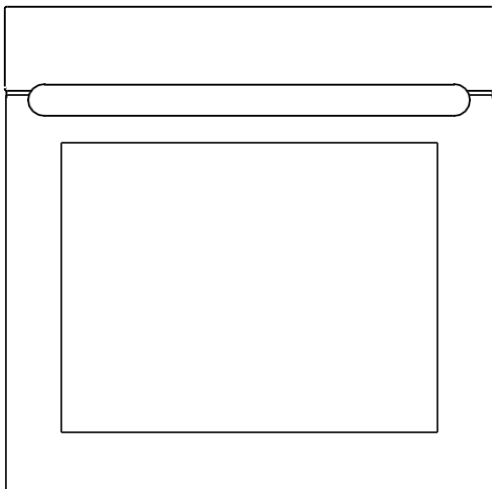




BO 7103

Användarmanual



Kära kund,

Tack för att du litade på den här produkten.

Vi vill säkerställa att du använder denna produkt optimalt och effektivt, och att den produceras i våra moderna anläggningar under miljövänliga och precisa förhållanden, med respekt för den totala kvalitetskänslan.

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

WARNING: Dessa bruksanvisningar har tagits fram för flera modeller. Din apparat kanske inte har några av de funktioner som anges 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	12
Användning	13
Introduktion till apparaten	14
Tillbehör	15
Tekniska egenskaper	18
Kylfläkt	19
Att montera apparaten	19
Drift av ugnen	25
Rekommendationer och varningar om matlagning	76
Matlagningsdiagram	78
Underhåll och rengöring	85
Felsökning	93
Regler för hantering	94
Rekommendationer för energibesparingar	94
Efterlevnad av AEEE-regler och hantering av avfallsprodukter	95
Förpackningsinformation	95



VIKTIGA VARNINGAR

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

2. Installation och reparation måste alltid utföras av **"AUKTORISERAD SERVICE"**. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för handlingar utförda av obehöriga personer.

3. Konfigurationsvillkoren för denna apparat anges på betygsskylten eller på dataplattan.

4. Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.

5. **VARNING: Brandrisk; förvara inte något på spisen.**

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

7. **VARNING: De tillgängliga delarna kan vara varma när ugnen används. Små barn måste hållas på avstånd.**

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



9. VARNING: 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. VARNING: Försök aldrig släcka eld 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. Observera: Om glaset på apparaten går sönder, stäng omedelbart av värmeelementet 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. BRANDRISK: Låt den varma ytan svalna innan du öppnar ugnsluckan.

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 av personer med fysiska, hörsel- eller mentala svårigheter, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap, så länge apparaten övervakas eller används säkert och information om de inblandade farorna tillhandahålls.

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

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 att 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 får 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 eltilförsel kan stängas av vid byggarbeten i huset. När arbetet är klart måste ugnen kopplas in igen av en auktoriserad servicetekniker.

Elektrisk säkerhet

1. VARNING: Koppla bort alla anslutningar till matningskretsen innan du går in i terminalerna.

2. Koppla in produkten i ett jordat uttag skyddat av en säkring enligt de värden som anges i tabellen över 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 brytare bör vara placerade så att slutanvändaren kan nå dem när ugnen är installerad.

5. Rör inte kontakten 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 tråden 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 pluggen 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"-typ-kabel**.

18. Kabelfästet måste skyddas.

19. Fasta anslutningar måste kopplas till en strömförsörjning som möjliggör omnipolär frånkoppling. Frånkopplingsenheten måste kopplas till en fast strömkälla enligt ledningsföreskrifterna.

STRÖMANSLUTNING

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

Apparaten bör installeras i en panna som ger bra ventilation.

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: Strömkabeln får inte röra vid de heta delarna av apparaten.

VARNING: Om strömförsörjningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess servicerepresentant 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.

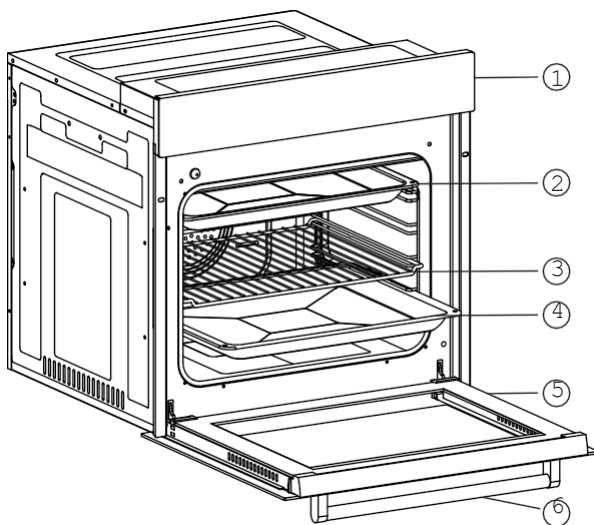
3. Denna produkt får inte användas för att värma tallrikar under grillen, torka kläder eller handdukar genom att hänga dem på handtaget, eller för uppvärmning.

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 TILL APPARATEN



1. Kontrollpanel

2. Standardplåt

3. Galler

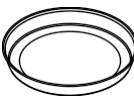
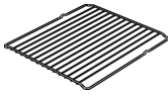
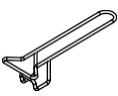
* 4. Djup plåt

5. Ugnslucka

6. Ugns-handtag

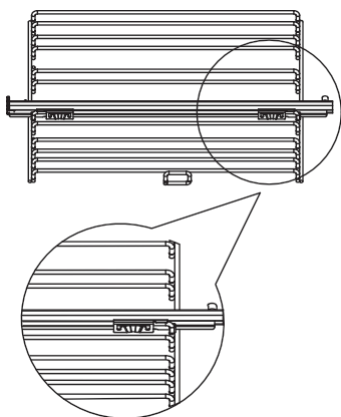
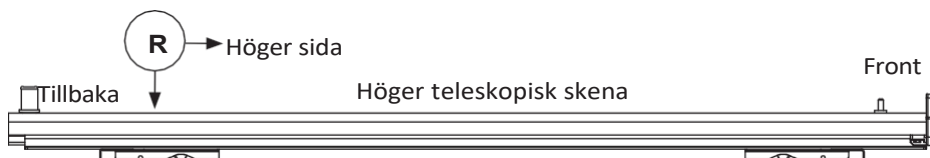
VARNING: Bilden på apparaten ovan är endast för illustrationsändamål. Beroende på apparatens tillvalsutrustning kan bilden variera.

* TILLBEHÖR (valfritt)

	Djup plåt Används till bakverk, stora stekar och grytor. För kakor, frysta rätter och köttträtter; Du kan också använda den som behållare för att samla fett om du friterar direkt på grillen.
	Standardplåt / Glasbricka Används till bakverk (kakor, kex, etc.) och frysta livsmedel.
	Rund bricka Används till bakverk och frysta livsmedel.
	Plåt för torkning/luftfrysning Torkfunktionen och fritösen används för mat som behöver tillagas.
	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.
	Friterar kyckling Den används för livsmedel som är avsedda att tillagas genom att roteras.
	Grilla bacon Lägg baconet på grillplattan. Mat som kan fastna under tillagningen tillagas på bacongrillen. Detta förhindrar att maten kommer i kontakt med brickan och fastnar på den.
	Galler i plåt Placera trådnätet inuti brickans bricka. Mat som kan fastna under tillagningen, som biffar, placeras på gallet inuti plåten. Detta förhindrar att maten kommer i kontakt med brickan och fastnar på den.
	Pizzastenar De används för att baka kakor som pizza, bröd och pannkakor, samt för att ta ut bakverk från ugnen.
	Handtag för plåt Den används för att hålla brickor varma.

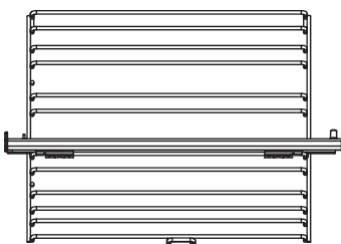
* Teleskopskenor

Teleskopskenor gör det enkelt att dra ut plåtar och det inre gallret.



Teleskopskenor, som du får som tillbehör, kan enkelt monteras med två fästklämmor. Eftersom det finns höger och vänster skena, se till att du vet vilken du ska montera på vilken sida. Kontrollera skyltarna till höger (**höger**) och vänster (**vänster**) på skenorna.

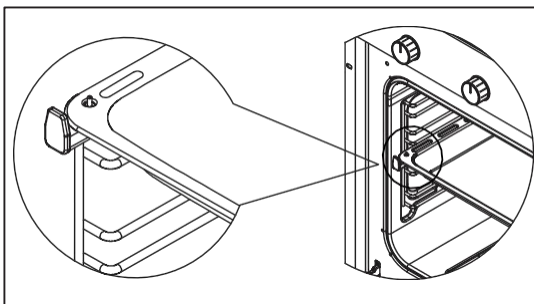
Rekommenderar att du tar bort sidokablarna helt från ugnen och monterar teleskopskena på sidokablarna på en plan yta. Montera teleskopskenorna ovanpå de två gallren. Skenorna kan enkelt monteras och tas bort. Efter att ha justerat positionerna på höger och vänster teleskopskena, tryck in dem tills de är insatta i .



Kontrollera om skenorna sitter helt eller inte genom att titta bakom gallret.

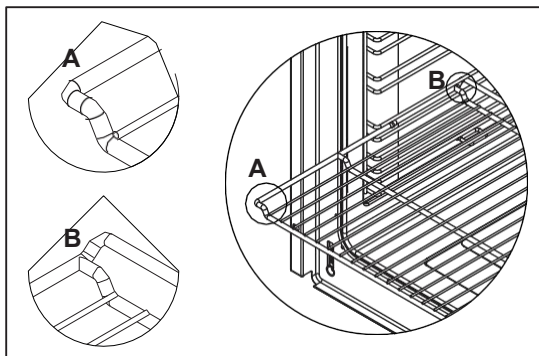
När du har installerat teleskopskenorna måste du sätta tillbaka gallren i ugnen. Använd inte gallret direkt under gallret där teleskopskenet är fäst.

Korrekt placering av plåten eller gallret på teleskopskena



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

Användning av gallret



Ställ gallret och placera grillen rätt och/eller platta på gallret.

Korrekt placering visas i intill figur.

Placera gallret eller plåten mellan två Hål och se till att det är det balanserat innan det läggs mat på det.

TEKNISKA EGENSKAPER

(80 liter)

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

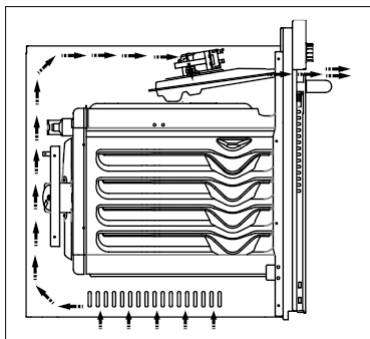
(60 liter)

Ljusstyrka	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Undervärmare	1200 V			
Toppvärmare	1000 W			
Turbovärmare	1800 V			
Värmare för grillning	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 laboratoriemätningar 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.

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

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

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

WARNING: 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)

- De ytor som används, 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 andra 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 i köksskåp

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 kupén 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.

Möblerytorna 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

Ställ ugnen i skåpet med två eller fler personer.

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

Strömladden 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

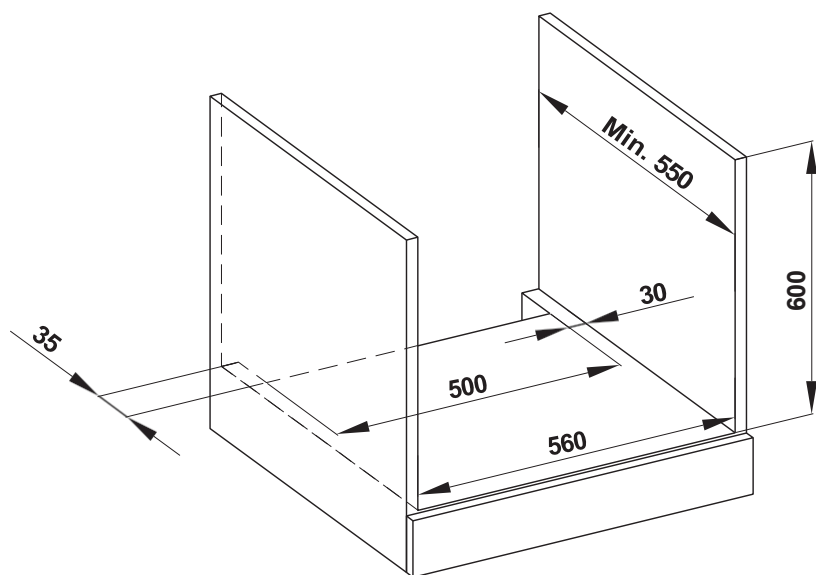
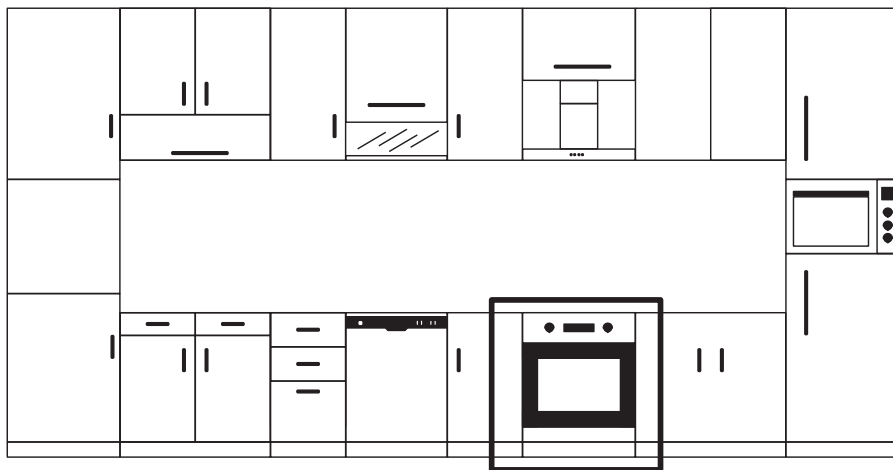
Platsen där produkten ska installeras måste ha en korrekt elektrisk installation.

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

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

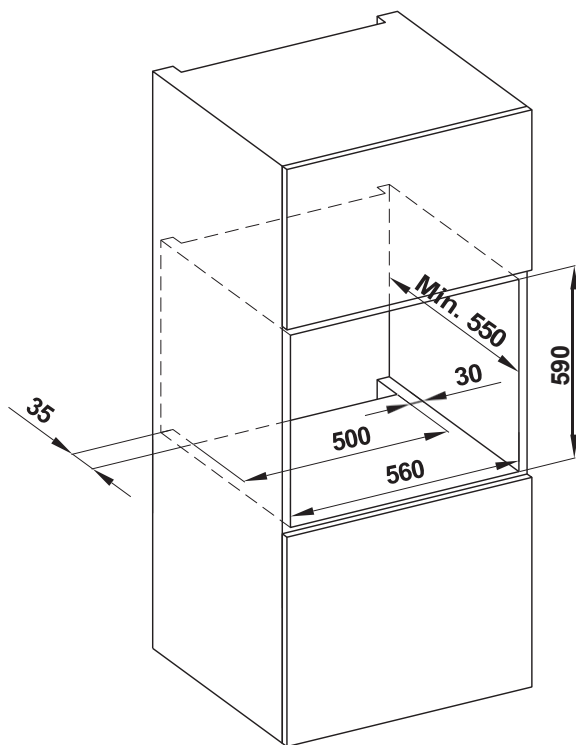
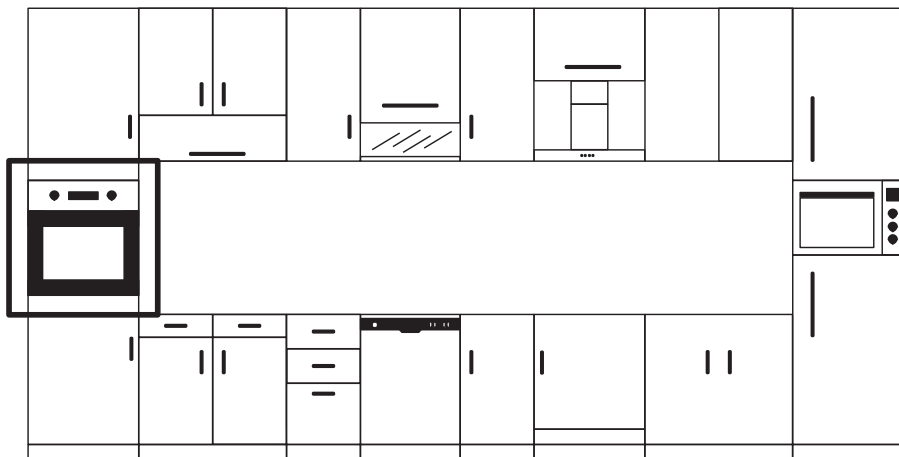
Koppla bort strömförsörjningen innan du börjar installera produkten. Koppla inte produkten till elnätet förrän installationen är klar.

Installatio



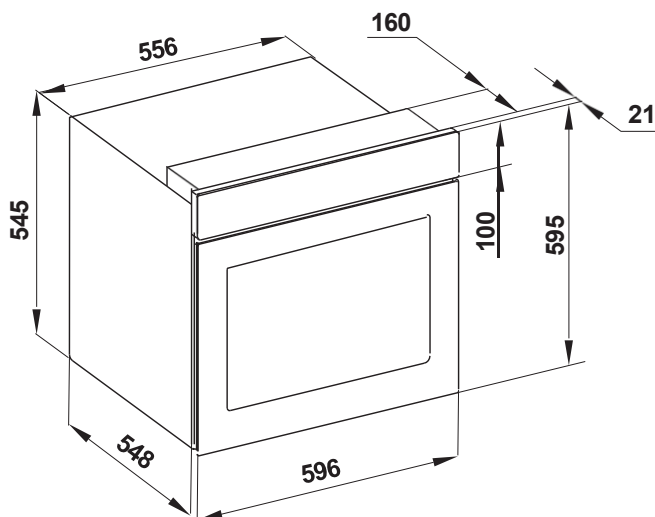
Figur 2

Installation

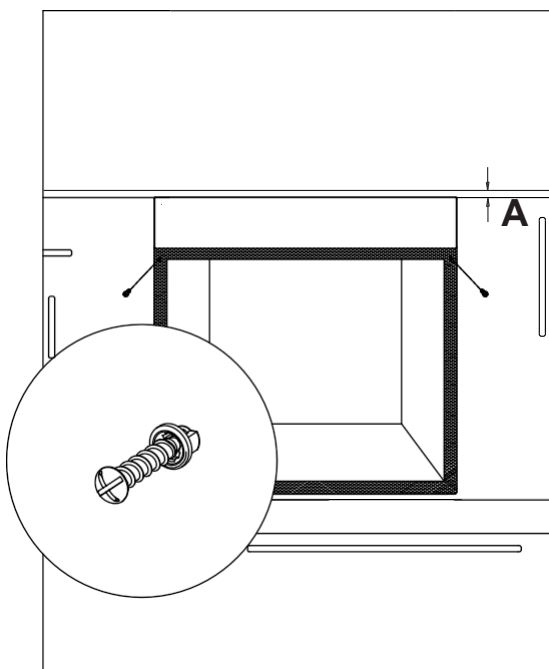


Figur 3

Installatio



Figur 4



Figur 5



UGNSDRIFT

Att använda ugnen

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 luckan 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. När tillagningstiden har passerat enligt den inskrivna formationen stänger timern av värmeelementen och ger en hörbar signal.

2. 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.

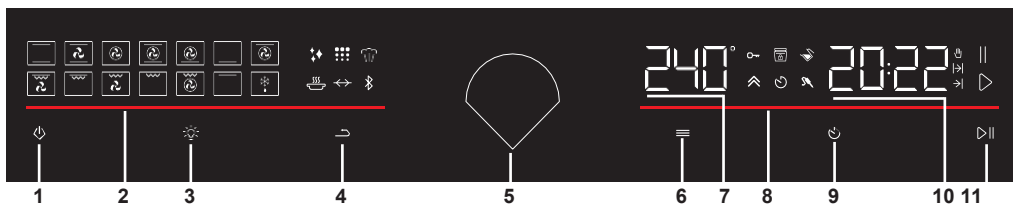
Drift av ugnens styrenhet

Det är en elektroniskt styrd ugn som låter dig förbereda maten för servering på önskade tillagningsinställningar. Det du behöver göra är att programmera hur maten ska tillagas, tillagningstiden, tillagningstemperaturen och tiden då den ska vara klar. Du kan också använda specialfunktioner. Den kan också användas som en minimal programmerbar Väckarklocka Oberoende av Ugnsmatlagning fungerar.

Nyckelfunktioner

1. Programmerbara matlagningsfunktioner och timer.
2. Speciella matlagningsfunktioner.
3. Att skapa och minnas matlagningsfavoriter.
4. Realtidsklocka påverkad av kortvariga strömavbrott.
5. Matlagningssammanfattning och övervakningsskärmar.
6. Ljusstyrka och toninställningar.
7. Påminnelsetimer.
8. Lättanvända touchknappar och tryckbar ratt.

Kontrollpanel



1. Av/på-knapp
2. Aktiv inställning och temperaturstatusindikator
3. Ljus
4. Bakre knapp
5. Tryckbar ratt
6. Menyknapp
7. Temperaturstatusindikator
8. Indikator för aktiv inställning och tidsstatus
9. Alarmknapp
10. Indikator för tillagningsstatus
11. Start/paus-knapp

Symboler på displayen

Apparaten har en LED-display. **Specialfunktioner (valfritt)**

Ugnens funktionssymboler definieras i följande tabell.

	* Ångrengöring		* Ångassisterad matlagning
	* Pyrolytisk rengöring		* Bluetooth
	* Behålla värmen		* Stekt kyckling

Temperatur

Ugnens temperatursymboler definieras i följande tabell.

	Snabbuppvärmning (förvärmning)		* Kötttermometer
	Värmebar (visning av ugnens temperatur)		Temperaturvisning (°C)

Tidpunkt

Ugnens tidssymboler definieras i följande tabell.

	Vanlig matlagning		Fördröjd tillagning
	Påminnelsetimer		Tidsstaplar

Matlagning

Ugnens matlagningssymboler definieras i följande tabell.

	Lägre motstånd		Övre motstånd
	Motstånd mot barbecue		Turbomotstånd
	Avfrostning (turbofläkt)		

Status

Ugnens statussymboler definieras i följande tabell.

	Start		* Dörrlås
	Stopp		* Varningsindikator för vattennivånivå
	Föräldrakontroller		Manuell matlagning

Miljöer

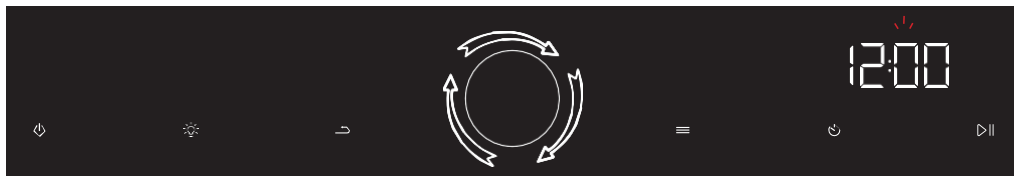
Ugnsställningssymbolerna definieras i följande tabell.

	Röd parameterinställning		Klockjustering
	Återställ		Toninställning
	Förvärmningsinställning		Inställning av ljusstyrka
	Ring din favorit		

När ugnen slås på för första gången

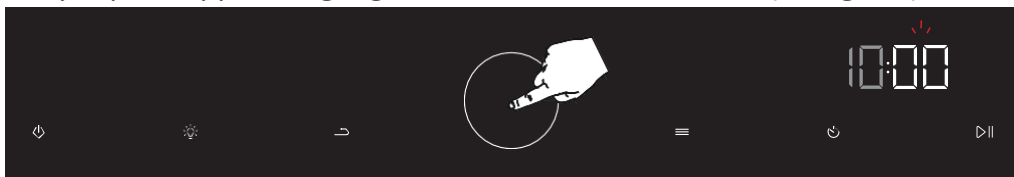
Ugnen är avstängd när den först startas. Klockan som inte är uppdaterad blinkar på skärmen. Du måste ställa in klockan först för att kunna använda ugnen.

Medan tiden blinkar "12:00" på huvudskärmen ställs tiden in genom att vrida på ratten. (se Figur 7)



Figur 7

Tryck på knappen en gång för att bekräfta inställd tid. (se Figur 8)



Figur 8

Efter att ha ställt in timmen, tryck på bekräfta-knappen för att ställa in minuterna (se figur 9). Minutinställningen bekräftas sedan genom att trycka på ratten 1 i takt. (se Figur 10)



Figur 9



Figur 10

Obs: För att ändra timingen för ugnens senare funktioner, gå till tidsdelen i inställningsmenyn.

Matlagningsmeny

Det finns specifika temperaturer och tillagningstider som kan användas för varje matlagningsfunktion. De rekommenderade tillagningstemperaturerna baseras på konventionella matlagningsvanor och kan ändras efter personlig preferens.

Displayer med matlagningsfunktioner och deras funktioner

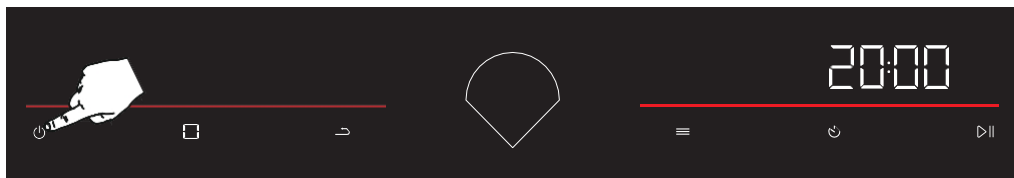
	Nedre och övre motstånd samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 200°C. Möjliggör tillagning från 45°C till 240°C. Upp till 6 timmars tillagning är möjligt.
	Lägre motstånd, övre motstånd och fläkt samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 180°C. Möjliggör tillagning från 45°C till 240°C. Upp till 6 timmars tillagning är möjligt.
	Turbo och fläkt samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 175°C. Möjliggör tillagning från 45°C till 240°C. Upp till 8 timmars tillagning är möjlig.
	Nedre och övre motstånd, turbo och fläkt samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 180°C. Tillåter tillagning från 60°C till 240°C. Upp till 5 timmars tillagning är möjlig.
	Grillen är på. Den rekommenderade temperaturen är 180°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
	Grillen och övre motståndet samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 200°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
	Grill och fläkt fungerar tillsammans. Den rekommenderade temperaturen är 175°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
	Grill, fläkt och övre motstånd samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 185°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
	Grill, fläkt och turbo samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 220°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 4 timmars tillagning är möjlig.
	Det övre motståndet aktiveras. Den rekommenderade temperaturen är 150°C. Tillåter tillagning från 60°C till 230°C. Upp till 4 timmars tillagning är möjlig.
	Arbetet utförs med lägre motstånd. Den rekommenderade temperaturen är 200°C. Tillåter tillagning från 60°C till 230°C. Upp till 8 timmars tillagning är möjlig.
	Fungerar i avfrostningsläge (avfrostning). Upp till 8 timmars drift är möjlig.
	Lägre resistans, fläkt och turbo samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 150°C. Lågkokning från 45°C till 230°C. Upp till 4 timmars tillagning är möjlig.
	Övre motstånd, fläkt och turbo samarbetar. Den rekommenderade temperaturen är 150°C. Möjliggör tillagning från 45°C till 230°C. Upp till 4 timmars tillagning är möjlig.

VARNING: Maximalt 10 timmar kan tillagas i alla matlagningsfunktioner om andra tidsinställningar än de rekommenderade tillagningstiderna önskas.

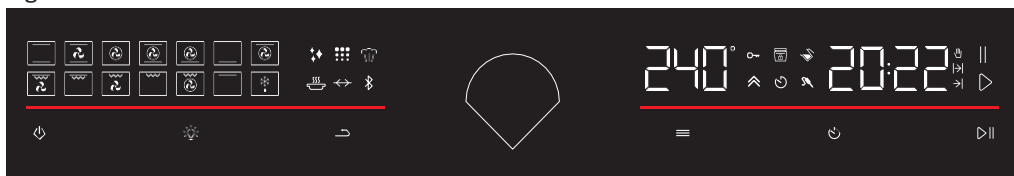
Manuell matlagning

Tack vare styrsystemet och de tidigare inställda temperaturerna är din ugn mycket enkel att använda. Stegen du behöver följa för att börja laga mat beskrivs nedan.

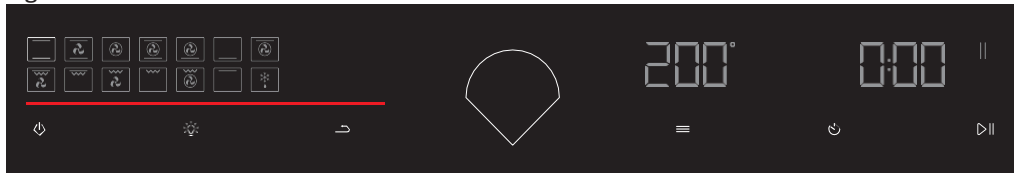
1. Tryck på strömknappen (🔌) för att starta ugnen. (se fig. 11) Alla symboler blinkar när ugnen startas. (se fig. 12) Funktionsvalet blir tillgängligt. (se figur 13)



Figur 11

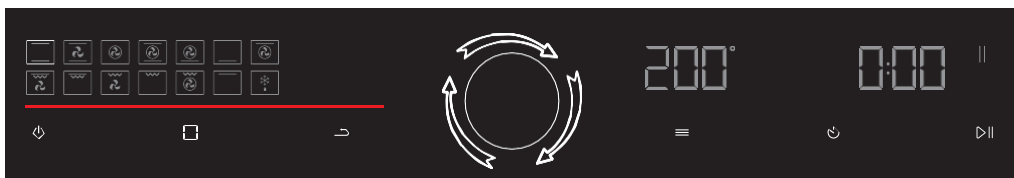


Figur 12



Figur 13

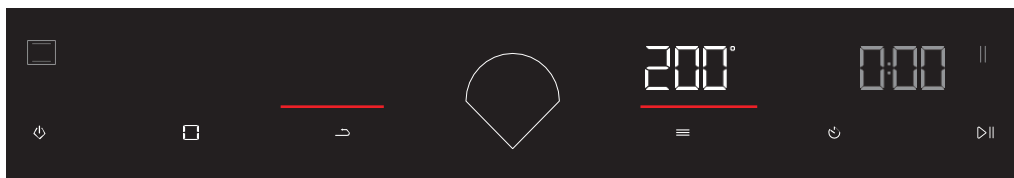
2. I menyn "Matlagning" växlar visningen av den aktiva inställningen först till matlagningsfunktionerna, som kan växlas mellan genom att trycka riktningstangenterna upp eller ner. (se Figur 14) Tryck på bekräftarknappen 1 en gång för att välja önskad tillagningsfunktion.



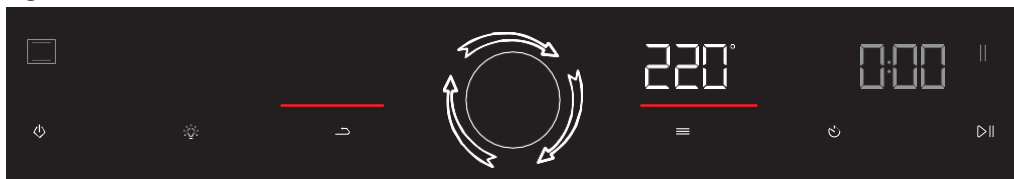
Figur 14

VARNING: Temperaturvärdena i temperaturstatusindikatorn finns de rekommenderade temperaturvärdena.

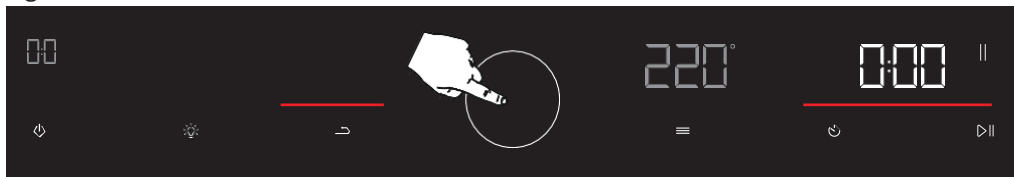
3. Efter att du tryckt på knappen växlar den aktiva inställningsindikatorn till Temperaturindikator. (se Figur 15) Det önskade temperaturvärdet sätts inom de angivna gränserna genom att trycka på eller . (se Figur 16) Tryck på bekräfta-knappen en gång för att godkänna önskad temperatur. (se Figur 17)



Figur 15



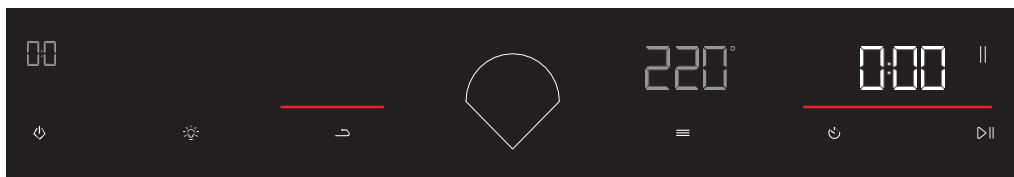
Figur 16



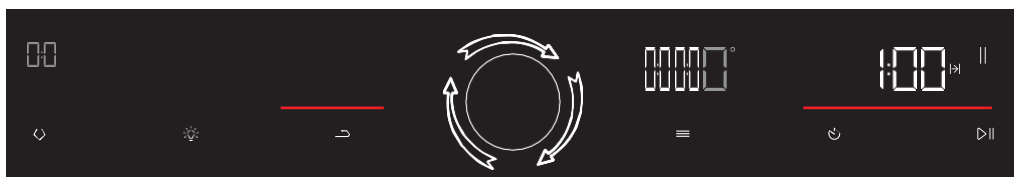
Figur 17

VARNING: Temperaturindikatorn kan göra temperaturförändringar mellan max- och minimitemperaturer, som bestäms med 5°C-intervaller.

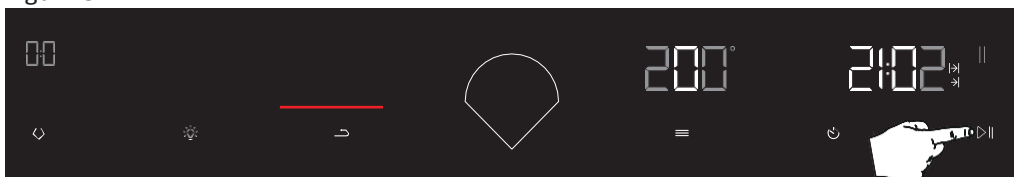
4. Efter att ha tryckt på godkännandeknappen (), växlar den aktiva inställningsindikatorn till tidsindikatorn. (se Figur 18) Det önskade temperaturvärdet sätts inom de angivna gränserna genom att trycka på eller . (se Figur 19) Tryck på bekräfta-knappen () en gång för att godkänna tillagningstiden. (se Figur 20)



Figur 18



Figur 19



Figur 20

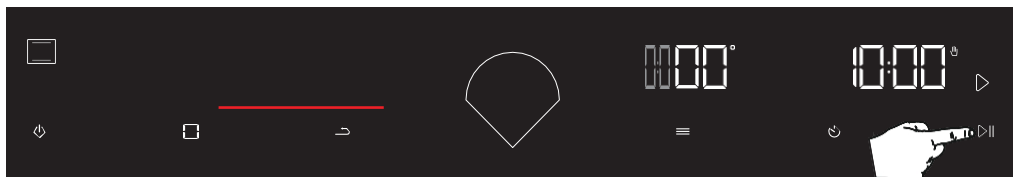
WARNING: Om temperaturen i ugnen är över 70°C när ugnen är avstängd eller om det inte finns någon aktiv matlagning, **hot** visas en varning på displayen.

WARNING: En varningssignal kommer att sändas ut i 5 minuter om en knapp inte trycks när tillagningen är klar.

Vanlig matlagning

Den används när du vill börja laga mat direkt. Välj önskad tillagningsfunktion och håll in start/stopp-knappen (▶||) (se Figur 21). När inställningarna är klara startar tillagningsprocessen.

Figur 21



Observera: Tryck och håll in returknappen i (↶) 2 sekunder för att helt avbryta tillagningen.

Observera: Tryck och håll in bekräftaknappen (▶||) för att stoppa eller starta om tillagningsprocessen.

WARNING: Om temperaturen i ugnen är över 70°C när ugnen är avstängd eller om det inte finns någon aktiv matlagning, **hot** visas en varning på displayen.

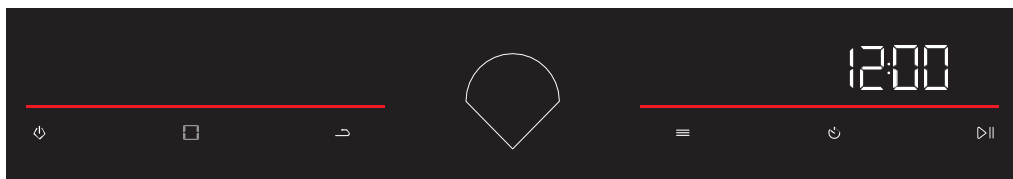
WARNING: En varningssignal kommer att sändas ut i 5 minuter om en knapp inte trycks när tillagningen är klar.

Tidinställd matlagning

Denna metod används när maten behöver tillagas och förberedas vid en specifik tidpunkt i framtiden. För tidsförskjuten matlagning kan du följa exemplet nedan.

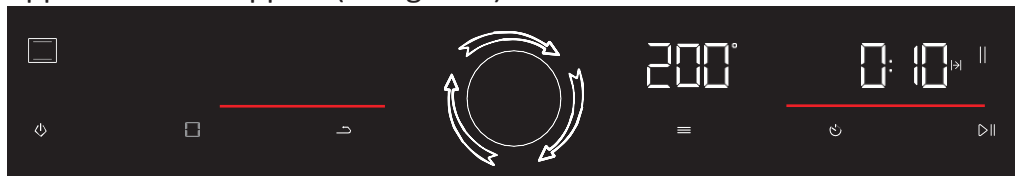
Ett exempel:

Lämna tiden på dagen vid 12:00 (se figur 22).



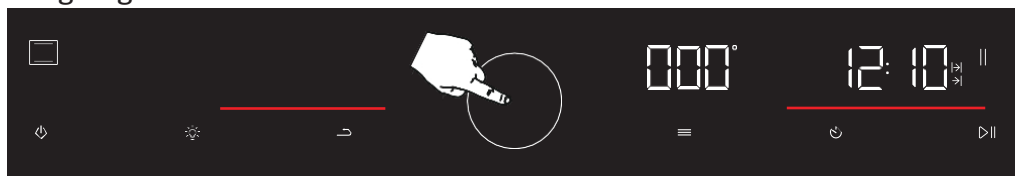
Figur 22

Efter att ha ställt in tillagningsfunktionen och temperaturen (se manuell matlagning) ställs tillagningstiden in till 10 minuter genom att trycka på upp- eller nedknappen. (se Figur 23)



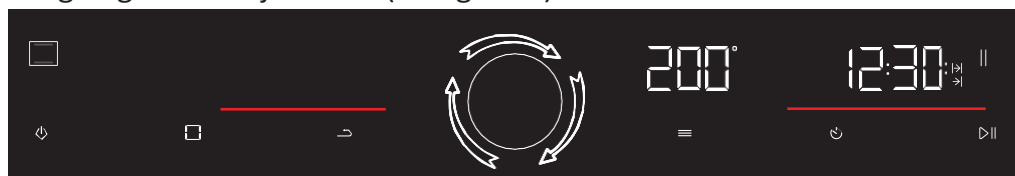
Figur 23

Tryck på bekräftaknappen en gång för att komma in i funktionen för tidsförskjuten tillagning. (Se fig. 24) Låt oss laga mat genom att skjuta upp tillagningstiden vi har satt till 12:10 för 20 minuter:



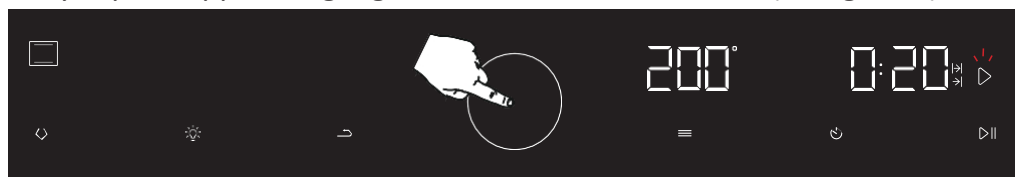
Figur 24

Tiden flyttas genom att trycka på eller-tangenterna och tiden då tillagningen slutar justeras. (se Figur 25)



Figur 25

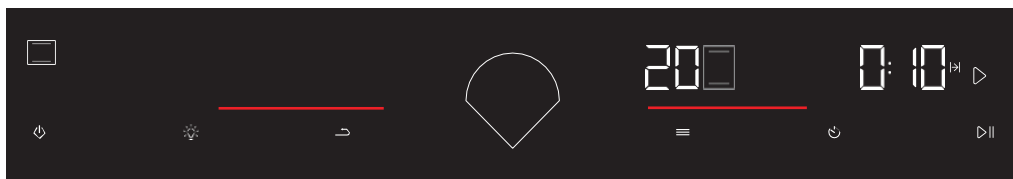
Tryck på knappen en gång för att bekräfta inställd tid. (se Figur 26)



Figur 26

Notera: Varje gång ELLER-tangenterna trycks ner minskas minutzonen med 5 minuter.

Matlagningen börjar när det är 10 minuter kvar på urtavlan och skärmen visas enligt följande. (se figur 27)



Figur 27

Observera: Tryck och håll in returknappen i (⏮) 2 sekunder för att helt avbryta tillagningen.

Observera: Tryck och håll in bekräftaknappen (⏹) för att stoppa eller starta om tillagningsprocessen.

Notera: För att ändra matlagningsinställningarna, tryck på bakåtknappen (⏮) när du har slutat laga mat och de aktiva inställningarna visas. Skift att respektive tidsvisning, temperaturvisning och matlagningsfunktioner. Ändringar kan göras i matlagningsmenyn igen i önskade inställningar.

Specialfunktioner

Denna meny innehåller 6 specialfunktioner. När ugnen är öppen kan du trycka på menyknappen på skärmen en gång för att gå in i menyn med specialfunktioner.

	* Angrengöringsfunktion • Går vid 70°C i 30 minuter.
	* Pyrolytisk rengöringsfunktion • Denna funktion används för att rengöra ugnen vid höga temperaturer. • Den maximala arbetstiden är 3 timmar.
	* Ångkokningsfunktion • I detta läge kan du göra ångmatlagning. • Maximal arbetstid är 10 timmar.
	* Håll värmen • Denna funktion används för att hålla ugnen varm. • Den rekommenderade temperaturen är 70°C. Temperaturen kan ställas in från 45 °C till 100 °C. • Den maximala arbetstiden är 6 timmar.
	* Kycklingstekfunktion • Den används för mat som är tänkt att tillagas genom att rotera. • Maximal arbetstid är 1 timme.
	* Bluetooth-funktion • Detta är funktionen som används för fjärrstyrning av ugnen. • Fungerar synkront med en mobilapp. • Specifika ugnskontroller kan göras via telefonappen.

* Ångrengöringsfunktion



Detta gör att mjuk smuts kan tas bort tack vare ångan som bildas i ugnen. Här är några steg att ta innan du börjar:

1. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
2. Häll en halv liter vatten på plåten och placera plåten längst ner i ugnen.
3. Starta ångrengöringsfunktionen.
4. Efter att ugnen har varit igång i 30 minuter, öppna locket och torka av ugnens insida med en våt trasa.
5. Om smutsen inte försvinner, rengör ugnen med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa och torka av området du har rengjort med en torr trasa.

Hur man justerar ångrengöringsfunktionen;

Menyn för specialfunktioner väljs genom att trycka på menyknappen (☰) på skärmen en gång. (se Figur 28)



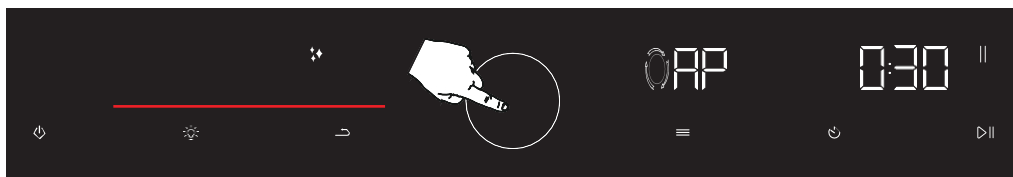
Figur 28

Välj ångrengöringsfunktionen från specialfunktionsmenyn genom att vrida på ratten. (se Figur 29)



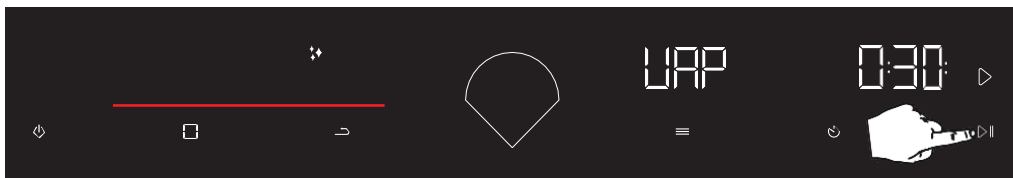
Figur 29

Tryck på bekräfta-knappen en gång för att bekräfta att ångrengöringsfunktionen valts. (se figur 30)



Figur 30

Efter att ha bekräftat ditt val, tryck på bekräfta-knappen (☑) och håller in den för att starta ångrengöringsfunktionen. (se figur 31)



Figur 31

WARNING: Ångrengöringsläge kan inte väljas när ugnen är över 100°C.

* Pyrolytisk rengöring



Den pyrolytiska rengöringsfunktionen tar bort alla matrester vid mycket hög temperatur (ca 460 °C). Under rengöringsprocessen släpps rök ut genom filtren.

Du kan välja mellan tre pyrolytiska rengöringsnivåer.

Nivå	Rengöringskurs	Tid
P1	Lite smutsigt	1 timme och 30 minuter
P2	Medium	2 timmar
P3	Väldigt smutsigt	3 timmar

Kraftig nedsmutsning kräver val av en hög nivå av pyrolytisk rengöring. Det är inte nödvändigt att använda den pyrolytiska rengöringsfunktionen efter varje tillagning. Den pyrolytiska rengöringsfunktionen bör användas när matrester samlas som inte kan torkas bort (rekommenderas 1 till 2 gånger per år).

VARNING: Innan pyrolytisk rengöring påbörjas måste alla avtagbara ugnstillbehör flyttas. (, galler, teleskopräcke, bricka, etc.).

VARNING: Särskilt feta matrester, köttbitar och buljong kan fatta eld. Torka insidan av ugnen med en fuktig trasa innan du startar den pyrolytiska rengöringsfunktionen.

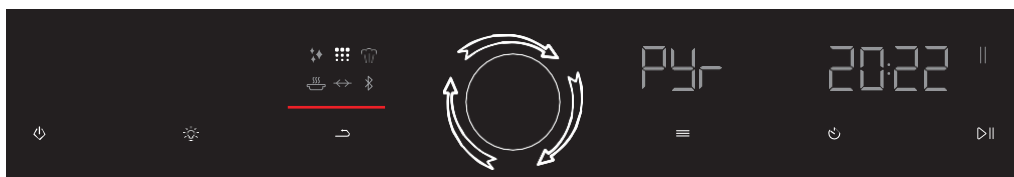
För att starta den pyrolytiska rengöringsfunktionen;

Menyn för specialfunktioner väljs genom att trycka på menyknappen en gång (



Figur 32

Välj pyrolytisk rengöringsfunktion från specialfunktionsmenyn genom att vrida på ratten. (se figur 33)



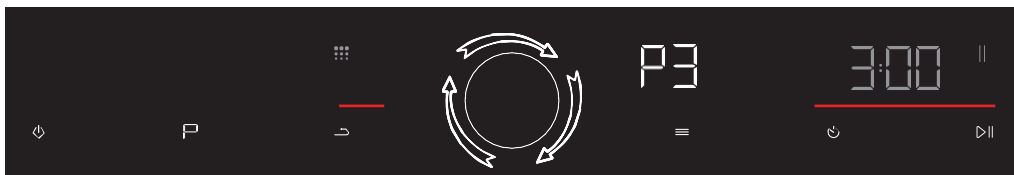
Figur 33

Tryck på bekräftaknappen en gång för att bekräfta valet av pyrolytisk rengöringsfunktion. (se figur 34)



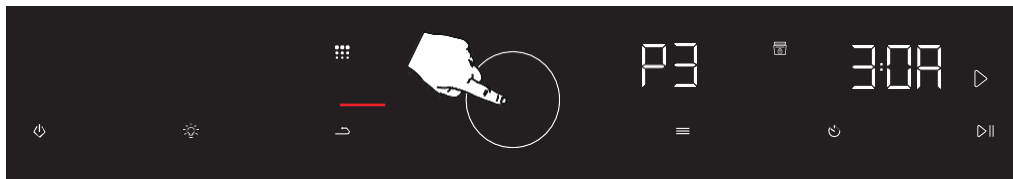
Figur 34

Efter att ha valt funktionen för pyrolytisk rengöring, tryck på upp- eller nedknappen för att välja bland de pyrolytiska rengöringsnivåerna som visas på displayen. (se figur 35)



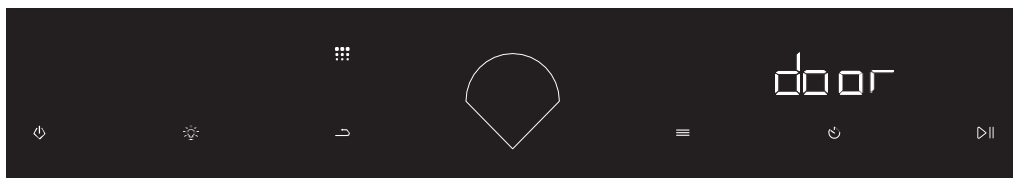
Figur 35

Tryck på bekräftaknappen en gång för att bekräfta valet av pyrolytisk rengöringsnivå, och efter 10 sekunder låser dörren och den pyrolytiska rengöringsfunktionen startar. (se figur 36)



Figur 36

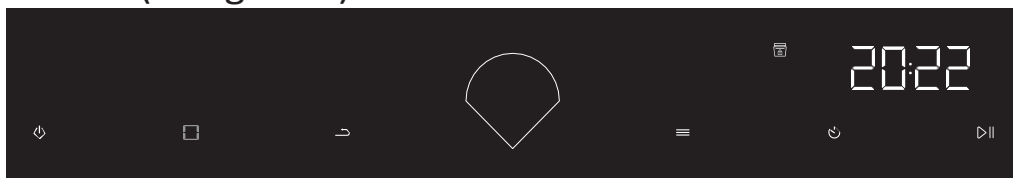
WARNING: Ugnsluckan måste stängas för att starta den pyrolytiska rengöringsfunktionen. När ugnsluckan är öppen visas displayen (**door** se figur 37).



Figur 37

WARNING: Ugnsluckan låser automatiskt när den pyrolytiska rengöringen startar. Öppna aldrig ugnsluckan med våld!

WARNING: När pyrolytisk rengöring är klar förblir ugnsluckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Displayen ser ut som den visas i figuren nedan. (se figur 38)



Figur 38



WARNING: Vid pyrolytisk rengöring når temperaturen i ugnen cirka 460°C. Försök aldrig öppna ugnsluckan. Vänta med att öppna ugnsluckan tills låssymbolen på displayen försvinner. Öppna ugnsluckan när ugnen har svalnat. **WARNING:** Håll barn och husdjur borta under användning.

WARNING: Vid pyrolytisk rengöring bör temperaturen i ugnen nå cirka 460°C, och fett och matrester i ugnen kommer att brinna tills de bryts ner till aska. 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.

WARNING: När ugnen har svalnat, torka av insidan helt med en fuktig trasa.

* Stöd för ånga



Eftersom det inte kokas i vatten behålls vitaminer och mineraler under ångkokning.

Ångassisterad matlagning bevarar matens smak bättre än vanlig matlagning. Dessutom behåller maten sina fräscha och naturliga färger på detta sätt.

Här är några steg att ta innan du börjar laga mat med ånga:

Menyn för specialfunktioner väljs genom att trycka på menyknappen () på skärmen en gång. (se figur 39)



Figur 39

I menyn för specialfunktioner väljer du ångassisterad matlagning genom att vrida på ratten. (se figur 40)



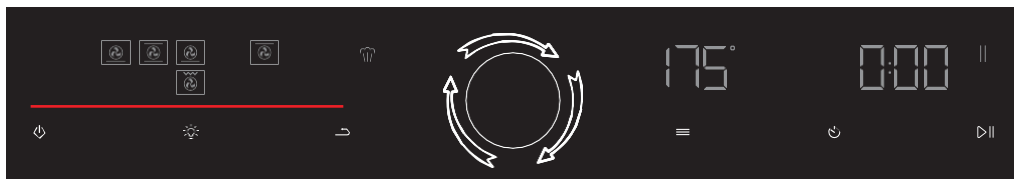
Figur 40

Tryck på bekräfta-knappen en gång för att bekräfta att ångkokningsfunktionen valts. (se figur 41)



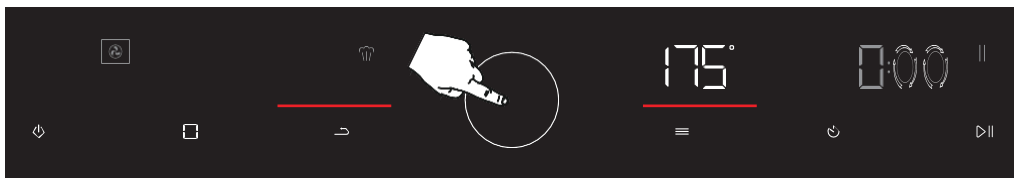
Figur 41

När du har valt ångfunktionen, tryck på upp- eller nedknapparna för att välja bland matlagningsfunktionerna som visas på displayen. (se figur 42)



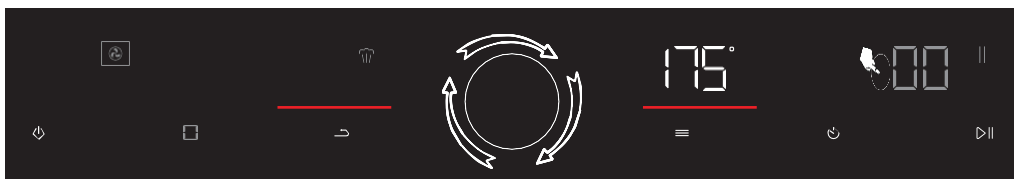
Figur 42

Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av position. (se figur 43)



Figur 43

När du har valt matlagningsfunktionen ställs matlagningstemperaturen in genom att vrida på ratten. (se figur 44)



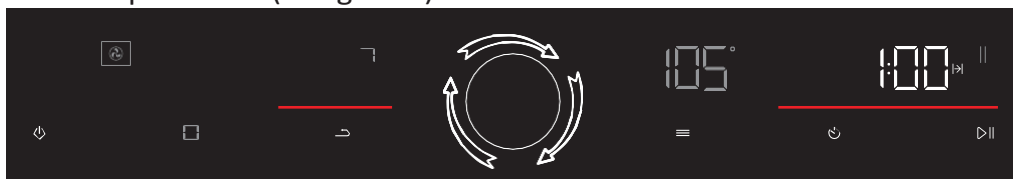
Figur 44

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av tillagningstemperatur. (se Figur 45)



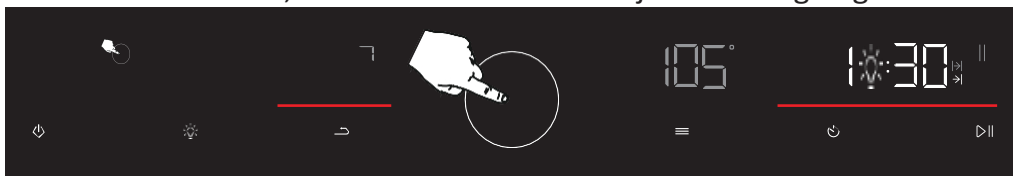
Figur 45

När du har valt tillagningstemperaturen, ställ in tillagningstiden genom att vrida på ratten. (se figur 46)



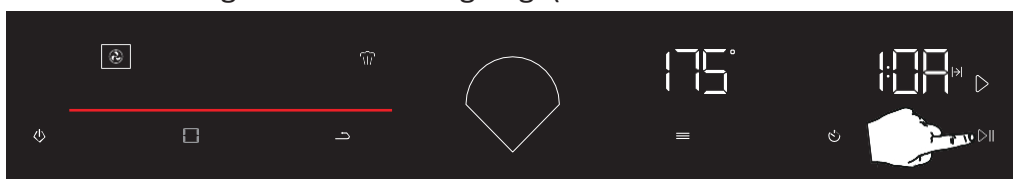
Figur 46

Tryck på ratten två gånger för att bekräfta valet av tillagningstid. Om så önskas är det också möjligt att laga mat med tidsförskjutning. (se Fig. 47) För mer information, se avsnittet om tidsförskjuten matlagning.



Figur 47

När alla inställningar har gjorts, tryck start/stopp-knappen (▶||) en gång för att starta ångassisterad matlagning. (se



Figur 48)

Figur 48

WARNING: Om ingen tidsinställning görs kommer ugnen att fungera enligt de maximala tillagningstiderna i tabellen Cooking Functions Indicator och Functions.

* Behålla värmen

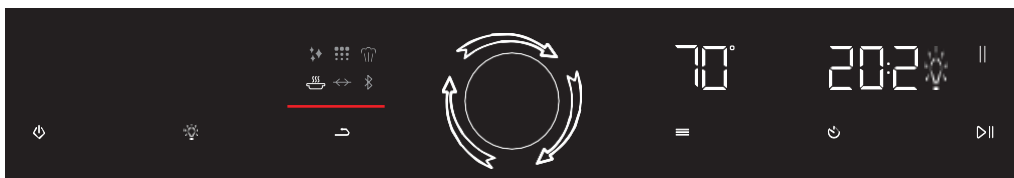
Denna funktion används för att hålla ugnen varm.

Menyn för specialfunktioner väljs genom att trycka på menyknappen () på skärmen en gång. (se figur 49)



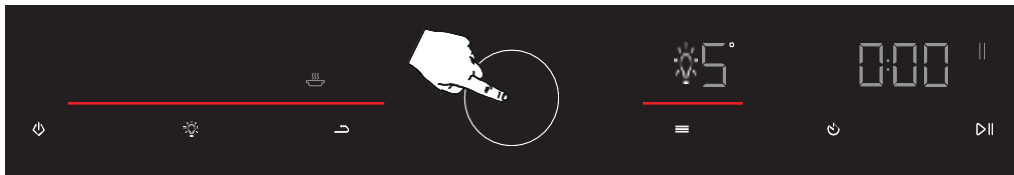
Figur 49

I menyn för specialfunktioner, vrid på ratten för att välja funktionen för att hålla varm. (se figur 50)



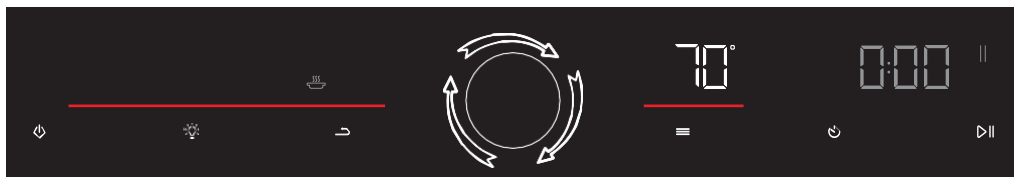
Figur 50

Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av håll-varm-tid. (se figur 51)



Figur 51

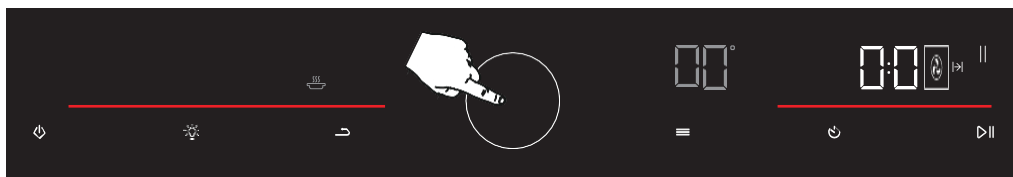
När du har valt funktionen för att hålla sig varm väljs temperaturen genom att vrida på ratten. (se figur 52)



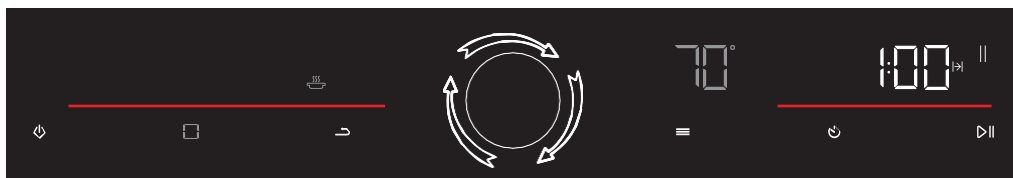
Figur 52

Tryck ratten 1 gång för att bekräfta temperaturvalet. (se figur 53)

Figur 53

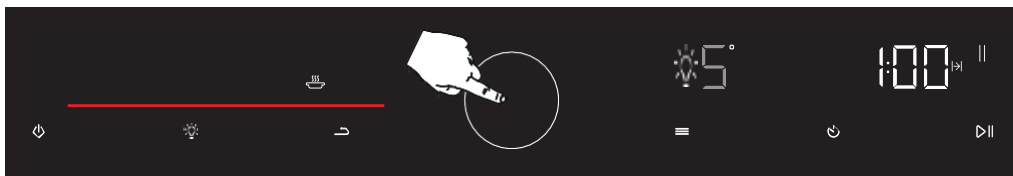


När du har valt temperaturen, vrid på ratten för att ställa in tiden för att hålla varmt. (se figur 54)



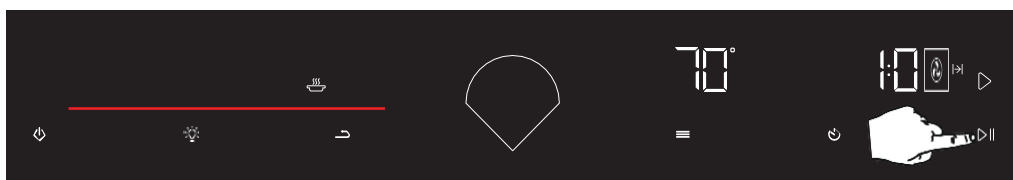
Figur 54

Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av håll-varm-tid. (se figur 55)



Figur 55

När alla inställningar är klara, tryck start/stopp-knappen () en gång för att starta funktionen för att hålla sig varm. (se Figur 56)



Figur 56

WARNING: Varmhållningsfunktionen kan inte aktiveras när ugnen är över 100 °C.



Den används för mat som är tänkt att tillagas genom att vända på den. (Till exempel höns)

Att se funktionen och funktionsdiagrammet för stekt kyckling

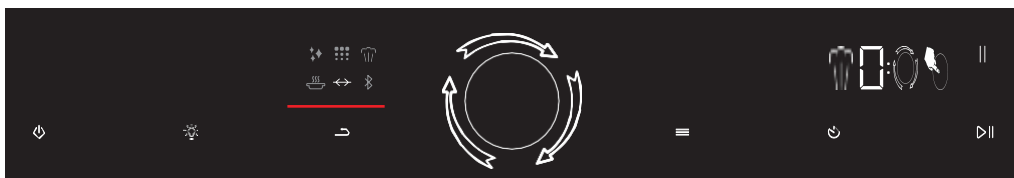
*	 Övre motstånd, grill och stekt kyckling fungerar tillsammans. Den rekommenderade temperaturen är 200°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
*	 Grill, fläkt och stekt kyckling fungerar tillsammans. Den rekommenderade temperaturen är 175°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.
*	 Övre motstånd, grill, fläkt och stekt kyckling fungerar tillsammans. Den rekommenderade temperaturen är 185°C. Tillåter tillagning från 120°C till 230°C. Upp till 1 timmes tillagning är möjlig.

Menyn för specialfunktioner väljs genom att trycka på menyknappen () på skärmen en gång. (se figur 57)



Figur 57

I menyn för specialfunktioner, vrid ratten för att välja rotiserikycklingfunktionen. (se figur 58)



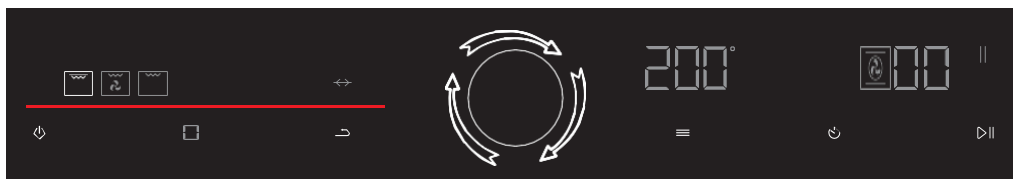
Figur 58

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av rotiseriefunktionen. (se figur 59)



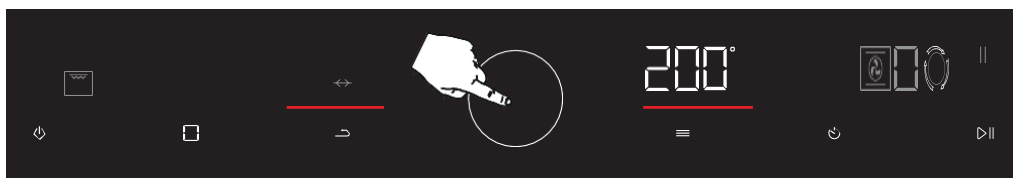
Figur 59

När du har valt kycklingrotationsfunktionen, vrid på ratten för att välja bland tillagningsfunktionerna som visas på skärmen. (se Figur 60)



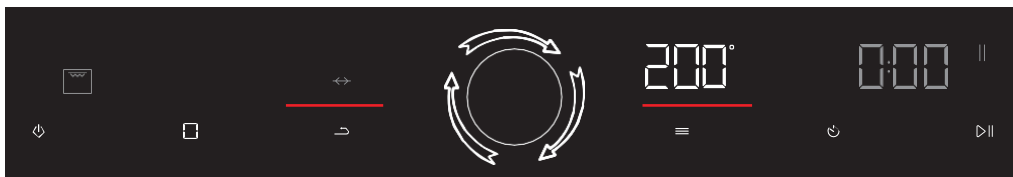
Figur 60

Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av position. (se Figur 61)



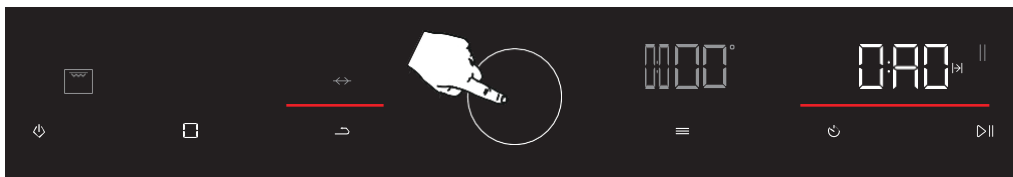
Figur 61

När du har valt tillagningsfunktionen, vrid på ratten för att välja temperaturen (se fig. 62).



Figur 62

Tryck rattens 1 gång för att bekräfta temperaturvalet. (se figur 63)



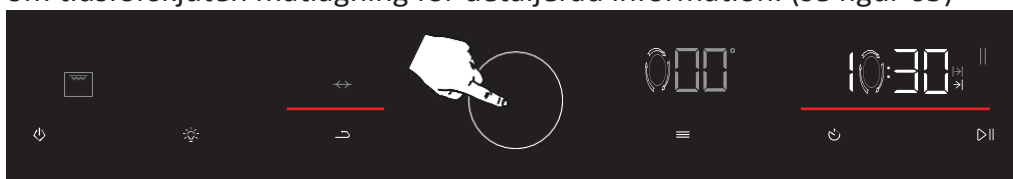
Figur 63

Efter att ha valt temperaturen, vrid på ratten och ställ in kycklingens vändtid. (se figur 64)



Figur 64

Tryck på ratten två gånger för att bekräfta valet av tillagningstid. Om så önskas är det också möjligt att laga mat med tidsförskjutning. Se avsnittet om tidsförskjuten matlagning för detaljerad information. (se figur 65)



Figur 65

När alla inställningar är klara, tryck start/stopp-knappen (▶||) en gång för att starta rotisserifunktionen. (se Figur 66)



Figur 66

* Bluetooth-funktion

Miljöer

Barnlås

Barnlåset kan användas för att förhindra situationer som att oavsiktligt aktivera ugnen genom att trycka på tangenterna eller att programmet stoppas.

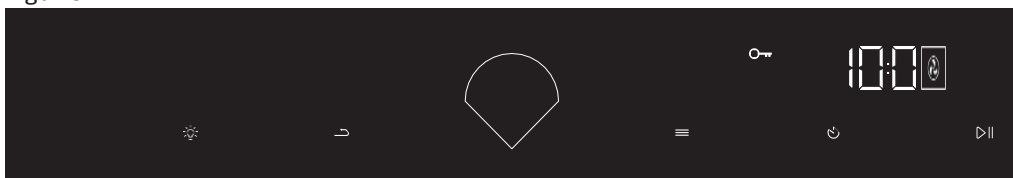
För att aktivera ;

Tryck och håll in menyknappen () och alarmknappen () samtidigt i 3 sekunder. (se figur 67)

I slutet av detta steg aktiveras barnlåset. (se figur 68)



Figur 67



Figur 68

För att avbryta ;

För att låsa upp barnlåset, tryck  och håll in menyknappen () på displayen i 3 sekunder. (se Figur 69)



Figur 69

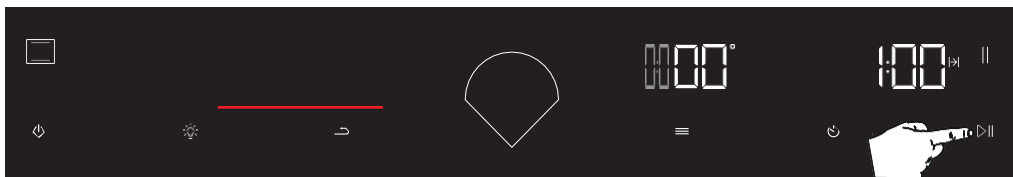
WARNING: När barnskyddet aktiveras kan ugnen stängas, men den kan inte öppnas utan att öppna barnlåset.

FAU

Matlagningsinställningarna kan sparas för återanvändning. Din ugn har 10 favoritminnen. Du kan spara till favoriter på två sätt:

1. Sparar till favoriter under matlagning;

När tillagningsfunktionen, tillagningstemperaturen och tillagningstiden är inställda och tillagningen är aktiv, tryck länge på bekräfta-knappen () och sluta laga. (se figur



70)

Figur 70

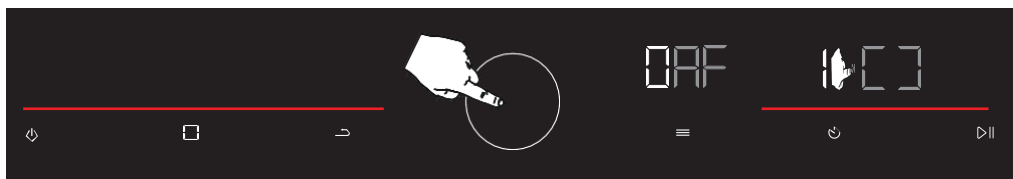
Tryck och håll in ratten för att välja menyn Favoriter. (se figur 71)

Figur 71



När du har valt Favoritmenyn, vrid på ratten för att välja favoritnumret där du vill lägga till matlagningen. (se figur 72) Figur 72

När du har valt favoritnumret läggs matlagningen till favoriterna genom att trycka på ratten länge. (se figur 73)



Figur 73

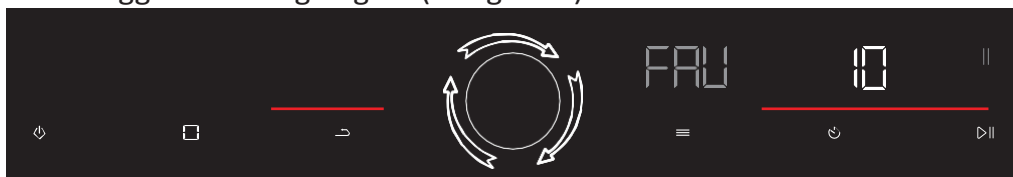
2. Spara favoriter när matlagningen är klar;

Tryck och håll in ratten för att välja meny Favoriter. (se figur 74)

Figur 74



När du har valt Favoritmenyn, vrid på ratten för att välja favoritnumret där du vill lägga till matlagningen. (se figur 75)



Figur 75

När du har valt favoritnumret läggs matlagningen till favoriterna genom att trycka på ratten länge. (se figur 76)



Figur 76

WARNING: För att spara den aktiva matlagningen i en favorit måste minst 1 minut ha gått efter den inställda tiden för tillagning.

WARNING: 2 olika favoriter kan inte sparas under samma favoritnummer.

Aktivera de föredragna matlagningsfunktionerna;

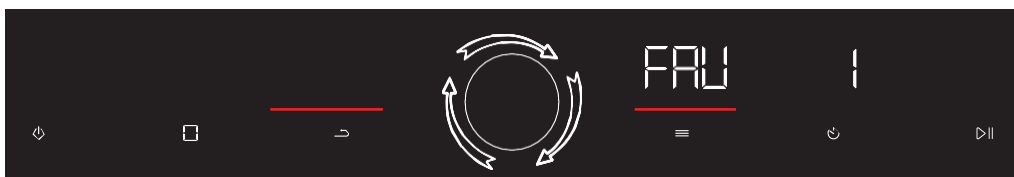
Tryck på menyknappen () på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se figur 77)



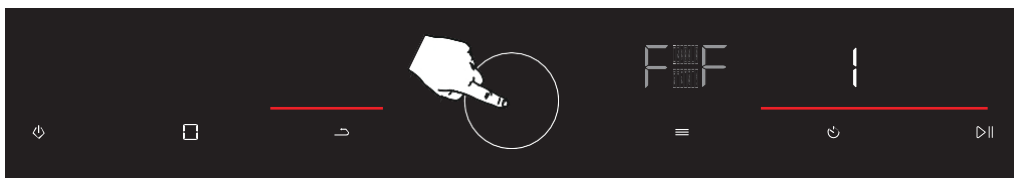
Figur 77

Förvärmningsinställningen väljs genom att vrida på ratten. (se Figur 78)

Figur 78

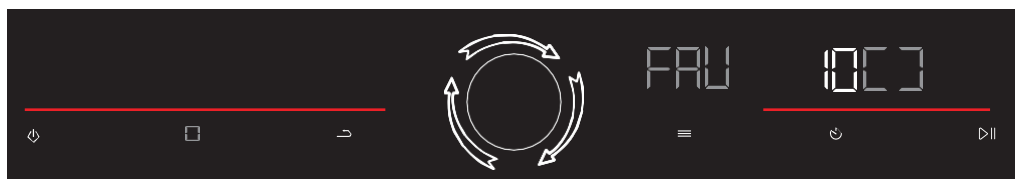


Att trycka på ratten 1 time bekräftar valet av den föredragna menyn. (se figur 79)



Figur 79

När du har bekräftat valet av favoritmenyn, vrid på ratten för att välja önskat favoritnummer. (se figur 80)



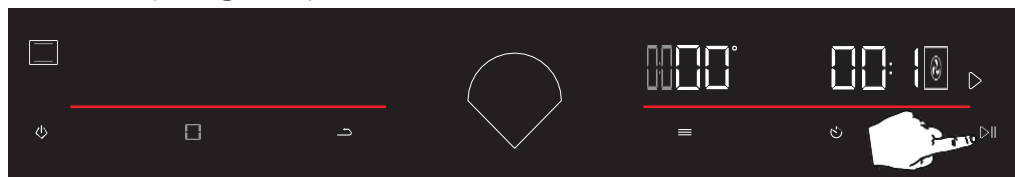
Figur 80

Efter att ha valt favoritnumret, tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av favoritkocken. (se figur 81)



Figur 81

Tryck sedan och håll in bekräfta-knappen () för att börja tillaga favoriten. (se Figur 82)



Figur 82

WARNING: Inställningarna kommer att finnas kvar i minnet även om strömmen går.

WARNING: Favoritinställningar kan inte användas för matlagning med en köttprob.

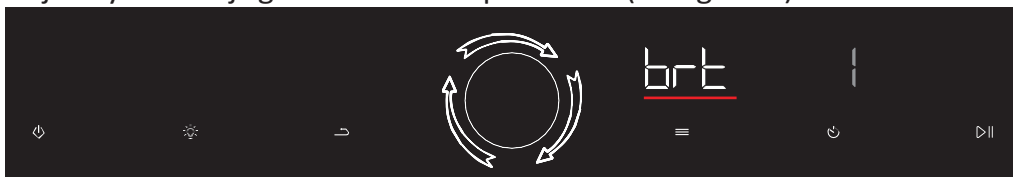
Ljusstyrka **brt**

Tryck på menyknappen () på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se figur 83)



Figur 83

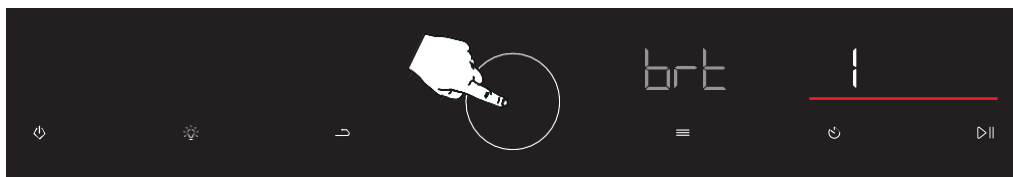
Ljusstyrkan väljs genom att vrida på ratten. (se Figur 84)



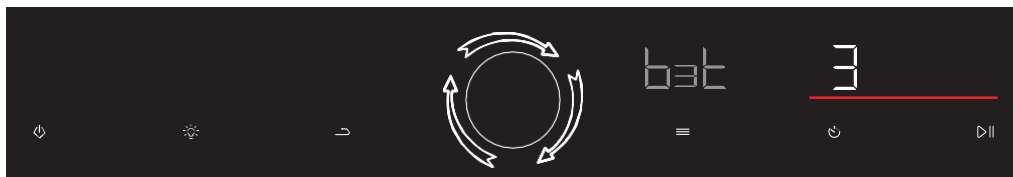
Figur 84

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta ljusstyrkan. (se figur 85)

Figur 85

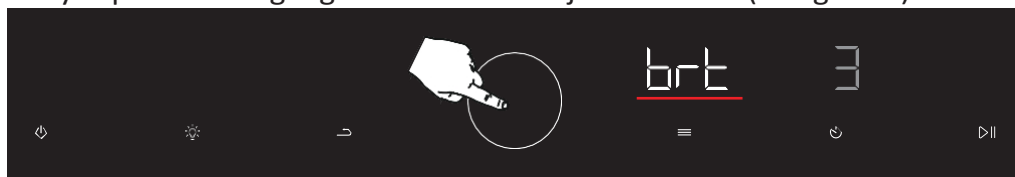


När ljusstyrkans inställning är bekräftad, vrid ratten för att välja ljusstyrkan i intervallet 1-3 (se figur 86)



Figur 86

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta ljusnivåvalet. (se figur 87)

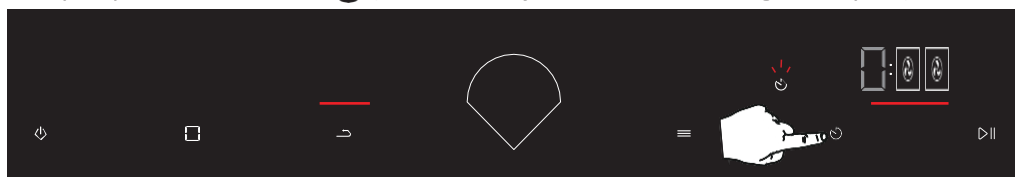


Figur 87

Ställa in påminningstimer (Ställ in alarm)

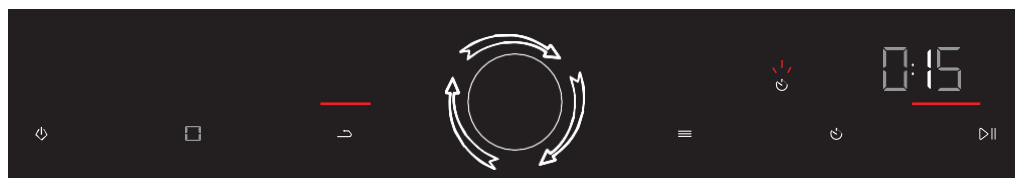


Tryck på () för att välja alarminställningsmenyn. (se



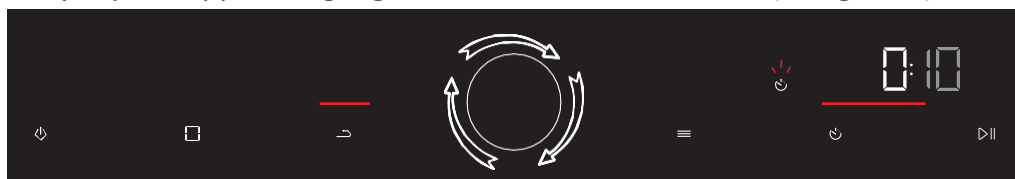
Figur 88

Minutens varaktighet ställs in genom att vrida på ratten. (se figur 89)



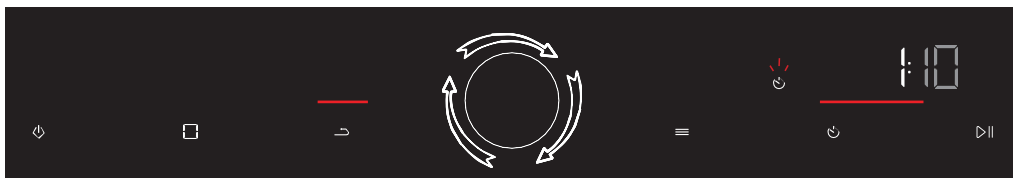
Figur 89

Tryck på knappen en gång för att bekräfta inställd tid. (se figur 90)



Figur 90

När minuttiden är inställd ställs timmen in genom att vrida på rotationsknappen. (se figur 91)



Figur 91

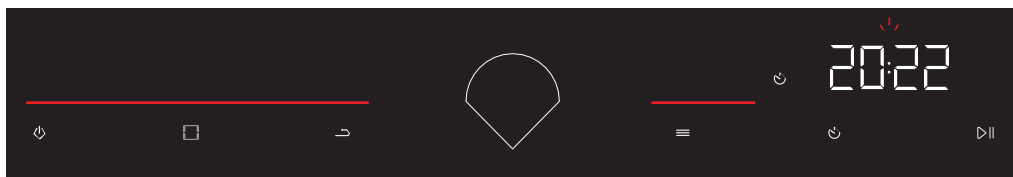
Den inställda alarmtiden bekräftas genom att trycka på ratten 1 time. (se figur 92)



Figur 92

I slutet av alarmperioden blinkar tiden med en hörbar varning. (se figur 93)

Figur 93



Obs: För att avbryta det inställda alarmet, tryck och håll in alarmknappen (🕒).

Obs: Alarmet kan stängas av genom att trycka på vilken knapp som helst.

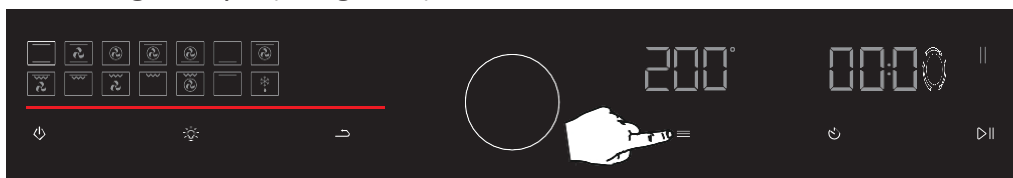
WARNING: Alarmet kan ställas in på max 23 timmar och 59 minuter.

WARNING: Om en knapp inte trycks in efter att alarmtiden har gått ut, kommer en hörbar varning att ljuda i 7 minuter.

av förvärmning (Boost) bst

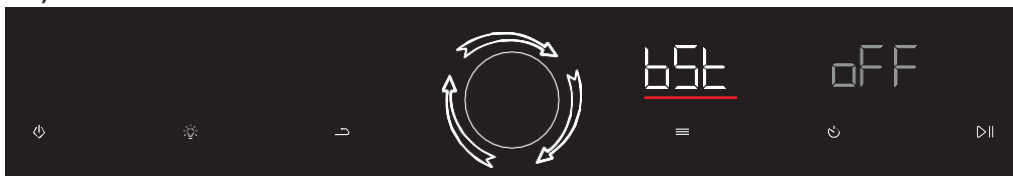
Den används för att snabbt höja temperaturen inne i ugnen till önskad nivå.

Tryck på menyknappen (□) på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se figur 94)



Figur 94

Förvärmningsinställningen (⤴) väljs genom att vrida på ratten (se figur 95).



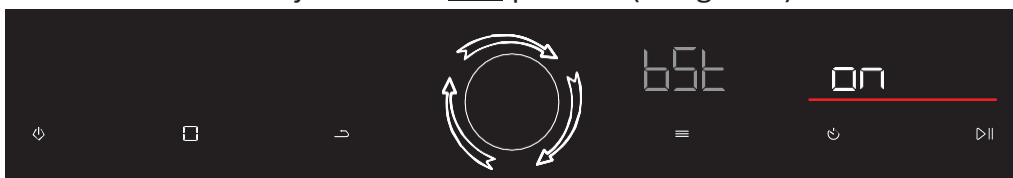
Figur 95

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta förvärmning (⤴). (se Figur 96)

Figur 96

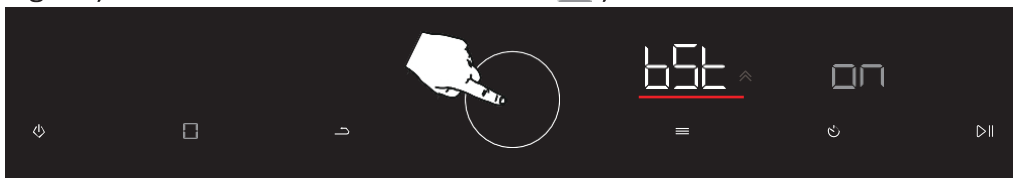


När förvärmningsinställningen (⤴) är bekräftad ska ratten vara Vrid ratten för att välja **on** position (se figur 97)



Figur 97

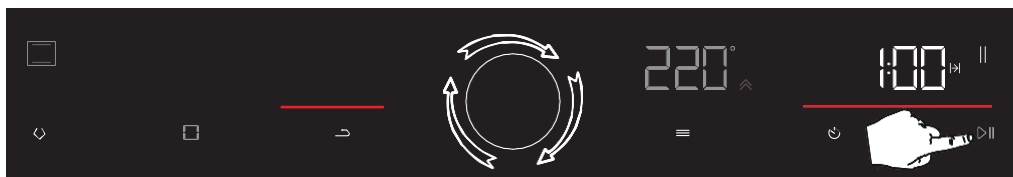
Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av **on** position. (se Fig. 98) Detta aktiverar ).



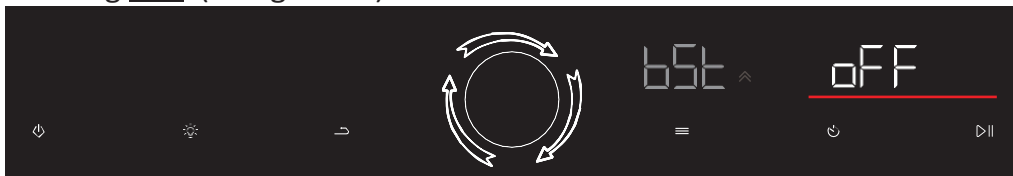
Figur 98

Förvärmning () kan också aktiveras genom att hålla in start/stopp-knappen (under lång tid efter att tillagningsinställningarna är klara, och innan man bekräftar matlagning eller under aktiv matlagning (se Figur 99).

Figur 99

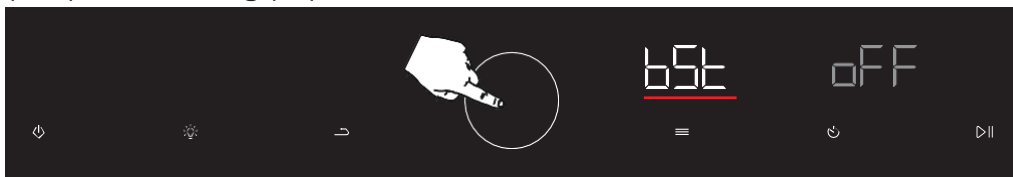


Om du vill stänga av förvärmningen (), vrid på ratten för att välja Ställning **off**. (se Figur 100)



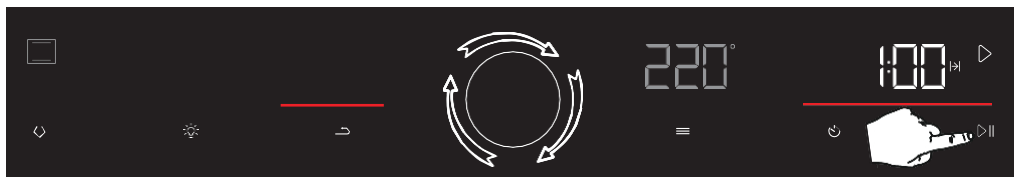
Figur 100

Tryck på knappen en gång för att bekräfta valet av **off** position. (se Figur (101) Förvärmning ) avaktiveras alltså.



Figur 101

Förvärmning (▶) kan också avaktiveras genom att trycka på start/stoppknappen (⏏) och behålla Nedlagad länge efter att tillagningsinställningarna har slutförts och innan tillagningen bekräftas, eller medan aktiv matlagning pågår. (se Figur 102)

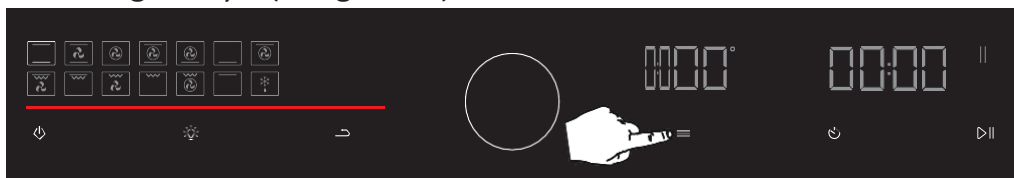


Figur 102

Obs: När förvärmningen är klar kommer ugnen att ge ifrån sig ett kort surr och förvärmningssymbolen  försvinner från displayen

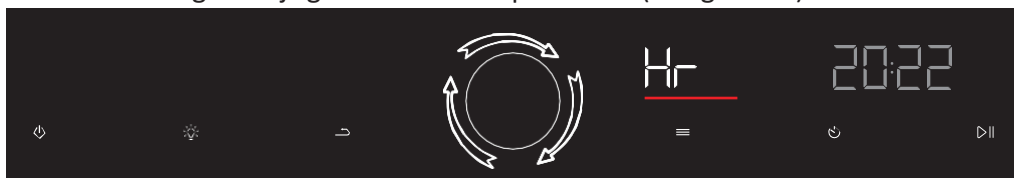
Rekommendation Hr

Tryck på menyknappen (□) på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se figur 103)



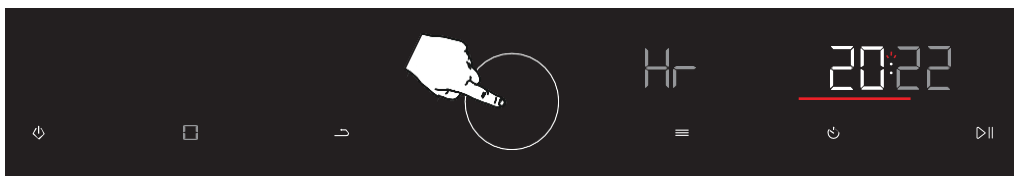
Figur 103

Tidsinställningen väljs genom att vrida på ratten. (se figur 104)



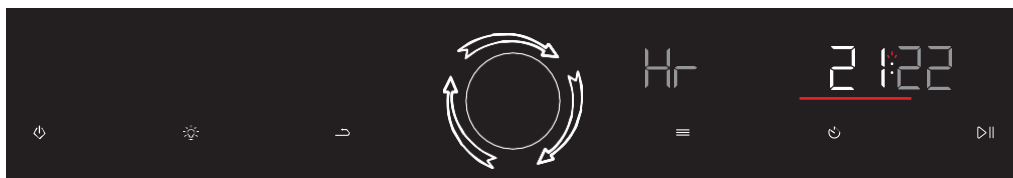
Figur 104

Tryck på ratten 1 för att bekräfta tidsinställningen. (se Figur 105)



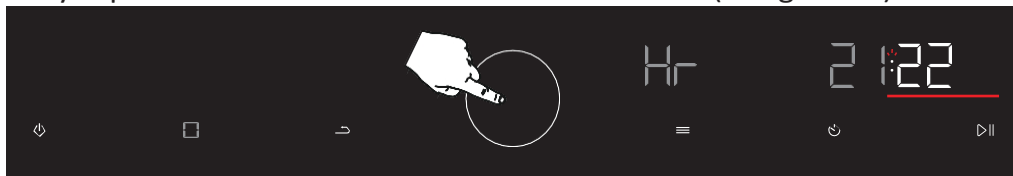
Figur 105

Efter att ha bekräftat tidsinställningen, vrid på ratten för att välja önskad tid. (se Figur 106)



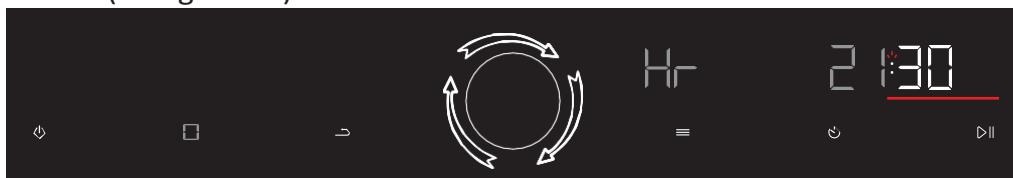
Figur 106

Tryck på ratten 1 för att bekräfta den valda tiden. (se figur 107)



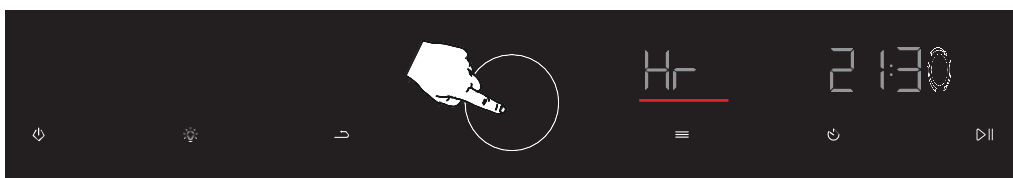
Figur 107

När timvalet är bekräftat görs önskat minval genom att vrida på ratten. (se Figur 108)



Figur 108

Tryck på ratten 1 tid för att bekräfta den valda minuten (se figur 109).



Not: Tiden på dagen var inställd på 20:22.

Obs: Om ingen knapp trycks kommer inställningsfunktionen automatiskt att stängas efter 1 minut.

WARNING: Klockan kan bara ställas in när det inte finns något automatiskt matlagningsprogram.

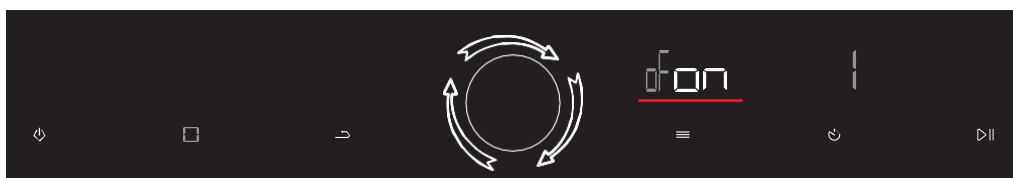
Tryck på menyknappen () på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se Figur 110)



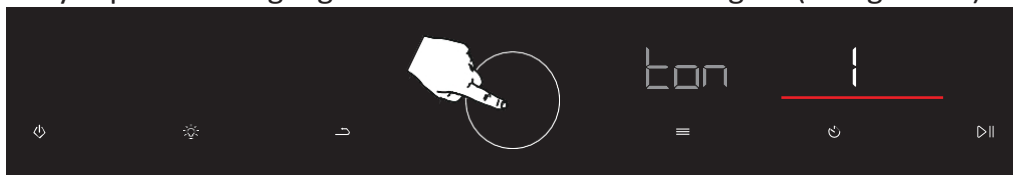
Figur 110

Att vrida ratten väljer toninställningen. (se Figur 111)

Figur 111

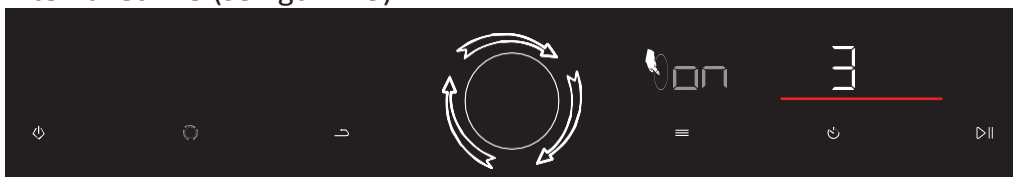


Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta toninställningen. (se Figur 112)



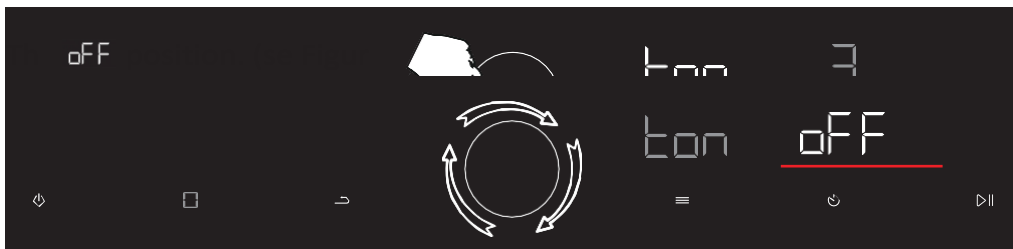
Figur 112

Efter att ha bekräftat toninställningen, vrid ratten för att välja tonen i intervallet 1–3 (se figur 113)



Figur 113

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta den valda tonen. (se Figur 114)



För att stänga av ljudet helt, vrid på ratten för att välja

Att trycka på ratten 1 time bekräftar valet av position **off**. (se Figur 116)



WARNING: Läget **off** stänger bara av knappljud. Det påverkar inte varningsljud.

Att ställa in tiden och

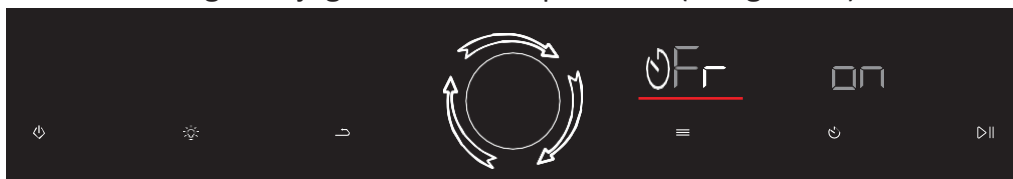


Tryck på menyknappen () på skärmen två gånger för att välja inställningsmenyn. (se figur 117)



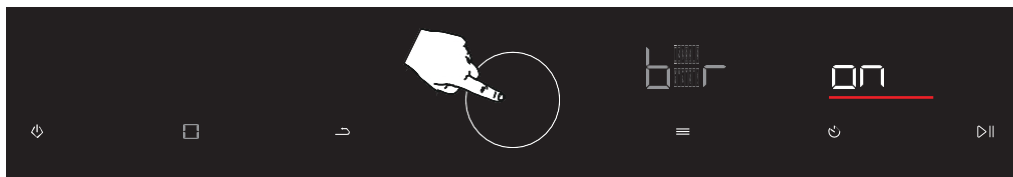
Figur 117

Taktinställningen väljs genom att vrida på ratten. (se Figur 118)



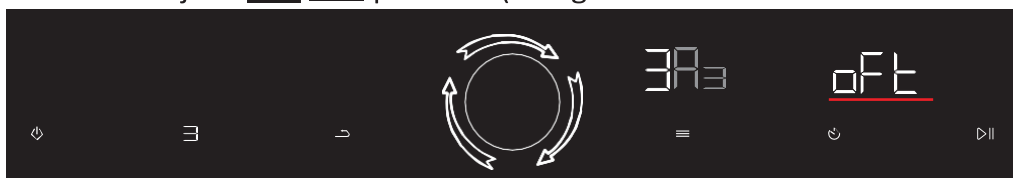
Figur 118

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av barinställning. (se Figur 119)



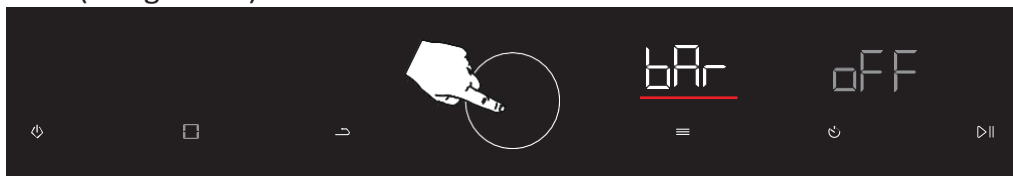
Figur 119

När valet av barinställning är bekräftat, vrid på ratten. ed för att välja **ON** **OFF** position. (se Figur



Figur 120

Genom att trycka på ratten 1 timme, **ON** **OFF** eller Fast. (se figur 121)



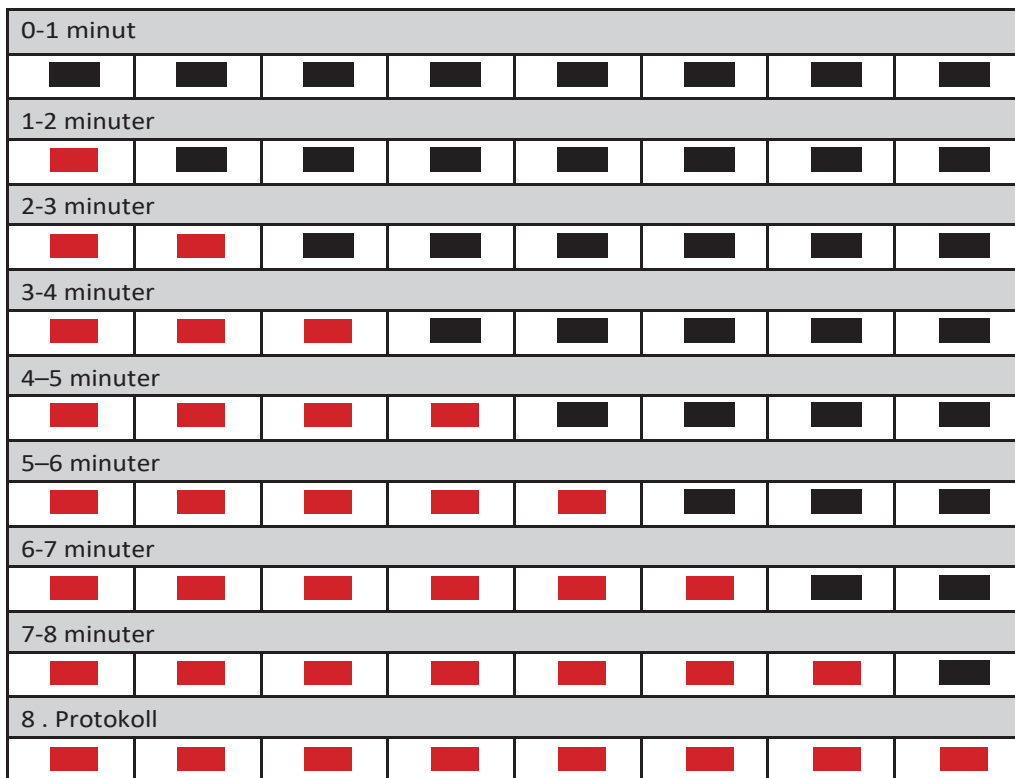
Figur 121

Notera: När ugnen är avstängd visas stapeln på displayen tillsammans med tiden i barens inställningsposition **ON**. I barinställningen **OFF** visas endast tiden på displayen.

Varaktighetsmätare

Varaktighetsbaren är uppdelad i 8 lika stora delar. När varaktigheten närmar sig den inställda tiden fylls varaktighetsmätaren från vänster till höger.

Till exempel, om tiden är inställd på 8 minuter;



Om endast ett alarm har ställts in visar varaktighetsindikatorn hur lång alarmet varar.

Om alarmet och tillagningstiden är inställda visar tidslinjen tillagningstiden. Indikerar väckarklockan efter tillagningstidens slut.

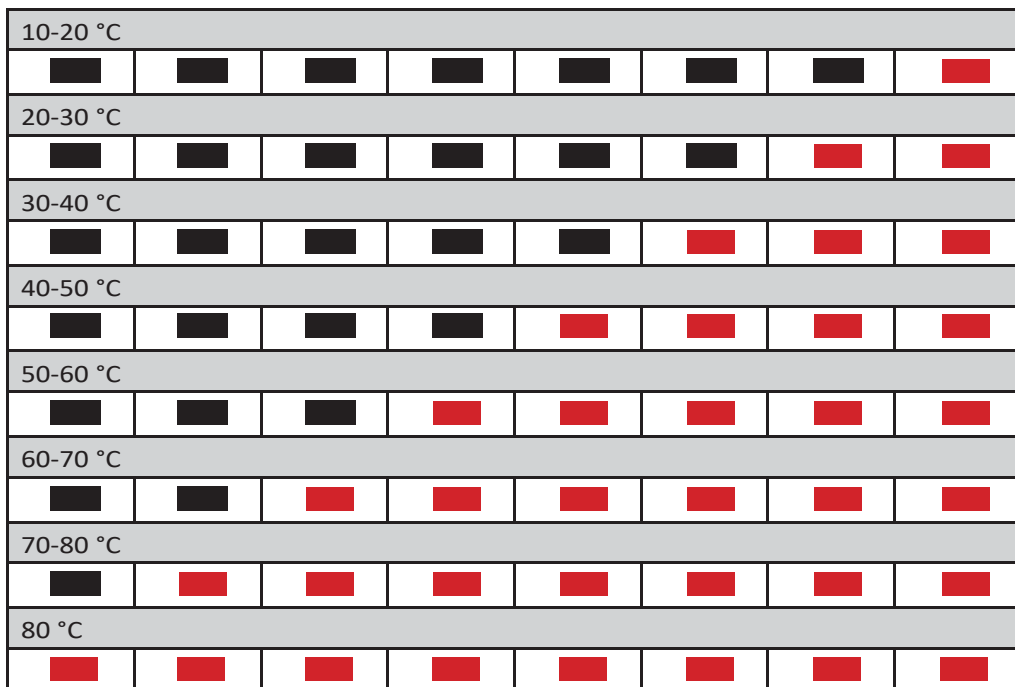
Om matlagning och tidsförskjuten matlagning är satta, visar tidslinjen matlagning + tidsförskjuten tillagningstid.

Om matlagning, fördröjd matlagning och alarm är inställda, visar tidslinjen matlagning + tidsförskjuten tillagningstid. Indikerar väckarklockan efter matlagningens slut + tidsförskjuten tillagningstid.

Temperaturmätare

Temperaturbaren är indelad i , 8 lika delar. När ugnens interna temperaturvärde närmar sig det inställda temperaturvärdet, fyll temperaturmätaren från höger till vänster.

Till exempel, om temperaturen ställs in på 80°C;



Om det inte finns någon aktiv tillagning och ugnens inre temperatur är över 70°C, aktiveras temperaturmätaren och displayen visar ett varningsmeddelande. **Hot** Temperaturbaren fungerar upp till en maxtemperatur på 340°C.

* Matlagning med köttson, r



hjälp av en köttsond

Den tunna, långa änden av köttproben () används genom att föra in den i köttet, och den andra änden fästs vid öppningen på chassits sidovägg.

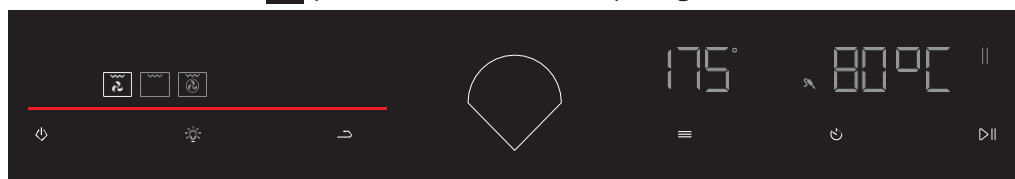
När köttproben () är ansluten visas köttprobens ikon () på displayen.

Den rekommenderade tillagningstemperaturen är 80°C. Minimitemperaturen är 30°C och den högsta är 99°C.

Tillagningsläge med köttproben

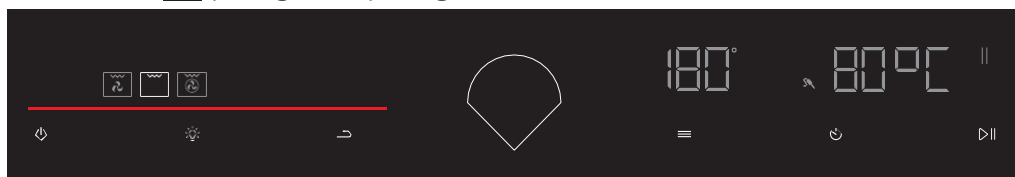
Köttproben () har tre olika tillagningslägen;

1. Grilla () arbeta tillsammans. (se figur



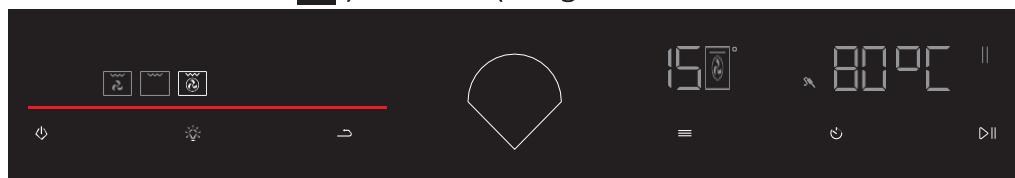
Figur 122

2. Grill () fungerar. (se Figur



Figur 123

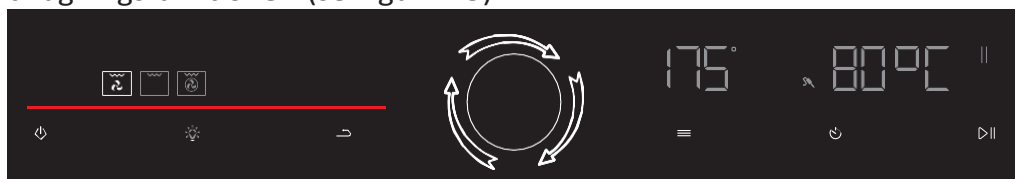
3. Turbo () funktion. (se figur



Figur 124

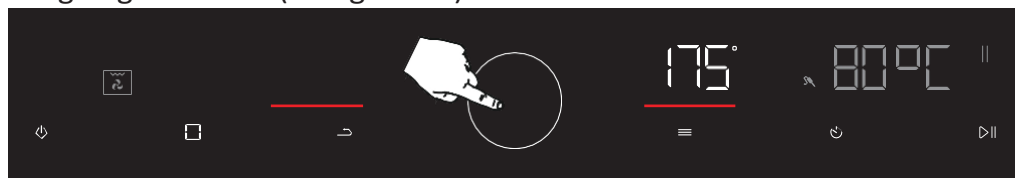
Notera: När du lagar mat med köttproben (), visas ugnens inställda temperatur istället för tidsvisningen.

När köttproben är insatt, vrid ratten för att välja mellan köttprobens tillagningsfunktioner. (se Figur 125)



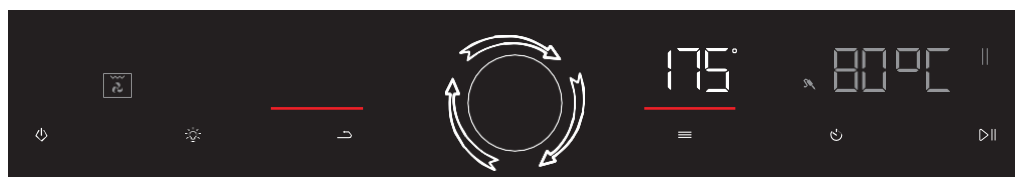
Figur 125

Tryck på ratten en gång för att bekräfta valet av köttprobens tillagningsfunktion. (se Figur 126)



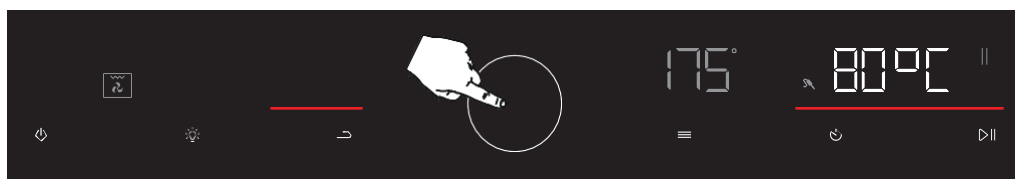
Figur 126

När du har bekräftat att köttprobens tillagningsfunktion väljs tillagningstemperaturen genom att vrida på ratten. (Se figur 127)



Figur 127

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av tillagningstemperatur. (se figur 128)



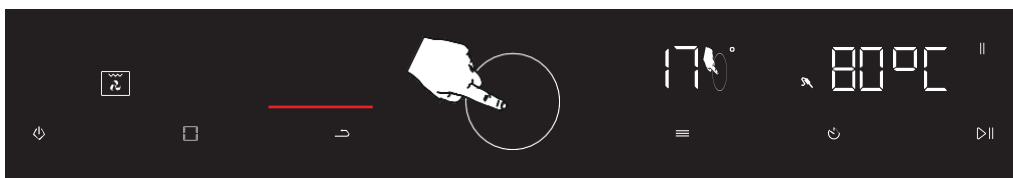
Figur 128

När tillagningstemperaturen är vald, vrid på ratten för att välja köttprobens temperatur. (se Figur 129)



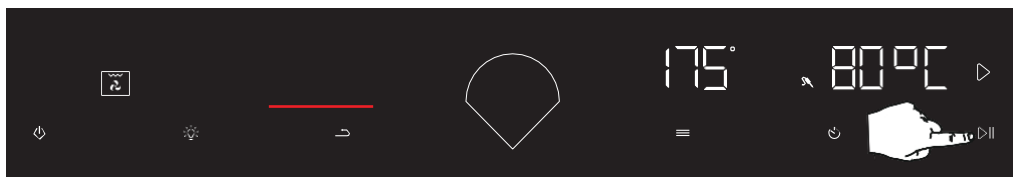
Figur 129

Tryck på ratten 1 gång för att bekräfta valet av köttprobens temperatur. (se Figur 130)



Figur 130

Tryck sedan och håll in start-/pausknappen (▶||) för att börja tillaga med köttproben. (se figur 131)



Figur 131

WARNING: Vid strömavbrott stängs ugnen av av säkerhetsskäl och tillagningen med köttproben avbryts.

Felkoder på elektronikkortet och lösningarna

Elektroniska kortfelkoder, deras beskrivningar och rekommenderade lösningar listas i tabellen nedan.

Felkoder	Beskrivning	Vad ska man göra?
F1	Temperatursensorn på moderkortet överhettas. (när temperaturen överstiger 110°C)	Vänta tills ugnen svalnat.
F2	Termostaten är öppen eller kortsloten.	Kontakt.
F3	Temperaturen inne i ugnen är för hög, när temperaturen överstiger 340°C. (förutom pyrolytisk rengöringsfunktion)	Vänta tills ugnen svalnat.
F4	Fel i realtidsklockan.	Kontakt.
F5	Köttprobens kortslutningsfel.	Kontakt.
F6	Kommunikationsmisslyckande.	Kontakt.
F7	Dörrlåset ändras inte från öppet till stängt läge.	Kontakt.
F8	Dörrlåset ändras inte från stängt till öppet läge.	Kontakt.
F9	Om dörrlåset stannar under öppning eller stängning och positionens status är okänd.	Kontakt.
F10	Om dörren är öppen startar den pyrolytiska rengöringsfunktionen.	Stäng dörren.
F11	När tillagningen startas i någon position kommer temperaturen i ugnen inte att ändras med mer än 3 °C efter att den ställts in i 10 minuter.	Kontakt.



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.

VARNING: Håll ugnsluckan stängd under grillning.

Hur man stänger av grillen;

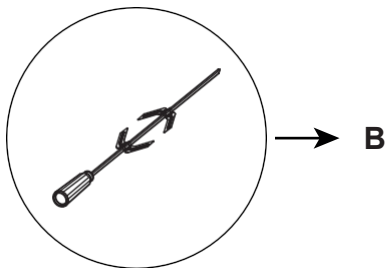
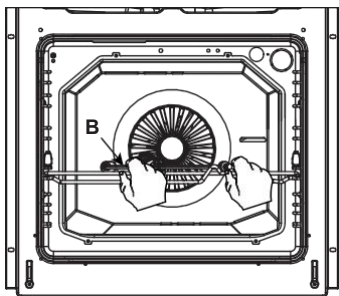
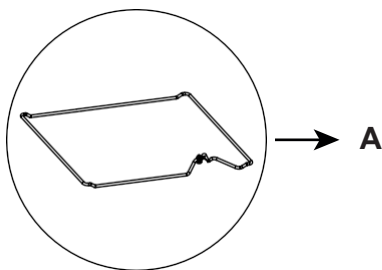
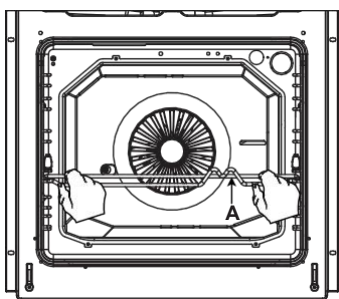
Sätt funktionsknappen i av-läget.

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

* Användning för kycklingfritering

VARNING: Kom ihåg att ta bort plasthandtaget från Spetsa genom att vrida på den innan ugnsluckan stängs.

Spett kycklingen som en helhet. 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 rotisseriets tråd **(a)** och placera det i ugnen, och se till att änden av spettet **(b)** placeras i rotisseriets motorkammare.



Efter att dörren har stängts, ställ ugnen i ett av följande lägen: Övre motstånd+Grill+Grill (), Grill+Fläkt+Rotisserie (), Övre resistans+Grill+Konvektion+Rotisserie () och ställ termostatsens temperatur till högsta temperatur med temperaturkontrollen. För att samla utspild olja under tillagningen, placera brickan på botten. Häll lite vatten på brickan för att göra rengöringen enklare.

RACKPOSITIONER

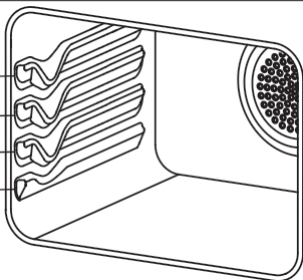
Standardpositioner för stativ

Plats 4

Plats 3

Plats 2

Plats 1



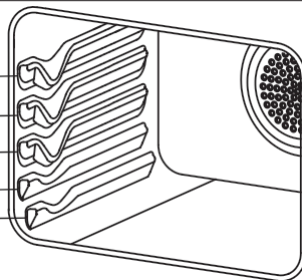
Plats 5

Plats 4

Plats 3

Plats 2

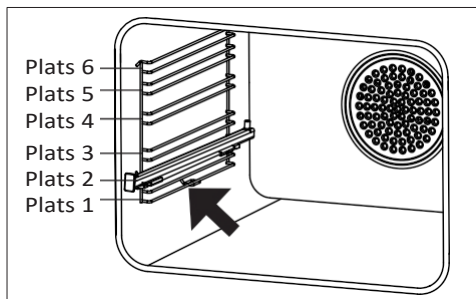
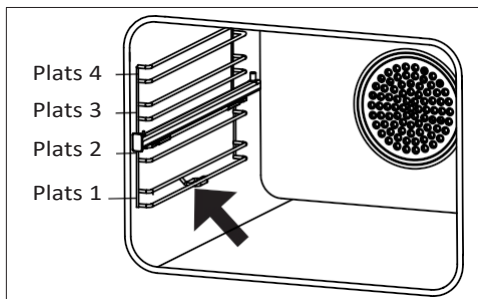
Plats 1



Observera: Standardspåren 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 bricka eller en vanlig bricka i de nedre och övre gallerna.

* Ställningspositioner för trådställ



Observera: Beroende på ugnens konfiguration kan det finnas 4 eller 6 galler. 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 trådställ

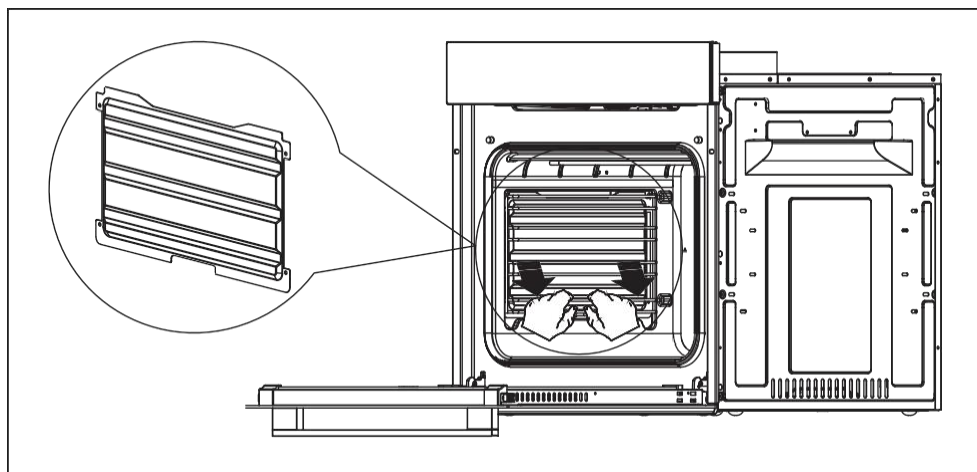
Tryck på klämmorna som visas av pilarna i figurerna ovan och ta bort först den nedre och sedan ovansidan av trådhallarna. För att installera trådhallarna måste du göra samma sak som när du tar bort trådhallarna.

* 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 oljedoftar och bränner dem under tillagningen för att rengöra ugnen.

Borttagning av katalytisk panel

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



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 fast eller flytande olja i apparaten utan uppsikt, det kan 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 vara bränd på grund av ugnens inre paneler, utspilld mat, tillbehör och varma ångor. 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. **VARNING:** Laga inte maten direkt på marken/grillen. Sätt in maten i ugnen i en lämplig fästanelordning.



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 förvärmad ugn genom att sätta in det i spisen eller på en ugsanordning (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.

MATLAGNINGSTABELL

(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
Tårta	 	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
Makron	 	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)

WARNING: 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
Tårta		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
Makron		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

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

När du bakar med pizzastenar, 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.

VARNING: Placera inte pizzastenen i en förvärmd ugn.

VARNING: När bakningen är klar, flytta inte pizzastenen igen när den är varm och placera den inte på kalla ytor. Annars kan pizzastenen spricka. **VARNING:** Utsätt inte pizzastenen för fukt. **VARNING:** Din hand kan vara bränd på grund av ugnens inre paneler, spillda måltider, tillbehör och varma ångor. Använd pizzaskalet när du tar ut pizzan ur ugnen.

TORKNING

VARNING: Förvärm inte under torkning.

Mat	Matlagningsfunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Lagningsunifor- mens längd (timmar)
Banan i skivor	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5
Skivad äpple	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5
Skivad apelsin	Fläktmatlagningsfunktioner	100	2	4-5

VARNING: Torkning får endast ske i torkbrickan.

VARNING: Öppna inte ugnsluckan förrän torkningen är klar.

VARNING: Ju tunnare skivorna är, desto snabbare torkningsprocessen och desto bättre doft på maten.

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

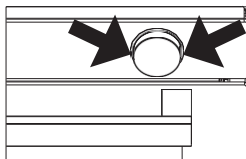
* ÅNGASSISTERAD MATLAGNING

Eftersom det inte kokas i vatten behålls vitaminer och mineraler under ångkokning.

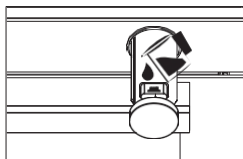
Ångassisterad matlagning bevarar matens smak bättre än vanlig matlagning. Dessutom behåller maten sina fräscha och naturliga färger på detta sätt.

Vattenförbrukningen beror på vilken typ av mat det är och hur lång koktiden är.

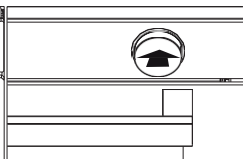
Ta bort vattenreservoaren genom att dra ut den vid de punkter som pilen visar. (se figur 131) Fyll. (se Figur 132) och trycker den i pilens riktning mot startpositionen för att sätta den på plats. (Se figur 133) Efter 10 minuters förvärmning, tryck vattenbehållaren i riktning mot pilen tills du hör ett "klick". (se fig. 134) När du har fyllt vattenbehållaren och satt tillbaka den på plats kan du sätta in maten i ugnen.



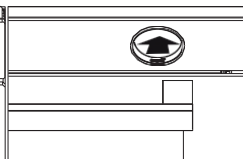
Figur 131



Figur 132



Figur 133



Figur 134

WARNING: 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)	Positiion	Förberedels etid (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 behållaren 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.

WARNING: Ånga kan läcka ut när dörren öppnas. Backa och vänta tills ångan försvinner. **WARNING:** 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	Förberedels efunktion	Koktemperatur (°C)	Position	Förberedel setid (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
Köttbulle		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

VARNING: Matlagning i airfryern bör endast göras i airfryer-brickan.

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.

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: Flytta inte motståndet under rengöring. Det kan orsaka elchocker. **WARNING:** Ångan från en ångrengörare kan tränga in i de delar som leder elektricitet och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att rengöra ugnen.

WARNING: Tvätta aldrig några av apparatens delar i diskmaskinen! (förutom tillbehör) **WARNING:** Vattentanken får inte sänkas ner i vatten och får aldrig tvättas i! Använd inte mycket hårda svampar eller borstar för att rengöra vattenreservoaren.

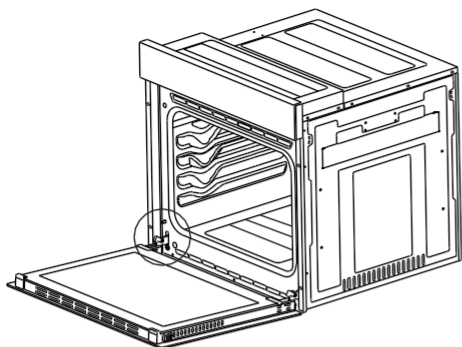
WARNING: Stäng av apparaten innan du tar bort skyddsanordningarna. Efter rengöring måste skyddsanordningarna monteras enligt instruktionerna.

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.

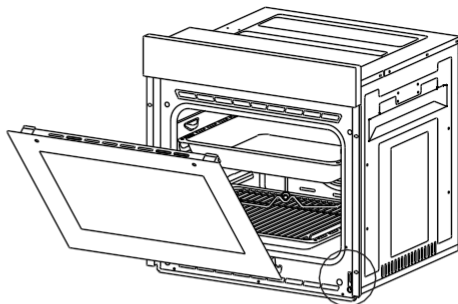
2. Torka av insidan av apparaten med en tvålig trasa, skölj och torka sedan noggrant med en mjuk trasa.

- 
- 3.** Rengör glasytorna med speciella glasrengöringar.
 - 4.** Använd inte alifatiska eller kolväteinnehållande tvättmedel. De kan få ugnsdörrens tätning att svullna.
 - 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 och installation av ugnsluckan



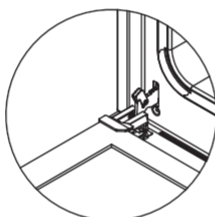
Figur 136



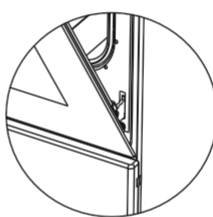
Figur 137



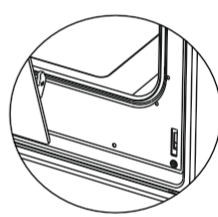
Figur 136.1



Figur 136.2



Figur 137.1



Figur 137.2

Öppna luckan helt genom att dra ugnsluckan mot dig. Lås sedan upp gångjärnslåset genom att dra det uppåt med en skruvmejsel. (se figur 136.1)

Ställ in gångjärnslåset på den bredaste vinkeln. (Se fig. 136.2) För båda gångjärnen som förbinder ugnsluckan till ugnen i bästa möjliga vinkel.

Stäng sedan ugnsluckan tills den vilar mot gångjärnsspärren. (se figur 137.1)

För att ta bort ugnsluckan, håll luckan med båda händerna, den är nära stängt läge, och dra upp den. (se Figur 137.2)

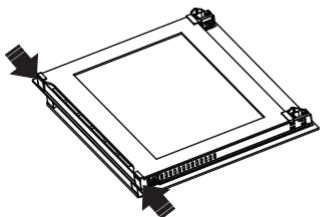
Samma position.

För att sätta tillbaka ugnsluckan, följ proceduren för att ta bort dörren.

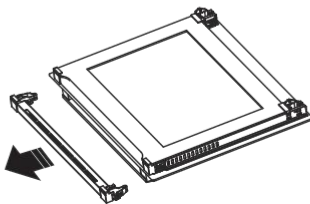
Rengöring av ugnsglasat

Din ugn kan vara annorlunda. Följ det steg som passar din ugn.

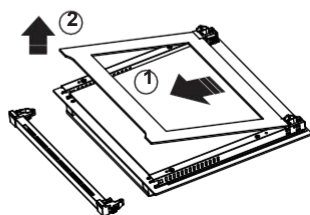
1. Tryck på plastspärrarna på vänster och höger sida som visas i figur 138 och lyft profilen genom att dra den mot dig som visas i figur 139. Glaset är fritt när profilen tas bort, som visas i figur 140. Dra försiktigt glaset som är fritt mot dig. Om det behövs kan det mittersta glaset tas bort på samma sätt. Det yttre glaset är fäst vid ugnsdörrens profil. Du kan enkelt rengöra glasögonen efter att de har demonterats. När rengöring och underhåll är klart kan du byta ut glaset och profilen genom att utföra borttagningsproceduren i omvänd ordning. Se till att glaset är insatt i rätt riktning och att profilen passar ordentligt.



Figur 138

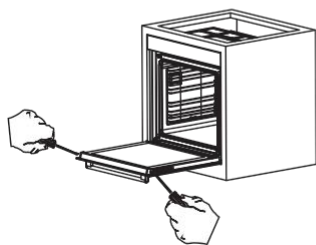


Figur 139

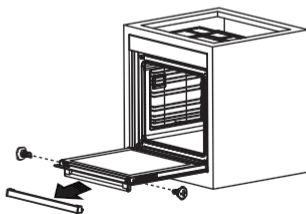


Figur 140

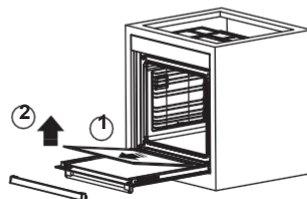
2. Ta bort skruvarna på vänster och höger sida som visas i Figur 141. Ta bort profilen genom att dra den mot dig som visas i figur 142. Glaset är fritt när profilen tas bort, som visas i figur 143. Dra försiktigt glaset som blivit fritt mot dig. Om det behövs kan det mittersta glaset tas bort på samma sätt. Det yttre glaset är fäst vid ugnsdörrens profil. Du kan enkelt rengöra glaset efter att det har demonterats. När rengöringen och underhållet är klart kan du byta ut glaset och profilen genom att utföra borttagningsproceduren i omvänd ordning. Se till att glaset är insatt i rätt riktning och att profilen passar ordentligt.



Figur 141



Figur 142

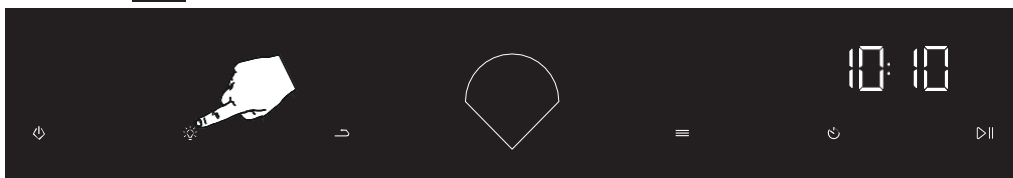


Figur 143

Använda och byta ugnslampa

Du kan slå på eller avstänga ugnens lampa genom att trycka på lampknappen

knapp () på kontrollpanelen. (se figur 144)



Figur 144

WARNING: Lampan tänds automatiskt när ugnen slås på.

Byta ugnslampa

WARNING: För att undvika elchocker, stäng av strömförsörjningen innan du byter ugnslampan!

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

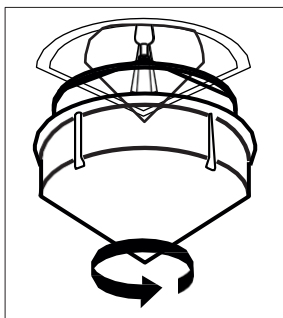
WARNING: Glödlampan som används i denna produkt är inte lämplig för hushållsbelysning. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se maten.

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

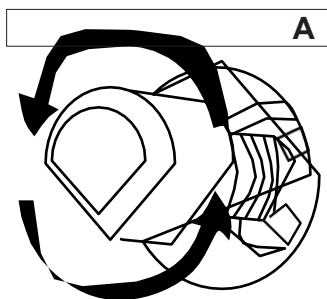
WARNING: I apparater med halogenlampor får användaren inte titta på halogenlampan.

Hur man byter lampa;

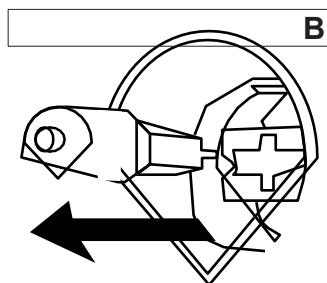
1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs. (Se fig. 145) Det kan vara hjälpsamt att använda plasthandskar om du har svårt att vända den.
3. Ta sedan bort ugnslampan genom att vrida på den (se fig. 146) om den är av samma typ
A, eller genom att dra i den (se figur 147) om den är typ **B**.
4. Installera en ny lampa med samma funktioner.
5. Byt skyddsglasets och koppla enheten till elnätet.



Figur 145



Figur 146



Figur 147

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

Att byta den fyrkantiga 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 skyddsglasets 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 håligheten.	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.	Strömmen kanske inte är korrekt jordad.	Se till att strömförsörjningen är korrekt jordad.
	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 ventilerat 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.
	Säkringens 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 ugnsluckan för ofta om du inte lagar något som behöver. Om du öppnar dörren för ofta kommer den inre temperaturen att sjunka, vilket kan påverka tillagningsresultatet.

REGELHANTERING

1. Använd inte dörren 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 AEE-REGLER OCH AVFALLSHANTERING

Denna produkt innehåller inte de farliga och förbjudna ämnen som anges i "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" som publicerats av Turkiets ministerium för miljö och stadsutveckling. Följer WEEE-regeln.

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.

