

# **Blomberg**

**Ovn**  
Brukerhåndbok  
**Ovn**  
Brugsvejledning



HKT8031

**NO / DA**

285.3056.15/R.AA/13.09.2021/2-1

7785886757

# Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Blomberg -produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen. Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

## Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

**1 Viktige instruksjoner og  
advarsler for sikkerhet og  
miljø 4**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Produktsikkerhet.....	6
Beregnet bruk.....	8
Sikkerhet for barn.....	9
Bortskaffing av det gamle produktet.....	9
Bortskaffing av emballasjen.....	10

**2 Generell informasjon 11**

Oversikt.....	11
Innholdet i pakken.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

**3 Installasjon 15**

Før installasjon.....	15
Installasjon og tilkobling.....	16
Framtidig transport.....	17

**4 Forberedelser 19**

Tips for energisparing.....	19
Første gangs bruk.....	19
Første rengjøring av produktet.....	19
Første oppvarming.....	19

**5 Slik brukes komfyren 21**

Generell informasjon om koking.....	21
Bruk av komfyren.....	22

**6 Slik bruker du ovnen 24**

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	24
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	25
Driftsmoduser.....	25
Tidstabell for matlaging.....	27
Slik bruker du grillen.....	31
Tidstabell for grilling.....	31

**7 Vedlikehold og stell 32**

Generell informasjon.....	32
Rengjøre komfyren.....	32
Rengjøring av kontrollpanel.....	33
Rengjøre ovnen.....	33
Rengjøring av ovnsdøren.....	34
Fjerne dørens indre glass.....	35
Utskifting av ovnspæren.....	36

**8 Feilsøking 37**

# 1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

## Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.  
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn

eller har fått veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphetes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.

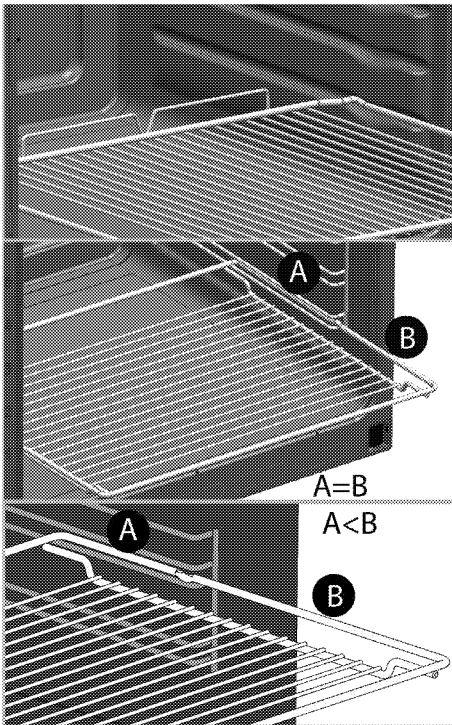
- Kontroller at produktets funksjonsknotter er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

## **Elektrisk sikkerhet**

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

## Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødig delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring

av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Det må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som

egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

### **Beregnet bruk**

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.



- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

### **Sikkerhet for barn**

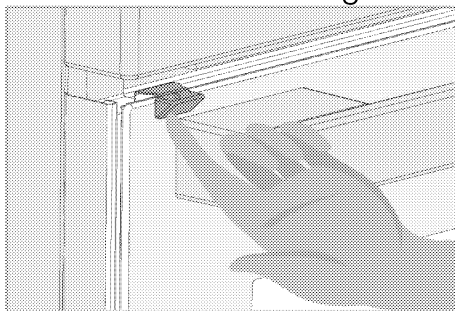
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

### **Barnelås**

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Komfyren har et barnelåssystem på ovnsdøren. For å åpne ovnsdøren, trekk plastknoten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.

Når du lukker døra, vil barnelåsen låses av seg selv.



### **Bortskaffing av det gamle produktet**

**Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:**



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale

myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

### **Samsvar med RoHS-direktivet:**

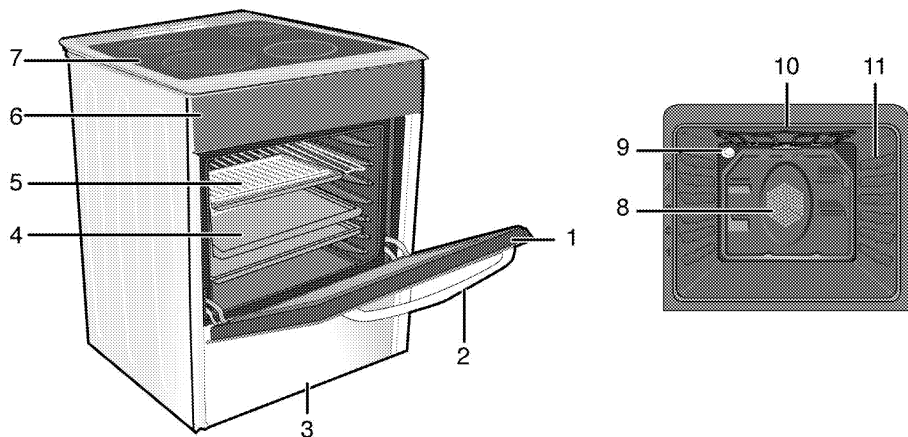
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

### **Bortskaffing av emballasjen**

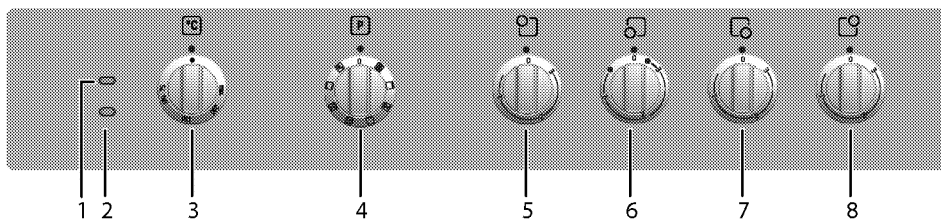
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| 1 Frontdør      | 7 Brennerplate                |
| 2 Håndtak       | 8 Viftemotor (bak stålplaten) |
| 3 Nedre del     | 9 Lampe                       |
| 4 Stekebrett    | 10 Grillvarmeelement          |
| 5 Stekerist     | 11 Hylleposisjoner            |
| 6 Kontrollpanel |                               |



- |                                       |
|---------------------------------------|
| 1 Varsellampe                         |
| 2 Termostatlampe                      |
| 3 Termostatbryter                     |
| 4 Funksjonsvelger                     |
| 5 Enkeltkrets kokeplate Venstra bak   |
| 6 Dobbelkrets kokesone Venstre fremre |
| 7 Enkeltkrets kokeplate Høyre fremre  |
| 8 Enkeltkrets kokeplate Høyre bak     |

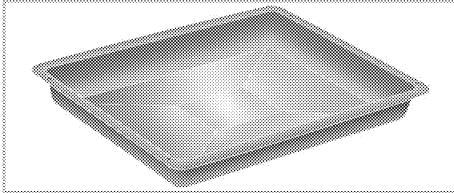
## Innholdet i pakken

**i** Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### 1. Brukerhåndbok

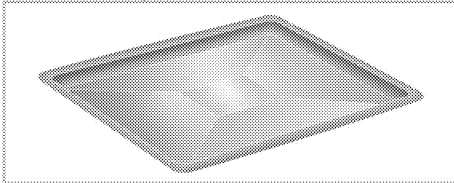
### 2. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



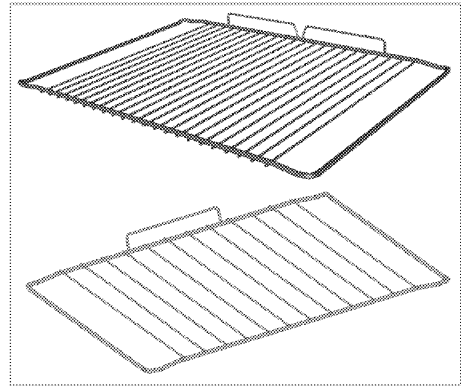
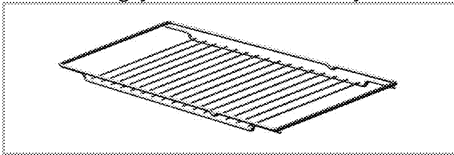
### 3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



### 4. Rist

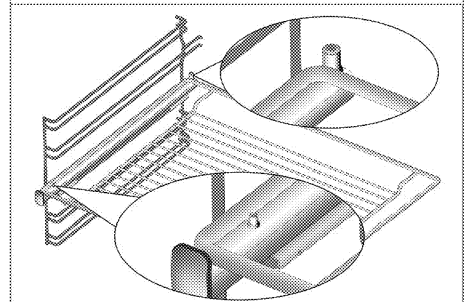
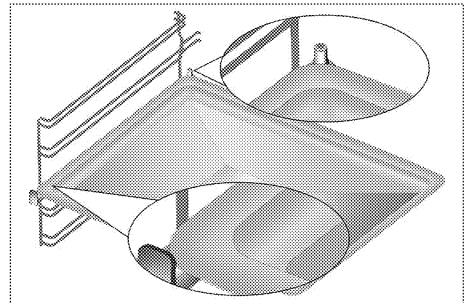
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



### 5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



## Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	min. 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Spenning/frekvens	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	9,2 kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (3N)
KOMFYR	
Brennere	
Venstra bak	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	160 mm
Effekt	1500 W
Venstre fremre	<b>Dobbeltkrets kokesone</b>
Mål	120/210 mm
Effekt	750/2200 W
Høyre fremre	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	140 mm
Effekt	1200 W
Høyre bak	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	180 mm
Effekt	1800 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	<b>Vifteassistert</b>
Indre lampe	15-25 W
Grillstrømforbruk	2,2 kW

# Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).  
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

**i** Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

**i** Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

**i** Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

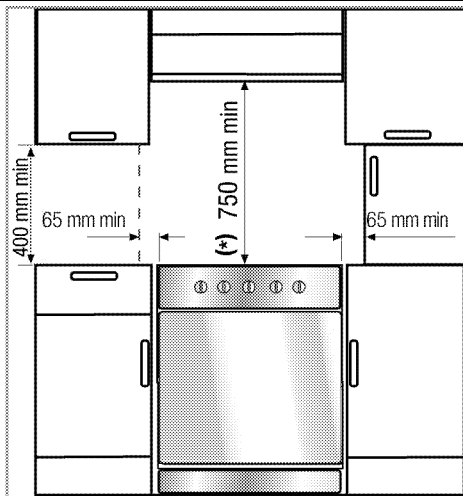
**i** Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

**!** Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

**!** Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

#### Før installasjon

For å sikre at kritiske lufteåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg. Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.



- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og **én** side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65mm mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (\*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden. Hvis det ikke er definert noen størrelse i hettehåndboken, bør denne høyden være minst 650 mm.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

## Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

**i** Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.

**i** Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

### Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**!** Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**!** Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**!** Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

### Koble til strømledningen

**i** Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

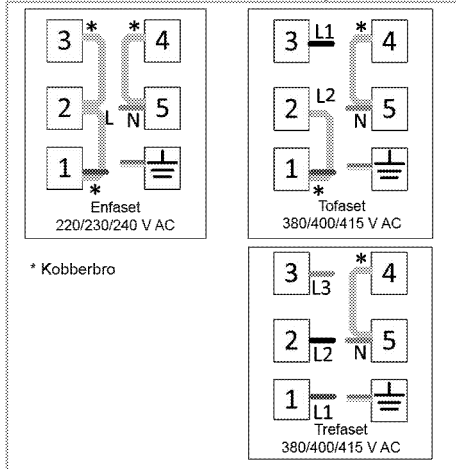
1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i



overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

**Hvis kabelen leveres med produktet:**



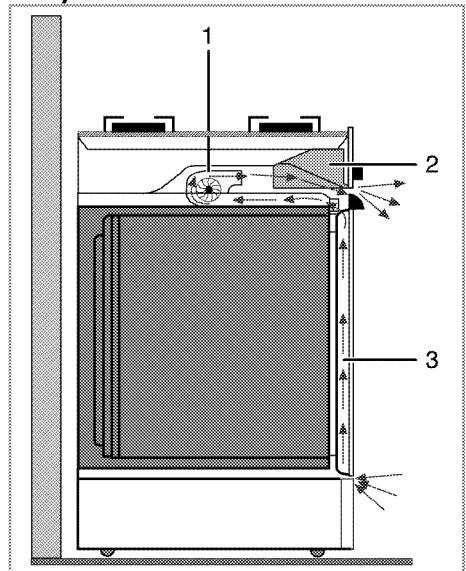
**2. For enkeltfasetilkobling** koble til som vist nedenfor:

- Brun leder = L (fase)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

**3. For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun leder = L1 (fase 1)
- Grå/svart leder = L2 (fase 2)
- Grå/svart leder = L3 (fase 3)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)
- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.

**For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.

**i** Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

### Siste kontroll

1. Koble produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske funksjonene.

### Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av

ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.

- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

**i** Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.

**i** Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing


Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.
- For koking over lengre tid, slå av kokesonen 5 eller 10 minutter før slutten på koketiden. Du kan oppnå energibesparelser på opptil 20 % ved å bruke restvarme.
- Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet.

### Første gangs bruk

#### Første rengjøring av produktet

-  Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

#### Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

### **Elektrisk komfyr**

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.

6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*

### **Grillovn**

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 31*.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 31*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

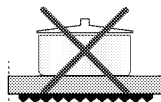
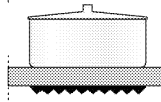
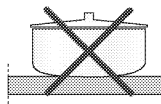
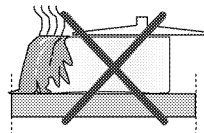
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.

- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.

Plasser pannene på en slik måte at de senteres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

### Tips for glasskeramikkomfyrer

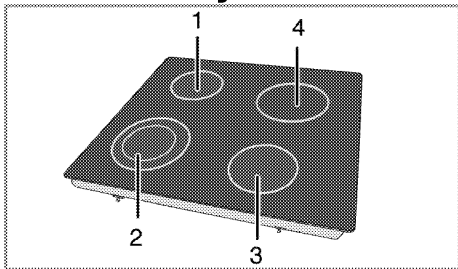
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.
- Ikke bruk kokekar og panner i aluminium. Aluminium skader glasskeramikcoverflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann. Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring. Hvis diameteren på kokekaret er for liten, sløser du med energien.

## Bruk av komfyren



- 1 Enkeltkrets kokeplate 16-18 cm
- 2 Dobbelkrets kokesone 12-14/21-23 cm
- 3 Enkeltkrets kokeplate 14-16 cm
- 4 Enkeltkrets kokeplate 18-20 cm er liste for anbefalt diameter på kjelene som skal brukes med de tilhørende brennerne.



Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren. Ikke bruk komfyrer med sprekke. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Den glasskeramiske komfyren er utstyrt med en driftslampe og en varsellampe for varmesone.

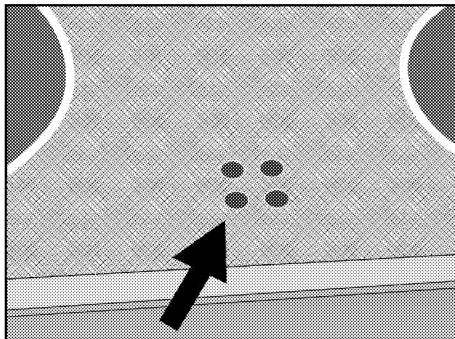
Varsellampen for varmesonen indikerer statusen til den aktive varmesonen og forblir tent etter at platen er avslått. Flimring av varsellampen for varm sone er ikke en feil.



Avhengig av bruken kan kokeplatens overflate kjøle seg ned i ulike tidsperioder. Kokeplaten kan være varm selv om indikatorlampene ikke lyser. Forsikre deg om at overflaten er avkjølt før du berører den. Ellers kan du brenne hånden din!



Hurtigoppvarmende, glasskeramiske komfyrer sender ut et skarpt lys når de slås på. Ikke se rett inn i det kraftige lyset.



### Slå på de keramiske platene

Komfyrkontrollbryterne brukes til å betjene platene. For å oppnå ønsket kokeeffekt, dreier komfyrkontrollbryterne til tilsvarende nivå.

Kokenivå	1	2	3
	oppvarming	stuing, surring	koking, steking

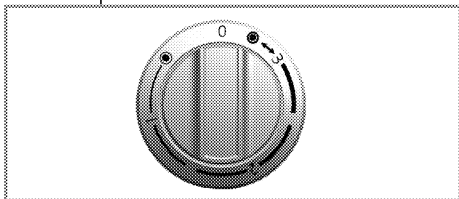
### Slå av de keramiske platene

Drei platebryteren til AV-posisjon (opp).

### Bruk av flersegmenterte kokesoner

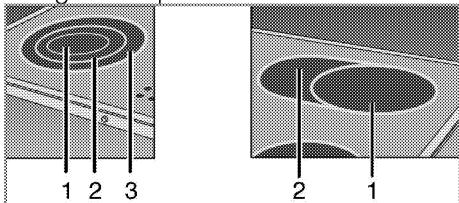
Flersegmenterte kokesoner gjør det mulig å tilberede med kokekar i ulike størrelser på samme kokesone. Når disse kokesonene aktiveres, slås først den innerste kokesonen seg på.

1. For å endre den aktive kokesonens diameter, dreier kontrollbryteren med klokken.
2. Et «klikk» vil høres så snart varmeplateradiusen endres.



### Slå av flersegmenterte kokesoner

1. Dreier bryteren mot klokken til AV-posisjon (opp) for å slå av ovnen. Alle segmenter på kokesonen slås av.



- 1 Posisjon 1
- 2 Posisjon 2
- 3 Posisjon 3

**i** Posisjon 2 og 3 på flersegmenterte kokesoner fungerer ikke uavhengig.

## 6 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Børør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

### Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.

- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

### Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



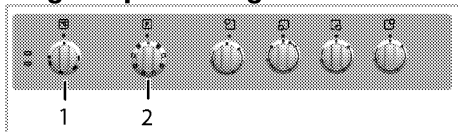
Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.

Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



## Slik bruker du den elektriske ovnen

### Velg temperatur og driftsmodus



1 Termostatbryter

2 Funksjonsvelger

1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.

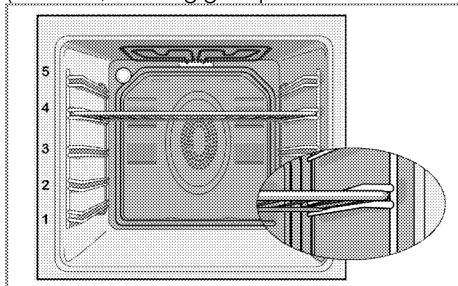
2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.

» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

### Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe). Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllene. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



### Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Undervarme



Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.



Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

### Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frosen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.

### Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.



Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett. Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

### Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

### "3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.







- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.








## Tidstabell for matlaging

**i** Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

## Baking og steking

**i** 1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Kjeks	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40

Reft	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	To brett	1-Bakebrett* 5- Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass- /metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30














Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.


\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

## Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60

Reft	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 4	170	50 ... 60

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.


\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

### Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.

 Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

### Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

## Slik bruker du grillen



Lukk ovnsdøren under grilling.  
Varme overflater kan forårsake  
forbrenninger!

## Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket  
grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en  
forhåndsoppvarming i omtrent 5  
minutter.

» Temperaturlys slås på.

## Tidstabell for grilling

### Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.

# avhengig av tykkelse  
\*Forvarm i fem minutter  
\*\*Hvis grilltemperaturen til produktet ikke kan justeres, vil grillen fungere ved den anbefalte temperaturen.

Rettene i denne matlagingstabellen er gjort enklere for kontrollinstitusjoner  
utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å teste produktet.

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5 minutter for alle typer mat som skal grilles.

## Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen  
(topp).



Mat som ikke egner seg til  
grilling medfører brannfare.  
Grill kun mat som egner seg  
for intensiv grillvarme.  
Ikke plasser maten for langt  
bak i grillen. Dette er det  
varmeste området, og fet mat  
kan ta fyr.

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!



La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

### Rengjøre komfyren

#### Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.



Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift. Fargeblekning og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

## Rengjøring av kontrollpanel

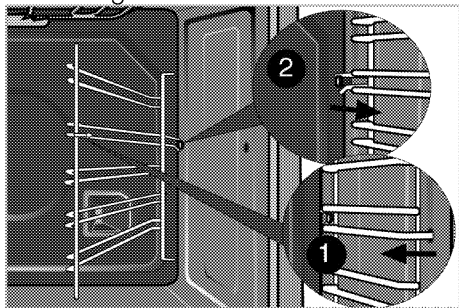
Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

- i** Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

## Rengjøre ovnen

**Rengjøre sideveggen(Varierer, avhengig av produktmodellen.)**  
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.

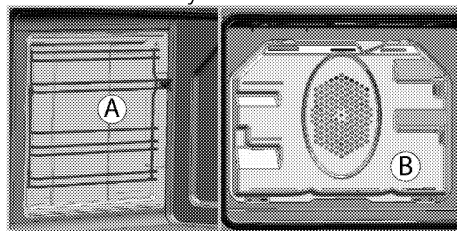


## Katalytiske vegger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Takket være deres perforerte struktur absorberer katalytiske overflater

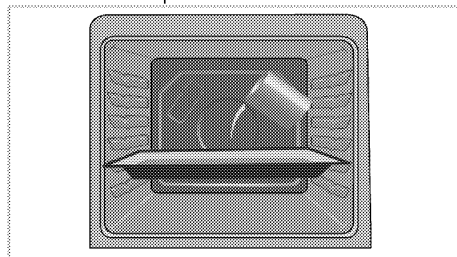
fett, og når overflaten er fylt med fett, starter de å skinne. I dette tilfellet, så er det anbefalt å bytte delene.



## Enkel damprengjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

**i** I løpet av den enkle damprensjøringsmodusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

### Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

**i** Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

### Rengjøring av ovnsdøren

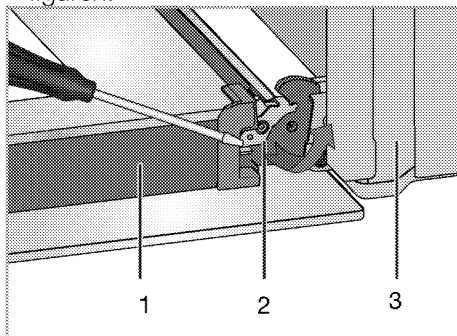
**i** Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene "Ta av ovnsdøren" og "Fjerne ovnsdørens innvendige glass". Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du rengjøre dem med oppvaskemiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

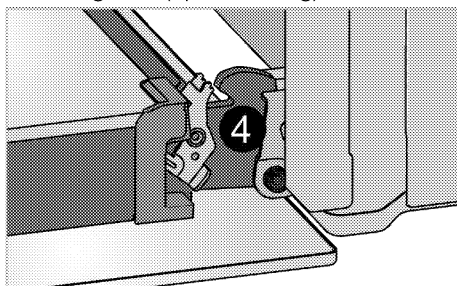
### Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).

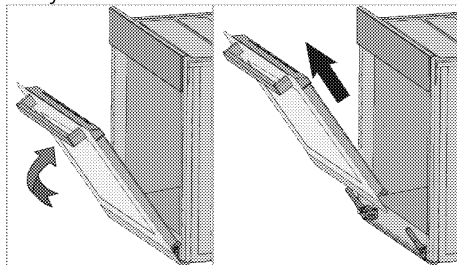
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

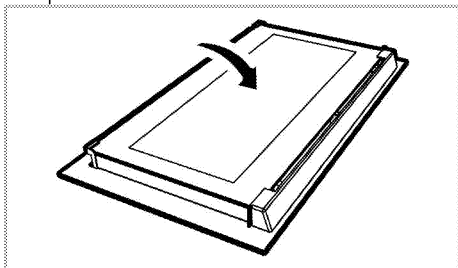
- i** Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

## Fjerne dørens indre glass

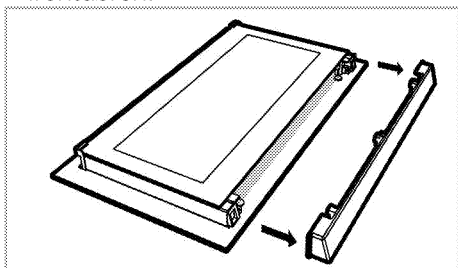
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

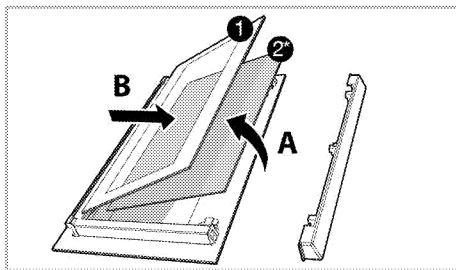
1. Opne ovnsdøren.



2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



- 1 Innerste glasspanel
- 2\* Indre glasspanel (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
4. Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel(2) ; Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).
5. Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2). Plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen. (Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel). Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).
6. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet. Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det innerste glasspanelet (1) inn i den nedre plaståpningen.
7. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

## Utskifting av ovnspæren

**!** Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

**i** I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.

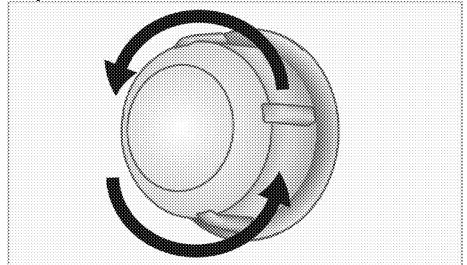
**i** Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

**i** Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

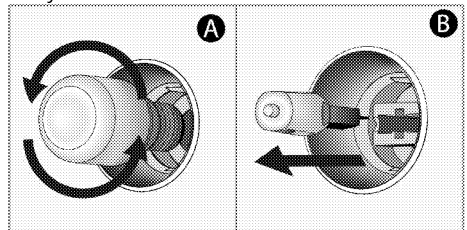
**i** Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

### Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekelet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekelet.

## 8 Feilsøking

### Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

### Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*

### Ovnslýset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

### Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

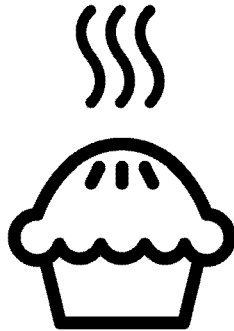


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.



# **Blomberg**

## **Ovn** Brugsvejledning



**DA**

# Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen. Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

## Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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



**1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4**

Generelle sikkerhedsregler ..... 4  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Produktsikkerhed ..... 6  
 Brug af ovnen ..... 8  
 Sikkerhed for børn..... 9  
 Bortskaffelse af gammelt apparat ..... 9  
 Bortskaffelse af transportemballage ..... 10

**2 Generelle informationer 11**

Oversigt..... 11  
 Pakkens indhold..... 12  
 Tekniske specifikationer ..... 13

**3 Installation 15**

Inden installering ..... 15  
 Installation og tilslutning ..... 16  
 Transport..... 17

**4 Forberedelser 19**

Gode råd om energibesparelser ..... 19  
 Første anvendelse ..... 19  
 Første rengøring af produktet ..... 19  
 Første opvarmning ..... 19

**5 Brug af kogepladen 21**

Generelle informationer om madlavning... 21  
 Anvendelse af komfuret..... 22

**6 Betjening af ovnen 24**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning ..... 24  
 Brug af den elektriske ovn ..... 25  
 Betjeningsmodus..... 25  
 Tabel over koge-/stegetider..... 26  
 Betjening af grillen ..... 32  
 Tabel for madtilberedningstider for grillning 32

**7 Vedligeholdelse og pleje 33**

Generelle informationer ..... 33  
 Rengøring af kogepladen ..... 33  
 Rengøring af kontrolpanel ..... 34  
 Rengøring af ovnen..... 34  
 Rengøring af ovndøren..... 35  
 Afmontering af lågens inderste glas..... 36  
 Udskiftning af ovnpære ..... 37

**8 Fejlafhjælpning 38**

## **1** Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".  
Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og

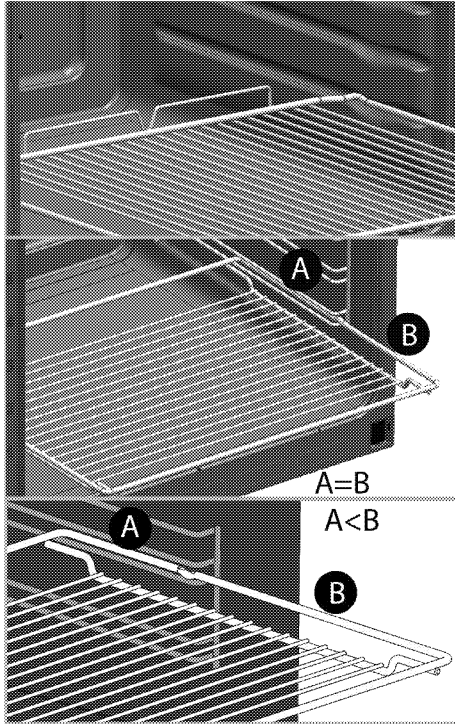
- reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.

- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

## **Produktsikkerhed**

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.) Sæt trådhylden og risten fast i rillerne  
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller

maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at

forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En

kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i

brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

### **Brug af ovnen**

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.

- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

### **Sikkerhed for børn**

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

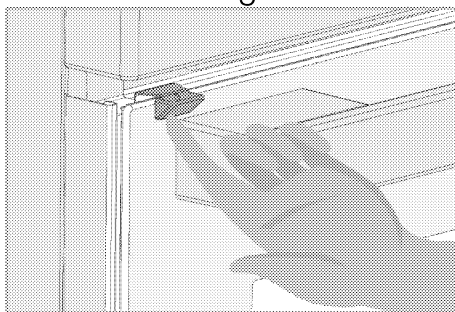
### **Børnelås**

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

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.

For at åbne ovnlågen skal du skubbe plastikknappen let ned, og trække i lågehåndtaget.

Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



### **Bortskaffelse af gammelt apparat**

**Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:**



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater.

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

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

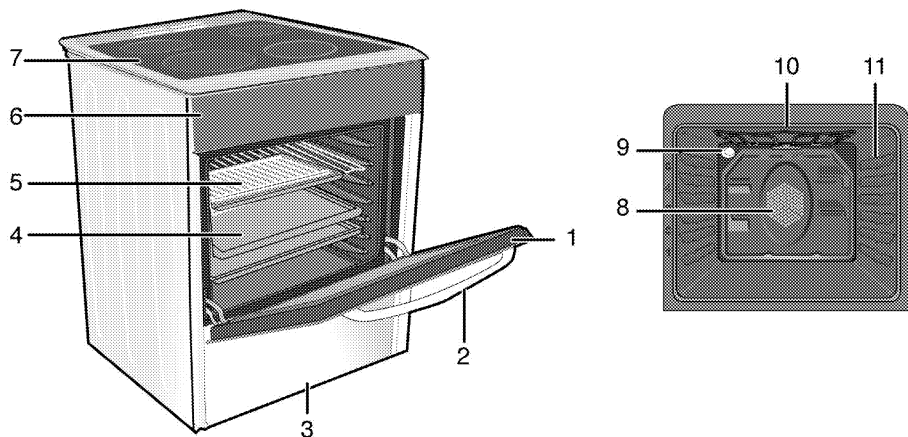
### **Bortskaffelse af transportemballage**

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

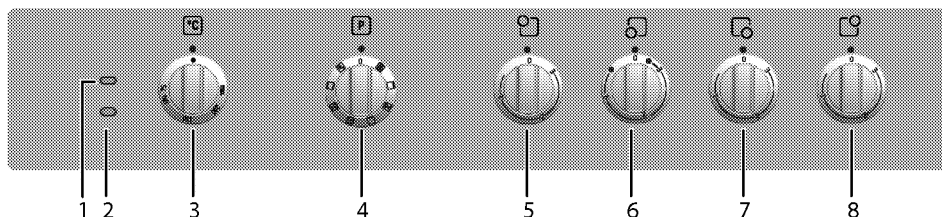


## 2 Generelle informationer

### Oversigt



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



- |  |
|--|
| 1 Advarsel lampe                                 |
| 2 Termostatlampe                                 |
| 3 Termostadrejknep                               |
| 4 Funktionsdrejknep                              |
| 5 Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre   |
| 6 Kogeplade med dobbelt ring Forrest til venstre |
| 7 Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre    |
| 8 Kogeplade med enkelt ring Bagest til højre     |

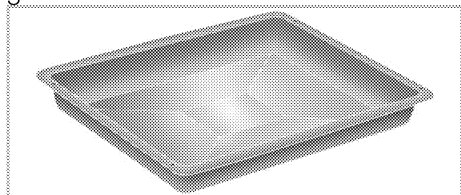
## Pakkens indhold

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

### 1. Brugsvejledning

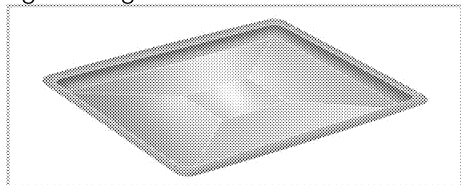
### 2. Dyb bradepande

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



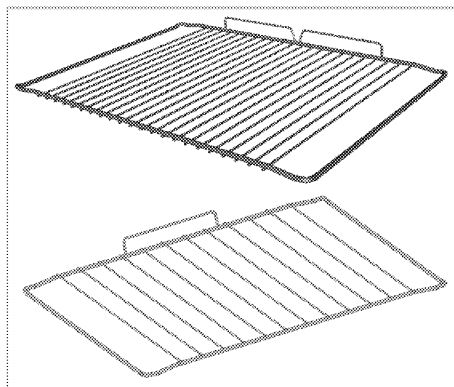
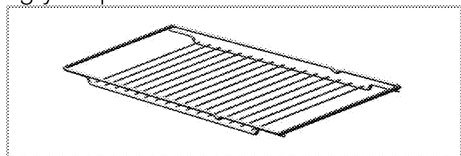
### 3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



### 4. Rist

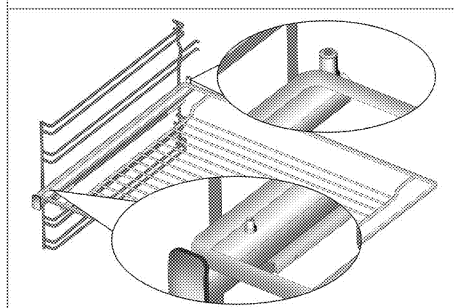
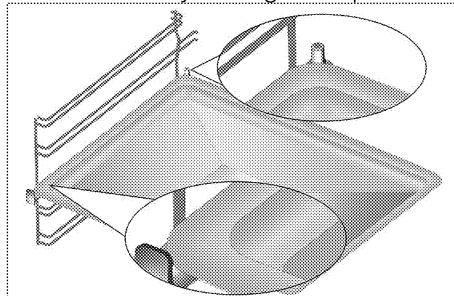
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



### 5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

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

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander. Når du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



## Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Spænding / frekvens	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Total strømforbrug	9,2 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (3N)
KOGEPLEADE	
Brændere	
Bagest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W
Forrest til venstre	<b>Kogeplade med dobbelt ring</b>
Dimension	120/210 mm
Ydelse	750/2200 W
Forrest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	<b>Ventilatorunderstøttet</b>
Belysning	15-25 W
Grill strømforbrug	2,2 kW

# Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.  
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

**i** Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

### 3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

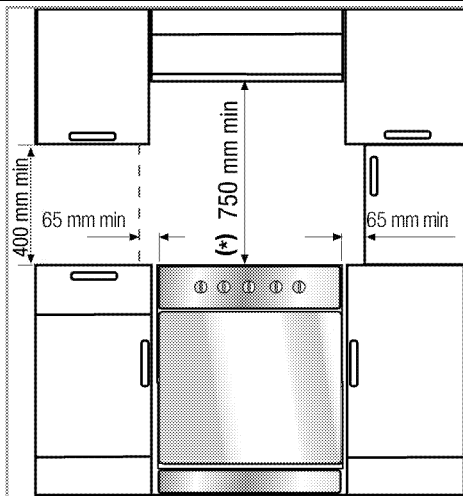
**i** Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

**!** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

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

#### Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv. Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, pletter, pander, bageplader og mad.



- Apparatet svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og den **eneside** mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

## Installation og tilslutning

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

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

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

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

## Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«.

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**!** Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**!** Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.

En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

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

Produktets strømledning skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**!** Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

## Tilslutning af strømledning

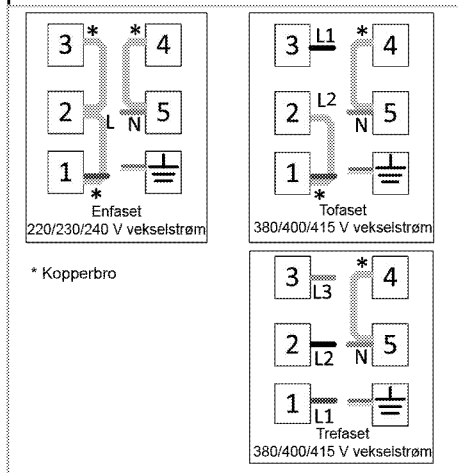
**i** Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes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

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne

afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

**Hvis der følger et kabel med produktet:**



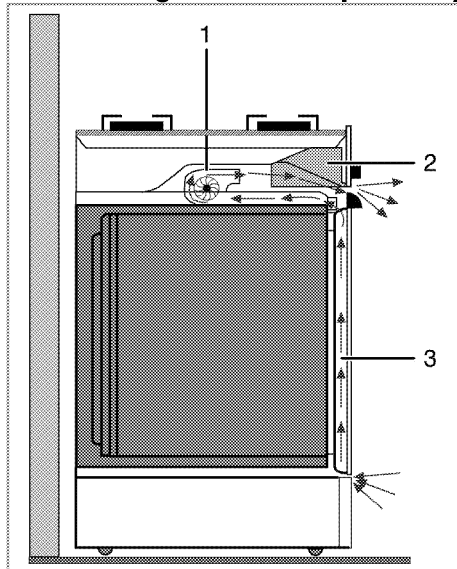
**2. For enkeltfaset tilslutning,** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt kabel = L (fase)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) (Jord)

**3. Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt kabel = L1 (fase 1)
- grå/sort kabel = L2 (fase 2)
- grå/sort kabel = L3 (fase 3)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) (Jord)
- Skub produktet mod køkkenvæggen.

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Køleblanderen køler både betjeningspanelet og ovnens front.

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

### Slutkontrol

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

### Transport

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

- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.
- i** Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.
- i** Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.



## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

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


- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske

varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet

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

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

#### Første opvarmning

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



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

## Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 25*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 25*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.

2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 32*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 32*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning



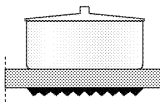
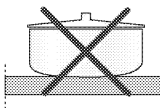
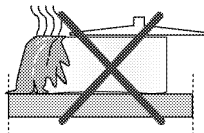
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

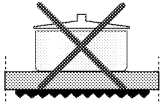
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.  
Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.  
Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

### Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.

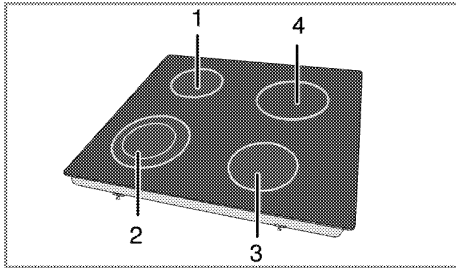


Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.

## Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 16-18 cm
- 2 Kogeplade med dobbelt ring 12-14/21-23 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 4 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

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

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

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

Glaskeramisk komfur er udstyret med et funktionslys og en advarselsindikator for varm zone.

Advarselsindikatoren for varm zone angiver statussen for den aktive kogezone, og den forbliver tændt, efter

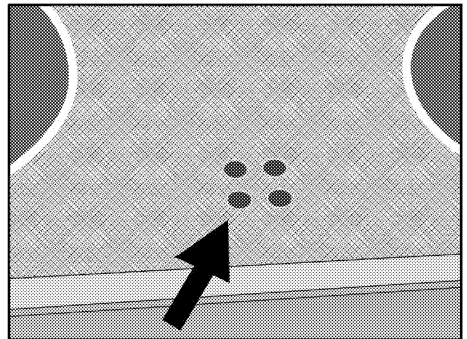
kogezonen er slukket. Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.



Afhængigt af brugen, kan kogepladens overflade blive afkølet på forskellig tid. Kogepladens overflade kan være varm, selv hvis indikatorlamperne ikke er tændt. Sørg for at overfladen er afkølet, inden du berører den. Ellers kan du brænde din hånd!



Hurtig opvarmning af glaskeramiske kogeplader udsender et skinnende lys, når de er tændt. Stir ikke ind i skinnende lys.



### Tænding af keramiske plader

Kogepladernes betjeningsknapper bruges til at betjene pladerne. For at opnå den ønskede varmeeffekt drejes kogepladernes betjeningsknapper til det tilsvarende niveau.

Madlavningsniveau	1	2	3
eau	varmer	småkoger, simrer	koger, steger

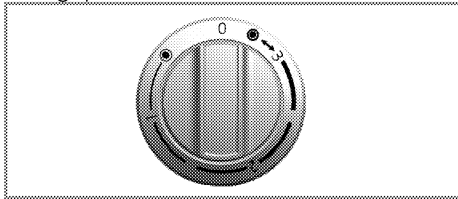
## Slukning af keramiske plader

Drej kogeplade knappen til OFF (øverst) position.

## Anvendelse af multi-segmenterede kogezone

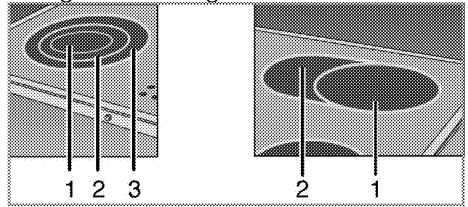
Multi-segmenterede kogezone gør det muligt at lave mad med forskellige størrelser gryder/pander på samme kogezone. Når disse kogezone er aktiverede, tænder først den inderste kogezone.

1. For at ændre den aktive kogezones diameter skal betjeningsknappen drejes i urets retning.
2. Der vil høres et "klik", så snart kogepladens radius ændres.



## Tænd for multi-segmenterede kogezone

1. Drej knappen mod uret til OFF (øverst) position for at slukke for ovnen. Alle kogezonens segmenter slukkes.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

**i** Position 2 og 3 for multi-segment kogezone fungerer ikke individuelt.

## 6 Betjening af ovnen

### Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

#### Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

#### Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i

forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.

- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

#### Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

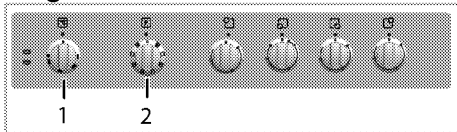
- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnede til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnede til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

## Brug af den elektriske ovn

### Vælg temperatur og betjeningsmåde



1 Termostatrejknep

2 Funktionsdrejknep

1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.

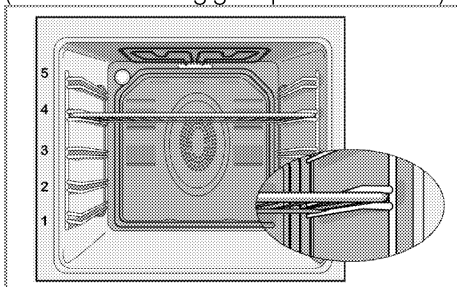
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

### Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position. Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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



### Betjeningsmodus

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

### Over- og undervarme



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

### Undervarme



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



Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

### Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

### Kører med ventilator



Ovnens er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.

### Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.

Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

### "3D" funktion



Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) er tændt. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

### Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

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

### Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

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

### Tablet over koge-/stegetider









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











### Bagning og stegning










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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35



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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1- Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande *		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande *		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	200	20 ... 30




Der foreslås forvarme til al slags mad.









\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.




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

## Tilberedelsesskema til kontrol af retter

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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande * 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30

Madvar e	Antal bageplade r	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmå de	Hyldepositio n	Temperatu r (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande * 3- Bageplade* 5-Dyb bradepande *		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande *		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande *		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande * 3- Bageplade* 5-Dyb bradepande *		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage e	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45

Madvarer	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåder	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Æbletært	En bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	En bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 4	170	50 ... 60

Der foreslås forvarme til al slags mad.

\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

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

### Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

### Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.

- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen bruner, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

**i** Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke bruner nok, skal den placeres på hyliden et trin længere nede i ovnen næste gang.

## Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

## Betjening af grillen



Luk ovenlågen under grillning.  
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

## Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.

## Tablet for madtilberedningstider for grillning

### Grillning med elektrisk grill

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

# afhængigt af tykkelse

\*Forvarm i 5 minutter

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

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

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

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

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

2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.  
» Temperaturen lys tænder.

## Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).





Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

## 7 Vedligeholdelse og pleje


### Generelle informationer


Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

 Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.  
Der er risiko for elektrisk stød!

 Lad produktet køle ned, før du rengør den.  
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

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

 Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.


### Rengøring af kogepladen

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

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

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

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

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

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

## Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

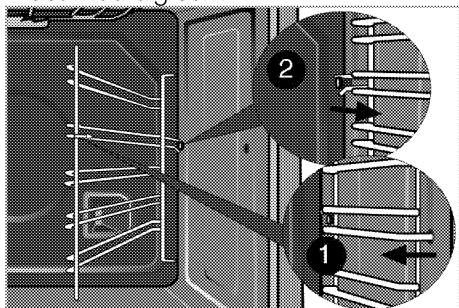
- i** Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

## Rengøring af ovnen

### For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

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

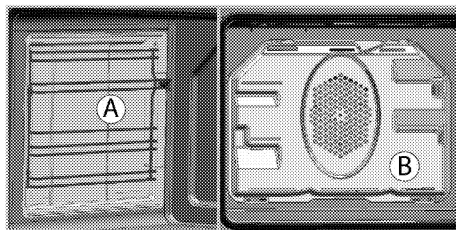


### Katalytiske sider

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

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

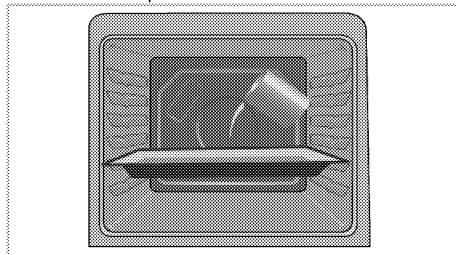
fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.



## Nem damprensning

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

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



3. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.



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

### Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

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

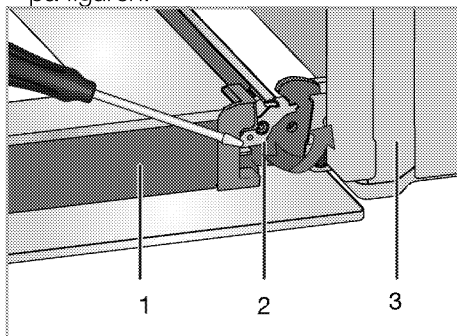
### Rengøring af ovndøren

**i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, trådul eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

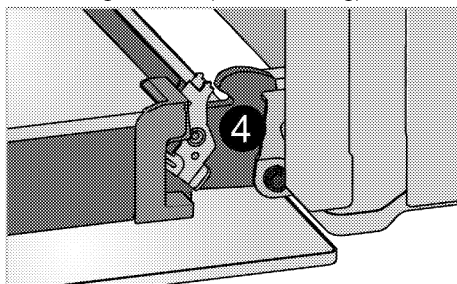
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

### Således tages ovnlågen af

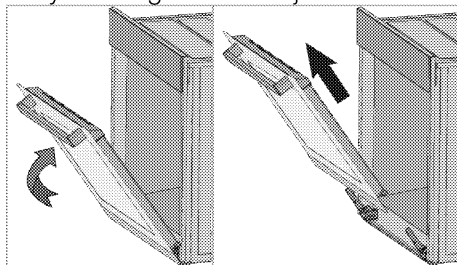
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvejs.



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

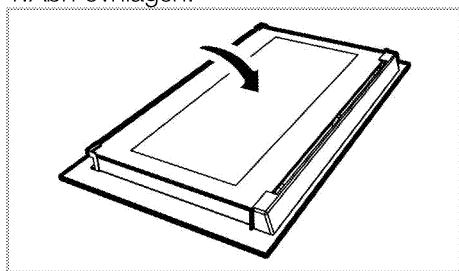
**i** Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

## Afmontering af lågens inderste glas

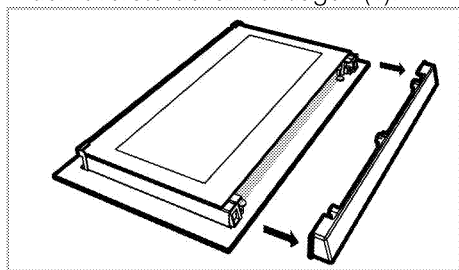
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

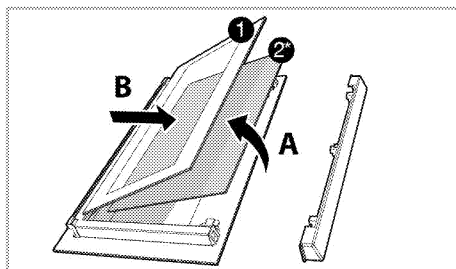
1. Åbn ovnlågen.



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



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



- 1 Det inderste glasparti
- 2\* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glasspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

## Udskiftning af ovnpære

**!** Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

**i** I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

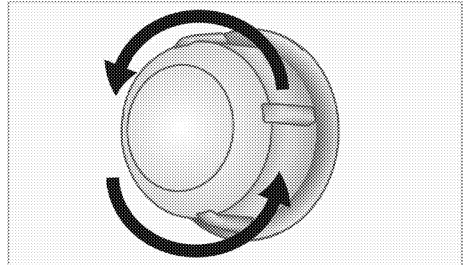
**i** Lampens position kan variere fra den viste.

**i** Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

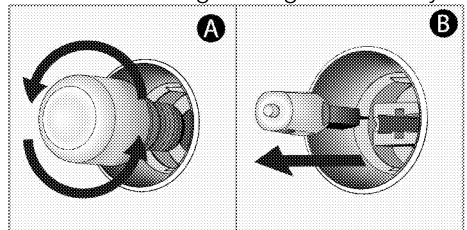
**i** Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

### Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



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



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

## 8 Fejlafhjælpning

### Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

### Ovnlyset virker ikke.

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

### Ovnen varmer ikke.

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



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