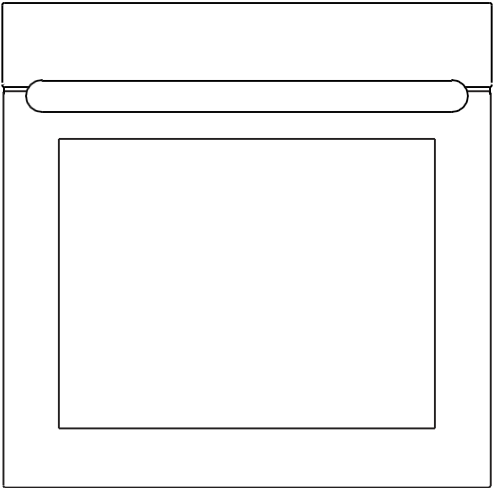




BO 7102

Användarmanual





Kära kund,

Tack för att du valde denna produkt.

Vi strävar efter att säkerställa att du använder denna produkt optimalt och effektivt. Den tillverkas i våra moderna anläggningar under miljövänliga och precisa förhållanden med fokus på hög kvalitet.

Vi rekommenderar att du läser användarmanualen noggrant och sparar den permanent innan du använder ugnen så att den behåller sina ursprungliga funktioner under lång tid.

VARNING: Denna instruktionsmanual har upprättats för flera modeller. Din produkt kanske inte har alla funktioner som beskrivs i manualen.

Våra apparater är avsedda för hushållsbruk. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Figurerna i manualen är schematiska och kanske inte riktigt matchar din produkt.

Denna produkt produceras i moderna, miljövänliga anläggningar utan att skada naturen.

Funktioner markerade med * är valfria.

"Uppfyller AEEE-föreskriften"

Innehållsförteckning

Viktiga varningar	4
Elanslutning	11
Avsedd användning	12
Introduktion till apparater	13
Tillbehör	14
Tekniska egenskaper	17
Kylfläkt	18
Att ställa in apparaten	18
Kontrollpanel	24
Drift av ugnen	26
Matlagningsfunktioner och funktioner	39
Rekommendationer och varningar om matlagning	40
Matlagningsdiagram	42
Underhåll och rengöring	47
Felsökning	56
Regler för hantering	58
Energibesparande tips	58
Efterlevnad av WEEE-regler och avfallshantering	59
Förpackningsinformation	59



VIKTIGA VARNINGAR

1. Vänligen läs denna instruktionsmanual noggrant. Endast på detta sätt kan du använda apparaten säkert och korrekt.

2. Installation och reparation får endast utföras av **AUKTORISERAD FACKMAN**.

Tillverkaren tar inget ansvar för arbete utfört av icke-auktoriserade personer.

3. Konfigurationsvillkoren för enheten anges på betygsskylten eller dataskylten

4. Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.

5. **VARNING: Brandfara; Förvara ej något på spisen.**

6. **VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar är varma under drift.**



7. WARNING: De tillgängliga delarna kan vara varma när grillen används. Små barn måste hållas på avstånd.

8. WARNING: Denna apparat är avsedd för matlagning. Den bör inte användas för andra ändamål som att värma ett rum.

9. WARNING: Brännrisk på grund av överhettad ånga! Ett barns hud är mer känslig för höga temperaturer än en vuxens. Barn får inte öppna ugnsluckan medan ugnen är i. Håll barnen borta från apparaten tills den har svalnat helt och det inte finns någon risk för brännskador.

10. WARNING: Försök aldrig släcka elden med vatten. Stäng av endast enhetens kretsar och täck sedan lågan med ett lock eller brandfilt.

11. OBS: Tillagningsprocessen måste övervakas. Matlagningsprocessen bör alltid övervakas.

12. Obs: Om glaset på apparaten går sönder, stäng omedelbart av alla värmeelement och koppla bort apparaten från strömkällan, och använd inte apparaten.



13. När du öppnar ugnsluckan, backa för att undvika att de varma ångorna läcker ut från insidan.

14. **BRÄNNRISK:** Låt den varma ytan svalna innan du stänger locket.

15. Apparaten är inte lämplig för användning med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

16. För att undvika överhettning bör apparaten inte installeras bakom ett dekorativt lock.

17. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med fysiska, hörsel- eller mentala svårigheter, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap, så länge apparaten övervakas eller används säkert och information ges om de inblandade farorna.

18. Håll barn under 8 år och husdjur borta när du använder maskinen.

19. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.



20. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring eller användarunderhåll av apparaten får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under vuxenövervakning.

21. Håll apparaten och dess strömkabel borta från barn under 8 år.

22. Förpackningsmaterialet är farligt för barn. Håll förpackningsmaterialen utom räckhåll för barn.

23. Placera inte föremål som barn kan komma åt på apparaten.

24. Du bör undvika att röra vid värmeelementen.

25. Lägg gardiner, tyll, papper eller andra brännbara (brandfarliga) material bort från apparaten innan du börjar använda den. Placera inte brännbara eller brännbara material på eller i apparaten.

26. Ugnshandtaget är inte en uppvärmd handduksräck. Häng inte handdukar osv. på ugnshandtaget.

27. Använd inte produkten i en situation där du är påverkad av medicin och/eller alkohol som kan påverka ditt omdöme.

28. Efter varje användning, kontrollera om enheten är avstängd.

29. Använd inte apparaten om den är trasig eller synligt skadad.

30. Använd inte produkten om frontglaset är borttaget eller krossat.

31. Användaren bör inte bära ugnen ensam.

32. Placera inte tunga föremål på ugnsluckan när den är öppen, eftersom det finns risk att den välter.



33. När luckan är öppen, placera inte tunga föremål på den eller låt barn sitta på den. Detta kan göra att ugnen välter, eller så kan dörrgångjärnen skadas.

34. Ugnens elförsörjning kan stängas av vid byggarbeten i huset. När arbetet är klart måste ugnen kopplas in igen av en auktoriserad servicetekniker.

Elektrisk säkerhet

**1. WARNING: Koppla bort alla
anslutningar till matningskretsen innan de går
in i terminalerna.**

2. Koppla in produkten i ett jordat uttag skyddat av en säkring som uppfyller de värden som anges i tabellen för tekniska specifikationer.

3. Låt en licensierad elektriker installera jordningsutrustning. Vårt företag ansvarar inte för eventuella skador som uppstår vid användning av produkten utan jordning enligt lokala regler.

4. Ugnens strömbrytare måste placeras, slutanvändaren kan sedan nå dem när ugnen är installerad.



5. Rör inte pluggen med blöta händer. Dra inte i sladden för att dra ur kontakten, håll alltid kontakten.

6. Om du använder en elektrisk apparat, som en handmixer, nära ugnen, se till att strömkabeln inte fastnar i ugnsluckan. Kabelns isolering kan vara skadad.

7. Tvätta aldrig produkten genom att spraya eller hälla vatten på den! Det finns risk för elchock.

8. Använd inte avklippta eller skadade sladdar eller förlängningssladdar som inte är originalsladden.

9. Se till att det inte finns någon vätska eller fukt i uttaget där produktens kontakt är installerad.

10. Baksidan av ugnen blir också varm när ugnen används. Elektriska anslutningar får inte röra baksidan, annars kan anslutningarna skadas.

11. Fäst inte anslutningskablarna till ugnsluckan och kör inte över heta ytor. Om kabeln smälter kan det orsaka kortslutning i ugnen och till och med brand.



12. Koppla ur apparaten från vägguttaget under installation, underhåll, rengöring och reparation.

13. Se till att kontakten sitter ordentligt i uttaget för att undvika gnistor.

14. Använd inte ångrengörare för att rengöra produkten, annars kan elektrisk stöt uppstå.

15. Med en ångugn får vattenbehållaren inte sänkas ner i vatten eller rengöras i diskmaskinen. Annars finns risk för elektrisk stöt när vattentanken placeras i ångugnen.

16. En omnipolär strömbrytare som kan koppla bort strömförsörjningen krävs för installationen. Strömförsörjningen måste stängas av med hjälp av en strömbrytare eller en integrerad säkring installerad på den fasta strömförsörjningen i enlighet med byggföreskrifterna.

17. Produkten är utrustad med en **"Y"-typkabel**.

18. Kabelfästet måste skyddas.

19. Fasta anslutningar måste kopplas till en strömförsörjning som möjliggör omnipolär frånkoppling. För applikationer med överspänningskategori under III måste frånkopplingsenheten kopplas till en fast strömförsörjning enligt ledningsföreskrifterna.

STRÖMANSLUTNING

Denna ugn måste installeras och kopplas korrekt enligt tillverkarens instruktioner och av auktoriserad service.

Apparaten bör installeras i en välventilerad ugnskammare.

De elektriska anslutningarna till apparaten får endast göras via jordade uttag utrustade med ett jordningssystem som lagts enligt instruktionerna. Om platsen där apparaten ska installeras inte är avsedd för ett jordat system, kontakta omedelbart en auktoriserad service. Tillverkaren ansvarar aldrig för skador orsakade av icke-jordade uttag som apparaten har anslutits till.

Spisuttaget är jordat; Se till att uttaget du behöver koppla in också är jordat. Kontakten bör placeras så att den kan nå efter installation.

Din ugn är tillverkad enligt 220-240 V AC 50/60 Hz elförsörjning och kräver en 16 A säkring.

När du behöver byta säkringen, se till att elanslutningen är följande:

- Brun ledning till fasen (strömsättning)
- Blå ledning till neutral
- Gulgrön tråd för jordanslutning

Ugnens brytare bör vara placerade så att slutanvändaren kan nå dem när ugnen är installerad.

VARNING: Om nätsladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren eller dess serviceagent eller liknande kvalificerad personal för att förhindra en farlig situation.

AVSEDD ANVÄNDNING

1. Denna produkt är designad för hemmabruk. Kommersiell användning av apparaten är inte tillåten.

2. Denna produkt får endast användas vid matlagning. Den får inte användas för andra ändamål som att värma ett rum.

3. Denna produkt får inte användas för att värma tallrikar under grillen, torka kläder eller handdukar genom att hänga dem på handtaget, eller för uppvärmning.

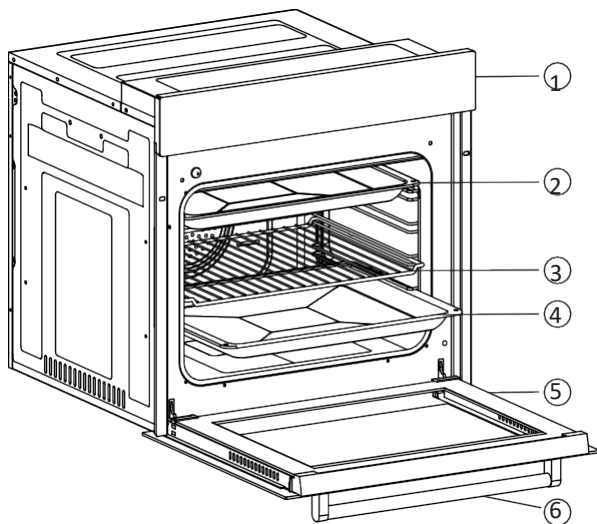
4. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som uppstår vid felaktig användning eller felhantering.

5. Ugnsfacket kan användas för att tina, rosta, rosta och grilla mat.

6. Livslängden på produkten du köpt är 10 år. Detta är den period då reservdelarna som behövs för att denna produkt ska fungera enligt definitionen levereras av tillverkaren.

INTRODUKTION AV APPARATEN

INTRODUKTION AV APPARATEN	
	1. Kontrollpanel



2. Standardplåt

3. Galler

* 4. Djup plåt

5. Ugnslucka

6. Ugns-handtag

WARNING: Bilden på apparaten ovan är endast för illustrationsändamål. Beroende på apparatens tillvalsutrustning kan bilden variera.

* TILLBEHÖR (valfritt)



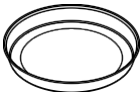
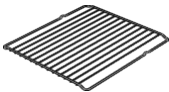
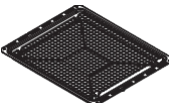
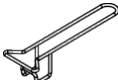
Stekpanna

Används till bakverk, stora stekar och grytor. För kakor, frysta rätter och kött-rätter; Du kan också använda den som behållare för att samla fett om du friterar direkt på grillen.

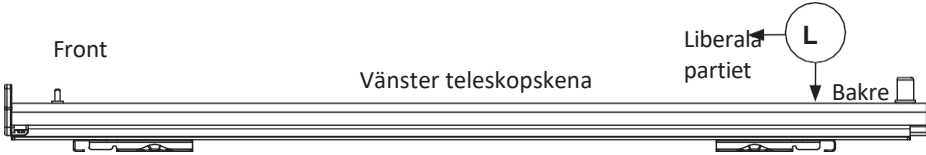
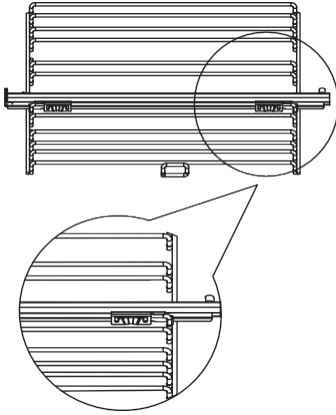


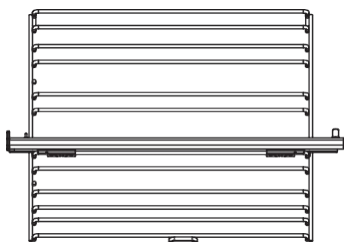
Standardbricka / Glasbricka

Används till bakverk (kakor, kex, etc.) och frysta livsmedel.

	Cirkulär bricka Används till bakverk och frysta livsmedel.
	Bricka för torkning/luftfrysning Torkfunktionen och fritösen används för mat som behöver tillagas.
	Ugns-galler Används för fritering eller för att placera frysta livsmedel eller mat som ska friteras eller rostas på önskad galler.
	Teleskopskenor Tack vare teleskopskena kan brickor eller trådhyllor enkelt fästas och tas bort.
	Kycklingspett Den används för livsmedel som är avsedda att tillagas genom att roteras.
	Grillplatta för bacon Lägg baconet på grillplattan. Mat som kan fastna under tillagningen tillagas på bacongrillen. Detta förhindrar att maten kommer i kontakt med plåten och fastnar på den.
	Grillgaller i stekpanna Placera grillgallret i ugns-pannan. Mat som lätt fastnar under tillagning, som biffar, placeras på gallret. Detta förhindrar att maten rör vid bakpannan och fastnar.
	Pizzasten och pizzaskal De används för att baka kakor som pizza, bröd och pannkakor, samt för att ta ut bakverk från ugnen.
	Handtag för bricka Den används för att hålla brickor varma.

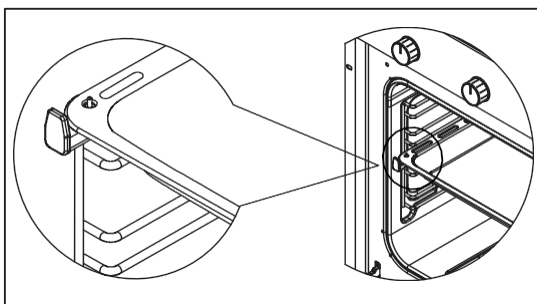
* Teleskopskenor

Teleskopskenor gör det enkelt att dra ut plåten och det inre gallret.	
	
	
	Teleskopskena, som du får som tillbehör, kan enkelt monteras med två fästklämmor. Eftersom det finns höger och vänster skenor, se till att du vet vilken skena du ska montera på vilken sida. Kontrollera skyltarna till höger (höger) och vänster (vänster) på skenan.
	Det rekommenderas att du tar bort sidogallrena helt från ugnen och monterar teleskopskena på en plan yta. Montera teleskopskenorna ovanpå de två gallren. Skenorna kan enkelt monteras och tas bort. Efter att ha justerat positionerna på höger och vänster teleskopskena, tryck in dem tills de är insatta i .
	Kontrollera om skenorna sitter helt eller inte genom att titta bakom gallret.



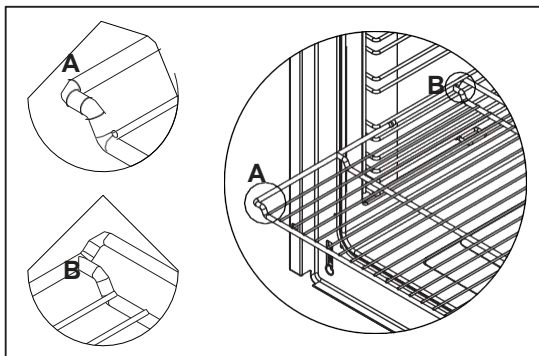
När du har installerat teleskopskenorna måste du sätta tillbaka gallren i ugnen. Använd inte gallret direkt under gallret där teleskopskenet är fäst.

Korrekt placering av plåten eller gallret på teleskopskenan



Tack vare de teleskopskenorna är det enkelt att sätta in plåtar eller galler och ta ut dem. När du använder plåten eller gallret med teleskopskenorna, se till att flikarna på baksidan av teleskopskenorna vilar på baksidan av plåten eller gallret.

Användning av gallret



Det är viktigt att placera gallret korrekt.

Platsen visas i den intilliggande figuren.
Placera grillen eller plåten mellan två
skenor.

TEKNISKA EGENSKAPER

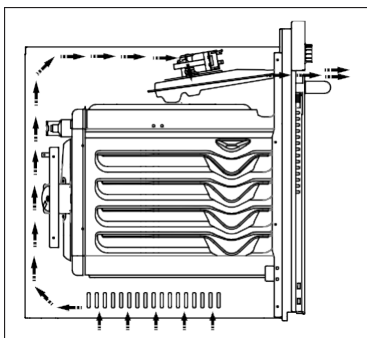
Ljusstyrka	15-25 V			
Termostat	40-240 / Max °C			
Undervärmare	1200 V			
Övervärmare	1200 V			
Turbovärmare	1800 V			
Grillvärmare	Liten grill	1200 V	Stor grill	2400 V
Matningsspänning	220-240 V AC 50/60 Hz.			

Ljusstyrka	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Undervärmare	1200 V			
Övervärmare	1000 W			
Turbovärmare	1800 V			
Grillvärmare	Liten grill	1000 W	Stor grill	2000 W
Matningsspänning	220-240 V AC 50/60 Hz.			

WARNING: För att höja produktens kvalitet kan de tekniska specifikationerna ändras utan föregående meddelande.

WARNING: De värden som medföljer apparaten eller de medföljande dokumenten är laboratiemätningar enligt respektive standarder. Dessa värden kan variera beroende på användning och omgivande förhållanden.

KYLFLÄKT



Figur 1

När ugnen är igång ska kylfläkten driva ut överskottsånga och förhindra att apparaten överhettas. Detta är nödvändigt för att säkerställa att din apparat fungerar bra och lagar mat bra. Kylfläkten fortsätter att gå när matlagningen är klar. När det är klart stängs fläkten automatiskt av.

ATT INSTALLERA APPARATEN

Kontrollera om elinstallationen är lämplig för apparatens användning. Om elinstallationen inte är lämplig, ring en elektriker och en rörmokare för att få elförsörjningen åtgärdad vid behov. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador orsakade av handlingar utförda av obehöriga personer.

VARNING: Det är kundens ansvar att förbereda platsen där produkten ska placeras och även att förbereda elinstallationen.

VARNING: Reglerna för lokala standarder gällande elektriska installationer måste följas vid installationen av produkten.

VARNING: Kontrollera apparaten för skador innan du installerar den. Låt inte produkten installeras om den är skadad. Skadade produkter utgör en risk för din säkerhet.

VARNING: Håll ventilerna öppna.

Rätt plats för installation

Apparaten är designad för att passa vanliga köksbänkar. Det måste finnas ett säkert avstånd mellan produkten och kökets väggar eller möbler. Se ritningarna för lämpliga avstånd. (se Figur 2.3) (värdena är i mm)

- Ytor, syntetiska laminat och lim måste vara värmetåliga (minst 100°C).
- Köksskåpen måste stå i nivå med apparaten och vara fasta.
- Ett galler bör placeras mellan ugnen och hyllan om det finns en hylla under ugnen.

WARNING: Installera inte apparaten bredvid kylskåp eller kylare. Värmen som strålas ut från apparaten ökar energiförbrukningen för kylapparaterna. **WARNING:** Använd inte dörren och/eller handtaget för att bära eller flytta apparaten för att bära eller flytta apparaten.

Installation och montering av den inbyggda ugnen

Apparatens arbetsområde måste fastställas innan installationen påbörjas.

Apparaten får inte installeras i områden med hög luftcirkulation.

Hantera apparaten med minst två personer. Dra inte ut apparaten. för att förhindra skador på jorden.

Ta bort allt transportmaterial både inuti och utanför förpackningen. Ta bort allt material och alla dokument i produkten.

Installation under köksbänken

Skåpet måste uppfylla måtten som anges i figur 2.

Det måste finnas en öppning med måtten som anges i figuren i bakre facket i skåpet för att säkerställa nödvändig ventilation.

Efter installation måste det finnas en separation mellan botten av bänkskivan och toppen av apparaten, vilket anges med "A" i fig.

5. Öppningen är för ventilation och måste vara stängd.

Installation i ett högskåp

Skåpet måste uppfylla måtten som anges i figur 3.



Bak i skåpet och upptill och nertill måste friluft säkerställas med de mått som anges i figuren för att säkerställa nödvändig ventilation.

Installationsförhållanden

Enhetens dimensioner visas i figur 4.

Ytorna som ska installeras och installationsmaterialen som ska användas måste tåla en temperatur på minst 100 °C.

För att förhindra att apparaten välter måste skåpet som ska installeras säkras och skåpets golv måste vara i nivå.

Skåpets golv måste vara tillräckligt starkt för att klara en belastning på minst 60 kg.

Placering och anslutning av ugnen

Placera ugnen i skåpet med hjälp av två eller fler personer.

Se till att ugnsramen och framsidan av möblerna är ordentligt justerade.

Strömsladden får inte sitta under ugnen eller fastna eller böjas mellan ugnen och möblerna.

Fäst ugnen i möbeln med de skruvar som följer med apparaten. Skruvarna ska monteras genom att föras in genom plastbitarna som är fästa på apparatens ram, som visas i figur 5. Dra inte åt skruvarna för hårt. Annars kan skruvhålen slitas ut.

Kontrollera att ugnen inte rör sig efter installationen. Om ugnen inte installeras enligt installationsanvisningarna finns det risk att den välter under drift.

Elektrisk anslutning

Platsen där produkten ska installeras måste ha en korrekt elektrisk installation.

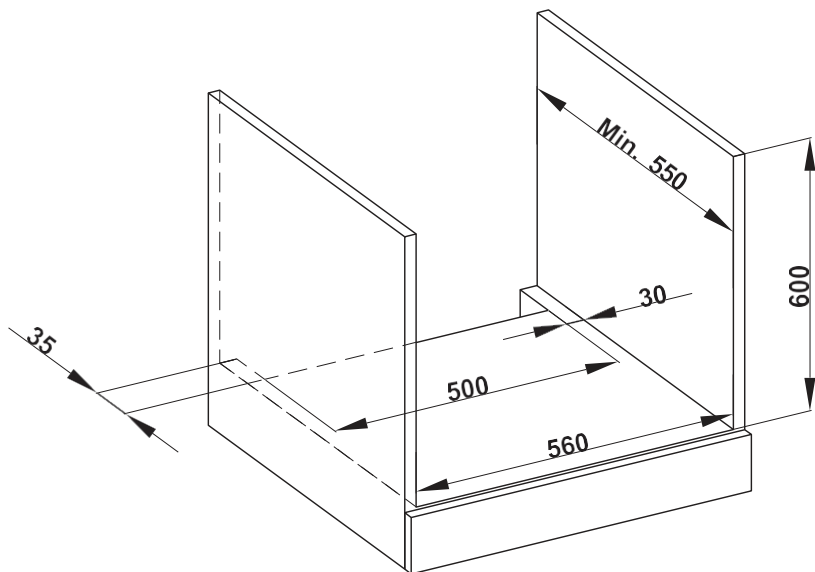
Nätspänningen måste stämma överens med det värde som anges på produktens namnskytt.

Anslutningen av apparaten måste ske i enlighet med lokala och nationella elregler.

Koppla bort strömförsörjningen innan du börjar installera produkten. Koppla inte produkten till elnätet förrän installationen är klar.

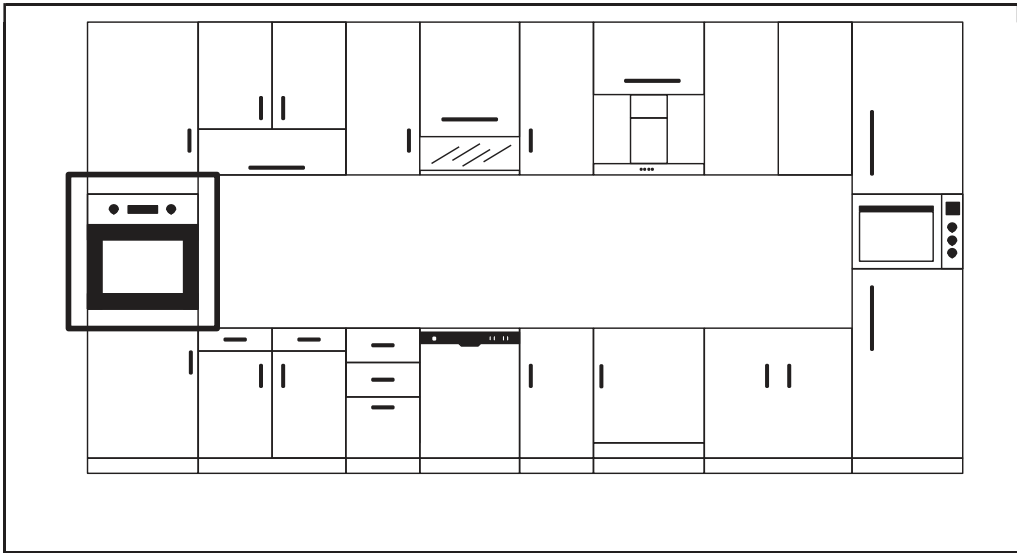
Installation

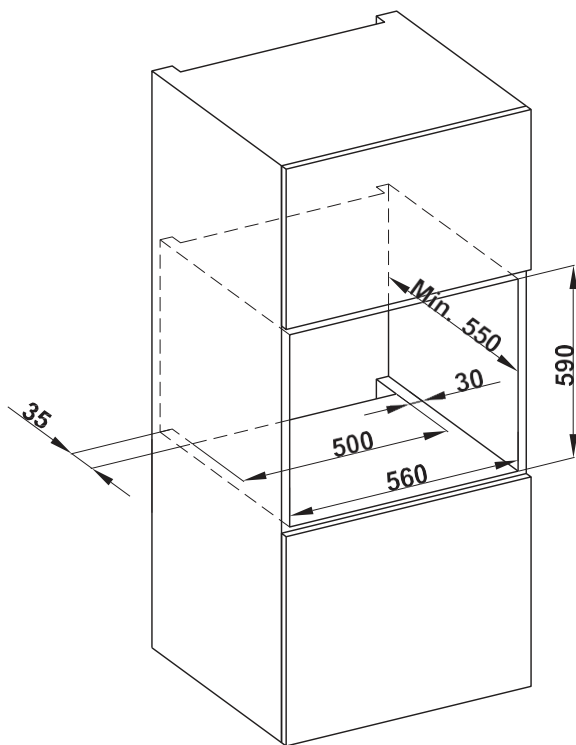




Figur 2

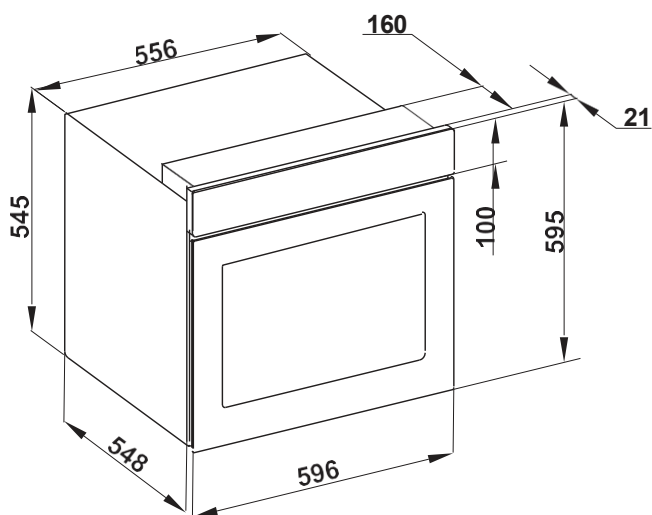
Installation



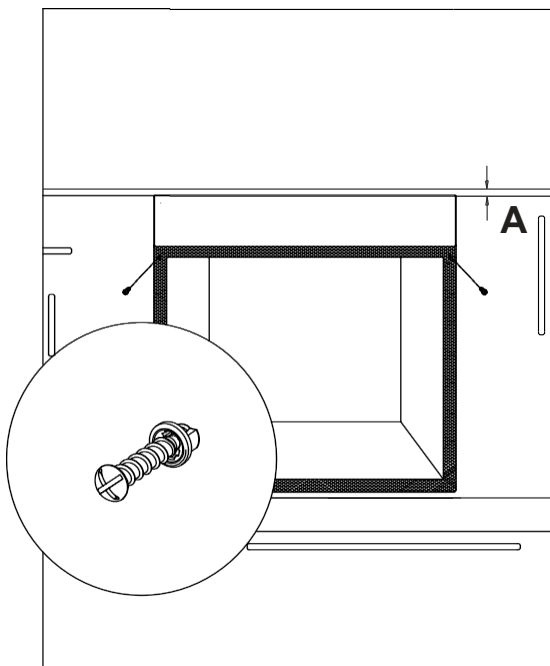


Figur 3

Installation

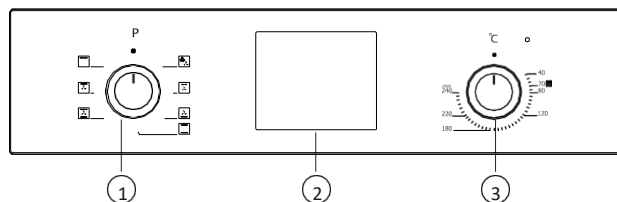


Figur 4



Figur 5

KONTROLLPANEL

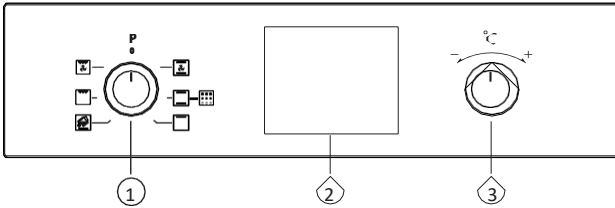


1. Kokknapp

2. Digital timer

3. Temperaturjusteringsknapp
(termostat)

1. Kokknapp

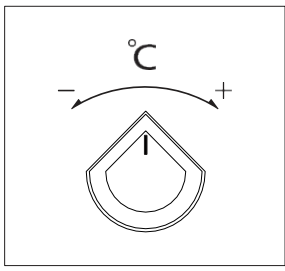
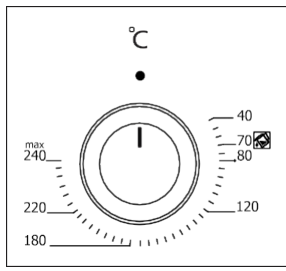


2. Digital timer

3. Temperaturjusteringsknapp (termostat)

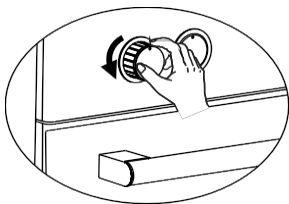
WARNING: Kontrollpanelerna ovan är endast exempel. Utgå från kontrollpanelen på din enhet.

Temperaturjusteringsknapp (termostat)



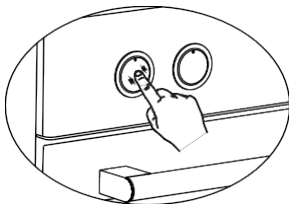
Används för att bestämma tillagningstemperaturen på rätten som ska tillagas i ugnen. När du har satt in måltiden i ugnen kan du ställa in den på önskad temperatur genom att vrida på ratten. Se matlagningstabellen för tillagningstemperaturer för de olika måltiderna. stänger av när ugnen når den Ställ in temperaturen.

* Användning av pop-out-knapp



Figur 6

Som visas i illustrationen på sidan, tryck på knappen så att den kommer ut.



Figur 7

När ratten har dragits ut tillräckligt långt kan du göra nödvändiga justeringar genom att vrida den åt höger eller vänster.

Notera: På modeller med en pop-up-knapp kan inställningen endast göras när knappen dras ut.

UGNSDRIFT

Första gången ugnen används

När du har gjort nödvändiga anslutningar till ugnen enligt instruktionerna, gör följande vid första operationen:

1. Ta bort alla etiketter och tillbehör som placerats i ugnen. Om det finns en skyddsfolie på framsidan av apparaten, ta bort den.
2. Torka av insidan av ugnen med en våt trasa för att ta bort damm och förpackningsrester. Insidan av ugnen ska vara tom. Koppla in kontakten i vägguttaget.
3. Använd temperaturinställningsratten för att ställa termostaten till högsta temperatur (max 240 °C) och låt den gå i 30 minuter med dörren stängd. En lätt rök och lukt kan uppstå under tiden, detta är en normal situation.
4. När ugnen har svalnat, torka insidan av ugnen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel och torka med en ren trasa. Du kan nu använda din ugn.
5. Om din ugn har ångassisterad matlagning, ta bort vattenbehållaren från ugnen. Skaka vattenbehållaren ordentligt innan du använder rengöringsmedel.

Ugnens normala drift

1. För att börja laga mat, använd temperaturratten för att ställa in den temperatur du vill laga mat, beroende på vilken typ av mat det är, och kokningsknappen för att ställa in önskad tillagningsfunktion.
2. När tillagningstiden har passerat enligt den inskrivna formationen stänger timern av värmeelementen och ger en hörbar signal.
3. När matlagningsprocessen är klar bör apparatens kylsystem fortsätta att fungera. Koppla inte bort strömmen till apparaten som är nödvändig för att den ska kunna kylas. När kylningen är klar stängs systemet automatiskt av.

Att använda timern



1. Knapp för att välja funktionen

2. Tidsinställningsknapp

3. Minusknapp

4. Plus-knapp

SYMBOLER FÖR TIMERINDIKATORER

	Ugnens status På: Matlagningen pågår eller ugnen är redo att laga mat. Av: Ingen matlagning.
	Larmet är på: Larmet är aktivt. Blinkande: Larmet har gått ut eller larminställningen är aktiv, eller så kan inställningen göras med Off: Alarm är inaktiverat.
	Status för föräldrakontroller På: Barnlåset är aktivt. Av: Föräldrakontroller är inte aktiva.
	Automatisk matlagningsindikator på: Halv- eller helautomatisk matlagning är aktiv. Blinkande: Den automatiska tillagningen är klar eller när strömmen slås på igen. Av: Automatisk tillagning är inte aktiv.
	* Dörrlåst läge (endast tillgängligt i pyro-läge) På: Ugnsluckan är låst. Av: Ugnsluckan är olåst.



*** Pyrolytiskt rengöringsläge på:**

Pyrolytiskt rengöringsläge aktivt.

Av: Pyrolytiskt rengöringsläge är inte aktivt.

Introduktion

Det är en elektronisk tidsmodul som betyder att maten i ugnen är redo att serveras när du vill ha den.

Du behöver bara planera tillagningstiden och tiden då du vill att din måltid ska vara klar. Den kan också användas som en minutprogrammerbar väckarklocka oberoende av ugnen.

Ugnstimern kan föras fram eller fördröjas beroende på nätfrekvensen. Detta betyder inte att det finns ett fel i produkten.

När strömmen återställs

Ugnen stängs av när strömmen slås på för första gången och tiden och ikonen blinkar på displayen.  Tiden som visas på skärmen är inte korrekt. Aktivera ugnen genom att trycka på knappen  i fyra sekunder i denna läge, och ställ in klockan enligt följande.

Klockjustering

Klockinställning kan endast genomföras, när det inte är något automatiskt matlagningsprogram aktivt. Du kan gå in i klockinställningsfunktionen genom att trycka knapp  Punkten mellan timmar och minuter börjar blinka på displayen, och Den korrekta tiden ställs in med knapparna eller  

Den maximala tiden som kan ställas in är 23 timmar och 59 minuter. För att slutföra inställningen, tryck på knappen.  Om denna knapp inte trycks in avbryts inställningsfunktionen automatiskt efter cirka 6 sekunder.

Observera: Tiden kan också ställas in för de första 7 sekunderna efter att strömmen återställts.

Att sätta en timer

Du kan ställa in påminnelsetimern med denna funktion; Ugnens larm kommer att ljuda och indikera att den inställda tiden har gått. Tryck en gång på knappen  för att ställa in påminnelsetimern. Symbolen  börjar blinka på displayen.

Använd upp/ner-pilknapparna för att ställa in önskad tid. Den maximala alarmperioden som kan ställas in är 10 timmar.

Du kan avsluta inställningen genom att trycka på Om  denna knapp inte trycks kommer inställningsläget automatiskt att avbrytas efter cirka 6 sekunder.

Avbryt larmet som går

Alarmet börjar ljuda när påminnelsetiden har gått. Ikonen  blinkar på displayen. Påminnelsealarmet kan stängas av genom att trycka på vilken knapp som helst. Den avslutas automatiskt efter 5 minuter om alarmet inte är avstängt.

Ikonen  fortsätter dock att blinka så länge ingen knapp trycks in.

Halvautomatisk matlagning

Denna metod används när du vill att tillagningen ska starta omedelbart och önskad tillagningstid anges in. När ugnen är inställd på önskad funktion och temperatur:

1. Tryck på knappen två gånger så börjar ikonerna   blinka på displayen och **dur** tillagningstiden visas i tur och ordning på displayen.

2. Den önskade tillagningstiden ställs in med knapparna  och .

3. Du kan avsluta inställningen genom att trycka på knappen  två gånger.

Om denna knapp inte trycks in kommer inställningen automatiskt att avbrytas efter cirka 6 sekunder.  Symbolen visas kontinuerligt på skärmen och inställningen är slutförd. Tiden på dygnet visas på skärmen.

Helautomatisk matlagning

Denna metod används när maten behöver vara klar vid en viss tidpunkt i framtiden. Det är därför det också kallas fördröjd tillagning.

1. Följ steg 1 och 2 i den halvautomatiska tillagningen (ställ in tillagningstiden)

2. Tryck på knappen  igen så  visas **End** ikonerna och slutet på tillagningstiden visas en efter en.

3. Sluttiden för matlagning ställs in med upp/ner-pilen och ikonknapparna försvinner från skärmen medan ikonerna  fortsätter att blinka.

Det här 

indikerar att den fördröjda tillagningen har programmerats, men den har ännu inte börjat.

4. För att slutföra inställningen, tryck på knappen  igen. Om denna knapp inte trycks in stängs inställningen automatiskt av efter cirka 6 sekunder och tiden visas.

Slut på automatisk tillagning

När tillagningen är klar automatiskt börjar ikonen  blinka. Alarmet kan stängas av genom att trycka på vilken tangent som helst. För att inaktivera nyckellåset, tryck i  2 sekunder. Ugnen sätts i manuellt läge genom att trycka på  knappen. Alarmet kommer att ljuda i 7 minuter om du inte trycker på någon knapp.

* Pyrolytisk rengöringsläge

Vid pyrolytisk rengöring rengör ugnen insidan genom att bränna alla matrester vid mycket hög temperatur (ca 460 °C). Röken går ut efter drift och passerar genom filtren.

Du kan välja mellan två nivåer av urval.

Nivå	Grad av rengöring	Tid
P1	Ljus	1 timme och 30 minuter
P2	Intensiv	2 timmar och 30 minuter

Mer intensivt smuts kräver en högre nivå av rengöring. Det är inte nödvändigt att aktivera denna funktion efter all tillagning, men det rekommenderas att den aktiveras innan intensiv smutsbildning i ugnen. (Det allmänna syftet med att aktivera funktionen är två gånger per år)

VARNING: Kom ihåg att ta bort alla tillbehör innan du aktiverar funktionen. (Galler, teleskopskenor, ugnsplåtar, etc.)

VARNING: Läckande matrester, fett och köttvatten kan antändas. Torka insidan av ugnen med en fuktig trasa,

innan den pyrolytiska rengöringsfunktionen aktiveras.

Hur man ställer in den pyrolytiska rengöringsfunktionen;

1. Vrid kommutatorn till **de nedre och övre** värmelägena.
2. Tryck på knapparna **—** och **+** på Samma Tid i 5 sekunder. **Pyro** måste skrivas på skärmen.
3. När **Pyro** det är skrivet på skärmen, tryck på **—Pyro1** läget eller tappa **+** att **Pyro2** läge.
4. När valet **Pyro1** eller **Pyro2** görs, tryck **—** och **+** med knapparna att välja på.
5. Efter att ha valt pyro-läget visas tiden på skärmen. Senare låser ugnsluckan automatiskt och ugnen startar pyrolytiskt läge.

WARNING: När den pyrolytiska rengöringsfunktionen ska startas måste ugnsluckan stängas. Om ugnsluckan är öppen visas detta som en varning på skärmen.

WARNING: När den pyrolytiska rengöringsfunktionen startas låser ugnsluckan automatiskt.

WARNING: Om ugnsluckan är öppen under pyro-lägets aktivering kommer ett varningsmeddelande att skrivas **door** på skärmen och pyro-läget startar inte förrän dörren är stängd.

WARNING: När den pyrolytiska rengöringsfunktionen är klar, håll ugnsdörren låst tills ugnens inomhustemperatur har sjunkit till säker temperatur.

WARNING: Matlagingsområdet blir överdrivet varmt under pyrolytisk rengöring. Du bör inte försöka öppna ugnsluckan. Vänta tills ugnen är tillräckligt kall. Håll barnen borta.

VARNING: Ugnen värms upp till cirka 460 °C och olja och matrester i ugnen kommer att brännas upp. I detta fall kan tät rök uppstå. Vädra köket noggrant under pyrolytisk rengöring. Stanna inte i rummet under långa perioder. Håll barn och husdjur borta.

Torka insidan av ugnen med en fuktig trasa när ugnen är helt kall.

När strömmen bryts och återställs

Produkten påverkas inte av korta strömavbrott (upp till cirka 50 sekunder) och timern och klockan återupptas efter denna period.

Din ugn måste stängas av vid fel annat än kortvariga strömavbrott (dvs. mer än 50 sekunder) av säkerhetsskäl. Detta indikeras av klockan och  blinkarna på skärmen. Tiden kommer att visa 12:00 och den måste ställas in. (Se När strömmen återställs.)

Observera: Om ikonen  blinkar på skärmen betyder det att ugnen är avstängd och du måste byta till manuellt läge för att återgå till normalt läge.

Barnlåsfunktion

Denna funktion fungerar för att förhindra oavsiktliga ändringar i inställningarna du har gjort på ugnens klocka. För att aktivera barnlåset, tryck knappen  i 3 sekunder så visas ikonen  på skärmen. Tryck på knappen  i 3 sekunder för att häva barnlåset så  försvinner ikonen

Programmerbara inställningar - Inställning av alarmton

Även om inget inställningsläge är aktivt, är knappen  i tre sekunder hörs den aktiva toninställningen. Tre olika ljudtoner kan ställas in genom att trycka på knapparna  och  Den sista tonen som hörs sparas, om det är tillämpligt. För att slutföra inställningen, tryck på knapp  Om denna knapp inte trycks in, avbryts inställningsläget automatiskt efter cirka 6 sekunder.

Inställning av ljusstyrka

När inget inställningsläge är aktivt, knappen  i tre sekunder och den aktiva ljusstyrkan visas. Åtta olika ljusstyrkor kan ställas in genom att trycka på knapparna  och .

Den senaste inställda ljusstyrkan sparas, om det är tillämpligt. Du kan avsluta Inställning genom att trycka på knappen . Om denna knapp inte trycks avbryts inställningsläget automatiskt efter cirka 6 sekunder.

WARNING: Standardinställningarna är de högsta nivåerna.
WARNING: Programmerbara inställningar måste finnas kvar i minnet även om strömmen är bortkopplad.

Användning av grillen

1. När du placerar grillen på det övre gallret, låt inte maten på grillen nudda grillen.
2. Du kan förvärma i 5 minuter medan du grillar. Om det behövs kan du vända maten upp och ner.
3. Maten bör placeras i mitten av grillen för att tillåta maximal luftcirkulation genom ugnen.

Hur man sätter på grillen;

1. Placera funktionsknappen ovanför grillsymbolen.
2. Ställ sedan in den på önskad grilltemperatur.

WARNING: Håll ugnsluckan stängd under grillning.

Hur man stänger av grillen;

Sätt funktionsknappen i av-läget.

Efter grillningen, sätt på plasthandtaget genom att vrida på det och ta ut det ur ugnen. Håll lite vatten på plåten för att göra rengöringen enklare.

Boost (snabb förvärmning) drift*

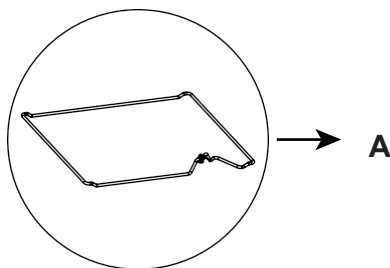
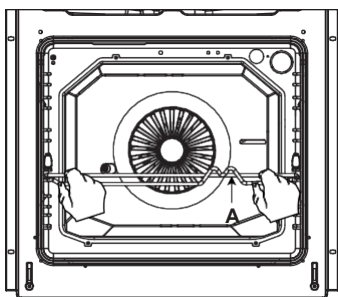
Detta är funktionen för snabb förvärmning. När apparatens termostat ställs in på den valda temperaturen säkerställs att ugnens inre temperatur snabbt ökas

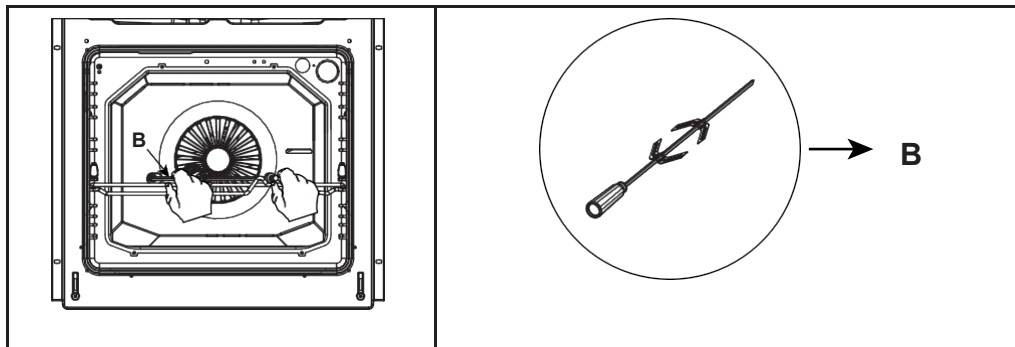
genom att ta matlagningsfunktionen till multifunktionellt matlagningsläge (3D) (). När termostatlampen är släckt är ugnen inställd på matlagningsfunktionen.

* Användning för kycklingfritering

WARNING: Kom ihåg att ta bort plasthandtaget från spettet genom att vrida på det innan du stänger ugnsluckan.

För att grilla en fågel på ett hälsosamt sätt, centrera och fäst fågeln på spettet **(b)** med fästkrokar på båda sidor av spettet **(b)**. Placera spettet **(b)** på rotisseries tråd **(a)** och placera det i ugnen, och se till att änden av spettet **(b)** placeras i rotisseries motorkammare.

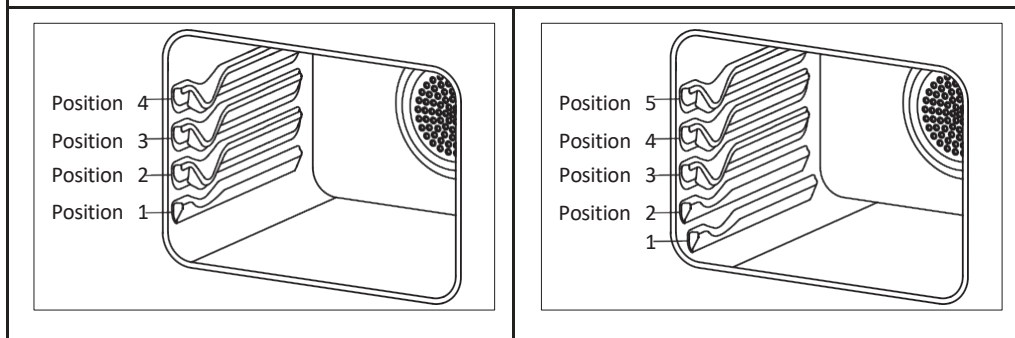




Efter att du stängt luckan, ställ ugnen i grillläge () och höj termostaten till maximal temperatur med temperaturknoppen. För att samla utspild olja under tillagningen, placera plåten i botten. Häll lite vatten på plåten för att göra rengöringen enklare.

STATIV-POSITIONER

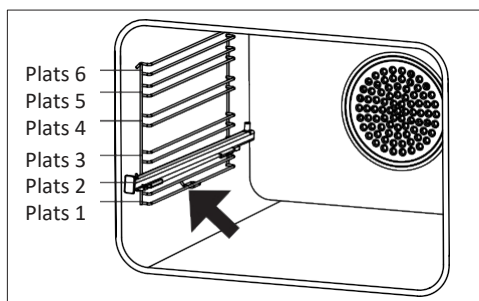
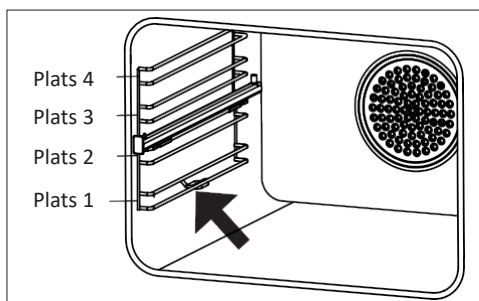
Standardpositioner för stativ



Observera: Stativspåren kan vara 4 eller 5, beroende på ugnens konfiguration. Fokusera bara på de vanliga gallret i ugnen.

Placeringen av ställen visas i figurerna ovan. Du kan placera en djup plåt eller en vanlig plåt i de nedre och övre gallerna.

* Ställningspositioner för trådställ



Observera: Beroende på ugnens konfiguration kan det finnas 4 eller 6 gallerpositioner. Var bara uppmärksam på gallret i ugnen.

Det är viktigt att placera gallret korrekt i ugnen. Gallrets placering visas i figurerna ovan. Du kan placera en djup bricka eller en vanlig bricka i botten och översta gallret.

Montering och borttagning av galler

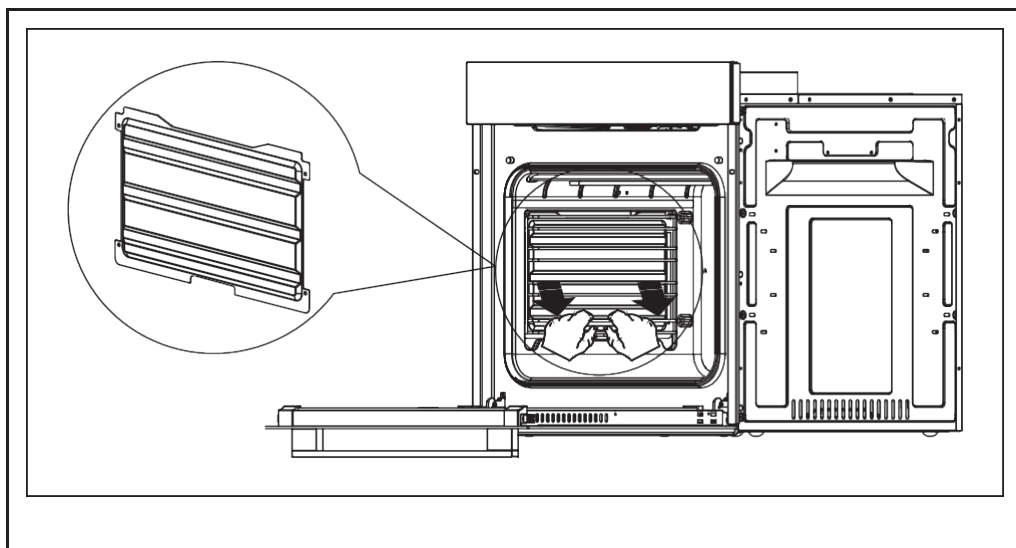
Tryck på klämmorna som visas av pilarna i figurerna ovan och ta bort först den nedre och sedan ovansidan av gallren. För att installera gallren måste du göra samma sak som när du tar bort gallren.

*** KATALYTISK PANEL**

Den är placerad bakom ugnsgallren på högra och vänstra väggarna i ugnsutrymmet. Katalytpanelen tar bort dåliga lukter och säkerställer att din apparat fungerar optimalt. Med tiden tränger olja och matlukter in i de emaljerade ugnsväggarna och värmeelementen. Katalytpanelen absorberar mat- och oljedofter och bränner dem under tillagningen för att rengöra ugnen.

Borttagning av katalytisk panel

För att ta bort katalytpanelen måste du först ta bort stativhållarna. När de är borttagna är katalytpanelen fri. Det rekommenderas att byta ut katalytpanelen vartannat-vart tredje år.





* MATLAGNINGSFUNKTIONER OCH FUNKTIONER

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



VARNING: Matlagningsfunktionerna kanske inte är desamma i alla modeller. Fokusera bara på ugnens tillagningsfunktioner.

FÖRBEREDELSE REKOMMENDATIONER OCH VARNINGAR

Du kan hitta information om vilka typer av mat vi har testat i våra laboratorier och vars tillagningsvärden vi har fastställt i följande tabeller. Tillagningstiderna kan variera beroende på nätspänning, kvalitet, mängden ingredienser som ska tillagas och temperaturen. Måltider du tillagar med dessa värden kanske inte faller dig i smaken. Du kan hitta andra värden genom att göra experiment för att uppnå olika smaker och resultat som passar din smak.

VARNING: Det är farligt att laga mat med flytande olja i apparaten utan tillsyn kan det orsaka brand. **VARNING:** Se till att ugnsluckan är helt stängd efter att du satt in maten i ugnen.

VARNING: Ånga kan läcka ut när dörren öppnas. Backa och vänta tills ångan försvinner. **VARNING:** Under användning blir ugnens inre och yttre ytor varma. När du öppnar ugnsluckan, backa för att undvika att det kommer varm ånga inifrån. Det finns risk för brännskador.

VARNING: Din hand kan bli bränd på grund av ugnens inre paneler, spilld mat, tillbehör och het ånga. Använd kökshandskar när du tar ut den varma maten ur ugnen.

VARNING: Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in eller tar ut mat ur ugnen, etc.



WARNING: Laga inte maten direkt på botten/grillen. Sätt in maten i ugnen i en lämplig fästnanordning.

WARNING: Var försiktig när du använder alkohol i din mat. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan antändas och orsaka brand om den kommer i kontakt med varma ytor.

WARNING: Värm inte stängda burkar och glasburkar. Trycket kan få glasögonen att explodera.

WARNING: Använd den aldrig vid högre ugnstemperaturer än den maximala användningstemperatur som anges på ditt bakplåtspapper. Lägg inte bakplåtspapper längst ner i ugnen.

WARNING: Placera bakpappret tillsammans med maten i en förvärm d ugn genom att sätta in det i spisen eller på en ugnsanordning (plåt, galler etc.). **WARNING:** Ta bort överflödigt bakplåtspapper som hänger över fästet eller behållaren för att undvika att komma i kontakt med ugnens värmeelement. **WARNING:** Placera inte ugnsplåtar, tallrikar eller aluminiumfolier direkt på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.

WARNING: Plastfat som inte tål värme och ånga kan smälta vid höga temperaturer och skada ugnen. Använd endast plastfat som tål värme (upp till 100°C) och ånga. Följ tillverkarnas rekommendationer från fatet.

KOKTABELL

(80 liter)

VARNING: Du bör förvärma ugnen i 7–10 minuter innan du sätter in maten i ugnen.

Mat	Matlagningsfunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Tillagningstid (min.)
Kaka		170-180	2-3	30-35
Liten muffin		170-180	2-3	25-30
Paj		180-200	2-3	35-45
Konditori		180-190	2-3	20-25
Kaka		170-180	2-3	20-25
Äppelpaj		180-190	2-3	50-70
Sockerkaka		200/150*	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makaron		100	2-3	50-70
Grillad kyckling**.		200-220	2-3	25-35
Fiskgrill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Rostbiff **.		Max.	4-5	30-35
Grillade köttbullar**.		Max.	4-5	25-30

*Förvärm inte. Vi rekommenderar att laga vid 200°C under första halvan av tillagningsperioden och vid 150°C under resten av gången.

** Maten ska vändas upp och ner efter halva tillagningsperioden.

(60 liter)

VARNING: Du bör förvärma ugnen i 7–10 minuter innan du sätter in maten i ugnen.

Mat	Matlagningsfunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Tillagningstid (min.)
Kaka		170-180	2-3	30-35
Liten muffin		170-180	2	25-30
Paj		180-200	2	35-45
Konditori		180-190	2	20-25
Kaka		170-180	2	20-25
Äppelpaj		180-190	1-2	50-70
Sockerkaka		150/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makaron		100	2	50-60
Grillad kyckling**.		200-220	3	25-35
Fiskgrill**		200-220	3	25-35
Rostbiff **.		Max.	3-4	15-20
Grillade köttbullar**.		Max.	3-4	20-25

*Förvärm inte. Vi rekommenderar att laga vid 200°C under första halvan av tillagningsperioden och vid 150°C under resten av gången.

** Maten ska vändas upp och ner efter halva tillagningsperioden.

* BAKA MED PIZZASTEN

WARNING: Du bör förvärma ugnen i 30 minuter innan du sätter in pizzan.

När du bakar med pizzasten, placera pizzastenen på ett galler och förvärm ugnen i pizzaläge [turbo + fläkt + lägre resistans ()] på 230 °C i 30 minuter. När förvärmningen är klar, ta ut pizzastenen ur ugnen utan att ta bort den.

Lägg pizzan på pizzastenen med skalet och baka den vid 180–200 °C i 20–25 minuter. När bakningen är klar, ta ut den bakade pizzan ur ugnen med hjälp av skalet.

WARNING: Placera inte pizzastenen i en förvärmad ugn.

WARNING: När bakningen är klar, flytta inte pizzastenen när den är varm och placera den inte på kalla ytor. Annars kan pizzastenen spricka. **WARNING:** Utsätt inte pizzastenen för fukt. **WARNING:** Din hand kan bli bränd på grund av ugnens inre paneler, spillda måltider, tillbehör och varma ångor.

Använd pizzaskalet när du tar ut pizzan ur ugnen.

TORKNING

WARNING: Förvärm inte under torkning.

Mat	Matlagningsfunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Lagningsunif ormens varaktighet (timmar)
Banan i skivor	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5
Skivat äpple	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5
Skivad apelsin	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5

VARNING: Torkning får endast ske på torkplåten.

VARNING: Öppna inte ugnsluckan förrän torkningen är klar.

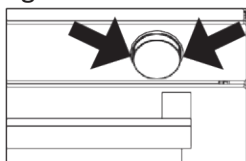
VARNING: Ju tunnare skivorna är, ju snabbare torkning, och matens doft förbättras.

VARNING: Din hand kan bli bränd på grund av ugnens inre paneler, spilld mat, tillbehör och het ånga. Använd kökshandskar när du tar ut torkad frukt ur ugnen.

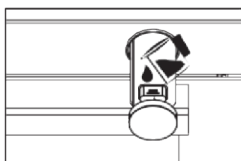
* ÅNGASSISTERAD MATLAGNING

Eftersom det inte kokas i vatten behålls vitaminer och mineraler under ångkokning. Ångassisterad matlagning ger bättre smak än vanlig matlagning. Dessutom behåller maten sina färska och naturliga färger. Vattenförbrukning, det beror på vilken typ av mat och längden på tillagningstiden.

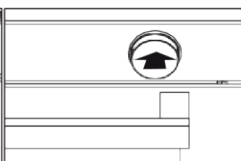
Ta bort vattenbehållaren genom att dra ut den vid de punkter som pilen visar. (se Figur 8) Fyll vattenbehållaren. (se Figur 9) och tryck den i pilens riktning mot startpositionen för att placera den. (Se figur 10). Efter 10 minuters förvärmning, tryck vattenbehållaren i riktning mot pilen tills du hör ett "klick". (se fig. 11) När du har fyllt vattenbehållaren och satt tillbaka den på plats kan du sätta in maten i ugnen.



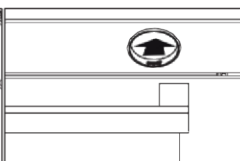
Figur 8



Figur 9



Figur 10



Figur 11

VARNING: Använd endast kranvatten och destillerat vatten. Använd aldrig mineralvatten eller andra vätskor!

WARNING: Den maximala påfyllningen är 250 milliliter och den minsta påfyllningen är 65 milliliter.

WARNING: När du fyller vattentanken, överskrid aldrig maxmarkeringen!

WARNING: Vid varje tillagningsprocess, observera mängden vatten till maten enligt matlagningstabellen.

WARNING: Ta inte bort vattenreservoaren medan tillagningen pågår.

Diagram över ångassisterad matlagning

WARNING: Du måste förvärma ugnen i 10 minuter innan du sätter in måltiden.

Mat	Förbered elsefunkti on	Koktemperatur (°C)	Position	Förberedelse tid (min.)	Vatten (ml.)
Kaka		170	3	20-25	100
Saltkaka		170	3	20-25	100
Konditori		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Lax		180	3	40-45	100
Klubbklubba med kyckling		200	3	40-45	150
Kycklingvingar		230	4	40-45	100
Hela kycklingen		190-230	3	60-70	250
Lammskank med grönsaker		170	3	80-90	250
Rosennötkött		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250



Om möjligt, använd fat med perforerade hål för matlagning med ånga. Detta säkerställer att ångan når maten från alla håll och att maten tillagas jämnt. Använd endast behållare som tål värme (upp till 100 °C) och ånga. Om du vill använda plastbehållare, kontakta tillverkaren av behållare för att se om den passar för ugnen.

Tjocka krukor som porslin, keramik eller lergods är inte särskilt lämpliga för ångning. Eftersom de är tjocka leder de inte värme väl och därför kan tillagningstiderna som anges i tabellerna vara mycket längre.

VARNING: Ånga kan läcka ut när dörren öppnas. Backa och vänta tills ångan försvinner. **VARNING:** Du kan bränna din hand på grund av ugnens inre paneler, spilld mat, tillbehör och varma ångor. Använd kökshandskar när du tar ut den varma maten ur ugnen.

*** LAGA MAT I AIRFRYER**

Medan airfryern lagar mat kan du laga mat enligt de värden som anges i matlagningstabellen genom att byta ugnen till airfryer-läge [nere-överst + fläkt ()].

Diagram över matlagning i airfryer

VARNING: Du bör förvärma ugnen i 8–10 minuter innan du sätter in maten.

Mat	Förberedelsefunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Förberedelse tid (min.)	Vikt i gram (g)
Kaka		170	2-3	10-15	-
Frysta kycklingnuggets		200	2-3	20-25	750
Frysta friterade potatisar		220	2-3	20-25	700
Halloumi-pommes frites		200	2-3	10-15	250
Biff		180	2-3	10-15	1000

Köttbullar		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Svampar		200	2-3	15-20	1000
Rullar med kyckling		180	2-3	25-30	1000
Kycklingfilé		180	2-3	25-30	750

WARNING: Matlagning i airfryern bör endast göras på airfryer-plåten.

WARNING: Ånga kan läcka ut när dörren öppnas. Backa och vänta tills ångan försvinner.

WARNING: Din hand kan vara bränd på grund av ugnens inre paneler, spilld mat, tillbehör och het ånga. Använd kökshandskar när du tar ut den varma maten ur ugnen.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Regelbunden rengöring förlänger apparatens livslängd och minskar frekventa problem.

WARNING: Koppla bort den elektriska anslutningen till apparaten. Det finns risk för elchock.

WARNING: Vänta tills den har svalnat innan du rengör apparaten

. Varma ytor kan orsaka brännskador. **WARNING:**

Användaren får inte förvrida motståndet under

Städning. Det kan Orsak Elektrisk chock.

WARNING: Ångan från en ångrengörare kan tränga in i de delar som leder elektricitet och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att rengöra ugnen.

VARNING: Tvätta aldrig några av apparatens delar i diskmaskinen! (förutom tillbehör) **VARNING:** Vattentanken får inte vara nedsänkt i vatten och får aldrig tvättas i! Använd inte väldigt hårda svampar eller penslar för att

Rengör vattentanken.

VARNING: Stäng av apparaten innan du tar bort skyddsanordningarna. Efter rengöring måste skyddsanordningarna monteras enligt instruktionerna.

1. Rengör inte de inre delarna, panelerna, brickorna eller andra delar av apparaten med hårda verktyg som hårda borstar, stålsvampar eller blad. Använd inte slipmedel, repmedel eller tvättmedel.

2. Torka av insidan av apparaten med en tvåligh trasa, skölj och torka sedan noggrant med en mjuk trasa.

3. Rengör glasytorna med speciella glasrengöringar.

4. Använd inte alifatiska eller kolväteinnehållande tvättmedel. De kan få ugnsdörrens tätning att svulla.

5. Använd aldrig brännbara material som syra, förtunnare eller gas när du rengör din apparat.

6. Använd kaliumstearat (mjuk tvål) mot smuts och fläckar.

7. Rengör kontrollpanelen med en våt trasa och torka av den med en torr trasa.

8. Apparaten bör rengöras noggrant efter varje användning. Detta gör det enkelt att ta bort matrester och säkerställer att de bränns när produkten används igen senare.

9. Se till att du helt torkar bort eventuella kvarvarande vätskor efter rengöringen och att du omedelbart rengör all mat som stänker runt under tillagningen.

10. Vissa tvättmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipande rengöringsmedel, rengöringsmedel, tvättmedel eller vassa föremål under rengöring.

11. Rengör och torka ugnen och dess tillbehör efter varje användning.

12. Stäng ugnsluckan när insidan av apparaten är helt torr.

13. Apparaten måste rengöras noggrant för att undvika dålig lukt om den inte ska användas på länge. Låt ugnsluckan stå öppen efter rengöring.

14. Byt ut dörrtätningen på apparaten när porer bildas eller när den spricker. Du kan beställa dörrpackningen från den auktoriserade servicen.

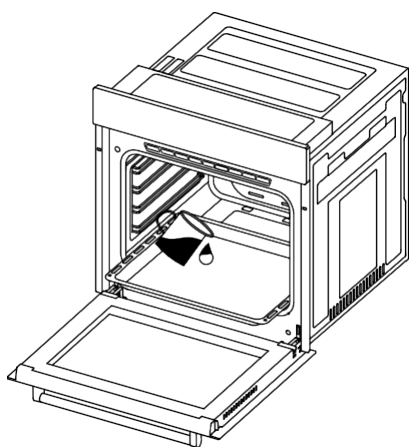
15. Rengör gallret i diskmaskinen eller med diskmedel och varmt vatten.

16. Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset, eftersom repor som kan uppstå på dörrens glasyta kan göra att glaset går sönder.

17. Ta bort glaslocket på ugnslampan (se lampersättning) och torka av med en trasa fuktad med diskmedel och varmt vatten. Rengör den med en mjuk trasa.

* Rengöring med ånga

Detta gör att mjuk smuts kan tas bort tack vare ångan som bildas i ugnen.



1. Ta bort alla tillbehör från ugnen.

2. Häll en halv liter vatten på plåten och placera plåten längst ner i ugnen.

3. Set Slå på ångrengöringsläge (☁).

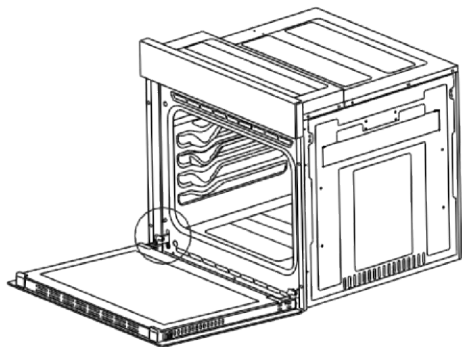
4. Ställ termostaten på 70° och låt ugnen gå i 30 minuter.

5. Efter att ugnen har varit i bruk i 30 minuter, öppna dörren och torka av ugnens inre ytor med en fuktig trasa.

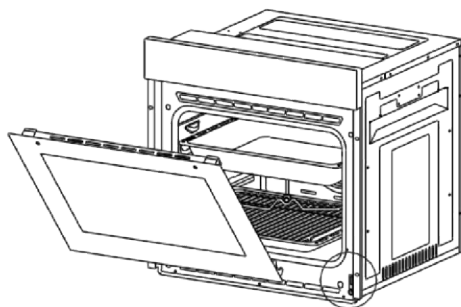


6. Rengör ugnen med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa för smuts som inte är lätt att få ut och torka av området du har rengjort med en torr trasa.

Rengøring og montering af ovndøren



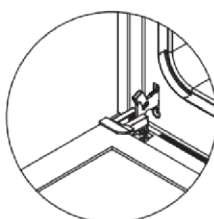
Figur 12



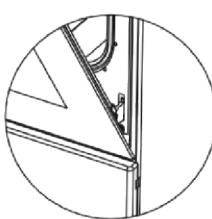
Figur 13



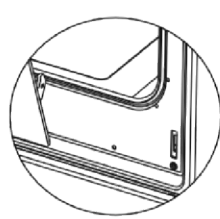
Figur 12.1



Figur 12.2



Figur 13.1



Figur 13.2

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

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

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

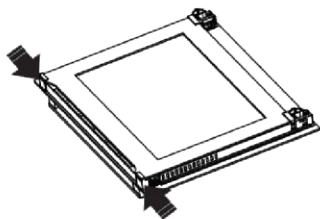
For at fjerne ovndøren skal du holde døren med begge hænder, den er tæt på den lukkede position, og trække den op. (Se fig. 13.2)

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

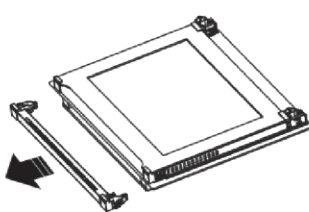
Rengøring af ovnens glas

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

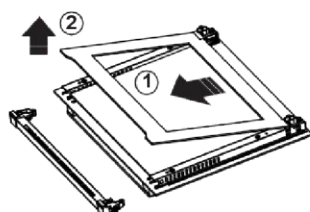
1. Tryk på plastlåsene i venstre og højre side som vist i figur 14, og løft profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 15. er frit, når profilen er fjernet som vist i figur 16. Træk forsigtigt det glas, der er blevet frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme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



Figur 14

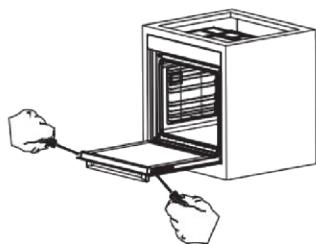


Figur 15

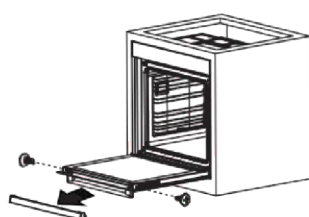


Figur 16

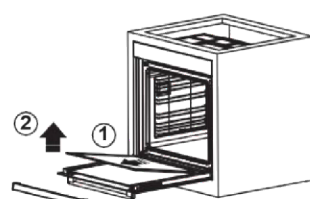
2. Fjern skruerne i venstre og højre side som vist i figur 17. Fjern profilen ved at trække den mod dig som vist i figur 18. Glasset er frit, når profilen er fjernet, som vist i figur 19. Træk forsigtigt glasset, der er blevet frit, mod dig. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme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



Figur 17



Figur 18



Figur 19



BYTE AV UGNSLAMPAN

VARNING: För att undvika elstöt, stäng av strömförsörjningen innan du byter ugnslampa!

VARNING: För att undvika brännskador, vänta tills ugnen har svalnat innan du byter lampen! Heta ytor kan orsaka brännskador!

VARNING: Glödlampa som används i denna produkt är inte lämplig för hushållsbelysning. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se maten.

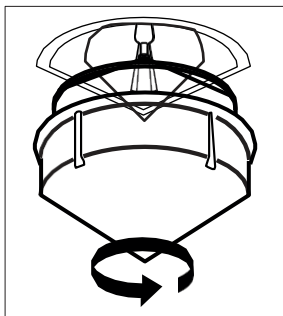
VARNING: Lamporna som används i denna produkt måste klara extrema fysiska förhållanden, såsom temperaturer över 100° C.

VARNING: I apparater med halogenlampor får användaren inte titta på halogenlampan.

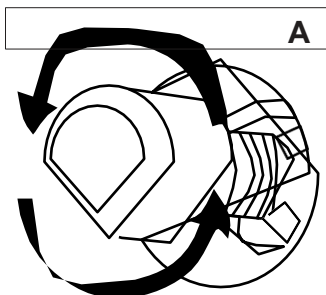
Hur man byter lampa;

1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs. (Se fig. 20) Det kan vara hjälpsamt att använda plasthandskar om du har svårt att vända den.
3. Ta sedan bort ugnslampen genom att vrida på den (se fig. 21) om den är av samma typ **A**, eller genom att dra i den (se fig. 22) om den är av typ **B**.
4. Installera en ny lampa med samma funktioner.
5. Byt skyddsglasat och koppla enheten till elnätet.

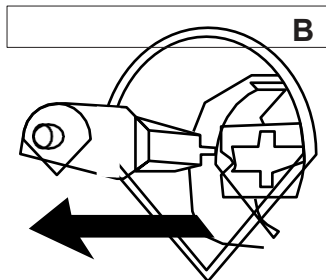




Figur 20



Figur 21



Figur 22

Observera: Denna apparat innehåller en ljuskälla vars energieffektivitetsklass är G.

Att byta den kantiga lampan;

1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort den genom att dra glasskyddet mot dig.
3. Ta sedan bort ugnslampan genom att dra ut den.
4. Installera en ny lampa med samma funktioner.
5. Byt skyddsglasat och koppla enheten till elnätet.

FELSÖKNING

Du kan lösa eventuella problem du kan stöta på med din produkt genom att kontrollera följande punkter innan du ringer teknisk service.

Kontrollpunkter

Om du upplever problem med din ugn, kolla först tabellen nedan och prova förslagen. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret.

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra?
Ugnen fungerar inte.	Strömförsörjningen är inte tillgänglig.	Kontrollera att strömförsörjningen är tillgänglig.
Ugnen stannar under tillagningen.	Kontakten tas ut ur vägguttaget.	Sätt tillbaka kontakten i vägguttaget.

Slocknar under matlagning.	För lång, kontinuerlig drift.	Låt ugnen svalna efter långa tillagningscykler.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna på ljudet från kylfläkten.
	Ugnen är inte installerad på en plats med bra ventilation.	Se till att avstånden som anges i bruksanvisningen följs.
	Mer än en koppling i ett uttag.	Använd bara ett uttag per uttag.
Utsidan av ugnen blir väldigt varm under drift.	Ugnen är inte installerad på en plats med bra ventilation.	Se till att avstånden som anges i bruksanvisningen följs.
Ugnsluckan öppnas inte ordentligt.	Matrester sitter fast mellan dörren och den inre hålligheten.	Rengör ugnen ordentligt och försök öppna dörren igen.
Belysningen inomhus är svag eller fungerar inte.	Lampan kan vara defekt.	Byt ut mot en lampa med samma specifikationer.
	Främmande föremål täcker lampan under matlagning.	Rengör ugnens insida och kontrollera igen.
Elektrisk stöt när man rör vid ugnen.	Kraften kanske inte är korrekt	Se till att strömförsörjningen är korrekt jordad.
	Grounded.	
	Du kan använda ett uttag utan jordanslutning.	

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra?
Vatten droppar.	Beroende på maten kan vatten eller ånga bildas i vissa fall. Detta är inte apparatens fel.	Låt ugnen svalna och torka sedan av med en kökshandduk.
Ånga kommer ut ur en springa i ugnsluckan.		
Vatten som lämnats kvar i ugnen.		

Kylfläkten fortsätter att gå efter att tillagningen är klar.	Denna fläkt kommer automatiskt att gå en viss tid för att ventilerar ugnens inre.	Det är inte apparatens fel och därför behöver du inte oroa dig.
Ugnen blir inte varm.	Ugnsluckan är öppen.	Stäng dörren och starta om.
	Ugnens funktion kan vara felaktigt inställd.	Läs avsnittet om att använda ugnen och återställ ugnen.
	Säkringen kan ha gått eller så kan säkringen ha löst ut.	Byt säkringen eller återställ säkringen. Om detta upprepas ofta, ring en elektriker.
Rök kommer ut från produkten under driften.	När ugnen används för första gången.	Rök kommer ut från värmarna. Detta är inget misstag. Efter 2-3 cykler kommer det inte finnas mer rök.
	Mat på värmaren.	Låt ugnen svalna och ta bort eventuella matrester från värmeelementet.
Det luktar bränt eller plast när man använder ugnen.	Plast eller andra icke-värmetåliga tillbehör används inuti ugnen.	Använd glasbehållare som är lämpliga för höga temperaturer.
Ugnen är inte bra för matlagning.	Det kan ha öppnats för mycket under tillagningen.	Öppna inte för ofta om du inte lagar något som behöver vändas. Om du öppnar dörren för ofta kommer den inre temperaturen att sjunka, vilket kan påverka tillagningsresultatet.

HANTERING

1. Använd inte luckan och/eller handtaget för att bära eller flytta vitvaran.
2. Utför flytt och transport i originalförpackning.
3. Var noga med apparaten vid lastning, lossning och hantering.
4. Se till att förpackningen är ordentligt stängd vid hantering och transport.
5. Skydda mot yttre faktorer (såsom fukt, vatten etc.) som kan skada förpackningen.
6. Var försiktig så att du inte skadar apparaten på grund av stötar, stötar, fall osv. vid hantering och transport, och undvik att förstöra eller deformera den under användning.

REKOMMENDATIONER FÖR ENERGIBESPARINGAR

Följande detaljer hjälper dig att använda din produkt ekologiskt och miljövänligt.

1. Använd mörka och emaljerade behållare som leder värme bättre i ugnen.
2. Förvärm ugnen medan du tillagar maten om receptet eller användarmanualen säger att förvärmning är nödvändig.
3. Öppna inte ugnsluckan ofta under matlagning.
4. Försök att inte laga flera rätter samtidigt i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två spisar på gallret.
5. Förbered flera rätter en efter en. Ugnen förlorar inte värme.
6. Stäng av ugnen några minuter innan tillagningstiden är slut. I detta fall, öppna inte ugnsluckan.
7. Tina upp den frysta maten innan tillagning.

EFTERLEVNAD AV

AEEE-REGLER OCH

AVFALLSHANTERING

Denna produkt innehåller inte de farliga och förbjudna ämnen som listas i "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" som publicerats av

PAKETDETALJER

Denna produkt är tillverkad av högkvalitativa delar och material som kan återvinnas och återvinnas. Därför bör du inte slänga denna produkt tillsammans med annat hushållsavfall i slutet av dess livscykel. Lämna in den vid en insamlingsplats för elektrisk och elektronisk utrustning. Du kan fråga din lokala myndighet om dessa uppsamlingspunkter. Hjälプ till att skydda miljön och naturresurserna genom att återvinna de använda produkterna. Innan du slänger produkten, dra ur kontakten för barnens säkerhet och gör den oanvändbar. Förpackningen av produkten är tillverkad av återvinningsbart material i enlighet med vår nationella lagstiftning. Släng inte förpackningsavfallet tillsammans med hushålls- eller annat avfall, utan lämna in det vid de insamlingsställen som anges av de lokala myndigheterna.

