

Whirlpool

Ugn

Bruksanvisning

Eldavél

Notendahandbók



W6V8KMSX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tillverkad under licens
®/TM/© 2025 Whirlpool. Framleitt samkvæmt leyfi

285381254_3/ SV/ ÍS/ R.AA/ 13.03.25 15:41
7734986496

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Whirlpool produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Läs dessa säkerhetsinstruktioner innan du använder apparaten. Håll dem i närheten för framtida referens.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Innehåll

1 SÄKERHETSINSTRUKTIONER	4		
1.1 TILLÅTEN ANVÄNDNING	5	9.4 Rengöring av kontrollpanelen	28
1.2 INSTALLATION	5	9.5 Rengöring av ugnens insida (kokyta)	28
1.3 ELEKTRISKA VARNINGAR	6	9.6 Enkel ångrengöring	28
1.4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	7	9.7 Rengöring av ugnsluckan	29
2 Miljöinstruktioner	8	9.8 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	29
3 Din produkt	8	9.9 Rengöring av ugnslampan	30
3.1 Produkt introduktion	9	10 Felsökning	31
3.1.1 Kokenhet	9		
3.1.2 Hällsektion	9		
3.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel	9		
3.3 Ugnsfunktioner	10		
3.4 Tillbehör till produkter	11		
3.5 Användning av produkttillbehör ...	11		
3.6 Tekniska specifikationer	14		
4 Installation	15		
4.1 Rätt plats för installation	15		
4.2 Elanslutning	15		
4.3 Placering av produkten	16		
5 Första användning	17		
5.1 Första rengöring	17		
6 Så här använder du hällen	17		
6.1 Allmän information om användning av kokplattan	17		
6.2 Användning av kokplattorna	18		
7 Att använda ugnen	19		
7.1 Allmän information om att använda ugnen	19		
7.2 Användning av ugnens kontrollenhet	20		
8 Allmän information om matlagning	20		
8.1 Allmänna information om matlagning i mikrovågsugnen	20		
8.1.1 Bakverk och ugnsmat	21		
8.1.2 Kött, fisk och fjäderfä	23		
8.1.3 Grill	24		
8.1.4 Testa livsmedel	25		
9 Underhåll och rengöring	26		
9.1 Allmän rengöringsinformation ...	26		
9.2 Rengöring av tillbehör	27		
9.3 Rengöring av kokplattan	27		



1 SÄKERHETSINSTRUKTIONER

SV

VIKTIGT ATT LÄSAS OCH OBSERVERAS

Läs dessa säkerhetsinstruktioner innan du använder apparaten. Håll dem i närheten för framtida referens. Dessa instruktioner och själva apparaten tillhandahåller viktiga säkerhetsvarningar som alltid ska följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsanvisningar, för olämplig användning av apparaten eller felaktig inställning av kontroller.

⚠ VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iaktas för att undvika att vidröra värmeelement. Barn under 8 år måste hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

⚠ VARNING: Om hällens yta är sprucken, använd inte apparaten – risk för elektriska stötar.

⚠ VARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningssytor.

⚠ VARNING:

Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

⚠ VARNING: Att lämna hällen oövervakad när du lagar mat med fett eller olja kan vara farligt – risk för brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

⚠ Använd inte hällen som arbetsyta eller stöd. Håll kläder eller andra brandfarliga material borta från apparaten, enl alla komponenter har svalnat helt – risk för brand.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) bör hållas borta från apparaten. Små barn (3-8 år) bör hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt. Barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får endast använda denna apparat om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelement. Barn under 8 år måste hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt

 **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under mattorkning. Om apparaten är lämplig för användning av sond, använd endast en temperatursond som rekommenderas för denna ugn - brandrisk.**

 **Håll kläder eller andra brandfarliga material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkoholhaltiga drycker - risk för brand. Använd ugnshandskar för att ta bort kastruller och tillbehör. Vid slutet av tillagningen, öppna luckan försiktigt, låt varm luft eller ånga strömma ut gradvis innan du kommer åt hålligheten - risk för brännskador. Blockera inte varmluftsöppningarna på framsidan av ugnen - brandrisk.**

 **Iakttta försiktighet när ugnsluckan är i öppet eller nedåtläge för att undvika att slå i luckan.**

1.1 TILLÅTEN ANVÄNDNING

 **WARNING:** Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern omkopplingsenhet, såsom en timer, eller separat fjärrstyrt system.

 **Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer såsom: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast och andra boendemiljöer.**

 **Ingen annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum).**

 **Denna apparat är inte för professionell användning. Använd inte apparaten utomhus.**

 **Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin eller aerosolburkar) inuti eller nära apparaten - brandrisk.**

1.2 INSTALLATION

 **Apparaten måste hanteras och installeras av två eller flera personer - risk för skador.**

Använd skyddshandskar för att packa upp och installera - risk för skärsår.

 Installation, inklusive vattenförsörjning (om sådan finns), elektriska anslutningar och reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker. Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt anges i bruksanvisningen. Håll barn borta från installationsplatsen. Efter att ha packat upp apparaten, se till att den inte har skadats under transporten. Vid problem, kontakta återförsäljaren eller din närmaste kundservice. När det är installerat ska förpackningsavfall (plast, frigolitdelar etc.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen före varje installation - risk för elektrisk stöt. Under installationen, se till att apparaten inte skadar strömkabeln - risk för brand eller elektrisk stöt. Aktivera apparaten först när installationen är klar.

 Ta inte bort apparaten från dess polystyrenskumbas förrän vid installationstillfället.

 Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - risk för brand.

 om disken placeras på en bas, måste den jämnas och fästas på väggen med den medföljande hållarkedjan för att förhindra att apparaten glider från basen.

 **WARNING:** För att förhindra att apparaten tippas, måste den medföljande hållarkedjan installeras. Se instruktionerna för installation.

1.3 ELEKTRISKA VARNINGAR

 **VIKTIGT:** Information om ström- och spänningsförbrukning finns på typskylten.

 Märkskylten sitter på ugnens framkant (synlig när luckan är öppen).

 Det måste vara möjligt att koppla bort apparaten från strömförsörjningen genom att koppla ur den om stickkontakten är åtkomlig, eller genom en flerpoleg strömbrytare installerad uppströms om uttaget i enlighet med ledningsreglerna och apparaten måste vara jordad i enlighet med nationell elsäkerhet standarder.

⚠ Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten, när den väl har monterats i sitt hölje, till huvudströmförsörjningen. Dra inte i strömkabeln.

⚠ Använd inte förlängningssladdar, flera uttag eller adaptrar. De elektriska komponenterna får inte vara tillgängliga för användaren efter installationen. Använd inte apparaten när du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om den har en skadad nätkabel eller kontakt, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller tappats.

⚠ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara - risk för elektriska stötar.

⚠ Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

⚠ VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elektriska stötar.

⚠ Installation med en nätkabelkontakt är inte tillåten om inte produkten redan är utrustad med den som tillhandahålls av tillverkaren.

⚠ 1.4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ VARNING: Se till att apparaten är avstängd och fränkopplad från strömförsörjningen innan du utför något underhållsarbete; använd aldrig ångrengöringsutrustning - risk för elektriska stötar.

⚠ Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra dörrglaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

⚠ Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller skurmaskiner.

⚠ Se till att apparaten har svalnat innan du rengör eller utför underhåll. - risk för brännskador.

⚠ VARNING: Stäng av apparaten innan du byter lampa - risk för elektrisk stöt.

AVFALLSHANtering AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet är 100 % återvinningsbart och är märkt med återvinningsymbolen XX. De olika delarna av förpackningen måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i full överensstämmelse med lokala myndigheters bestämmelser om avfallshantering.

AVFALLSHANtering AV HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av återvinningsbara eller återanvändbara material. Kassera det i enlighet med lokala regler för avfallshantering. För ytterligare information om behandling, återvinning och återvinning av elektriska hushållsapparater, kontakta din lokala myndighet, insamlingstjänsten för hushållsavfall eller butiken där du köpte apparaten. Denna apparat är märkt i överensstämmelse med det europeiska direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) och med bestämmelserna om Waste Electrical and Electronic Equipment 2013 (som ändrat). Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Symbolen XX på produkten eller på den medföljande dokumentationen indikerar att den inte ska hanteras som hushållsavfall utan måste lämnas till en lämplig insamlingscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

ENERGIBESPARINGSTIPS

Förvärm endast ugnen om det anges i tillagningstabellen eller ditt recept. Använd mörklackade eller emaljerade bakplåtar då de absorberar värme bättre.

3 Din produkt

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan

Mat som kräver längre tillagning fortsätter att tillagas även när ugnen stängs av. Se till att ugnsluckan är helt stängd när apparaten är påslagen och håll den stängd så mycket som möjligt medan du bakar. Skär maten i små, lika stora bitar för att minska tillagningstiden och spara energi. När tillagningstiden är lång, över 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till den lägsta inställningen under den sista fasen (3-10 minuter), baserat på den totala tillagningstiden. Den resterande värmen inuti ugnen fortsätter att tillaga maten.

FÖRKLARINGAR OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller: Ekodesignkraven i europeisk förordning 66/2014; Energimärkningsförordning 65/2014; Ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (Ändring) (EU Exit) förordningar 2019, i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1. Denna apparat uppfyller ekodesignkraven i europeisk förordning 66/2014 och förordningarna om ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (Ändring) (EU Exit) 2019 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-2.

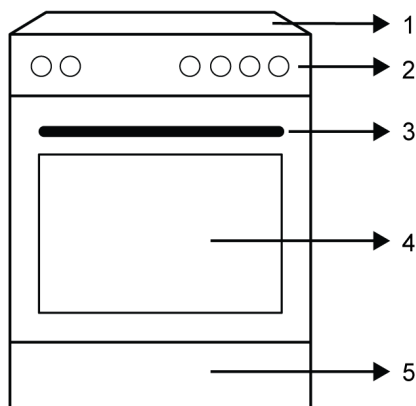
Denna apparat uppfyller ekodesignkraven i europeisk förordning 66/2014 och förordningarna om ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (Ändring) (EU Exit) 2019 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-2.

Denna produkt kan innehålla halogenljus (energieffektivitetsklass G) eller LED-ljuskälla (energieffektivitetsklass F).



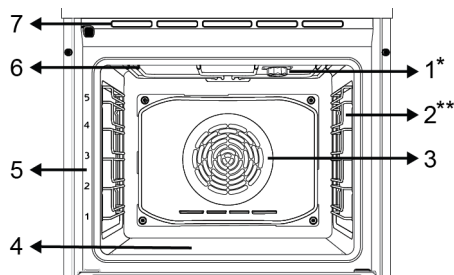
finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.1 Produkt introduktion



- 1 Tillagningszon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Hantera
- 4 Dörren
- 5 Under del

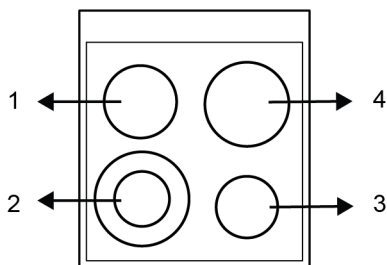
3.1.1 Kokenhet



- 1 Lampa

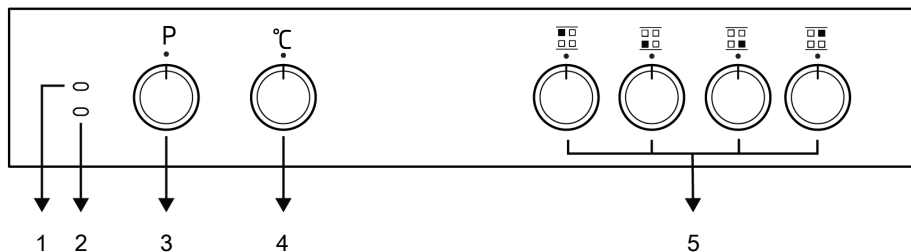
- 2 Trådhyllor
- 3 Fläktmotor (bakom stålplatta)
- 4 Nedre värmare (under stålplattan)
- 5 Hyllpositioner
- 6 Övre värmare
- 7 Ventilationshåll
- * Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.
- ** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

3.1.2 Hällsektion



- 1 Bakre vänster - Enkel tillagningszon
- 2 Främre vänster - Multipel tillagningszon
- 3 Främre höger - Enkel tillagningszon
- 4 Bakre höger - Enkel tillagningszon

3.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel



- 1 Varningslampa för aktiv tillagningszon
- 3 Funktion valsratt
- 5 Reglage för håll

- 2 Termostatlampa
- 4 Temperaturvalsratt

Om det finns ratt(ar) som styr din produkt, i vissa modeller kan denna/dessa ratt(ar) vara så att de kommer ut när de trycks in (nedgrävda rattar). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella ratten och dra ut ratten. När du har gjort din justering, tryck in den igen och sätt tillbaka vredet.

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

Temperaturvals ratt

Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan förstå ugnens innertemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan

tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

Reglage för håll

Du kan styra din håll med hållens kontrollknappar. Varje vred styr respektive kokzon. Du kan härleda vilken zon den styr från symbolerna på kontrollpanelen.

3.3 Ugnsfunktioner

I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Fryst mat avfrostas sakta i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke är längre än för mat med korn.
	Upp- och bottenvärme	*	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
 	Bottenvärme	*	Endast undre värme är på. Passar mat som behöver brynas i botten. Denna funktion måste användas också för lätt ångrengöring.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	*	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Fläktuppvärmning	*	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.

	"3D"-funktion	*	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften från den små grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av mindre mängder.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

3.4 Tillbehör till produkter

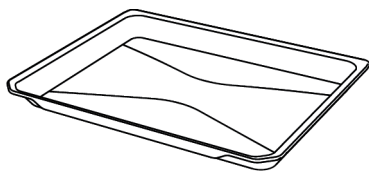
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.



Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

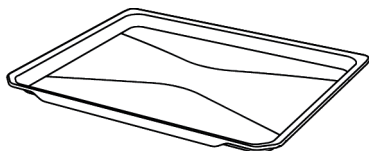
Standardfack

Den används till bakverk, fryst mat och stekning av stora bitar.



Konditori varor bricka

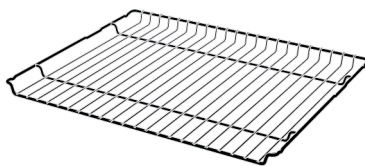
Den används till bakverk som kakor och kex.



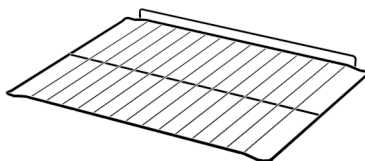
Tråd grill

Den används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och stuvas på önskad hylla.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

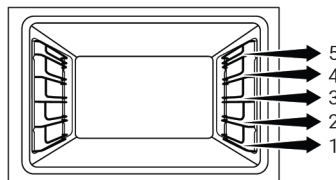


3.5 Användning av produkttillbehör

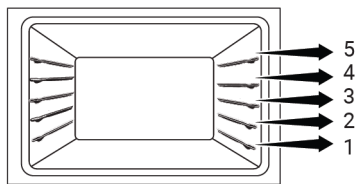
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



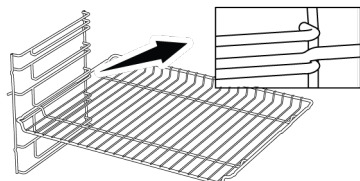
Modeller utan trådhyllor :



Placera trådgrillen på matlagningshyllorna

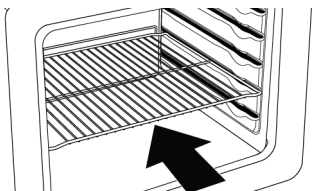
Modeller med trådhyllor :

Det är avgörande att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgrillen på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan. För bättre tillagning måste grillen fästas på gallrets stopppunkt. Den får inte passera över stopppunkten för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

Det är avgörande att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgrillen har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgrillen på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan.

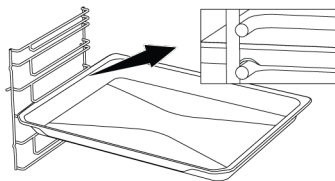


Placera facket på kokhyllorna

Modeller med trådhyllor :

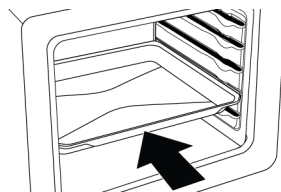
Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidohyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på

trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

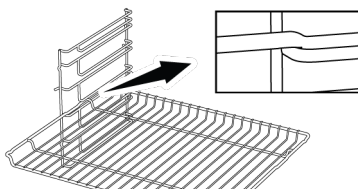
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



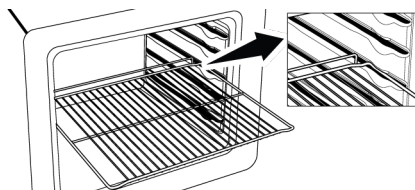
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippar ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

Modeller med trådhyllor :

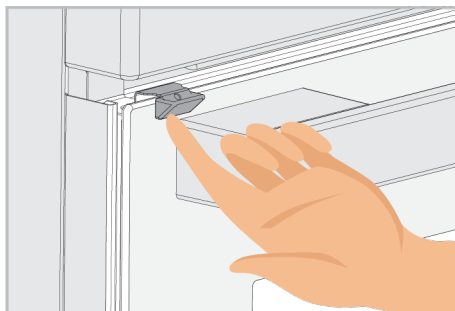
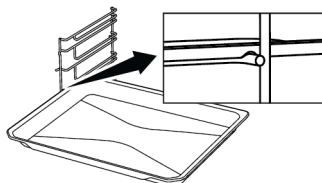


Modeller utan trådhyllor :



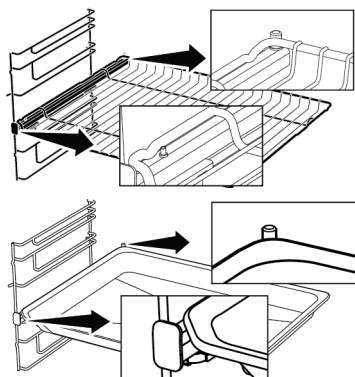
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra den mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna - Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare de teleskopiska skenorna kan brickor eller trådhyllor enkelt installeras och tas bort. Var noga med att placera brickorna och trådhyllorna på teleskopskenorna som visas i figuren nedan.



Barnsäkerhetslås

Denna produkt har ett barnlås på ugnsluckan (om det inte är installerat på din produkt, tillhandahålls det för att installeras på ugnsluckan tillsammans med din produkt.). För att öppna ugnsluckan, lyft plastdelen något uppåt och dra i dörrhandtaget. När dörren stängs låses barnlåset av sig självt.

3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	850 /600 /600
Spänning / frekvens	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	9,4
Typ av ugn	Multifunktionsugn
Främre vänster	Multipel tillagningszon
Mått	120/210 mm
Effekt	750/2200 W
Bakre vänster	Enkel tillagningszon
Mått	160 mm
Effekt	1500 W
Främre höger	Enkel tillagningszon
Mått	140 mm
Effekt	1200 W
Bakre höger	Enkel tillagningszon
Mått	180 mm
Effekt	1800 W

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standardbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Installation

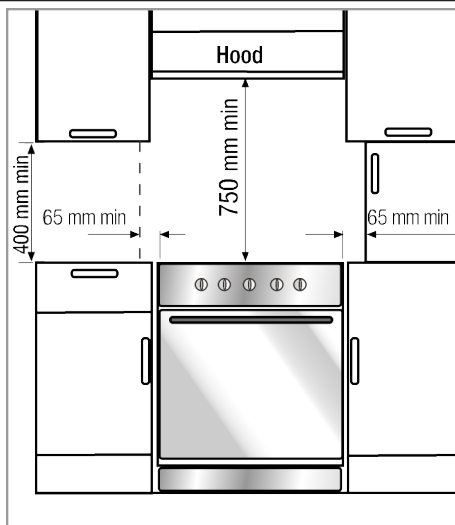
SV

! Allmän information

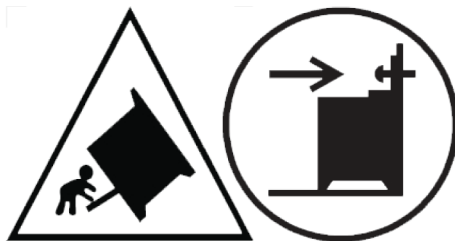
- Kontakta närmaste auktoriserade serviceombud när produkten ska installeras. Kontrollera att el- och gasinstallationer är korrekta innan du kontaktar det auktoriserade serviceombudet. Om inte ska du först kontakta en behörig elektriker. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.
- Förberedelse av platsen och el- och gasinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.
- Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.
- Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt.

4.1 Rätt plats för installation

- Placera produkten på en hård yta på grund av luftkanalerna under produkten. Den får inte placeras på en bas eller en piedestal. Produktens fötter ska inte doppa på mjuka ytor, t.ex. matta osv.
- Köksgolvet måste kunna bära apparatens vikt plus den extra vikten av kokkärl och bakverk och mat.
- Denna produkt är en klass 1-enhet enligt EN 30-1-1standard. Den kan placeras i anslutning till köksväggar, köksmöbler eller vilken produkt som helst i valfri dimension bakifrån och ena kanten. Köksmöblerna eller utrustningen på andra sidan får endast vara av samma storlek eller mindre.
- Den kan användas med skåp på båda sidor, men för att ha ett minsta avstånd på 400 mm över värmeplattans nivå, tillåt ett sidoavstånd på 65 mm mellan apparaten och alla väggar, mellanväggar eller högskåp.



- Den kan även användas i fristående position. Tillåt ett avstånd på minst 750 mm över hällens yta.
- Om en spiskåp ska monteras ovanför spisen, se anvisningar från tillverkaren av spiskåpan angående monteringshöjd (min. 650 mm).
- Alla köksmöbler bredvid apparaten måste vara värmebeständiga (100 °C min.).



För att förhindra att apparaten tippar, måste denna stabiliseringsanordning installeras. Se instruktionerna för installation.

4.2 Elanslutning

- Innan du påbörjar något arbete med den elektriska installationen ska du koppla bort produkten från elnätet. Det förekommer risk för elchock!

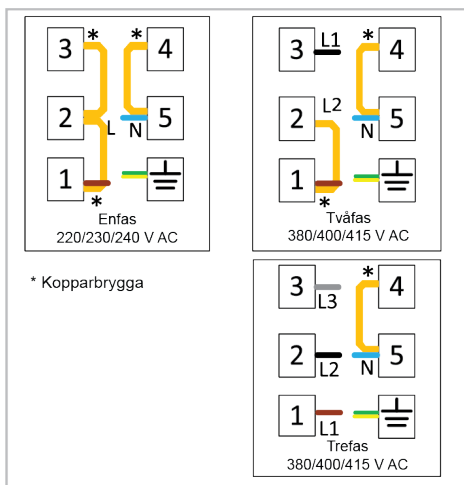
- Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.
- Produkten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad och kvalificerad person. Produktens garantiperiod börjar först efter korrekt installation. Tillverkaren skall inte hållas ansvarig för skador som uppstår till följd av förfaranden som utförs av obehöriga personer.
- Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig servicetekniker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen. Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".
- Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.
- **Om produkten ansluts direkt till ström försörjningen:** Om det inte är möjligt att koppla bort alla stolpar i ström försörjningen måste en fränkopplingsenhet med minst 3 mm

kontakt avstånd (säkringar, ledningssäkerhetsbrytare, kontaktorer) anslutas och alla poler i denna fränkopplingsenhet måste ligga intill (inte ovanför) produkten i enlighet med IEE-direktiven. Underlåtenhet att följa denna instruktion kan orsaka drift problem och ogiltigförklara produkt garantin.

- Ytterligare skydd med en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om produkten är tillverkad med kabel och utan:

Anslut sladden till ström försörjningen enligt nedanstående:



Om din nätsladdstyp är 3-ledare, för 1-fasanslutning:

- Brun/Svart = L (Fas)
- Blå = N (Neutral)
- Grön/gul tråd = (E) (Jordning)

Om din nätsladdstyp är av 5-ledartyp, för 3-fasanslutning:

- Brun = L1 (Fas)
- Svart = L2 (Fas)
- Grå = L3 (Fas)
- Blå = N (Neutral)
- Grön/gul tråd = (E) (Jordning)

4.3 Placering av produkten

1. Skjut produkten mot köksväggen.
2. Justera ugnens fötter

Justering av ugnens fötter

Vibrationer under användning kan göra att kokkärl rör sig. Denna farliga situation kan undvikas om produkten är jämn och balanserad.

5 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

5.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten

För din egen säkerhet, se till att produkten är i våg genom att justera de fyra fötterna längst ned genom att vrida åt vänster eller höger och passa in i nivå med bänkskivan.

Slutkontroll

1. Återanslut produkten till elnätet.
2. Kontrollera funktionerna.

använder. Se "Ugnsfunktioner". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.

5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

6 Så här använder du hällen

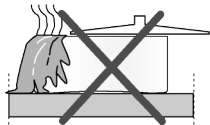
6.1 Allmän information om användning av kokplattan

- Avstå från att använda obalanserade och lätt vippbara grytor/kokkärl på hällen.
- Avstå från att värma grytorna/pannorna och kastrullerna tomma. Krukorna och apparaten kan vara skadade.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir ytan varm, så ställ inte plastgrytorna/-pannorna på ytan. Rengör omedelbart sådant material på ytan.

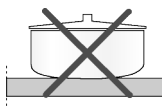
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Avstå från att placera locken till kastruller och kastruller på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Tips för kokplattor med vitrokeramiska ytor

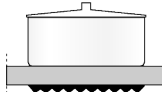
- Vitrokeramiska ytor är värmebeständiga och påverkas inte av höga temperaturskillnader.
- Används bara kastruller och pannor med behandlad botten. Vassa kanter kan skrapa ytan.
- Avstå från att använda grytor/pannor och kastruller av aluminium. Aluminium försämrar hällens yta.
- Stänk kan skada kokplattans yta och orsaka brand.



- Använd grytor/pannor med platt botten.



- Använd bara kastruller och pannor med platt botten. Dessa ger en bättre värmeöverföring.



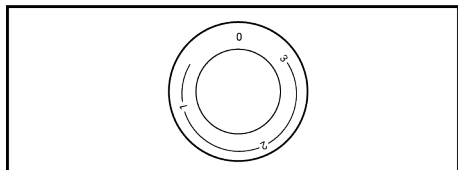
- Energi slösas om kastrullens diameter är för liten.



Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Användning av kokplattorna



Kokplattans kontrollrattar används till kontroll av vitrokeramiska hällarna. För att erhålla önskad matlagingsnivå, vrid kokplattans kontrollratt till önskad nivå. Kokplattorna kan ha 3, 6 eller 9 effektnivåer beroende på produktmodell. Du kan välja önskad effekt för matlagningstypen enligt tabellen nedan.

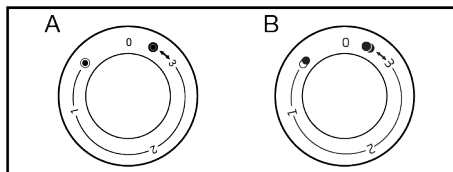
3 nivåer:

1: Uppvärmning

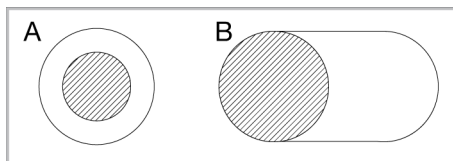
2 : Kokning, Vila

3 : Bakning, Stekning, Kokning

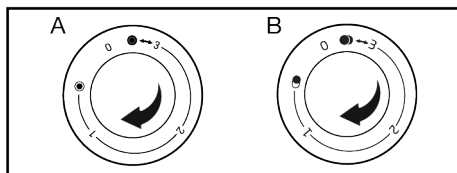
Användning av multimatlagingszoner



- ✓ Produkten kan vara utrustad med typ A eller B zoner. Multimatlagingszonerna möjliggör matlagning med kastruller med olika diameter på samma zon. När dessa zoner slås på för första gången, slås zonen i mitten på. (Det skuggade området i bilden mittzoner.)

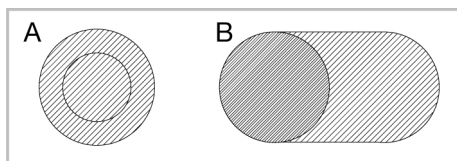


1. För att ändra den aktiva zonen diameter, vrid kontrollratten medsols. Ställ den till , symbolen för typ A zon och  symbolen för typ B zon.

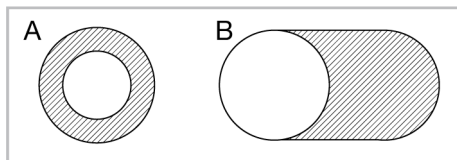


2. Ett "klick" hörs när zonen diameter ändras.

⇒ Alla multimatlagningsszonernas centrala och externa ytor aktiveras.



 Multimatlagningsszonernas skuggade område nedan fungerar inte av sig själv.



7 Att använda ugnen

7.1 Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

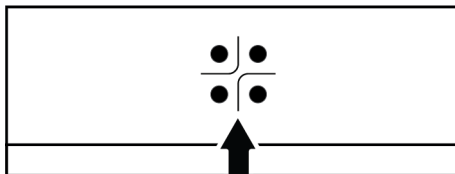
Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över dessa ventilationsöppningar. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera

Avstängning av vitrokeramiska zonerna

Vrid ratten till AV-position (övre).

Värmeindikator

Vitrokeramiska zoner är utrustade med funktionslampa och varningsindikator för het zon.



Varningsindikatorn för het zon visar den påslagna kokplattans läge och lyser efter att den stängts av. Blinkande ljus i varningsindikatorn för het zon är inget fel.



Kokplattans yta kan svalna under olika tider beroende på användning. Varningsindikatorn för het zon visar den påslagna kokplattans läge och lyser efter att den stängts av. Blinkande ljus i varningsindikatorn för het zon är inget fel.

ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampen tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

7.2 Användning av ugnens kontrollenhet

Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvals-vredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, startar ugnen.

Stäng av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Val av temperatur och ugnsfunktion.

Du kan laga mat med manuell styrning (under din egen kontroll) genom att välja temperatur och funktion som är specifik för din mat.



1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
 - ⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt efter att matlagningen avslutas. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

8 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

8.1 Allmänna information om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Kondens eller vattenånga kan förekomma som svettningar eller droppande på ugnens innerglas, beroende på maten. Denna vanliga händelse kan inträffa vid matlagning. Det rekommenderas att använda en fuktig trasa för att torka rent det inre glaset när produkten har svalnat efter tillagning.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.

- Att använda de medföljande tillbehören säkerställer att du får bästa matlagningsprestanda. Observera alltid informationen från tillverkaren för de externa kokkärl du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

8.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumtemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.

Förslag för bakning med en plåt

- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klibbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

Matlagningsstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 45
Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	2	180	35 ... 45
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 45
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Bakelser	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	30 ... 45
Bakelser ***	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	30 ... 45
Bakelser	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	200	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	180	35 ... 45
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 35
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 45
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	60 ... 75
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	220	10 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	150	25 ... 40
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bulle	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

8.1.2 Kött, fisk och fjäderfä

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.

- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 170	110 ... 120
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktuppvärmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

8.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettkött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmän information

- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen.**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.

- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

Fläkt assisterad låg grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kyckling bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Tråd grill - Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläkt assisterad låg grill	3	15 min. 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Förvärm inte mat, som rekommenderats i denna grilltabell.

8.1.4 Testa livsmedel

Matlagningstabell för testmat

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor :3 Modeller utan trådhyllor :2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 45
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	60 ... 75
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	150	25 ... 40
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.
Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

9 Underhåll och rengöring

9.1 Allmän rengöringsinformation

Allmän information

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och

- skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Avstå från att diska någon del av din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

För hållar:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatssås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällen och matlagningsszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hällen har svalnat.

Inox - rostfria ytor

- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvälduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Emaljerade ytor

- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.
- Rengör emaljtorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts.)Se Enkel ångrengöring ► 28]).

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibrertrasa och torka den med en torr mikrofibrertrasa.

- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibrertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

9.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte produktens tillbehör i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

9.3 Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.

- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

9.4 Rengöring av kontrollpanelen

- När du rengör panelerna med rattkontroll, torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Avstå från att ta bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och vreden kan vara skadade.
- När du rengör inox-panelerna med vredkontroll, avstå från att använda inox-rengöringsmedel runt knoppen. Indikatoreorna runt ratten kan raderas.
- Rengör beröringskontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

9.5 Rengöring av ugnens insida (kockyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

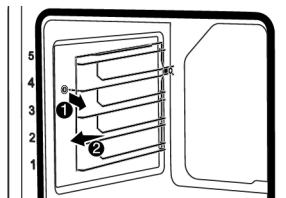
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

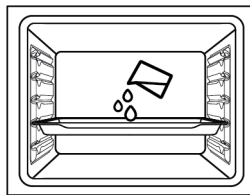
9.6 Enkel ångrengöring

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på plåten och placera den på ugnens andra hylla.



Avstå från destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdigt vatten.



3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100 °C i 15 minuter.

Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. Ångan frigörs när luckan öppnas. Detta kan skapa en risk för brännskada. Var försiktig när du öppnar dörren. För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.

- i** I enkel ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att det tillagda vattnet förångas och kondenserar på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

(Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.) Efter att kondensvatten bildats i ugnen, kan pölar eller fukt mildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.

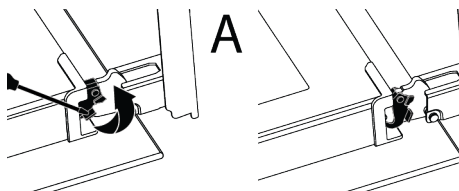


9.7 Rengöring av ugnsluckan

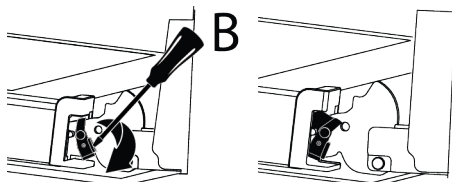
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglasat, torka glasat med vinäger och skölj.

Rengöring av ugnsdörren

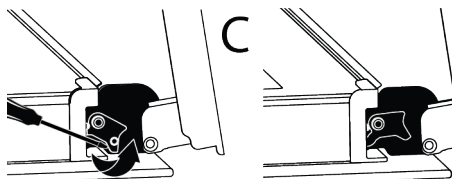
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



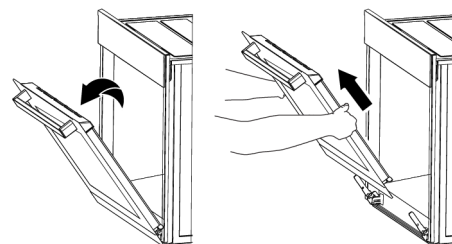
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



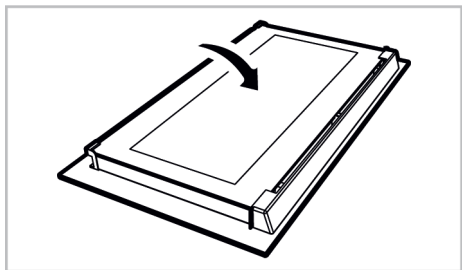
8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

- i** För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

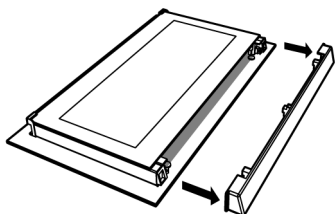
9.8 Ta bort det inre glasat på ugnsluckan

Innerglaset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

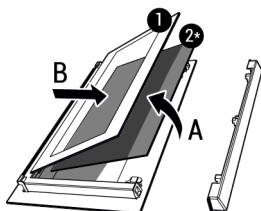
1. Öppna ugnsluckan.



2. Ta bort plastkomponenten som sitter på den övre delen av ytterdörren genom att dra den mot dig själv.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas
 - 2* Innerglas (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)
4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
 5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).

6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).

7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

9.9 Rengöring av ugnslampa

I händelse av att glasdörren till ugnslampa i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampa kan du byta ut ugnslampa genom att följa de sektioner som följer.

Byte av ugnslampa

Allmän information

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampa, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

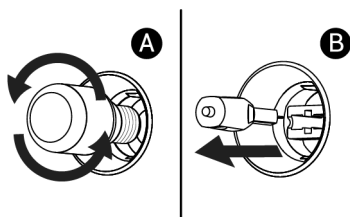
Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.

2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.

10 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

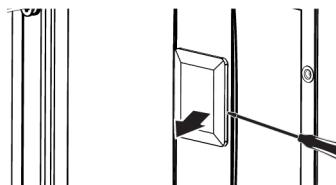
- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

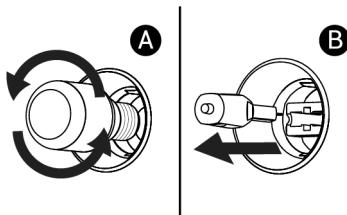
- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampen i din produkt.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.

- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Gaman að fá þig í

Kæri viðskiptavinur,

Takk fyrir að velja Whirlpool vöruna. Við viljum að varan þín, framleidd með hágæða og tækni, bjóði þér bestu skilvirkni. Lestu því vandlega þessa handbók og önnur gögn sem fylgja áður en þú notar vöruna.

Hafðu í huga allar upplýsingar og viðvaranir sem fram koma í notendahandbókinni. Þannig verndar þú þig og vöruna þína gegn hættum sem geta komið upp.

Geymið notendahandbókina. Ef þú gefur einhverjum öðrum vöruna, gefðu þá handbókina með henni. Ábyrgðarskilyrði, notkun og bilanaleitaraðferðir fyrir vöruna þína eru í þessari handbók.

Lestu þessar öryggisleiðbeiningar áður en þú notar tækið. Haltu þeim nálægt til frekari tilvísunar.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Efnisyfirlit

1 ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	36
1.1 LEYFILEG NOTKUN	37
1.2 UPPSETNING	37
1.3 RAFMAGNSVIÐVARANIR	38
1.4 HREINSUN OG VIÐHALD	39
2 Umhverfisleiðbeiningar	39
3 Þín vara.....	40
3.1 Vörukynning	41
3.1.1 Eldunareining	41
3.1.2 Helluborðshluti.....	41
3.2 Kynning á stjórnborði ofnsins.....	41
3.3 Rekstraraðgerðir ofnsins	42
3.4 Vörufylgihlutir	43
3.5 Notkun aukahluta fyrir vörur	43
3.6 Tækniforskriftir	46
4 Uppsetning	47
4.1 Réttur staður fyrir uppsetningu	47
4.2 Rafmagnstenging	48
4.3 Að koma vörunni fyrir	49
5 Fyrsta notkun.....	49
5.1 Upphafsprif	49
6 Hvernig á að nota helluborðið	50
6.1 Almennar upplýsingar um notkun helluborðs	50
6.2 Notkun helluborða.....	51
7 Að nota ofninn	52
7.1 Almennar upplýsingar um notkun ofnsins	52
7.2 Notkun stjórneiningar ofnsins	52
8 Almennar upplýsingar um matreiðslu	53
8.1 Almennar upplýsingar um bakstur í ofni.....	53
8.1.1 Sætabrauð og ofnmatur	53
8.1.2 Kjöt, fiskur og alifuglar.....	55
8.1.3 Grill.....	56
8.1.4 Prufufæði	57
9 Viðhald og þrif	59
9.1 Almennar ræstingarupplýsingar.	59
9.2 Aukabúnaður fyrir þrif.....	60
9.3 Þrif á helluborði	60
9.4 Hreinsun stjórnborðs	60

9.5 Að þrifa ofninn að innan (eldunarsvæði).....	60
9.6 Auðveld gufuprif	61
9.7 Hreinsun ofnhurðar	61
9.8 Að fjarlægja innra gler ofnhurðarinnar	62
9.9 Hreinsun ofnlampans.....	63
10 Úrræðaleit.....	64



1 ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

MIKILVÆGT AÐ LESA OG FYLGJAST MEÐ

Lestu þessar

öryggisleiðbeiningar áður en þú notar tækið. Haltu þeim nálægt til frekari tilvísunar.

Þessar leiðbeiningar og tækið sjálft veita mikilvægar öryggisviðvaranir sem ber að fylgja öllum stundum.

Framleiðandinn hafnar allri ábyrgð á því að fylgja ekki þessum öryggisleiðbeiningum, vegna óviðeigandi notkunar tækisins eða rangrar stillingar á stjórnstækjum.

! VIÐVÖRUN: Tækið og aðgengilegir hlutar þess hitna við notkun. Gæta skal þess að snerta ekki hitaelement. Börn yngri en 8 ára verða að vera fjarri nema undir stöðugu eftirliti.

! VIÐVÖRUN: Ef helluborðið er sprungið skaltu ekki nota tækið – hætta á raflosti.

! VIÐVÖRUN: Eldhætta : Geymið ekki hluti á eldunarflötum.

! VARÚÐ : Hafa þarf eftirlit með eldunarferlinu. Hafa þarf stöðugt eftirlit með stuttu eldunarferli.

! VIÐVÖRUN: Að skilja helluborðið eftir eftirlitslaust þegar eldað er með fitu eða olíu getur verið hættulegt – hætta á eldsvoða. Reyndu ALDREI að slökkva eld með vatni heldur slökktu á tækinu og hyldu síðan eldinn, t.d. með loki eða eldvarnarteppi.

! Ekki nota helluborðið sem vinnusvæði eða stuðning. Haltu fötum eða öðrum eldfimum efnum frá tækinu og láttu alla íhlutina kólna alveg – hætta á eldsvoða.

! Mjög ung börn (0-3 ára) ættu að vera fjarri tækinu. Ungum börnum (3-8 ára) skal haldið frá tækinu nema undir stöðugu eftirliti. Börn 8 ára og eldri og einstaklingar með skerta líkamlega, skynræna eða andlega getu eða skort á reynslu og þekkingu geta aðeins notað þetta tæki ef þau eru undir eftirliti eða hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun og skilja hætturnar sem fylgja. Börn mega ekki leika sér með tækið. Þrif og viðhald notenda má ekki framkvæma af börnum án eftirlits.

⚠ VÍÐVÖRUN: Tækið og aðgengilegir hlutar þess hitna við notkun. Gæta skal þess að snerta ekki hitaelement. Halda verður börnum yngri en 8 ára fjarri nema undir stöðugu eftirliti

⚠ Skiljið tækið aldrei eftir eftirlitslaust meðan á matarþurrkun stendur. Ef tækið hentar til notkunar á þreifara skal aðeins nota hitanema sem mælt er með fyrir þennan ofn - eldhætta.

⚠ Haltu fötum eða öðrum eldfimum efnum fjarri tækinu þar til allir íhlutirnir hafa kólnað alveg - hætta á eldsvoða. Vertu alltaf á varðbergi þegar þú eldar mat sem er ríkur af fitu, olíu eða þegar áfengum drykkjum er bætt við - eldhætta. Notaðu ofnhanska til að fjarlægja pönnur og fylgihluti. Í lok eldunar skaltu opna dyrnar með varúð og leyfa heitu lofti eða gufu að sleppa smám saman áður en þú kemst inn í holrúmið - hætta á bruna. Ekki hindra loftop framan á ofninum - eldhætta.

⚠ Gætið varúðar þegar ofnhurðin er í opinni eða niðurstöðu, til að forðast að lemja hurðina.

⚠ 1.1 LEYFILEG NOTKUN

⚠ VARÚÐ: Tækið er ekki ætlað til notkunar með ytri rofabúnaði, svo sem tímastilli eða aðskildu fjarstýrðu kerfi.

⚠ Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum og í svipuðum tilgangi, svo sem: eldhússvæði starfsfólks í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi; bóndabýlum; af viðskiptavinum á hótélum, mótélum, gistiheimilum og öðru íbúðarumhverfi.

⚠ Engin önnur notkun er leyfð (t.d. upphitun herbergja).

⚠ Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar í atvinnuskyni. Ekki nota tækið utandyra.

⚠ Geymið ekki sprengifim eða eldfim efni (t.d. bensín eða úðabrusa) inni í eða nálægt tækinu - eldhætta.

⚠ 1.2 UPPSETNING

⚠ Tveir eða fleiri verða að meðhöndla tækið og setja það upp - hætta á meiðslum. Notaðu hlífðarhanska til að taka upp og setja upp - hætta á skurðum.

⚠ Uppsetning, þar á meðal vatnsveita (ef einhver er), rafmagnstengingar og viðgerðir verða að vera framkvæmdar af hæfum tæknimanni. Ekki gera

við eða skipta um neinn hluta tækisins nema það sé sérstaklega tekið fram í notendahandbókinni. Haldið börnum frá uppsetningarstaðnum. Eftir að tækið hefur verið tekið upp skal ganga úr skugga um að það hafi ekki skemmt í flutningi. Ef vandamál koma upp skaltu hafa samband við söluaðila eða næstu baksölupjónustu. Eftir uppsetningu skal geyma umbúðaúrgang (plast, froðuhluta o.s.frv.) þar sem börn ná ekki til - hætta á köfnun. Tækið verður að vera aftengt aflgjafanum áður en það er sett upp - hætta á raflosti. Gakktu úr skugga um að tækið skemmi ekki rafmagnssnúruna meðan á uppsetningu stendur - hætta á eldi eða raflosti. Virkja tækið aðeins þegar uppsetningu er lokið.

 Ekki fjarlægja tækið úr pólýstýren froðugrunni fyrr en við uppsetningu.

 Ekki setja tækið á bak við skrauthurð - hætta á eldsvoða.

 ef sviðið er sett á grunn, verður það að vera jafnað og fest við vegginn með varðveislu keðju sem fylgir, til að koma í veg fyrir að tækið renni frá grunninum.

 **VIÐVÖRUN:** Til að koma í veg fyrir að tækið velti verður að setja upp geymslukeðjuna sem fylgir. Sjá leiðbeiningar um uppsetningu.

1.3



RAFMAGNSVIÐVARANI R

 **MIKILVÆGT:** Upplýsingar um straum- og spennunotkun er að finna á matsplötunni.

 Einkunnarplatan er á frambrún ofnsins (sést þegar hurðin er opin).

 Það verður að vera hægt að aftengja tækið frá aflgjafa með því að taka það úr sambandi ef tenging er aðgengileg, eða með fjölpóla rofa sem settur er upp framan við tengilinn í samræmi við raflögn og tækið verður að jarðtengja í samræmi við innlenda rafmagnsöryggisstaðla.

 Rafmagnssnúran verður að vera nógu löng til að tengja tækið, þegar því hefur verið komið fyrir í húsinu, við aðal aflgjafann. Ekki toga í rafmagnssnúruna.

 Ekki nota framlengingarleiðara, marga tengla eða millistykki. Rafmagnsíhlutirnir mega ekki vera aðgengilegir notandanum

eftir uppsetningu. Ekki nota tækið þegar þú ert blautur eða berfættur. Ekki nota þetta tæki ef það er með skemmda rafmagnssnúru eða innstungu, ef það virkar ekki rétt eða ef það hefur skemmst eða dottið.

⚠ Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn, þjónustufulltrúi hans eða álíka hæfir aðilar að skipta henni út fyrir sams konar snúru til að koma í veg fyrir hættu - hættu á raflosti.

⚠ Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

⚠ VIÐVÖRUN: Gakktu úr skugga um að slökkt sé á tækinu áður en þú skiptir um lampa til að koma í veg fyrir möguleika á raflosti.

⚠ Uppsetning með rafmagnssnúru er óheimil nema varan sé þegar búin því sem framleiðandinn útvegar.

2 Umhverfisleiðbeiningar

FÖRGUN UMBÚÐAEFNA

Umbúðirnar eru 100% endurvinnanlegar og eru merktar með endurvinnslutákninu . Þess vegna verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðanna á ábyrgan hátt og í fullu samræmi við reglur sveitarfélaga um förgun úrgangs.



1.4 HREINSUN OG VIÐHALD



VIÐVÖRUN: Gakktu úr skugga um að slökkt sé á tækinu og það aftengt aflgjafa áður en þú framkvæmir viðhaldsaðgerðir; notaðu aldrei gufuhreinsibúnað - hætta á raflosti.



Ekki nota sterk slípiefni eða málmsköfur til að þrifa hurðarglerið þar sem þau geta rispað yfirborðið, sem getur leitt til þess að glerið brotni.



Ekki nota slípiefni eða ætandi vörur, hreinsiefni sem innihalda klór eða pannahreinsiefni.



Gakktu úr skugga um að tækið hafi kólnað áður en þú þrífur eða framkvæmir viðhald. - Hætta á bruna.



VIÐVÖRUN: Slökktu á tækinu áður en þú skiptir um lampa - hætta á raflosti.

FÖRGUN HEIMILISTÆKJA

Þetta tæki er framleitt úr endurvinnanlegum eða endurnýtanlegum efnum. Fargið í samræmi við staðbundnar reglur um förgun úrgangs. Ef þú vilt fá frekari upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu heimilistækja skaltu hafa samband við staðaryfirvöld, söfnunarþjónustu fyrir heimilissorp eða verslunina þar sem þú keyptir tækið. Þetta tæki er merkt í

samræmi við tilskipun Evrópusambandsins 2012/19/ESB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (WEEE) og reglugerðir um raf- og rafeindabúnaðarúrgang frá 2013 (með áorðnum breytingum). Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna.  táknið á vörunni eða á meðfylgjandi gögnum gefur til kynna að ekki eigi að meðhöndla það sem heimilisúrgang heldur verði að fara með það á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindatækja.

ÁBENDINGAR UM ORKUSPARNAÐ

Forhitaðu aðeins ofninn ef tilgreint er í eldunarborðinu eða uppskriftinni þinni. Notaðu dókklakkaða eða emaleraða bökunarbakka þar sem þeir draga betur í sig hita.

Matur sem krefst langvarandi eldunar mun halda áfram að elda jafnvel eftir að slökkt hefur verið á ofninum.

Gakktu úr skugga um að ofnhurðin sé lokað alveg þegar kveikt er á tækinu og haltu henni lokaðri eins mikið og mögulegt er meðan á bakstri stendur.

Skerið matinn í litla, jafnstóra bita til að draga úr eldunartíma og spara orku.

Þegar eldunartíminn er langur, yfir 30 mínútur, skal lækka hitastig ofnsins í lægstu stillingu á síðasta fasanum (3-10 mínútur), miðað við heildareldunartímann. Afgangshitinn inni í ofninum mun halda áfram að elda matinn.

SAMRÆMISYFIRLÝ

Þetta tæki uppfyllir: Kröfur varðandi visthönnun í Evrópureglugerð 66/2014; Reglugerð um orkumerkingar 65/2014; Reglugerð um visthönnun orkutengdra vara og orkuupplýsinga (breyting) (ESB útgangur) 2019, í samræmi við Evrópustaðalinn EN 60350-1.

Þetta tæki uppfyllir kröfur varðandi visthönnun í reglugerð Evrópusambandsins nr. 66/2014 og reglugerð

Evrópusambandsins um visthönnun að því er varðar orkutengdar vörur og upplýsingar um orku (breyting) (útganga úr ESB) 2019 í samræmi við Evrópustaðalinn EN 60350-2.

Þetta tæki uppfyllir kröfur varðandi visthönnun í reglugerð Evrópusambandsins nr. 66/2014 og reglugerð

Evrópusambandsins um visthönnun að því er varðar orkutengdar vörur og upplýsingar um orku (breyting) (útganga úr ESB) 2019 í samræmi við Evrópustaðalinn EN 30-2-1.

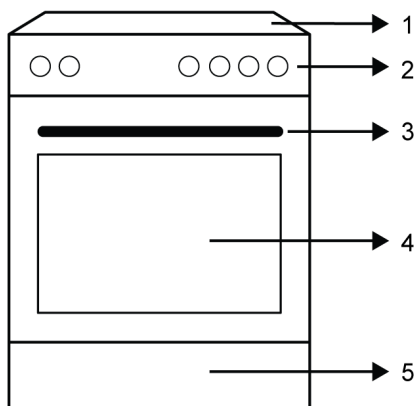
Þessi vara getur innihaldið halógenljós (orkunýtniflokkur G) eða LED ljósgjafa(orkunýtniflokkur F).



3 Þín vara

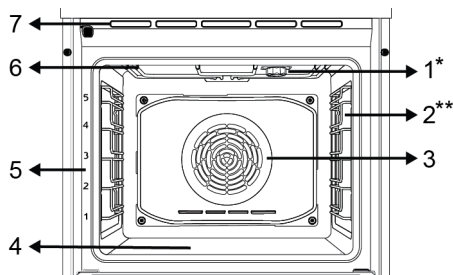
Í þessum hluta getur þú fundið yfirlit og grunnnotkun stjórnborðs vörunnar. Það getur verið munur á myndum og sumum eiginleikum eftir tegund vörunnar.

3.1 Vörukynning



- 1 Helluborð
- 2 Stjórnborð
- 3 Handfang
- 4 Hurð
- 5 Neðri hluti

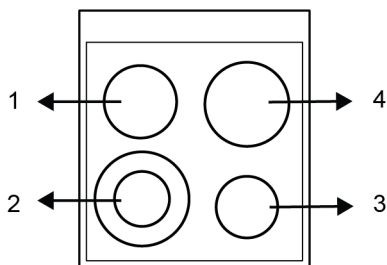
3.1.1 Eldunareining



- 1 Lampi

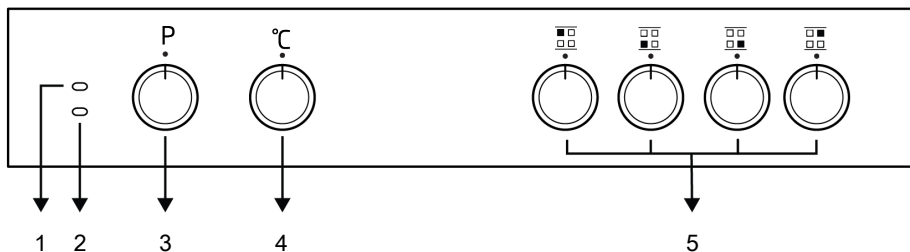
- 2 Vírhillur
- 3 Viftumótur (á bak við stálplötuna)
- 4 Neðri hitari (undir stálplötunni)
- 5 Hillustöður
- 6 Efri hitari
- 7 Loftræstingargöt
- * Mismunandi eftir gerð. Varan þín gæti verið ekki búin lampa, eða gerð og staðsetning lampans gæti verið frábrugðin myndinni.
- ** Mismunandi eftir gerð. Varan þín er hugsanlega ekki búin vírgrind. Á myndinni er vara með vírgrind sýnd sem dæmi.

3.1.2 Helluborðshluti



- 1 Aftan til vinstri - Eitt eldunarsvæði
- 2 Framan til vinstri - Margfalt eldunarsvæði
- 3 Framan til hægri - Eitt eldunarsvæði
- 4 Aftan til hægri - Eitt eldunarsvæði

3.2 Kynning á stjórnborði ofnsins



- 1 Virkt viðvörðunarljós fyrir helluborð
- 3 Hnappur fyrir val á virkni
- 5 Stjórnhnappur á helluborði

- 2 Hitastillir lampi
- 4 Hitahnappur

Ef það eru hnappar sem stjórna vörunni þinni, getur verið að í sumum gerðum sé þessi hnappur/þessir hnappar þannig að þeir komi út þegar ýtt er á þá (niðurgrafnir hnappar). Til að stillingar séu gerðar með þessum hnöppum, ýttu fyrst á viðeigandi hnapp og dragðu hnappinn út. Þegar þú hefur gert stillinguna skaltu ýta henni inn aftur og skipta um hnapp.

Hnappar fyrir val á virkni

Þú getur valið virkni ofnsins með aðgerðavalstakkanum. Snúðu til vinstri/hægri úr lokaðri (efstu) stöðu til að velja.

Hitahnappur

Þú getur valið hitastigið sem þú vilt elda með hitatakknum. Snúðu réttisælis úr lokuðu (efstu) stöðunni til að velja.

Vísir fyrir innra hitastig ofns

Þú getur skilið hitastig inni í ofninum frá hitastigslampanum. Hitastillilampinn er staðsettur á stjórnbörðinu. Hitastillilampinn

kviknar þegar varan byrjar að starfa og hitastillilampinn slokknar þegar hann nær stilltu hitastigi. Þegar hitastigið inni í ofninum lækkar niður fyrir stillt hitastig kviknar aftur á hitastillilampanum.

Stjórnhnappar á helluborði

Þú getur stjórnað helluborðinu með stjórnhnappunum. Hver hnappur rekur viðkomandi eldunarsvæði. Þú getur ályktað hvaða svæði það stýrir frá táknum á stjórnbörðinu.

3.3 Rekstraraðgerðir ofnsins

Á aðgerðatöflunni eru aðgerðaaðgerðir sem þú getur notað í ofninum þínum og hæsta og lægsta hitastig sem hægt er að stilla fyrir þessar aðgerðir sýndar. Röð notkunarstillinganna sem sýndar eru hér getur verið frábrugðin fyrirkomulaginu á vörunni þinni.

Virka tákn	Aðgerðarlýsing	Hitastig (°C)	Lýsing og notkun
	Vinnur með viftu	-	Ofninn er ekki hitaður. Aðeins viftan (á bakveggnum) virkar. Frosinn matur með kyrti er hægt afþiða við stofuhita, eldaður matur er kældur. Tíminn sem þarf til að þiða heilt kjötstykki er lengri en fyrir matvæli með korni.
	Yfir- og botnhiti	*	Matur er hitaður að ofan og neðan á sama tíma. Hentar fyrir kökur, sætabrauð eða kökur og kássur í bökunarformum. Eldun fer fram með einum bakka.
	Botnhitun	*	Aðeins er kveikt á lægri hitun. Hentar vel fyrir mat sem þarf að brúna á botninum. Þessa aðgerð ætti einnig að nota til að auðvelda gufuprif.
	Viftustýrð botn/efri hitun	*	Heita loftið sem hitað er með efri og neðri hitara dreifist jafnt og hratt um ofninn með viftunni. Eldun fer fram með einum bakka.
	Viftuhitun	*	Heita loftið sem hitað er af hitabláðaranum dreifist jafnt og hratt um ofninn með viftunni. Það er hentugur fyrir fjölbakka eldun á mismunandi hillum.

	3D virka	*	Hærri upphitun, lægri upphitun og hitunaraðgerðir víftu virka. Hver hlið vörunnar sem á að elda er elduð jafnt og hratt. Eldun fer fram með einum bakka.
	Fullt grill	*	Stóra grillið á ofnloftinu virkar. Hentar vel til að grilla í miklu magni.
	Lágt grill með víftu	*	Heita loftinu sem hitað er með litlu grillinu er fljótt dreift inn í ofninn með víftunni. Hentar vel til að grilla minna magn.

* Varan þín starfar á hitastigssviðinu sem tilgreint er á hitastigshnappinum.

3.4 Vörufylgihlutir

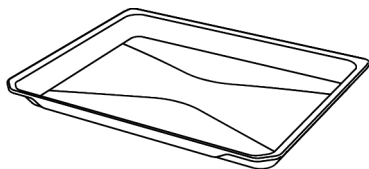
Það eru ýmsir aukahlutir í vörunni þinni. Í þessum hluta er að finna lýsingu á fylgihlutum og lýsingu á rétttri notkun. Það fer eftir vörutegundinni, aukabúnaðurinn sem fylgir er breytilegur. Ekki er víst að allir aukahlutir sem lýst er í notendahandbókinni séu fáanlegir í vörunni þinni.



Bakkarnir inni í tækinu þínu geta aflagast vegna hitans. Þetta hefur engin áhrif á virknina. Aflögun hverfur þegar bakkinn er kældur.

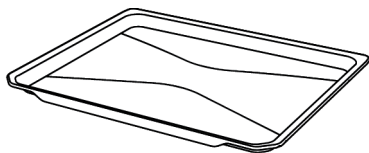
Standard tray

Það er notað fyrir sætabrauð, frosinn mat og steikingu á stórum bitum.



Pastry tray

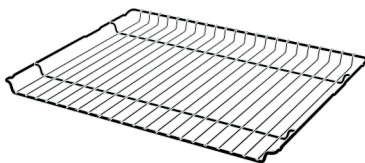
Það er notað fyrir kökur eins og smákökur og kex.



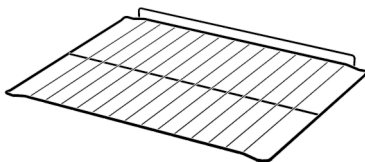
Vírgrill

Það er notað til að steikja eða setja matinn sem á að baka, steikja og steikja á viðeigandi hillu.

Á gerðum með vírhillum :



Á módel án vírhillur :

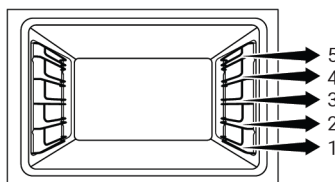


3.5 Notkun aukahluta fyrir vörur

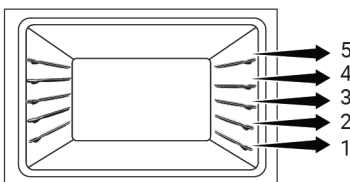
Matreiðsluhillur

Það eru 5 hæðir af hillu á eldunarsvæðinu. Þú getur einnig séð röð hillanna í tölunum á framgrind ofnsins.

Á gerðum með vírhillum :



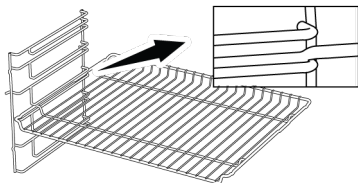
Á módel án vírhillur :



Vírgrill sett á eldunarhillurnar

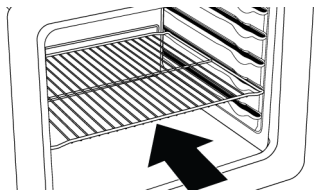
Á gerðum með vírhillum :

Mikilvægt er að setja vírgrillið á hliðarhillur vírsins á réttan hátt. Þegar vírgrillið er sett á viðkomandi hillu verður opni hlutinn að vera að framan. Fyrir betri eldun verður vírgrillið að vera fest á stöðvunarstað vírhillunnar. Það má ekki fara yfir stöðvunarstaðinn til að komast í snertingu við afturvegg ofnsins.



Á módel án vírhillur :

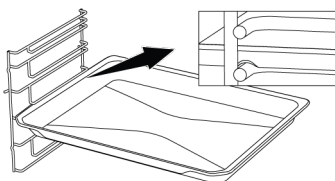
Mikilvægt er að setja vírgrillið á hillurnar á hliðinni á réttan hátt. Vírgrillið hefur eina stefnu þegar það er sett á hilluna. Þegar vírgrillið er sett á viðkomandi hillu verður opni hlutinn að vera að framan.



Að setja bakkann á eldunarhillurnar

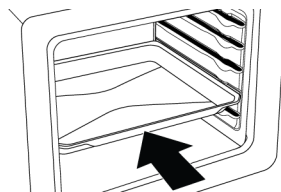
Á gerðum með vírhillum :

Það er einnig mikilvægt að setja bakkana á hliðarhillur vírsins á réttan hátt. Þegar bakkinn er settur á viðeigandi hillu verður hliðin sem er hönnuð til að halda honum á að vera að framan. Til að fá betri eldun verður bakkinn að vera festur á stopptengilinn á vírhillunni. Það má ekki fara yfir stöðvunartengið til að komast í snertingu við afturvegg ofnsins.



Á módel án vírhillur :

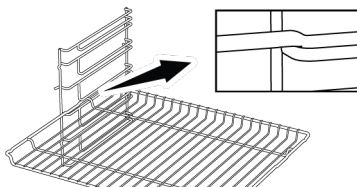
Það er einnig mikilvægt að setja bakkana á hillurnar á hliðinni á réttan hátt. Bakkinn er með eina stefnu þegar hann er settur á hilluna. Þegar bakkinn er settur á viðeigandi hillu verður hliðin sem hönnuð er til að halda honum á að vera að framan.



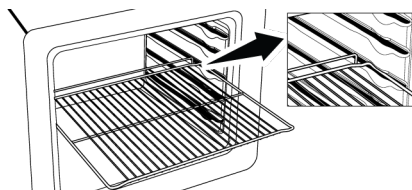
Stöðvunaraðgerð vírgrillsins

Það er stöðvunaraðgerð til að koma í veg fyrir að vírgrillið velti út úr vírhillunni. Með þessari aðgerð geturðu auðveldlega og örugglega tekið út matinn þinn. Þegar vírgrillið er fjarlægð er hægt að draga það áfram þar til það nær stöðvunarstað. Þú verður að fara yfir þennan punkt til að fjarlægja hann alveg.

Á gerðum með vírhillum :

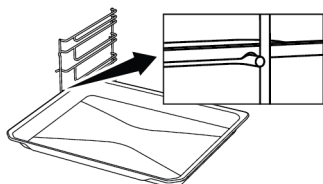


Á módel án vírhillur :



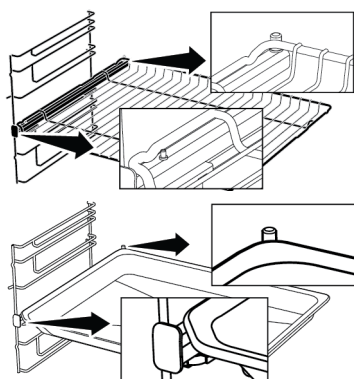
Stöðvunaraðgerð bakka - Á gerðum með vírhillum

Það er einnig stöðvunaraðgerð til að koma í veg fyrir að bakkinn velti út úr vírhillunni. Þegar þú fjarlægir bakkann skaltu losa hann frá aftari stopptenglinum og draga hann að þér þar til hann nær framhliðinni. Þú verður að fara yfir þennan stopptengil til að fjarlægja hann alveg.



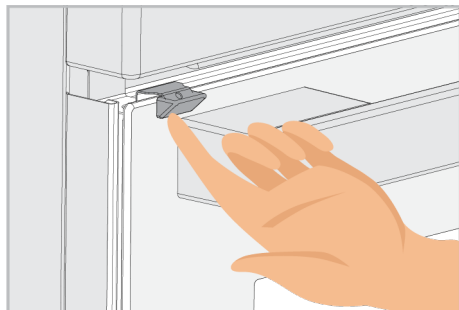
Rétt staðsetning vírgrillsins og bakkans á sjónaukareinunum-Á gerðum með vírhillum og sjónauka gerðum

Þökk sé teinunum er auðvelt að setja upp og fjarlægja bakka eða vírahillur. Gæta skal þess að setja bakkana og vírahillurnar á teinana eins og sýnt er á myndinni hér að neðan.



Barnaöryggislás

Þessi vara er með barnalæsingu á ofnhurðinni (Ef hún er ekki uppsett á vörunni þinni, þá er hún sett upp á ofnhurðina ásamt vörunni þinni.). Til að opna ofnhurðina skal lyfta plasthlutanum aðeins upp og toga í hurðarhandfangið. Þegar hurðinni er lokað verður barnalæsingin sjálf læst.



3.6 Tækniforskriftir

Almennar upplýsingar	
Ytri mál vöru (hæð/breidd/dýpt) (mm)	850 /600 /600
Spenna/tíðni	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Kapalgerð og hluti notaður/hentugur til notkunar í vörunni	mín. H05VV-FG 3 x 4 mm2/ 5 x 1,5 mm2
Heildarorkunotkun (kW)	9,4
Ofn gerð	Fjölnotaofn
Framan til vinstri	Margfalt eldunarsvæði
Stærð	120/210 mm
Kraftur	750/2200 W
Aftan til vinstri	Eitt eldunarsvæði
Stærð	160 mm
Kraftur	1500 W
Framan til hægri	Eitt eldunarsvæði
Stærð	140 mm
Kraftur	1200 W
Aftan til hægri	Eitt eldunarsvæði
Stærð	180 mm
Kraftur	1800 W

Grunnatriði: Upplýsingar um orkumerki rafofna eru gefnar í samræmi við EN 60350-1 / IEC 60350-1 staðalinn. Þessi gildi eru ákvörðuð undir venjulegu álagi með botnhitara eða viftuupphitunaraðgerðum (ef einhver er).
Orkunýtingarflokkur er ákvarðaður í samræmi við eftirfarandi forgangsröðun eftir því hvort viðkomandi aðgerðir eru til staðar á vörunni eða ekki: 1-Eco viftuhitun , 2-Viftuhitun , 3-Lágt grill með viftu , 4-Yfir- og botnhiti.

-  Tæknilýsingum gæti breyst án fyrirvara til að bæta gæði vörunnar.
-  Tölur í þessari handbók eru skýringarmyndir og passa kannski ekki nákvæmlega við vöruna þína.
-  Gildi sem tilgreind eru á vörumerkingum eða í fylgiskjöllum eru fengin við rannsóknarstofuaðstæður í samræmi við viðeigandi staðla. Það fer eftir rekstrar- og umhverfisaðstæðum vörunnar, þessi gildi geta verið mismunandi.

4 Uppsetning

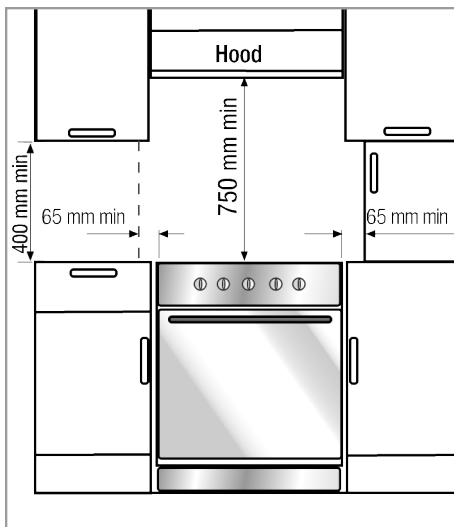
! Almennar upplýsingar

- Hafið samband við næsta viðurkennda þjónustufulltrúa til að fá upplýsingar um uppsetningu vörunnar. Gakktu úr skugga um að rafmagns- og gasbúnaður sé til staðar áður en þú hringir í viðurkenndan þjónustufulltrúa til að hafa vöruna tilbúna til notkunar. Ef ekki, hafðu þá samband við viðurkenndan rafvirkja og ísetningaraðila til að gera nauðsynlegar ráðstafanir. Framleiðandinn skal ekki vera ábyrgur fyrir tjóni sem stafar af verklagsreglum sem framkvæmdar eru af óviðkomandi aðilum sem geta einnig ógilt ábyrgðina.
- Það er á ábyrgð viðskiptavinar að undirbúa staðinn sem varan skal sett á og einnig láta útbúa rafmagns- og/eða gasveitu.
- Fylgja skal reglunum sem tilgreindar eru í staðbundnum stöðlum um rafmagns- og/eða gasbúnað (lagareglur um uppsetningu) við uppsetningu vörunnar.
- Athugaðu hvort skemmdir séu á tækinu fyrir uppsetningu.

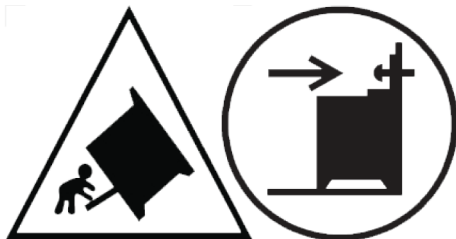
4.1 Réttur staður fyrir uppsetningu

- Settu vöruna á hart yfirborð vegna loftrásanna undir vörunni. Ekki má setja það á undirstöðu eða stand. Fætur vörunnar ættu ekki að dýfa sér á mjúka fleti, t.d. teppi o.s.frv.
- Eldhúsgólfíð verður að geta borið þyngd tækisins auk viðbótarþyngdar eldhúsbúnaðar, bakkelsi og matar.
- Þessi vara er tæki í flokki 1 samkvæmt EN 30-1-1 staðli. Það er hægt að setja það við hliðina á eldhúsveggjum, eldhúshúsgögnum eða öðrum vörum í hvaða vídd sem er aftan frá og með einum kanti. Eldhúshúsgögnin eða búnaðurinn á hinni hliðinni má aðeins vera af sömu stærð eða minni.
- Það er hægt að nota með skápum á hvorri hlið en til þess að hafa að minnsta kosti 400mm fjarlægð yfir hitaþötu leyfir

það 65mm hliðarbil milli tækisins og hvaða vegg, skilrúms eða hás skáps sem er.



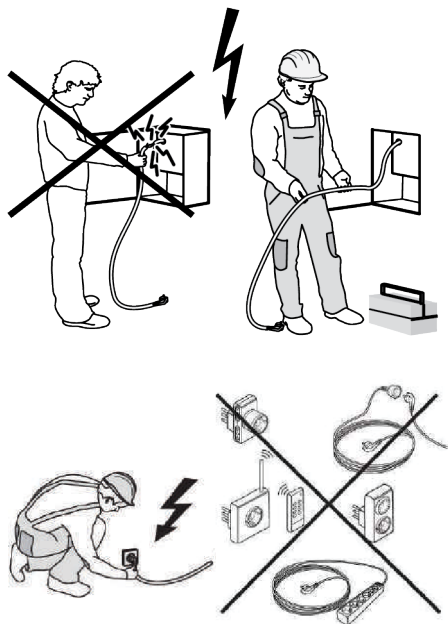
- Einnig er hægt að nota það í frístandandi stöðu. Leyfið 750 mm lágmarksfjarlægð yfir helluborðinu.
- Ef setja á eldavélarhettu fyrir ofan eldavélina, sjá leiðbeiningar framleiðanda eldavélarhettunnar varðandi uppsetningarhæð (minnst 650 mm).
- Öll eldhúshúsgögn við hliðina á tækinu verða að vera hitaþolin (100 °C mín.).



Til að koma í veg fyrir að tækið velti verður að setja upp þessa stöðugleikabúnað. Sjá leiðbeiningar um uppsetningu.

4.2 Rafmagnstenging

! Almennar viðvaranir

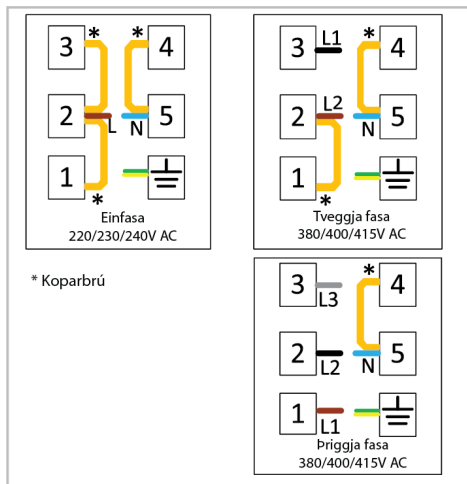


- Taktu vöruna úr sambandi við rafmagnstengið áður en unnið er við rafmagnsuppsetninguna. Hætta er á raflosti.
- Tengdu vöruna við jarðtengda innstungu/línu sem varin er með litlum aflrofa með viðeigandi afkastagetu eins og fram kemur í töflunni „Tæknilegar upplýsingar“. Láttu viðurkenndan rafvirkja gera jarðtenginguna á meðan þú notar vöruna með eða án spennu. Fyrirtækið okkar ber ekki ábyrgð á tjóni sem verður vegna notkunar vörunnar án jarðtengingar í samræmi við staðbundnar reglur.
- Vöruna má aðeins tengja við rafmagnstengi af viðurkenndum og hæfum aðila og ábyrgð vörunnar hefst aðeins eftir rétta uppsetningu. Framleiðandinn getur ekki borið ábyrgð á tjóni sem kann að verða vegna aðgerða óviðkomandi.

- Rafmagnssnúran má ekki mylja, brjóta saman, festast eða snerta heita hluta vörunnar. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta um hana af viðurkenndum rafvirkja. Annars er raflost, skammhlaup eða eldhætta!
- Rafmagnsupplýsingar verða að vera í samræmi við gögnin sem tilgreind eru á tegundarmerki vörunnar. Merkiplatan sést annað hvort þegar hurðin eða neðri hlíf tækisins er opnuð eða hún er staðsett á bakvegg heimilistækisins, allt eftir gerð heimilistækisins.
- og verður að nota viðeigandi innstungu/línu og kló fyrir ofn. Ef afltakmörk vörunnar eru utan straumflutningsgetu innstunga og innstungu/lína, verður að tengja vöruna beint í gegnum fasta rafmagnsuppsetningu án þess að nota innstungur og innstungur.
- **Ef varan verður tengd beint við inngjafarafli:** Ef ekki er hægt að aftengja alla staura í inngjafaraflinu verður að tengja aftengieiningu með að minnsta kosti 3 mm snertilengd (öryggi, línurofar, snertlar) og allir staurar þessarar aftengingareiningar verða að liggja að (ekki ofar) vörunni í samræmi við IEE tilskipanir. Ef þessum fyrirmælum er ekki hlýtt getur það valdið rekstrarvandamálum og ógilt vöruábyrgðina.
- Mælt er með viðbótarvörn með afgangsstraumsrofa.

Ef varan er framleidd með snúru og án tappa:

Tengdu snúru vörunnar til að veita orku eins og greint er frá hér að neðan: Gerðu tengiklemmutengingu vörunnar í samræmi við upplýsingar um tengingu/fasa á merkimiða vörutegundarinnar.



Ef rafmagnssnúran þín er 3-leiðara gerð, fyrir 1-fasa tengingu:

- Brúnn/Svartur = L (Áfangi)
- Blár = N (Hlutlaus)
- Grænn/gulur vír = (E) (Jarðtenging)

Ef rafmagnssnúran þín er 5-leiðara gerð, fyrir 3-fasa tengingu:

5 Fyrsta notkun

Áður en þú byrjar að nota vöruna þína er mælt með því að gera eftirfarandi sem fram kemur í eftirfarandi köflum.

5.1 Upphafsprif

1. Fjarlægðu allt umbúðafefni.
2. Fjarlægðu alla fylgihluti úr ofninum sem fylgir með vörunni.
3. Notaðu vöruna í 30 mínútur og slökktu síðan á henni. Þannig eru leifar og lög sem kunna að hafa verið eftir í ofninum við framleiðslu brennd og hreinsuð.
4. Þegar þú notar vöruna skaltu velja hæsta hitastigið og notkunaraðgerðina sem allir hitarar í vörunni þinni virka. Sjá „Aðgerðir ofnsins“. Þú getur lært hvernig á að stjórna ofninum í eftirfarandi kafla.

- Brúnn = L1 (Áfangi)
- Svartur = L2 (Áfangi)
- Grátt = L3 (Áfangi)
- Blár = N (Hlutlaus)
- Grænn/gulur vír = (E) (Jarðtenging)

4.3 Að koma vörunni fyrir

1. Ýttu vörunni í átt að eldhúsveggnum.
2. Stilltu fætur ofnsins

Stilling á fótum ofns

Titringur við notkun getur valdið því að eldunarílát hreyfist. Hægt er að koma í veg fyrir þetta hættulega ástand ef varan er jöfn og jöfn.

Til að tryggja öryggi þitt skaltu ganga úr skugga um að varan sé jöfn með því að stilla fjóra fætur neðst með því að snúa til vinstri eða hægri og samræma stig við vinnutoppinn.

Lokaprófun

1. Tengdu vöruna aftur við rafmagn.
2. Athugaðu rafmagnsaðgerðir.

5. Bíddu þar til ofninn kólnar.

6. Þurrkaðu yfirborð vörunnar með blautum klút eða svampi og þurrkaðu með klút.

Áður en aukabúnaðurinn er notaður:

Hreinsaðu aukabúnaðinn sem þú tekur úr ofninum með þvottafefni og mjúkum hreinsisvampi.

TILHYNNING: Við fyrstu notkun getur reykur og lykt komið upp í nokkrar klukkustundir. Þetta er eðlilegt og þú þarft bara góða loftræstingu til að fjarlægja það. Forðastu að anda beint að þér reyknum og lyktinni sem myndast.

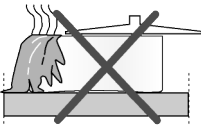
6 Hvernig á að nota helluborðið

6.1 Almennar upplýsingar um notkun helluborðs

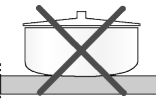
- Forðastu að nota ójafna potta/pönnur sem hægt er að halla auðveldlega á helluborðinu.
- Forðastu að hita potta/pönnur og potta tóma. Pottarnir og tækið geta skemmst.
- Slökkvið alltaf á brennara helluborðsins eftir hverja notkun.
- Þú skalt skemma tækið ef þú stjórnar helluborðunum án potta eða potta/panna. Slökkvið alltaf á hellunum eftir hverja aðgerð.
- Eftir hverja notkun verður eldunarflöturinn heitur og því skaltu ekki setja plastpottana/pönnurnar á eldunarflötinn. Hreinsaðu slíkt efni strax á yfirborðinu.
- Skyndilegar hitabreytingar á yfirborði glersins geta valdið skemmdum. Gættu þess að hella ekki niður köldum vökva meðan á eldun stendur.
- Settu nægilegt magn af mat í potta og pönnur. Þannig geturðu komið í veg fyrir að matur streymi út úr pottunum/pönnunum og þú þarft ekki að þrifa hann að óþörfu.
- Forðastu að setja yfirbreiðslur af pottum og pönnum á brennara/svæði.
- Setjið pottana með því að miða þá við brennarana/svæðin. Ef þú vilt setja pott á annan brennara/svæði skaltu ekki renna honum í átt að viðkomandi brennara; lyftu honum frekar fyrst og settu hann síðan á hinn brennarann.

Ábendingar fyrir helluborð með glasi af keramikflötum

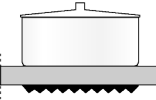
- Yfirborð vítamínkeramiks er hitaþolið og mikill hitamunur hefur ekki áhrif á það.
- Notaðu aðeins potta og pönnur með unnum undirstöðum. Skarpar brúnir geta valdið rispum á yfirborðinu.
- Forðastu að nota álpotta/pönnur og potta. Ál skemmir helluborðið.
- Skvettur geta skemmt helluborðið og valdið eldsvoða.



- Notaðu potta/pönnur með flötum undirstöðum



- Notið eingöngu potta og pönnur með flötum undirstöðum. Þetta auðveldar hitaflutning.



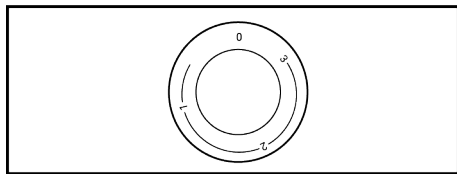
- Orku er sóað ef þvermál pottsins er of lítið.



Ráðlagðar stærðir af pottum/pönnum

Þvermál eldunarsvæðis - mm	Þvermál potts - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Notkun helluborða



Til að stjórna keramikhellum úr glasi eru stjórnhnappar helluborðsins notaðir. Til að ná því eldunarstigi sem þú vilt skaltu stilla stjórnhnappinn á það stig sem þú vilt. Helluborðið geta verið með 3, 6 eða 9 vinnslustig samkvæmt tegund tækisins. Þú getur valið viðeigandi stig fyrir tegund eldunar með því að skoða töfluna hér að neðan.

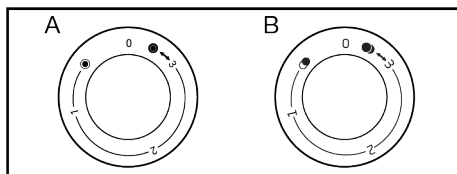
3 stig:

1: Upphitun

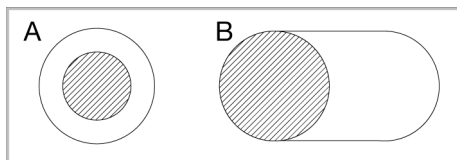
2: Suðu, hvíld

3: Bakstur, steiking, suðu

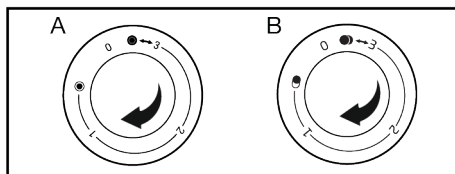
Notkun margra eldunarsvæða



- ✓ Tækið þitt gæti verið búið svæðum af gerð A eða B. Mörg eldunarsvæði leyfa eldun með pottum með mismunandi þvermáli á sama svæði. Þegar kveikt er á þessum svæðum í fyrsta sinn er kveikt á svæðinu í miðjunni. (Skyggða svæðið á myndinni er miðsvæði.)

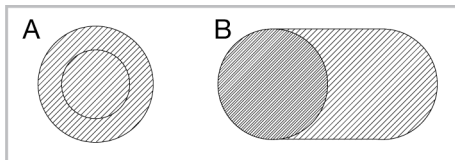


1. Til að breyta þvermáli virka svæðisins skal snúa stjórnhnappnum réttisælis. Komdu með það í ●-tákníð fyrir svæði A og í ●-tákníð fyrir svæði B.

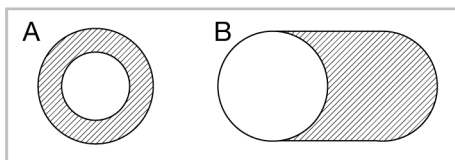


2. „Smellur“ heyrir þegar þvermáli svæðisins er breytt.

⇒ Allir mið- og ytri fletir fjöleldunarsvæðanna byrja að virka.



- i Skyggðu svæðin á mörgum eldunarsvæðum sem sýnd eru hér að neðan virka ekki ein og sér.

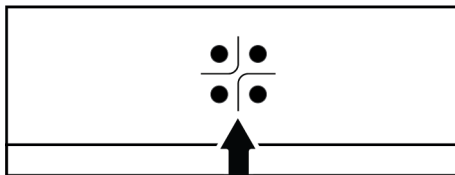


Slökkva á keramiksvæðum í glasi

Færðu helluhnappinn í OFF stöðu (efst).

Umframhitavísir

Vitro-ceramic svæði eru með vinnulampa og viðvörunarljós fyrir heitt svæði.



Viðvörunarvísir fyrir heitt svæði sýnir staðsetningu kveikt á helluborðinu og það logar eftir að slökkt hefur verið á því. Flóktandi ljós á viðvörunarvísi heita svæðisins er ekki bilun.



Yfirborð helluborðs getur kólnað á mismunandi tímabilum miðað við notkun. Yfirborð helluborðs getur verið heitt jafnvel þegar viðvörunarvísarnir eru ekki upplýstir. Gakktu úr skugga um að yfirborðið sé kælt niður áður en það kemst í snertingu við það. Annars getur þú brennt höndina!

7 Að nota ofninn

7.1 Almennar upplýsingar um notkun ofnsins

Kælivifta (Það er mismunandi eftir gerð vörunnar. Það gæti verið að það sé ekki fánlegt á vörunni þinni.)

Varan þín er með kæliviftu. Kæliviftan er virkjuð sjálfkrafa þegar þörf krefur og kæliir bæði framhlið vörunnar og húsgögnin. Það er sjálfkrafa óvirkt þegar kælingu er lokið. Heitt loft kemur út um ofnhurðina. Forðastu að hylja þessi loftræstiop. Annars gæti ofninn ofhitnað. Kæliviftan heldur áfram að ganga á meðan ofninn er í gangi eða eftir að slökkt er á ofninum (u.þ.b. 20-30 mínútur). Ef þú eldar með því að stilla ofntímamælirinn, í lok bökunartímans, slekkur kæliviftan á sér með öllum aðgerðum. Notandinn getur ekki ákvarðað gangtíma kæliviftu. Það kveikir og slokknar sjálfkrafa. Þetta er ekki villa.

Ofnlýsing

Kveikt er á ofnlýsingunni þegar ofninn byrjar að bakast. Í sumum gerðum er lýsing á meðan á bakstri stendur en í sumum gerðum slokknar hún eftir ákveðinn tíma.

7.2 Notkun stjórneiningar ofnsins

Kveikja á ofninum

Þegar þú velur aðgerð sem þú vilt elda með valtakkanum og stillir ákveðið hitastig með hitastillinum byrjar ofninn að virka.

Slökkva á ofninum

Þú getur slökkt á ofninum með því að snúa valhnappi aðgerðarinnar og hitastigshnappi í slökkt (upp) stöðu.

Val á hitastigi og vinnsluaðgerð ofnsins.

Þú getur eldað með því að búa til handvirka stýringu (undir eigin stjórn) með því að velja hitastig og virkni sem á sérstaklega við matinn þinn.



1. Veldu aðgerðina sem þú vilt elda með aðgerðarhnappinum.
2. Stilltu hitastigið sem þú vilt elda með hitastigshnappinum.

⇒ Ofninn þinn mun byrja að virka strax við valda virkni og hitastig og hitastilliljósið mun kveikja á. Þegar hitastigið inni í ofninum nær æskilegu hitastigi slokknar á hitastillilampanum. Ofninn slekkur ekki á sér eftir bakstursferlið. Þú verður að hafa stjórn á bakstri og slökkva á honum sjálfur. Þegar bakstri er lokið skaltu slökkva á ofninum með því að snúa aðgerðarhnappnum og hitastigshnappinum í slökkt (upp) stöðu.

8 Almennar upplýsingar um matreiðslu

Þú getur fundið ráð um að útbúa og elda matinn þinn í þessum hluta.

Auk þess lýsir þessi hluti sumum matvælanna sem prófuð eru sem framleiðendur og viðeigandi stillingum fyrir þessi matvæli. Viðeigandi ofnstillingar og fylgihlutir fyrir þessi matvæli eru einnig tilgreindar.

8.1 Almennar upplýsingar um bakstur í ofni

- Á meðan ofnhurðin er opnuð meðan á bakstri stendur eða eftir bakstur getur myndast heitbrennandi gufa. Gufan getur brennt höndina, andlitið og/eða augun. Þegar þú opnar ofnhurðina skaltu halda þig fjarri.
- Sterk gufa sem myndast við bakstur getur myndað þéttivatnsdropa á innra og ytra byrði ofnsins og efri hluta húsgagnanna vegna hitamismunarins. Þetta er eðlilegt og líkamlegt atvik.
- Þétting eða vatnsgufa getur birst sem sviti eða leki á innra gler ofnsins, allt eftir matnum. Þessi algenga aukaverkun gæti átt sér stað þegar eldað er. Ráðlagt er að nota rakan klút til að þurrka af innra glerinu þegar varan hefur kólnað eftir eldun.
- Hitastig og tímagildi eldunar sem gefin eru upp fyrir matvæli geta verið mismunandi eftir uppskrift og magni. Af þessum sökum eru þessi gildi gefin upp sem svið.
- Fjarlægðu alltaf ónotaða aukahluti úr ofninum áður en þú byrjar að elda. Aukahlutir sem verða eftir í ofninum geta komið í veg fyrir að maturinn þinn sé eldaður á réttum gildum.
- Fyrir mat sem þú ætlar að elda samkvæmt eigin uppskrift getur þú vísað í svipaðan mat sem gefinn er upp í eldunartöflunum.
- Með því að nota meðfylgjandi fylgihluti tryggir þú að þú náir sem bestum árangri í eldamenskunni. Fylgdu alltaf upplýsingunum frá framleiðandanum fyrir ytri eldunarílátin sem þú munt nota.

- Skerðu fituhelda pappírinn sem þú notar í eldamenskuna í viðeigandi stærðum í ílátið sem þú ætlar að elda. Fituheldir pappírar sem flæða úr ílátinu geta valdið hættu á bruna og haft áhrif á gæði bakstursins. Notaðu fituhelda pappírinn sem þú munt nota á því hitastigi sem tilgreint er.
- Fyrir góða bakstursgetu skaltu setja matinn á rétta hillu sem mælt er með. Ekki breyta hillustöðu meðan á bakstri stendur.

8.1.1 Sætabrauð og ofnmatur

Almennar upplýsingar

- Við mælum með því að nota aukahluti vörunnar til að ná góðum eldunarárangri. Ef þú vilt nota utanálíggjandi eldunaráhöld skaltu velja dökkan, óhreinsaðan og hitapolinn varning.
- Ef mælt er með forhitun í eldunarborðinu skaltu setja matinn í ofninn eftir forhitun.
- Ef þú ætlar að elda með því að nota eldunaráhöld á vírgrillinu skaltu setja það á miðju vírgrillsins, ekki nálægt bakveggnum.
- Öll efni sem notuð eru í sætabrauð ættu að vera fersk og við stofuhita.
- Eldunarstaða matvælanna getur verið mismunandi eftir magni matar og stærð eldunarílátanna.
- Málm-, keramik- og glermót lengja eldunartímann og neðstu fletir sætabrauðs brúnast ekki jafnt.
- Ef þú notar bökunarpappír má sjá litla brúnun á botni matarins. Við þessar aðstæður gætir þú þurft að lengja eldunartímann um u.þ.b. 10 mínútur.
- Gildin sem tilgreind eru í eldunartöflunum eru ákvörðuð í kjölfar prófana sem gerðar eru á rannsóknarstofum okkar. Gildi sem henta þér geta verið frábrugðin þessum gildum.
- Settu matinn á viðeigandi hillu sem mælt er með í eldunarborðinu. Vísið til neðstu hillu ofnsins sem hillu 1.

Ábendingar um bakstur á kökum

- Ef kakan er of þurr skaltu hækka hitann um 10°C og stytta bakurstímann.
- Ef kakan er rök, notið lítið magn af vökva eða lækkið hitastigið um 10°C.
- Ef toppurinn á kökunni er brenndur skaltu setja hana á neðri hilluna, lækka hitann og auka bökunartímann.
- Ef kakan er vel elduð að innan en hún er klístruð að utan skaltu nota minni vökva, lækka hitastigið og auka eldunartímann.

Vísbending fyrir sætabrauð

- Ef sætabrauðið er of þurrt skaltu hækka hitastigið um 10 °C og stytta eldunartímann. Vætið deigblöðin með sósu sem samanstendur af mjólk, olíu, eggji og jógúrtblöndu.

- Ef sætabrauðið eldast hægt skaltu ganga úr skugga um að þykkt sætabrauðsins sem þú hefur útbúið flæði ekki yfir bakkann.
- Ef sætabrauðið er brúnað á yfirborðinu en botninn er ekki eldaður, vertu viss um að magnið af sósunni sem þú munt nota í sætabrauðið sé ekki of mikið neðst á sætabrauðinu. Reyndu að dreifa sósunni jafnt á milli deigsins og sætabrauðsins til að fá jafna brúnun.
- Bakaðu sætabrauðið í þeirri stöðu og hitastigi sem hentar eldunarborðinu. Ef botninn er enn ekki nógu brúnn skaltu setja hann í neðstu hillu fyrir næstu eldun.

Eldunarborð fyrir sætabrauð og ofnmat

Tillögur um bakstur með einni bakka

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Kaka á bakkanum	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	180	30 ... 45
Kaka í forminu	Kökuform á vírgrill** **	Viftuhitun	2	180	35 ... 45
Litlar kökur	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	160	25 ... 35
Litlar kökur	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	2	150	25 ... 35
Svampkaka	Kringlótt springform, 26 cm í þvermál á vírgrill**	Yfir- og botnhiti	2	160	30 ... 45
Svampkaka	Kringlótt springform, 26 cm í þvermál á vírgrill**	Viftuhitun	2	160	30 ... 40
Kex	Sætabrauðsbakki *	Yfir- og botnhiti	3	170	25 ... 40
Kex	Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	3	170	20 ... 30
Ríkulegt bakkelsi	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	200	30 ... 45
Ríkulegt bakkelsi ***	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	200	30 ... 45
Ríkulegt bakkelsi	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	2	200	30 ... 40
Ríkulegt bakkelsi	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	2	180	35 ... 45
Deigsbrauð	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	200	20 ... 35
Deigsbrauð	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	3	180	20 ... 30
Heilt brauð	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	200	30 ... 45
Heilt brauð	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	3	200	30 ... 40
Lasagne	Ferhyrnt ílát úr gleri/málmí á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2 eða 3	200	30 ... 45

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Eplata	Hringlaga svart málm-mót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2	180	60 ... 75
Eplata	Hringlaga svart málm-mót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Viftuhitun	2	170	50 ... 70
Pizza	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	220	10 ... 25

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Tillögur um matreiðslu með tveimur bökkum

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Litlar kökur	2-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	2 - 4	150	25 ... 40
Kex	2-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	2 - 4	170	25 ... 35
Ríkulegt bakkelsi	1-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	1 - 4	180	35 ... 45
Deigsbrauð	2-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	2 - 4	180	20 ... 30

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

8.1.2 Kjöt, fiskur og alifuglar

Lykilatriðin varðandi grillun

- Að krydda það með sítrónusafa og pipar áður en þú eldar heilan kjúkling, kalkún og stóra kjötbíta eykur afköst eldunar.
- Það tekur 15 til 30 mínútum meira að elda úrbeinað kjöt en flak með steikingu.

- Þú ættir að reikna út um það bil 4 til 5 mínútur af eldunartíma á hvern sentímetra af þykkt kjötsins.
- Eftir að eldunartíminn er úrunninn skaltu geyma kjötið í ofninum í um það bil 10 mínútur. Safanum af kjötinu er betur dreift á steikta kjötið og kemur ekki út þegar kjötið er skorið.

- Fiskur skal settur á miðlungs eða lága hillu í hitaþolinni plötu.

- Eldaðu réttina sem mælt er með í eldunarborðinu með einum bakka.

Matarborð fyrir kjöt, fisk og alifugla

IS

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Steik (heil) / Steik (1 kg)	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	3	15 mín. 250/max, eftir 180 ... 190	60 ... 80
Lambakjöt (1,5-2 kg)	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	3	15 mín. 250/max, eftir 170	110 ... 120
Steiktur kjúklingur (1,8-2 kg)	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	Viftustýrð botn/efri hitun	2	15 mín. 250/max, eftir 190	60 ... 80
Steiktur kjúklingur (1,8-2 kg)	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	Viftuhitun	2	200 ... 220	60 ... 80
Steiktur kjúklingur (1,8-2 kg)	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	3D virka	2	15 mín. 250/max, eftir 190	60 ... 80
Tyrkland (5.5 kg)	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	1	25 mín. 250/max, eftir 180 ... 190	150 ... 210
Tyrkland (5.5 kg)	Venjulegur bakki *	3D virka	1	25 mín. 250/max, eftir 180 ... 190	150 ... 210
Fiskur	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	Viftustýrð botn/efri hitun	3	200	20 ... 30
Fiskur	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	3D virka	3	200	20 ... 30

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

8.1.3 Grill

Rautt kjöt, fiskur og alifuglakjöt verður fljótt brúnt þegar það er grillað, heldur fallegri skorpu og þornar ekki. Filletkjöt, spjót kjöt, pylsur og safaríkt grænmeti (tómatar, laukur o.s.frv.) henta sérstaklega vel til grillunar.

Almennar upplýsingar

- Þegar forhitunartíminn er 5 mínútur í grillstillingu skaltu sleppa forhituninni, ekki bíða eftir að allur forhitunartíminn líði hjá.
- **Lokaðu ofnhurðinni meðan á grillun stendur. Grillið aldrei með ofnhurðina opna.**

Lykilatriði grillsins

- Undirbúa matvæli af svipaðri þykkt og þyngd eins mikið og mögulegt er fyrir grillið.
- Setjið stykkinn sem á að grilla á vírgrillið eða vírgrillbakkann með því að dreifa þeim án þess að fara yfir mál hitarans.
- Það fer eftir þykkt bitanna sem á að grilla, eldunartíminn sem gefinn er upp í töflunni getur verið breytilegur.
- Renndu vírgrillinu eða vírgrillbakkanum á viðeigandi stig í ofninum. Ef þú ert að elda á vírgrillinu skaltu renna ofnbakkanum í neðri hilluna til að safna olíunum. Ofnbakkinn sem þú rennir ætti að vera í stærð til að þekja allt

grillsvæðið. Ekki er víst að þessi bakki fylgi með vörunni. Settu vatn í ofnbakkann til að auðvelda þrífín.

Grillborð

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Fiskur	Vírgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kjúklingabitar	Vírgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjötbollur (kálfakjöt) - 12 upphæð	Vírgrill	4	250	20 ... 30
Lambakótilettur	Vírgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Steik - (kjötbítar)	Vírgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kálfakjötskótilettur	Vírgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grænmetisgratín	Vírgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristað brauð	Vírgrill	4	250	1 ... 4

Mælt er með því að forhita í 5 mínútur fyrir allan grillaðan mat.

Snúið matarbitum eftir 1/2 af heildar grilltímanum.

Lágt grill með viftu

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Fiskur	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	200	30 ... 35
Kjúklingabitar	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	250	25 ... 35
Kjötbollur (kálfakjöt) - 12 upphæð	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	250	30 ... 40
Steik (heil) / Steik (1 kg)	Vírgrill - Settu einn bakka á neðri hillu	Lágt grill með viftu	3	15 mín. 250, eftir 180 ... 190	90 ... 110

Ekki forhita réttina sem mælt er með í þessari grilltöflu.

8.1.4 Prufufæði

Matarborð fyrir prufumáltíðir

- Matvæli í þessu eldunarborði eru útbúin samkvæmt EN 60350-1 staðlinum til að auðvelda prófanir á vörunni fyrir eftirlitsstofnanir.

Tillögur um bakstur með einni bakka

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Smákaka (sæt kex)	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	140	20 ... 30
Smákaka (sæt kex)	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	Á gerðum með vírhillum :3 Á módel án vírhillum :2	140	15 .. 25
Litlar kökur	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	160	25 ... 35
Litlar kökur	Venjulegur bakki *	Viftuhitun	2	150	25 ... 35

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Svampkaka	Kringlótt springform, 26 cm í þvermál á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2	160	30 ... 45
Svampkaka	Kringlótt springform, 26 cm í þvermál á vírgrill **	Viftuhitun	2	160	30 ... 40
Eplata	Hringlaga svart málm-mót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2	180	60 ... 75
Eplata	Hringlaga svart málm-mót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Viftuhitun	2	170	50 ... 70

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Tillögur um matreiðslu með tveimur bökkum

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Litlar kökur	2-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	2 - 4	150	25 ... 40
Smákaka (sæt kex)	2-Venjulegur bakki * 4-Sætabrauðsbakki *	Viftuhitun	2 - 4	140	15 ... 25

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Grill

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Kjötbollur (kálfakjöt) - 12 upphæð	Vírgrill	4	250	20 ... 30
Ristað brauð	Vírgrill	4	250	1 ... 4
Mælt er með því að forhita í 5 mínútur fyrir allan grillaðan mat. Snúið matarbitum eftir 1/2 af heildar grilltímanum.				

9.1 Almennar ræstingarupplýsingar

Almennar upplýsingar

- Bíddu eftir að varan kólni áður en þú hreinsar vöruna. Heitir fletir geta valdið bruna!
- Varan ætti að vera vandlega hreinsuð og þurrkuð eftir hverja aðgerð. Þannig skal hreinsa matarleifar auðveldlega og koma í veg fyrir að þessar leifar brenni þegar varan er notuð aftur síðar. Þannig lengist endingartími tækisins og vandamál sem oft koma upp minnka.
- Sum hreinsiefni eða hreinsiefni valda skemmdum á yfirborðinu. Óhentug hreinsiefni eru: Bleikiefni, hreinsiefni sem innihalda ammoníak, sýru eða klóríð, gufuhreinsiefni, afkölkunarefni, bletta- og ryðhreinsiefni, slípiefni (kremhreinsiefni, hreinsiduft, hreinsikrem, slípi- og rispuhreinsi, vír, svampar, hreinsiklútar sem innihalda óhreinindi og hreinsiefnaleifar).
- Ekki er þörf á sérstöku hreinsiefni við þrifin sem gerð eru eftir hverja notkun. Þrífðu tækið með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkaðu það með þurrum klút.
- Gættu þess að þurrka allan vökva alveg af eftir þrif og þrífðu strax allan mat sem skvettist um við eldun.
- Ekki þvo neinn íhlut tækisins í uppþvottavél nema annað sé tekið fram í notendahandbókinni.

Fyrir helluborðin:

- Sýrð óhreinindi eins og mjólk, tómatauk og olía geta valdið varanlegum blettum á helluborðum og íhlutum helluborðsins, hreinsaðu yfirfylltan vökva strax eftir kælingu helluborðsins með því að slökkva á því.

Inox - ryðfrír fletir

- Yfirborð með ryðfríu íoxi getur breytt um lit með tímanum. Þetta er eðlilegt. Eftir hverja aðgerð skaltu þrífa með þvottaefni sem hentar ryðfríu eða inox yfirborðinu.

- Þrífðu með mjúkum sápuklút og fljótandi (ekki klórandi) þvottaefni sem hentar fyrir inox yfirborð og gættu þess að þurrka í eina átt.
- Fjarlægðu kalk, olíu, sterkju, mjólk og prótein bletti á glerinu og inox yfirborðinu strax án þess að bíða. Blettir geta ryðgað á löngum tíma.
- Hreinsiefni sem úðuð eru á yfirborðið skal hreinsa strax. Slípiefni sem skilin eru eftir á yfirborðinu valda því að yfirborðið verður hvítt.

Áletraðir fletir

- Ofninn verður að kólna áður en eldunarsvæðið er þrifið. Hreinsun á heitum flötum skal bæði skapa eldhættu og skemma yfirborð glerungsins.
- Eftir hverja notkun skal þrífa glerungsyfirborðin með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka þau með þurrum klút.
- Ef varan þín er með auðvöldan gufuhreinsi þá geturðu auðveldlega hreinsað gufu fyrir létt óhreinindi sem eru ekki varanleg. (Sjá „Auðveld gufuprif [► 61]“.)

Hvarfafletir

- Hliðarveggi eldunarsvæðisins má aðeins hylja með glerungi eða hvataveggjum. Það er mismunandi eftir tegundum.
- Hvataveggirnir eru með léttu möttu og gropnu yfirborði. Hvataveggi ofnsins ætti ekki að þrífa.
- Hvataflötur gleypir olíu þökk sé gropinni uppbyggingu og byrjar að skína þegar yfirborðið er mettað af olíu, í þessu tilfelli er mælt með því að skipta um hlutana.

Glerflötur

- Þrífðu tækið með uppþvottalegi, volgu vatni og örtrefjaklút fyrir glerflöt og þurrkaðu það með þurrum örtrefjaklút.
- Ef það eru leifar af hreinsiefni eftir hreinsun skaltu þurrka það með köldu vatni og þurrka með hreinum og þurrum örtrefjaklút. Afgangsþvottaefni getur skemmt glerflötinn næst.

- Ekki má undir neinum kringumstæðum hreinsa upp þurrkaðar leifar á yfirborði glersins með riffluðum hnífum, vírull eða svipuðum klóraverkfærum.
- Þú getur fjarlægt kalsíum bletti (gula bletti) á yfirborði glersins með því afkölkunarefni sem er í boði á almennum markaði, með afkölkunarefni eins og ediki eða sítrónusafa.
- Ef yfirborðið er mjög óhreint skaltu bera hreinsiefnið á blettinn með svampi og bíða lengi eftir að það virki rétt. Hreinsaðu síðan glerflötinn með blautum klút.
- Litabreytingar og blettir á yfirborði glersins eru eðlilegir og ekki gallar.

Plasthlutar og málaðir fletir

- Þrífðu plasthluta og málaða fleti með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkaðu þá með þurrum klút.
- Gangið úr skugga um að liðir íhluta vörunnar séu ekki skildir eftir rakir og með hreinsiefni. Annars getur tæring átt sér stað á þessum liðum.

9.2 Aukabúnaður fyrir þrif

Ekki setja aukahluti vörunnar í uppþvottavél nema annað sé tekið fram í notendahandbókinni.

9.3 Þrif á helluborði

Yfirborð eldunar úr gleri

Fylgdu hreinsunarskrefunum sem lýst er fyrir glerfleti í hlutanum „Almennar upplýsingar um þrif“ til að þrifa eldunarflöt úr gleri. Þú getur lokið ræstingum í samræmi við upplýsingarnar hér að neðan vegna sérstakra tilvika.

- Sykurrik matvæli eins og dökkt krem, sterkja og síróp ætti að hreinsa strax, án þess að bíða eftir að yfirborðið kólni. Annars getur eldunarflötur glersins orðið fyrir varanlegum skemmdum.

9.4 Hreinsun stjórnborðs

- Þegar spjöldin eru þriffin með hnappastýringu skal þurrka spjaldið og hnappana með rökum mjúkum klút og

þurrka með þurrum klút. Ekki fjarlægja hnappa og þéttingar að neðan til að hreinsa spjaldið. Stjórnborð og hnappar geta skemmst.

- Þegar þú þrífur inox spjöldin með hnappastýringu skaltu forðast að nota inox hreinsiefni í kringum hnappinn. Hægt er að eyða vísunum í kringum hnappinn.
- Hreinsaðu snerti stjórnborðin með rökum mjúkum klút og þurrkaðu með þurrum klút. Ef varan þín er með lykillás skaltu stilla lykillásinn áður en þú framkvæmir hreinsun stjórnborðs. Annars getur komið upp röng greining á lyklunum.

9.5 Að þrifa ofninn að innan (eldunarsvæði)

Fylgdu hreinsunarskrefunum sem lýst er í "General Cleaning Information" hlutanum í samræmi við yfirborðsgerðirnar í ofninum þínum.

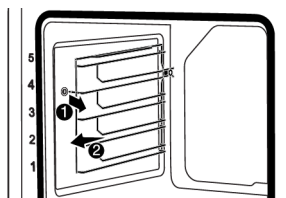
Hreinsun á hliðarveggjum ofnsins

Hliðarveggi eldunarsvæðisins má aðeins hylja með glerungi eða hvataveggjum. Það er mismunandi eftir tegundum. Ef hvataveggur er til staðar skaltu skoða "Catalytic surfaces" hlutann til að fá upplýsingar.

Ef varan þín er úr vírhilla skaltu fjarlægja vírhillurnar áður en þú þrífur hliðarveggina. Ljúktu síðan þrifunum eins og lýst er í "Catalytic surfaces" hlutanum í samræmi við yfirborðsgerð hliðarveggjarins.

Til að fjarlægja hliðarvírshillur:

1. Fjarlægðu framhlið vírhillunnar með því að draga hana á hliðarvegginn í gagnstæða átt.
2. Dragðu vírhilluna að þér til að fjarlægja hana alveg.



3. Til að festa hillurnar aftur verður að endurtaka aðferðirnar sem beitt er þegar þær eru fjarlægðar frá lokum til upphafs, í sömu röð.

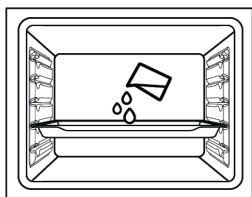
9.6 Auðveld gufuprif

Þetta gerir kleift að þrifa óhreinindi (ekki eftir í langan tíma) sem mýkjast af gufunni inni í ofninum og af vatnsdropunum sem þéttast auðveldlega í innra yfirborð ofnsins.

1. Fjarlægðu alla fylgihluti inni í ofninum.
2. Bætið 500 ml af vatni í bakkann og setjið það á 2. hillu ofnsins.



Forðastu að nota eimað eða síað vatn. Notaðu aðeins tilbúið vatn.



3. Stilltu ofninn á þægilegan gufuhreinsunarstillingu og notaðu hann við 100°C í 15 mínútur.

Opnaðu hurðina strax og þurrkaðu ofninn að innan með blautum svampi eða klút. Gufu losnar þegar hurðin er opnuð. Þetta getur valdið hættu á bruna. Vertu varkár þegar þú opnar hurðina.

Fyrir þrjóska óhreinindi skaltu hreinsa vöruna með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka hana með þurrum klút.



Í auðveldu gufuhreinsunaraðgerðinni er gert ráð fyrir að viðbætt vatn gufi upp og þéttist innan í ofninum og ofnhurðinni til að mýkja létt óhreinindi sem myndast í ofninum þínum. Þétting sem myndast á ofnhurðinni getur lekið um þegar ofnhurðin er opnuð. Um leið og þú opnar ofnhurðina skaltu þurrka af þéttingunni.

(Það er mismunandi eftir gerð vörunnar. Það gæti verið að það sé ekki fánlegt á vörunni þinni.) Eftir þéttingu inni í ofninum getur komið pollur eða raki í sundlaugarrásinni undir ofninum. Þurrkaðu þessa sundlaugarrás með rökum klút eftir notkun og þurrkaðu hana.

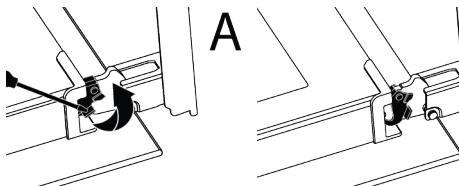


9.7 Hreinsun ofnhurðar

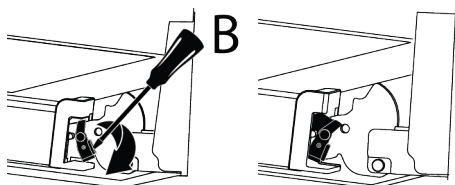
Þú getur fjarlægt ofnhurðina og hurðargleraugin til að þrifa þau. Hvernig á að fjarlægja hurðir og glugga er útskýrt í köflunum „Fjarlægja ofnhurðina“ og „Fjarlægja innri gleraugu hurðarinnar“. Eftir að innri gleraugu hafa verið fjarlægð skal þrifa þau með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka með þurrum klút. Fyrir kalkleifar sem geta myndast á ofnglerinu, þurrkið glasið með ediki og skolið.

Fjarlægja ofnhurðina

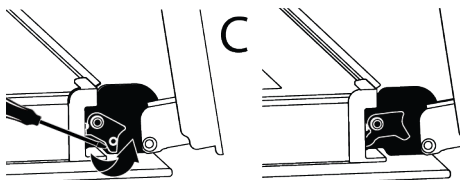
1. Opnaðu ofnhurðina.
2. Opnaðu klemmurnar í framhurðarhulstrinu hægra og vinstra megin með því að ýta þeim niður eins og sýnt er á myndinni.
3. Löm tegundir eru mismunandi eins og (A), (B), (C) tegundir í samræmi við vörutegundina. Eftirfarandi myndir sýna hvernig á að opna hverja tegund lamar.
4. (A) tegund löm er fánleg í venjulegum dýrategundum.



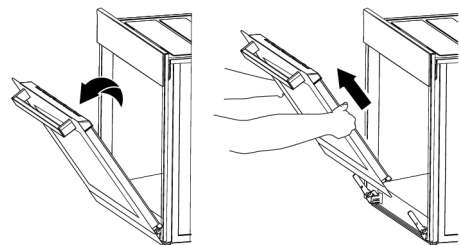
5. (B) gerð lampa er fánleg í mjúkum lokunarhurðum.



6. (C) gerð löm er fánleg í mjúkum opnun/lokun hurðar.



7. Komdu ofnhurðinni í hálfopna stöðu.



8. Dragðu fjarlægðu hurðina upp til að losa hana frá hægri og vinstri lamir og fjarlægðu það.

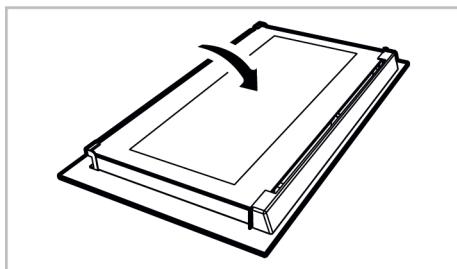


Til að festa hurðina aftur verður að endurtaka aðferðirnar sem beitt er þegar hún er fjarlægð frá lokum til upphafs, í sömu röð. Þegar hurðin er sett upp skaltu loka klemmunum á innstungunni.

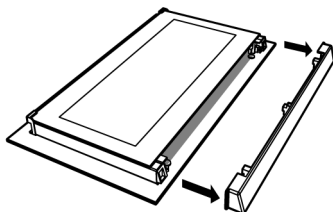
9.8 Að fjarlægja innra gler ofnhurðarinnar

Innra gler af útihurð vörunnar má fjarlægja til að þrifa.

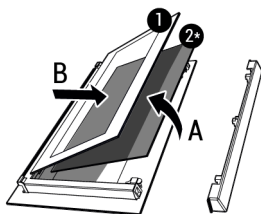
1. Opnaðu ofnhurðina.



2. Fjarlægðu plasthlutann sem er festur á efri hluta útidyranna með því að toga hann í átt að þér.



3. Eins og sýnt er á myndinni, lyftu varlega innsta glerinu (1) í átt að „A“ og fjarlægðu það síðan með því að toga í átt að „B“.



1 Innsta gler

2* Innra gler (það er kannski ekki fánlegt fyrir vöruna þína)

4. Ef varan þín er með innra gler (2) skaltu endurtaka sama ferli til að losa það (2).

5. Fyrsta skrefið við að endurflokka hurðina er að setja innra glerið aftur saman (2). Settu skábrún glersins til að mæta skábrúninni á plastraufinni. (Ef varan þín er með innra gleri). Innra gler (2) verður að vera fest við plastraufina næst innsta glerinu (1).

6. Á meðan innsta glerið er sett saman aftur (1) skaltu gæta þess að setja prentuðu hlið glersins á innra glerið. Það

er mikilvægt að setja neðri hornin á innsta glerinu (1) til að mæta neðri plastraufunum.

7. Ýttu plasthlutanum í átt að rammanum þar til „smell“ heyrir.

9.9 Hreinsun ofnlampans

Ef glerhurð ofnlampans á eldunarsvæðinu verður óhreinn; hreinsið með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkið með þurrum klút. Ef ofnlampinn bilar getur þú skipt um ofnlampann með því að fylgja eftirfarandi köflum.

Skipta um ofnlampa

Almennar upplýsingar

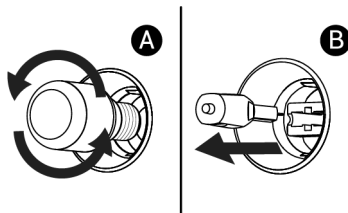
- Til að koma í veg fyrir hættu á raflosti áður en þú skiptir um ofnlampa skaltu aftengja vöruna og bíða eftir að ofninn kólni. Heitir fletir geta valdið bruna!
- Þessi ofn er knúinn áfram af glóðarlampa með minna en 40 W, minna en 60 mm á hæð, minna en 30 mm í þvermál, eða halógenlampa með G9 innstungum með minna en 60 W afli. Lampar henta til notkunar við hitastig yfir 300 °C. Ofnlampar fást hjá viðurkenndri þjónustu eða tæknimönnum með tilskilin leyfi. Þessi vara inniheldur G orkuflokkslampa.
- Staða lampans getur verið frábrugðin því sem sýnt er á myndinni.
- Lampinn sem notaður er í þessa vöru hentar ekki til notkunar í lýsingu heimilisrýma. Tilgangur þessa lampa er að hjálpa notandanum að sjá matvörur.
- Lamparnir sem notaðir eru í þessari vöru verða að þola mjög líkamlegar aðstæður eins og hitastig yfir 50° C.

Ef ofninn þinn er með kringlóttan lampa,

1. Aftengdu vöruna frá rafmagninu.
2. Fjarlægðu glerhlífina með því að snúa henni rangsælis.



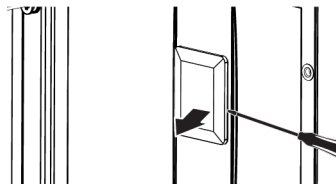
3. Ef ofnlampinn er af gerðinni (A) sem sýnd er á myndinni hér að neðan skaltu snúa ofnlampanum eins og sýnt er á myndinni og skipta honum út fyrir nýjan. Ef það er gerð (B) módel, dragðu það út eins og sýnt er á myndinni og skiptu því út fyrir nýtt.



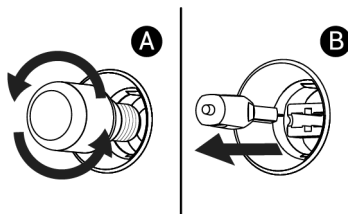
4. Settu glerhlífina aftur á.

Ef ofninn þinn er með ferhyrnum lampa,

1. Aftengdu vöruna frá rafmagninu.
2. Fjarlægðu vírahillurnar í samræmi við lýsinguna.



3. Lyftu hlífðarglerhlíf lampans með skruvíjarni. Fjarlægðu skruvuna fyrst ef það er skrúfa á ferhyrnda lampanum í vörunni þinni.
4. Ef ofnlampinn er af gerðinni (A) sem sýnd er á myndinni hér að neðan skaltu snúa ofnlampanum eins og sýnt er á myndinni og skipta honum út fyrir nýjan. Ef það er gerð (B) módel, dragðu það út eins og sýnt er á myndinni og skiptu því út fyrir nýtt.



5. Settu glerhlífina og vírahillurnar aftur á.

10 Úrræðaleit

Ef vandamálið er viðvarandi eftir að hafa fylgt leiðbeiningunum í þessum hluta skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustu. Reyndu aldrei að gera við vöruna þína sjálfur.

Gufa kemur út á meðan ofninn er í gangi.

- Það er eðlilegt að sjá gufu við notkun.
>>> Þetta er ekki villa.

Vatnsdropar birtast við matreiðslu

- Gufan sem myndast við eldun þéttist þegar hún kemst í snertingu við kalt yfirborð utan vörunnar og getur myndað vatnsdropa. >>> Þetta er ekki villa.

Málmhljóð heyrast á meðan varan er að hitna og kólna.

- Málmhlutir geta þanist út og gefið frá sér hljóð þegar þeir eru hitaðir. >>> Þetta er ekki villa.

Varan virkar ekki.

- Öryggið getur verið bilað eða sprungið.
>>> Athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Breyttu þeim ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.
- Heimilistækið má ekki tengja við (jartaða) innstungu. >>> Athugaðu hvort heimilistækið sé tengt við innstungu.
- (Ef það er tímamælir á heimilistækinu þínu) Takkar á stjórnborðinu virka ekki.
>>> Ef varan þín er með lykjalás gæti takkalásinn verið virkur, slökktu á takkalásnum.

Ofnljós er ekki kveikt.

- Ofnlampi gæti verið bilaður. >>> Skiptu um ofnlampa.
- Ekkert rafmagn. >>> Gakktu úr skugga um að rafmagnið sé virkt og athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Skiptu um öryggi ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.

Ofninn hitar ekki.

- Ekki er víst að ofninn sé stilltur á ákveðna eldunaraðgerð og/eða hitastig. >>> Stilltu ofninn á ákveðna eldunaraðgerð og/eða hitastig.

- Ekkert rafmagn. >>> Gakktu úr skugga um að rafmagnið sé virkt og athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Skiptu um öryggi ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.