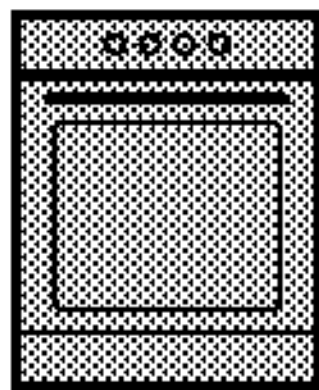


Ovn

Brukerhåndbok



FSM89301GWS

FSM89301GXS

NO | SV

285 E043.9C/7.9A/22.C3.2017/2-2

Venligst les denne bruksveiledningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt å bruke produktet vårt. Vi håper at du opprår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høy kvalitetsteknologi – som bare som finnes på markedet. Derfor ber du lese hele denne bruksveiledningen og alle andre tilfelle de dokumenter, ikke før du bruker produktet og sende disse som en referanse for fremtidig bruk. Vi du overlate produktet til andre, la da også bruksveiledningen følge med. I tillegg skal alle akseler og informasjon i bruksveiledningen.

Husk at denne bruksveiledningen også gjelder for alle andre modeller. Forskjellene mellom modellene vil kunne oppståes i fremtiden.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksveiledningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til helse og sikkerhet.



Advarsel om elektrisk støt



Advarsel om risiko for brann



Advarsel om varme overflater

Arçelik A.Ş.

Karadöğaç caddesi No:2 5
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions

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

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	4
Prosesssikkerhet	5
Børsmål bruk	8
Sikkerhet for barn	4
Bortskaffing av det gamle produktet	9
Bortskaffing av emballasje	9

2 Generell informasjon **10**

Oppsikt	10
Installasjon	11
Teleskopspesifikasjoner	12

3 Installasjon **13**

Før installasjon	13
Installasjon og tilkobling	14
Transport	16

4 Forberedelser **17**

Tips for energiparing	17
Ettergangslenke	17
Tips om tilleggs	17
Lærneveiledning av produktet	17
Etter oppvarming	17

5 Slik brukes komfyren **19**

Generell informasjon om ledning	19
Bruk av sensorer	20
Kontrollpanelet	21

6 Slik bruker du ovnen **26**

Generell informasjon om bading, steking og grilling	26
Slik bruker du den elektriske ovnen	26
Grillfunksjonen	27
Bruke bakekammeret	29
Tilsett salt for mullaging	30
Slik bruker du grillen	31
Installasjon for grilling	31

7 Vedlikehold og stell **32**

Generell informasjon	32
Rengjør komfyren	32
Rengjøringskontrollpanelet	32
Rengjør ovnen	32
Fjerne beredener	32
Fjerne ovrens indre glass	33
Utskifting av komponenter	33

8 Fellsøking **36**

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 fremt 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. Renholdning 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 og s bruksanvisninger, produktet, kabiner

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 serviceverksteder. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantier ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknøtter 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/ i jerd med sperring og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få

jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Vårt selskap vil ikke kunne ha des ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordaet 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 et event. ledningskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller likende 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 tilkoblingen bli skadet.
- Ikke klem strømføringsledningen mellom ovnsgrunnen og rammene og ikke la den føre over varme overflater.

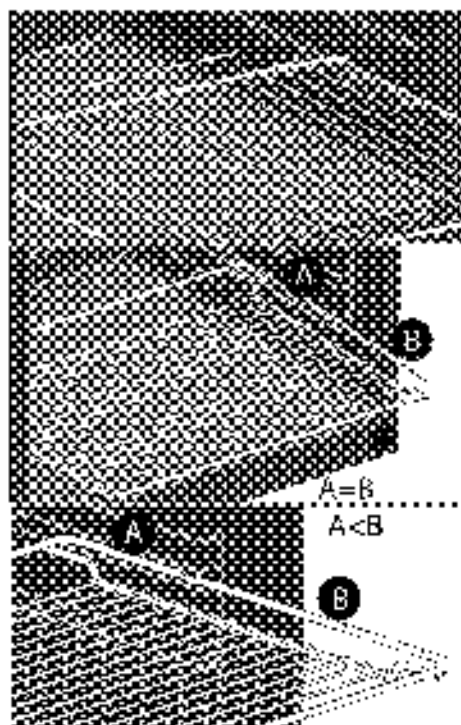
Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- 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 sikringer hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL** Apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme berørt med varme elementer. 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 og/eller 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.
- Flasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.

- Ved bruk av apparatet varmt. Hvis kfighet bør tas for å unngå å komme så i varmeelementer i noe ovenn.
- I tillegg alle ventilasjonsåpninger for hindringer.
- Varm ikke opp i kkebeholdere og glassbeholdere i ovnen. Ryker som bygger seg opp i beksor/glasset kan føre til at det sprenges.
- Passer ikke stekerbrett. I tillegg ikke eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skreimidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan rive 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.) Passere stekeristen og brettet riktig på trådstativene. Det er viktig å posisjonere rister og/eller pannen riktig på hyller. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se tilføyede figurer).



- Ikke bruk produktet hvis gasset fortdøren er tjemet eller spukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndtaker. Følg ikke opp håndtaket. Håndsker eller liknende tekstilvarerprodukter når grillfunksjonen er på åpen der.
- Bruk alltid varmebestandige grikkotter når du setter inn eller tar ut retter inn i ut av den varme ovnen.
- Plasser bakopapir i gryten eller på øverst i behøret (skuffer, metall ågriller o.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de ovenstående

solene av bakepap rot som stikker ut fra tilberedning eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovners varmelementer. Bruk aldri bakepaci i en brøstematatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepap rot. Ikke plasser bakepaci direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut arpen for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyrtopp.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Det må ikke plasseres på en sokkel eller pidesjall.
- **ADVARSEL:** Mataging uten deksel på en konifyr med fet olje eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALLDIE å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene raskt med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Høle matlagingsprosesser må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes konstant og.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på

overflaten eller det foregår tilberedning av mat.

- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom gasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmelement, og soler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanismer og stol ikke på gassdetektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gaffel, skjær og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av et trossbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av tuktighet på kokeplaten overflate eller på bunnen av kasseroller kan føre til at kasseroller rortlyttes. Sørg derfor for et ovners overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons" teknologi. Induksjonskokeplaten som

sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseren som er beregnet på induksjon, eller kommer ikke kokoplate til å virke. Se *Generell informasjon om koking, side 19*, valg av kasse eller.

- Ettersom induksjons-kokoplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumper eller pacemakere.
- **ADVARSEL:** Barneskring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisninger eller barneskring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barneskring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet:

- Sørg for at støpslet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsaker gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjæledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forurensede vannet eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemm bruk. Kommerisiell bruk er ikke tillatt.

- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming.
- Et apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskkluter 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 oppthengning, baking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialet. Vennligst kast alle deler av innpakninger eller miljøtagskriftene.
- 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 stå på

sen. Ønen kan velpe, og for
sammenhengene kan bli skadet.

Barnelås

Komtyren har et barnelåssystem på
ovrsderen.

For å åpne ovrsderen, trekk
plastknoten lett opp, og trekk i
dørhåndtaket.

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



Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av
avfallsproduktet:



Detta produktet er samsvar med E.U.-direktivet om
områder elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU).
Detta produktet har et klassifiseringsnummer for
sortering av avfall elektronisk og elektrisk utstyr
(WEEE).

Detta produktet er laget av høy kvalitet og er
materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres.
Produktet skal ikke kastes sammen med normalt
husholdningsavfall og bør avhentes på et annet
steds, der du deler med ditt miljøansvar, for
resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger.
Vennligst tenk deg med på lokale myndigheters for å
få nærmere informasjon om ulike innleveringssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet

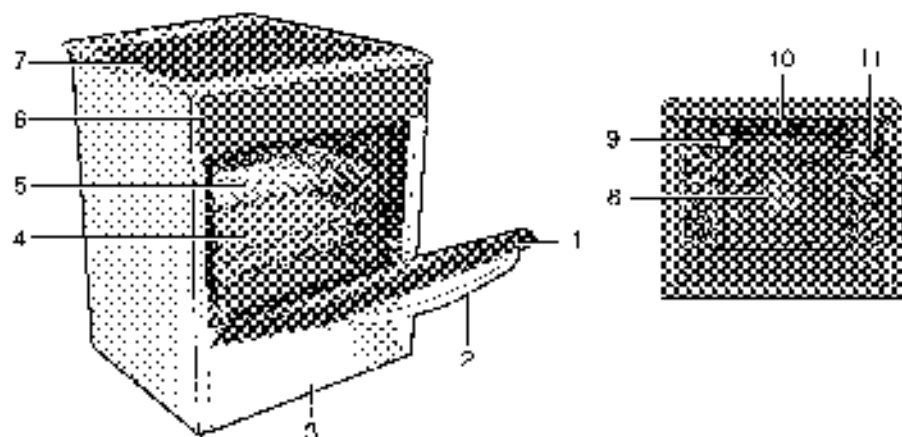
Produktet du har kjøpt er i samsvar med E.U.-RoHS-
direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige
eller giftige stoffer som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

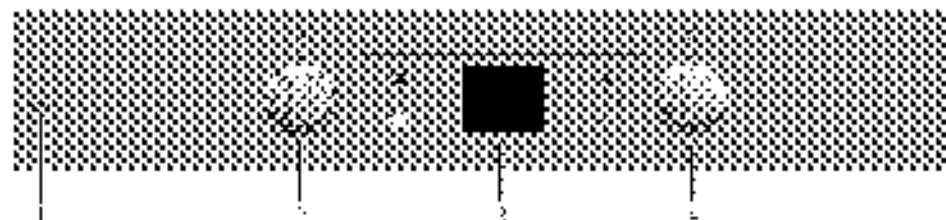
- For pakning og emballasje av dette produktet, brukes
forpakningsmateriale som er trygt og
tilgjengelig for bruk. Pakningsmateriale for
produktet er produsert av resirkulerte
materialer. Kutt dem på tilsig måte og sorter i
ovnsrensingsmed med instruksjoner for
resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen
med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|----------------|----|--------------------------|
| 1 | Fremleg | 7 | Bevegelse |
| 2 | Utsjakt | 8 | Stillestående, fyllvolum |
| 3 | Hoderste stoff | 9 | Lager |
| 4 | Sokkelbunn | 10 | Siltevarmestruer |
| 5 | Sokkeltet | 11 | Hylseposisjon |
| 6 | Kontrollpane | | |



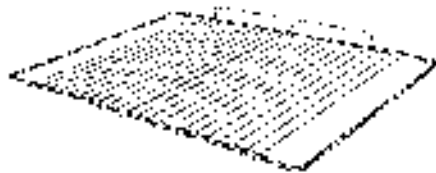
- | | |
|---|----------------|
| 1 | Væskelampe |
| 2 | Fullstoppknapp |
| 3 | Ugiltimer |
| 4 | Temperatur |

Innholdet i pakken

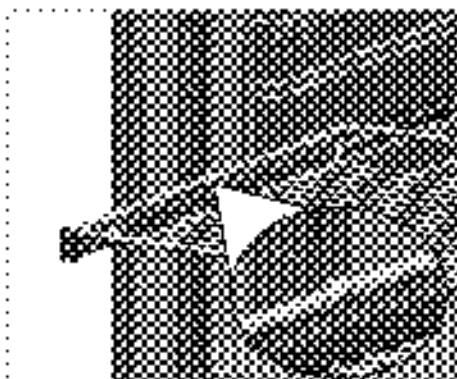
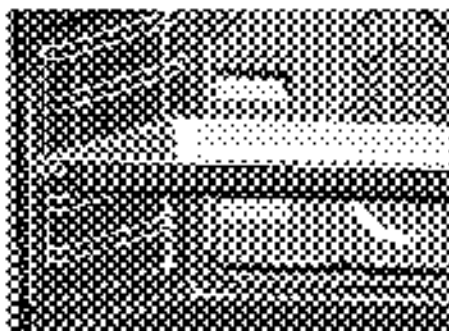


Alle figurer er i samme farge som i originalen og alle er i hel størrelse. Alle tall til høyre er i samme farge som i originalen. Bruk alle på produktet ditt.

- 1 Brukerhåndbok
- 2 Dyal brell
Brukes til bakover, store stekar, så like røtter og til å samle opp fett under grilling
- 3 Kasebrell
Brukes til halvvarer, slik som småkake og kjeks
- 4 S. skurist
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedes gryteretter i ovnen, etc.



5. Plassere stakeriaten og Brettet riktig på de teleskopiske stativene
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Til å åpne de stativene gjør at du kan justere og fjerne brøtten og risten enkelt.
Ved bruk av bredd og skurist er med teleskopstativene til å plassere på den antenne eller av teleskopstativene står mot kan være på stakeriaten og breddet.



Tekniske spesifikasjoner

Ovenbrett	
Utdreier med høyest breddefordeling	min 34 x 37 cm, maks 44 x 42 cm, bredde 41 cm
Spissdybde	225, 232, 243, 254, 265, 276, 287, 298
Tilbehørstørrelser	370 mm
Skivestørrelser	30 x 35 cm, 30 x 35 cm, 30 x 35 cm
Elektrisitetstyping	min 16 A, 230 V
Spenningsnivå	5000 volt (TNE / 5 kV), 5000 volt (5 kV)
Kuller	
Økøner	
Motorstyring	Induksjonsstøkesone
Effekt	3000 W
Effektforbruk	2500/3000 W
Effektforbruk	Induksjonsstøkesone
Effekt	3000 W
Effektforbruk	2500/3000 W
Effektforbruk	Induksjonsstøkesone
Effekt	2500 W
Effektforbruk	3000/2200 W
Effektforbruk	Induksjonsstøkesone
Effekt	2100 W
Effektforbruk	3000/2700 W
Ovenbrett	
Multifunksjonsoven	
Effektforbruk	3700 W
Effektforbruk	2700 W

Grundleggende funksjoner er integrert i ledningsnett og elektriske og elektriske enheter (E400330 / 1/EC) og/eller i standarder. Disse enhetene er forsett med standard betjening med funksjonene: Inneover- sammenhengende kjøling og/eller kjøling.

Unngå følgende feilfaser og feil i operasjonen: Ikke de tilgjenge, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.



Alle tekniske spesifikasjoner er i samsvar med de tekniske spesifikasjonene på produktet.



Alle tekniske spesifikasjoner er i samsvar med de tekniske spesifikasjonene på produktet.



Alle tekniske spesifikasjoner er i samsvar med de tekniske spesifikasjonene på produktet. Alle tekniske spesifikasjoner er i samsvar med de tekniske spesifikasjonene på produktet.

Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ettersom garantien gjøres ugyldig i tilfelle feil skal ikke arbeidet utføres for skader som oppstår fra prosedyrer som ikke er utført i samsvar med instruksjonene, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Angi alltid type og mengde av elektrisk installasjon som er tillatt i henhold til lokale myndigheter.



FARE:

Prøvetest i 10 minutt kan resultere i overoppheting av kjele og kjelelagre og forårsake skade på kjele og kjelelagre.



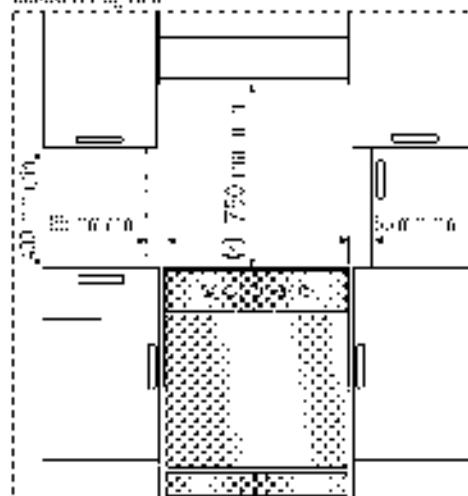
FARE:

En rask kjøling kan føre til skade på vaskedelen og på kjelelaget.

Ikke bruk et felle, må det ikke installeres direkte på vaskedelen eller på kjelelaget på den andre siden.

Før installasjon

For å sikre et raskt og enkelt kjøpingsopplett, måles underproduktet forhåndsvisning av dette produktet monteres på en kald base og et felle installeres i henhold til oppsettet (se bilde). Kjølelaget må være i stand til å bære vekten av vaskedelen plus den ekstra vekten av kjelelag og kjelelagre og mat.



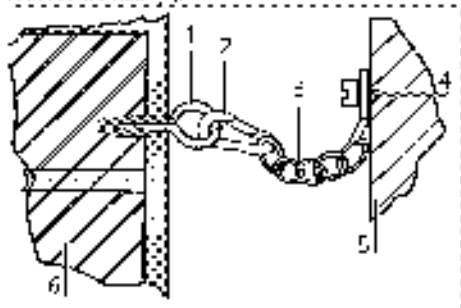
- Den bør brukes med vesp på begge sider. Den skal være en minimumshøyde på 400 mm over komfyret og en svedehøyde på 850 mm

mellom apparatet og alle vegger, dører eller høye skap.

- Her kan også brukes i tilfelle, ta det være en minimumshøyde på 750 mm over vaskedelen.
- Hvis det skal monteres en kjølelampe over komfyret, så produsentene i bruk av for installasjon høyde (min. 850 mm).
- Apparatet leverer innføring i klasse 2, dvs. du kan plassere med bakover og én side til kjelelagre eller kjelelagre eller utstyr eller kjelelagre som ikke er elektrisk. Kjølelampe eller utstyr kan på den andre siden kan være en samme størrelse eller mindre.
- A. Kjelelagre må være ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min).

Sikkerhetskjede

Apparatet må sikres med velling ved bruk av de medfølgende leddene (se bilde) på bunnen. Fastkroken (1) til kjelelagre (2) må være godt stift og være sikker i skjelling (3). Leirer kan via leirer (4) (5).



1. Støtt serende ledd
2. Leirer serende
3. Sikkerhetskjede
4. Leirer serende på kjelelagre
5. Dør eller kjelelagre
6. Kjølelampe



Skal brukes skal være så nær som mulig til kjelelagre eller kjelelagre og kjelelagre. Å hente i den oppsettet.

Stabilitetsanker i komfyret skal installeres med spor til leirer (6).

Installasjon og tilkobling

Hyttusluttet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsinstruksjoner.



Les alltid innpakningsinstruksjonene nøye før du begynner å installere produktet. Les også innpakningsinstruksjonene for alle tilbehørsdelene som følger med produktet.

- Det skal være minst to personer til å gjøre arbeidet.
- Hvis du ikke er sikker på hvordan du skal gjøre jobben, bør du konsultere en profesjonell elektriker.



Les alltid instruksjonene for håndbrettet før du begynner å installere. Les også instruksjonene for alle tilbehørsdelene som følger med produktet.

Elektrisk tilkobling

Tilkopling produktet til et jordet uttakstrikkeledningsnett er viktig med riktig kapasitet, sikring og riktig ledertype og tekniske spesifikasjoner. Før installasjonen bør utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet kan installeres uten en tekniker. Det skal alltid være en god jordforbindelse som opprettholdes gjennom hele levetiden. Etter jordingsinstallasjonen bør det utføres målinger og tester for å sikre at alle er i samsvar med de lokale forskriftene.



FARE:

- Elektrisk sjokk kan føre til alvorlige skader eller død hvis kvalifikasjonene er utilstrekkelige.
- Elektrisk støt kan føre til alvorlige skader eller død hvis kvalifikasjonene er utilstrekkelige.
- Elektrisk støt kan føre til alvorlige skader eller død hvis kvalifikasjonene er utilstrekkelige.



FARE:

- Hvis du ikke er kvalifisert til å utføre elektriske installasjoner, bør du kontakte en profesjonell elektriker.
- Hvis du ikke er kvalifisert til å utføre elektriske installasjoner, bør du kontakte en profesjonell elektriker.
- Hvis du ikke er kvalifisert til å utføre elektriske installasjoner, bør du kontakte en profesjonell elektriker.

Et utført jordingsnett må tilfredssette som er spesifisert på spesielle påfølgende. Typisk vil størrelsen på jordledningen være 25 mm² eller større, og plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av jordingsnett.

Et utført jordingsnett på området må stemme overens med utført jordingsnett i alle tilkoblede enheter. Se også 3000-163-01-010.



FARE:

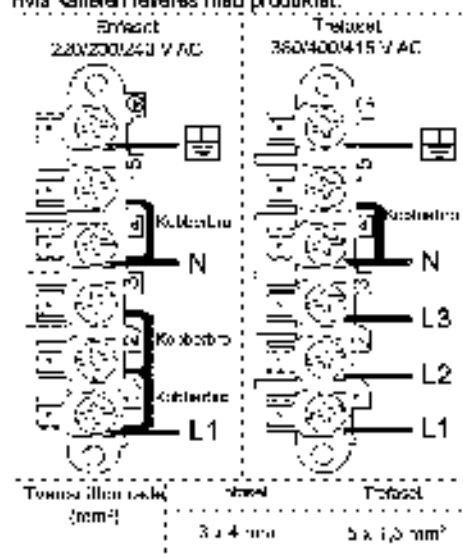
For å sikre riktig installasjon på den elektriske installasjonen, bør produktet installeres i samsvar med de lokale forskriftene.

Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble til alle tre av de foreslåtte strømkretsene, må en minimumsenergi med minst 3 mm kortere ledning tilføres. Installasjonen skal utføres i samsvar med de lokale forskriftene for elektrisk installasjon. Hvis dette ikke er mulig, bør produktet installeres i samsvar med de lokale forskriftene for elektrisk installasjon.

Etter at produktet er installert, bør det utføres tester for å sikre at alle er i samsvar med de lokale forskriftene.

Hvis pakken leveres med produktet:



2. For arkitektatilkobling er det tillatt å bruke:

- Brun leder = (fase)
 - Blå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (PE) = jord
3. For installatorkobling er det tillatt å bruke:
- Brun leder = L1 (fase 1)
 - Svart leder = L2 (fase 2)
 - Svart/brun leder = L3 (fase 3)
 - Blå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (PE) = jord
 - Slepeproduktet må ikke berøres.

Justere føtterne på ovnen



Ved bruk av 220V-målingsnet på fremtiden av produktet, kan du heve produktet 10 mm ved å justere føtterne på baksiden. Ideelt vil nivået på ovnen skille seg fra vannmekaniker til 220V.

Vibrasjoner mens produktet er i bruk kan føre til at føtterne på baksiden løses. For å unngå slike foringer skal du sørge for at produktet står rett og balanse på alle fire. Du kan justere føtterne ved å prøve å løfte ovnen med hånden eller en skruetrekker. Føtterne kan justeres ved bruk av skruen vist på bildet under. Balanser produktet og sørg for at det går i fullt bruk, beresovogen.



Justere basen



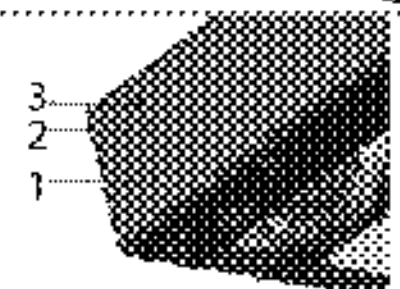
En auto-løst justeringsanordning kan justere basen på produktet for å justere høyden til 850 mm. Dette gjelder til de fire miniføttene føtterne monteres på produktet. Denne prosedyren skal kun utføres av en autorisert tjenestetelemeritt.

Hytteskjerm utstyrt med en base, som består av de samme fire føtterne. Du kan justere en 13-tommers høydejustering ved å legge produktet ned på en justerbart overflate. Isoler den ene føtt på baksiden og trekke ut innertassen.

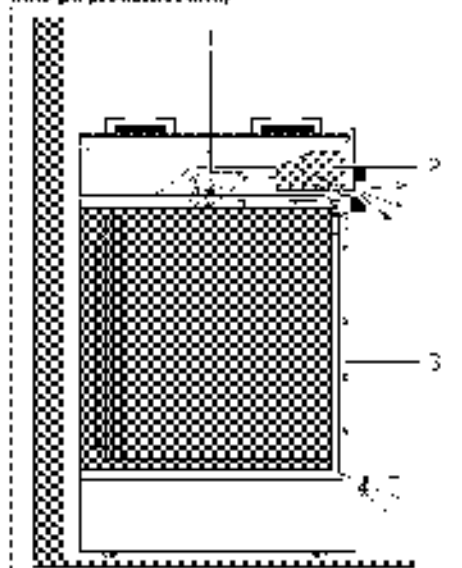
Minimum høyden er 800 mm. Høyde 1100 mm. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 900–940 mm ved å justere føtterne ved bruk av skruen skissert.

Minimum høyden er 820 mm. Høyde 1100 mm. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 900–940 mm ved å justere føtterne ved bruk av skruen skissert.

Minimum høyden er 840 mm. Høyde 1100 mm. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 930–940 mm ved å justere føtterne ved bruk av skruen skissert.



Før produkter med kjøleville (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjøleville
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjølevillan ligger både kontrollpanelet og operasjonsfeltet.



Velut for ferdig å nå ca 20-30 minutter for å se om du er ferdig.

Siste kontroll

1. Kjøle og tildel til strøm taktet ligger
2. Kontroll for et dikk skiltinger

Framtidig transport

- Oppsett apparatene opprinnelige eske og transporten anbefalt i bunn. Følg retning i egen som er tryk på kartongen. Hvis du ikke har mer originale esker, pack produktet i bobeplast eller tekkpapp og løse godt.
- For å forhindre at skruer og brett inne i bunn skal skade overflaten, sett en stripe skum på forsiden av bunnpart slik at det sammen med plassering av brettene. For bunnparten til side og ender.
- Ikke bruk stuen eller håndtak til å løse eller fjerne produktet.



Alle plasser uten plasser der på produktet og ferdig oppsett og løst.



Om du vil selge eller utleide eller hvis du vil selge eller utleide produktet kan du opprette undertrykk.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende tips hjelper til med å bruke apparatet på en energspare måte og spare energi.

- Føkk nettkontakter og enkle jelelagte kretskor avnen, siden sambo-ordforan vil være bedre.
- Ved veking av måndana, utfør en forvarningsoppvarmer for å del av bolalen av ukent fordraken eller kokkebestillingen.
- Ikke åpne dør på ovnen for å oppgi energi til utluftingen.
- Prøv å tilberede mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å alternere to kokker, og stekte taller.
- Lag mat når det er net etter hørsende. Generelt blir det bedre når det er kaldt.
- Du kan spare energi ved å stå i ovnen i noen minutter for å lukke døren, ikke åpne ovenstuen.
- Du oppnår beste resultatene for de tilberedte.
- Føkk kokkekar og panner med ikke ved matlagning. Utrolig effektivt kan stek 4 ganger i 120 minutter for å stekte.
- Velg bruk av ovnen som er egnet for dimensjon av ovnen på gylten som skal brukes. Velg alltid riktig gylte størrelse for bestene. Sjåne gylter fungerer med energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gylter med litt lenger tid du tilbereder mat på elektriske ovnlappor.
- Gylter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3 for og gylter med være kompatible med elektriske. Bunn på keramikk må ikke være mindre enn plater.
- Sjåne for en kjøleskåp og gylte ovner, og blek rone. Sjåne reduksjon av dimensjonering i ovnen varmeskåp og gylte ovner.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling



For å sjåne om gylte ovner er tilgjengelige for bruk, se side 10.

Trykk på tastene **+** og **-** for å stille inn tiden på dager eller en, og den er koblet til strømnettet for å bli på en.



For å sjåne om det er beredning kontroller, må du først trykke på **OK** og deretter trykke **+** og **-** for å stille inn kokketid.

Bek ved innstillingen ved å trykke på **OK** tryknoter og vent i fire sekunder, deretter trykke på **OK** knapper for å bli på en.



- 1 Justeringstast
- 2 Klokkesymbol
- 3 Startsymbol
- 4 Avbryttingsymbol
- 5 Elektrisk-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Elektrisk-symbol
- 9 Avbryttingsymbol
- 10 Startsymbol for slutt på kokke
- 11 Klokkesymbol
- 12 Plusstast



For å sjåne om det er tilgjengelige for bruk, se side 12.00 og **OK** tryknoter og vent i fire sekunder, deretter trykke på **OK** knapper for å bli på en.



For å sjåne om det er tilgjengelige for bruk, se side 12.00 og **OK** tryknoter og vent i fire sekunder, deretter trykke på **OK** knapper for å bli på en.

Første rengjøring av produktet



For å sjåne om det er tilgjengelige for bruk, se side 12.00 og **OK** tryknoter og vent i fire sekunder, deretter trykke på **OK** knapper for å bli på en.

1. Tjekk om det er tilgjengelige for bruk.
2. Tjekk av overflaten på produktet med en fuktig klut eller svamp og tørk med en fuktig klut.

Første oppvarming

Varm opp ovnen med i minst 30 minutter, og sjåne det fungerer. For å sjåne om det er tilgjengelige for bruk, se side 12.00 og **OK** tryknoter og vent i fire sekunder, deretter trykke på **OK** knapper for å bli på en.

ADVARSEL
 Varm elektriker kan forårsake forbrænding!
 Elektriker kan bli varm under bruk. Berør aldri
 de varme elementene i drødsen av en
 varm elektriker selv i stillingsposisjon.
 Bruk alltid varmebestandige gredelansker når
 du setter inn eller tar ut etterfølgende varme
 elektriker.

Elektrisk kullfyr

1. Fjern alle ledende og slukkende forurensninger
2. Ikke røyker
3. Velg posisjonen "Statisk"
4. Velg høyeste effekt på grillen, se SVK-braker de
 den elektriske ovenn, side 26
5. Smak ovenn i omtrent 30 minutter

6. Slå av ovnen, se SVK-braker de den elektriske
 ovenn, side 26

Grilloven

1. Fjern alle ledende og slukkende forurensninger
2. Ikke røyker
3. Velg høyeste effekt på grillen, se SVK-braker de
 grillen, side 26
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter
5. Slå av grillen, se SVK-braker de grillen, side 26

i Hakk og likt er stappet ut i en panner under
 første og fjerde er nettopp. Se til at
 pannekaker godt venten for å fjerne røyken og
 liker i tillegg drage i hullet av røyken og
 liker som stappes ut.

Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



I tillegg til elektriske komfyrer kan det være jevlefullt å koke. Ikke ferdig kokt mat kan bli en risiko for å bli skadet. Dette oppstår når jevlefullt brennende gjør at det forsøkes å slukke en mulig brann med vann. Hvis du begynner å brenne, slukk det med et brannloppeslopp eller en tynn brannslukningsmiddel. Hvis du er usikker på hvordan du skal gjøre dette, ring brannvesenet.

- Før du steker mat, ved den eld trykkes godt og plasseres i varm dyp. Iesser mat skal tilberedes for steking.
- Ikke ekk til kokeslut. Du bruker på et varmt opplegg.
- Plasser panna og skrene på en måte slik at du kan se og høre at de er varme. For å forhindre oppvarmingen av håndtørene. Ikke dissest. Jeddans er kar og kar som faller eller på skiltet.
- Ikke plasser varme kar og panner på elektriske som er påslutt. De kan bli skadet.
- Hvis du står på en kokesone men er kassen eller et parne på bun, vil det forårsake skade på produktet. Ellers er kokesonen eller en utslagsingen er tilfelle.
- Ikke bruk ovallater på produktet som varmt, ikke plasser past og al utslagsingen på det. Fungir alle slike utslagsprodukter på ovallater er iseddebar.
- Ellers kasserer ved ikke brukes til å behandle maten, heller.
- Ikke koke i frittinnerte panner eller kokerer.
- Tross påstander om at gull og sølv kan brukes til å koke mat, er det ikke anbefalt. Dette er fordi rengjøring ved å forhindre at maten koker over. Ikke legg elektriske eller panner på kokesone. Plasser panna på en slik måte at de ventres på kokesonen. Hvis du vil koke panna til en annen kokesone, fjern den plasser den på kokesonen du ønsker stedet for å koke den.

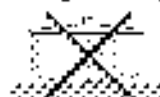
Kasserollevalg

- Suran ikke glassflater ut svært motstandsdyktige i utvanning og på en måte ikke er store temperaturskiftet.

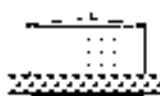
- Ikke bruk glasskar med overflaten til oppbevaring av gjensidig eller som skjermoverflaten.
- Bruk en kokeer og panner med et skiltet eller et bunn. Skiltet kan forårsake riper på ovallater.



Sel kar ikke den glasset i overflaten og kar forårsake brann.



Ikke bruk kokerer med kuller eller kuller bunn.



Bruk en kokeer og panna med et bunn. Hvis slike er endere varmsvulsting.

Før induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.


Kasserolletest

Bruk følgende metode til å teste om kokerer er kompatibel med induksjonskoking eller ikke.

1. Kokerer er kompatibel hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokerer er kompatibel hvis det ikke utstråler når du plasserer kokerer på kokesonen og starter komfyrer.

Du kan bruke kokerer i stål, tållene eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som magnetiserer eller ikke er aluminium. Kokerer er kokerer er kompatibel med induksjonskoking. Kar glass og keramiske kar og panner ikke er egnet for induksjonskoking. Skiltet skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokusystem for kokerer

Induksjonskoking er kun utvidet som dekkes av karer på det relevante kokesonen styringsystem. Sånn blir regulert av systemet og blir dette området varmes automatisk opp. Hvis du stopper med kokeer eller fra kokesonen i løpet av kokingen, blir valgte kokesone en symbol  tilsvarende.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmesetter når du vil bruke en kokeer eller panna på en stov eller med overflaten.

Ikke legg inn alle gjester, slik som gaffer, briser eller pannkaker på komfyren, siden du kan bli oppvarmet.

Bruer du dråpeutløser til malting, passer du dråpeutløser perfekt i aluminiumstelepå kokesonen.



Ikke sett inn en kokekettle i kokesonen og sett inn en skje eller server for å dekke kokesonen. Dette kan føre til elektrisk støt.



Vær oppmerksom på at alle elektriske gjenstander som er tilkoblet til systemet, vil kunne bli varm for å røre på seg i kokesonen.

Velg kokesone som egner seg for kokkarut.

Stor kokesone	Middel kokesone	Liten kokesone
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Stor kokesone:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser 	<p>Middel kokesone:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser 	<p>Liten kokesone:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser + Passer alle elektriske kokekasser

Bruk av komfyren

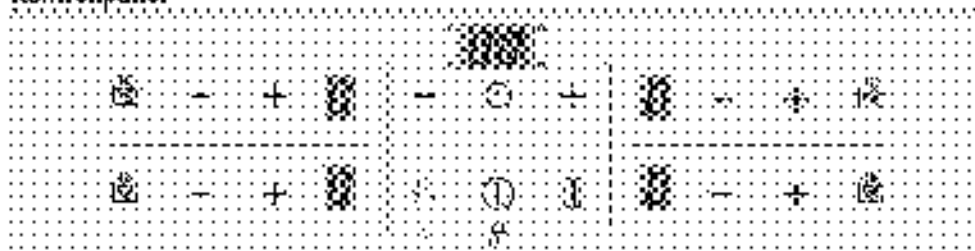


FARE:

kan bli svært varm. Ikke rør på kokesonen eller på gasser som kommer ut fra kokesonen. Ikke bruk kokesonen til å koke eller stekte mat, da dette kan føre til elektrisk støt.

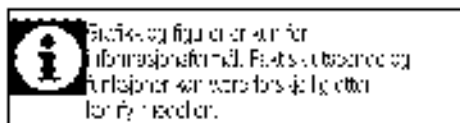
Ikke bruk kokesonen til å koke eller stekte mat, da dette kan føre til elektrisk støt.

Kontrollpanel

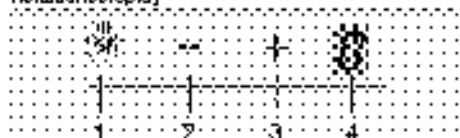


Spesifikasjoner

	Båre-krasep
	Test for faste/barnslåsing
	Test for avbryting/avskjæring av fidsur
	Test for høy eller forsterket
	Test for rengjøring
	Start og Go test
	Mintebest
	Pluss test

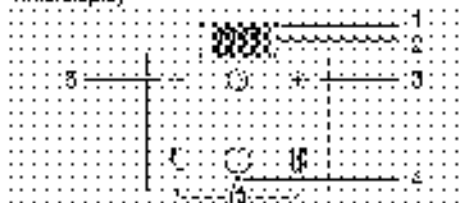


Kokesoneoppsett



- 1 Test for avbryting og høy-effekt (for styrken)
- 2 Sette minutt-tast for temperaturnivå
- 3 Sette plus-tast for temperaturnivå
- 4 Kokesoneoppsett

Timerspillet



- 1 Døse utløst for tidlig setting
- 2 Timerspillet
- 3 Tidspåsett knapp for utløst
- 4 Døse utløst for neste kaffe-ekstraksjon
- 5 Tidspåsett-knapp for tidspåsett

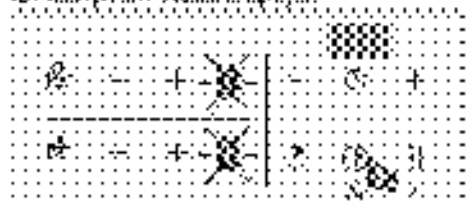
i Dette produktet er utstyrt med et beskyttelsesnett. Dette beskytter deg mot elektrisk støt og elektrisk brenning.

i Dette produktet er utstyrt med et beskyttelsesnett. Dette beskytter deg mot elektrisk støt og elektrisk brenning.

Slik slår du på kaffemaskinen:

1. Kaffemaskinen slås på ved å trykke på -taster.

«0» vises på alle klokkesoneoppsett.



i Når du ikke vil bruke kaffemaskinen, slår du den av ved å trykke på -taster.

i Når du vil bruke kaffemaskinen, slår du den på ved å trykke på -taster.

Slik av kokesonen:

1. Når du vil av kokesonen, trykker du på tre ulike taster:

1. Ved å trykke på -taster

trykk på -taster

2. Ved å redusere temperaturnivået til «0»



Da «0» vises på klokkesonen ved å redusere

temperaturnivået til «0».

3. Ved å bruke avslutningsfunksjonen på fidsuret for ønsket kokesone

Når fidsuret er over, slår du den av ved å trykke på kokesonen. "0" eller "00" vises på datatidszone displayet.

Når fidsuret er over, trykker du på -taster. Trykk på en test på kontrollpanelet for å slå av kaffemaskinen.

1. Ved å trykke på -søstretanna samtidig for ønsket kokesone.
3. Når det er på den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonen -taster.



i Når det er slått «+» eller «-» på kokesoneknappene, er det å ta henslett på indikatorene på kokesonen for å ta henslett på å ikke på å kokesonen.

Indikator for restvarme

Når «H»-symbolet som viser at kokesoneplaten blinker betyr dette at kaffifyren fortsatt er på og kan brukes til å holde or åten i kokesone. Når dette symbolet slår seg til til «H» som betyr mindre varmt.

i Når signalet blinker i «H»-sone kan det være en feil i kaffifyren og det kan være en feil i kaffifyren.

Justere temperaturnivået

1. Startfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Når temperaturen er på nivået på -søstretanna.





2. Når relevante kokesonen er på det angitte temperaturnivået.

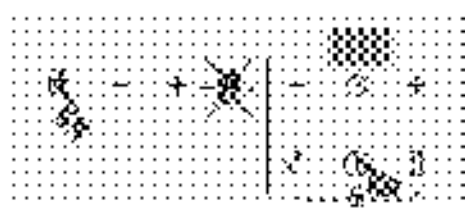
i Den gjennomsnittlige 280 mm-ekskamert (1,5 l) er i gjennomsnitt 120 mm-ekskamert (1,5 l) skilte på runde, se i en kokesone som er runde. På dette har kokesonen i kokesonen og når temperaturen er til 100°C. Temperaturnivået er 100°C.

Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Når denne funksjonen er aktivert, vil den øke temperaturen i kokesonen og når temperaturen er til 100°C. Temperaturnivået er 100°C.



Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Startfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på -taster til den relevante sone.



«H»-symbolet viser på kokesoneknappene. Kokesonen går ut av funksjonsmodus og fortseller å for varmt «H».

Slå av høy effekt (FORSTERKER) for tiden:

1. Når det er slått høy effekt når den hast ved å trykke på  eller -taster.
- Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortseller å for varmt «H».


Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:


Hvis du soner er slått inn i samme vertikale retning og soner andre soner som er plassert i samme vertikale retning, så stiller inn på et høyere nivå enn 0 til 7, 8 og 9, sones levelle soner til nivå 0 og den andre sonen kan stille inn på et høyere nivå enn 0 til 7, 8 og 9. Hvis den andre sonen er slått inn på nivå 0, sones levelle soner til nivå 0.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen fortsetter å utvaskes alle knappene på kontrollpanelet i 22 sekunder, slik at brukeren kan fjerne en kontrollpanel i kokesonen og i bruk. Produktet bruker ikke strøm etter de samme tiden.

Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne -taster until en enkel signallyd høres i en tilfelle som i det kokesonen er på.

Tiden er på 20 sekunder starter med telling fra 20. Tryk på avslutningsknapp på panelet og operativt i denne perioden. Under -knappen.

Deaktivering av rengjøringslås

Deaktivering av rengjøringslås kan gjøres ved å trykke på noen knapper på deaktivering rengjøringslås. Kontrollen er i en tilfelle er på 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres og er på.



i Hvis du er slått deaktivering rengjøringslås, så er det en enkel signallyd høres i en tilfelle som i det kokesonen er på.


Barnesikring

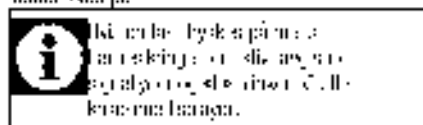
Når barn er på å se, kan du beskytte barnet med barnesikring for å forhindre at barn slår på

kørsesonen. Du kan kun aktivere eller deaktivere kørseslyden når kørselen er slået til i styringmoden.



Aktivere barnesikringen


- Når kørselen er slukket, skal du trykke og holde inne  og -taster indtil en enkel signallyd er gik.

Hvis kørselen deaktiveres, skal du slå på alle kørselsindstillinger og kontrolpanelet for -taster skal gå.



Deaktivere barnesikringen



- Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne  og -taster indtil to signallyder er gik.


» En sekunder deaktiveres, skal du røre på alle kørselsindstillinger og tryk på -taster slukker.

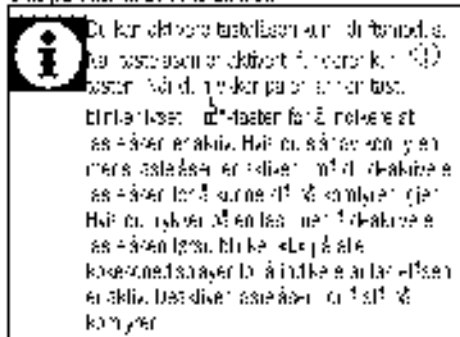
Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå at funktionerne ændres ved et uheld når kørselen er slået til.



Aktivering af tastelåsen


- Tryk samtidig på  og -taster indtil en enkel signallyd er gik.

Tastelåsen aktiveres og du kan aflæses for -taster skal gå på alle af den for linket.



Deaktivere tastelåsen

- Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne  og -taster indtil to signallyder er gik.



» Tryk på -taster skal gå, og kontrolpanelet skal gå.

Timerfunktion



Denne funktion giver dig mulighed for at sætte timer. Du bruger ikke det samme som på kørselen, du kan ikke sætte timer. Kørselen skal være slukket og du skal sætte timer inden du sætter.


Aktivere tidsuret

- 1. Tryk på -taster

- 2. Angi ønsket temperatur med -taster og -taster.

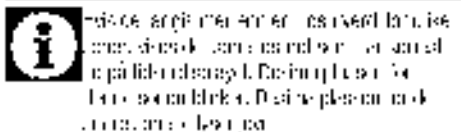



- 3. Aktivér tidsuret ved at trykke på -taster -symbolet og destinationen for den valgte soner blinker på LCD-skærmen.

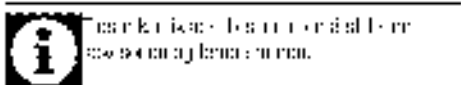
- 4. Angi ønsket vægter ved at trykke på -taster.

- 5. Indstilling af deaktiveres efter 10 sekunder. Hvis målestregen for den valgte sonen blinker på LCD-skærmen.

- 6. Gå til procentvis overfor andre kørselsindstillinger, skal du stille en tidsur for.




- Du kan sætte den genskænde timer ved at trykke på -taster for alle kørselsindstillinger. Det viser timeren for den valgte vægter for hvert tryk. Til sidst vises den tidsur timer for kørselen på skærmen.



- Tidsuret kan sættes til at være aktiv for alle kørselsindstillinger.

Deaktivere tidsuret

Når den indstillede timer er over, skal kørselen være slukket og tidsuret deaktiveret. Du kan trykke på -taster som held test for at sætte tidsur funktionen. Når



til. Ikke tryk på noen tast, avslutt på 5 sekunder eller noen minutter.

Deaktivere tidsuren tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuren tidligere, avslutt komfyren tidligere ved innstilt temperatur i tillegg til å slå av.

Hu kan nå den rettes tidligere på to ulike måter:



Deaktiverer tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

1. Trykk på  -knappene til «00» kommer på displayet til klokkesoner som har et tidsur på av.

2. Ved innpasset til den relevante senter sluktes, og til slutt trykkes.

Deaktiverer tidsuret for den relevante senter ved å

trykke samtidig på  -soneknappene:

1. Trykk samtidig på  -soneknappene
2. Ved innpasset til den relevante senter sluktes, og tidsuret avsluttes.




Etter dette vil ikke en temperaturværdi for den relevante senter «0» også bli redusert.

Stoppfunksjonen


Hu kan bruke denne funksjonen til å redigere det aktuelle temperatursiden for klokkesoner til laveste nivå (10°C):



Ikke tilgjengelig for en klokkesone, forsettlig: denne klokkesonen drives i drift under avbruddet.

1. Trykk på -knappene for alle klokkesoner og i trinn.

Alle aktive klokkesoner lyses på displayet i trinn 1).
 som holdt vises på displayet til de aktive klokkesoner.

2. Trykk på -knappene igjen for deaktiverer alle klokkesoner med deres tidligere innstillinger.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: induksjonskomfyren varmer kokesoner opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrener. Den er mer effektiv og overfører på en raskere måte varme. Induksjonskokesoner er utstyrt med avanserte sikkerhetssystemer som vil hjelpe med å sikre trykksikkerhet.



Komfyren kan brukes med mulige rekkevidder med en diameter på 140, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellet. Med induksjonskokesoner oppgitt: hver klokkesone automatisk avbrutt klokkesoner som påvises på den. Energi sparer seg når oppgitt forsetter, samt ikke klokkesonen, og dermed bidra til miljø og energisparing.

Driftstidsbegrensninger

Komfyren holder en utstyrt med en driftstidsbegrensning

Hvis du blir flere klokkesoner på, deaktiverer klokkesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1).

Hvis du vil lindre en eller flere klokkesoner, slå også driftstidsbegrensningen av.

Driftstidsbegrensning av og på er avhengig av modellnummer.

Maksimal driftstid brukes ved alle temperaturnivåer. Kokesonen kan startes på nytt av len kokesonen er av slå av automatisk, slik som klokkesonen, eller for Tabell 1. Driftstidsbegrensning:

Temperaturnivå	Driftstidsbegrensning
10	120 min
20	120 min
30	120 min
40	120 min
50	120 min
60	120 min
70	120 min
80	120 min
90	120 min
100	120 min
110	120 min
120	120 min
130	120 min
140	120 min
150	120 min
160	120 min
170	120 min
180	120 min
190	120 min
200	120 min
210	120 min
220	120 min
230	120 min
240	120 min
250	120 min
260	120 min
270	120 min
280	120 min

Overopphettingsvern

Komfyren er utstyrt med en sensor som beskytter mot overoppheting. Følgende kan sees ved overoppheting:

- Den aktive klokkesonen kan bli slå av.
- Vågnåler kan falle til nivå 1 fra høyere nivå.

Sikkerhetssystem for overkokning

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkokning. Hvis noe klokkesoner oppgitt, kommer det på kontrollen med. I dette systemet er trykksikkerhetssystemer utvidet, og står av komfyren «E»-vågnåler vises på displayet, spesielt for dette påføler.

Presis strøminnstilling

Innstillinger som fjerner reagerer: internt på komfyren og som er funksjon av driftstidsbegrensning.

Der ender effektivstillingene som vanlig. Derfor kan du tenke på at de kanskje ikke er de beste når det gjelder effektivitet, selv om det i de fleste tilfeller er det som er best.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra i dusjens elektrifisering. Disse typene er normalt, og er de som kan koble utklipet.

- Støyen blir ikke raskere da vannet løper ut i dusjen.
- Sjangeren på kulekøler kan forårsake støy.
- Ved å bruke rikelig kan en vanlig pårør vedføres på grunn av driftstøy.
- Støy kan høres i visse rom i kassettene vann og opp. Når du liker det vannet er det, er det i denne delen.
- Støyen kan være som kjøler i et delvis elektrisk system kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Inndata	Utdata
Feil	• E- symbolet	• Kaksymboler
Feil	• H- symbolet	• Kaksymboler
Feil	• H- symbolet	• Kaksymboler
Feil	• H- symbolet	• Kaksymboler



For å få tilgang til informasjon om feil og årsaker til feil, se tabell 2.





For å få tilgang til informasjon om feil og årsaker til feil, se tabell 2.



For å få tilgang til informasjon om feil og årsaker til feil, se tabell 2.

6 Silik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling

	ADVARSEL Varme overflater kan forårsake forbrenning og foruroliget vann under bruk. Behold tid på varme overflater, hold de varme overflaten varme og lukk dekket på ovnen. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehanter når du setter inn eller tar ut etter fra den varme ovnen.
	FARE: Vær forsiktig ved berøring av ovnen, siden du vil skanne ut vann. Camp oven kan inneholde elektriske ledende deler som kan forårsake elektrisk støt.

Bakotips

- Bruk bagging som ikke deler passerte metallgitter eller aluminiumsnett i ovnen eller vinneres sterke silikondamer.
- I tillegg plasser på steket på bak i ovnen måle.
- Passer bakteformen i ovnen og steket.
- Velg riktig bakteposisjon for du står på ovnen eller grillen. Ikke andre bakteposisjon for ovnen er varm.
- Løst dekket er lukket.

Steketips

- Hvis det ligger, kaker og matlister mer store eller behandles med rasinger, slik som laks, silberfiske og svart pepper for steking, er det ikke anbefalt.
- Det tar omtrent 15 til 20 minutter lenger å stekes med bein i samme mengde med med av den samme størrelse og tykkelse bein.
- For det første kjøle-kjøle kaker og bein 4 til 5 minutter steket.
- La kjøle-kjøle bein og bein 10 minutter eller steking er ferdig. Sletter bein og bein over hele steken og vinner ikke at når kjøler kaker.
- Slik er varm dekket for den stekes på matet at varme eller rene stek.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjædra, blir de fort berørt for en lin-ekte og strik-ekte. I alle steker, kjøtt og påser, men også grilletaker med høy varmløst i dekket og kjøtt spesielt egnet for grilling.

- Løst stek-ovnen som skal kjøles på ovnen eller på baktebrettet med risten på en sikt måte er

plasser som stekes. Ikke overdrifer størrelsen på varmløst ut.

- Følg stekertimen eller baktebrettet med grillet i steket i ovnen i ovnen. I tillegg du griller på steket i ovnen, slik du steket i ovnen i den riste biler for å vende ferdig. Tilfør noe vann i baktebrettet for å forhindre tørking.



Mat som ikke egner seg for grilling med ovnen kan forårsake grilling med mat som egner seg for intens grilling. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er for å forhindre brann og for mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Velg temperatur og driftsmodus



- Funksjonsknapp
- emner og fyller

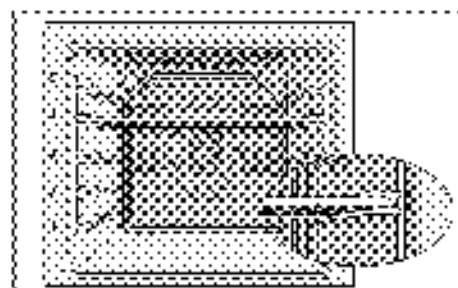
1. Still funksjonsstrøker til ønsket driftsmodus.
2. Still temperaturknappen til ønsket temperatur.
• Generell varmes opp til en oppsett for innstilt temperaturen. Løst oppvarming holder temperaturen langvarig seg på.

Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknappen og still temperaturknappen til avpassing opp.

Det er viktig å posisjon steket slik riktig på gitteret. Steket må settes inn i fyltens slik som vist på figuren.

Ikke plasser steket med bevegelse i ovnen. Steket steket stekt til den fremre eller av steket og løst ved hjelp av dører for å få best mulig grillet.



Driftsmoduser

Røkefølgen på driftsmodusene som vises for kan avvike fra librematens påpekkede grill.

Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Med en varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egnet for steik, for kaker, pannekaker eller kaker og i færd for bakstammer. Bruk kun ved grill når du librematens.

Undervarme



Kun undervarme er på grill. Det egner seg til pizza og stekt kjøtt og brunnstekt med fire benner.

Denne funksjonen må også brukes til en del damprengjøring.



Vittestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme og vifte er i bevegelse samtidig. Varmtull fordeles jevnt i ovnen med ved hjelp av viften. Enkel å bruke når du librematens måler.

Bruk av vifte



Over- og undervarme er på. Viften i bevegelse er på. Løst og løst i tre opp-freser kammer angivelst ved røkepartikler og nedkøling av tilberedt mat.

Varmluft



Varmluft, som varmes av rødt, varmeelement fordeles jevnt i ovnen med ved hjelp av viften.

Den konverterer til librematens målerene på ulike målestiler, og forhåndsinnstilling er ikke nødvendig i de fleste tilfeller. I går seg for librematens med flere med.

Denne funksjonen må også brukes til anke, damprengjøring.

"3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassisteret varme i bevegelse er på. Mat stekes jevnt og hurtig i alle ovenen. Bruk når en drift når du librematens måler.

Full grill



Stor grill består av i drift. Denne fungerer til grilling av store mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig fylleplassering i grillkammeret for å grille.
- Still temperaturen til å skilne, osv.
- Sett maten eller fiske grilliden.

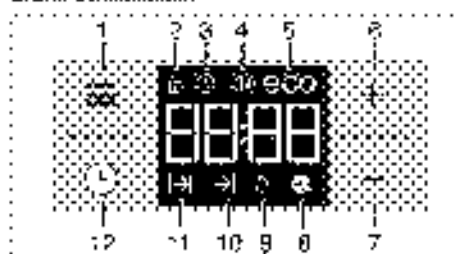
Grill+vifte



Likheten på grillen er like så høy som på full grill.

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig fylleplassering i grillkammeret for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Sett maten eller fiske grilliden.

Bruke ovnsklokken



- 1 Just tilpasset
- 2 Høke-lys symbol
- 3 Høke-symbol
- 4 Avansert meny
- 5 Avansert meny
- 6 F1-tilfyll
- 7 Minus
- 8 Tilbaketilgjengelig
- 9 Avansert meny
- 10 Symbol for start/stop
- 11 Koke-symbol
- 12 Innsatt

	Vekstingstid kan justeres for slutt på kokeprosessen til 3 timer og 50 minutter. Programmet kan løses ved å trykke på F1 og oppvarmingen starter.
	Den tilkoblede timeren vil ikke startes hvis du ikke på tryk på F1 og oppvarmingen starter.
	Hvis du ikke angir innstillingen for tilberedning av maten, kan kokeprosessen starte.
	Ettervarende tid vises hvis tilberedningstiden er aktiv når matlagningen starter.

Matlagning ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovenen slik at den vil starte ved å sette inn maten og tilberedningstiden ved å stille inn tilberedningstiden på displayet.

- 1 Velg tilberedningstid.
- 2 Trykk på F1 (Høke) symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
- 3 Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene + / -.

» Eller du kan starte den ved å stille inn på Høke-symbolet og displayet vil vise på skjermen.

4. Sett kokestart med ovenen og still inn temperaturen ved hjelp av trykknappen. Tilberedning starter.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle eller alle funksjonsymboler lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, vises symbol for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjørelse og tilberedningstid og hvor tilberedningstid.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Etter innstilling av tilberedningstid på displayet kan du stille inn starttiden av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

- 1 Velg tilberedningstid.
- 2 Trykk på F1 (Høke) symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
- 3 Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene + / -.
- 4 Eller du kan starte den ved å stille inn på Høke-symbolet og displayet vil vise på skjermen.
- 4 Trykk på F1 (Høke) symbolet vises på displayet for sluttid.
- 5 Trykk på + / - tastene for å stille inn tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

» Etter at starttiden er stillt inn på Høke-symbolet plus Høke-symbolet og displayet vil vise på skjermen. Når matlagningen starter, foreslår Høke-symbolet.

6. Sett kokestart med ovenen og still inn temperaturen ved hjelp av trykknappen. Tilberedning starter.

» Ovens tidur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den tilberedningstiden du har stillt inn. Veldig høye temperaturer på oppstartstiden er tilberedningstiden for kokeprosessen og oppvarmingen for kokeprosessen og oppvarmingen opp til innstilt temperatur. Den opprinnelige koke temperaturen må du tilberedningstid.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle eller alle funksjonsymboler lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, vises symbol for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjørelse og tilberedningstid og hvor tilberedningstid.

7. Etter at tilberedningstiden er stillt inn, trykker "End" opp på displayet og du kan se den utvalgte starttiden på displayet.

8. Alarmklokken ettes i to minutter. Du kan trykke på en taster som fjerner oppsettet og stoppe alarmen. Alarmen ettes på, og den andre enden vil vises.



Når du trykker på en eller annen taster, så er det på grunn av at den andre enden vil ringe. Du kan trykke på en eller annen taster for å stoppe ringingen og høre "00" (00) på skjermen. Å så av den for å høre at den andre enden er i gang ringe på taster. Ringingen er over.

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre noen fra å forstyrre ved å aktivere tastelåsen.

1. Trykk på til vises på displayet.
» «AV» vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «ON» på displayet, og -symbolet forblir lit.



Varselknappens funksjon vil ikke bli varselsknappene er aktivert. Tastelåsen vil ikke virke hvis i tilfelle smertebud.

For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på til vises på displayet.
» «PÅ» vil vises på displayet.
2. Trykk på tastelåsen ved å trykke på -knappen.
» «AV» vil vises eller et tastelås er deaktivert.

Stille inn alarmklokken

Du kan stille alarmklokken på produktet for å aktivere eller på utløst eller for å stoppe alarmen. Alarmklokken har ingen påvisning på funksjonen eller om den. Den brukes kun som et påvisning (ON) er et nyttig for å aktivere eller deaktivere den på et bestemt tidspunkt. Tidspunktet vises på displayet som neste tiden.

1. Trykk på til vises på displayet.



Merk: Når alarmtiden er satt til 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med / -knappene.



Funksjonen eller alarmtiden er ikke aktivert på displayet og funksjonen eller tiden er "OFF" (OFF) på displayet.

» -symbolet vil forblir lit, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmen er aktivert.

3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmlys vil lyse.

Slå av alarmen

1. Alarmklokken ettes i to minutter. Du kan trykke på en taster som fjerner oppsettet og stoppe alarmen.

» Alarmen ettes på, og den andre enden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på til vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk på -knappen med «00:00» vises.



Når du trykker på -symbolet og handlingen er aktivert, vil det vises «OFF» (OFF) på displayet.

Endre alarmtone

1. Trykk på til vises på displayet.
2. Still inn ønsket alarm tone ved hjelp av tastene / .
3. Når tonen du har stilt inn er blitt aktivert i operativmodus.
» Velg alarmtonen vises som "b-01", "b-02" eller "b-08" på displayet.

Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på til vises på displayet.
2. Still inn tiden på displayet ved hjelp av tastene / .
3. Når tiden er stilt inn, vil bli aktivert i operativmodus.

Sparmodus

Du kan spare strøm i de sparermodus mer eller mindre matlagning ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen. Dette er et godt tillegg til matlagning med en ferdig temperatur og en tid på å stå av oppvarmingssystemer for å utføre en tilberedningstiden.

Aktivisering av sparermodus

1. Berør -symbolet til duker opp på skjermen.
» «OFF» vil vises på displayet.
2. Aktiviser sparermodus ved å trykke på -taster.
» Når tastelåsen er aktivert, vises "ON" på displayet og -symbolet forblir lit.

Deaktivering av sparermodus

1. Trykk -symbolet til vises på displayet.
» «ON» vil vises på displayet.
2. Deaktiver sparermodus ved å trykke på -taster.
» «OFF» vises på tastelåsen når du berører.

Still inn lysstyrken på skjermen

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

- Trakk \equiv til d-01 eller d-02 eller d-03 utover på skjermen for tydelighet
- Still inn ønsket hastighet ved hjelp av $+$ / $-$ tastene

» Den fysiske knappen vil bli aktivert i løpet av kort tid

Tidstabell for matlaging

i Tider i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturløst på mat, trykkløst, type og størrelse på leddene og koking.

Leid	Matlagingstid	Størrelse	Størrelse (kg)	Størrelse (kg)	Størrelse (kg)
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	1	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	2	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	3	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	4	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	5	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	6	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	7	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	8	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	9	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	10	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	11	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	12	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	13	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	14	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	15	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	16	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	17	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	18	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	19	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	20	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	21	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	22	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	23	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	24	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	25	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	26	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	27	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	28	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	29	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	30	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	31	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	32	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	33	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	34	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	35	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	36	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	37	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	38	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	39	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	40	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	41	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	42	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	43	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	44	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	45	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	46	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	47	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	48	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	49	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	50	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	51	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	52	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	53	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	54	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	55	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	56	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	57	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	58	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	59	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	60	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	61	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	62	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	63	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	64	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	65	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	66	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	67	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	68	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	69	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	70	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	71	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	72	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	73	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	74	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	75	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	76	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	77	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	78	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	79	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	80	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	81	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	82	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	83	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	84	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	85	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	86	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	87	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	88	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	89	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	90	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	91	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	92	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	93	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	94	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	95	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	96	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	97	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	98	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	99	15	0,5 - 0,5
240-184	240-184	<input type="checkbox"/>	100	15	0,5 - 0,5

» Ved tilberedning som krever forhåndsopvarming, se-01 forhåndsopvarmingen slip ved begynnelsen av matlagingen til beredningstiden starter

Baktips for kake

- Hvis kaken er for varm, lukk temperaturregler med 10 og vent et minutt.

Baking og steking



1. 1-16 på avstanden av nedre gate stoff.

- Hvis kaken er varm, lukk temperaturregler med 10 og vent et minutt.
- Hvis kaken er for varm på toppen, lukk temperaturregler med 10 og vent et minutt.

- Hvis der er godt stekt på rindene, men kisser på udsiden, bruk alltid passende varme temperer og skj steketider.

Bakvarellips

- Hvis bakvarene er for tørre, på temperaturen med 10 °C og redusere sjusiden. Dette tillegget er med en saft som består av melk, egg og yoghurt.
- Hvis bakvarene har for lenge tid til å bake, vær særlig oppmerksom på tykkelsen på bakvarene du har. Ikke bruk skiver tykkere på dette.
- Hvis den ene siden av bakvaren blir brun raskt, kan den lavet eller ikke er stekt, og i så fall, sørg for at du har en tykk bakvarene ikke er for lang med kuttet av bakvaren. Fiske og andre sauser, samt mel og melblandning og på toppen av bakvaren, for en jevn bruning.



Stek fiskefilet i ovnen sammen med en del av de fiskefilet som finnes i skje-stelen. Hvis den raskt blir brun, kan det ikke være fiske, på disse delene kan det være en annen type fiske.

Tips for kokning av grønnsaker

- Hvis grønnsaker stekes med eller uten for lenge, tilbered dem i ovnen med fiske og sjuside for å bli dekket. Du kan også tilberede dem i ovnen.

Grilling med elektrisk grill

Mat	180°C/356°F	200°C/392°F
Fiskefilet	4-5 min	2-3 min
Steik (1 cm)	4-5 min	2-3 min
Steik (2 cm)	4-5 min	3-4 min
Steik (3 cm)	4-5 min	3-4 min
Steik (4 cm)	4-5 min	3-4 min
Steik (5 cm)	4-5 min	3-4 min

* 180°C/356°F til 200°C/392°F

- Hvis en grønnsak stekes uten å bli kokt, kok grønnsakene på borden, eller klargjør dem som tenner seg mer og legg dem i ovnen.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Les veiledning og brukerveiledning, samt brukerveiledningen til alle tilbehørene.

Slå på grillen

1. Slå inn sjusidestemmer til ønsket grillingmodul.
 2. Sjølg den delen av sjusiden grillen er på.
 3. Ved behov uttar en fortrinnsapparat og former 5 minutter.
- Temperaturviser slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsbryter til Av stilling for å stoppe.



Mat som ikke egner seg til grilling med eller uten grill, kan mat som egner seg for andre grillaer. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det samme som stekt og kokt mat kan la ty.

Tidstabell for grilling

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Les, den på produsentens nettside og prøv å finne ut som oppsett, hygien, nettserer, tidsbestemte rengjøring og rengjøringsmidler.

FARE:
Ikke bruk produkter for støvsugerarbeid for støv og støvpartikler, og rengjøringsteler og andre rengjøringsmidler.

FARE:
Ikke bruk produkter med for langvarig kontakt med overflaten for å forhindre forurensning.

- Følg produsentens instruksjoner for rengjøring og vedlikehold, og prøv å finne ut som oppsett, hygien, nettserer, tidsbestemte rengjøring og rengjøringsmidler.
- Noen spesielle rengjøringsmidler er også nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk dem i samsvar med tilføyede instruksjoner. Bruk dem ikke eller bruk dem på rengjøringsproduktet og tilstedeværelse av andre stoffer.
- Sikre alltid at overflaten er tørt og fersk godt avfuktet rengjøring og tilstedeværelse av andre stoffer.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syrer eller løselige stoffer i rengjøringsmidlet i mer enn 10 sekunder, samt ikke bruk. Bruk en myk klut med et høytrykkrengjøringsmiddel ikke skadet, og ikke tørk rent på disse delene, spesielt i åpne, åpne rengjøring.

FARE:
Ikke bruk skrapende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

FARE:
Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

Rengjør komfyren

Glasskeramiske overflater

Tenk på glasskeramiske overflater (som for eksempel kullfukter) i kaldt vann, slik at de ikke etterlater noen rengjøringspartikler på overflaten. Tørk av med en myk og fuktig klut. Heater kan forårsake skade på glasskeramiske overflater når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramiske overflater skal under ingen omstendighet fjernes med kullfukter, stålull eller lignende rengjøringsmidler.

Fjern kalkavleiringer (gule flekker) med en liter rennende vann og en myk klut eller silerengjører. Du kan også bruke vann med en myk klut eller rengjøringsprodukt.

Ikke overlast eller svart tilsmussing på et rengjøringsmiddel på en esopp og vent inntil et år med rengjøring. Rengjør dem med svallater på komfyren med en fuktig klut.

FARE:
Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og trykknappene med en myk klut og tørt såpevann.

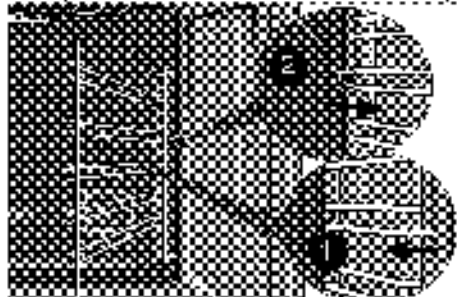
FARE:
Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder skarpe eller harde partikler, da dette kan føre til skade på overflaten.

Rengjør ovnen

Rengjør sideveggen

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

1. Fjern kullfukter og sidevegger med en myk klut og tørt såpevann.
2. Fjern kullfukter og sidevegger med en myk klut og tørt såpevann.



Katalytiske vogger

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

Produktets katalytiske vogger (A) og (B) skal rengjøres med en myk klut og tørt såpevann. De skal rengjøres med en myk klut og tørt såpevann. De skal rengjøres med en myk klut og tørt såpevann. De skal rengjøres med en myk klut og tørt såpevann.

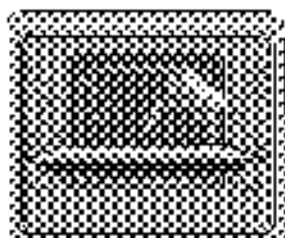
partia overflater på de ledelytiske væggenes hængsler afbøjes ved at de elektriseres og ændrer sandens felt (harp og katodestrø).



Enkel damprensning

Sikrer enkel rengøring ved at anbringes i en 140°C tør pelt for lang tid, fyldes op og dørpen som den mest i over og afvaskes dråper som kendettes på de indre overflater i over.

1. Fjern alle tilbehør fra døren.
2. Indstil 150 min varm op i en strøbet, og sæt tælk på dørkæde over.



3. Still svaret til enkelt rengøring-modus, og lad tør på 100°C i 25 minutter.
4. Åbn døren og lad overflaten ind i over tør i over 10 min, og svamp eller klud.
5. En kvart time med fjerne vasemiddel, en tryk du eller svamp til fjern generelt smuds, og tørk med et tørt klud.

Rengør ovendøren

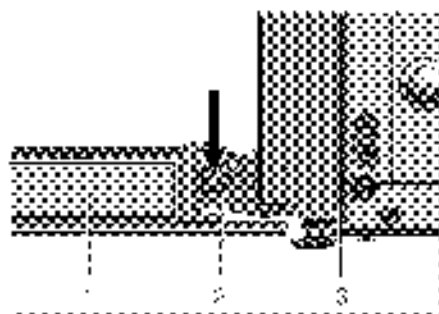
For å rengjøre ovenpart bruk alltid en mild likent vasemiddel, og nik klud eller svamp til å rengjøre produktet og tørk det med et tørt klud.



de ukompatible sk. rende i gaffel eller skaper for å rengjøre ovenpart. De kan vis opp overflaten og overflaten.

Fjerne ovendøren

1. Åpn døren (30 min).
2. Åpn døren med håndhjul på 180° og venstre side av front panel ved å trykke dem med klokke på lyset.



1. Fjern
Henge
Skrue



3. Tilt horddøren til høvids.
4. Fjern frontdøren ved å holde den oppover for å ligge den fra lene og venter hængsl.



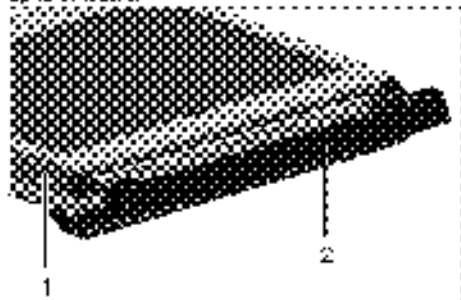
1. Hvis som utføres under fjernprosessen skal inføres i et skap ved å sette for å installere døren. Ikke å om å ikke klemme ved å installere ved å installere ved å installere ved å installere.

Fjerne dørens indre glass

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

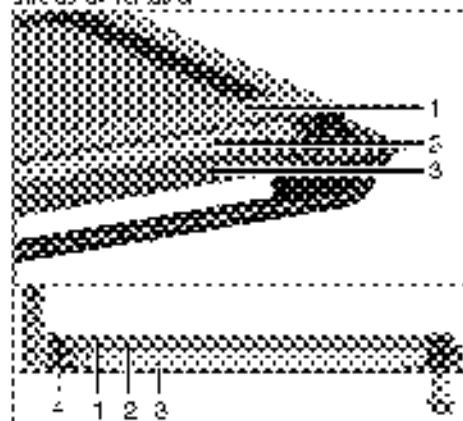
Et indre glasspanel på ovenpart kan fjernes for rengjøring.

Gjør ovenpart



1. Rør inn
2. Passer

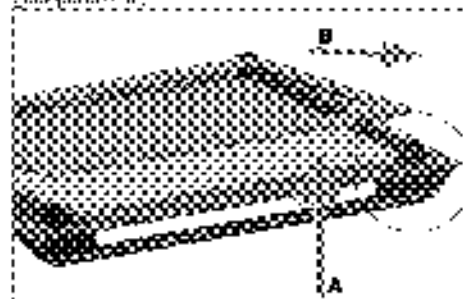
Træk med fing og tag de plastdele som er installeret på styret af trykkløst.



- 1 Indre glaspanel
- 2 Indre plastspænde
- 3 Vædbandsvulst
- 4 Udre plastspænding

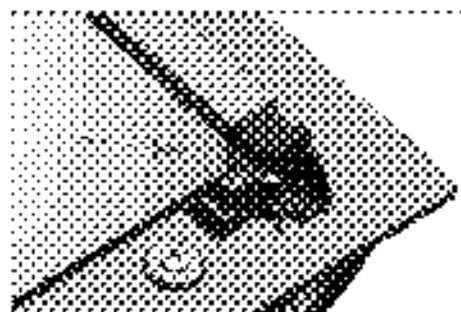
Slik som illustreret på figuren, læg det indre glaspanel (1) i den retning af A og tækk det af i retning af B.

Placér det samme preserye for at fjerne det indre glaspanel (2).



Det tredje trin vil for at se, hvordan det er gjort at få resultatet det indre glaspanel (2).

Slik som illustreret på figuren, passer det adskilte hjørnet på glaspanel (1) i det indre plastspænde (4) ved at sætte i det adskilte hjørnet af plastspænder.








Det indre glaspanel (2) må installeres i plastspændingen i retning af det indre glaspanel (1).

Ved installation af det indre glaspanel (1), så til at det trykkes den på panelet, vandret ind i det indre glaspanel.

Det er vigtigt at passere det indre hjørnet på det indre glaspanel (1) i den indre plastspænder.

Sege afmærken om hvordan man tilføjer et billede.

Utskifting av ovnspæren

	FARE! en feil kan resultere i skade på anordningen. Se alle sikkerhetsregler og instruksjoner i brukhåndboken for å sikre trykksikkerhet!
	Ovnslampen er en spesiell elektrisk lampe som kan bli opp til 300 °C. Se Tilvoks og vedlikehold, avsnitt 12 for detaljer. Ovnspærene kan bli i den røde tilvarmingsområdet.
	Ytelser på lampen kan variere fra figur 1.
	Lampen kan bli varm eller bli varm selv om den ikke er på. Hus på den høye temperaturen i denne lampen og på varmeoverføringen.
	Lampen kan bli i den oppvarmede eller i den ekstreme varmeområdet som temperaturer på over 300 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

- fjerne pæren fra strømforsyningen.

2. Dra glasskallet med sikkerhet for å fjerne det.



3. Hvis ovnen har en av type (A) i figuren til høyre, kan du fjerne den med å dreie den som vist og trykke den ut. Hvis ovnen har type (B), holder du i den og tar den ut som vist i figuren og holder den ut.



4. Sett på glasskallet.

Følsøking

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> [Løse opp vann i øy](#)

Produktet skal ikke rulle eller stå på det oppått eller stå på det oppått.

- Når maskinene skal settes opp, kan de rulle seg og øge stapp. >>> [Det er å gje seg](#)

Produktet vinker ikke.

- Eierskiftet er delvis eller når til fullt. >>> [Kontroller utløpsene i utløpsstasjonen](#) for å sikre at de ikke er stoppet.
- Trykkløser er ikke tilknyttet (per justering av trykkløser). >>> [Kontroller trykkløseringen](#).
- Hvis trykkløser ikke fungerer når du står på kontrollen (gjør). >>> [Koble utløpsene fra den trykkløseren](#). (Per 1/2023) >>> [Løse opp vann i øy](#).
- Overoppløsingsum er aktivert. >>> [La kontrollen gje seg ned](#).
- Sjekker er ikke sett opp. >>> [Kontroller sjekkerne](#).

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

- Uten å øgje stapp når det er i bruk. >>> [Løse opp vann i øy](#).
- Eierskiftet er delvis eller når til fullt. >>> [Kontroller utløpsene i utløpsstasjonen](#) for å sikre at de ikke er stoppet.

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

- Uten å øgje stapp når det er i bruk. >>> [Løse opp vann i øy](#).
- Trykkløser er ikke tilknyttet (per justering av trykkløser). >>> [Kontroller trykkløseringen](#).
- Hvis trykkløser ikke fungerer når du står på kontrollen (gjør). >>> [Koble utløpsene fra den trykkløseren](#). (Per 1/2023) >>> [Løse opp vann i øy](#).
- Overoppløsingsum er aktivert. >>> [La kontrollen gje seg ned](#).
- Sjekker er ikke sett opp. >>> [Kontroller sjekkerne](#).

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

- Du får ikke plass til puter på den aktive kassasjonen. >>> [Kontroller om det er plass til kasser på stasjonen](#).
- Sjekker er ikke kompatibel med innkjøpsstasjon. >>> [Kontroller om kassene er kompatibel med innkjøpsstasjon](#).
- Sjekker er ikke riktig plassert eller binnet på stasjonen er ikke riktig i stasjonen. >>> [Hjelp er sjekker som er stort nok og samler kassene i øy på stasjonen](#).
- Sjekker er ikke riktig plassert eller binnet på stasjonen er ikke riktig i stasjonen. >>> [La dem gje seg ned](#).

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

- Sjekker for den valgte stasjonen kan være over. >>> [Hvis du kan stille inn en ny stasjon eller fullføre avstigning](#).
- Overoppløsingsum er aktivert. >>> [La kontrollen gje seg ned](#).
- Ingen stand kan ikke bearbejdes. >>> [Hvis du kan stille inn en ny stasjon eller fullføre avstigning](#).

Kassett blir ikke plassert opp eller plassert opp.

- Sjekker er ikke kompatibel med innkjøpsstasjon. >>> [Kontroller om kassene er kompatibel med innkjøpsstasjon](#).
- Sjekker er ikke riktig plassert eller binnet på stasjonen er ikke riktig i stasjonen. >>> [Hjelp er sjekker som er stort nok og samler kassene i øy på stasjonen](#).

Uten å øgje stapp når det er i bruk.

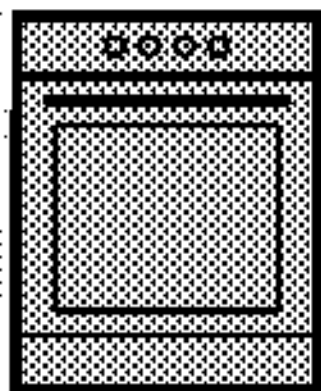
- Et digitalt skilt kan ha feil. >>> [Hvis du kan stille inn en ny stasjon eller fullføre avstigning](#).



For å øgje stapp når det er i bruk. >>> [Løse opp vann i øy](#).

Ugn

Bruksanvisning



SV

beko

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Bose-procuser. Vi hoppas att du får en maximalt från procuser som du har köpt. Vi arbetar med hög kvalitet och hög precision teknisk lösning för att säkerställa att alla våra produkter och alla andra medföljande komponenter fungerar på bästa sätt. Vi erbjuder också tekniska stöd och tekniska lösningar för alla våra produkter. Om du har några frågor eller om du har några problem, vänligen kontakta oss för tekniska stöd och tekniska lösningar. För tilläggs information om våra produkter, vänligen besök vår webbplats på www.bose.com. Vi hoppas att du får en fantastisk användningsupplevelse med våra produkter.

Förklaring av symboler

Följande symboler används i denna bruksanvisning:



Viktig information eller användbara
användningstips



Varning för allmänna säkerhets-
föreläsningar eller föreläsningar



Varning för elektrisk chock



Varning för brandfarligt



Varning för heta ytor



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

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö	4	5 Så här använder du hällen	19
Allmän information	4	Allmän information om tillagring	19
Utsäkerhet	4	Arbetsfältet	20
Processjournal	5	Kontrollpanel	21
Accessories och tillbehör	8	6 Så här använder du ugnen	26
Säkerhet	4	Allmän information om häring, stekning och grilling	26
Officiell rekommendation av den uttjänta produkten	8	Så här använder du den elektriska ugnen	27
Arbetsanvisningar för en tillaga	8	Användningsfältet	27
2 Allmän information	10	Arbetsområdesbeskrivning	28
Översikt	10	Tabell över tillagringstider	30
Färdigställningens namn	11	Så här förbereder du grillen	31
Teckenspecifikationer	12	Tabell för tillagringstider för grilling	31
3 Installation	13	7 Underhåll och rengöring	32
Färdig installation	13	Allmän information	32
Installation och anslutning	10	Rengör hällen	32
Tranför till transport	16	Rengör kontrollpanelen	32
4 Förberedelser	17	Rengör ugnen	32
Tips för att spara energi	17	Teckenspecifikation	33
hälla anslutning	17	Teckenspecifikation	34
Tidinställning	17	Byta i grelarpan	35
Här första rengöringen av produkten	17	8 Felsökning	36
hälla uppställning	17		

Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på personer och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 6 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten. Hängning och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparater bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkter överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahändelseanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktketter och andra relevanta dokument och delar.

- Placera aldrig produkten på ett golv med ett täckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade servicepersonal. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionerna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av den behöriga servicepersonalen. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkt till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den

jordade inställningar ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordringen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om stömsadden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller ikrans behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den får tillräckligt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen. I enlighet med konstruktionsreskripterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elektrisk anslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kan inte stömsadden mellan ugnsluckan och ramen, och åt

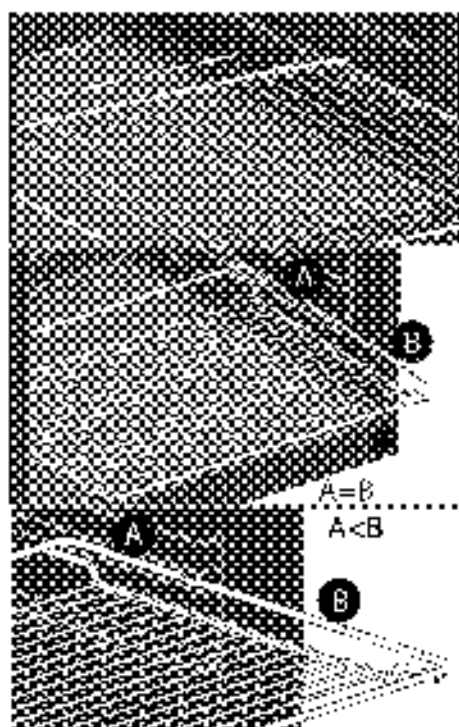
der aldrig löpa över den bakre ytan. Annars kan kabelisolering smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och system får bara utföras av behöriga tekniker.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING!** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Var inte uppvärmingsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinnas i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt medvetande eller koordinaton på grund av alkoholinlag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkohalhålliga brycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga användbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning öfverapparaten het. Vid rök inte uppvärmingsdelarna i ugnen.
- I alla fall vika från hinder.
- Värm inte öppnade konseryburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slip-effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ängrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgalnet och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgalnet och/eller droppplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgalnet eller droppplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, randskar eller liknande textilier när griptunten används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetäta ugnsvantar när du sätter in mat eller tar ut mat från den varma ugnen.
- Placera bakplåtspannet, kokkärlet eller på ugnsluckan (form, galet etc.) tillsammans med maten och ställ sedan rät i den förvärmda ugnen. Ta bort de

överflödiga delarna av bakplåtspacchot från ugnstilbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vid för ugnens värmeelement. Använd aldrig bakaåtsapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspacchot. Placera aldrig bakplåtspacchot direkt på ugnens botten.

- **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampor för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Ånga eller värme är inte placerad bakom en dekorativ botten för att undvika överhettning.
- Placeringen måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en bas eller på en pedestal.
- **VARNING:** Oönskad tillagning på en hall med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten. Uta i stäng av apparaten och täck sedan ågarna med exempelvis ett kök eller brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna

- **VARNING:** Om ytan är het ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder. Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Berör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hjälpelementer via reglaget. Förlåt dig inte på saneringsdelarna.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och kokfår inte placeras på rällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av lukter i stekrällens yta eller längst ned i kastruller kan göra att kastruller börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelar på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionssteknik. Induktionsräll som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se *Allmän information om tillagning, sidan 19*, välj kastruller.

- Eftersom reduktionshåll är skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder dem i termer som insulinpump eller pacemaker.
- **VARNING:** Använd bara hållskydd som dos ges av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passär eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brand- och elstygårder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förångningsapp, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat till produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommer till användning är inte tillräddigt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar

och i sktrasor etc på handtag, eller för torkning och värming.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugrnen kan användas för avtostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehör kan bli en nyckel hela under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmateriel är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstärkardet.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål över på apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ugrnen kan välla eller så kan luckan skadas.

Barnlås

Spis och ett barnlås-system på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, Dra plastkrassen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Mer härprocessen på brukar sidan EU WEEE direktivet på 20190101. Mer härprocessen här försänd mer en

Klassificeringssymbol för avfallshandling av elektrisk och elektronisk material (WEEE).

Den här produkten tillverkas med tillräckligt hög kvalitet så att den är ett material som kan återvinnas och återanvändas. Produkter som inte slängs i hushållssopten eller annat avfall vid läskan. Ta den till en återvinningsskolor för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsskolor.

I enlighet med RoHS-direktivet:

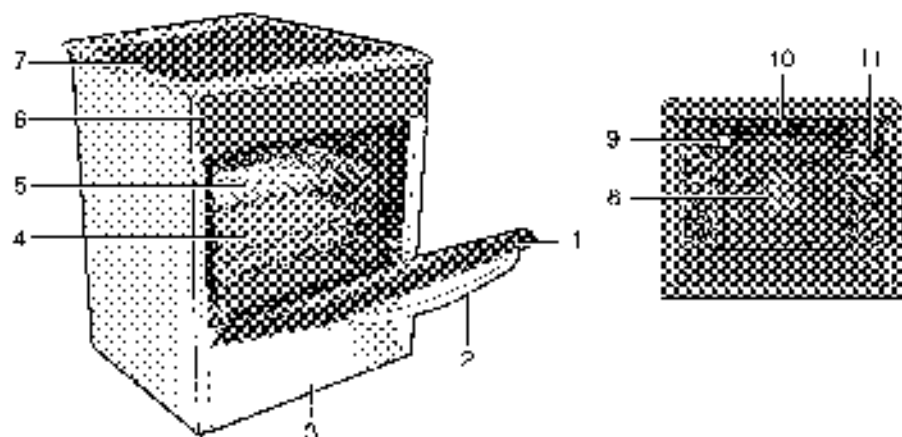
Produkter omfattas inte av EU RoHS direktivet (2002/95/EG). Den innehåller inga avsevärliga eller förbjudna material som anges i direktivet.

Avfallshandling av emballage

- Emballagen är beredd för barn. Förvara emballagen på en säker plats. Lämna dem till barn. Emballagen till den här produkten är tillverkat av återvinningsskolor material. Förvara dem avskilt från barn. Det är i enlighet med lokala, statliga och regionala regler för avfallshandling. Släng dem inte i hushållssopten.

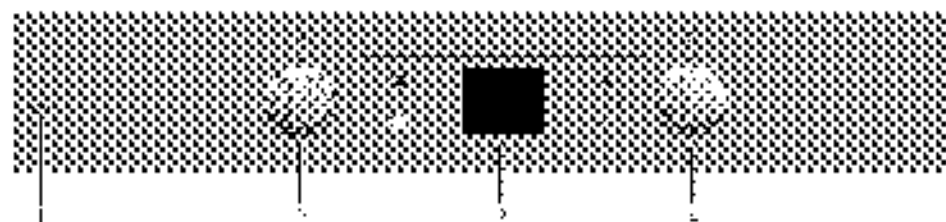
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Drömrum
- 2 Dörr
- 3 Rättnings
- 4 Träsk
- 5 Träsk
- 6 Rättnings

- 7 Rättnings
- 8 Rättnings
- 9 Rättnings
- 10 Rättnings
- 11 Rättnings



- 1 Värnsglas
- 2 Handbrytare
- 3 Upplysning
- 4 Temperaturregler

Förpackningens innehåll



Är du lite osäker på om filten som du använder är avsedd för att användas i en ugn eller om den är avsedd för användning i en kaffemaskin eller i en tvättmaskin?

1. Bruksanvisning

2. Långpenna

används för baken, stora skålar, sås, potatis och för att verka upp fett vid grilling.



3. Grundplåt

används för bakverk, stora skålar och sås.



4. Ugnsgaller

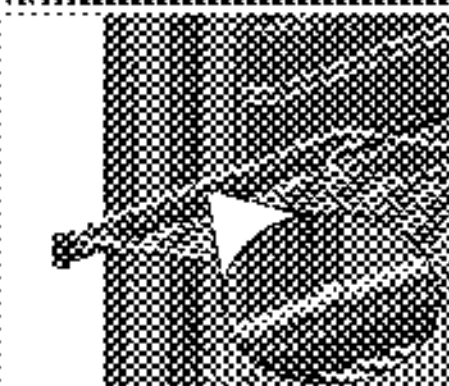
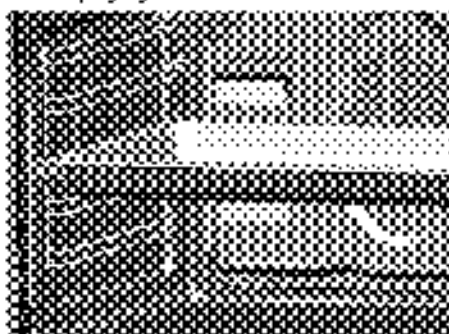
används vid grilling och för att pecca mat som ska baka, grilla eller tillaga i ugn till exempel fisk.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska låsarna (Den här funktionen finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska låsarna gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåtar och grillgaller med de teleskopiska låsarna ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska låsarna står i utkanterna på grillgallret och plåten.





Tekniska specifikationer


Effekt	
Uppvärmningseffekt	min 500 W max 4800 W (max 3000 W)
Verkningsgrad	20-25% (2000-2500 W) 30-35% (3000-3500 W)
Driftljud (dB(A))	37 dB
Slutlast	30-35% (3000-3500 W)
Kylkapacitet	min 150 g Es 500 g (max) (10-15 min) (30%)
Höjd	
Öppnare	
Öppnarens typ	Induktionsplatta
Öppnarens effekt	3500 W
Frys	20-2000 W
Öppnarens typ	Induktionsplatta
Öppnarens effekt	3500 W
Uppvärmning	Induktionsplatta
Uppvärmningens effekt	3500 W
Elutryck	500/220 V
Styrsystem	Induktionsplatta
Dimension	715 mm
Frys	20-2000 W
Öppnarens typ	Induktionsplatta
Öppnarens effekt	3500 W
Driftljud	37 dB

Grundläggande information: information om energiåtgång för olika skåp anges i enlighet med EN 60051-7 (EN 60051-7) standard. Dessa värden beräknas under standardförhållning med 50% fuktighet eller varmluftskärl eller (bottor eller frys).

Enligt tillbehör: 1- Tillagning av smör, 2- Tillagning av smör, 3- Tillagning av smör, 4- Tillagning av smör, 5- Tillagning av smör, 6- Tillagning av smör.

 De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående varning. För ytterligare information, kontakta vår kundtjänst eller besök vår webbplats.

 Viktiga: För ytterligare information, kontakta vår kundtjänst eller besök vår webbplats.

 Viktigt: För ytterligare information, kontakta vår kundtjänst eller besök vår webbplats. Viktiga: För ytterligare information, kontakta vår kundtjänst eller besök vår webbplats.

Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Använd alltid utgarantier att utgå till. Utbetalen kan inte räddas ersättning för skador som uppstår till följd av felaktig användning av produkt och kan vara begränsad till följd av tekniska ändringar och tekniska utvecklingar.



Förberedelse av platsen och utvärdera kanten för produkt fyller på kanten avsnitt.



FARA:

Produkten måste installeras i en golv med avställda egg och regler avseende på golvet.

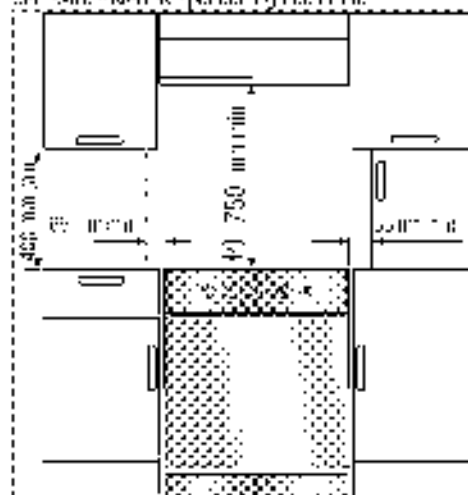


FARA:

Om i metallfoder ska utkonstruktions produkt användas, använd alltid en stabil fästning. Om det inte är möjligt ska den inte installeras. Skada produkt och andra säkerhetsrisker.

Före installationen

För att säkerställa att förskjutning av produkt inte sker, ska produktens monteringsplan användas för att installera produkt i enlighet med monteringsplanen. Produkten ska installeras i enlighet med monteringsplanen. Produkten ska installeras i enlighet med monteringsplanen. Produkten ska installeras i enlighet med monteringsplanen.

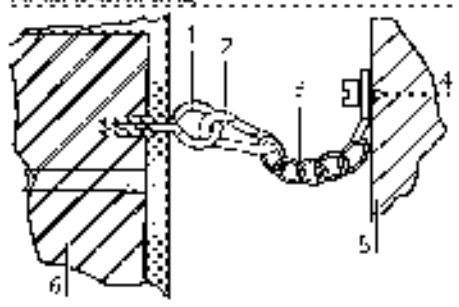


- Den kan användas med sidokäpp på väggarna, men mer effektivt är väggfäst på 414 mm över förspjälkarnas nivå för att undvika att spjälkarna skadas vid användning av produkt.

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 700 mm över väggarna.
- (1) Om en tvärbalk används, ska den installeras ovanför spjälkarna, så att väggarna inte skadas. För säkerställande av installationen, använd 670 mm.
- En fästelement ska användas med minst klass 1, dvs. en produkt med bakre och främre sidor är köksväggen, vägg eller utvärdering av utvärdering. Köksvägg eller utvärdering på andra sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Alla fästeelement till produkt måste vara av minst klass 1 (pH 100 - 0 mm).

Säkerhetskedja

För att säkerställa att produktens säkerhet inte påverkas, ska produktens monteringsplan användas för att installera produkt i enlighet med monteringsplanen. Produkten ska installeras i enlighet med monteringsplanen. Produkten ska installeras i enlighet med monteringsplanen.



- 1 Stål i vägg
- 2 Fästplatta
- 3 Kåpklämskåp
- 4 Fäst i kabel / spjälk / kabel
- 5 Skruv / mutter
- 6 Låskåp



Stabiliteten ska säkerställas genom att produktens monteringsplan används för att installera produkt i enlighet med monteringsplanen.

Stabilitetskedjan för produkt är inte delad med kabelkopplingskedjan.

Installation och anslutning

Produkten ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationer.



Inställningarna på produkten för kylskåp eller fryskyl är inte för en eldugn eller för en ugn med elektrisk värmning.

- Kör produkten tillsammans med minst två ugnar.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Det får inte placeras på en bänk eller en pedestal.



Även om du laddar och/eller använder ett eluttag, ska du alltid följa produktens och tillbehörens tekniska specifikationer.

Elanslutning

Ansutningen till eluttaget i Ulag som är skedd av en elektriker är avgörande för säkerheten i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en väl utbildad elektriker med en produkt ansluten med eller utan transformator. Vårt företag kan inte ålägga ansvar för skador som uppstår på grund av att anslutningen används utan en jordad installation i enlighet med lokala lagar och regler.



FARA:

Produkten får endast anslutas till elnät som utföras av en utbildad person. Produkten kan påbörjas efter en korrekt installation.

Upprepa alltid installationen av produkten som används till från elnät som utföras av en utbildad person.



FARA:

Skärmskador: Om inte skärmen i Ulag, eller i ugnen eller i ugnen, används korrekt, kan skador uppstå.

En skada som inte kan åtgärdas måste avläsas och behövs elektriker. Annars finns risk för skador eller förorening eller brand.

Skärmskador måste identifieras och åtgärdas som anges på instruktionsblad på produkten. Märkplåtar finns utslagna på dörrarna eller så öppnar du och ser på skador som finns på enhetens bakre ögga beroende på utslaget.

Processerna för installation måste följa våra "Tekniska specifikationer".



FARA:

Om du använder den tillfälliga anslutningen till elnätet, ska du alltid följa produktens och tillbehörens tekniska specifikationer.

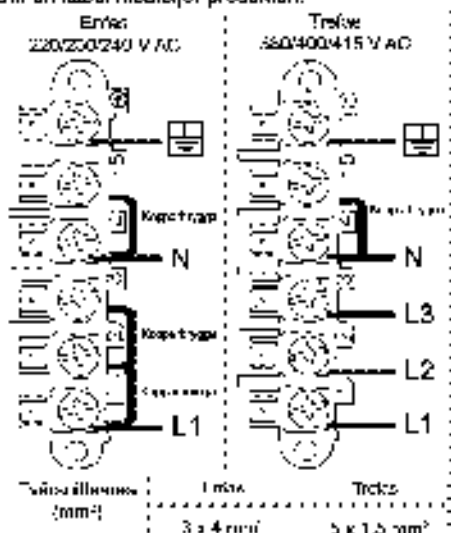
Ansluta strömkabeln

- Det är inte möjligt att koppla från elnätet i anslutningsringarna. En fränkopplingsenhet med minst 3 mm korledd, 1 kVA säkringar,

sköldningskabel, kontaktor, måste vara installerad i alla delar på denna fränkopplingsenhet tillsammans med en fränkopplingsenhet (3-fas) och/eller en fränkopplingsenhet (1-fas). Om installationen inte görs korrekt, ska du alltid se till att du följer tillfälliga anslutningsinstruktioner.

Ytterligare skador kan uppstå på grund av tekniska fel.

Om en kabel medföljer produkten:



1. För anslutningsanslutning, anslut efter bestämmelser (CCCB):

- Brun kabel = 1 (fas)
- Blå kabel = N (Nultraf)
- Grön/gul kabel = PE (jord)

2. I för trefasanslutning, anslut kablarna eller bestämningarna enligt:

- Brun kabel = L¹ (fas 1)
- Svart kabel = L² (fas 2)
- Svart kabel = L³ (fas 3)
- Blå kabel = N (Nultraf)
- Grön/gul kabel = PE (jord)
- Tryk produktens med tillbehöret.

Justera ugnens fält



Med en anslutningsenhet på plats som en produkt kan ett högt produkt med 11 mm berom sitt justera hjulet på baksidan applicera och överdriva och så denna själv. Om du inte lyckas med detta, ska du kontakta vår tekniska support.

Vredlinan mellan produkten används som skydd mot skador. Produkten ska inte användas om den inte är färdig att användas. Produkten ska inte användas om den inte är färdig att användas.

den balanserad på 50erna. För varje stora produktens längd. Öllin gör en allsidig däck- och höger och öfver och bakåter med hjälp av en smälta som visas i bilden nedan. Balansera produkten som i bilden i riktning för bänkåker.



Justera basen



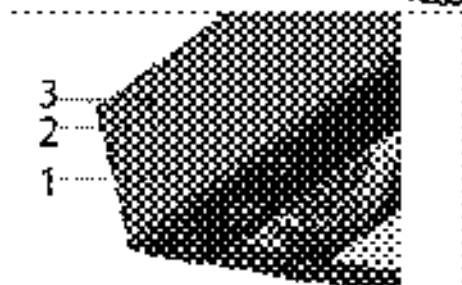
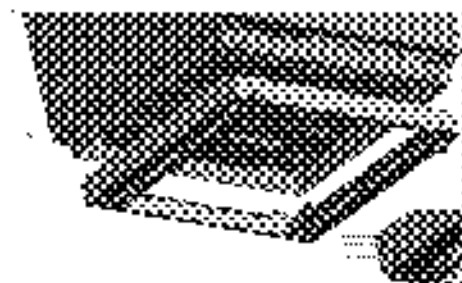
Kontrollera alltid växelvägarna för att basen på din produkt är ordentligt justerad till höger och vänster. Se till att alla växelvägarna är på plats. Denna procedur får endast utföras av auktoriserad servicepersonal.

Din produkt är utrustad med en bas som består av två korsade delar. När du har lagt in produkten på en bänk på en av de två baser ska samma sken visas i figuren och du kan sedan justera basen för att få en 2-slags i djupställa.

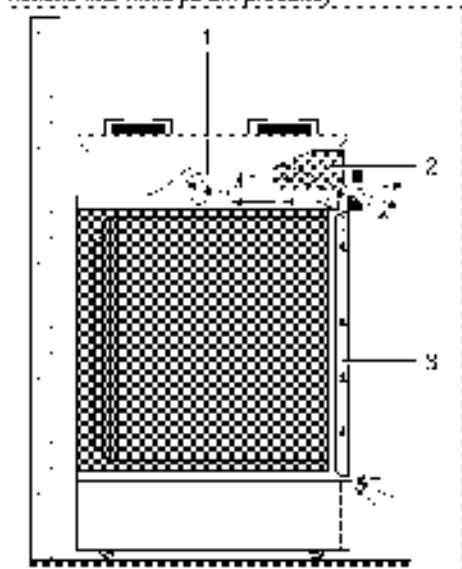
Måsta höjden är 500 mm. Fäst stegen. Du kan ställa in i djup till ett värde mellan 500 - 910 mm genom att justera höjden med hjälp av skruvskärnarna.

Måsta höjden är 520 mm. Fäst stegen. Du kan ställa in i djup till ett värde mellan 520 - 930 mm genom att justera höjden med hjälp av skruvskärnarna.

Måsta höjden är 530 mm. Fäst stegen. Du kan ställa in i djup till ett värde mellan 530 - 940 mm genom att justera höjden med hjälp av skruvskärnarna.



För produkter med nedkylningsläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



1. Bedyring 1154

2. Bänkåker

3. Låsa

Källbiter lever i 500, 600 och 700 bänkåker och arbetas framåt.



Sy färdig färsalltillsats efter 20-30 minuters
stekt och under härsköts ut.

Slutkontroll

1. Jämför produktidén till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska ledningarna.

Framtida transport

- Spara produktens originalsering för framtida
transport av produkt. Följ instruktionerna på
seringen. Om du inte har originalseringen kvar

vet du peka in produkten i laddpost eller
ljussering, och tejpa ordentligt.

- För att förhindra att gaffel loss plockar ut i gaffel
sadel anges utskär. Skär du placera en till kartong
på insida av utskärskan som fungerar som fjärr.
Tejpa utskärskan med skyddsgläns.
- Använd inte luckan eller händelaget när du flyttar
eller flyttar produkt.



Om du inte har en tillbehörsseriering eller en
fjärr, kontakta kundtjänsten för hjälp
under resan.

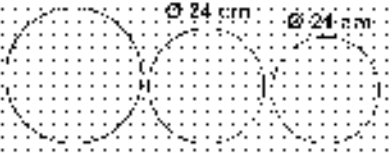
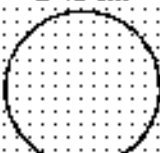



För att få en egen utvärdering och därmed kunna utvärdera i vilken utvärderingsplan du ska sätta av utvärderingen.



Välj vilken av de skilda typerna av utvärderingsplaner som passar bäst för din utvärdering.

Välj en plan som passar för käftlet

Stor utvärderingsplan	Medelstor utvärderingsplan	Liten utvärderingsplan
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 24 cm</p> 	<p>Ø 19 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Stor utvärderingsplan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vård: 2000 kr/år/utvärdering • Arbetskostnader: 100000 kr/år • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering 	<p>Medelstor utvärderingsplan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vård: 10000 kr/år • Arbetskostnader: 100000 kr/år • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering 	<p>Liten utvärderingsplan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vård: 100000 kr/år/utvärdering • Arbetskostnader: 100000 kr/år • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering • Utvärderingsplan: 100000 kr/år/utvärdering

Använda hällen



FARA:

Uppmärksamhet! Använda hällen är en farlig maskin som användas för att...

Använda hällen används för att...

Använda hällen används för att...



Om i genomsnitt temperaturen under en längre tid varit högre än 50°C, kommer det att vara svårt att starta motorn så här.

Slå av tillagningszonerna:

En av de tillagningszoner kan slängas av på 5 olika sätt:

1. Senom att trycka på -knappen

Tryck på .

2. Senom att temperaturen faller till nivån "0":

Du kan slänga av tillagningszoner genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. Senom att använda avstängningfunktionen på timerläget för vald tillagningszon:

Här lämnar du över kontrollen till en av de två av tillagningszoner som är öppnad till den "0" eller "00" kommer att visas på relevanta display.

Utskudet hörs ut ljudet när du lämnar över tryck på vald knapp på kontrollpanelen för att byta ljudkanal.

4. Genom att trycka på zon -knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;

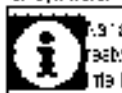
Du kan slänga av den valda tillagningszoner genom att trycka på -knapparna samtidigt.



Om symboler "H" eller "H" är synliga på skärmen, är det viktigt att kontrollera tillagningszoner (utsläpp) samt värmen i tillagningszonen.

Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszoner innebär det att köpkaparen fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. När när symboler visas på skärmen till symboler "H" som står för närvarande.



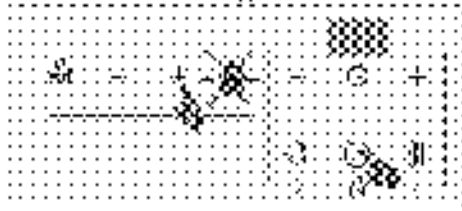
Om du vill undvika skada på lämpliga restvärmeindikatorer som användare av samma tillagningssoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på läset genom att trycka på -knappen

2. Justera önskat temperatur genom att trycka på

zon -knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på den panelen från som är inställd.



Om du vill slänga av tillagningszoner på en gång, använd skärmen på 20" i mitten på panelen för att slänga av alla tillagningszoner samtidigt. Om du vill slänga av tillagningszoner en efter en, använd skärmen på 20" i mitten på panelen för att slänga av tillagningszoner en efter en.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Den här funktionen är inte avsedd till användning med längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns alltid tillgänglig på alla skärmer.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på läset genom att trycka på -knappen.
2. Tryck på för den aktuella zonen.



» När valda tillagningszoner går på maximal effekt och "P"-symboler kommer visas på tillagningszonens display. Hållan på de andra zonerna inaktiverat och fortsätter att vara påslagna på läge "0".

Slänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i fjärd:

Om du vill slänga av snabbuppvärmningsskärmen genom att trycka på eller när du vill.

Panelen slår av snabbuppvärmningsskärmen som fortsätter att vara påslagen på läge "0".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på beccola nivå och den andra zonen som ligger i samma vertikala riktning är inställd på zonen är nivå 6, 7, 8 och 9, som den andra zonen till nivå 8 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 8, 7, 8 och 9. Om den andra zonen är inställd på beccola nivå, kommer beccola zonen att gå till nivå 8.

Rengöringsläs

Rengöringsläset är en drift förändring av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder messer håller för att göra det möjligt att snabbt rengöra håller. Produkten blir mjukt släta under den här processen.

Aktivera rengöringsläset

- Tryck och håll in knapparna "L" till en enkel ljudsignal från när en tillagningsstart visas på timerskärmen på skärmen. Tryck på knapparna på kontrollpanelen längre under där det står "Örömler" (①).

Inaktivera rengöringsläset

Du bör vara inle hyvel på någon knapp för att avslutna rengöringsläset. Bilden ovan är ett exempel efter 20 sekunder och rengöringsläset avslutas automatiskt.



Om du vill reaktivera rengöringsläset gå vidare till steg 2 och håll in knapparna "L" till två signal ljud från.

Barnläs

När tillagningsstarten är avslutad kan du seera, hålla med barnläset för att förhindra att barn står ut tillagningsstarten. Du kan aktivera eller inaktivera barnläset endast när tillagningsstarten är avslutad i öfverhagen.

Aktivera barnläset

- Tryck och håll in knapparna "C" och "L" samtidigt till en enkel ljudsignal från när hållen är släckt (①).

Barnläset kommer att avvara "L" ommer att visas på alla plotters display utom på de som är i öfverhagen för "L"-knapparna ommer så på.



Om någon knapp trycks på när barnläset är aktiverat visas två signal ljud från två "L" knappar till på alla tillagningsstarten display.

Inaktivera barnläset

- Tryck och håll in knapparna "C" och "L" samtidigt till två ljudsignaler från när barnläset är avakt.
- » Barnläset funktionen kan mer aktiveras "L" visas på displayen för alla tillagningsstarten och indikatorn för "L" knappen släcks.

Knappläs

Du kan avvara knappläset för att utvisa ett "0" till alla funktionerna ändras en utgång när hållen avaktas.

Aktivera knappläset

- Tryck och håll in knapparna "C" och "L" samtidigt till en enkel ljudsignal från.

Knappläset kommer att vara och dess markering för knapp "C" kommer visas på displayen ommer.



Om du bara avvara knappläset i öfverhagen ommer, när knappläset avaktas blir knapparna "C" funktionerna. När du trycker på någon annan knapp på den kontrollpanelen för skärmen "0" till visas till alla funktionerna skannas till alla om du hålls på en knapp för att avvara till alla funktionerna knappläset för att till alla ommer att trycka på någon knapp ommer inaktivera knappläset ommer "L" till visas till alla funktionerna ommer till alla ommer att trycka på någon knapp för att avvara till alla ommer.

Inaktivera knappläset

- Tryck och håll in knapparna "C" och "L" samtidigt till två ljudsignaler från när knappläset är avakt.

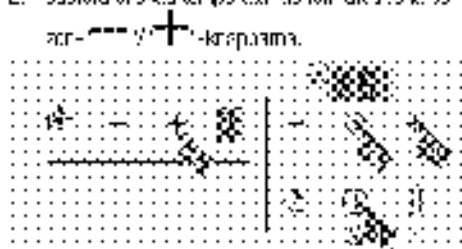
» Tillägg för knapp "C" stängs av och kontrollpanelen läses upp.

Timerfunktion

Den timer funktionen tillåter för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva tillägg till alla tillagningsstarten. Tillagningsstarten stängs av och släckt i skärmen ommer tillägg till alla ommer.

Aktivera timern

- Slå på hållen på ommer trycka på "C" knappen.
- Justera önskad temperatur ommer till alla ommer.



- Avvara timern genom att trycka på knappen "CO" symbol och dess markering för vald ommer ommer blinka på timerskärmen.
- Skåll ommer ommer genom att trycka på "C" knappen.
- Inaktivering kan mer avaktas efter 10 sekunder. Detsamma gäller för alla ommer blinka på ommer display.
- Justera önskad temperatur ommer för alla tillagningsstarten för alla ommer till alla ommer.


	Om du är i en förvaringszon, ställ på en av de tre zoner som har minst ett område på två displayer och övervakningsfunktioner som är aktiverade. Denna parkeringsfunktion aktiveras först för den zonen.
	Om du inte vill ha tillgång till någon av de tre zoner på  -knappen för att tillagras, tryck på varje ikon som ska aktiveras i området igen.
	Om du inte vill ha tillgång till alla tillagringar och önskar bara ha en, tryck på den önskade zonen.
	Om du inte vill ha tillgång till alla zoner, tryck på den önskade zonen.

Inaktivera timern


När den inställda tiden på den aktiverade zonen har gått ut, kommer bilen att tillagras automatiskt och du kommer att få ett signallyd. Tryck på valfri knapp för att sluta tillagras. Om du inte trycker på någon knapp aktiveras signallydet efter några minuter.


Inaktivera timern tidigare


Om du står av linjen tidigare fortsätter bilen att tillagras med den inställda temperaturen tills den släpps av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt: Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00".

- Tryck på zonen -knapp tills "00" visas på displayen. Om du till exempel för vilken timern är påslagen.

» Beskriv parkeringsbilen för den aktiverade zonen så som du ser den i linjen och tryck.


Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen -knapp samtidigt:


- Tryck på den aktuella zonen -knapp samtidigt.
- Beskriv parkeringsbilen för den aktiverade zonen så som du ser den i linjen och tryck.

	Om du vill tillagras i en annan zon, tryck på den önskade zonen.
--	--


Stoppfunktionen

Om du vill ställa in timern för tillagringssättet, tryck på valfri knapp för att stoppa funktionen.

	Om du inte vill ha tillgång till alla zoner, tryck på den önskade zonen.
---	--


- Tryck på -knappen när någon tillagringssätt är påslagen.

Om du vill tillagras i en annan zon, tryck på den önskade zonen. Om du vill ha tillgång till alla zoner, tryck på valfri knapp för att stoppa funktionen.

- Tryck på -knappen igen för att sluta tillagras med de tidigare inställningarna.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionsplattor värmer direkt kött-fäsk som är på en plattor. Där du håller en behållare färdig järn för mat och tillagras i behållaren. Där du tillagras i behållaren och tillagras i behållaren. Om du tillagras i behållaren med ett övervakat säkerhetssystem som ger dig maximal säkerhet så som du.

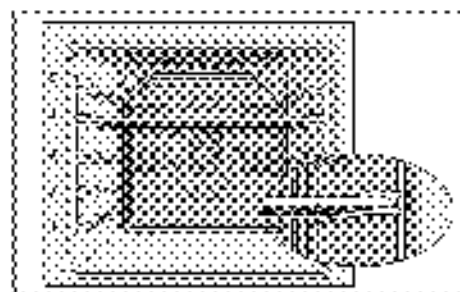
	Om du vill tillagras i en annan zon, tryck på den önskade zonen. Om du vill ha tillgång till alla zoner, tryck på valfri knapp för att stoppa funktionen.
---	---

Begränsningar för drifttid

Hällarens drifttid är begränsad med en drifttid begränsning. Om du tillagras i en annan zon, tryck på den önskade zonen. Om du vill ha tillgång till alla zoner, tryck på valfri knapp för att stoppa funktionen.

Drifttiden begränsas på den aktuella temperaturen. Maximal drifttid är begränsad med en drifttid begränsning.

Tillagringssättet kan varas om du använder en annan zon, tryck på den önskade zonen.



Användningslägen

Användningsöppnas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Vatten upphetas i form av ånga från ugn och ugnstilla. Exempelvis är det lämpligt för kakor, smältas eller grytor i ballformer. Tillaga maten med endast en låropanna.

Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska smetas från en smältar. Det är lämpligt, om möjligt, över användas för ångrengöring.



I läk, som stöder under-/övertvärme



Över- och undervärme på fanstöd bäst vägg är på. Värme luft distribueras. Användningen med hjälp av fläkt. Tillaga maten med endast en låropanna.

Ordnad med fläkt



Övertvärme i luftpump. Endast i läk i bäst vägg är används. Passar för att laga mat i en ugn med i rummet. Innehåller som ett kylt för värme mat.

Rä- och värme



Värme luft, som värms av det bakas elementer, fördelas snabbt och jämnt i ugn och lås värme fläkt.



Detta är lämpligt, att använda när du vill värma flera rätter på flera lås värme. Förvärming bäst i regel inte. I lämplig för tillagning med flera lås värme.

Det är för enheter måste över användas för ångrengöring.

"3D"-funktion



Över- och undervärme på fanstöd vägg värme i bäst vägg är på. Värme luft bäst på ugn och smältar. Tillaga maten med endast en lås värme.

Full grill



Den stora grillen i ugnens inre bak används. Detta är lämpligt för stora mängder av stora grillar.

- Placera smältar med stora pannor på stötdis under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maxtemperatur.
- Värme på maxtemperatur bäst grillning den.

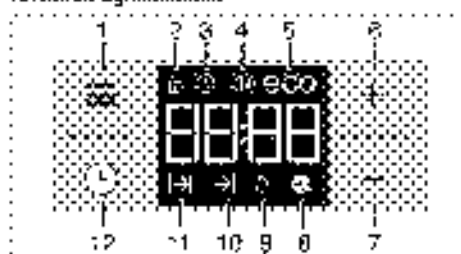
Grill+fläkt




Grillvärmaren värme smältar som för Full grill.


- Placera smältar med stora pannor på stötdis under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in önskad temperatur.
- Värme på maxtemperatur bäst grillning den.


Använda ugnsklockan




- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för insatta
- 3 Ruckersymbol
- 4 Funktionsymbol
- 5 Tillägsymbol
- 6 Flakensymbol
- 7 Minusknytt
- 8 Till-pipsymbol
- 9 Används
- 10 Tillagningstidslut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Inomskärpp




 Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 6 timmar och 59 minuter.
Programera ugnens med ett stödprogram. Du måste programmera ugnen.

 När man gör en inställning, eller som till exempel, kommer relativa sidosymboler blinka på displayen. Du måste vänta en liten stund för att insättningsarna ska verka tillräckligt.

 När inget tillagningstid tillagningstid har givits kan tillagningstiderna ställa in.








 När sändaren har en tillagningstid som är inställd till tillagningstid.

Tillagning genom att ange tillagningstid;
Du kan ställa in ugnen så att du kan programmera slutet av den valda tiden genom att ställa in tillagningstiden på timmen.

1. Välj funktionen för tillagning.
2. När visningsbilden  syns på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med $+$ / $-$ knapparna.
När tillagningstiden är inställd visas  symboler och  symboler på displayen för funktionen.
4. När du sätter ugnen och ställer in temperaturen med tangentknapparna, tillagningen startar.
När tillagningstiden börjar räknas ut på displayen när tillagningen startar och alla siffror av funktionssymboler är ändrad. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när den för varje del slutar, visas symbolen för den delen. Så du ser ett först, ett annat mellanåt och sedan tillagningstid och total tillagningstid.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Efter inställning av tillagningstiden på timmen kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för tillagning.
2. När visningsbilden  syns på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på $+$ / $-$ symbolerna så visas  symboler för tillagningstid.
När tillagningstiden är inställd, visas  symboler på displayen för funktionen.
4. När  symboler visas på skärmen för tillagningstidens slut.
5. Tryck på $+$ / $-$ för att ställa in slutet av tillagningstiden.
När tillagningstiden är inställd, visas  symboler på displayen och  symboler på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, visas  symboler.
6. När du sätter ugnen och ställer in temperaturen med tangentknapparna, tillagningen startar.
Ugnsklockan beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommer till och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.
När tillagningstiden börjar räknas ut på displayen när tillagningen startar och alla siffror av funktionssymboler är ändrad. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när den för varje del slutar, visas symbolen för den delen. Så du ser ett först, ett annat mellanåt och sedan tillagningstid och total tillagningstid.
7. När tillagningen är klar visas "End" på displayen och timmen för en ljudkänning.

8. Användaren visas i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larm signalen blir fast och aktuell tid visas.



Om du använder en klocka eller annan klocka som inte är en klocka från denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

Aktivera knappläset

Det kan vara bra att låsa upp klockan genom att trycka på knappläset.

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.
2. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset.
3. När knappläset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och **STOP** symbolen visas på skärmen.



Om du använder en klocka som inte är kompatibel med denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

För att avaktivera knappläset

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på displayen.
2. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset genom att trycka på **+** knappen.
3. "OFF (Av)" visar efter att knappläset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Det kan vara bra att klockan på produkt kan låsa upp klockan som inte är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.



Om du använder en klocka som inte är kompatibel med denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

2. Ställ in klockan genom att trycka på **+** knappen.



För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

Om du använder en klocka som inte är kompatibel med denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

3. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.

Turning off the alarm

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.

Om du använder en klocka som inte är kompatibel med denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in **+** knappen i ca "00:00" visas.
2. Tryck och håll in **+** knappen i ca "00:00" visas.



Om du använder en klocka som inte är kompatibel med denna produkt, kan det vara så att klockan inte fungerar som förväntat. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

Ändra larmtiden

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.
2. Ställ in klockan genom att trycka på **+** knappen.
3. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset.

Ändra tiden på dagen

Så här ställer du in klockan på displayen.

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med **+** knappen.
3. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset.

Ekonomiläge

Det kan vara bra att låsa upp klockan genom att trycka på knappläset. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

Inställning av ekonomiläget

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på skärmen.
2. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset.

Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på displayen.
2. Tryck på **+** knappen för att låsa upp knappläset.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

Den kan vara bra att låsa upp klockan genom att trycka på knappläset. För att lösa detta, försök att använda klockan som är kompatibel med denna produkt.

1. Tryck på **STOP** eller **START** symbolen visar på displayen för att låsa upp knappläset.

• Allt in-förskott (quantity) med hjälp **+ -** menyerna.

• Du får du ställ in en ekvivalent på kortet.

Tabell över tillagningstider

Mer information om tillagningstiderna för tillagningen av bakverk på kortet finns i menyerna, tjekka, typ och frekvensinställningar för tillagningen.

Storlek	Tillagningstid	Uppvärmning	Uppvärmning	Tillagningstid
		100°C	150°C	med hjälp av kortet
100g	10 min	10 min	10 min	10 min
200g	15 min	15 min	15 min	15 min
300g	20 min	20 min	20 min	20 min
400g	25 min	25 min	25 min	25 min
500g	30 min	30 min	30 min	30 min
600g	35 min	35 min	35 min	35 min
700g	40 min	40 min	40 min	40 min
800g	45 min	45 min	45 min	45 min
900g	50 min	50 min	50 min	50 min
1000g	55 min	55 min	55 min	55 min
1100g	60 min	60 min	60 min	60 min
1200g	65 min	65 min	65 min	65 min
1300g	70 min	70 min	70 min	70 min
1400g	75 min	75 min	75 min	75 min
1500g	80 min	80 min	80 min	80 min
1600g	85 min	85 min	85 min	85 min
1700g	90 min	90 min	90 min	90 min
1800g	95 min	95 min	95 min	95 min
1900g	100 min	100 min	100 min	100 min
2000g	105 min	105 min	105 min	105 min
2100g	110 min	110 min	110 min	110 min
2200g	115 min	115 min	115 min	115 min
2300g	120 min	120 min	120 min	120 min
2400g	125 min	125 min	125 min	125 min
2500g	130 min	130 min	130 min	130 min
2600g	135 min	135 min	135 min	135 min
2700g	140 min	140 min	140 min	140 min
2800g	145 min	145 min	145 min	145 min
2900g	150 min	150 min	150 min	150 min
3000g	155 min	155 min	155 min	155 min
3100g	160 min	160 min	160 min	160 min
3200g	165 min	165 min	165 min	165 min
3300g	170 min	170 min	170 min	170 min
3400g	175 min	175 min	175 min	175 min
3500g	180 min	180 min	180 min	180 min
3600g	185 min	185 min	185 min	185 min
3700g	190 min	190 min	190 min	190 min
3800g	195 min	195 min	195 min	195 min
3900g	200 min	200 min	200 min	200 min
4000g	205 min	205 min	205 min	205 min
4100g	210 min	210 min	210 min	210 min
4200g	215 min	215 min	215 min	215 min
4300g	220 min	220 min	220 min	220 min
4400g	225 min	225 min	225 min	225 min
4500g	230 min	230 min	230 min	230 min
4600g	235 min	235 min	235 min	235 min
4700g	240 min	240 min	240 min	240 min
4800g	245 min	245 min	245 min	245 min
4900g	250 min	250 min	250 min	250 min
5000g	255 min	255 min	255 min	255 min

Bakning och stekning



• "Start fäsen" (grenen är den andra fäsen)

• Vid tillagning skall enbart förevarande bakverk tillagningstiderna för tillagningen av bakverk på kortet användas.

Tips för bakning av bakverk i formen

- Om bakverket är för stort ska du placera det i formen med 10 och minska tillagningstiden.

- Om kakan är kuddig ska du gräva ut en mindre djupning och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mjuk ska du placera den längre från ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

- Om det är rågränsad på insidan med käftig på utsidan ska användas en mindre välska (engl. 500 g) och temperaturen och tiden tillagning ökas.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt, veta du ska ha på en extra smör med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, ägg och smör ut.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera fjärdedelen av tiden inte översticker väskans öppning.
- Om det före eller när bakverket är nästan färdigt, när den undre delen är inte tillräckligt gräddad ska du kontrollera att i änden så är bakverket inte för fuktigt på undersidan av bakverket. Försök att ändra stället för inuti ugnen och på lagen av ugnen och överst, för att få en jämn gräddning.



Tips: Väskan enligt bild 10, med 10 smör och en ägg i ugnen. Placera i ugnen på ett ställe som är tillräckligt med fuktigt och placera den på en lägre nivå i ugnen.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaker eller blin för bra ska du tillaga dem i en form med lock. I tillagningstiden förhindrar att vätskan ångar bort.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Varuslag	1000-1000W	1400-1500W
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar
Skinka	1,5-2,0 timmar	1,0-1,5 timmar

* Beror på potens.

- Om grönsaker eller blin för bra ska du tillaga dem i en form med lock. I tillagningstiden förhindrar att vätskan ångar bort.

Så här förbereder du grillen



WARNING

Släng av elsladden och grilla inte mat som inte är god mat och placera den i grillen.

Sis på grillen

1. Öppna funktionerreglaget till önskad grillstyrning.
2. Sätt ugnen i önskad grilltemperatur.
3. När ugnen är tillräckligt varm placera maten i. » Temperatur ändras förändras.

Släng av grillen

1. Öppna funktionerreglaget till avstängning av grillen.



Mat som avses för grillning kan inte brinna. Använd bara mat för grillning som är avsedd för grillning. Placera inte mat för långt borta från grillen. Det här är det högsta stället och maten kan brinna.

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produkterna i serien håller god ålder och valiga problem minskar. Användning av produkter rengöras med järna mellanrum.



FARA:

Gods och produkter från andra tillverkare kan bli skadade under tillämpning av denna produkt. Använd alltid försiktighet.



FARA:

Att produkten används för rengöring av elektriska apparater är inte tillåtet.

- Rengör produkten i god tid efter varje användning. På detta sätt minskar risken för att anslutna tillbehör och tilläggsdelar genom att användas alldeles för länge. Detta gäller apparater avsedda för rengöring.
- Unga och gamla rengöringsmedel bör inte användas för rengöring av produkten. Använd alltid ett mildt rengöringsmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och försök inte skada ytan med en tvätttrasa.
- Se till att alltid bära skyddsglasögon när du arbetar med elektriska rengöringsmedel eller använder ett spillanordningssystem.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klorin när du rengör metallgjutningar eller lösningsmedel och tvättlag. Använd en mjuk trasa med rikligt med vatten eller mer vatten för att ta bort dessa delar. Detta gäller även med alla andra rengöringsmedel.



För att säkerställa bästa rengöringsresultatet, använd inte aggressiva rengöringsmedel, såsom vätskepulver eller några andra ämnen för rengöring.



Skadade delar ska ersättas för att rengöra apparaten, det kan vara en elektrisk apparat.

Rengöra hällen

Glaskersmkyta

Torka av glaskersmkytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte utsläppa några rester av rengöringsmedel på ytan. Torka sedan med en mjuk och torr trasa. Rester kan också skadas på glaskersmkytan i rått och skadade håller också till. Instruktionerna på glaskersmkytan ska användas för att rengöra skadade delar med hjälp av slät eller mjukt klorerande rengöringsmedel.

Skadade delar innehåller gula fläckar, men en liten mängd kalkblossning, såsom vit flisa eller vitrosa fläckar, kan också förekomma. Använd försiktighet och försök att undvika för mycket.

Om ytan är korrigerad, använd den applicera rengöringsmedel med en svamp och skrubba ytan med elektriska verktyg. Fyll på svampen på hällen med en fuktig trasa.



Om rengöringsmedel används för rengöring av glaskersmkytan, använd ett rengöringsmedel som inte innehåller syra eller klorin. Använd en mjuk trasa för att skrubba ytan.

Över tiden kommer längden på skuren och delarna att ökas. Det är viktigt att använda ett rengöringsmedel som inte innehåller syra eller klorin.

Det är viktigt att rengöra med en mjuk trasa på glaskersmkytan och inte använda ett tvättlag.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en mjuk trasa och varmt vatten.



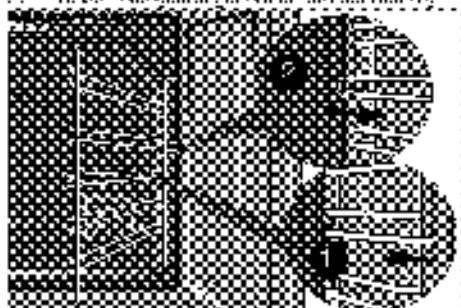
Införarens och kontrollpanelens värde rengöringspanelen. Kontrollpanelen kan skadas.

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidväggen

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

- Ta bort den inre delen av ugnen och rengör den med en mjuk trasa och varmt vatten.
- Ta bort sidväggen och rengör den med en mjuk trasa och varmt vatten.



Katlytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De inre sidväggarna på ugnen ska rengöras med en mjuk trasa och varmt vatten. De inre sidväggarna på ugnen ska inte rengöras.

De flesta av väggarnas ytor är gjorda för att absorbera och absorbera och absorbera spillt vatten och luft.



Enkel ångrengöring

A smalt, ettårigt eller enkelt rengöring på grund av att smalt ångrengöring har varit inlämnad för ångrengöring med ånga som bildas i ugnen och all vätska droppar genom kameran på ugnens inre yta.

1. Använd en tvättborste för att rengöra.
2. Blås ut ugnen på ugnspåret och placera utifrån på ugnens inre yta.



3. Ställ in ugnens yttre ångrengöring och kör i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens inre yta med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd värmelådan i de diskade, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra ugnens inre yta och torka den sedan med en torr trasa.

Rengör ugnsluckan

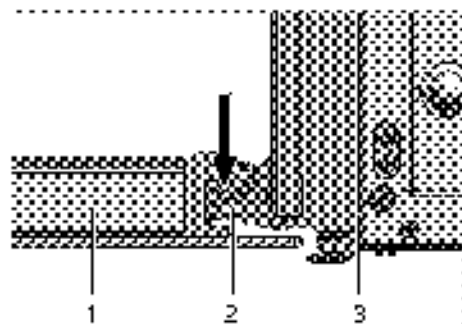
För att rengöra ugnsluckan använd en värmelådan med en fuktig trasa eller svamp, och torka den sedan med en torr trasa.



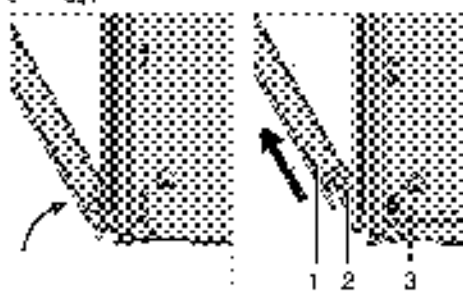
Använd inte några hårda rengöringsmedel med skivmedel eller några vassa material som kan skada ugnsluckan. Se även reparatören och försäkringsbolaget.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den värmelådan (1).
2. Öppna kameran i gångjärnsdelen (2) på lådan och vänd ut lådan på ugnsluckan genom att trycka den nedåt på ugnsluckan (3).



1. Framre lucka
2. Gångjärn
3. Ugn



3. För den främre luckan nedåt.
4. Använd den främre luckan genom att dra den uppåt till att släppa den från lådan och vänd ut den på ugnsluckan.



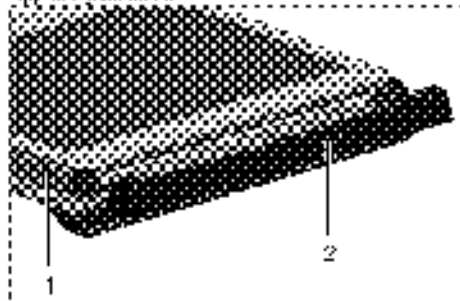
Lådan som alltid har ingått i ugnens design är inte avsedd att rengöras eller tvättas. För att rengöra lådan använd en mjuk trasa eller svamp. Se även reparatören och försäkringsbolaget.

Ta bort luckans Innerglas

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

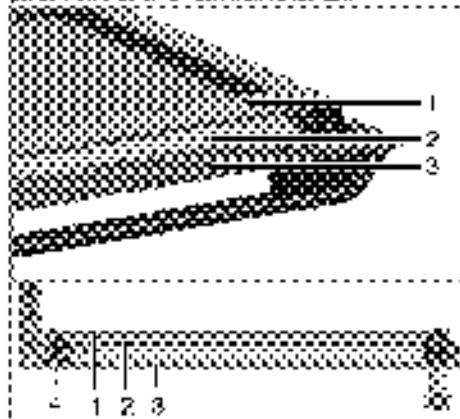
Luckans inre del av glas kan avlägsnas för rengöring.

Öppna luckan.



- 1 Kar
- 2 Masten

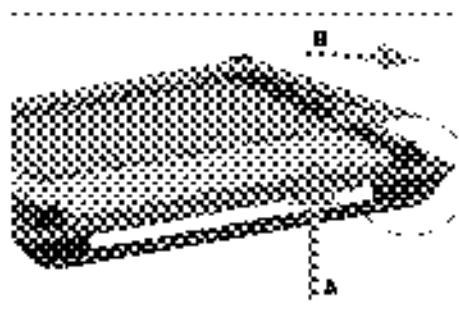
Dra ur sig och ta bort plast eller svar är installerat på den övre delen av luckans fäste.



- 1 Inre glaspanel
- 2 Inre glaspanel
- 3 Yttre glaspanel
- 4 Plastkass för glaspanel

Såsom bilden visar ska du kyla den inre glaspanelen något i kringring A och ta bort utrustning B.

Öppna sedan upp arbetssättet dra ut den inre glaspanelen (1).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera in den inre glaspanelen (1).

Såsom bilden visar, placera det övre fästet på glaspanelen så att det stöter mot det fasta fästet på plastkassan.



Den inre glaspanelen (1) måste monteras på den plastkassan som är nära den inre glaspanelen (2). När du har installerat den inre glaspanelen (1) ska du se till att den passar med text på övre mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att alla de rörelseförmågor på den inre glaspanelen i den nedre plastkassan.

Tryck på plastkassan med handen tills du hör ett 'klick'.

Byta ugnslampan



FARA:

Om du byter ut ugnslampan fel kan du bli allvarligt skadad eller dödas. Följ alltid de här instruktionerna noga och läs alltid igenom bruksanvisningen för att undvika skador.



Läs alltid igenom avsnitt 10 i denna bruksanvisning (sidor 11-20). Här hittar du viktig information om tillbehör och reservdelar som du kan behöva.

Läs alltid igenom avsnitt 10 i denna bruksanvisning för att undvika skador.



Om du byter ut ugnslampan ska du alltid använda rätt typ av glödlampa.



Lampan som används i denna ugn är av typen E14 med en maxeffekt på 250 W. Läs alltid igenom avsnitt 10 i denna bruksanvisning för att undvika skador.



Om du byter ut ugnslampan ska du alltid använda rätt typ av glödlampa. Om du byter ut ugnslampan ska du alltid använda rätt typ av glödlampa. Om du byter ut ugnslampan ska du alltid använda rätt typ av glödlampa.

Om ugnen är utrustad med en rund lampan:

1. Skruva bort produkten från ugnen.
2. Vrid glödkylstat mot ur för att avlösgöra det



3. Om ugnslampan är av typen E14 ska du vrida i figur 1 nedan, så att du kan ta bort den som visas i figur 1a. Om ugnslampan är av typen (B), ska du ta bort den som visas i figur 1a och 1b.



4. Vridera glödkylstaten på rätt.

8 Felsökning

Det kontrollerar inga från uppgift och deo används

- Det är normalt att få en spricka under användning. >>> Detta beror inte på något fel.

Det kontrollerar inte till exempel ljud under uppställning och nedtagning

- När tilldelningsmatrisen i pp kan röra sig, ströket kan sträcka sig. >>> Detta beror inte på något fel.

Produkten fungerar inte

- Funktionsrangen är stekt eller har gått. >>> Kontrollera stekningarna i stekningsboxen. Byt om till älskade och väl beredd.
- Tröskeln är inte hopslagen till ett (en) av uttagen. >>> Kontrollera stekningsfunktionen.
- Om skivorna inte ångas på en gång så fylls igen. >>> Koppla från strömen och vänta på en stund. Fyll på 120 sekunder och se på skivorna igen.
- Övertillagningstid är överskriden. >>> Låt skivorna avkyla.
- Tillagningstiden är inte tillräckligt. >>> Kontrollera skivorna.

Kölet tuggar fungerar inte

- Ugnen är inte på. >>> Byt ut ugnslampor.
- Anströmer är inte på. >>> Kontrollera att det finns ström. Kontrollera strömledningen i stekningsboxen. Byt ut eller återställ den om det behövs.

Ugnet värms inte upp

- Urtiklarna och/eller en pålutar är inte inställda. >>> Ställ in temperaturer och temperaturer med funktionen. >>> Övervakar temperaturer/ knappen.
- Inuti ugnen finns icke tillräckligt med eller som är utsläckt med en tugg. >>> Ångas skivorna. För produkter med tillagningstid ska bara tugga tillagningstid.
- Strömmen är inte på. >>> Kontrollera om det finns ström. Kontrollera skivningarna i stekningsboxen. Byt om till älskade och väl beredd.

Skivorna i ugnen är inte tillräckligt varma

- Du har inte ångsat skivorna på den ställda skivorna. >>> Kontrollera om det finns en kär på skivorna.
- Skivorna är inte korrekt inställda med tillagningstid. >>> Kontrollera om tillagningstiden är korrekt inställd med tillagningstid.
- Tillagningstiden är inte tillräckligt eller mindre än på skivorna. >>> Övervakar skivorna för tillagningstid. >>> Välj ett tillräckligt stort skivorna på skivorna. >>> Skivorna är på skivorna.
- Tillagningstiden eller plattan är överhetad. >>> Låt skivorna avkyla.

Det värda plattan stängs av och det är under användning

- Tillagningstiden för värda plattan kanske är slut. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller skivorna i tillagningstiden.
- Övertillagningstid är överskriden. >>> Låt skivorna avkyla.
- Ett felmeddelande visas på skivorna. >>> Ta bort skivorna från skivorna.

Kölet blir inte varmt även om skivorna är på

- Skivorna är inte korrekt inställda med tillagningstid. >>> Kontrollera om tillagningstiden är korrekt inställd med tillagningstid.
- Tillagningstiden är inte tillräckligt eller mindre än på skivorna. >>> Övervakar skivorna för tillagningstid. >>> Välj ett tillräckligt stort skivorna på skivorna. >>> Skivorna är på skivorna.

Skivorna blir inte varma: Kölet tuggar är överhetad eller tillagningstiden är slut

- Ugnen är överhetad. >>> Ångas skivorna / Ställ in produkten och ställ på den igen.



Kontrollera om du har rätt skivorna eller om du har rätt skivorna. Om du inte har rätt skivorna, kontrollera om du har rätt skivorna. Kontrollera om du har rätt skivorna. Kontrollera om du har rätt skivorna.

