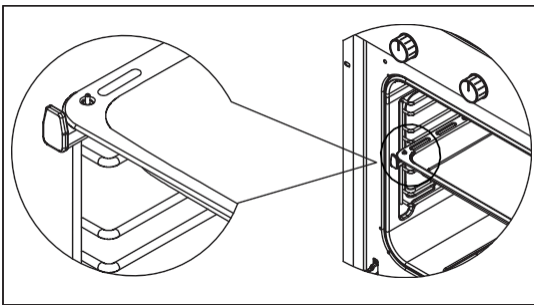
* Teleskopiske skinner

Teleskopskinner gør det nemt at trække bakken og den indvendige grill ud.	
	
	
	Teleskopskinner, som du får som tilbehør, kan nemt monteres på med to stk. holdeclips. Da der er højre- og venstreskinner, skal du sørge for at vide, hvilken skinne du skal montere i hvilken side. Tjek skiltene til højre (R) og venstre (L) på skinnerne.
	anbefaler, at du tager sidetrådene helt ud af ovnen og monterer teleskopskinnerne på sidetrådene på en plan overflade. Monter teleskopskinnen på den øverste af de to riste. Skinnerne kan nemt monteres og afmonteres. Når du har justeret positionerne for højre og venstre teleskopskinne, skal du trykke på dem, indtil de er sat ind i .
	Kontroller, om skinnerne sidder helt fast eller ej, ved at kigge bag trådholderen.



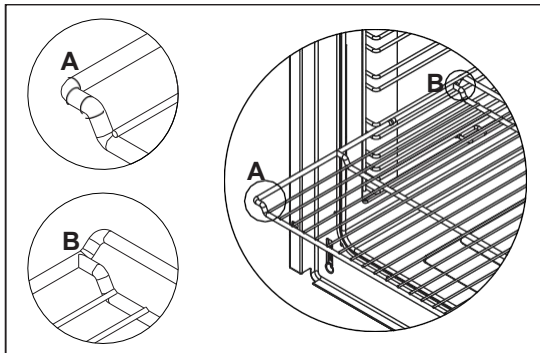
Når du har monteret teleskopskinnerne, skal du montere ristene i ovnen igen. Brug ikke risten lige under den rist, som teleskopskinneren er fastgjort på.

Korrekt placering af bakken eller trådgitteret på teleskopskinneren



Takket være teleskophylderne er det nemt at sætte bakker eller trådgrill i og tage dem ud. Når du bruger bakken eller risten med teleskopskinneren, skal du sørge for, at tappene på bagsiden af teleskopskinneren hviler på bagsiden af bakken eller risten.

Brug af trådgrillen



Det er vigtigt at placere ledningen grill og bakke korrekt på ledningen stativer og placere grillen korrekt og/eller bakke på stativet. Korrekt placering er vist i tilstødende figur. Placer grillen eller bakken mellem to skinner og sørg for, at den er afbalanceret før du lægger mad på den.

Bemærk: Brug ikke trådristen lige under det stativ, som fjernbetjeningen er placeret på.

Den skopiske skinne er fast.

TEKNISKE EGENSKABER

Let strøm	15-25 W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Bundvarmer	1200 W			
Topvarmer	1200 W			
Turbo-varmer	1800 W			
Grillvarmer	Lille grill	1200 W	Stor grill	2400 W
Forsyningsspænding	220-240 V AC 50/60 Hz.			

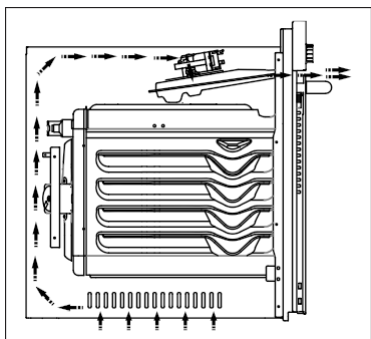


Let strøm	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Bundvarmer	1200 W			
Topvarmer	1000 W			
Turbo-varmer	1800 W			
Grillvarmer	Lille grill	1000 W	Stor grill	2000 W
Forsyningsspænding	220-240 V AC 50/60 Hz.			

ADVARSEL: For at øge produktets kvalitet kan de tekniske specifikationer ændres uden forudgående varsel.

ADVARSEL: De værdier, der følger med apparatet eller de medfølgende dokumenter, er laboratoriemålinger i overensstemmelse med de respektive standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af brugen og de omgivende forhold.

KØLEVENTILATOR



Figur 1

Når ovnen er i drift, skal køleventilatoren flytte overskydende damp ud og forhindre, at apparatet overophedes. Dette er nødvendigt for at sikre, at dit apparat fungerer godt og laver god mad. Køleventilatoren fortsætter med at køre, når tilberedningen er færdig. Når er færdig, slukker ventilatoren automatisk.

OPSÆTNING AF -APPARATET

Kontrollér, om den elektriske installation er egnet til at få apparatet til at fungere. Hvis elinstallationen ikke er egnet, skal du ringe til en elektriker og en blikkenslager for at få ordnet forsyningerne efter behov. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af handlinger udført af uautoriserede personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar at forberede det sted, hvor produktet skal placeres, og også at forberede den elektriske installation.

ADVARSEL: Reglerne i lokale standarder om elektriske installationer skal følges under installationen af produktet.

ADVARSEL: Kontrollér, om der er skader på apparatet, før du installerer det. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget. Beskadigede produkter udgør en risiko for din sikkerhed.

ADVARSEL: Hold ventilationskanalerne åbne.

Det rigtige sted til installation

Apparatet er designet, så det passer til almindeligt tilgængelige køkkenborde. Der skal være en sikker afstand mellem produktet og køkkenets vægge eller møbler. Se tegningerne for passende afstande. (se figur 2,3) (værdierne er i mm)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler skal være modstandsdygtige over for varme (minimum 100 °C).
- Køkkenskabe skal være i niveau med apparatet og være fastgjorte.
- Der skal placeres en rist mellem ovnen og hylden, hvis der er en hylde under ovnen.

ADVARSEL: Installer ikke apparatet ved siden af andre køleskabe eller kølere. Den varme, der udstråles fra apparatet, øger køleapparaternes energiforbrug. **ADVARSEL:** Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.

Installation og montering af den indbyggede ovn

Apparatets arbejdsområde skal bestemmes, før installationen påbegyndes.

Apparatet må ikke installeres i områder med høj luftgennemstrømning.

Håndter apparatet med mindst to personer. Træk ikke apparatet, for at forhindre skader på jorden.

Fjern alle transportmaterialer i og uden for emballagen. Fjern alle materialer og dokumenter inde i produktet.

Installation under køkkenbordet

Skabet skal overholde de mål, der er angivet i fig. 2.

Der skal være en åbning med de mål, der er angivet i figuren, i skabets bagerste rum for at sikre den nødvendige ventilation.

Efter installationen skal der være en afstand mellem bunden af køkkenbordet og toppen af apparatet, som er angivet med "A" i Fig.

5. Åbningen er til ventilation og skal være lukket.

Installation i et højt kabinet

Skabet skal overholde de mål, der er angivet i fig. 3.



I den bageste del af kabinen og i toppen og bunden skal der sikres frirum med de dimensioner, der er angivet i figuren, for at sikre den nødvendige ventilation.

Installationsbetingelser

Apparatets dimensioner fremgår af figur 4.

De møbeloverflader, der skal installeres, og de installationsmaterialer, der skal bruges, skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C.

For at forhindre, at apparatet vælter, skal det skab, der skal installeres, være fastgjort, og skabets gulv skal være i vater.

Skabets gulv skal være stærkt nok til at modstå en belastning mindst 60 kg.

Placering og fastgørelse af ovnen

Placer ovnen i skabet med to eller flere personer.

Sørg for, at ovnens ramme og forsiden af møblet er korrekt justeret.

Tilførselsledningen må ikke ligge under ovnen eller sidde fast eller være bøjet mellem ovnen og møblet.

Fastgør ovnen til møblet ved hjælp af de skruer, der følger med apparatet. Skruerne skal monteres ved at stikke dem gennem de plastikstykker, der er fastgjort på apparatets ramme, som vist på fig. 5. Skruerne må ikke spændes for meget. Ellers kan skruehullerne blive slidt.

Kontrollér, at ovnen ikke bevæger sig efter installationen. Hvis ovnen ikke er installeret i overensstemmelse med installationsvejledningen, er der risiko for, at den vælter under drift.

Elektrisk forbindelse

Det sted, hvor produktet skal installeres, skal have en korrekt elektrisk installation.

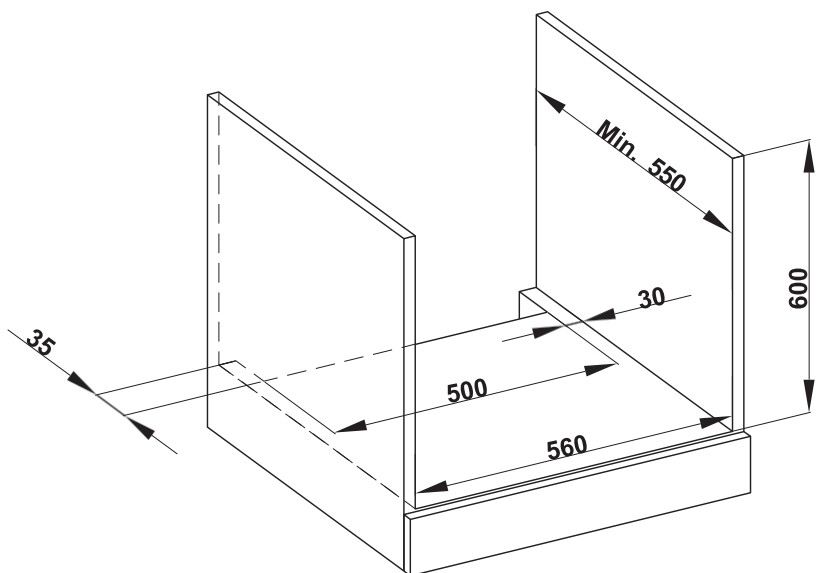
Netspændingen skal være i overensstemmelse med den værdi, der er angivet på produktets typeskilt.

Tilslutning af apparatet skal ske i overensstemmelse med lokale og nationale elektriske forskrifter.

Afbryd strømforsyningen, før du begynder at installere produktet. Tilslut ikke produktet til lysnettet, før installationen er færdig.

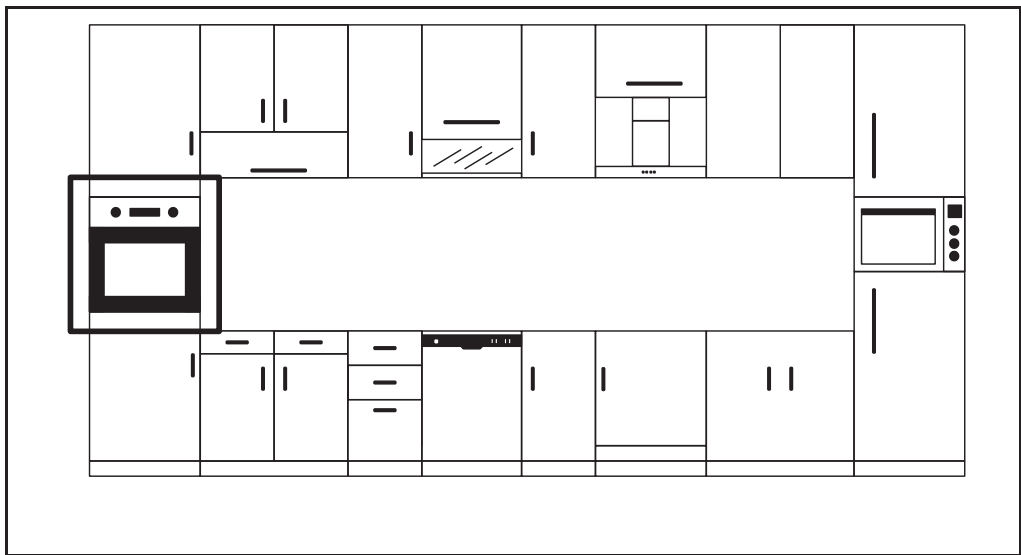
Montering

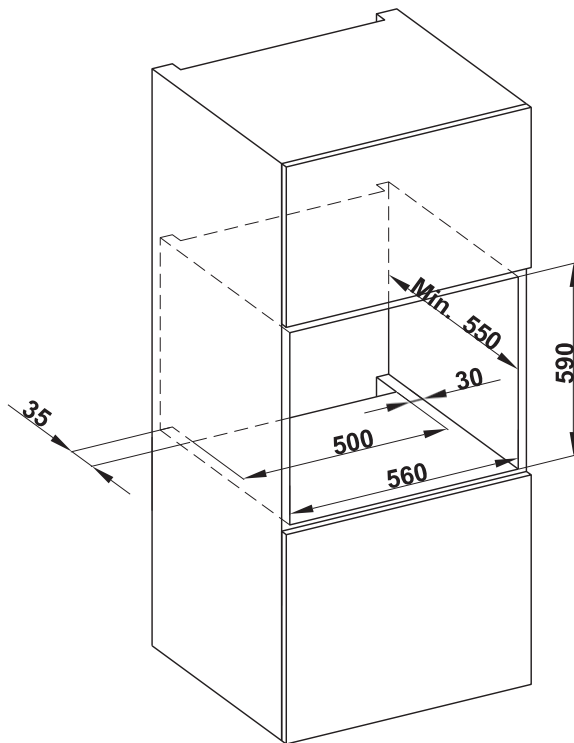




Figur 2

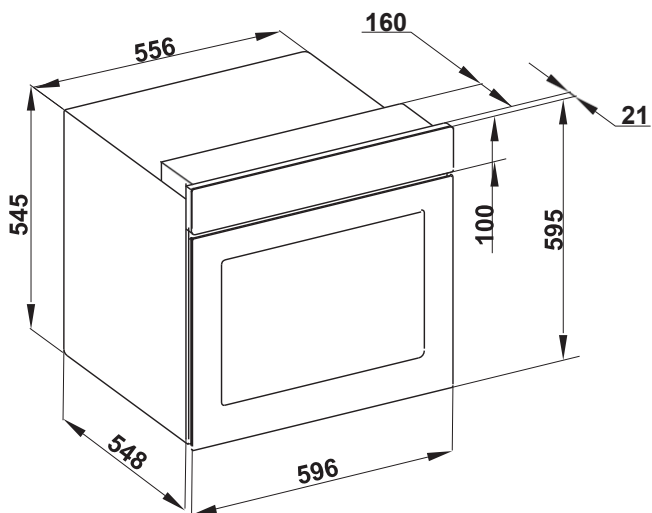
Montering



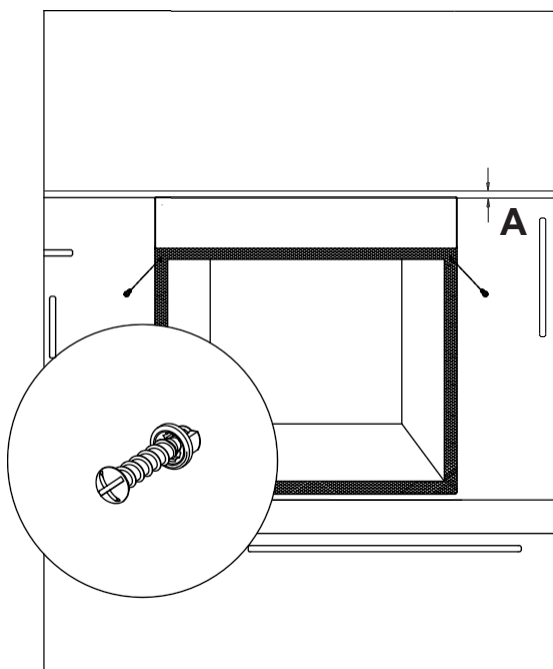


Figur 3

Montering

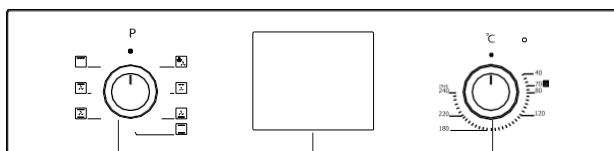


Figur 4



Figur 5

KONTROLPANEL



1

2

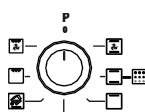
3

1. Knap til tilberedningsfunktion

2. Digital timer

3. Knap til justering af temperatur (termostat)

1. Knap til tilberedningsfunktion



1

2

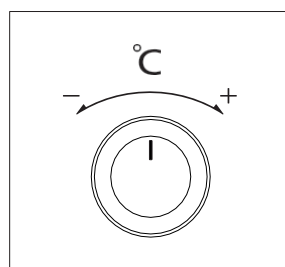
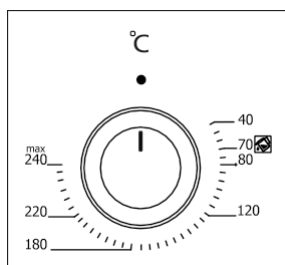
3

2. Digital timer

3. Knap til justering af temperatur
(termostat)

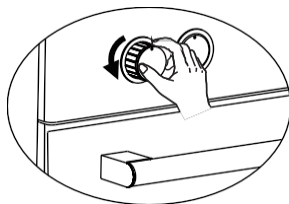
ADVARSEL: Kontrolpanelerne ovenfor er kun til illustration. Overvej kontrolpanelet på din enhed.

Knap til justering af temperatur (termostat)



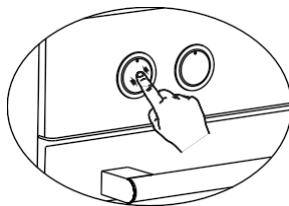
Bruges til at bestemme tilberedningstemperaturen for den ret, der skal tilberedes i ovnen. Når du har sat måltidet i ovnen, kan du indstille det til den ønskede temperatur ved at dreje på knappen. Se tilberedningstabellen for tilberedningstemperaturer for de forskellige måltider. slukker, når ovnen når den indstillede temperatur.

* Brug af pop-ud-knap



Figur 6

Som vist på illustrationen på siden skal du trykke på knappen, så den kommer ud.



Figur 7

Når knappen er trukket langt nok ud, kan du foretage de nødvendige justeringer ved at dreje den til højre eller venstre.

Bemærk: På modeller med en pop-up-knap kan indstillingen kun foretages, når knappen trækkes ud.

BETJENING AF OVN

Første gang ovnen tages i brug

Når du har foretaget de nødvendige tilslutninger af din ovn i henhold til instruktionerne, skal du gøre følgende ved den første betjening:

1. Fjern eventuelle mærkater eller tilbehør, der er anbragt inde i ovnen. Hvis der er en beskyttelsesfolie på apparatets forside, skal du fjerne den.
2. Tør ovnens inderside af med en våd klud for at fjerne støv og rester af emballage. Indersiden af ovnen skal være tom. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Brug temperaturindstillingsknappen til at indstille termostaten til den højeste temperatur (240 maks. °C), og lad den køre i 30 minutter med lukket dør. Der kan opstå en let røg og lugt i mellemtiden, det er en normal situation.
4. Når ovnen er kølet af, skal du tørre ovnens inderside af med varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel og tørre efter med en ren klud. Du kan nu bruge din ovn.
5. Hvis din ovn har en dampassisteret tilberedningsfunktion, skal du fjerne vandbeholderen fra ovnen. Ryst vandbeholderen godt, før du bruger rengøringsmiddel.

Normal drift af ovnen

1. For at starte tilberedningen skal du bruge temperaturknappen til at indstille den temperatur, du ønsker at tilberede ved, afhængigt af madens type, og knappen til tilberedningsfunktion til at indstille den ønskede tilberedningsfunktion.
2. Når tilberedningstiden er udløbet i henhold til den indtastede formation, slukker timeren for varmelegemerne og giver et lydsignal.
3. Når tilberedningsprocessen er afsluttet, skal apparatets kølesystem fortsætte med at fungere. Afbryd ikke strømmen til apparatet, som er nødvendig for, at apparatet kan køle. Når afkølingen er afsluttet, slukkes der automatisk for systemet.

Betjening af timeren



1. Knap til valg af funktion

2. Knap til indstilling af tid

3. Minus-nøgle

4. Plus-nøgle

SYMBOLER FOR TIMERINDIKATORER

	Ovnens status Tændt: Tilberedningen er i gang, eller ovnen er klar til tilberedning. Fra: Ingen madlavning.
	Indikator for alarmstatus Tændt: Alarmen er aktiv. Blinker: Alarmen er udløbet, eller alarmindstillingen er aktiv, eller indstillingen kan foretages ved hjælp af knappen Slukket: Alarmen er deaktiveret.
	Status for børnesikring Tændt: Børnesikring er aktiv. Fra: Børnesikring er ikke aktiv.
	Indikator for automatisk tilberedningsindstilling Tændt: Semi- eller fuldautomatisk tilberedning er aktiv. Blinker: Den automatiske tilberedning er færdig, eller når der er tændt for strømmen igen. Fra: Automatisk tilberedning er ikke aktiv.
	* Dørlåst tilstand (kun tilgængelig i pyro-tilstand) On: Ovnens dør er låst. Fra: Ovnlågen er ulåst.



* Pyrolitisk rengøringstilstand

Tændt: Pyrolitisk rengøringstilstand aktiv.

Fra: Pyrolitisk rengøringstilstand er ikke aktiv.

Introduktion

Det er et elektronisk tidsmodul, som gør, at maden i ovnen er klar til servering, når du ønsker det.

Du skal kun programmere tilberedningstiden og det tidspunkt, hvor du ønsker, at dit måltid skal være færdigt. Den kan også bruges som et minutprogrammerbart vækkeur uafhængigt af ovnen.

Ovnens timer kan blive fremrykket eller forsinket i henhold til netfrekvensen. Det betyder ikke, at der er fejl på produktet.

Når strømmen er genoprettet

Ovnen deaktiveres, når der sættes strøm til for første gang, og klokkeslættet og ikonet blinker på displayet.  Den tid, der vises på skærmen, er ikke korrekt. Aktivér ovnen ved at trykke på knappen  i fire sekunder i denne tilstand, og indstil uret på følgende måde.

Justering af ur

Urindstilling kan kun udføres, når der ikke er noget automatisk madlavningsprogram. Du kan gå ind i urindstillingsfunktionen ved at trykke på knappen  Punktet mellem timer og minutter begynder at blinke på displayet, og den korrekte tid indstilles med knapperne eller  

Den maksimale tid, der kan indstilles, er 23 timer og 59 minutter. Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen . Hvis der ikke trykkes på denne knap, annulleres indstillingsfunktionen automatisk efter ca. 6 sekunder.

Bemærk: Klokkeslættet kan også indstilles i de første 7 sekunder, efter at strømmen er genoprettet.

Indstilling af påmindelse

Du kan indstille påmindelsestimeren med denne funktion; ovnens alarm vil lyde og indikere, at den indstillede tid er udløbet. Tryk én gang på knappen  for at gå til indstilling af påmindelsestimeren. Symbolet  begynder at blinke på displayet.

Brug knapperne pil op/ned til at indstille den ønskede tid. Den maksimale alarmperiode, der kan indstilles, er 10 timer.

Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen  Hvis der ikke trykkes på denne knap, annulleres indstillingstilstanden automatisk efter ca. 6 sekunder.

Afbryd den alarm, der lyder

Alarmen begynder at lyde, når påmindelsestiden er udløbet. Ikonet  blinker på displayet. Påmindelsesalarmen kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig tast. Den afsluttes automatisk efter 5 minutter, hvis alarmen ikke slås fra. Ikonet  fortsætter dog med at blinke, så længe der ikke trykkes på en knap.

Semi-automatisk madlavning

Denne metode bruges, når man ønsker, at tilberedningen skal starte med det samme, og den ønskede tilberedningstid indtastes. Når ovnen er indstillet til den ønskede funktion og temperatur:

1. Tryk to gange på knappen  ikonet  begynder at blinke på displayet, og **dur** tilberedningstiden vises efter hinanden på displayet.

2. Den ønskede tilberedningstid indstilles ved hjælp af knapperne  og 

3. Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen  2 gange. Hvis der ikke trykkes på denne knap, annulleres indstillingen automatisk efter ca. 6 sekunder.  symbolet vises løbende på skærmen, og indstillingen er afsluttet. Tidspunktet på dagen vises på skærmen.

Fuldautomatisk madlavning

Denne metode bruges, når maden skal være klar på et bestemt tidspunkt i fremtiden. Derfor kaldes den også for forsinket tilberedning.

1. Følg trin 1 og 2 i den halvautomatiske tilberedning (indstilling af tilberedningstid)

2. Tryk på knappen  igen, og ikonet  vises **End** og slutningen af tilberedningstiden vises efter hinanden.

3. Tilberedningens sluttid indstilles ved hjælp af knapperne pil op/ned og Ikonet forsvinder fra displayet, mens ikonet  fortsætter med at blinke. Dette 

indikerer, at den forsinkede tilberedning er programmeret, men at den ikke er startet endnu.

4. Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen  igen. Hvis der ikke trykkes på denne knap, afbrydes indstillingen automatisk efter ca. 6 sekunder, og klokkeslættet vises.

Slut automatisk tilberedning

Når tilberedningen er færdig automatisk, begynder ikonet  at blinke. Alarmen kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig tast. For at deaktivere nøglelåsen skal du trykke på  i 2 sekunder. Ovnens sættes i manuel tilstand ved at trykke på  knappen. Alarmen lyder i 7 minutter, hvis du ikke trykker på nogen tast.

* Pyrolytisk rengøringstilstand

Ved pyrolytisk rengøring renses ovnen indvendigt ved at brænde alle madrester ved meget høj temperatur (ca. 460 °C). Røg efter drift går udenfor og passerer gennem filtre.

Du kan vælge mellem to udvælgelsesniveauer.

Niveau	Klasse for rengøring	Tid
P1	Lys	1 time og 30 minutter
P2	Intens	2 timer og 30 minutter

Mere intens stov kræver et højere rengøringsniveau. Det er ikke nødvendigt at aktivere denne funktion efter al madlavning, men det foreslås, at den aktiveres før intensiv stovdannelse inde i ovnen. (Det generelle formål med at aktivere funktionen er to gange om året)

ADVARSEL: Du skal huske at fjerne alt tilbehør, før du aktiverer funktionen. (Trådhyld, teleskophylde, ovnbakker osv.)

ADVARSEL: Licitte madrester, fedt og kødvand kan blive antændt. Tør ovnen af indvendigt med en fugtig klud,

før du aktiverer den pyrolytiske rengøringsfunktion.

Sådan indstilles den pyrolytiske rengøringsfunktion;

1. Drej kommutatoren til **nedre og øvre** varmeposition.
2. Tryk på knapperne  og  på samme tid i 5 sekunder. **Pyro** skal skrives på skærmen.
3. Når **Pyro** er skrevet på skærmen, skal du trykke på  **Pyr1**-tilstand eller trykke på  til **Pyr2**-tilstand.
4. Når tilstanden **Pyr1** eller **Pyr2** valgt, skal du trykke på  og  med knapperne for at vælge.
5. Når du har valgt pyrotilstand, vises tiden på skærmen. Senere låses ovndøren automatisk, og ovnen starter pyroteknisk tilstand.

ADVARSEL: Når den pyrolytiske rengøringsfunktion ønskes startet, skal ovndøren være lukket. Hvis ovndøren er åben, vises dette som en advarsel på skærmen.

ADVARSEL: Når den pyrolytiske rengøringsfunktion startes, låses ovndøren automatisk.

ADVARSEL: Hvis ovndøren er åben under aktivering af pyrotilstand, skrives en advarselsmeddelelse **Door** på skærmen, og pyrotilstanden starter ikke, før døren er lukket.

ADVARSEL: Når den pyrolytiske rengøringsfunktion er afsluttet, holdes ovndøren låst, indtil ovnens indvendige temperatur er faldet til den sikre temperatur.

ADVARSEL: Madlavningsområdet opvarmes for meget under pyrolytisk rengøring. Du bør ikke forsøge at åbne ovndøren. Vent til ovnen er kold nok. Hold børn væk.

ADVARSEL: Ovnens opvarmes til ca. 460 °C, og olie og madrester inde i ovnen brænder op. I dette tilfælde kan der opstå en tæt røg. Ventilér køkkenet grundigt under pyrolytisk rengøring. Ophold dig ikke i rummet i længere tid. Hold børn og kæledyr væk.

Tør ovnen af indvendigt med en fugtig klud, når ovnen er helt kold.

Når strømmen afbrydes og genoprettes

Produktet påvirkes ikke af korte strømafbrydelser (op til ca. 50 sekunder), og timerne og uret genoptager arbejdet efter denne periode.

Din ovn skal deaktiveres ved andre fejl end kortvarige strømsvigt (dvs. mere end 50 sekunder) af sikkerhedsmæssige årsager. Dette indikeres ved, at uret og  blinker på skærmen. Tiden vises som 12:00, og den skal indstilles. (Se Når strømmen er genoprettet).

Bemærk: Hvis ikonet  blinker på skærmen, betyder det, at ovnen er deaktiveret, og at du skal skifte til manuel tilstand for at vende tilbage til normal tilstand.

Børnesikringsfunktion

Denne funktion tjener til at forhindre utilsigtede ændringer af de indstillinger, du har foretaget på dit ovnur. Børnesikringen aktiveres ved at trykke på knappen  i 3 sekunder, og ikonet  vises på skærmen. Tryk på knappen  i 3 sekunder for at annullere børnesikringen, og ikonet  forsvinder.

Programmerbare indstillinger Indstilling af alarmtone

Mens ingen indstillingstilstand er aktiv, trykkes der på knappen  i tre sekunder, og den aktive toneindstilling høres. Der kan indstilles tre forskellige lydtoner ved at trykke på knapperne  og  Den sidst hørte tone gemmes, hvis det er relevant. Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen  Hvis der ikke trykkes på denne knap, annulleres indstillingstilstanden automatisk efter ca. 6 sekunder.

Indstilling af lysstyrke

Når ingen indstillingstilstand er aktiv, trykkes der på knappen  i tre sekunder, og den aktive lysstyrkeindstilling vises. Der kan indstilles otte forskellige lysstyrkeindstillinger ved at trykke på knapperne  og  Den sidst indstillede lysstyrke gemmes, hvis den er relevant. Du kan afslutte indstillingen ved at trykke på knappen  Hvis der ikke trykkes på denne knap, annulleres indstillingstilstanden automatisk efter ca. 6 sekunder.

ADVARSEL: Standardindstillingerne er de højeste niveauer.

ADVARSEL: Programmerbare indstillinger skal forblive i hukommelsen, selv om strømmen afbrydes.

Brug af grillen

1. Når du placerer grillen på den øverste rist, må maden på grillen ikke røre ved grillen.
2. Du kan forvarme i 5 minutter, mens du griller. Hvis det er nødvendigt, kan du vende maden på hovedet.
3. Maden skal placeres i midten af grillen for at give maksimal luftstrøm gennem ovnen.

Sådan tænder du for grillen;

1. Placer funktionsknappen over grillsymbolet.
2. Indstil den derefter til den ønskede grilltemperatur.

ADVARSEL: Hold ovndøren lukket, mens du griller.

Sådan slukker du for grillen;

Sæt funktionsknappen i slukket position.

Efter grillningen sættes plastikhåndtaget på plads ved at dreje det og tage det ud af ovnen. Kom lidt vand på bakken for at lette rengøringen.

Booster (hurtig forvarmning) -drift*

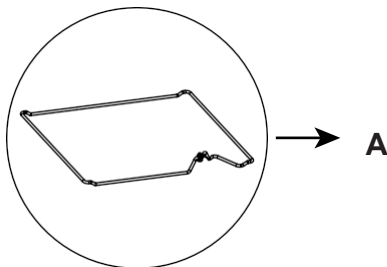
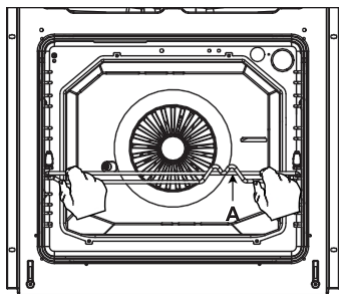
Dette er den hurtige forvarmningsfunktion. Når apparatets termostat indstillet til den valgte temperatur, sikres det, at ovnens indvendige temperatur hurtigt øges

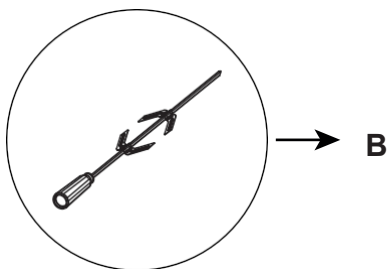
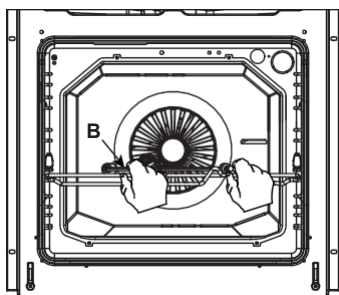
ved at bringe tilberedningsfunktionen til multifunktionel tilberedningstilstand (3D) (). Når termostatlampen er slukket, er ovnen indstillet til tilberedningsfunktionen.

* Brug til kyllingestegning

ADVARSEL: Husk at fjerne plastikhåndtaget fra spyddet ved at dreje det, før lukker ovndøren.

Spid hønen som en helhed. For at grille en fugl på en sund måde skal du centrere og fastgøre fuglen på spyddet **(b)** ved hjælp af fastgørelseskroge på begge sider af spyddet **(b)**. Placer spyddet **(b)** på rotisseriets tråd **(a)** og sæt det i ovnen, og sørg for, at enden af spyddet **(b)** er placeret i rotisseriets motorkammer.



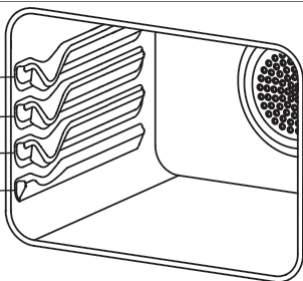


Når du har lukket døren, skal du sætte ovnen i grillposition () bringe termostaten op på det maksimale temperaturniveau ved hjælp af temperaturindstillingsknappen. For at opsamle spildt olie under tilberedningen skal du placere bakken på bunden. Kom lidt vand på bakken for at lette rengøringen.

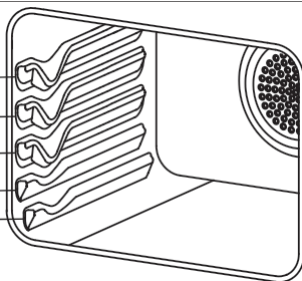
RACK-POSITIONER

Standard stativpositioner

Stativ 4
Stativ 3
Stativ 2
Stativ 1



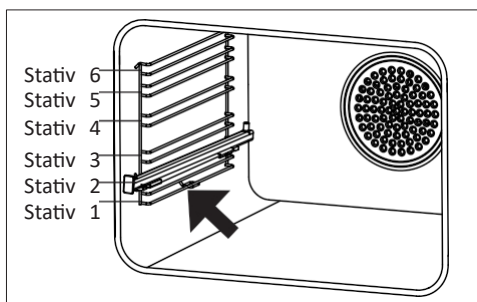
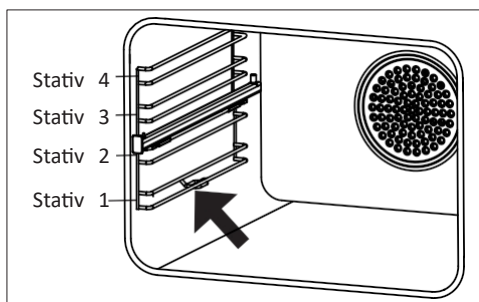
Stativ 5
Stativ 4
Stativ 3
Stativ 2
Stativ 1



Bemærk: Standarddrillerne kan være 4 eller 5, afhængigt af din ovns konfiguration. Vær kun opmærksom på standardstativerne i din ovn.

Stativernes placering er vist i figurerne ovenfor. Du kan placere en dyb bakke eller en standardbakke i de nederste og øverste stativer.

* Trådstativets positioner



Bemærk: Afhængigt af din ovns konfiguration kan der være 4 eller 6 riste. Vær kun opmærksom på ristene i din ovn.

Det er vigtigt at placere risten korrekt i ovnen. Ristens placering er vist i figurerne ovenfor. Du kan placere en dyb bakke eller en standardbakke i den nederste og øverste rist.

Montering og afmontering af trådstativer

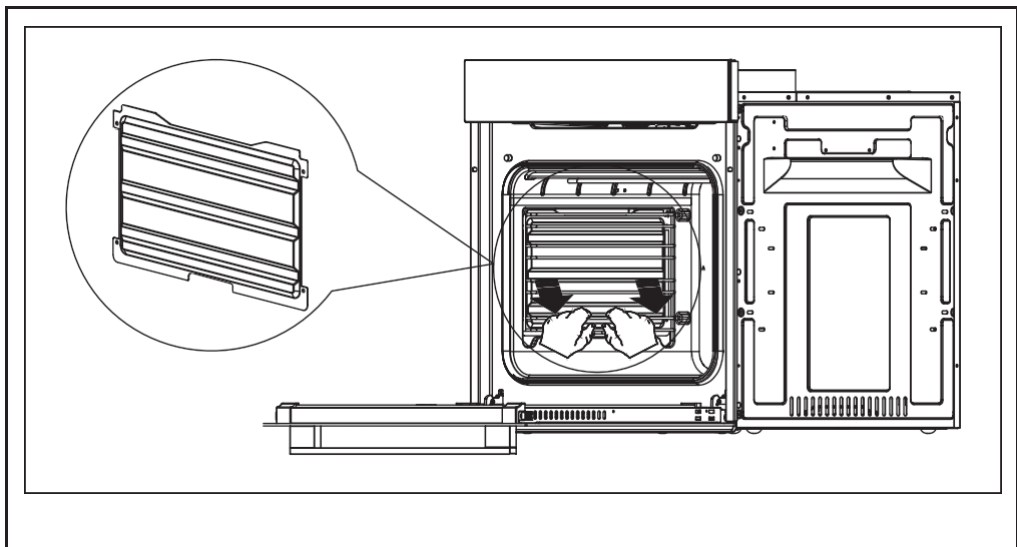
Tryk på klemmerne, der er vist med pile i figurene ovenfor, og fjern først den nederste og derefter den øverste side af trådholderne. For at montere trådholderne skal du gøre det samme som ved afmontering af trådholderne.

*** KATALYTISK PANEL**

Det er placeret bag ovnens riste på højre og venstre væg i ovnrummet. Det katalytiske panel fjerner dårlig lugt og sørger for, at dit apparat fungerer optimalt. Med tiden trænger olie- og madlugt ind i de emaljerede ovnvægge og varmelegemer. Det katalytiske panel absorberer mad- og olielugte og forbrænder dem under tilberedningen for at rengøre ovnen.

Afmontering af katalytisk panel

For at fjerne det katalytiske panel skal du først fjerne trådholderne. Når trådholderne er fjernet, er det katalytiske panel frit. Det anbefales at udskifte det katalytiske panel hvert 2-3 år.





* MADLAVNINGSFUNKTIONER OG FUNKTIONER

	Nedre og øvre varmeelement og pyrolitisk tilstand. Nedre og øvre varmeelement arbejder sammen.
	Undervarme, overvarme og ventilator arbejder sammen. Den varme luft fordeles ligeligt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Velegnet til tilberedning af fødevarer som kager, småkager, lasagne og kød.
	Turbo og ventilator fungerer sammen. Velegnet til madlavning forskellige risteniveauer.
	Multifunktionel (3D). Madlavning Under- og overvarme, turbo og blæser arbejder sammen. Velegnet til madlavning og stegning. Den varme luft fordeles hurtigt og jævnt i ovnen af blæseren, mens top- og bundvarmerne arbejder samtidig. Velegnet til madlavning med intens varme. Brug en enkelt bakke til madlavning.
	Grillen betjenes. Bruges til at grille kød som f.eks. bøffer og fisk. For at grille placeres maden på grillen og grillen på den øverste rist (se ristpositioner). Placer bakken på den nederste rist, og kom vand i bakken, mens du griller.
	Grillen og ventilatoren arbejder sammen. Den varme luft fordeles jævnt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Bruges til at grille kød som f.eks. bøffer og fisk. For at grille placeres maden på grillen og grillen på den øverste rist (se ristpositioner). Placer bakken på den nederste rist, og kom vand i bakken, mens du griller.
	Grillen og ventilatoren arbejder sammen. Den varme luft fordeles jævnt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Bruges til at grille kød i små portioner, f.eks. bøffer og fisk. For at grille placeres maden på grillen og grillen på den øverste rist (se ristpositioner). Placer bakken på den nederste rist, og kom vand i bakken, mens du griller.
	Overvarme og kyllingesteg arbejder sammen. Bruges til mad, der er beregnet til at blive tilberedt ved at rotere.
	Den øverste opvarmning er aktiveret. Bruges til opvarmning eller stegning af meget små stykker mad.
	Der arbejdes med lavere opvarmning. Vælg dette program mod slutningen af tilberedningstiden, hvis bunden af den mad, der tilberedes, også skal steges.
	Ovnen er ikke opvarmet. Kun blæseren og lampen fungerer. Velegnet til optøning af iskold mad.
	Nedre opvarmning, blæser og turbo arbejder sammen. Den varme luft fordeles jævnt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Det er praktisk, når man skal lave pizza.
	Undervarme og ventilator arbejder sammen. Den varme luft fordeles jævnt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Brug den til at tilberede mad som frugtkager osv.
	Overvarme og ventilator arbejder sammen. Varm luft fordeles ligeligt og hurtigt inde i ovnen takket være blæseren. Bruges til opvarmning eller stegning af meget små stykker mad.
	Ovnen er ikke opvarmet. Kun blæseren og lampen fungerer. Velegnet til optøning af iskold mad.
	Der arbejdes med lavere opvarmning. Vælg dette program mod slutningen af tilberedningstiden, hvis bunden af den mad, der tilberedes, også skal steges. Denne funktion bruges også til damprensning. (se damprensning)
	Den bruges til at oplyse ovnen. Lampen fungerer automatisk på tværs af alle tilberedningsfunktioner.



ADVARSEL: Tilberedningsfunktionerne er ikke nødvendigvis de samme i alle modeller. Vær kun opmærksom på tilberedningsfunktionerne i din ovn.

ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING OG ADVARSLER

Du kan finde oplysninger om de fødevarer, vi har testet i vores laboratorier, og hvis tilberedningsværdier vi har fastsat, i de følgende tabeller. Tilberedningstiderne kan variere alt efter netspænding, kvalitet, mængden af de ingredienser, der skal tilberedes, og temperaturen. Måltider, du tilbereder ved hjælp af disse værdier, falder måske ikke i din smag. Du kan finde frem til andre værdier ved at lave eksperimenter for at opnå forskellige smage og resultater, der falder i din smag.

ADVARSEL: Det er farligt at lave mad med fast eller flydende olie i apparatet uden opsyn, det kan forårsage brand.

ADVARSEL: Sørg for, at ovndøren er helt lukket, når du har sat mad ind i ovnen.

ADVARSEL: Der kan komme damp ud, når døren åbnes. Træd tilbage, og vent på, at dampen forsvinder. **ADVARSEL:** Under brug bliver ovnens indvendige og udvendige overflader varme. Når du åbner ovnlågen, skal du træde tilbage for at undgå den varme damp, der kommer fra indersiden. Der er risiko for forbrænding.

ADVARSEL: Din hånd kan blive forbrændt på grund af ovnens indvendige paneler, spildt mad, tilbehør og varm damp. Brug køkkenhandsker, når du tager det varme måltid ud af ovnen.

ADVARSEL: Brug altid varmebestandige ovnhandsker, når du sætter mad ind i eller tager mad ud af ovnen osv.



ADVARSEL: Tilbered ikke maden direkte på bakken/grillen. Sæt maden ind i ovnen i et passende tilbehør.

ADVARSEL: Vær forsigtig, når du bruger alkohol i dine fødevarer. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

ADVARSEL: Opvarm ikke lukkede dåser og glaskrukker. Trykket kan få glassene til at eksplodere.

ADVARSEL: Brug den aldrig ved højere ovntemperaturer end den maksimale brugstemperatur, der er angivet på dit bagepapir. Placer ikke bagepapiret på bunden af ovnen.

ADVARSEL: Placer bagepapiret sammen med maden i en forvarmet ovn ved at sætte det ind i et komfur eller på et ovntilbehør (bakke, trådrist osv.). **ADVARSEL:** Fjern overskydende dele af bagepapiret, der hænger ud over tilbehøret eller beholderen, for at undgå at berøre ovnens varmelegemer. **ADVARSEL:** Placer ikke ovnbakker, plader eller aluminiumsfolier direkte på ovnbunden. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.

ADVARSEL: Plastikfade, som ikke er modstandsdygtige over for varme og damp, kan smelte ved høje temperaturer og beskadige ovnen. Brug kun plastfade, som er modstandsdygtige over for varme (op til 100 °C) og damp. Vær opmærksom på fadproducenternes anbefalinger.

MADLAVNING DIAGRAMMER

M*****-8***** (80 liter)

ADVARSEL: Du skal forvarme ovnen i 7-10 minutter, før du sætter måltidet i ovnen.

Fødevarer	Tilberedningsfunktion	Tilberedningstemperatur (°C)	Køkkensativ	Tilberedningstid (min.)
Kage		170-180	2-3	30-35
Lille muffin		170-180	2-3	25-30
Tærte		180-200	2-3	35-45
Konditori		180-190	2-3	20-25
Kage		170-180	2-3	20-25
Æbletærte		180-190	2-3	50-70
Svampekage		200/150*	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makron		100	2-3	50-70
Grillet kylling **.		200-220	2-3	25-35
Fiskegrill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roastbeef **.		Max.	4-5	30-35
Grillede kødboller **.		Max.	4-5	25-30

* Må ikke forvarmes. Vi anbefaler, at du tilbereder ved 200 °C i den første halvdel af tilberedningsperioden og ved 150 °C i den resterende halvdel.

** Maden skal vendes på hovedet efter halvdelen af tilberedningsperioden.

M*****-6***** (60 liter)

ADVARSEL: Du skal forvarme ovnen i 7-10 minutter, før du sætter måltidet i ovnen.

Fødevarer	Tilberedningsfunktion	Tilberedningstemperatur (°C)	Madlavningstid	Tilberedningstid (min.)
Kage		170-180	2-3	30-35
Lille muffin		170-180	2	25-30
Tærte		180-200	2	35-45
Konditori		180-190	2	20-25
Kage		170-180	2	20-25
Æbletærte		180-190	1-2	50-70
Svampekage		150/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makron		100	2	50-60
Grillet kylling **.		200-220	3	25-35
Fiskegrill**		200-220	3	25-35
Roastbeef **.		Max.	3-4	15-20
Grillede kødboller **.		Max.	3-4	20-25

* Må ikke forvarmes. Vi anbefaler, at du tilbereder ved 200 °C i den første halvdel af tilberedningsperioden og ved 150 °C i den resterende halvdel.

** Maden skal vendes på hovedet efter halvdelen af tilberedningsperioden.

* BAGNING MED PIZZASTEN

ADVARSEL: Du skal forvarme ovnen i 30 minutter, før du sætter pizzaen i ovnen.

Når du bager med pizzasten, skal du placere pizzastenen på en rist og forvarme ovnen i pizzatilstand [turbo + blæser+ lavere modstand ()] ved 230 °C i 30 minutter. Når forvarmningen er afsluttet, tages pizzastenen ud af ovnen uden at fjerne den.

Læg pizzaen på pizzastenen med skrællen, og bag den ved 180-200 °C i 20-25 minutter. Når bagningen er færdig, tages den bagte pizza ud af ovnen ved hjælp af skrællen.

ADVARSEL: Placer ikke pizzastenen i et forvarmet... ed ovn.

ADVARSEL: Når bagningen er færdig, må du ikke flytte pizzastenen igen, når den er varm, og den må ikke placeres på kolde overflader. Ellers kan pizzastenen revne. **ADVARSEL:** Udsæt ikke pizzastenen for fugt. **ADVARSEL:** Din hånd kan blive forbrændt på grund af ovnens indvendige paneler, spildte måltider, tilbehør og varme dampe. Brug pizzaskrællen, når du tager pizzaen ud af ovnen.

TØRRING

ADVARSEL: Må ikke forvarmes under tørring.

Fødevarer	Tilberedningsfunktion	Tilberedningstemperatur (°C)	Madlavningsstativ	Tilberedningens varighed (timer)
Banan i skiver	Funktioner til blæsertilberedning	100	2	4-5
Skiveskåret æble	Funktioner til blæsertilberedning	100	2	4-5
Skiveskåret appelsin	Funktioner til blæsertilberedning	100	2	4-5

ADVARSEL: Tørring må kun udføres i tørrebakken.

ADVARSEL: Åbn ikke ovndøren, før tørreprocessen er afsluttet.

ADVARSEL: Jo tyndere skiverne er, jo hurtigere er tørringen, og madens aroma bliver bedre.

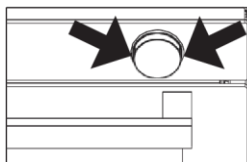
ADVARSEL: Din hånd kan blive forbrændt på grund ovnens indvendige paneler, spildt mad, tilbehør og varm damp. Brug køkkenhandsker, når du tager tørret frugt ud af ovnen.

* DAMPUNDERSTØTTET MADLAVNING

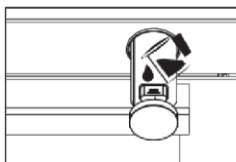
Fordi det ikke koges i vand, bevares vitaminer og mineraler under dampkogning. Dampassisteret madlavning bevarer madens smag bedre end normal madlavning. Desuden bevarer fødevarerne deres friske og naturlige farver på denne måde.

Vandforbruget afhænger af typen af mad og længden af tilberedningstiden.

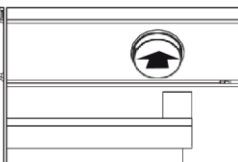
Fjern vandbeholderen ved at trække den ud ved de punkter, der er angivet med pilen. (se figur 8) Fyld vandbeholderen. (se figur 9) og skub den i pilens retning til startpositionen for at sætte den på plads. (Se figur 10) Efter 10 minutters forvarmning skal du skubbe vandbeholderen i pilens retning, indtil du hører et "klik". (se fig. 11) Når du har fyldt vandbeholderen og sat den på plads igen, kan du sætte maden ind i ovnen.



Figur 8



Figur 9



Figur 10



Figur 11

ADVARSEL: Brug kun vand fra hanen og destilleret vand. Brug aldrig mineralvand eller andre væsker!

ADVARSEL: Den maksimale genopfyldning er 250 milliliter, og den minimale genopfyldning er 65 milliliter.

ADVARSEL: Når du fylder vandbeholderen, må du aldrig overskride den maksimale markering!

ADVARSEL: For hver tilberedningsproces skal du overholde mængden af vand til maden som angivet i tilberedningsskemaet.

ADVARSEL: Fjern ikke vandbeholderen, mens madlavningen er i gang.

Diagram over dampunderstøttet madlavning

ADVARSEL: Du skal forvarme ovnen i 10 minutter, før du sætter måltidet i ovnen.

Fødevarer	Tilberedningsfunktion	Tilberedningstemperatur (°C)	Køkkensativ	Tilberedningstid (min.)	Vandmængde (ml.)
Kage		170	3	20-25	100
Salt småkage		170	3	20-25	100
Konditori		180	3	25-30	100
Bolle		180	3	25-30	100
Laks		180	3	40-45	100
Trommestik med kylling		200	3	40-45	150
Kyllingevinger		230	4	40-45	100
Hel kylling		190-230	3	60-70	250
Lammeskank med grøntsager		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250



Hvis det er muligt, skal du bruge fade med perforerede huller til madlavning med damp. Det sikrer, at dampen når maden fra alle sider, og at maden tilberedes jævnt.

Brug kun beholdere, der er modstandsdygtige over for varme (op til 100 °C) og damp. Hvis du vil bruge plastbeholdere, skal du kontakte producenten af beholderen for at se, om den er egnet til ovnen.

Tykk gryder som porcelæn, keramik eller lertøj er ikke særlig velegnede til dampning. Fordi de er tykke, leder de ikke varmen godt, og derfor kan de tilberedningstider, der er angivet i tabellerne, være meget længere.

ADVARSEL: Der kan komme damp ud, når døren åbnes. Træd tilbage, og vent på, at dampen forsvinder. **ADVARSEL: Du** kan brænde dig på hånden på grund af ovnens indvendige paneler, spildt mad, tilbehør og varme dampe. Brug køkkenhandsker, når du tager det varme måltid ud af ovnen.

*** MADLAVNING I FRITUREGRYDE**

Mens frituregryden laver mad, kan du lave mad i henhold til de værdier, der er angivet i madlavningskemaet, ved at skifte ovnen til frituregrydetilstand [bund-

top + blæser ()].

Diagram over tilberedning i luftfryser

ADVARSEL: Du skal forvarme ovnen i 8-10 minutter, før du sætter måltidet i ovnen.

Fødevarer	Tilberedningsfunktion	Tilberedningstemperatur (°C)	Madlavningsstativ	Tilberedningstid (min.)	Vægt i gram (g)
Kage		170	2-3	10-15	-
Frosne kyllingenuggets		200	2-3	20-25	750
Frosne stegte kartofler		220	2-3	20-25	700
Halloumi-fritter		200	2-3	10-15	250
Bøf		180	2-3	10-15	1000

Kødbolle		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Svampe		200	2-3	15-20	1000
Ruller med kylling		180	2-3	25-30	1000
Kyllingebryst		180	2-3	25-30	750

ADVARSEL: Tilberedning i luftfryser må kun ske i luftfryserens bakke.

ADVARSEL: Der kan komme damp ud, når døren åbnes. Træd tilbage, og vent på, at dampen forsvinder.

ADVARSEL: Din hånd kan blive forbrændt på grund ovnens indvendige paneler, spildt mad, tilbehør og varm damp. Brug køkkenhandsker, når du tager det varme måltid ud af ovnen.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Regelmæssig rengøring forlænger apparatets levetid og reducerer hyppige problemer.

ADVARSEL: Afbryd apparatets elektriske forbindelse. Der er fare for elektrisk stød.

ADVARSEL: Vent med at rengøre apparatet, til det er kølet . Varme overflader kan forårsage forbrændinger.

ADVARSEL: Brugeren må ikke rykke modstanden ud af led under rengøring. Det kan forårsage elektrisk stød.

ADVARSEL: Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind i de dele, der leder elektricitet, og få dem til at kortslutte. Brug aldrig et damprengøringsapparat til at rengøre ovnen.

ADVARSEL: Vask aldrig nogen af apparatets dele i opvaskemaskinen! (undtagen tilbehør) **ADVARSEL:** Vandbeholderen må ikke være nedsænket i vand og må aldrig vaskes i ! Brug ikke meget hårde svampe eller børster til at rengøre vandbeholderen.

ADVARSEL: Sluk for apparatet, før du fjerner beskyttelsesanordningerne. Efter rengøring skal beskyttelsesanordningerne monteres i henhold til instruktionerne.

1. Rengør ikke de indvendige dele, paneler, bakker eller andre dele af apparatet med hårde redskaber som f.eks. hårde børster, stålsvampe eller knive. Brug ikke slibemidler, ridsemidler eller rengøringsmidler.
2. Tør de indvendige dele af apparatet af med en sæbevandt klud, og skyl og tør det derefter grundigt med en blød klud.
3. Rengør glasoverfladerne med specielle glasrensemidler.
4. Brug ikke alifatiske eller kulbrinteholdige rengøringsmidler. De kan få ovnens dørpakning til at svulme op.
5. Brug aldrig brændbare materialer som f.eks. syre, fortynder eller gas, når du rengør dit apparat.
6. Brug kaliumstearat (blød sæbe) til snavs og pletter.
7. Rengør kontrolpanelet med en våd klud, og tør det af med en tør klud.
8. Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug. På den måde er det nemt at fjerne madrester, og man , at de brænder fast, når produktet bruges igen senere.
9. Sørg for, at du tørrer alle resterende væsker helt af efter rengøringsprocessen, og at du straks rengør alle fødevarer, der sprøjter rundt under tilberedningen.

10. Nogle vaske- eller rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulver, rengøringscreme eller skarpe genstande under rengøringen.

11. Rengør og tør ovnen og dens tilbehør efter hver brug.

12. Luk ovnens dør, når det indvendige af apparatet er helt tørt.

13. Apparatet skal rengøres grundigt for at undgå dårlig lugt, hvis det ikke skal bruges i lang tid. Lad ovnens dør stå åben efter rengøringen.

14. Udskift apparatets dørpakning, når der dannes porer, eller når den revner. Du kan bestille dørpakningen hos den autoriserede service.

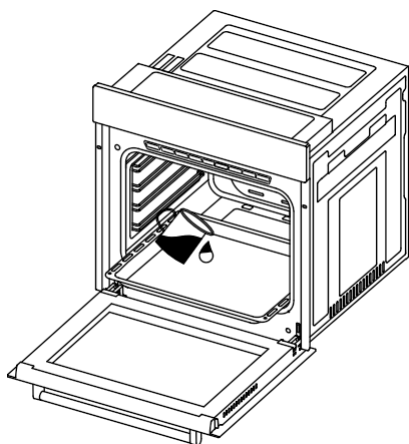
15. Rengør trådstativerne i opvaskemaskinen eller med opvaskemiddel og varmt vand.

16. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset, da de ridser, der kan opstå på dørglassets overflade, kan få glasset til at gå i stykker.

17. Fjern ovnlampens glasdæksel (se udskiftning af lampe), og tør det af med en klud fugtet med opvaskemiddel og varmt vand. Rengør den med en blød klud.

* Rengøring med damp

Det gør det muligt at fjerne blødgjort snavs takket være den damp, der dannes i ovnen.



1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.

2. Hæld en halv liter vand på bakken, og sæt bakken nederst i ovnen.

3. Sæt kontakten på damprengøringstilstand (☹).

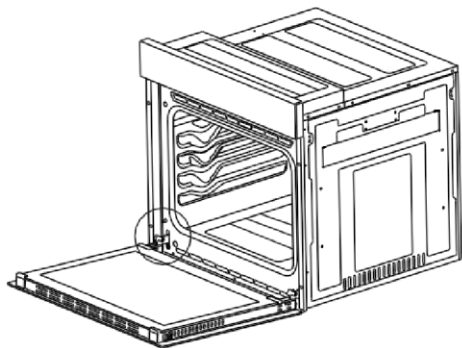
4. Sæt termostaten på 70°, og lad ovnen køre i 30 minutter.

5. Når ovnen har været i brug i 30 minutter, skal du åbne døren og tørre ovnens indvendige overflader af med en fugtig klud.

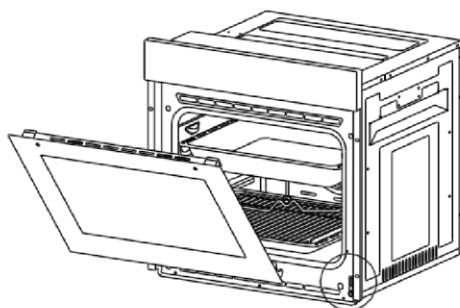


6. Rengør ovnen med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud til snavs, der ikke er let at få ud, og tør området, du har rengjort, af med en tør klud.

Rengøring og montering af ovndøren



Figur 12

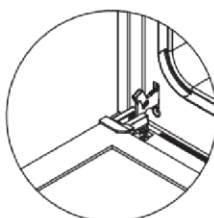


Figur 13



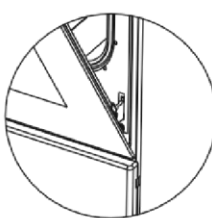
Figur 12.1

Åbn døren helt ved at trække ovndøren ind mod dig. Lås derefter hængsellåsen op ved at trække den opad med en skruetrækker. (Se fig. 12.1)



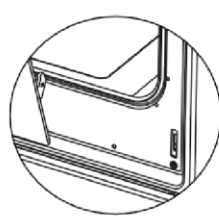
Figur 12.2

Indstil hængsellåsen til den bredeste position. (Se fig. 12.2) Bring begge hængsler, der forbinder ovndøren med ovnen, i samme position.



Figur 13.1

Luk derefter ovndøren, indtil den hviler mod hængsellåsen. (Se fig. 13.1)



Figur 13.2

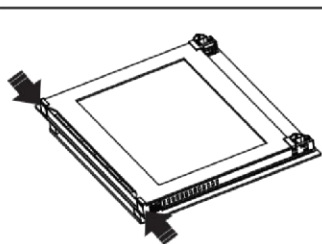
For at fjerne ovndøren skal du holde døren med begge hænder, den er tæt på den lukkede position, og trække den op. (Se fig. 13.2)

For at sætte ovnlågen på plads igen skal du følge proceduren for afmontering af lågen.

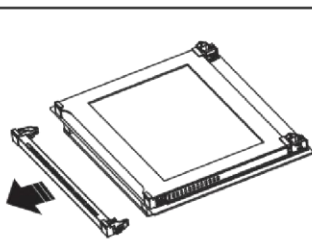
Rengøring af ovnens glas

Din ovn kan være anderledes. Følg det trin, der passer til din ovn.

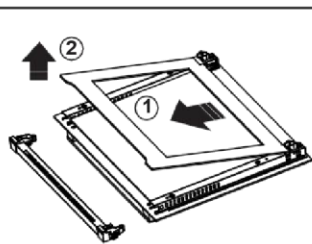
1. Tryk på plastlåsene i venstre og højre side som vist i figur 14, og løft profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 15. er frit, når profilen er fjernet som vist i figur 16. Træk forsigtigt det glas, der er blevet frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme måde. Det yderste glas er fastgjort til ovndørens profil. Du kan nemt rengøre glassene, efter at de er blevet skilt ad. Når rengøring og vedligeholdelse er afsluttet, kan du udskifte glassene og profilen ved at udføre afmonteringsproceduren i omvendt rækkefølge. Sørg for, at glasset sættes i i den rigtige retning, og at profilen passer ordentligt.



Figur 14

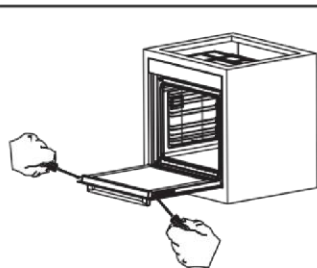


Figur 15

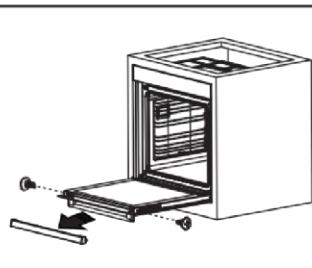


Figur 16

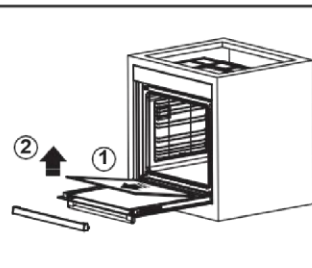
2. Fjern skruerne i venstre og højre side som vist i figur 17. Fjern profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 18. Glasset er frit, når profilen er fjernet, som vist i figur 19. Træk forsigtigt glasset, der er blevet frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme måde. Det ydre glas er fastgjort til ovndørens profil. Du kan nemt rengøre glasset, efter at det er blevet skilt ad. Når rengøringen og vedligeholdelsen er afsluttet, kan du udskifte glassene og profilen ved at udføre afmonteringsproceduren i omvendt rækkefølge. Sørg for, at glasset sættes i i den rigtige retning, og at profilen passer ordentligt.



Figur 17



Figur 18



Figur 19

UDSKIFTNING AF OVNLAMPE

ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal du slukke for strømforsyningen, før du udskifter ovnens lampe!

ADVARSEL: For at undgå forbrændinger skal du vente på, at ovnen køler af, før du udskifter lampen! Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

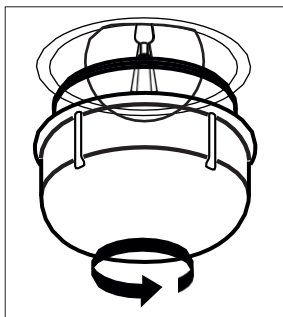
ADVARSEL: Den pære, der bruges i dette produkt, er ikke egnet til belysning af husholdninger. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se maden.

ADVARSEL: De pærer, der bruges i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold, f.eks. temperaturer over 100° C.

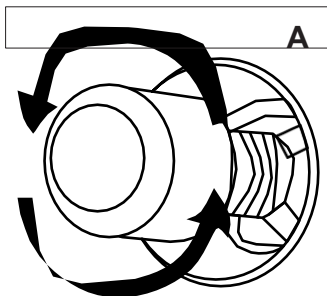
ADVARSEL: I apparater med halogenlamper må brugeren ikke se på halogenlampen.

Sådan skifter du lampe;

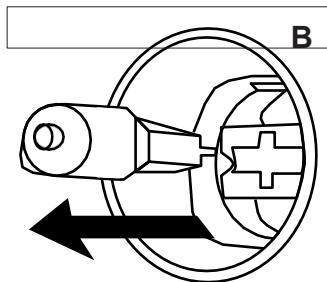
1. Sluk for strømmen.
2. Fjern glasbeskyttelsen ved at dreje den mod uret. (Se fig. 20) Det kan være en hjælp at bruge plastikhandsker, hvis du har svært ved at dreje den.
3. Fjern derefter ovnlampen ved at dreje den (se fig. 21), hvis den er af typen **A**, eller ved at trække i den (se fig. 22), hvis det er type **B**.
4. Monter en ny lampe med de samme funktioner.
5. Sæt beskyttelsesglasset på plads, og slut enheden til lysnettet.



Figur 20



Figur 21



Figur 22

Bemærk: Dette apparat indeholder en lyskilde, hvis energieffektivitetsklasse er G.

For at tage chancen med den firkantede lampe;

1. Sluk for strømmen.
2. Fjern den ved at trække glasbeskyttelsen mod dig.
3. Fjern derefter ovenlampen ved at trække den ud.
4. Monter en ny lampe med de samme funktioner.
5. Sæt beskyttelsesglasset på plads, og slut enheden til lysnettet.

FEJLFINDING

Du kan løse de problemer, du måtte støde på med dit produkt, ved at tjekke følgende punkter, før du ringer til den tekniske service.

Tjek punkter

Hvis du oplever et problem med ovnen, skal du først tjekke tabellen nedenfor og afprøve forslagene. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte servicecentret.

Problem	Mulig årsag	Hvad skal man gøre?
Ovnen fungerer ikke.	Strømforsyningen er ikke tilgængelig.	Kontroller, at strømforsyningen er tilgængelig.
Ovnen stopper under tilberedningen.	Stikket kommer ud af stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten igen.

Slukker under tilberedningen.	For lang kontinuerlig drift.	Lad ovnen køle af efter lange tilberedningscyklusser.
	Køleventilatoren fungerer ikke.	Lyt til lyden fra køleventilatoren.
	Ovnen er ikke installeret på et sted med god ventilation.	Sørg for, at de afstande, der er angivet i betjeningsvejledningen, overholdes.
	Mere end et stik i en stikkontakt.	Brug kun ét stik til hver stikkontakt.
Ydersiden af ovnen bliver meget varm under drift.	Ovnen er ikke installeret på et sted med god ventilation.	Sørg for, at de afstande, der er angivet i betjeningsvejledningen, overholdes.
Ovnlågen åbner ikke ordentligt.	Madrester sidder fast mellem døren og det indvendige hulrum.	Rengør ovnen godt, og prøv at åbne døren igen.
Det indvendige lys er svagt eller virker ikke.	Lampen er måske defekt.	Udskift med en lampe med samme specifikationer.
	Fremmedlegeme, der dækker lampen under tilberedningen.	Rengør ovnens indvendige overflade, og tjek igen.
Elektrisk stød ved berøring af ovnen.	Strømmen er måske ikke korrekt jordet.	Sørg for, at strømforsyningen er korrekt jordet.
	Du bruger måske en stikkontakt uden jordforbindelse.	

Problem	Mulig årsag	Hvad skal man gøre?
Vand, der drypper.	Afhængigt af maden kan der i nogle tilfælde dannes vand eller damp. Dette er ikke en fejl ved apparatet.	Lad ovnen køle af, og tør den derefter af med et viskestykke.
Der kommer damp ud af en revne i ovndøren.		
Vand, der er tilbage inde i ovnen.		

Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at tilberedningen er afsluttet.	Denne ventilator kører automatisk i et bestemt tidsrum for at ventilere ovnens indre.	Det er ikke en fejl ved apparatet, og du behøver derfor ikke at bekymre dig.
Ovnens bliver ikke varm.	Ovnens dør er åben.	Luk døren, og genstart.
	Ovnens betjening er måske ikke indstillet korrekt.	Læs afsnittet om betjening af ovnen, og nulstil ovnen.
	Sikringen kan være sprunget, eller afbryderen kan være udløst.	Udskift sikringen, eller nulstil afbryderen. Hvis dette gentager sig ofte, skal du ringe til en elektriker.
Der kommer røg ud af produktet under drift.	Når ovnen tages i brug for første gang.	Der kommer røg ud af varmeapparaterne. Det er ikke en fejl. Efter 2-3 cyklusser vil der ikke være mere røg.
	Mad på varmeapparatet.	Lad ovnen køle af, og fjern madrester fra varmelegemet.
Der er en lugt af brændt eller plastik, når man bruger ovnen.	Der bruges plastik eller andet ikke varmebestandigt tilbehør inde i ovnen.	Brug glasbeholdere, der er egnet til høje temperaturer.
Ovnens er ikke god til at lave mad.	kan være åbnet for meget under tilberedningen.	Åbn ikke for ofte, medmindre du tilbereder noget, der skal drejes. Hvis du åbner døren for ofte, vil den indre temperatur falde, hvilket kan påvirke tilberedningsresultatet.

HÅNDTERING AF REGLER

1. Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
2. Udfør flytning og transport i den originale emballage.
3. Vær meget opmærksom på apparatet under af- og pålæsning og håndtering.
4. Sørg for, at emballagen er forsvarligt lukket under håndtering og transport.
5. Beskyt mod eksterne faktorer (som fugt, vand osv.), der kan beskadige emballagen.
6. Pas på ikke at beskadige apparatet på grund af stød, slag, fald osv. under håndtering og transport, og undgå at ødelægge eller deformere det under brug.

ANBEFALINGER TIL ENERGIBESPARELSER

Følgende detaljer vil hjælpe dig med at bruge dit produkt økologisk og miljøvenligt.

1. Brug mørke og emaljerede beholdere, som leder varmen bedre i ovnen.
2. Forvarm ovnen, mens du tilbereder din mad, hvis opskriften eller brugervejledningen angiver, at forvarmning er nødvendig.
3. Åbn ikke ovndøren ofte, mens du laver mad.
4. Prøv ikke at tilberede flere retter samtidig i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to komfurer på risten.
5. Tilbered flere retter efter hinanden. Ovnen mister ikke varmen.
6. Sluk for ovnen et par minutter før udløbet af tilberedningstiden. I dette tilfælde må du ikke åbne ovndøren.
7. Optø den frosne mad før tilberedning.

OVERHOLDELSE AF AEEE-REGLER OG BORTSKAFFELSE AF AFFALDSPRODUKTER

Dette produkt indeholder ikke de farlige og forbudte stoffer, der er angivet i "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation", der er udgivet af

Republikken Tyrkiets miljø- og byudviklingsministerium. Overholder WEEE-forordningen.

OPLYSNINGER OM PAKKEN

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan genbruges og genanvendes. Bortskaf derfor ikke dette produkt sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af dets livscyklus. Aflever det på et indsamlingssted for elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge dine lokale myndigheder om disse indsamlingssteder. Vær med til at beskytte miljøet og naturressourcerne ved at genbruge de brugte produkter. Før du bortskaffer produktet, skal du trække stikket ud af hensyn til børns sikkerhed og gøre det ubrugeligt. Produktets emballage er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale lovgivning. Bortskaf ikke emballageaffaldet sammen med husholdningsaffald eller andet affald, men aflever det på de emballageindsamlingssteder, der er angivet af de lokale myndigheder.

