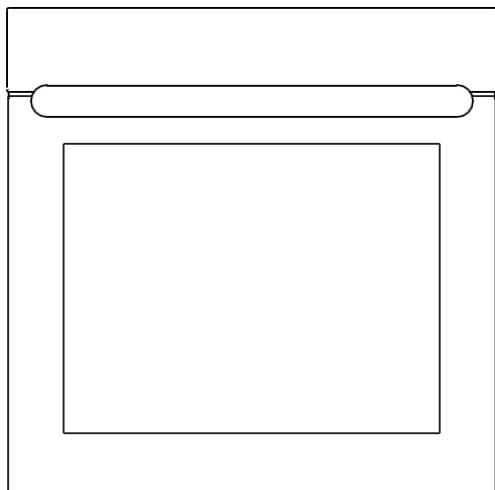




BO 7103

Brugervejledning



Kære kunde,

Tak, fordi du stoler på dette produkt.

Vi ønsker at sikre, at du bruger dette produkt optimalt og effektivt, og at det produceres i vores moderne faciliteter under miljøvenlige og præcise forhold med respekt for den totale kvalitetsfølelse.

Vi anbefaler, at du læser brugervejledningen omhyggeligt og gemmer den, før du tager ovnen i brug, så den bevarer sine oprindelige egenskaber i lang tid.

ADVARSEL: Denne betjeningsvejledning er udarbejdet til flere modeller. Dit apparat har muligvis ikke nogle af de funktioner, der er angivet 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	12
Tilsigtet brug	13
Introduktion til apparater	14
Tilbehør	15
Tekniske egenskaber	18
Køleventilator	19
Opsætning af apparatet	19
Betjening af ovnen	25
Anbefalinger og advarsler om madlavning	76
Diagrammer over madlavning	78
Vedligeholdelse og rengøring	85
Fejlfinding	93
Regler for håndtering	94
Anbefalinger til energibesparelser	94
Overholdelse af aeee-regler og bortskaffelse af affaldsprodukter	95
Emballageoplysninger	95

VIGTIGE ADVARSLER

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

2. Installation og reparation skal altid udføres af **"AUTORISERET SERVICE"**. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for handlinger udført af uautoriserede personer.

3. Konfigurationsbetingelserne for dette apparat er angivet på typeskiltet eller på 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 varmeelementet og koble 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 af 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, at 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 til forsyningskredsløbet, før du går ind i terminalerne.

2. Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring i overensstemmelse med 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, så slutbrugeren kan 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 beskyttes.

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 ovnhus, der giver 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.

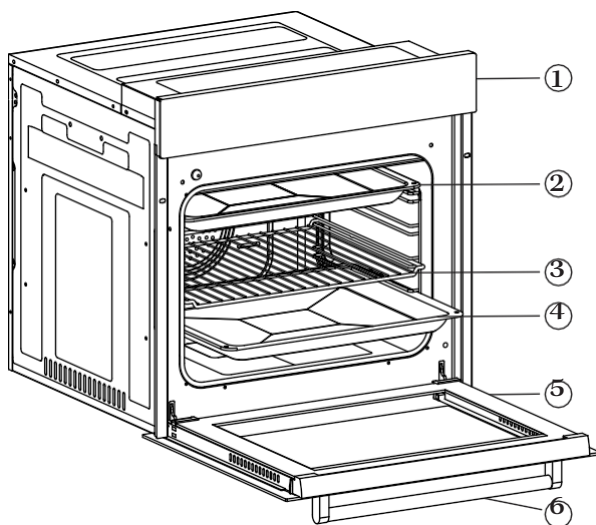
3. Dette produkt må ikke bruges til at opvarme plader under grillen, tørre tøj eller håndklæder ved at hænge dem på håndtaget eller til opvarmningsformål.

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

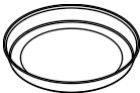
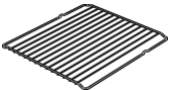
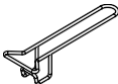
* 4. Dyb bakke

5. Ovnens dør

6. Håndtag til ovn

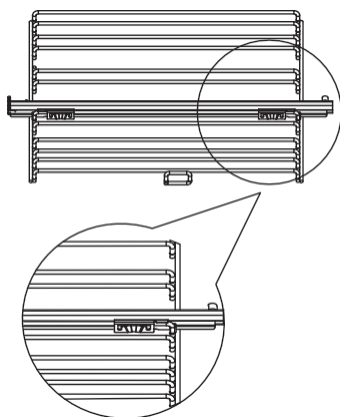
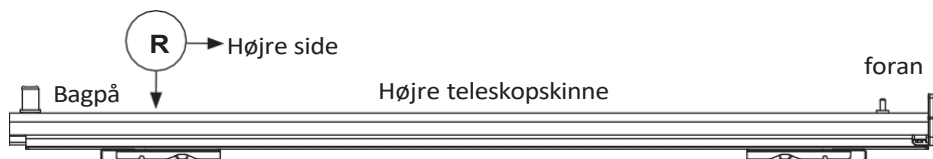
ADVARSEL: Billedet af apparatet ovenfor er kun ment en illustration. Afhængigt af apparatets ekstraudstyr kan billedet variere. Overvej kun dit apparat.

* TILBEHØR (valgfrit)

	Dyb bakke 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.
	Trådstativ 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.
	Stegt kylling Det bruges til fødevarer, der er beregnet til at blive tilberedt ved at blive roteret.
	Grillet 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.
	Trådgrill inde i bakken Placer trådgitteret inde i bakken på bakken. Mad, der kan sætte sig fast under tilberedningen, som f.eks. bøffer, placeres på trådristen inde i bakken. Det forhindrer, at maden kommer i kontakt med bakken og sætter sig fast i den.
	Pizzasten og skræl 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.

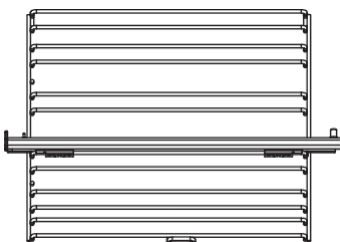
* Teleskopiske skinner

Teleskopiskinner gør det nemt at trække bakken og den indvendige grill ud.



Teleskopiskinner, 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.

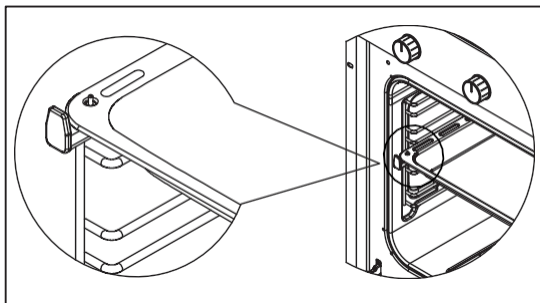
anbefaler, at du tager sidetrådene helt ud af ovnen og monterer teleskopiskinnerne på sidetrådene på en plan overflade. Monter teleskopskinne på den øverste af de to riste. Skinnerne kan nemt monteres og afmonteres. Når du har justeret positionerne for højre og venstre teleskopskinne, skal du trykke på dem, indtil de er sat ind i .



Kontroller, om skinnerne sidder helt fast eller ej, ved at kigge bag trådholderen.

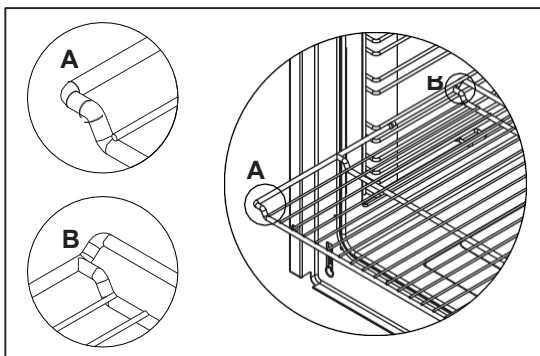
Når du har monteret teleskopiskinnerne, skal du montere ristene i ovnen igen. Brug ikke risten lige under den rist, som teleskopskinne er fastgjort på.

Korrekt placering af bakken eller trådgitteret på teleskopskinnen



Takket være teleskophyldeerne er det nemt at sætte bakker eller grilltråd ind og ud. Når du bruger bakken eller risten med teleskopskinnen, skal du sørge for, at tappene på bagsiden af teleskopskinnen 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

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

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.			

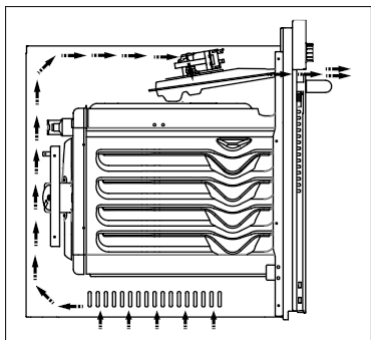
M*****-6***** (60 liter)

Let strøm	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Bundvarmer	1200 W			
Topvarmer	1000 W			
Turbo-varmer	1800 W			
Varmeapparat til grill	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 leveres sammen 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)

- De anvendte overflader, syntetiske laminater og klæbemidler skal være varmebestandige (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 hyld 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

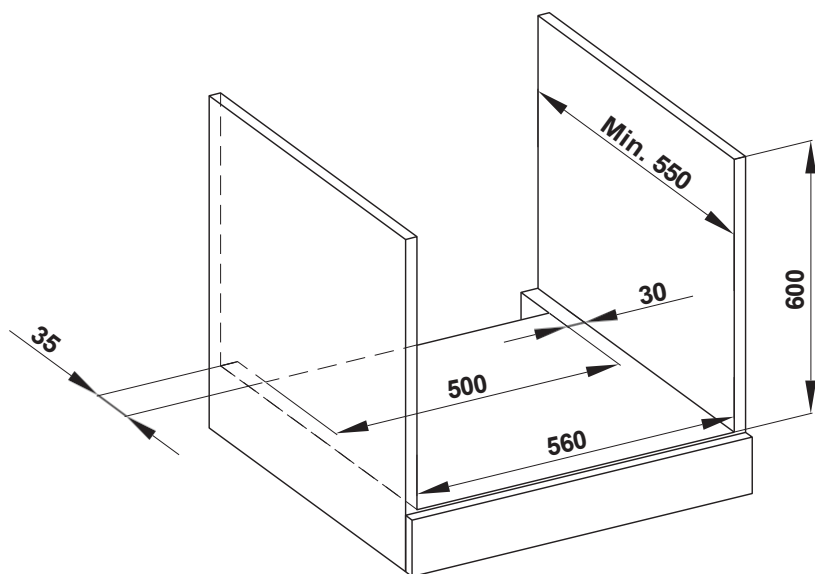
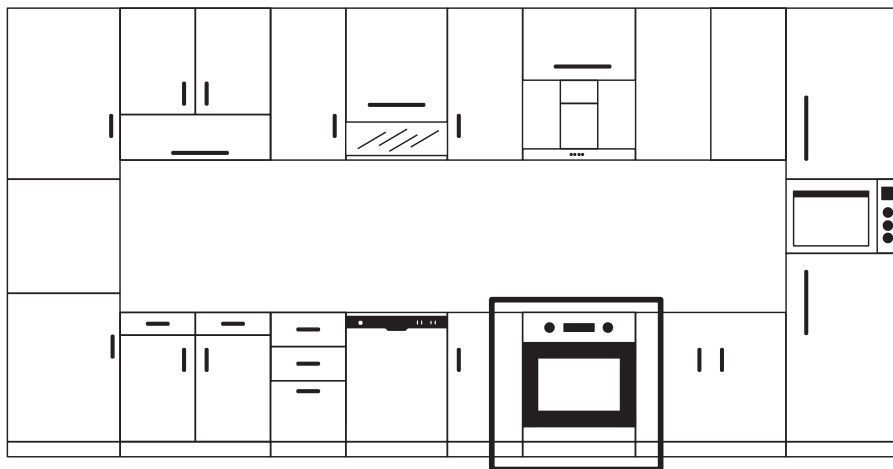
Det sted, hvor produktet skal installeres, skal have en korrekt elektrisk installation.

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.

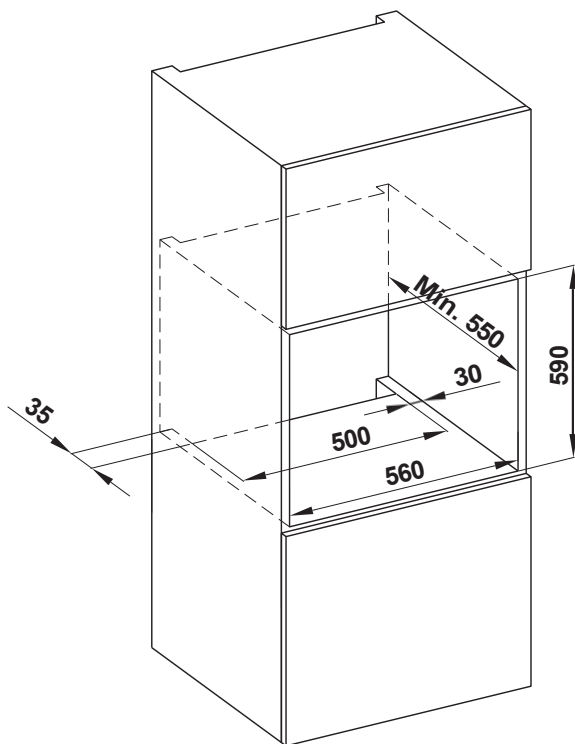
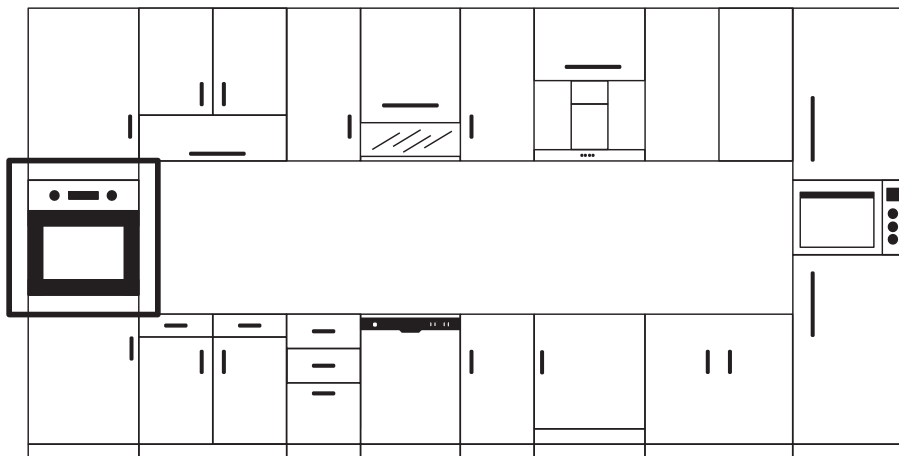
Afbryd strømforsyningen, før du begynder at installere produktet. Tilslut ikke produktet til lysnettet, før installationen er færdig.

Montering



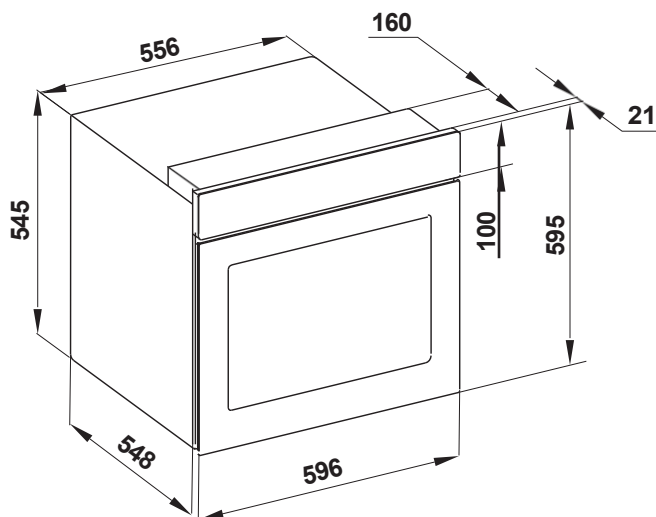
Figur 2

Montering

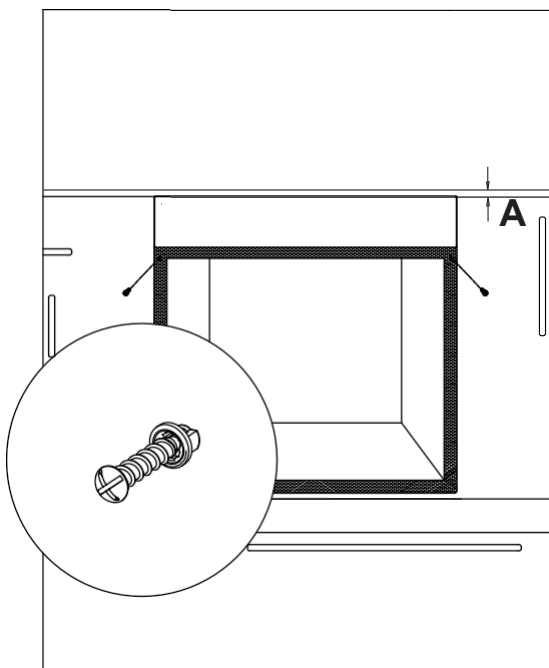


Figur 3

Montering



Figur 4



Figur 5

BETJENING AF OVN

Brug af ovnen

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. Når tilberedningstiden er udløbet i henhold til den indtastede formation, slukker timeren for varmelegemerne og giver et lydsignal.

2. 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.



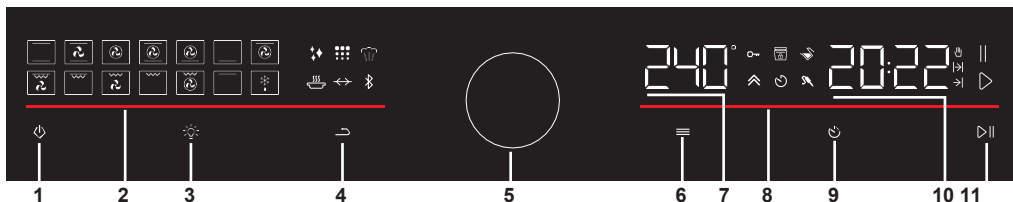
Betjening af ovnens kontrolenhed

Det er en elektronisk styret ovn, som gør det muligt at gøre maden klar til servering ved de ønskede tilberedningsindstillinger. Det, du skal gøre, er at programmere, hvordan maden skal tilberedes, tilberedningstiden, tilberedningstemperaturen og det tidspunkt, hvor den skal være klar. Du kan også bruge specialfunktioner. Den kan også bruges som et minutprogrammerbart vækkeur uafhængigt af ovnens tilberedningsfunktioner.

Vigtige funktioner

1. Programmerbare madlavningsfunktioner og timer.
2. Særlige tilberedningsfunktioner.
3. Oprettelse og genkaldelse af madlavningsfavoritter.
4. Realtidsur upåvirket af kortvarige strømafbrydelser.
5. Opsummering af madlavning og overvågningsskærme.
6. Indstillinger for lysstyrke og tone.
7. Timer til påmindelse.
8. Brugervenlige touch-taster og drejeknap, der kan trykkes på.

Generelt udseende



1. On/Off-knap
2. Indikator for aktiv indstilling og temperaturstatus
3. Lys
4. Bagerste tast
5. Drejeknap, der kan trykkes på
6. Menu-tast
7. Indikator for temperaturstatus
8. Indikator for aktiv indstilling og tidsstatus
9. Alarmtast
10. Indikator for tilberedningsstatus
11. Start/pause-knap

Symboler på displayet

Apparatet har et LED-display.

Særlige funktioner

(ekstraudstyr)

Ovnens funktionssymboler er defineret i følgende tabel.

	* Damprensning		* Dampunderstøttet madlavning
	* Pyrolytisk rengøring		* Bluetooth
	* At holde varmen		* Kyllingesteg

Temperatur

Ovnens temperatursymboler er defineret i følgende tabel.

	Hurtig opvarmning (forvarmning)		* Kødsonde
	Varmebjelke (visning af ovnrummets temperatur)		Visning af temperatur (°C)

Timing

Ovnens tidssymboler er defineret i følgende tabel.

	Normal madlavning		Forsinket tilberedning
	Påmindelses-timer		Tidsbjælker

Madlavning

Ovnens tilberedningssymboler er defineret i følgende tabel.

	Lavere modstand		Øvre modstand
	Modstand mod grill		Turbo-modstand
	Afrimning (turboventilator)		

Status

Ovnens statusvisningssymboler er defineret i følgende tabel.

	Start		* Dørlås
	Stop		* Advarselsindikator for vandstand
	Børnesikring		Manuel madlavning

Indstillinger

Ovnens indstillingssymboler er defineret i følgende tabel.

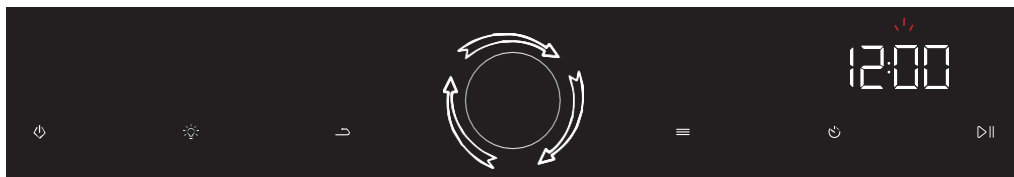
	Indstilling af rød bjælke		Justering af ur
	Nulstilling		Indstilling af tone
	Indstilling af forvarmning		Indstilling af lysstyrke
	Ring til favoritten		

Opsætning

Når ovnen tændes for første gang

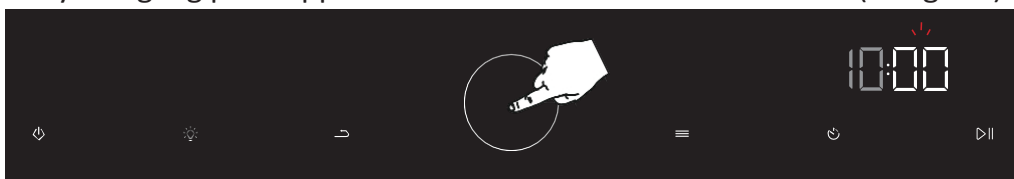
Ovnen er deaktiveret, når den tændes første gang. Uret, der ikke er opdateret, blinker på skærmen. Du skal indstille uret først for at kunne bruge ovnen.

Mens tiden blinker "12:00" på hovedskærmen, indstilles tiden ved at dreje på drejeknappen. (se figur 7)



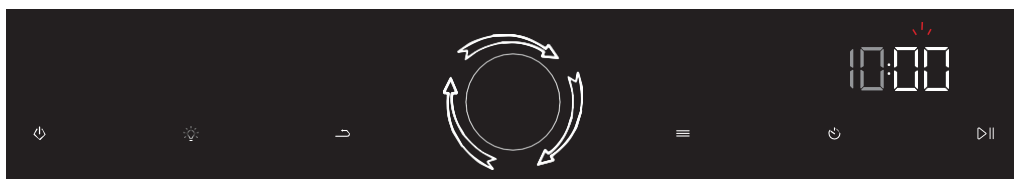
Figur 7

Tryk én gang på knappen for at bekræfte den indstillede tid. (se figur 8)

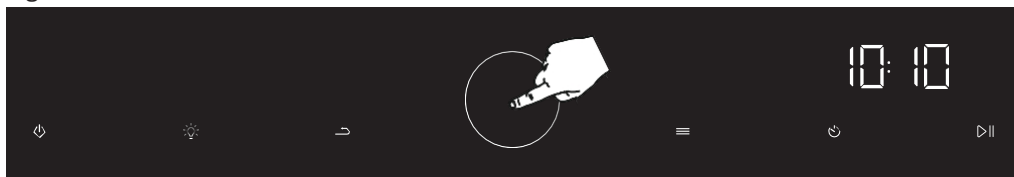


Figur 8

Når du har indstillet timen, skal du trykke på bekræftelsesknappen for at indstille minutterne (se fig. 9). Minutindstillingen bekræftes derefter ved at trykke på drejeknappen 1 gang. (se figur 10)



Figur 9



Figur 10

Bemærk: Hvis du vil ændre tidsindstillingen for ovnens senere funktioner, skal du gå til afsnittet om tidsindstilling i indstillingsmenuen.

Menu til madlavning

Der er specifikke temperaturer og tilberedningstider, der kan bruges til hver tilberedningsfunktion. De foreslåede tilberedningstemperaturer er baseret på konventionelle tilberedningsvaner, og de kan ændres i henhold til personlige præferencer.

Displays med madlavningsfunktioner og deres funktioner

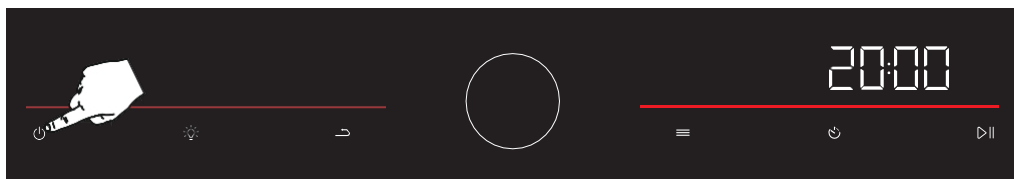
	Nedre og øvre modstand arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 200 °C. Tillader tilberedning fra 45°C til 240°C. Op til 6 timers tilberedning er mulig.
	Nedre modstand, øvre modstand og ventilator arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 180 °C. Tillader tilberedning fra 45°C til 240°C. Op til 6 timers tilberedning er mulig.
	Turbo og blæser arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 175 °C. Tillader tilberedning fra 45°C til 240°C. Op til 8 timers tilberedning er mulig.
	Nedre og øvre modstande, turbo og blæser arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 180 °C. Tillader tilberedning fra 60°C til 240°C. Op til 5 timers tilberedning er mulig.
	Grillen er tændt. Anbefalet temperatur er 180 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
	Grill og øvre modstand arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 200 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
	Grill og ventilator fungerer sammen. Anbefalet temperatur er 175 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
	Grill, ventilator og øvre modstand arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 185 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
	Grill, blæser og turbo arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 220 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 4 timers tilberedning er mulig.
	Den øverste modstand er aktiveret. Anbefalet temperatur er 150 °C. Tillader tilberedning fra 60°C til 230°C. Op til 4 timers tilberedning er mulig.
	Der arbejdes med lavere modstand. Anbefalet temperatur er 200 °C. Tillader tilberedning fra 60°C til 230°C. Op til 8 timers tilberedning er mulig.
	Fungerer i optøningstilstand (afrimning). Op til 8 timers drift er mulig.
	Lavere modstand, blæser og turbo arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 150 °C. Lav tilberedning fra 45°C til 230°C. Op til 4 timers tilberedning er mulig.
	Øvre modstand, blæser og turbo arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 150 °C. Tillader tilberedning fra 45°C til 230°C. Op til 4 timers tilberedning er mulig.

ADVARSEL: Der kan maksimalt tilberedes i 10 timer i alle tilberedningsfunktioner, hvis der ønskes andre tidsindstillinger end de anbefalede tilberedningstider.

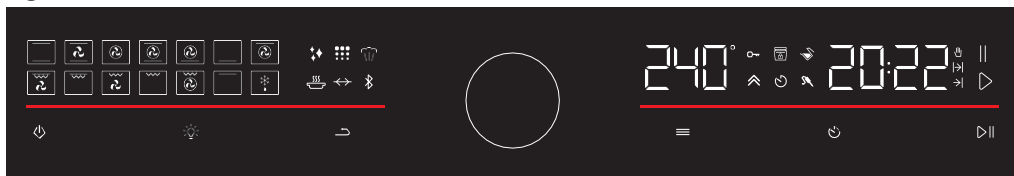
Manuel madlavning

Takket være styresystemet og de tidligere indstillede temperaturer er din ovn meget nem at bruge. De trin, du skal følge for at begynde at lave mad, er beskrevet nedenfor.

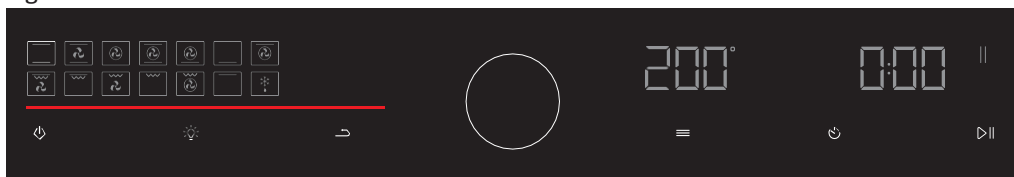
1. Tryk på tænd/sluk-knappen (🔌) for at tænde for ovnen. (se fig. 11) Alle symboler blinker, når ovnen er tændt. (se fig. 12) Funktionsvalget bliver tilgængeligt. (se figur 13)



Figur 11

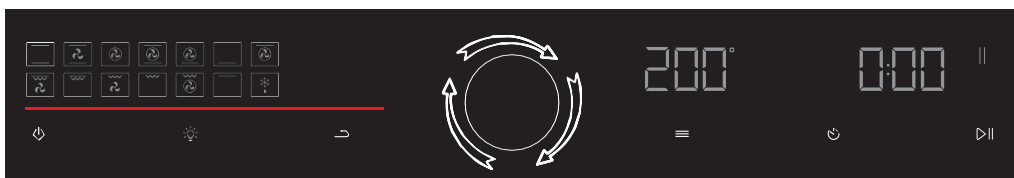


Figur 12



Figur 13

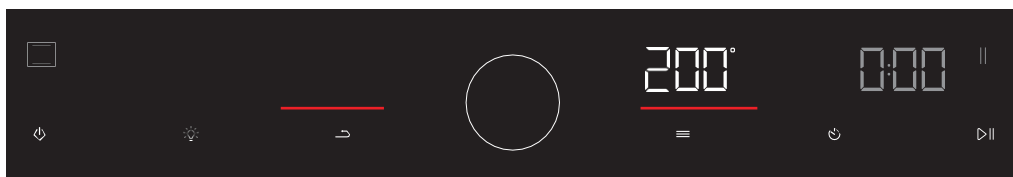
2. I menuen "Tilberedning" skifter visningen af den aktive indstilling først til tilberedningsfunktionerne, som der kan skiftes mellem ved at trykke på retningstasterne op eller ned. (se figur 14) Tryk én gang på bekræftelsesknappen 1 for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.



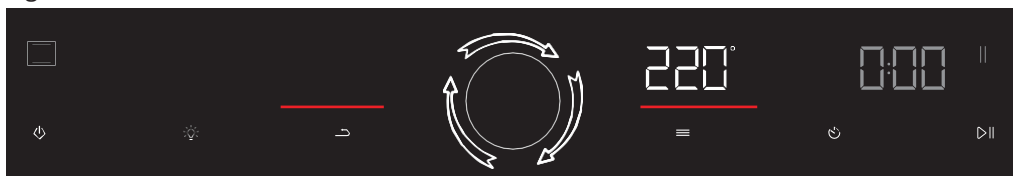
Figur 14

ADVARSEL: Temperaturværdierne i temperaturstatusindikatoren er de anbefalede temperaturværdier.

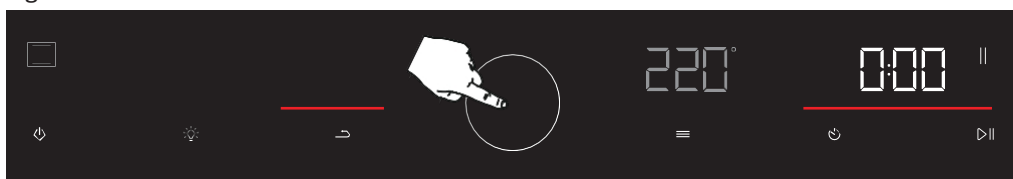
3. Når du har trykket på knappen, skifter indikatoren for aktiv indstilling til temperaturindikatoren. (se figur 15) Den ønskede temperaturværdi indstilles inden for de angivne grænser ved at trykke på tasterne eller . (se figur 16) Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at godkende den ønskede temperatur. (se figur 17)



Figur 15



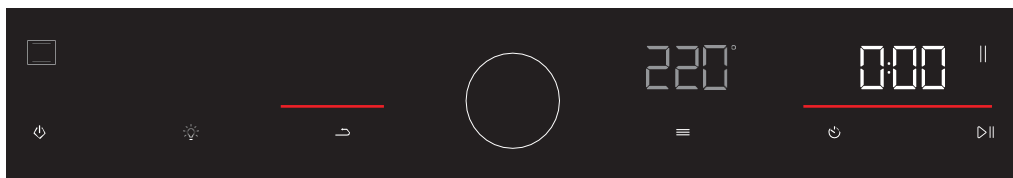
Figur 16



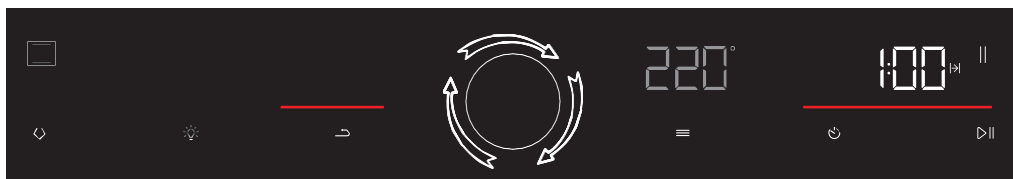
Figur 17

ADVARSEL: Ved hjælp af temperaturindikatoren kan der foretages temperaturændringer mellem maksimums- og minimumstemperaturen, der bestemmes med intervaller på 5 °C.

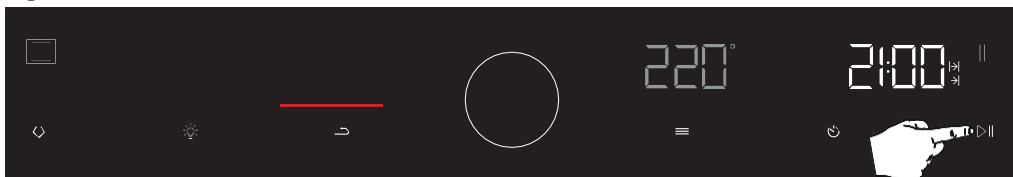
4. Når du har trykket på godkendelsesknappen (), skifter den aktive indstillingsindikator til tidsindikatoren. (se figur 18) Den ønskede temperaturværdi indstilles inden for de angivne grænser ved at trykke på tasterne eller . (se figur 19) Tryk én gang på bekræftelsesknappen (▶) for at godkende tilberedningstiden. (se figur 20)



Figur 18



Figur 19



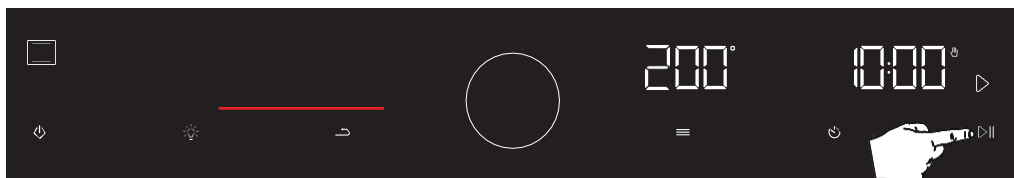
Figur 20

ADVARSEL: Hvis temperaturen inde i ovnen er over 70 °C, når ovnen er slukket, eller der ikke er nogen aktiv madlavning, **hot** vises en advarsel på displayet.

ADVARSEL: Der udsendes et advarselssignal i 5 minutter, hvis der ikke trykkes på en knap, når tilberedningen er færdig.

Normal madlavning

Den bruges, når man ønsker at starte tilberedningen med det samme. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og tryk på start/stop-knappen (▶||), og hold den nede (se figur 21). Når indstillingerne er klar, starter tilberedningsprocessen.



Figur 21

Bemærk: Tryk og hold returknappen nede i (⏮) 2 sekunder for at afbryde tilberedningen helt.

Bemærk: Tryk på bekræftelsesknappen (▶||) og hold den nede for at stoppe eller genstarte tilberedningsprocessen.

ADVARSEL: Hvis temperaturen inde i ovnen er over 70 °C, når ovnen er slukket, eller der ikke er nogen aktiv madlavning, **hot** vises en advarsel på displayet.

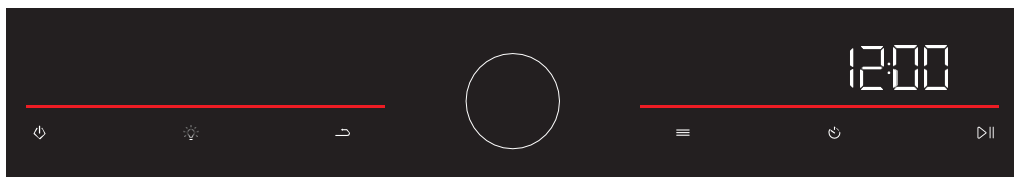
ADVARSEL: **Der** udsendes et advarselssignal i 5 minutter, hvis der ikke trykkes på en knap, når tilberedningen er færdig.

Time-shiL madlavning

Denne metode bruges, når maden skal tilberedes og være klar på et bestemt tidspunkt i fremtiden. For tidsforskuet madlavning kan du følge eksemplet nedenfor.

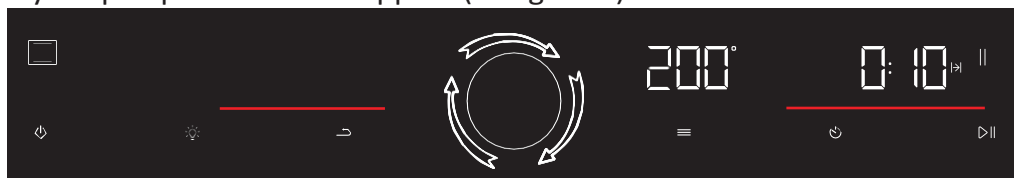
Et eksempel:

Lad tidspunktet på dagen være 12.00 (se figur 22).



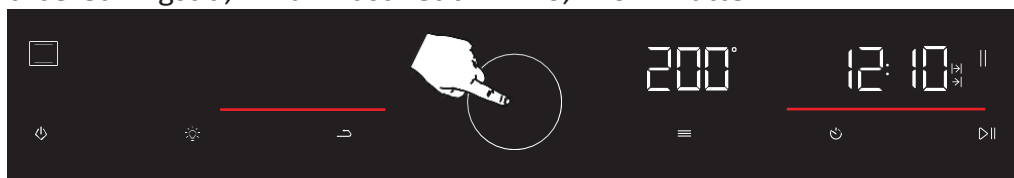
Figur 22

Når du har indstillet tilberedningsfunktionen og temperaturen (se Manuel tilberedning), indstilles tilberedningstiden til 10 minutter ved at trykke på op- eller ned-knappen. (se figur 23)



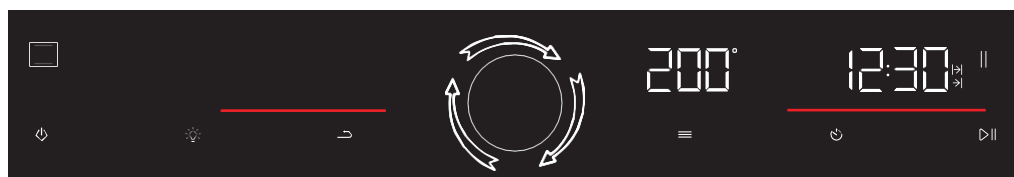
Figur 23

Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at gå ind i funktionen til tidsforskuet tilberedning. (Se fig. 24) Lad os lave mad ved at udsætte den tilberedningstid, vi har indstillet til 12:10, i 20 minutter:



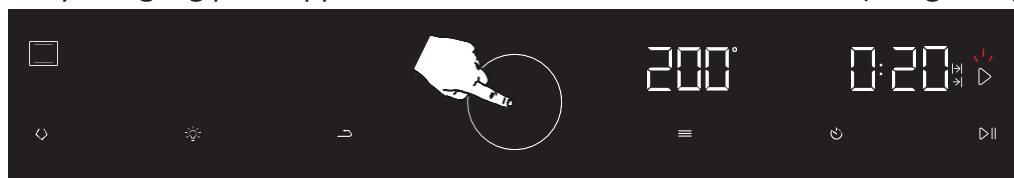
Figur 24

Tiden forskydes ved at trykke på eller -tasterne, og tidspunktet for, hvornår tilberedningen slutter, justeres. (se figur 25)



Figur 25

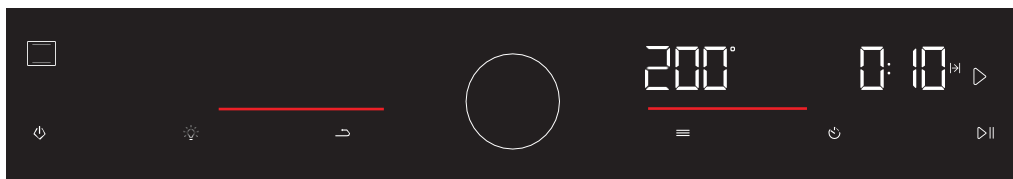
Tryk én gang på knappen for at bekræfte den indstillede tid. (se figur 26)



Figur 26

Bemærk: Hver gang der trykkes på eller -tasterne, er der en 5-minutters indskrænkning i minutzonen.

Tilberedningen starter, når der er 10 minutter, som er tilberedningstiden, tilbage på urdisplayet, og skærmen vises på følgende måde. (se figur 27)



Figur 27

Bemærk: Du skal blot trykke på og holde returknappen nede i (⏮) 2 sekunder for at afbryde tilberedningen helt.

Bemærk: Tryk på bekræftelsesknappen (▶) og hold den nede for at stoppe eller genstarte tilberedningsprocessen.

Bemærk: Hvis du vil ændre tilberedningsindstillingerne, skal du trykke på tilbage-knappen (⏮), når du har stoppet tilberedningen, og det aktive indstillingsdisplay skifter til henholdsvis tidsdisplayet, temperaturdisplayet og tilberedningsfunktionerne. Der kan foretages ændringer i tilberedningsmenuen igen i de ønskede indstillinger.

Særlige funktioner

Denne menu indeholder 6 specialfunktioner. Når ovnen er åben, kan man trykke 1 gang på menutasten på skærmen for at komme ind i menuen med specialfunktioner.

	* Damp-rengøringsfunktion • Fungerer ved 70 °C i 30 minutter.
	* Pyrolytisk rengøringsfunktion • Denne funktion bruges til at rengøre ovnen ved høje temperaturer. • Den maksimale arbejdstid er 3 timer.
	* Dampkogningsfunktion • I denne tilstand kan du lave dampkogning. • Den maksimale arbejdstid er 10 timer.
	* Hold varmen-funktion • Denne funktion bruges til at holde ovnen varm. • Den anbefalede temperatur er 70 °C. Temperaturen kan indstilles fra 45 °C til 100 °C. • Den maksimale arbejdstid er 6 timer.
	* Kyllingesteg-funktion • Den bruges til mad, der er beregnet til at blive tilberedt ved at rotere. • Den maksimale arbejdstid er 1 time.
	* Bluetooth-funktion • Dette er den funktion, der bruges til fjernbetjening af ovnen. • Fungerer synkront med en telefonapp. • Specifikke ovnkontroller kan foretages via telefonappen.

* Damp-rengøringsfunktion



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

Her er et par trin, du skal tage, før du begynder at :

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld en halv liter vand på pladen, og stil pladen nederst i ovnen.
3. Start damprengøringsfunktionen.
4. Når ovnen har været i drift i 30 minutter, skal du åbne låget og tørre ovnens indvendige overflader af med en våd klud.
5. Hvis snavset ikke kommer ud, skal du rengøre ovnen med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud og tørre det område, du har rengjort, med en tør klud.

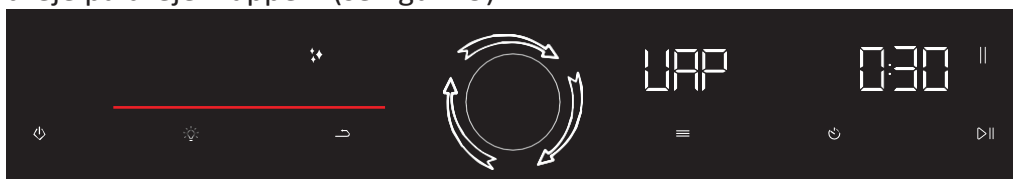
Sådan justeres damprengøringsfunktionen;

Menuen Specialfunktioner vælges ved at trykke én gang på menutasten () på skærmen. (se figur 28)



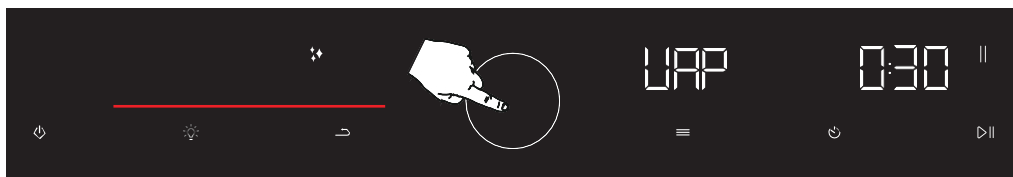
Figur 28

Vælg damprengøringsfunktionen i menuen for specialfunktioner ved at dreje på drejeknappen. (se figur 29)



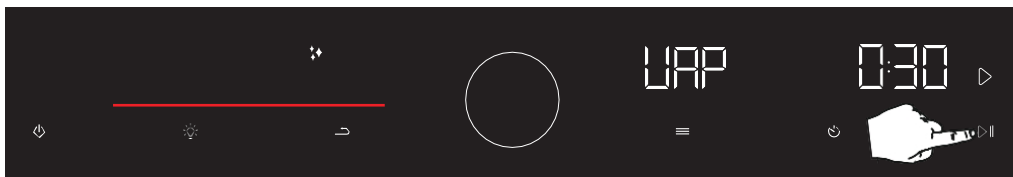
Figur 29

Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at bekræfte valget af damprengøringsfunktion. (se figur 30)



Figur 30

Når du har bekræftet valget, skal du trykke på bekræftelsesknappen () og holde den nede for at starte damprengøringsfunktionen. (se figur 31)



Figur 31

ADVARSEL: Damprengøringstilstand kan ikke vælges, når ovnen er over 100 °C.

* Pyrolytisk



Den pyrolytiske rengøringsfunktion fjerner alle madrester ved en meget høj temperatur (ca. 460 °C). Under rengøringsprocessen frigives der røg gennem filtrene.

Du kan vælge mellem 3 pyrolytiske rengøringsniveauer.

Niveau	Rengøringsklasse	Tid
P1	Lidt beskidt	1 time og 30 minutter
P2	Medium	2 timer
P3	Meget beskidt	3 timer

Kraftig tilsmudsning kræver valg af et højt pyrolytisk rengøringsniveau. Det er ikke nødvendigt at tænde for den pyrolytiske rengøringsfunktion efter hver tilberedning. Den pyrolytiske rengøringsfunktion skal tændes, når der opbygges madrester, der ikke kan tørres af. (1 til 2 gange om året anbefales).

ADVARSEL: Før pyrolytisk rengøring påbegyndes, skal alt aftageligt ovntilbehør flyttes igen. (, rist, teleskopskinne, bakke osv.).

ADVARSEL: Især fedtede madrester, kødstykker og bouillon kan bryde i brand. Tør ovnen af indvendigt med en fugtig klud, før du starter den pyrolytiske rengøringsfunktion.

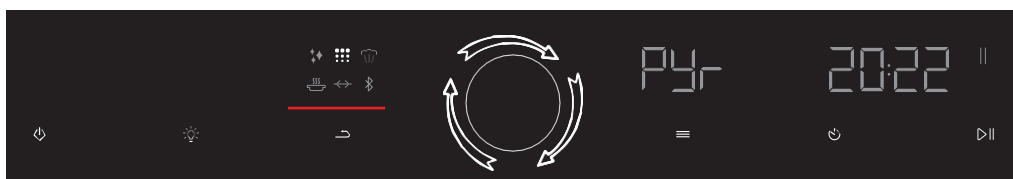
For at starte den pyrolytiske rengøringsfunktion;

Menuen Specialfunktioner vælges ved at trykke én gang på menutasten () på skærmen. (se figur 32)



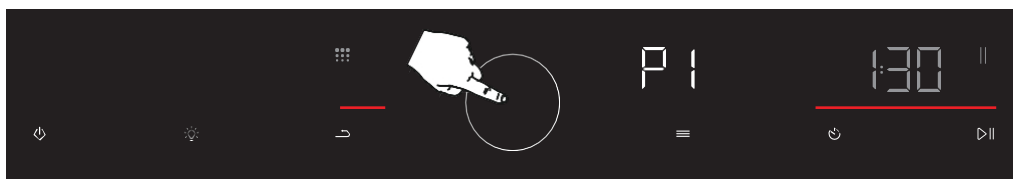
Figur 32

Vælg den pyrolytiske rengøringsfunktion i menuen for specialfunktioner ved at dreje på drejeknappen. (se figur 33)



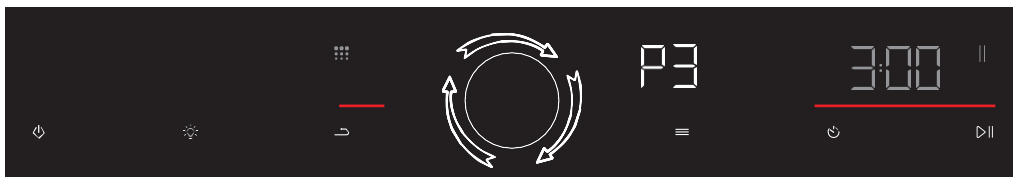
Figur 33

Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at bekræfte valget af den pyrolytiske rengøringsfunktion. (se figur 34)



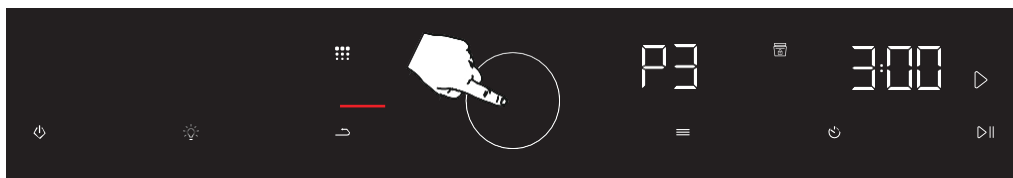
Figur 34

Når du har valgt den pyrolytiske rengøringsfunktion, skal du trykke på op- eller ned-knappen for at vælge mellem de pyrolytiske rengøringsniveauer, der vises på displayet. (se figur 35)



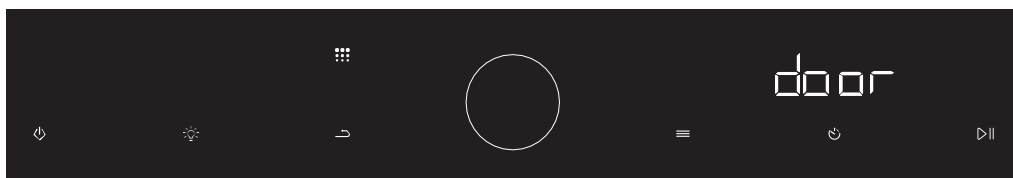
Figur 35

Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at bekræfte valget af pyrolytisk rengøringsniveau, og efter 10 sekunder låses døren, og den pyrolytiske rengøringsfunktion starter. (se figur 36)



Figur 36

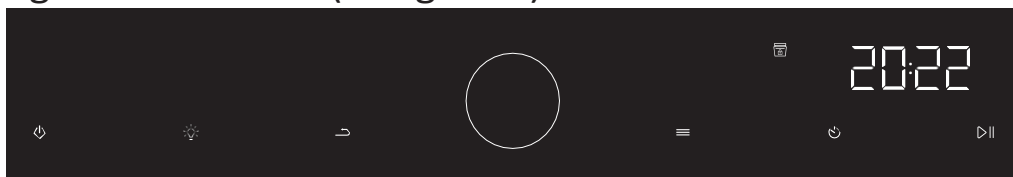
ADVARSEL: Ovnlågen skal være lukket for at starte den pyrolytiske rengøringsfunktion. Når ovndøren er åben, viser displayet **door** (se figur 37).



Figur 37

ADVARSEL: Ovnlågen låses automatisk, når den pyrolytiske rengøring starter. Åbn aldrig ovndøren med magt!

ADVARSEL: Når pyrolytiske rengøring er færdig, forbliver ovndøren låst, indtil temperaturen i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Displayet ser ud som vist i figuren nedenfor. (se figur 38)



Figur 38



ADVARSEL: Under pyrolytisk rengøring når temperaturen inde i ovnen op på ca. 460 °C. Forsøg aldrig at åbne ovndøren. Vent med at åbne ovndøren, indtil låsesymbolet på displayet forsvinder. Åbn ovndøren, når ovnen er kølet . **ADVARSEL:** Hold børn og kæledyr væk under brug.

ADVARSEL: Under pyrolytisk rensning skal temperaturen inde i ovnen når op på ca. 460 °C, og fedt og madrester inde i ovnen brænder, indtil de nedbrydes til aske. 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.

ADVARSEL: Når ovnen er kølet ned, skal du Tør ovnen helt af indvendigt med en fugtig klud.

* Dampunderstøttet



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.

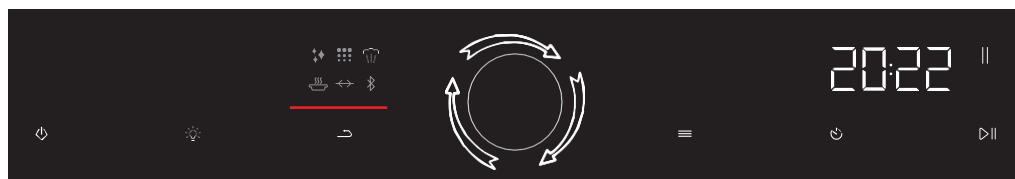
Her er et par trin, du skal tage, før du begynder at lave mad med damp:

Menuen Specialfunktioner vælges ved at trykke én gang på menutasten (☰) på skærmen. (se figur 39)



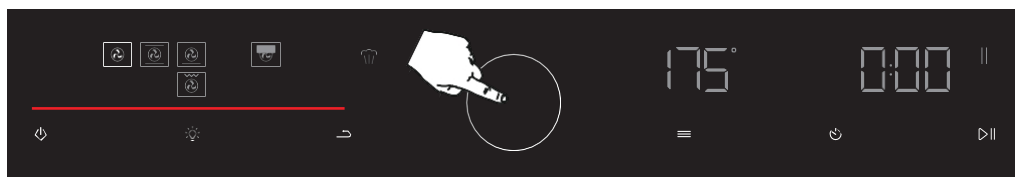
Figur 39

I menuen med specialfunktioner skal du vælge den dampassisterede tilberedningsfunktion ved at dreje på drejeknappen. (se figur 40)



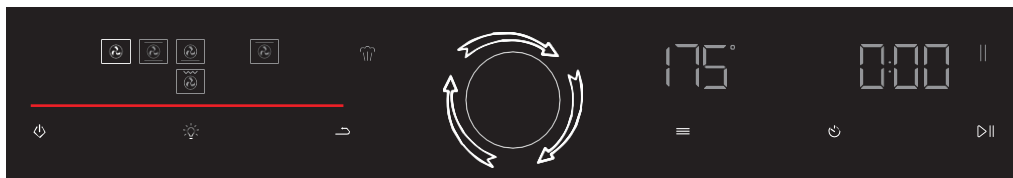
Figur 40

Tryk én gang på bekræftelsesknappen for at bekræfte valget af dampkogningsfunktionen. (se figur 41)



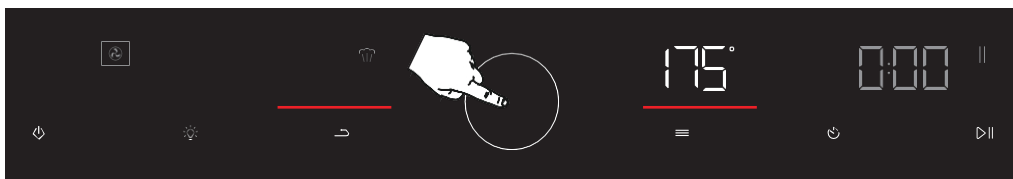
Figur 41

Når du har valgt dampkogningsfunktionen, skal du trykke på op- eller nedknapperne for at vælge mellem de tilberedningsfunktioner, der vises på displayet. (se figur 42)



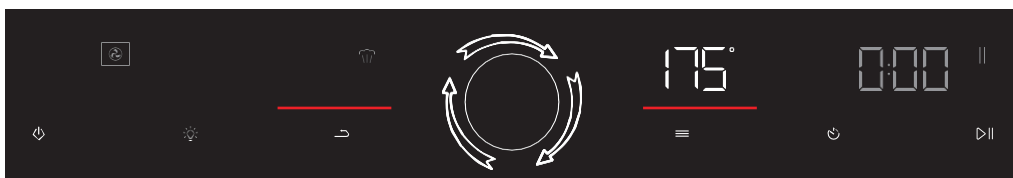
Figur 42

Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af position. (se figur 43)



Figur 43

Når du har valgt tilberedningsfunktionen, indstilles tilberedningstemperaturen ved at dreje på drejeknappen. (se figur 44)



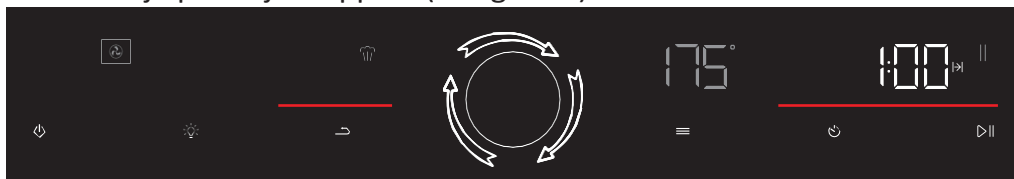
Figur 44

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af tilberedningstemperatur. (se figur 45)



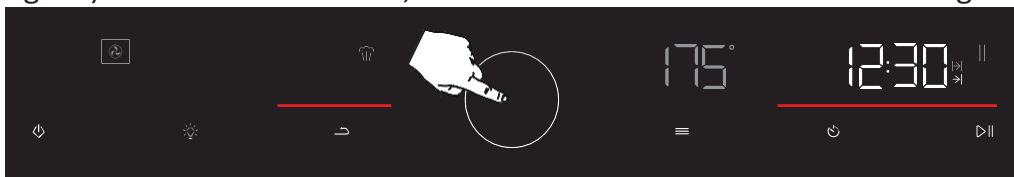
Figur 45

Når du har valgt tilberedningstemperaturen, indstilles tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen. (se figur 46)



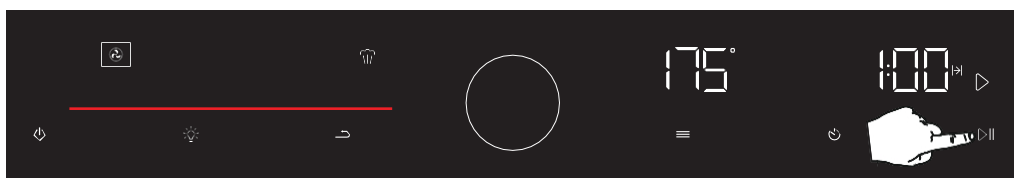
Figur 46

Tryk på drejeknappen 2 gange for at bekræfte valget af tilberedningstid. Hvis det ønskes, er det også muligt at lave tidsforskudt tilberedning. (se figur. 47) For mere information, se afsnittet om tidsforskudt tilberedning.



Figur 47

Når alle indstillinger er foretaget, skal du trykke på start/stop-knappen (▶||) én gang for at starte den dampassisterede tilberedningsfunktion. (se



figur 48)

Figur 48

ADVARSEL: Hvis der ikke foretages nogen tidsindstilling, vil ovnen fungere i henhold til de maksimale tilberedningstider i tabellen med indikatorer og funktioner for tilberedningsfunktioner.

* Hold



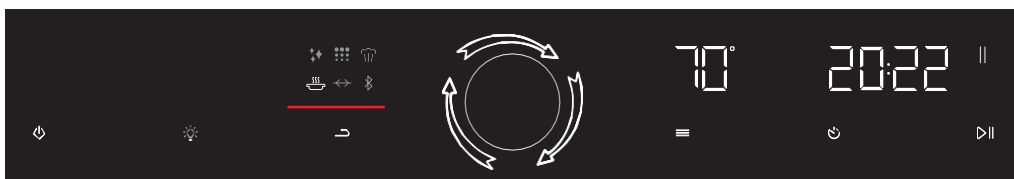
Denne funktion bruges til at holde ovnen varm.

Menuen Specialfunktioner vælges ved at trykke én gang på menutasten () på skærmen. (se figur 49)



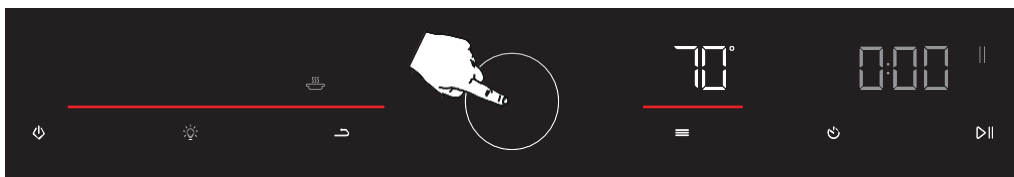
Figur 49

I menuen med specialfunktioner skal du dreje på drejeknappen for at vælge varmholdningsfunktionen. (se figur 50)



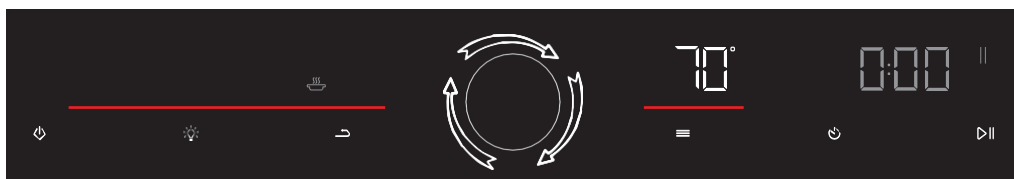
Figur 50

Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af hold-varm-tid. (se figur 51)



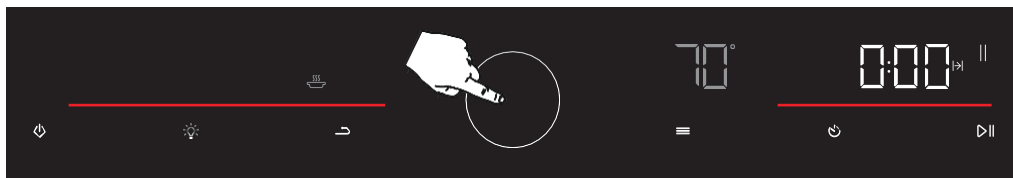
Figur 51

Når du har valgt varmholdningsfunktionen, vælges temperaturen ved at dreje på drejeknappen. (se figur 52)



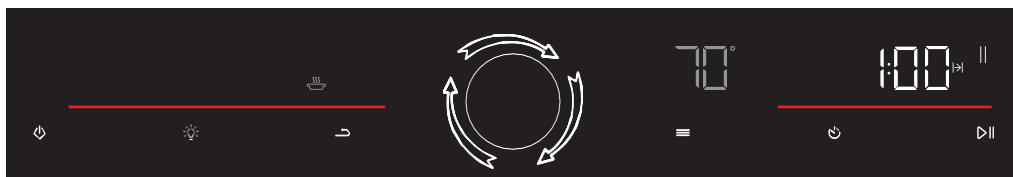
Figur 52

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af temperatur. (se figur 53)



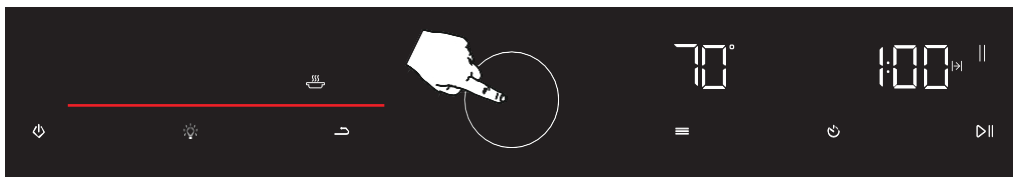
Figur 53

Når du har valgt temperaturen, drejes drejeknappen for at indstille varmholdelsestiden. (se figur 54)



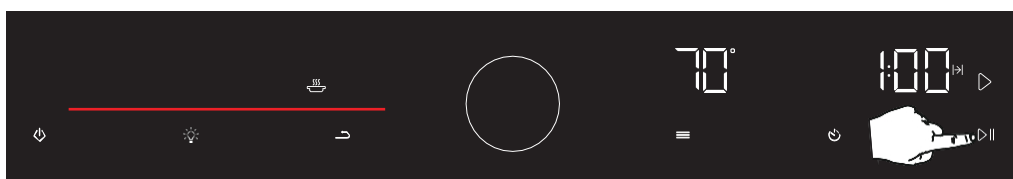
Figur 54

Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af hold-varm-tid. (se figur 55)



Figur 55

Når alle indstillinger er foretaget, skal du trykke på start/stop-knappen (▶||) 1 gang for at starte varmholdningsfunktionen. (se figur 56)



Figur 56

ADVARSEL: Varmholdningsfunktionen kan ikke vælges, når ovnen er over 100 °C.



Det bruges til mad, der er beregnet til at blive tilberedt ved at dreje. (For eksempel høns)

Visning af kyllingestegens funktion og funktionsdiagram

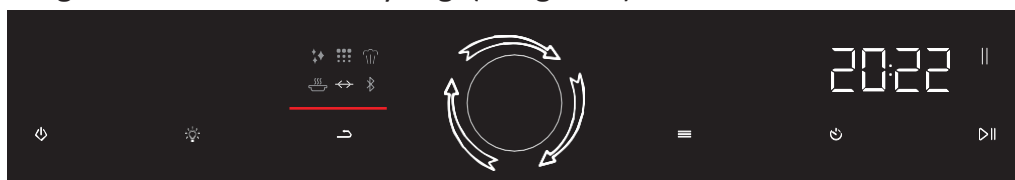
* 	Øvre modstand, grill og kyllingesteg arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 200 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
* 	Grill, ventilator og kyllingesteg arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 175 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.
* 	Øvre modstand, grill, ventilator og kyllingesteg arbejder sammen. Anbefalet temperatur er 185 °C. Tillader tilberedning fra 120°C til 230°C. Op til 1 times tilberedning er mulig.

Menuen Specialfunktioner vælges ved at trykke én gang på menutasten () på skærmen. (se figur 57)



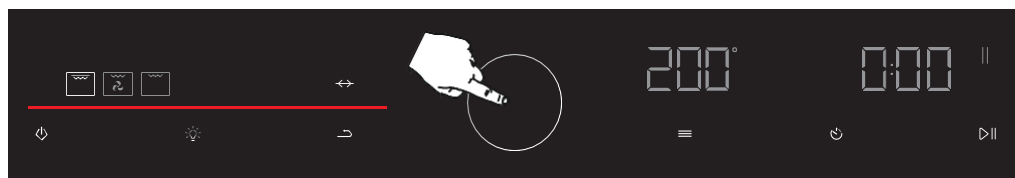
Figur 57

I menuen med specialfunktioner skal du dreje på drejeknappen for at vælge funktionen rotisserikylling. (se figur 58)



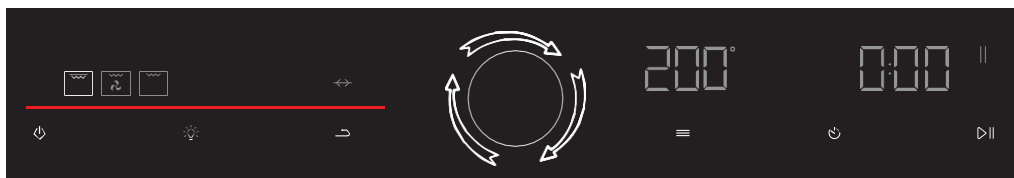
Figur 58

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af rotisserie-funktionen. (se figur 59)



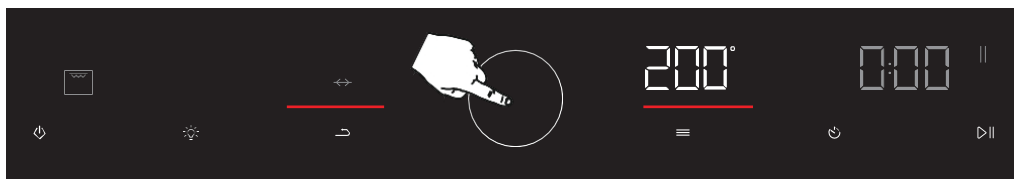
Figur 59

Når du har valgt kyllingens rotationsfunktion, drejes drejeknappen for at vælge mellem de tilberedningsfunktioner, der vises på skærmen. (se figur 60)



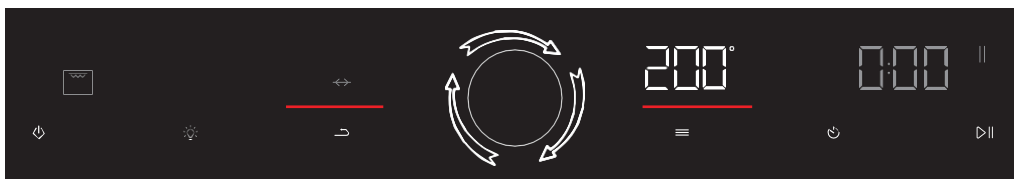
Figur 60

Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af position. (se figur 61)



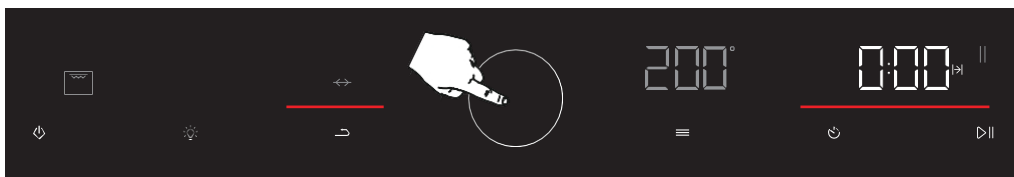
Figur 61

Når du har valgt tilberedningsfunktionen, drejes drejeknappen for at vælge temperaturen (se fig. 62).



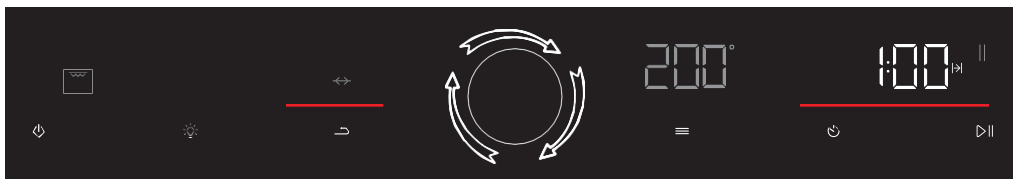
Figur 62

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af temperatur. (se figur 63)



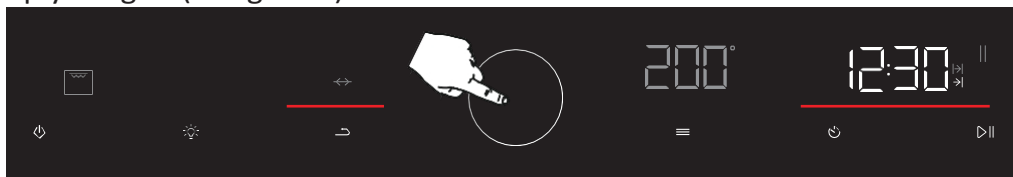
Figur 63

Efter valg af temperatur drejes drejeknappen, og kyllingens vendetid indstilles. (se figur 64)



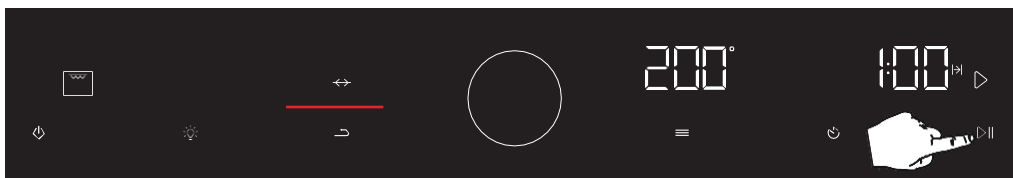
Figur 64

Tryk to gange på drejeknappen for at bekræfte valget af tilberedningstid. Hvis det ønskes, er det også muligt at lave tidsforskudt tilberedning. Se afsnittet om tidsforskudt tilberedning for detaljerede oplysninger. (se figur 65)



Figur 65

Når alle indstillinger er foretaget, skal du trykke på start/stop-knappen (▶||) 1 gang for at starte rotisserifunktionen. (se figur 66)



Figur 66

* Bluetooth-funktion

Indstillinger

af børnesikring

Børnesikringen kan bruges til at forhindre situationer som f.eks. utilsigtet aktivering af ovnen ved at trykke på tasterne eller standsning af det kørende program.

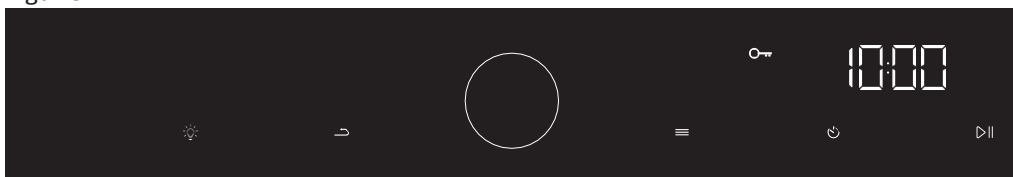
For at aktivere ;

Tryk og hold menuknappen () og alarmknappen () nede samtidigt i 3 sekunder. (se figur 67)

I slutningen af dette trin aktiveres børnesikringen. (se figur 68)



Figur 67



Figur 68

For at annullere ;

Børnesikringen ophæves ved at trykke på menuknappen () på displayet og holde den nede i 3 sekunder. (se figur 69)



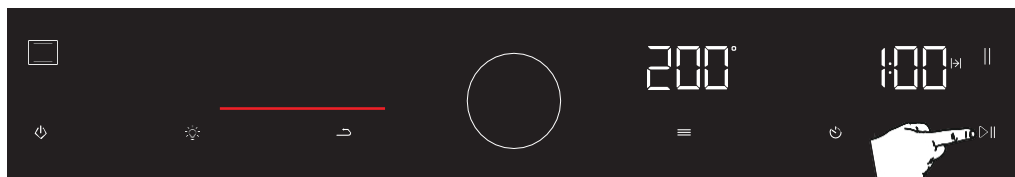
Figur 69

ADVARSEL: Når børnesikringen er aktiveret, kan ovnen lukkes, men den kan ikke åbnes uden at ophæve børnesikringen.

Madlavningsindstillinger kan gemmes til genbrug. Din ovn har 10 yndlingshukommelser. Du kan gemme til favoritter på 2 måder:

1. Gemmer til favoritter, mens du laver mad;

Når tilberedningsfunktionen, tilberedningstemperaturen og tilberedningstiden er indstillet, og tilberedningen er aktiv, skal du trykke længe på bekræftelsesknappen (▶) og stoppe tilberedningen. (se figur



70)

Figur 70

Tryk og hold på drejeknappen for at vælge favoritmenuen. (se figur 71)

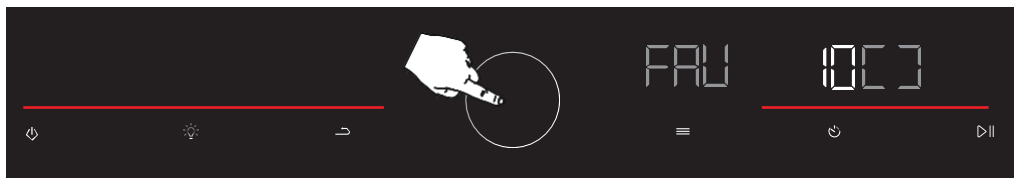
Figur 71



Når du har valgt menuen Favourite, skal du dreje på drejeknappen for at vælge det favoritnummer, som madlavningen skal tilføjes til. (se figur 72)

Figur 72

Når du har valgt favoritnummeret, føjes madlavningen til favoritterne ved at trykke længe på drejeknappen. (se figur 73)

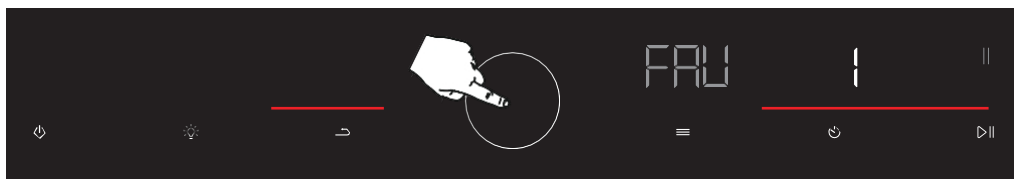


Figur 73

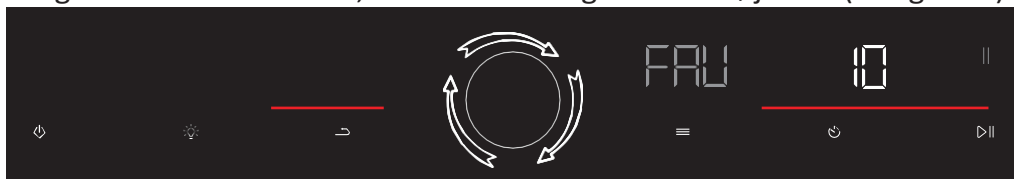
2. Gem til favoritter, når tilberedningen er færdig;

Tryk og hold på drejeknappen for at vælge favoritmenuen. (se figur 74)

Figur 74



Når du har valgt menuen Favourite, skal du dreje på drejeknappen for at vælge det favoritnummer, som madlavningen skal tilføjes til. (se figur 75)



Figur 75

Når du har valgt favoritnummeret, føjes madlavningen til favoritterne ved at trykke længe på drejeknappen. (se figur 76)



Figur 76

ADVARSEL: For at gemme den aktive tilberedning i en favorit skal der være gået mindst 1 minut efter den tid, der er indstillet for tilberedningen.

ADVARSEL: 2 forskellige favoritter kan ikke gemmes under det samme favoritnummer.

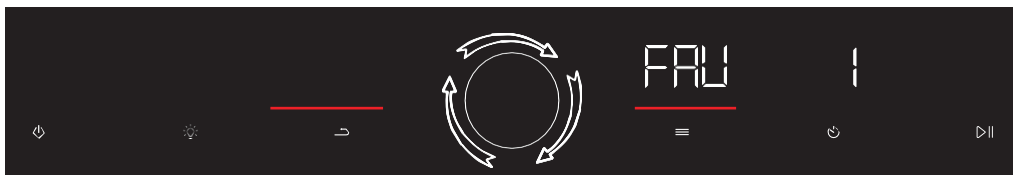
Aktivering af de foretrukne tilberedningsfunktioner;

Tryk to gange på menuknappen (☰) på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 77)



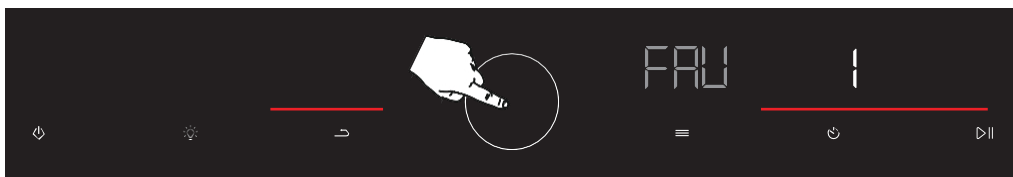
Figur 77

Forvarmningsindstillingen vælges ved at dreje på drejeknappen. (se figur 78)



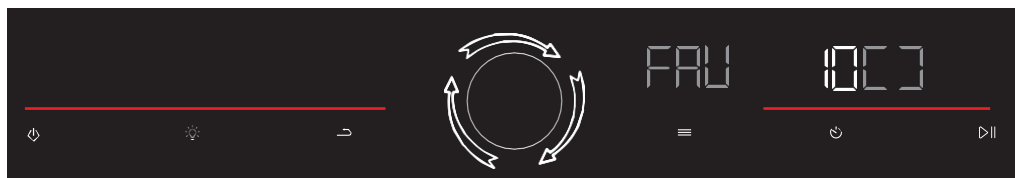
Figur 78

Ved at trykke på drejeknappen 1 gang bekræftes valget af den foretrukne menu. (se figur 79)



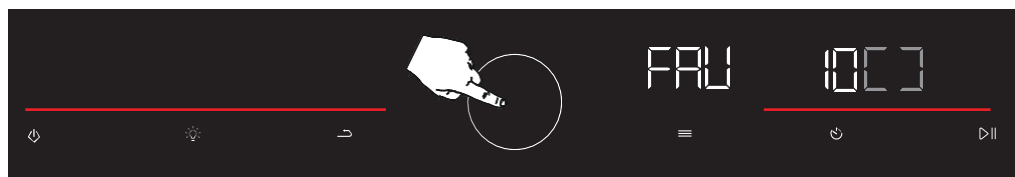
Figur 79

Når du har bekræftet valget af favoritmenu, drejes drejeknappen for at vælge det ønskede favoritnummer. (se figur 80)



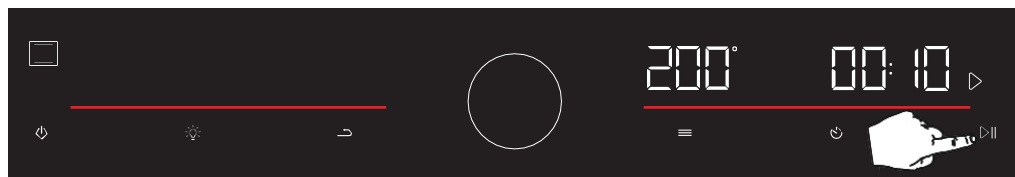
Figur 80

Når du har valgt favoritnummeret, skal du trykke på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af favorittilberedning. (se figur 81)



Figur 81

Tryk derefter på bekræftelsesknappen (▶) og hold den nede for starte tilberedningen af favoritten. (se figur 82)



Figur 82

ADVARSEL: Indstillingerne forbliver i hukommelsen, selv om strømmen går.

ADVARSEL: Favoritindstillinger kan ikke bruges til madlavning med en kødsonde.

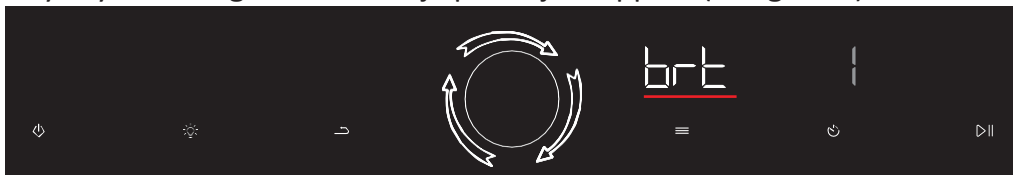
lysstyrke **brt**

Tryk to gange på menuknappen (☰) på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 83)



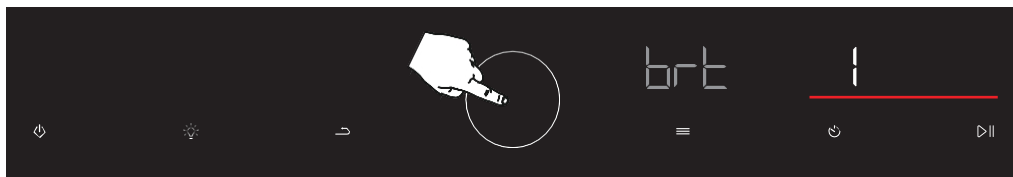
Figur 83

Lysstyrken vælges ved at dreje på drejeknappen. (se figur 84)



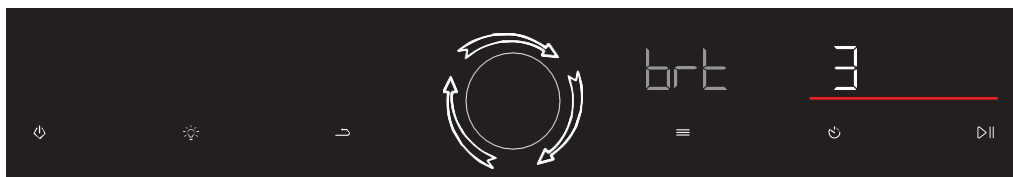
Figur 84

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte indstillingen af lysstyrken. (se figur 85)



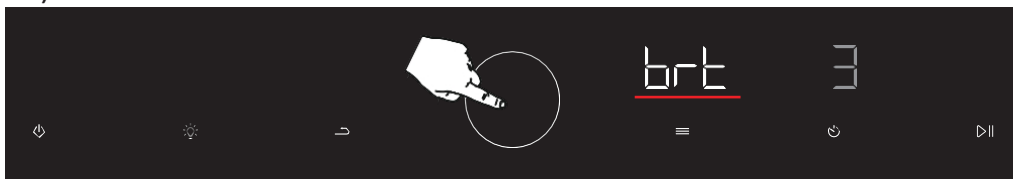
Figur 85

Når valget af lysstyrkeindstilling er bekræftet, drejes drejeknappen for at vælge lysstyrkeniveauet i området 1-3. (se figur 86)



Figur 86

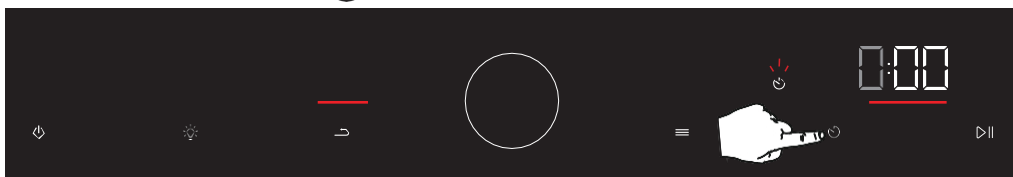
Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af lysniveau. (se figur 87)



Figur 87

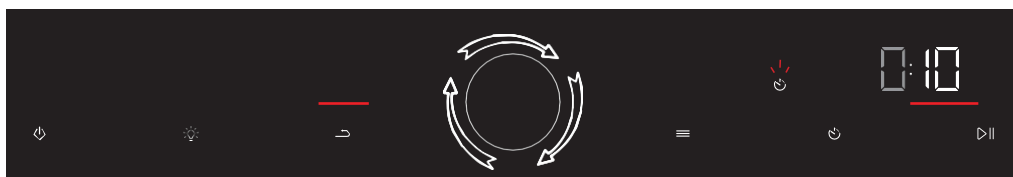
Indstilling af påmindelsestimer (Indstilling af alarm)

Tryk på alarmtasten () for at vælge menuen for alarmindstilling. (se



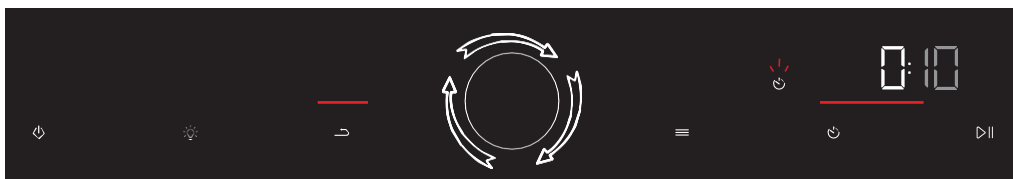
Figur 88

Minutvarigheden indstilles ved at dreje på drejeknappen. (se figur 89)



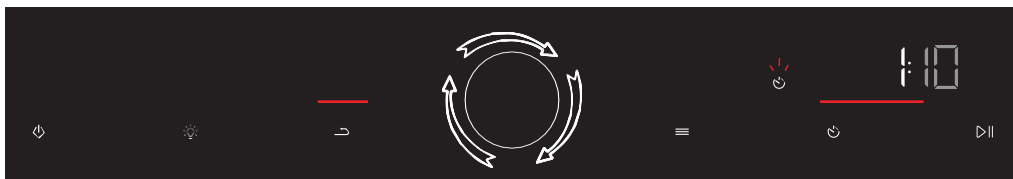
Figur 89

Tryk én gang på knappen for at bekræfte den indstillede tid. (se figur 90)



Figur 90

Når minuttiden er indstillet, indstilles timetiden ved at dreje på rotationsknappen. (se figur 91)



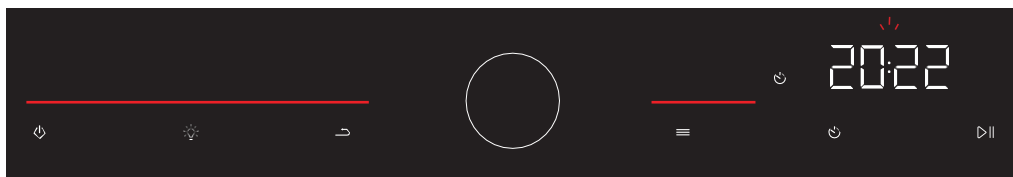
Figur 91

Den indstillede alarmtid bekræftes ved at trykke 1 gang på drejeknappen. (se figur 92)



Figur 92

Ved afslutningen af alarmperioden blinker klokkeslættet med en akustisk advarsel. (se figur 93)



Figur 93

Bemærk: For at annullere den indstillede alarm skal du trykke på alarmknappen og holde den nede (🔔).

Bemærk: Alarmen kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig tast.

ADVARSEL: Alarmen kan højst indstilles til 23 timer og 59 minutter.

ADVARSEL: Hvis der ikke trykkes på en tast, når alarmtiden er udløbet, lyder der en akustisk advarsel i 7 minutter.

af forvarmning (Boost) bst

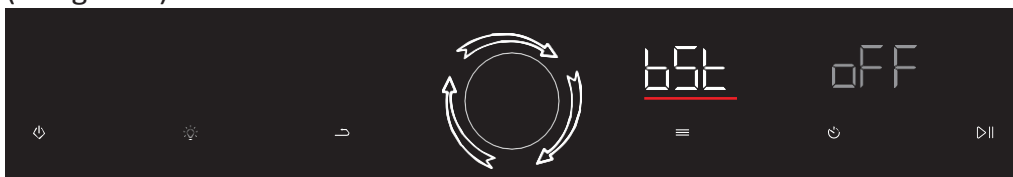
Den bruges til hurtigt at bringe temperaturen inde i ovnen op på det ønskede niveau.

Tryk to gange på menuknappen (≡) på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 94)



Figur 94

Indstillingen for forvarmning (⤴) vælges ved at dreje på drejeknappen (se figur 95).



Figur 95

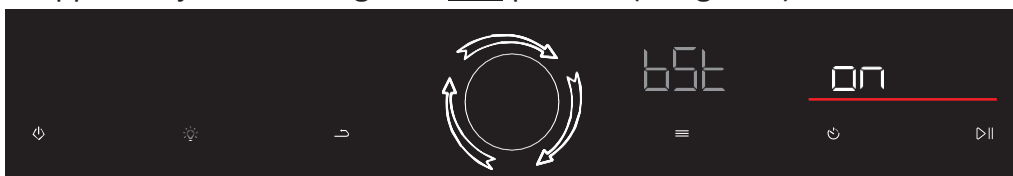
Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte af forvarmning (⤴). (se figur 96)



Figur 96

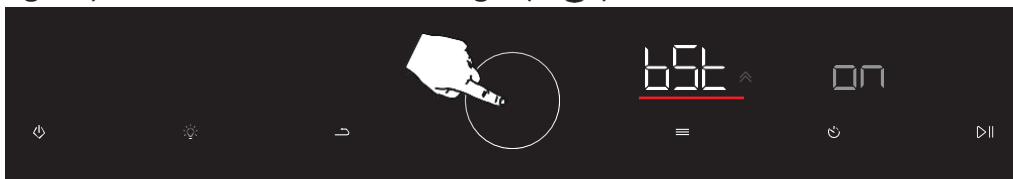
Når valget af forvarmningsindstilling (⤴) er bekræftet, skal drejeknappen

knappen drejes for at vælge **on** position (se figur 97)



Figur 97

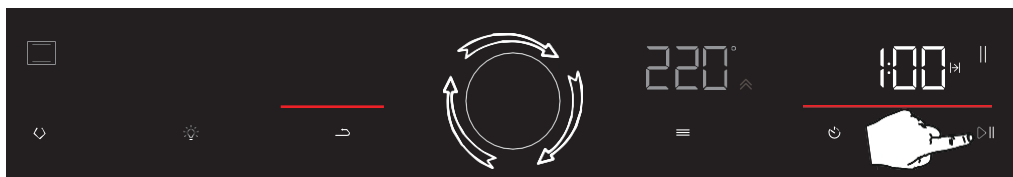
Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af **on** position. (se fig. 98) Dette aktiverer forvarmningen (⤴).



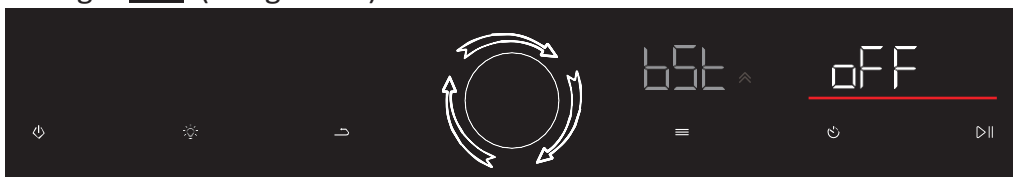
Figur 98

Forvarmning (▶||) kan også aktiveres ved at holde start/stop-knappen (⤴) nede i lang tid, efter at tilberedningsindstillingerne er gennemført, og før tilberedningen bekræftes, eller under aktiv tilberedning (se figur 99).

Figur 99

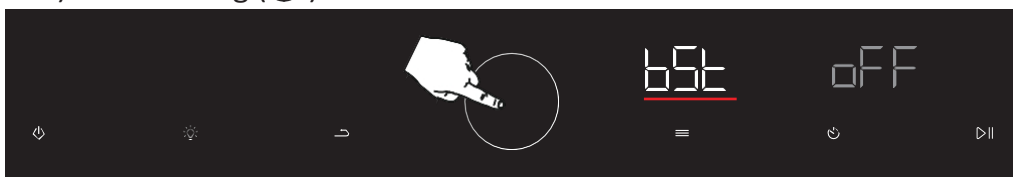


Hvis du vil slukke for forvarmningen (⤴), skal du dreje knappen for at vælge stilling **off**. (se figur 100)



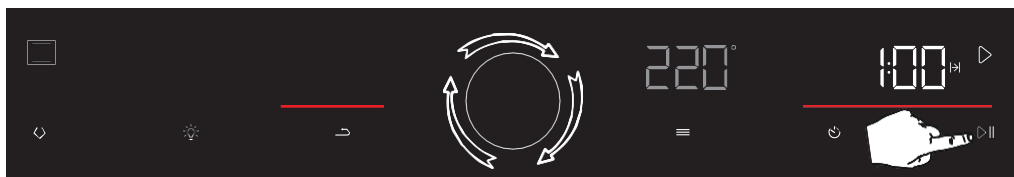
Figur 100

Tryk én gang på knappen for at bekræfte valget af **off** position. (se figur 101) Forvarmning (⤴) er dermed deaktiveret.



Figur 101

Forvarmning (▶)) kan også deaktiveres ved at trykke på start/stop-knappen (⏏) og holde nede i lang tid, efter at tilberedningsindstillingerne er afsluttet, og før tilberedningen bekræftes, eller mens aktiv tilberedning er i gang. (se figur 102)

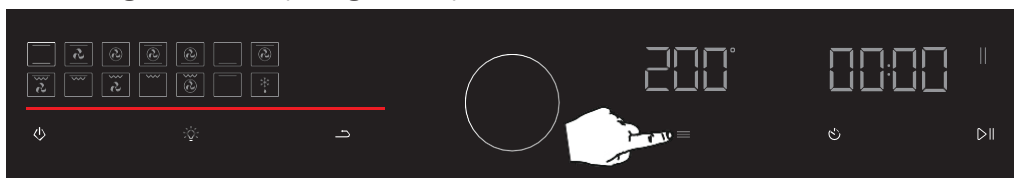


Figur 102

Bemærk: Når forvarmningen er færdig, udsender ovnen en kort brummer, og symbolet for forvarmning (▶) forsvinder fra displayet

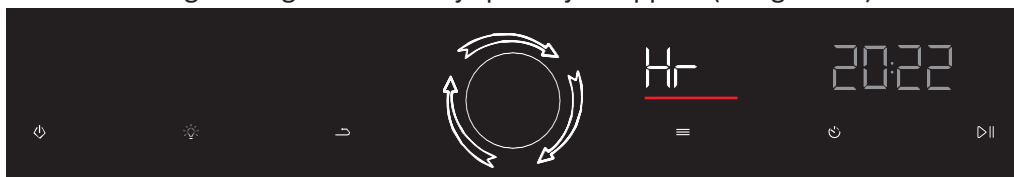
Indstilling

Tryk to gange på menuknappen (≡) på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 103)



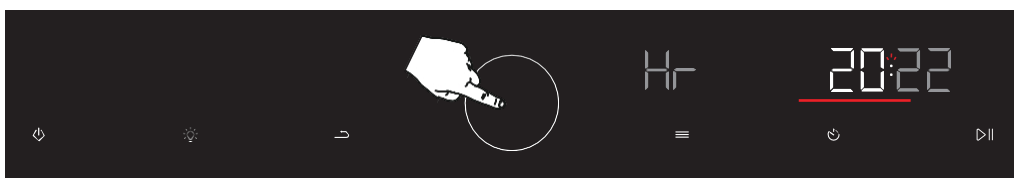
Figur 103

Tidsindstillingen vælges ved at dreje på drejeknappen. (se figur 104)



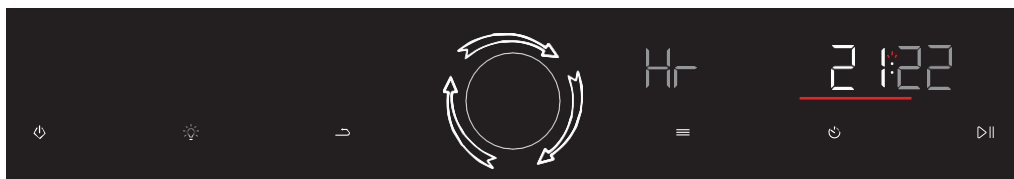
Figur 104

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte tidsindstillingen. (se figur 105)



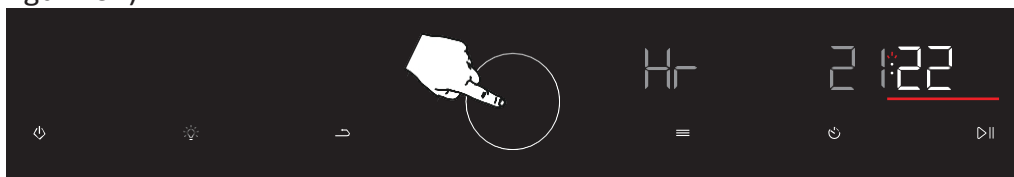
Figur 105

Når du har bekræftet tidsindstillingen, skal du dreje på drejeknappen for at vælge det ønskede tidspunkt. (se figur 106)



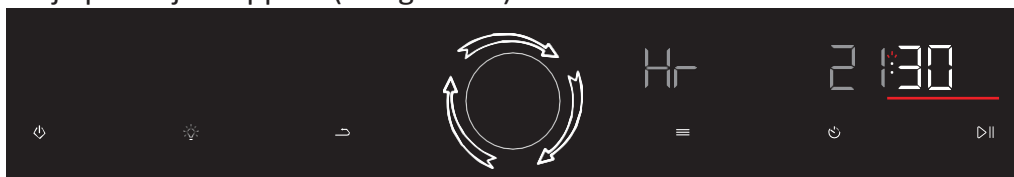
Figur 106

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte det valgte tidspunkt. (se figur 107)



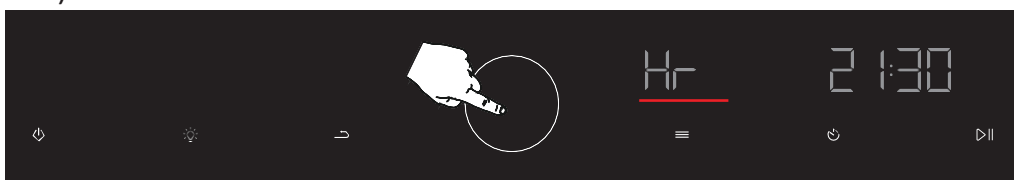
Figur 107

Når timevalget er bekræftet, foretages det ønskede minutvalg ved at dreje på drejeknappen. (se figur 108)



Figur 108

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte det valgte minut (se figur 109).



Figur 109

Bemærk: Tidspunktet på dagen blev sat til 20.22.

Bemærk: Hvis der ikke trykkes på nogen knap, afsluttes indstillingsfunktionen automatisk efter 1 minut.

ADVARSEL: Uret kan kun indstilles, når der ikke er noget automatisk madlavningsprogram.

af tone **ton**

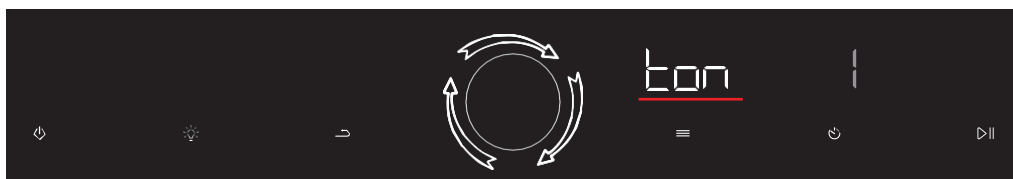
Tryk to gange på menuknappen (≡) på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 110)



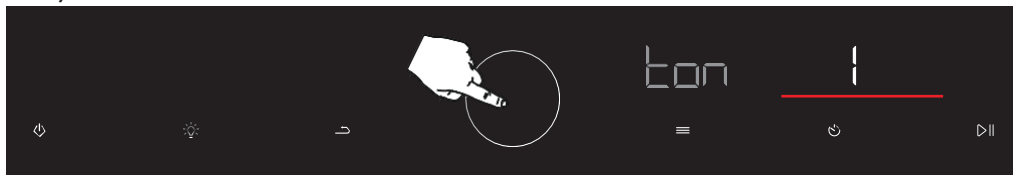
Figur 110

Ved at dreje på drejeknappen vælges toneindstillingen. (se figur 111)

Figur 111

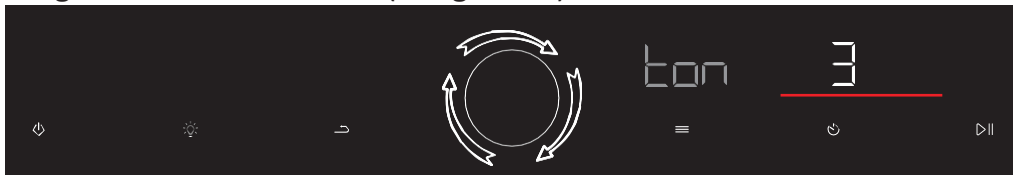


Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte toneindstillingen. (se figur 112)



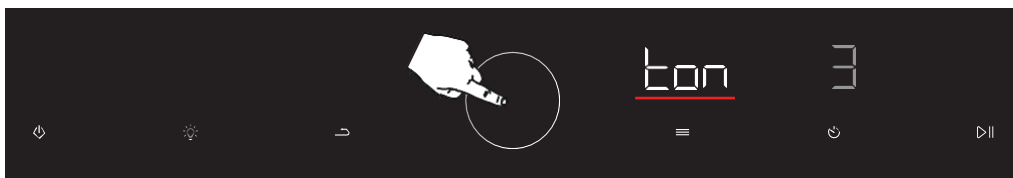
Figur 112

Når du har bekræftet valget af toneindstilling, drejes drejeknappen for at vælge tonen i området 1-3. (se figur 113)



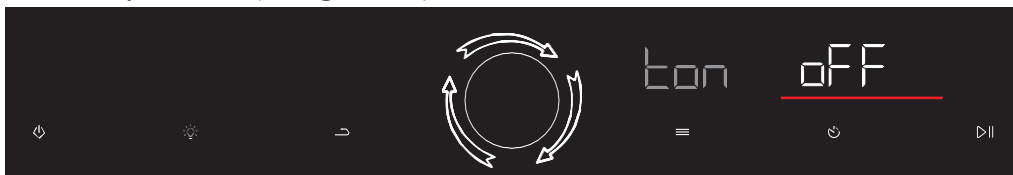
Figur 113

Tryk på drejknappen 1 gang for at bekræfte den valgte tone. (se figur 114)



Figur 114

For at slukke helt for lyden skal du dreje knappen for at vælge de **OFF** position. (se figur 115)



Figur 115

Ved at trykke på drejknappen 1 gang bekræftes valget af position **OFF**. (se figur 116)



Figur 116

ADVARSEL: Positionen **OFF** slukker kun for knaplyde. Det påvirker ikke advarselslyde.

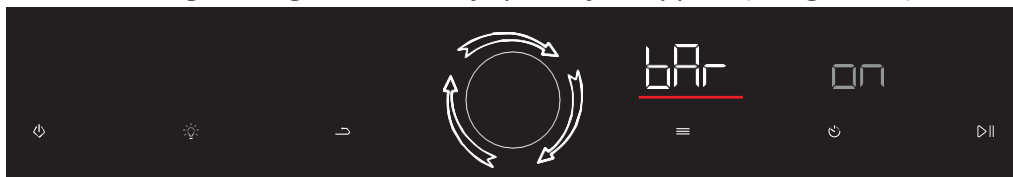
Indstilling af tids- og

Tryk to gange på menuknappen () på displayet for at vælge indstillingsmenuen. (se figur 117)



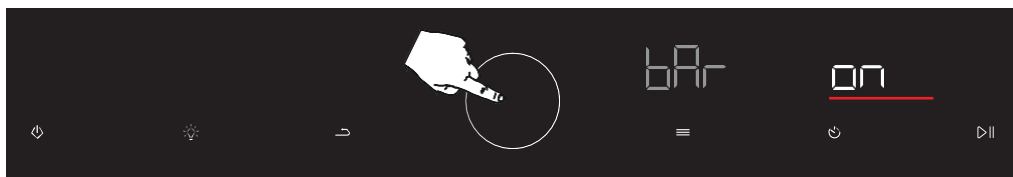
Figur 117

Barindstillingen vælges ved at dreje på drejeknappen. (se figur 118)



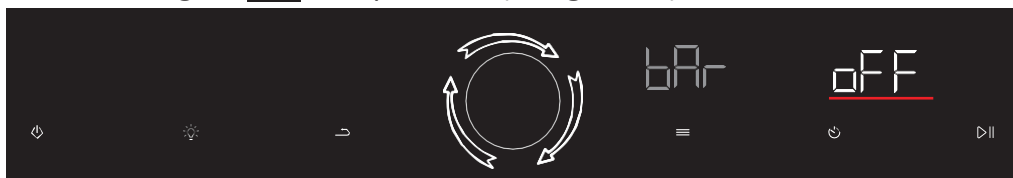
Figur 118

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af bjælkeindstilling. (se figur 119)



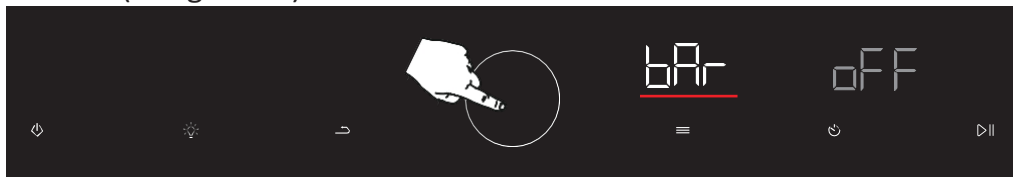
Figur 119

Når valget af bjælkeindstilling er bekræftet, drejes drejeknappen. ed for at vælge **on** **off** position. (se figur 120)



Figur 120

Ved at trykke på drejeknappen 1 gang, **on** **off** eller positionen er fastlåst. (se figur 121)



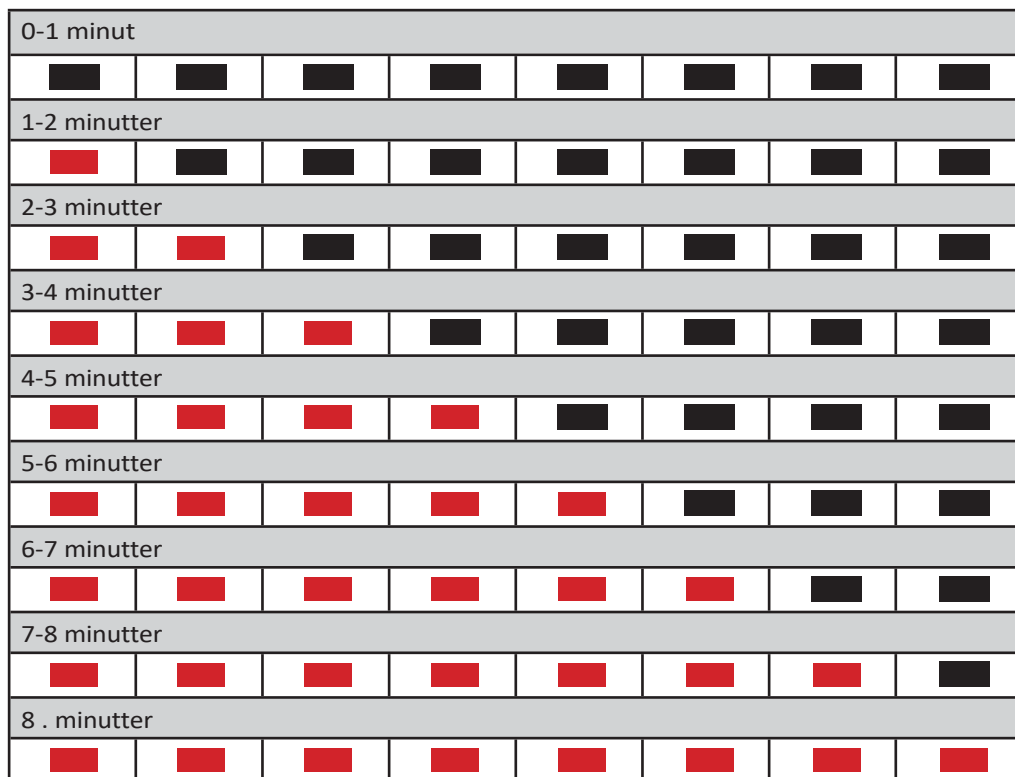
Figur 121

Bemærk: Når ovnen er slukket, vises bjælken på displayet sammen med klokkeslættet i bjælkeindstillingspositionen **on**. I bjælkeindstillingspositionen **off** vises kun klokkeslættet på displayet.

Varighed bar

Varighedslinjen er opdelt i 8 lige store dele. Når varigheden nærmer sig den indstillede tid, fyldes varighedslinjen op fra venstre mod højre.

Hvis tiden f.eks. er indstillet til 8 minutter;



Hvis der kun er indstillet en alarm, viser varighedslinjen alarmens varighed.

Hvis alarmen og tilberedningstiden er indstillet, viser tidslinjen tilberedningstiden. Angiver alarmtidspunktet efter afslutningen af tilberedningstiden.

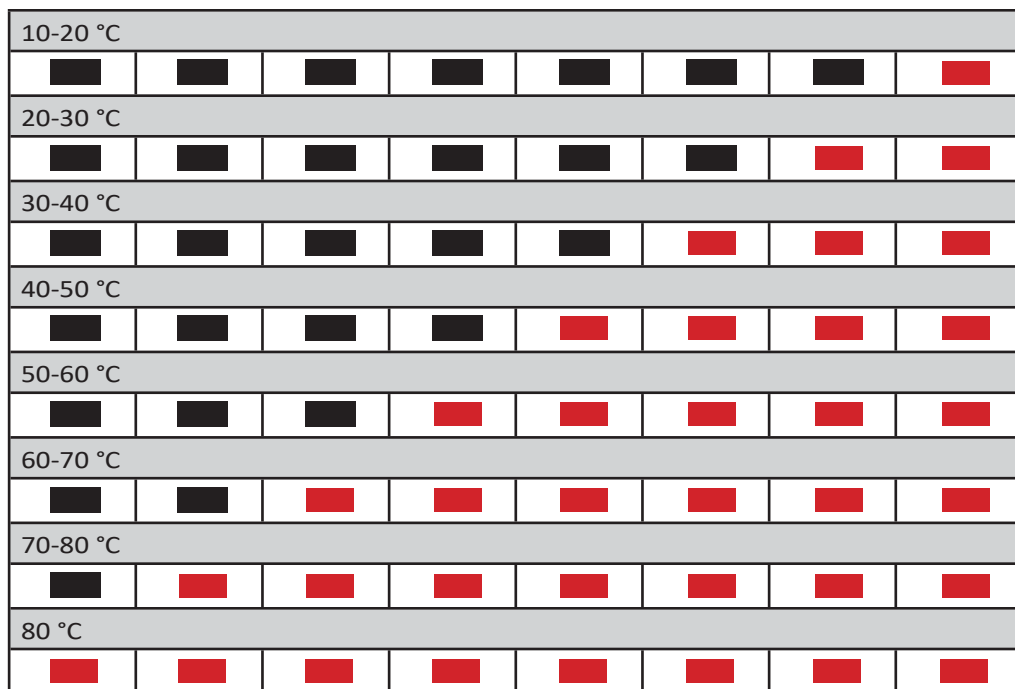
Hvis tilberedning og tidsforskudt tilberedning er indstillet, viser tidslinjen tilberedning + tidsforskudt tilberedningstid.

Hvis tilberedning, tidsforskudt tilberedning og alarm er indstillet, viser tidslinjen tilberedningen+ tidsforskudt tilberedningstid. Angiver alarmtiden efter afslutningen af tilberedningen + tidsforskudt tilberedningstid.

Temperaturbjælke

Temperaturbjælken er opdelt i , 8 lige store dele. Når ovnens interne temperaturværdi nærmer sig den indstillede temperaturværdi, fyldes temperaturbjælken fra højre mod venstre.

For eksempel, hvis temperaturen er indstillet til 80°C;



Hvis der ikke er nogen aktiv tilberedning, og ovnens indvendige temperatur er over 70 °C, aktiveres temperaturbjælken, og displayet viser en advarselsmeddelelse **hot** . Temperaturbjælken fungerer op til en maksimal temperatur på 340 °C.

* Tilberedning med kødsonde



Brug af kødsonde

Den tynde, lange ende af kødproben (🍖) bruges ved at stikke den i kødet, og den anden ende sættes fast i åbningen på chassissets sidevæg.

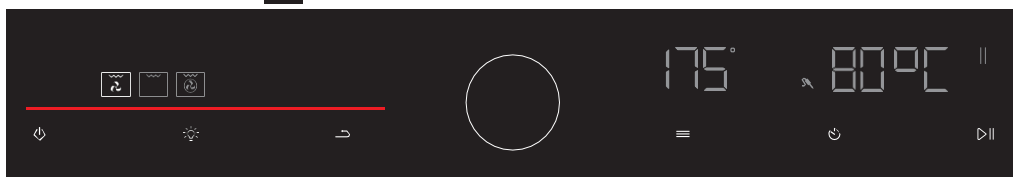
Når kødsonden (🍖) er tilsluttet, vises ikonet for kødsonden (🍖) på displayet.

Den anbefalede tilberedningstemperatur er 80 °C. Den mindste temperaturindstilling er 30 °C, og den højeste temperaturindstilling er 99 °C.

Tilberedningstilstande med kødsonde

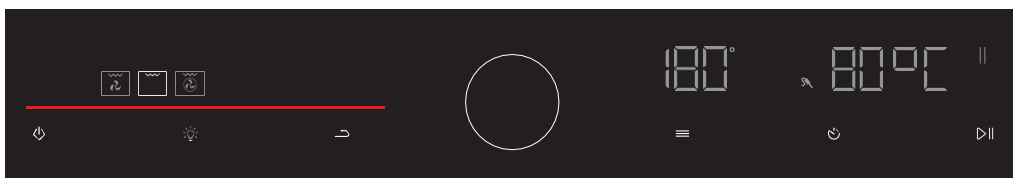
Kødproben (🍖) har tre forskellige tilberedningstilstande;

1. Grill og (🔥) arbejder sammen. (se figur 122)



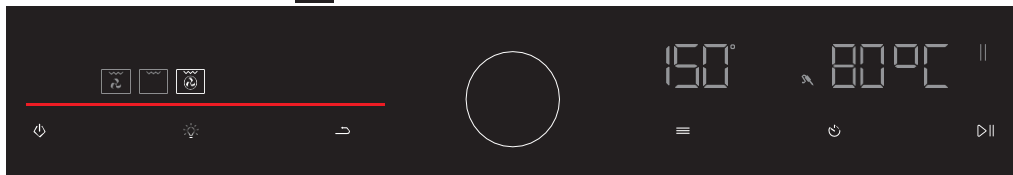
Figur 122

2. Grill (🔥) fungerer. (se figur 123)



Figur 123

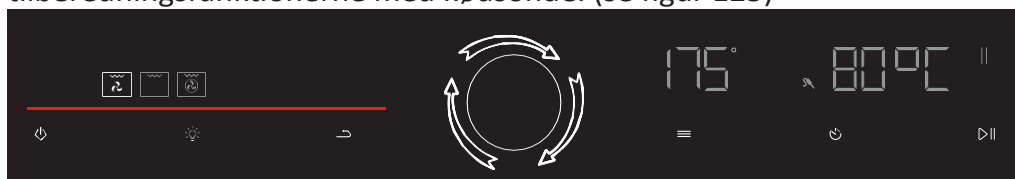
3. Turbo og (🌀) fungere. (se figur 124)



Figur 124

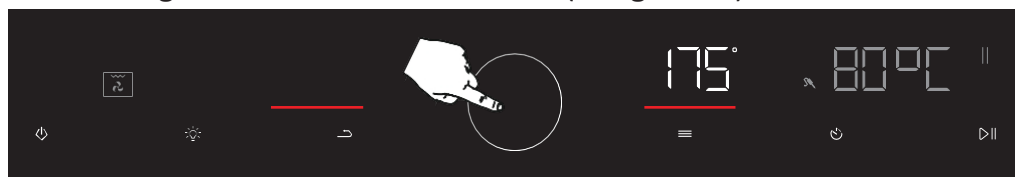
Bemærk: Ved tilberedning med kødproben (🍖) vises ovnens indstillede temperatur i stedet for tidsvisningen.

Når kødsonden er sat i, drejes drejeknappen for at vælge mellem tilberedningsfunktionerne med kødsonde. (se figur 125)



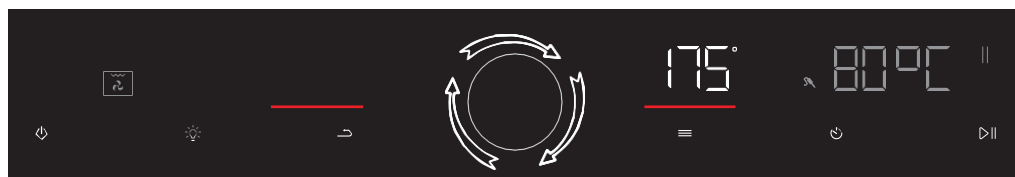
Figur 125

Tryk én gang på drejeknappen for at bekræfte valget af tilberedningsfunktionen med kødsonde. (se figur 126)



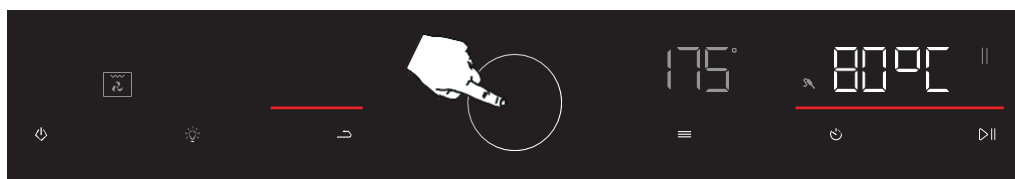
Figur 126

Når du har bekræftet kødprobe-tilberedningsfunktionen, vælges tilberedningstemperaturen ved at dreje på drejeknappen. (Se figur 127)



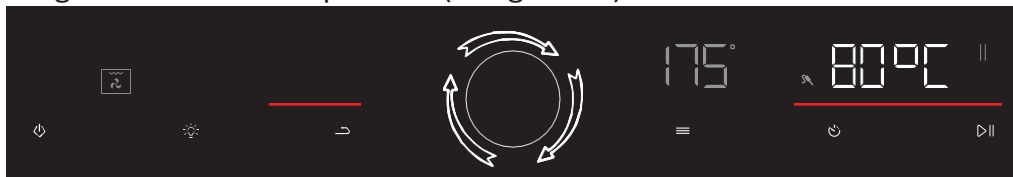
Figur 127

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af tilberedningstemperatur. (se figur 128)



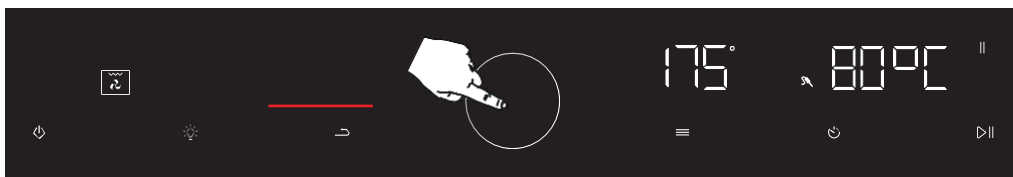
Figur 128

Når tilberedningstemperaturen er valgt, drejes drejeknappen for at vælge kødsondens temperatur. (se figur 129)



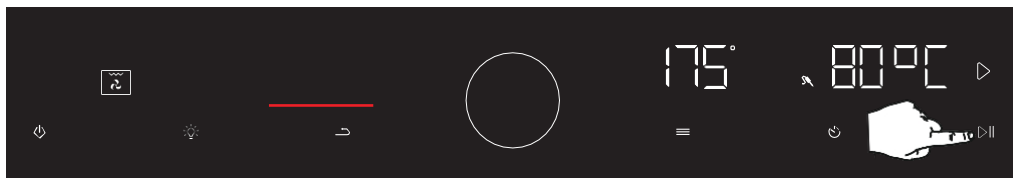
Figur 129

Tryk på drejeknappen 1 gang for at bekræfte valget af kødsondens temperatur. (se figur 130)



Figur 130

Tryk derefter på start/pause-knappen (▶||) og hold den nede for at starte tilberedningen med kødsonden. (se figur 131)



Figur 131

ADVARSEL: I tilfælde af strømafbrydelse slukkes ovnen af sikkerhedsmæssige årsager, og tilberedningen med kødproben afbrydes.

Fejlkoder på elektronikkortet og løsninger

Fejlkoder for elektroniske kort, deres beskrivelser og anbefalede løsninger er angivet i tabellen nedenfor.

Fejlkoder	Beskrivelse	Hvad skal man gøre?
F1	Temperatursensoren på moderkortet er overophedet. (når temperaturen overstiger 110 °C)	Vent på, at ovnen køler ned.
F2	Termostaten er åben eller kortslettet.	Kontakt .
F3	Temperaturen inde i ovnen er for høj. når temperaturen overstiger 340 °C. (undtagen pyrolytisk rengøringsfunktion)	Vent på, at ovnen køler ned.
F4	Fejl i realtidsuret.	Kontakt .
F5	Kødprobe kortslutningsfejl.	Kontakt .
F6	Kommunikationsfejl.	Kontakt .
F7	Dørlåsen skifter ikke fra åben til lukket position.	Kontakt .
F8	Dørlåsen skifter ikke fra lukket til åben position.	Kontakt .
F9	Hvis dørlåsen stopper under åbning eller lukning, og positionsstatus er ukendt.	Kontakt .
F10	Hvis døren er åben, når den pyrolytiske rengøringsfunktion startes.	Luk døren.
F11	Når tilberedningen startes i en hvilken som helst position, ændres temperaturen inde i ovnen ikke med mere end 3 °C efter den indstillede i 10 minutter.	Kontakt .



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 luftgennemstrømning 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;

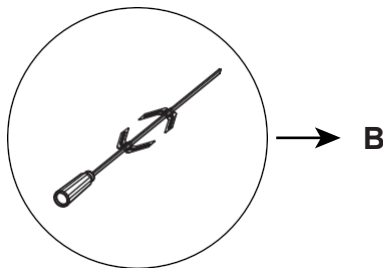
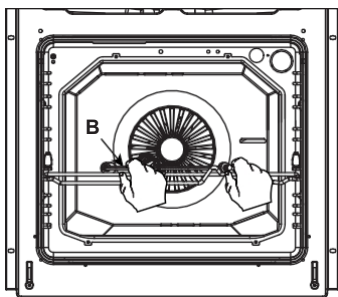
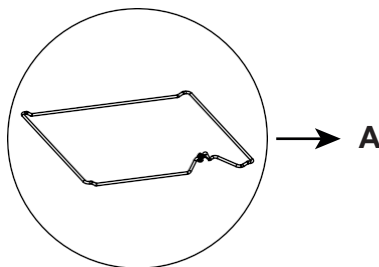
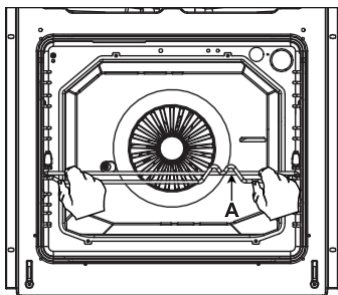
Sæt funktionsknappen i slukket position.

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

* Brug til kyllingestegning

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

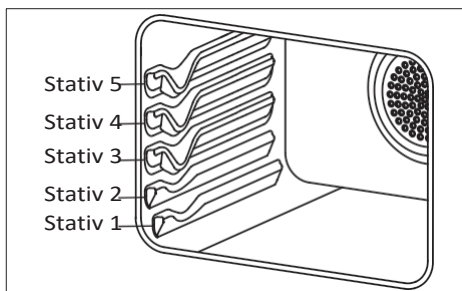
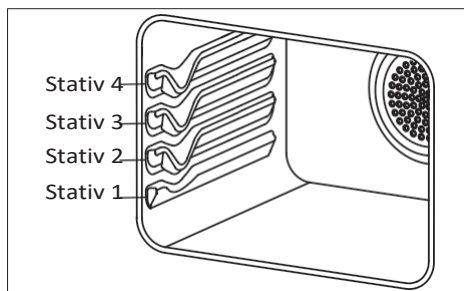
Spid hønen som en helhed. For at grille en fugl på en sund måde skal du centrere og fastgøre fuglen på spyddet **(b)** ved hjælp af fastgørelseskroge på begge sider af spyddet **(b)**. Placer spyddet **(b)** på rotisseriets tråd **(a)** og sæt det i ovnen, og sørg for, at enden af spyddet **(b)** er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



Når du har lukket døren, skal du indstille ovnen til en af følgende positioner: Øvre modstand+ grill+ rotisseri (),,, Grill+ ventilator+ rotisseri (), øvre modstand + grill + konvektion + rotisseri () og indstil termostatsens temperatur til det højeste temperaturniveau ved hjælp af temperaturkontrolknappen. For at opsamle spildt olie under tilberedningen skal du placere bakken på basen. Kom lidt vand på bakken for at lette rengøringen.

RACK-POSITIONER

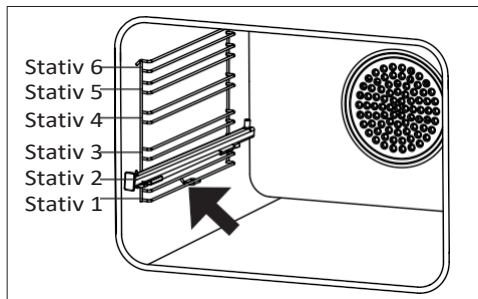
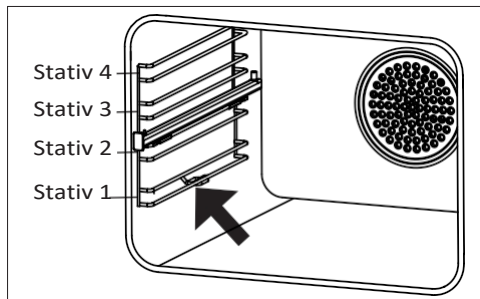
Standard stativpositioner



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

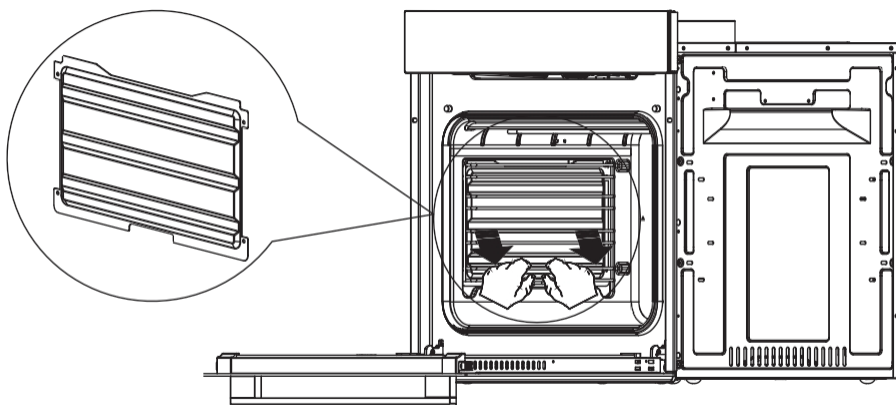
Tryk på klemmerne, der er vist med pile i figurerne ovenfor, og fjern først den nederste og derefter den øverste side af trådholderne. For at montere trådholderne skal du gøre det samme som ved afmontering af trådholderne.

* 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.



ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING OG ADVARSLER

Du kan finde oplysninger om de fødevarer typer, 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 varme dampe. 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, som 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: Plastfade, 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)	Køkkensativ	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.

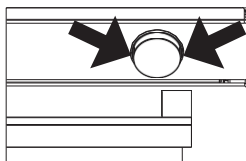
* DAMPUNDERSTØTTET MADLAVNING

Fordi det ikke koges i vand, bevares vitaminer og mineraler under dampkogning.

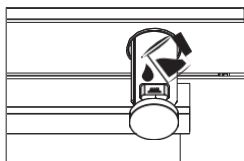
Dampassisteret madlavning bevarer madens smag bedre end normal madlavning. Desuden bevarer fødevarerne deres friske og naturlige farver på denne måde.

Vandforbruget afhænger af typen af mad og længden af tilberedningstiden.

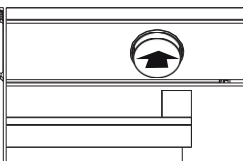
Fjern vandbeholderen ved at trække den ud ved de punkter, der er angivet med pilen. (se figur 131) Fyld . (se figur 132) og skub den i pilens retning til startpositionen for at sætte den på plads. (Se figur 133) Efter 10 minutters forvarmning skal du skubbe vandbeholderen i pilens retning, indtil du hører et "klik". (se fig. 134) Når du har fyldt vandbeholderen og sat den på plads igen, kan du sætte maden ind i ovnen.



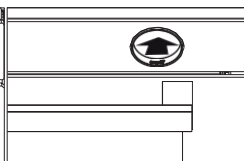
Figur 131



Figur 132



Figur 133



Figur 134

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)	Køkkensaktiv	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 fad 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 madlavningsskemaet, ved at skifte ovnen til frituregryde-tilstand [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)	Køkkensativ	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: 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.

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 forskyde modstanden 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.

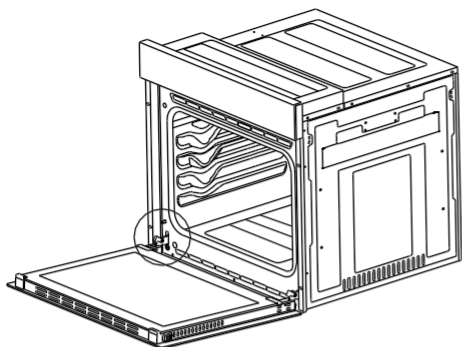
ADVARSEL: Sluk for apparatet, før du fjerner beskyttelsesanordningerne. Efter rengøring skal beskyttelsesanordningerne monteres i henhold til instruktionerne.

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.

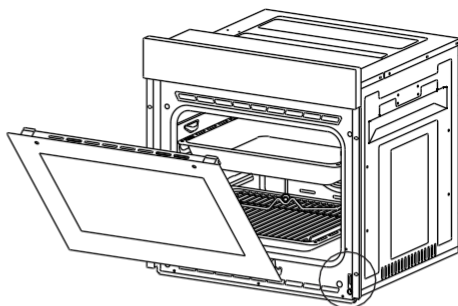
2. Tør de indvendige dele af apparatet af med en sæbevandt klud, og skyl og tør det derefter grundigt med en blød klud.

- 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 glassdæksel (se udskiftning af lampe), og tør det af med en klud fugtet med opvaskemiddel og varmt vand. Rengør den med en blød klud.

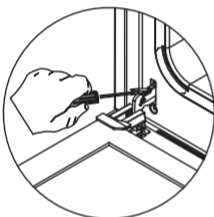
Rengøring og montering af ovndøren



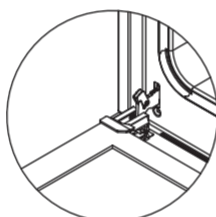
Figur 136



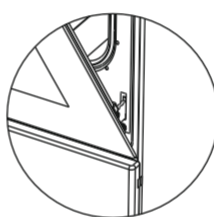
Figur 137



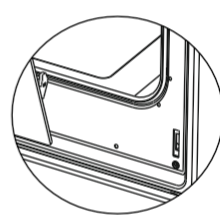
Figur 136.1



Figur 136.2



Figur 137.1



Figur 137.2

Åbn døren helt ved at trække ovndøren ind mod dig. Lås derefter hængsellåsen op ved at trække den opad med en skruetrækker. (se figur 136.1)

Indstil hængsellåsen til den bredeste vinkel. (Se fig. 136.2) Bring begge hængsler, der forbinder ovndøren med ovnen, til den største vinkel. samme position.

Luk derefter ovndøren, indtil den hviler mod hængsellåsen. (se figur 137.1)

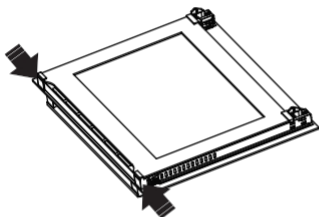
For at fjerne ovndøren skal du holde døren med begge hænder, den er tæt på den lukkede position, og trække den op. (se figur 137.2)

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

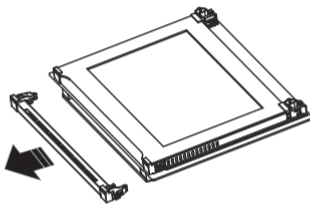
Rengøring af ovnens glas

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

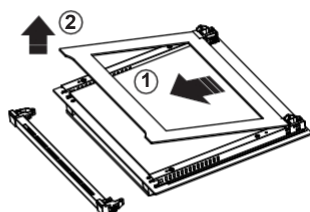
1. Tryk på plastlåsene i venstre og højre side som vist i figur 138, og løft profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 139. Glasset er frit, når profilen er fjernet som vist i figur 140. Træk forsigtigt det glas, der er frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på 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 138

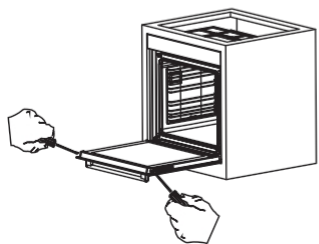


Figur 139

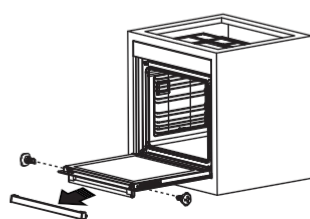


Figur 140

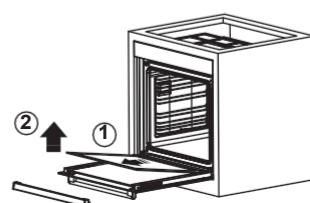
2. Fjern skruerne i venstre og højre side som vist i Figur 141. Fjern profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 142. Glasset er frit, når profilen er fjernet, som vist i figur 143. Træk forsigtigt det glas, der er blevet frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes 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 141



Figur 142

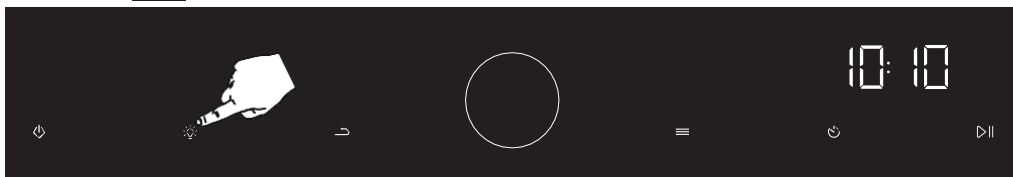


Figur 143

Brug og udskiftning af ovnlampen Brug af ovnlampen

Du kan aktivere eller deaktivere ovnlampen ved at trykke på lampeknappen

knap () på kontrolpanelet. (se figur 144)



Figur 144

ADVARSEL: Lampen tændes automatisk, når ovnen tændes.

Udskiftning af ovnlampen

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!

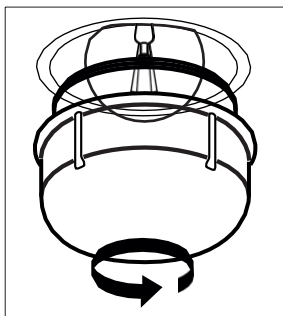
ADVARSEL: Pæren, der bruges i dette produkt, er ikke egnet til belysning af husholdninger. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se maden.

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

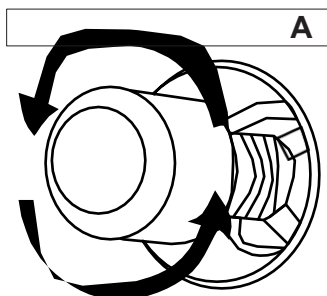
ADVARSEL: I apparater med halogenlamper må brugeren ikke se på halogenlampen.

Sådan skifter du lampe;

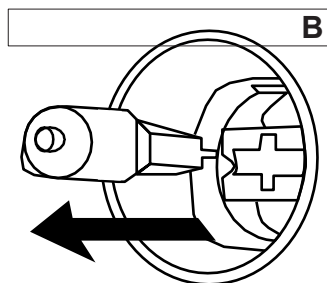
1. Sluk for strømmen.
2. Fjern glasbeskyttelsen ved at dreje den mod uret. (Se fig. 145) Det kan være en hjælp at bruge plastikhandsker, hvis du har svært ved at dreje den.
3. Fjern derefter ovnlampen ved at dreje den (se fig. 146), hvis den er af typen **A**, eller ved at trække i den (se fig. 147), 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 145



Figur 146



Figur 147

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 ovnlampen 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 tilberedning.	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 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.
Ovnen 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.
Ovnen er ikke god til at lave mad.	kan være åbnet for meget under tilberedningen.	Åbn ikke ovndøren for ofte, medmindre du tilbereder noget, der skal . Hvis du åbner døren for ofte, vil den indre temperatur falde, hvilket kan påvirke tilberedningsresultatet.

HÅNDBTERING 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.

