

Whirlpool

Cooker

User Manual

Ovn

Brugervejledning



W6V8KMSW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på license

285381112_1/ EN/ DA/ R.AA/ 13.03.25 14:51
7734986470

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS	4	9.3	Cleaning the hob.....	28
1.1 PERMITTED USE.....	5	9.4	Cleaning the Control Panel	28
1.2 INSTALLATION	5	9.5	Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	28
1.3 ELECTRICAL WARNINGS	6	9.6	Easy Steam Cleaning	29
1.4 CLEANING AND MAINTENANCE..	7	9.7	Cleaning the Oven Door	29
2 Environmental Instructions	7	9.8	Removing the Inner Glass of The Oven Door	30
3 Your product	8	9.9	Cleaning the Oven Lamp	31
3.1 Product Introduction	8	10 Troubleshooting	32	
3.1.1 Cooking unit	9			
3.1.2 Hob section.....	9			
3.2 Introduction of the oven control panel.....	9			
3.3 Oven operating functions.....	10			
3.4 Product Accessories	11			
3.5 Use of Product Accessories	11			
3.6 Technical Specifications.....	14			
4 Installation.....	15			
4.1 Right place for installation.....	15			
4.2 Electrical connection.....	16			
4.3 Placing the product	17			
5 First Use	17			
5.1 Initial Cleaning	17			
6 How to use the hob	18			
6.1 General information on hob us- age.....	18			
6.2 Operation of the hobs	19			
7 Using the Oven.....	20			
7.1 General Information on Using the Oven	20			
7.2 Operation of the Oven Control Unit	20			
8 General Information About Cook- ing	21			
8.1 General Information About Bak- ing in the Oven	21			
8.1.1 Pastries and oven food	21			
8.1.2 Meat, Fish and Poultry.....	23			
8.1.3 Grill.....	24			
8.1.4 Test foods	26			
9 Maintenance and Cleaning	27			
9.1 General Cleaning Information	27			
9.2 Cleaning Accessories	28			



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ 1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace

any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

 Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

 if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

 **WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

 **IMPORTANT:** Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

 The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the

appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

! If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

! If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

! **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regu-

1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

! **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

! Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

! Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

! Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

! **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

lations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly,

you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

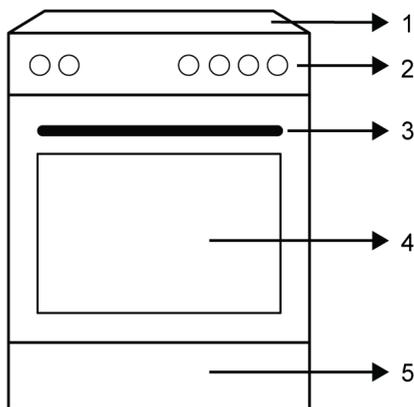
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).



3 Your product

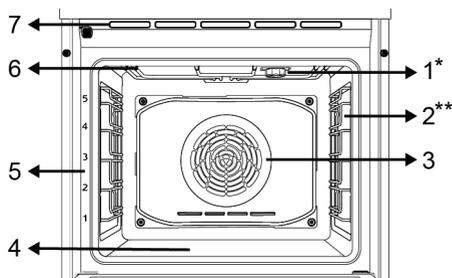
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

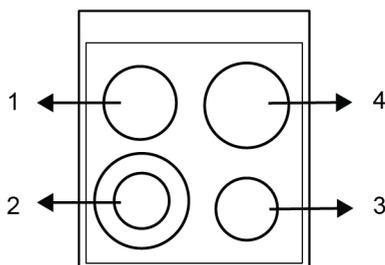
3.1.1 Cooking unit



- 1 Lamp
 - 2 Wire shelves
 - 3 Fan motor (behind the steel plate)
 - 4 Lower heater (under the steel plate)
 - 5 Shelf positions
 - 6 Upper heater
 - 7 Ventilation holes
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

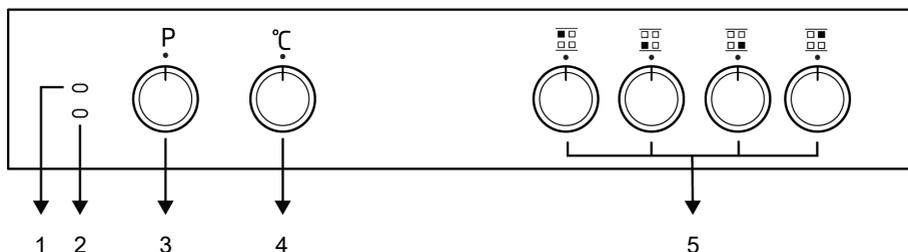
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Single cooking zone
- 2 Front left - Multiple cooking zone
- 3 Front right - Single cooking zone
- 4 Rear right - Single cooking zone

3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Active hob warning lamp
- 3 Function selection knob
- 5 Hob control knobs

- 2 Thermostat lamp
- 4 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective cooking zone. You may infer which zone it controls from the symbols on the control panel.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

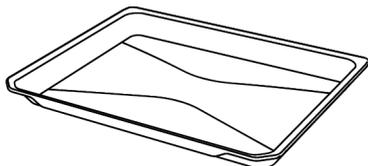
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

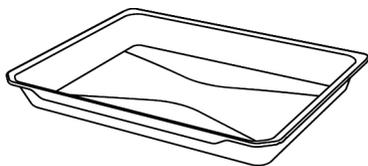
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

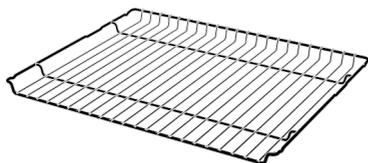
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



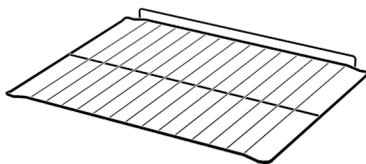
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

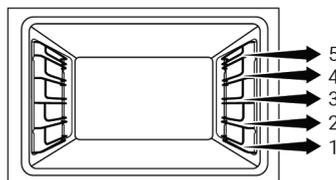


3.5 Use of Product Accessories

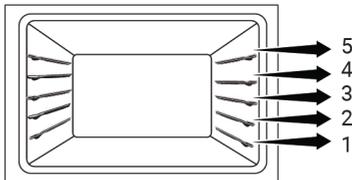
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



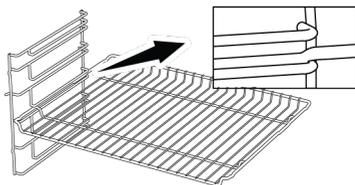
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

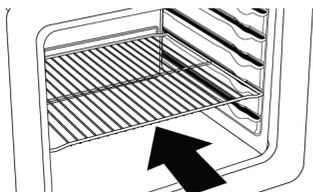
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

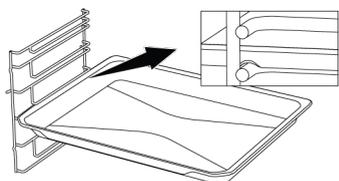


On models without wire shelves :

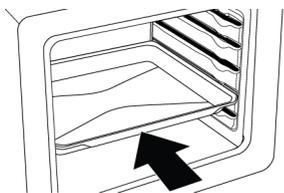
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

**Placing the tray on the cooking shelves****On models with wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.

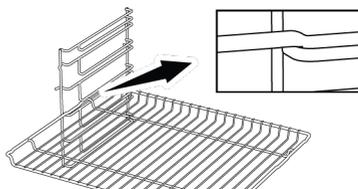
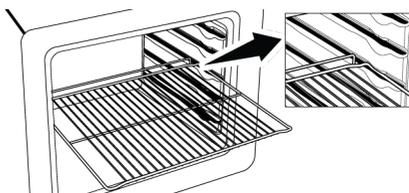
**On models without wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

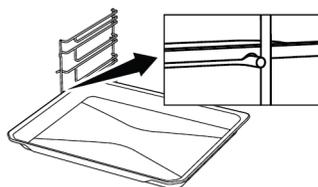
**Stopping function of the wire grill**

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire

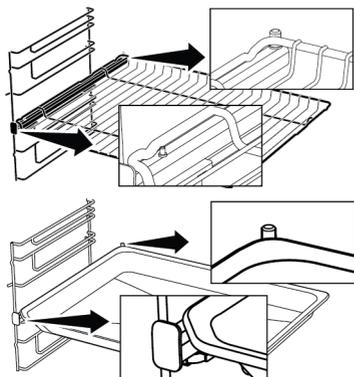
grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :**On models without wire shelves :****Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.

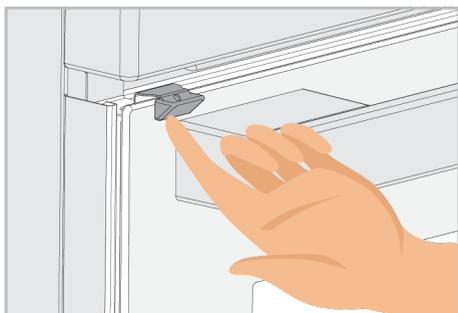
**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



Child safety lock

This product has a child lock on the oven door (If it is not installed on your product, it is provided to be installed on the oven door together with your product.). To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 4 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm2 (3N)
Total power consumption (kW)	9,4
Oven type	Multifunction oven

Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 Installation

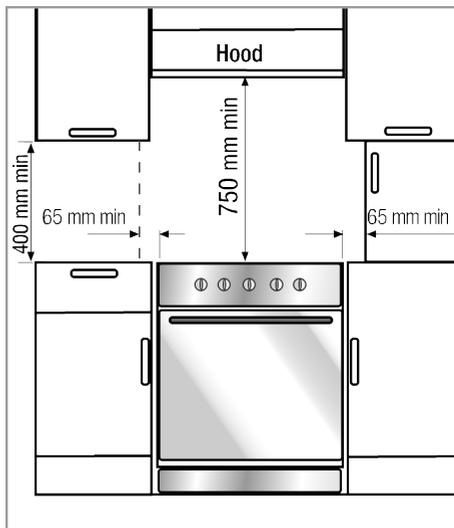
⚠ General information

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

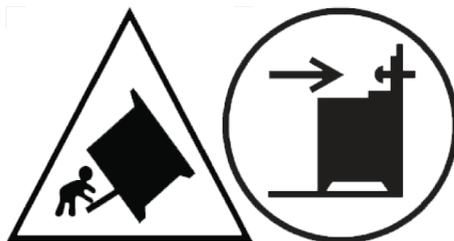
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.

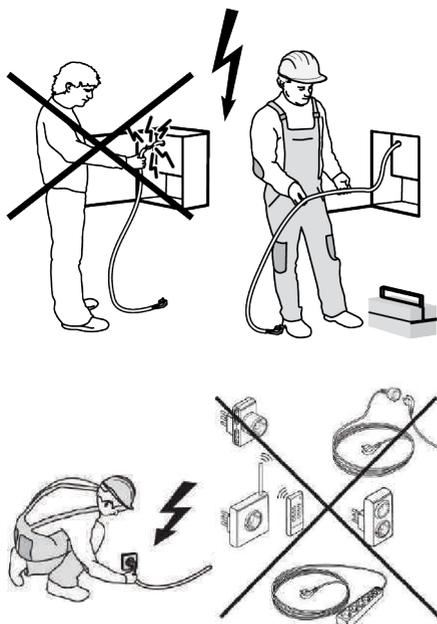


- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

4.2 Electrical connection



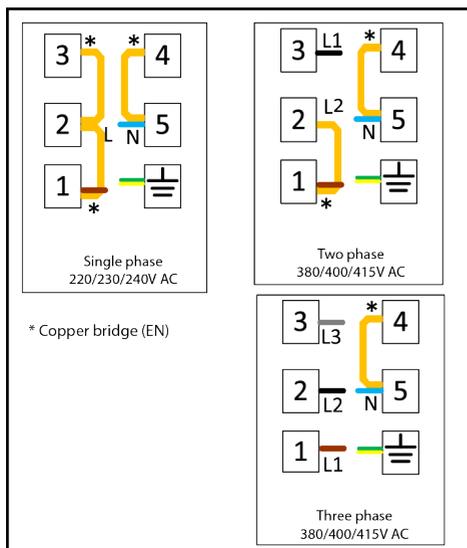
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 3-phase connection:

5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Grey = L3 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.

2. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

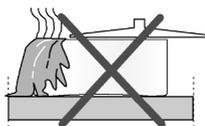
6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

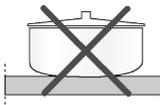
- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so refrain from putting the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

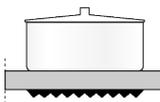
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Refrain from using aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



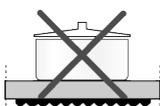
- Use pots/pans with flat bases



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



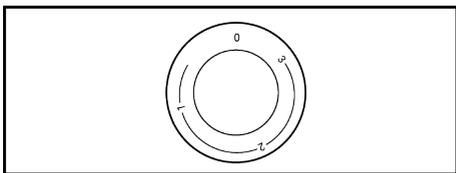
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Operation of the hobs



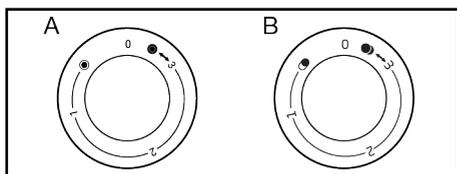
To operate the vitro-ceramic hobs, the hob control knobs are used. To obtain your desired cooking level, switch the hob control knob to the desired level.

The hob(s) may have 3, 6 or 9 operating levels as per the model of your appliance. You may select the relevant level for your cooking type by referring to the table below.

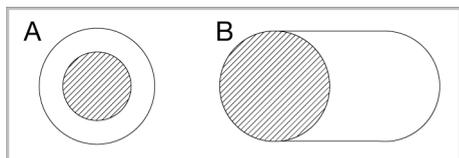
3 levels:

- 1: Heating
- 2: Boiling, Resting
- 3: Baking, Frying, Boiling

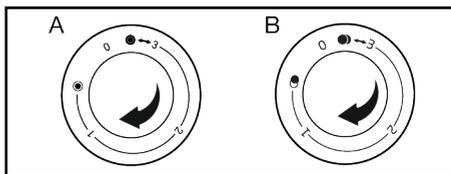
Using the multi cooking-zones



- ✓ Your appliance may be equipped with a type A or B zones. Multi cooking-zones allow cooking with pots with different diameters on the same zone. When these zones are turned on for the first time, the zone at the center is turned on. (The shaded area on the illustration are central zones.)

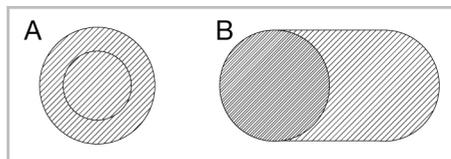


1. To change the diameter of the active zone, rotate the control knob clockwise. Bring it to the  symbol for type A zone, and to the  symbol for type B zone.

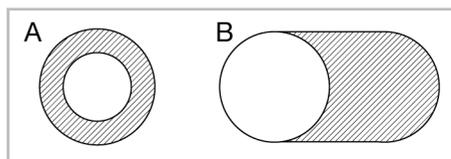


2. A "click" is heard whenever the zone diameter is changed.

⇒ All central and external surfaces of the multi cooking-zones start to operate.



 The shaded areas of multi cooking-zones shown below do not operate by their own.

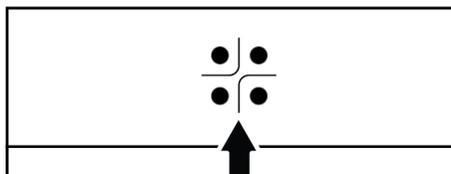


Turning off the vitro-ceramic zones

Bring the hob knob to OFF position (top).

Excess heat indicator

Vitro-ceramic zones are equipped with an operating lamp and a hot zone warning indicator.



Hot zone warning indicator shows the position of the turned on hob, and it remains lit after it is turned off. A flickering light on the hot zone warning indicator is not a malfunction.



Hob surface may cool down at different periods as per usage. Hob surface may be hot even when the warning indicators are not lit. Ensure that the surface is cooled down prior to coming to contact with it. Otherwise, you may burn your hand!

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.

- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry ***	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven

tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

EN

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 29]").

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

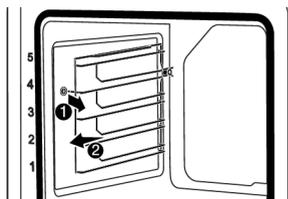
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



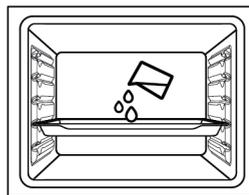
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

i Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.



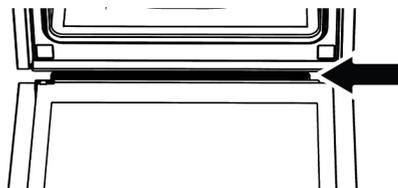
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

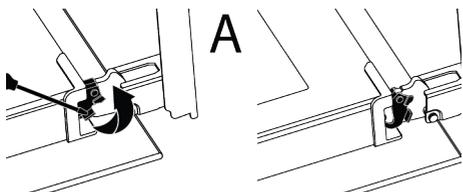
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sec-

tions "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door".

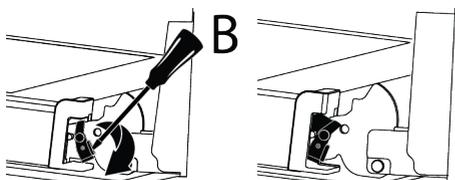
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

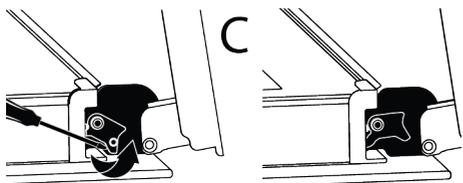
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



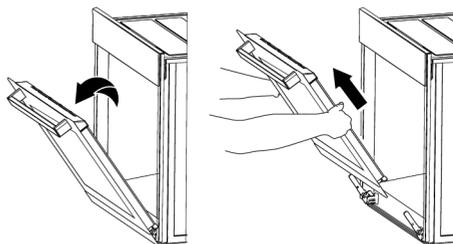
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



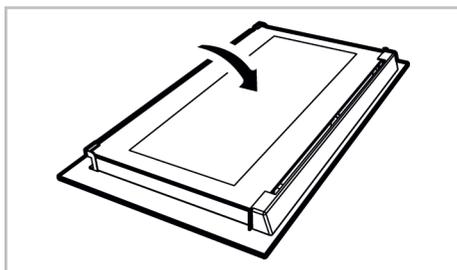
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

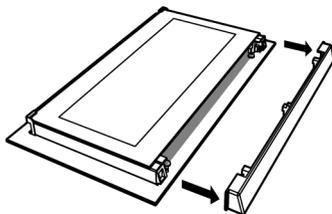
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

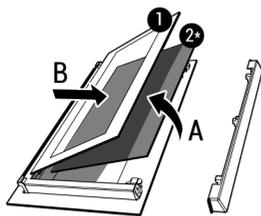
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)
- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
 - The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
 - While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
 - Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General information

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets

with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

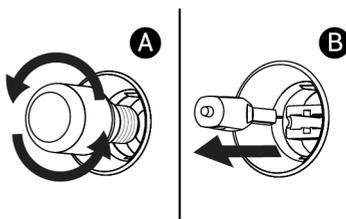
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



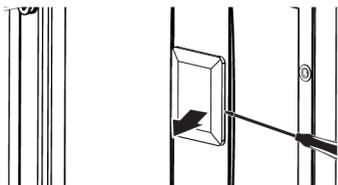
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover.

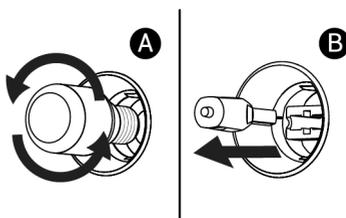
If your oven has a square lamp,

- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it

with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Velkommen!

Kære kunde,

Tak fordi du har valgt et produkt fra Whirlpool Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Garantibetingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

Inden du bruger apparatet, skal du læse disse sikkerhedsinstruktioner. Hold dem i nærheden til fremtidig reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Indholdsfortegnelse

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	36	9.3 Rengøring af komfuret	60
1.1 TILLADT BRUG.....	37	9.4 Rengøring af kontrolpanelet	60
1.2 INSTALLATION	37	9.5 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)	60
1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER.....	38	9.6 Let damprensning	61
1.4 RENGØRING OG VEDLIGEHO- DELSE	39	9.7 Rengøring af ovndøren.....	61
2 Miljøinstruktioner.....	39	9.8 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren	62
3 Dit produkt	40	9.9 Rengøring af pæren i ovnen.....	62
3.1 Produktintroduktion	40	10 Fejlfinding.....	64
3.1.1 Kogeenhed	41		
3.1.2 Kogeplade sektion	41		
3.2 Introduktion af ovnens kontrolpa- nel.....	41		
3.3 Ovndriftsfunktioner	42		
3.4 Produkttilbehør	43		
3.5 Brug af produktets tilbehør	43		
3.6 Tekniske specifikationer	46		
4 Installation.....	47		
4.1 Det rigtige sted til installation.....	47		
4.2 Elektrisk tilslutning	47		
4.3 Placering af produktet	48		
5 Førstegangsbrug.....	49		
5.1 Indledende rengøring	49		
6 Brug af kogepladen	49		
6.1 Generel information om brug af komfuret.....	49		
6.2 Betjening af kogepladerne	50		
7 Brug af ovnen.....	51		
7.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen.....	51		
7.2 Betjening af ovnens styreenhed ...	51		
8 Generelle oplysninger om bagning .	52		
8.1 Generel information om bagning i ovnen.....	52		
8.1.1 Bagværk og ovnmad.....	53		
8.1.2 Kød, fisk og fjerkræ.....	55		
8.1.3 Grill.....	56		
8.1.4 Testmad	57		
9 Vedligeholdelse og rengøring.....	58		
9.1 Generelle oplysninger om rengø- ring	58		
9.2 Rengøringshjælpemidler.....	60		



1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

VIGTIGT AT BLIVE LÆST OG OBSERVERET

Før du bruger apparatet, skal du læse disse sikkerhedsinstruktioner. Opbevar dem i nærheden til fremtidig reference.

Disse instruktioner og selve apparatet giver vigtige sikkerhedsadvarsler, der altid skal overholdes. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsinstruktioner, for uensigtsmæssig brug af apparatet eller forkert indstilling af betjeningslementer.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de overvåges løbende.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogepladeoverfladen er revnet, må du ikke bruge apparatet – risiko for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL: Fare for brand : Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

⚠ ADVARSEL : Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

⚠ ADVARSEL: At efterlade kogepladen uden opsyn, når du laver mad med fedt eller olie, kan være farligt – risiko for brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammerne f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Brug ikke kogepladen som arbejdsflade eller støtte. Hold tøj eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, da alle komponenter er afkølet helt – risiko for brand.

⚠ Meget små børn (0-3 år) bør holdes væk fra apparatet. Små børn (3-8 år) bør holdes væk fra apparatet, medmindre de overvåges løbende. Børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden kan kun bruge dette apparat, hvis de overvåges eller har fået instruktioner om sikker brug og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises

forsigtighed for at undgå at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de til stadighed overvåges

! Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under madtørring. Hvis apparatet er egnet til sondebrug, skal du kun bruge en temperatursonde, der anbefales til denne ovn - risiko for brand.

! Hold tøj eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle komponenter er afkølet helt - risiko for brand. Vær altid på vagt, når du tilbereder fødevarer, der er rige på fedt, olie eller når du tilføjer alkoholholdige drikkevarer - risiko for brand. Brug ovnhandsker til at fjerne pander og tilbehør. Ved afslutningen af tilberedningen skal du åbne døren med forsigtighed, så varm luft eller damp kan slippe ud gradvist, før du får adgang til hulrummet - risiko for forbrændinger. Bloker ikke varmluftsåbninger på forsiden af ovnen - risiko for brand.

! Vær forsigtig, når ovndøren er i åben eller nede position, for at undgå at ramme døren.

! 1.1 TILLADT BRUG

! FORSIGTIG: Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern kontaktenhed, såsom en timer eller separat fjernstyret system.

! Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer såsom: personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; gårdhuse; af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligmiljøer.

! Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmningsrum).

! Dette apparat er ikke til professionel brug. Brug ikke apparatet udendørs.

! Opbevar ikke eksplosive eller brandfarlige stoffer (f.eks. benzin eller aerosolbeholdere) inde i eller i nærheden af apparatet - risiko for brand.

! 1.2 INSTALLATION

! Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer - risiko for personskade. Brug beskyttelseshandsker til at pakke ud og installere - risiko for snit.

! Installation, herunder vandforsyning (hvis nogen), elektriske forbindelser og reparationer

skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugervejledningen. Hold børn væk fra installationsstedet. Efter udpakning af apparatet skal du sørge for, at det ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer skal du kontakte forhandleren eller din nærmeste eftersalgsservice. Når det er installeret, skal emballageaffald (plast, styrofoam dele osv.) opbevares utilgængeligt for børn - risiko for kvælning. Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før enhver installation - risiko for elektrisk stød. Under installationen skal du sørge for, at apparatet ikke beskadiger strømkablet - risiko for brand eller elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er afsluttet.

 Fjern ikke apparatet fra dets polystyrenskumbase før installationsstedspunktet.

 Installer ikke apparatet bag en dekorativ dør - risiko for brand.

 Hvis serien er placeret på en base, skal den udjævnes og fastgøres til væggen ved hjælp af

den medfølgende fastholdelseskæde for at forhindre apparatet i at glide fra basen.

 **ADVARSEL:** For at forhindre apparatet i at vælte, skal den medfølgende fastholdelseskæde installeres. Se installationsvejledningen.

1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER

 **VIGTIGT:** Oplysninger om strøm- og spændingsforbrug findes på typeskiltet.

 Klassificeringspladen er på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

 Det skal være muligt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at frakoble det, hvis stikket er tilgængeligt, eller ved en flerpolet kontakt installeret opstrøms for stikkontakten i overensstemmelse med ledningsreglerne, og apparatet skal jordes i overensstemmelse med nationale elektriske sikkerhedsstandarder.

 Strømkablet skal være langt nok til at forbinde apparatet, når det er monteret i huset, til hovedstrømforsyningen. Træk ikke i strømforsyningskablet.

 Brug ikke forlængerledninger, flere stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponenter

må ikke være tilgængelige for brugeren efter installationen. Brug ikke apparatet, når du er våd eller barfodet. Brug ikke dette apparat, hvis det har et beskadiget strømkabel eller stik, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.

⚠ Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en identisk af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå en fare - risiko for elektrisk stød.

⚠ Hvis strømkablet skal udskiftes, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

⚠ ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, medmindre produktet allerede er udstyret med den, der leveres af producenten.

2 Miljøinstruktioner

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEMATERIALER

Emballagematerialet er 100% genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet

♻ De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes ansvarligt og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheds regler for bortskaffelse af affald.

⚠ 1.4 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket og afbrudt fra strømforsyningen, før du udfører enhver vedligeholdelsesoperation; brug aldrig damprensingsudstyr - risiko for elektrisk stød.

⚠ Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre dørglasset, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i splintring af glasset.

⚠ Brug ikke slibende eller ætsende produkter, klorbaserede rengøringsmidler eller panderensere.

⚠ Sørg for, at apparatet er afkølet før rengøring eller vedligeholdelse. - risiko for forbrændinger.

⚠ ADVARSEL: Sluk apparatet, før du udskifter lampen - risiko for elektrisk stød.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSPARATER

Dette apparat er fremstillet af genanvendelige eller genanvendelige materialer. Bortskaf det i overensstemmelse med lokale regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater, skal du kontakte din lokale myndighed, indsamlingstjenesten for hushold-

ningsaffald eller den butik, hvor du køber apparatet. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (som ændret). Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed. -symbolet på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal tages til et passende indsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

ENERGIBESPARENDE TIPS

Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i madlavningstabellen eller din opskrift. Brug mørke lakerede eller emaljerede bageplader, da de absorberer varme bedre. Mad, der kræver langvarig madlavning, vil fortsætte med at tilberede, selv når ovnen er slukket.

Sørg for, at ovnlågen er helt lukket, når apparatet er tændt, og hold det lukket så meget som muligt, mens du bager.

Skær maden i små, lige store stykker for at reducere tilberedningstiden og spare energi.

Når tilberedningstiden er lang, over 30 minutter, reduceres ovntemperaturen til den laveste indstilling i den sidste fase (3-10 minutter), baseret på den samlede tilberedningstid. Restvarmen inde i ovnen fortsætter med at tilberede maden.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRINGER

Dette apparat opfylder: Ecodesign-krav i europæisk forordning 66/2014; Energimærkningsforordning 65/2014; Ecodesign for energirelaterede produkter og energioptimiserings (ændring) (EU Exit) Regulations 2019, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-1.

Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i europæisk forordning 66/2014 og forordningerne om miljøvenligt design af energirelaterede produkter og energioptimiserings (ændring) (EU Exit) 2019 i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

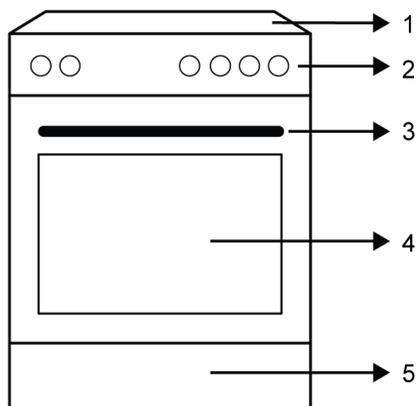
Dette produkt kan indeholde halogenlys (energieffektivitetsklasse G) eller LED-lyskilde (energieffektivitetsklasse F).



3 Dit produkt

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

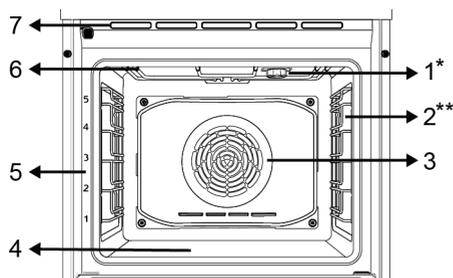
3.1 Produktintroduktion



1 Kogepladeafsnit

- 2 Betjeningspanel
- 3 Håndtag
- 4 Dør
- 5 Nederste del

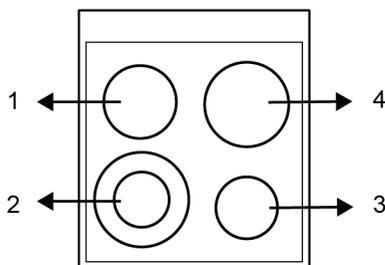
3.1.1 Kogeenhed



- 1 Lampe
- 2 Trådhylder
- 3 Blæsermotor (bag stålplade)
- 4 Laveste varmer (under stålplade)
- 5 Hyldepositioner
- 6 Øverste varmelegeme
- 7 Ventilationshuller

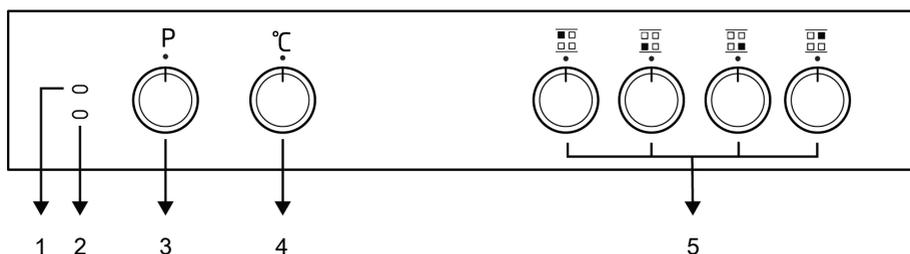
- * Varierer afhængigt af produktmodellen. Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampe-typen og placeringen kan afvige fra illustrationen.
- ** Varierer afhængigt af produktmodellen. Måske er dette produkt ikke udstyret med en trådhylde. På billedet er et produkt med trådhylde vist som eksempel.

3.1.2 Kogeplade sektion



- 1 Bageste venstre - Enkelt kogezone
- 2 Forreste venstre - Flere kogezone
- 3 Forreste højre - Enkelt kogezone
- 4 Bageste højre - Enkelt kogezone

3.2 Introduktion af ovnens kontrolpanel



- 1 Advarselslampe for aktiv kogeplade
- 3 Funktionsvalgsknap
- 5 Kogeplade-betjeningsknapper

- 2 Termostatlampe
- 4 Temperaturvalgsknap

Hvis der er knop(er), der styrer dit produkt, kan denne/disse knop(er) i nogle modeller være sådan, at de kommer ud, når de skubbes (nedgravede knopper). For at foretage indstillinger med disse knapper, skal du først trykke den relevante knap ind og trække knappen ud. Når du har foretaget din justering, skal du skubbe den ind igen og sætte knappen tilbage.

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsvælgerknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.

Temperaturvalgsknap

Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.

Ovn indvendig temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er placeret på kontrolpanelet. Termostatlampen tænder, når produktet begynder at fungere, og termostatlampen slukker, når den når den indstillede temperatur. Når temperaturen inde i ovnen falder til under den indstillede temperatur, tændes termostatlampen igen.

Kogeplade-betjeningsknapper

Du kan betjene din kogeplade med kogepladens kontrolknapper. Hver knap betjener den respektive kogezone. Du kan udlede, hvilken zone den styrer, ud fra symbolerne på kontrolpanelet.

3.3 Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktions-symbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	Top og bund-opvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
 	Bundopvarmning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning i bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bradepande-madlavning af din mad på forskellige hylde-niveauer.

	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, nedre opvarmning og ventilator-opvarmning kører. Hver side af produktet tilberedes jævnt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Fuld grill	*	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret lav grill	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med blæseren. Den er velegnet til grillning af mindre mængder.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

3.4 Produkttilbehør

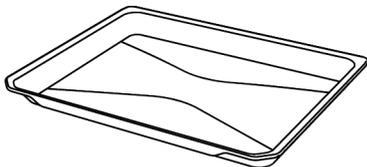
Der findes forskelligt tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehør og deres korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktets model, varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør beskrevet i brugervejledningen er måske ikke tilgængeligt i dit produkt.



Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformerede af varmeeffekten. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

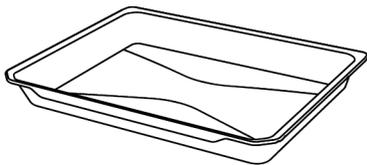
Standardbakke

Den bruges til wienerbrød, frossen mad og stegning af store stykker mad.



Dyb bakke

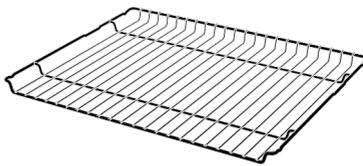
Det bruges til wienerbrød, stegning af store stykker, saftig mad eller opsamling af løbende fedt under grillning.



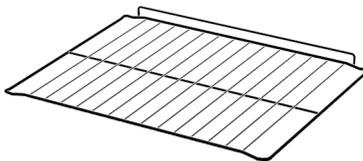
Grillrist

Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.

På modeller med trådhylder :



På modeller uden trådhylder :

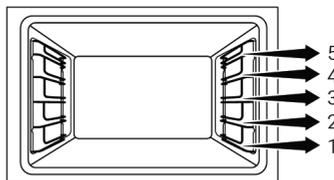


3.5 Brug af produktets tilbehør

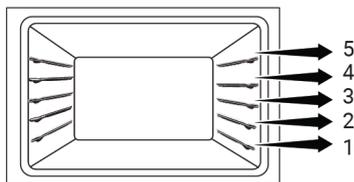
Tilberedningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i tilberedningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne på ovnens frontramme.

På modeller med trådhylder :



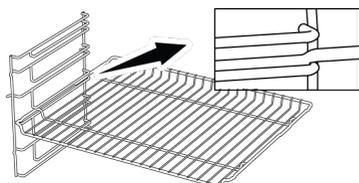
På modeller uden trådhylder :



Placing the wire grill on the cooking shelves

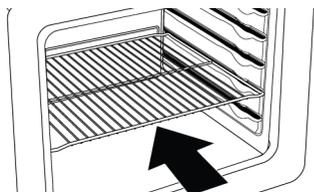
På modeller med trådhylder :

Det er afgørende at placere trådgitteret på trådsidehylderne korrekt. Mens trådgitteret placeres på den ønskede hylde, skal den åbne sektion være på forsiden. For bedre madlavning skal trådgitteret fastgøres på trådhyldens stoppunkt. Den må ikke passere over stoppunktet for at komme i kontakt med ovnens bagvæg.



På modeller uden trådhylder :

Det er afgørende at placere trådgitteret på sidehylderne korrekt. Trådgitteret har en retning, når det placeres på hylde. Mens trådgitteret placeres på den ønskede hylde, skal den åbne sektion være på forsiden.

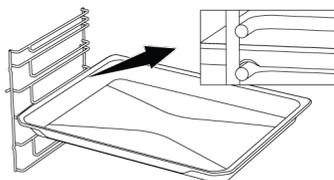


Placering af bakken på tilberedningshylderne

På modeller med trådhylder :

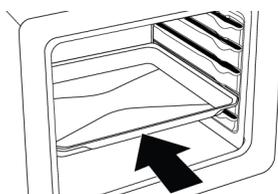
Det er vigtigt at placere bakkerne på trådhylderne korrekt i ovnen. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal bakken sikres på stopklodsen

på trådhylden. Den må ikke overskride stopklodsen og få kontakt med ovnens bagvæg.



På modeller uden trådhylder :

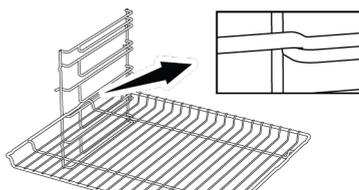
Det er vigtigt at placere bradepanderne på trådhylderne korrekt i ovnen. Bradepanden har en retning, når man placerer den på hylde. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



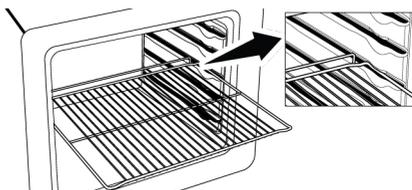
Grillristens stopfunktion

Der findes en stopfunktion til at forebygge at grillristen tipper ud af trådhylden. Med denne funktion kan du let og sikkert tage din mad ud. Når du flytter trådgrillen, kan du trække den fremad, indtil den når stoppunktet. Du skal overskride dette punkt for at fjerne den helt.

På modeller med trådhylder :

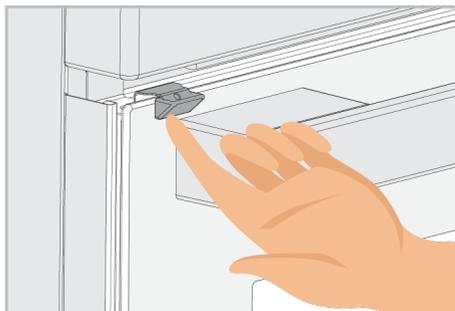
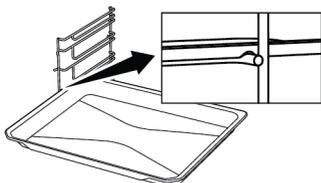


På modeller uden trådhylder :



Bradepande-stopfunktion - På modeller med trådhylder

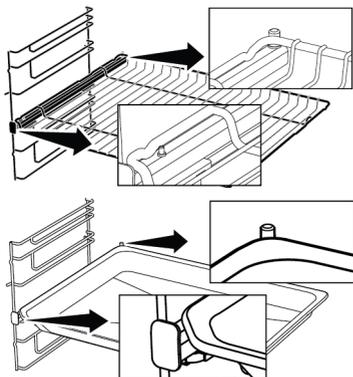
Der findes en stopfunktion til at forebygge at bakken tipper ud af trådhylden. Når du fjerner bakken, så frigør den fra den bagerste stopklods, og træk den frem mod dig selv, indtil den når fronten. Du skal overskride denne stopklods for at fjerne den helt.



DA

Korrekt placering af grillristen og bakken på teleskopstængerne - På modeller med trådhylder og teleskop

Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådhylder nemt installeres og fjernes. Vær omhyggelig med at placere bakkerne og trådhylderne på teleskopskinnerne som vist på nedenstående figur.



Børnesikkerheds-lås

Dette produkt har en børnesikring på ovnlågen (Hvis den ikke er installeret på dit produkt, leveres den til at blive installeret på ovnlågen sammen med dit produkt.). For at åbne ovndøren løftes plastdelen lidt opad og dørhåndtaget trækkes. Når døren lukkes, låses børnesikringen af sig selv.

3.6 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	850 /600 /600
Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Samlet effektforbrug (kW)	9,4
Ovnstype	Multifunktionsovn

Forreste venstre	Flere kogezone
Dimensioner	120/210 mm
Strøm	750/2200 W
Bageste venstre	Enkelt kogezone
Dimensioner	160 mm
Strøm	1500 W
Forreste højre	Enkelt kogezone
Dimensioner	140 mm
Strøm	1200 W
Bageste højre	Enkelt kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	1800 W

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej: 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.



Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.



Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

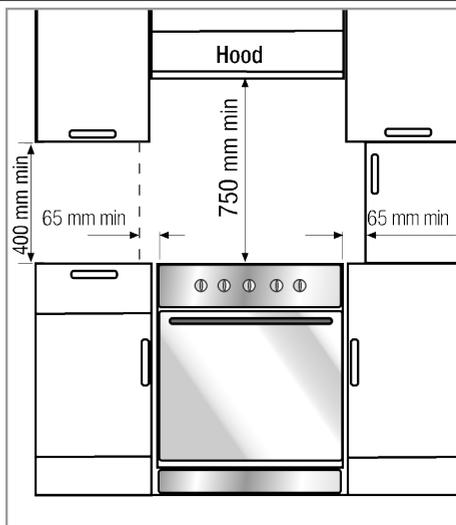
4 Installation

! Generel information

- Henvend dig til den nærmeste autoriserede serviceagent for installationen af produktet. Sørg for, at elektriske og gas installationer er klare inden du tilkaller den autoriserede serviceagent. Hvis ikke, tilkald en autoriseret elektriker og installatør til at foretage de nødvendige forberedelser til installationen. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.
- Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.
- Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.
- Forud for installationen skal apparatet undersøges og bese om det ikke er beskadiget.

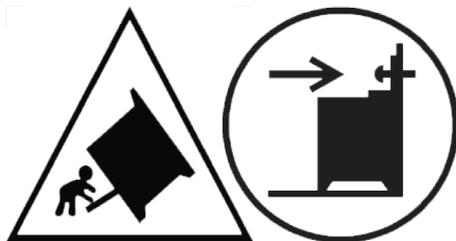
4.1 Det rigtige sted til installation

- Placer produktet på en hård overflade på grund af luftkanalerne under produktet. Den må ikke placeres på en base eller en piedestal. Produktets fødder må ikke dyppe på bløde overflader, f.eks. tæppe osv.
- Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt plus den ekstra vægt af køkkengrej og bageudstyr og mad.
- Dette produkt er en klasse 1-enhed i henhold til EN 30-1-1-standarden. Den kan placeres ved siden af køkkenvægge, køkkenmøbler eller ethvert andet produkt i enhver dimension bagfra og den ene kant. Køkkenmøblerne eller udstyret på den anden side må kun være af samme størrelse eller mindre.
- Den kan bruges med skabe på begge sider, men for at have en minimumsafstand på 400 mm over kogepladens niveau, skal du tillade en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og enhver væg, skillevæg eller højt skab.



DA

- Den kan også bruges i en fritstående stilling. Tillad en minimumsafstand på 750 mm over kogepladeoverfladen.
- Hvis der skal installeres en emhætte over komfuret, skal du se instruktionerne fra producenten af emhætten vedrørende installationshøjde (min. 650 mm).
- Alle køkkenmøbler ved siden af apparatet skal være varmebestandige (min. 100 °C).



For at forhindre, at apparatet vælter, skal dette stabiliseringsmiddel installeres. Se installationsvejledningen.

4.2 Elektrisk tilslutning

- Før du påbegynder arbejde på den elektriske installation, skal du frakoble produktet fra lysnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

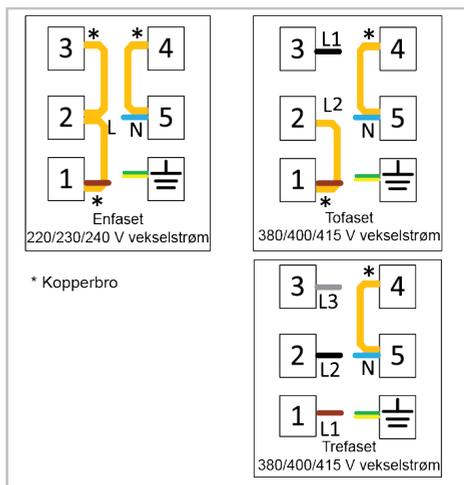
- Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.
- Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter først efter korrekt installation. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der måtte opstå efter procedurer, der udføres af uautoriserede personer.
- Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret serviceagent. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!/Paragraph
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype. Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".
- Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbeholdninger ligger uden for stikket/stiokontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.
- **Hvis produktet tilsluttes direkte til strømforsyningen:** Hvis det ikke er muligt at frakoble alle poler i strømforsyningen, skal en frakoblingsenhed med mindst 3 mm kontaktfrigang (sikringer, lednings-sikkerhedsafbrydere, kontaktorer) tilslut-

tes, og alle polerne i denne frakoblingsenhed skal være ved siden af (ikke ovenfor) produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Manglende overholdelse af denne instruktion kan medføre driftsproblemer og ugyldiggøre produktgarantien.

- Yderligere beskyttelse af et HFI-relæ anbefales.

Hvis produktet er produceret med kabel og uden stik:

Tilslut produktets ledning til strømforsyningen som beskrevet nedenfor:



Hvis din forsyningsledningstype er 3-leder type, til 1-fase tilslutning:

- Brun/Sort = L (Fase)
- Blå = N (Neutral)
- Grøn/gul ledning = (E) \oplus (Jordforbindelse)

Hvis din forsyningsledningstype er 5-leder type, til 3-fase tilslutning:

- Brun = L1 (Fase)
- Sort = L2 (Fase)
- Grå = L3 (Fase)
- Blå = N (Neutral)
- Grøn/gul ledning = (E) \oplus (Jordforbindelse)

4.3 Placering af produktet

1. Skub produktet mod køkkenvæggen.
2. Juster fødderne på ovnen

Justering af ovns fødder

Vibrationer under brug kan få kogeкар til at bevæge sig. Denne farlige situation kan undgås, hvis produktet er jævnt og afbalanceret.

For din egen sikkerheds skyld skal du sikre, at produktet er i niveau ved at justere de fire fødder nederst ved at dreje til venstre eller højre og justere niveauet med arbejdstoppen.

Afsluttende kontrol

1. Tilslut produktet til lysnettet igen.
2. Kontroller funktionerne.

5 Førstegangsbrug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.

5.1 Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit

produkt betjener. Se "Ovns betjeningsfunktioner. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.

5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengørings-svamp.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

6 Brug af kogepladen

6.1 Generel information om brug af komfuret

- Undlad at bruge ubalancerede og let vipede gryder/pander på kogepladen.
- Lad være med at varme gryderne/panderne og gryderne tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug vil kogepladen være varm, så undlad at lægge plastikgryder/-pander på kogepladen. Rengør sådant materiale på overfladen med det samme.

- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Undgå at placere lågene til gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Tips til kogeplader med glaskeramiske overflader

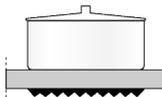
- Glaskeramiske overflader er varmebestandig og påvirkes ikke af høje temperaturforskelle.
- Brug kun gryder og pander med forarbejdede baser. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.
- Undlad at bruge alu gryder/pander og gryder. Aluminium forringer kogepladens overflade.
- Stænk kan beskadige kogepladens overflade og kan forårsage brand.



- Brug gryder/pander med flad bund.



- Brug kun fladbundede gryder og pander. Disse giver lettere varmeoverførsel.



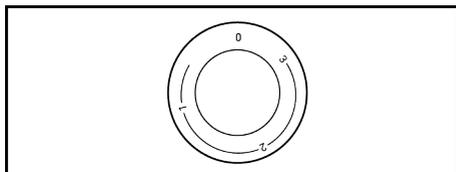
- Der spildes energi, hvis grydediameteren er for lille.



Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Betjening af kogepladerne



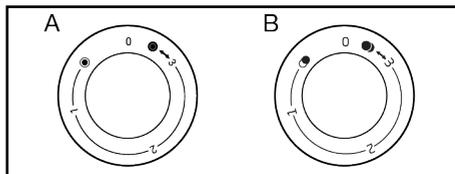
For at betjene glaskeramiske kogeplader bruges kogepladens kontrolknapper. For at opnå det ønskede tilberedningstrin skal du skifte kogepladens drejeknap til det ønskede trin.

Kogepladerne kan have 3, 6 eller 9 betjeningsniveauer i henhold til dit apparats model. Du kan vælge det relevante niveau for din madlavningstype ved at henvise til nedenstående tabel.

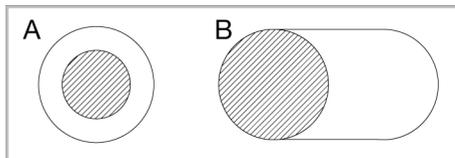
3 trin:

- 1: Varme
- 2 : Kogning, Ristning
- 3 : Bagning, Stegning, Kogning

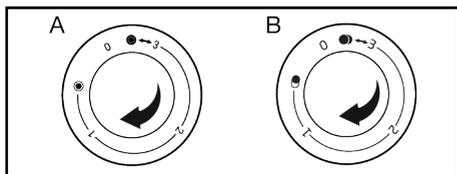
Brug af multikogezoner



- ✓ Dit apparat kan være udstyret med type A- eller B-zoner. Multikogezoner tillader madlavning med gryder med forskellige diametre på samme zone. Når disse zoner tændes for første gang, er zonen i midten tændt. (Det skraverede område på illustrationen er centrale zoner.)

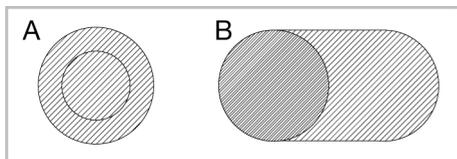


1. Drej kontrolknappen med uret for at ændre diameteren på den aktive zone. Bring det til symbolet , for type A-zone og til symbolet for  for type B-zone.

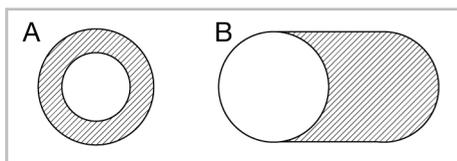


2. Et "klik" høres, hver gang zonediametere ændres.

⇒ Alle centrale og ydre overflader i multi-kogezonerne begynder at fungere.



i De skraverede områder i multi-kogezoner, der er vist nedenfor, fungerer ikke alene.

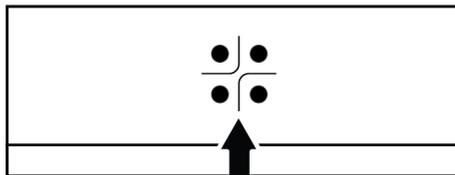


Deaktivering af de vitro-keramiske zoner

Sæt kogepladens knap i slukket position (øverst).

Indikator for restvarme

Vitrokeramiske zoner er udstyret med en betjeningslampe og en advarselsindikator for varm zone.



Advarselsindikator for varm zone viser placeringen af den tændte kogeplade, og den forbliver tændt, når den er slukket. Et flimrende lys på advarselsindikatoren for den varme zone er ikke en fejl.



Kogepladens overflade kan køle af i forskellige perioder alt efter brug.

Kogepladens overflade kan være varm, selv når advarselsindikatorerne ikke lyser. Sørg for, at overfladen er kølet ned, inden den kommer i kontakt med den. Ellers kan du brænde din hånd!

7 Brug af ovnen

7.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Undlad at dække disse ventilationsåbninger. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker

køleventilatoren efter bagetiden med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at bage. På nogle modeller er lampen tændt under bagning, mens den på nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

7.2 Betjening af ovnens styreenhed

Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Valg af temperatur og ovnens funktion.

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (AT din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.



1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med, ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
 2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med, ved hjælp af temperaturknappen.
- ⇒ Din ovn starter straks med at virke på den valgte funktion og temperatur, og termostatlampen lyser. Når temperaturen inde i ovnen når den ønskede temperatur, slukkes termostatlampen. Ovnen vil ikke slukke selv efter bagningen. Du skal selv kontrollere bagningen og slukke for den. Når din bagning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

8 Generelle oplysninger om bagning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

8.1 Generel information om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvanddråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Kondens eller vanddamp kan forekomme som sveden eller dryppende på ovnens inderglas, afhængigt af maden. Denne almindelige hændelse kan ske under madlavning. Det anbefales at bruge en fugtig klud til at tørre det indvendige glas af, når produktet er kølet af efter tilberedning.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid oplysningerne fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.

- For god bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

8.1.1 Bagværk og ovnmad

Generelle oplysninger

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogeevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestandigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienerbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienerbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule bruning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.

- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovnens bundhylde som Hylde 1.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.
- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens bruning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Tilberedningstabel til bagværk og ovnmad

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 45
Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	150	25 ... 35

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2	160	30 ... 45
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
Bagværk	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	30 ... 45
Bagværk ***	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	30 ... 45
Bagværk	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	200	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45
Bolle	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 35
Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2 eller 3	200	30 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Top og bund-opvarmning	2	180	60 ... 75
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	220	10 ... 25

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	150	25 ... 40
Cookie	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bagværk	1-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	180	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

8.1.2 Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberedningsevnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.

- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylde på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1,5-2 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 170	110 ... 120
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

8.1.3 Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generel information

- Luk ovndøren under brug af grill Grill al-drig med åben ovndør.

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.

- Placer stykkerne, der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (kød i terninger)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Ventilator assisteret lav grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingestykker	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Grillrist - Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret lav grill	3	15 min 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Forvarm ikke tallerkenerne, der anbefales i dette grill-kort

8.1.4 Testmad

Tilberedningstabel til testmåltider

- Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder :3 På modeller uden trådhylder :2	140	15 .. 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 45

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Top og bundopvarmning	2	180	60 ... 75
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	150	25 ... 40
Småkager (sød småkage)	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grilllet mad.
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

9 Vedligeholdelse og rengøring

9.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generel information

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.

- Nogle rens- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnedede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Undlad at vaske nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

For komfurer

- Surt snavs, såsom mælk, tomatpasta og olie, kan forårsage permanente pletter på komfurer og komponenter på kogezoneerne, rengør enhver overløben væske straks efter køling af komfuret ved at slukke for det.

Inox og rustfri overflader

- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og proteinpletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

Emaljerede overflader

- Ovnen skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.
- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se "Let damprengøring [► 61]").

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

9.2 Rengøringshjælpemidler

Undlad at lægge produktets tilbehør i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

9.3 Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

9.4 Rengøring af kontrolpanelet

- Når panelerne rengøres med knopkontrol, skal panelet og knapperne tørres af med en fugtig blød klud og tørres af med en tør klud. Undlad at fjerne knapperne og pakningerne nedenunder for at rense panelet. Betjeningspanelet og drejeknapperne kan være beskadiget.

- Mens du rengør inox-panelerne med knopkontrol, Undlad at bruge inox-rengøringsmidler omkring knappen. Indikatorerne omkring knappen kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

9.5 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

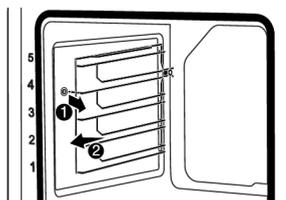
Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din ovn.

Rengøring af ovnens sider

Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model. Hvis der er en katalytisk væg, så henviser vi til afsnittet "Katalytiske overflader" for yderligere oplysninger. Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din ovn.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

1. Fjern fronten af trådhylden ved at trække den på sidevæggen i modsat retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



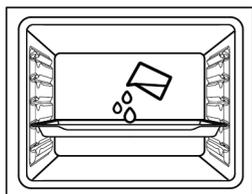
3. For at sætte hylderne på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start.

9.6 Let damprensning

Dette muliggør let rengøring af snavs (som ikke har siddet der længe) der er blødgjort af damp inde i ovnen, og af vanddråber, der er kondenseret på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Tilføj 500 ml vand i bradepanden og sæt den på 2. hyld i ovnen.

i Afstå fra destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdiglavet vand.



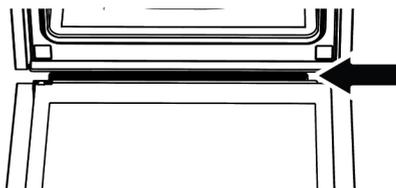
3. Sæt ovnen på funktionstilstanden let damprensning og lad den køre på 100 °C i 15 minutter.

Åben straks døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud. Dampen vil blive frigivet, når døren åbnes. Dette kan give risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.

Med hensyn til besværlig snavs, rengør produktet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

i Med den lette damprensningsfunktion forventes det, at det tilførte vand fordamper og kondenserer på indersiden af ovnen og ovndøren for at blødgøre let snavs, der er dannet i din ovn. Kondensvand på ovndøren kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

(Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt) efter kondensering inde i ovnen, kan der dannes små vandpytter eller fugt i vandkanalen under ovnen. Tør denne kanal op med en fugtig klud og tør den derefter.

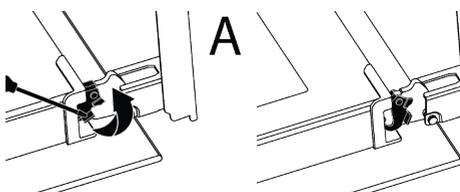


9.7 Rengøring af ovndøren

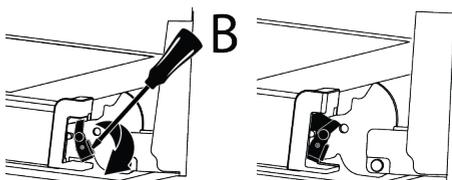
Du kan fjerne din ovndør og dør机场er for at rengøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduet er forklaret i kapitlerne "Fjern ovndøren" og "Fjern det inderste glas i døren". Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Hvis der er dannet kalkrester på ovnglasset, så tør glasset med vineddike og rens det.

Fjern ovndøren

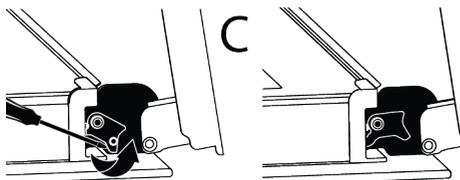
1. Åbn ovndøren.
2. Åben clipsene i ovndørens hængselsbeslag til højre og venstre ved at skubbe dem nedad, som vist på figuren.
3. Hængselstyper varierer som type (A), (B) og (C) afhængigt af produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan man åbner hver type af hængsel.
4. Hængsel af type (A) er tilgængelige som normale dør机场er.



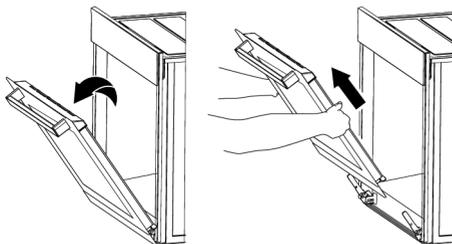
5. Hængsel af type (B) er tilgængelige som dør机场er, der lukker blødt.



6. Hængsel af type (C) er tilgængelige som dør机场er, / der åbner/lukker blødt.



7. Sæt ovndøren i en halvt åben stilling.



8. Træk den fjernede dør opad, for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjerne den.

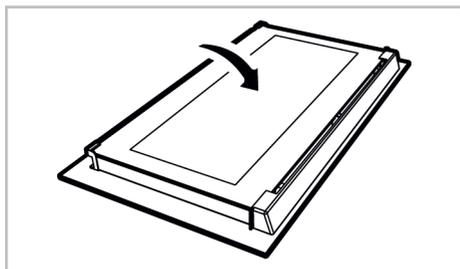


For at sætte døren på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start. Ved installation af døren, skal du sørge for at lukke clips på hængselsbeslaget.

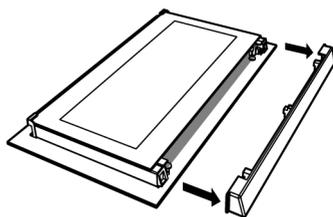
9.8 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

Inderglasset i produktets fordør kan fjernes ved rengøring.

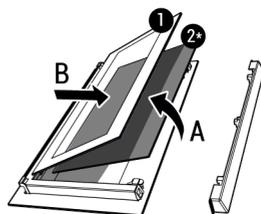
1. Åbn ovndøren.



2. Fjern plastikkomponenten, der er fastgjort i det øverste afsnit af frontdøren ved at trække det mod dig selv.



3. Som vist på figuren, skal du løfte det inderste glas (1) mod "A" og derefter trække det mod "B".



1 Inderste glasplade 2* Inderste glasplade (den er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

4. Hvis dit produkt har en indre glasplade (2), så gentag samme process for at tage den af (2).
5. Det første trin ved omgruppering af døren er at genplacere det inderste glas (2). Placer den affasede kant af glasset for at møde den affasede kan af plastikåbningen. (hvis dit produkt har en indre glasplade). Det indre glas (2) skal fastgøres i plastikåbningen tættest på det aller inderste glas (1).
6. Når du fastgør det inderste glas (1), så sørg for at placere den trykte side af glasset på det inderste glas. Det er vigtigt at placere de laveste hjørner af det inderste glas (1), så de møder de nederste plastikåbninger
7. Tryk plastikkomponenten mod rammen indtil der høres en "kliklyd".

9.9 Rengøring af pæren i ovnen

I det tilfælde at glasdøren til ovnlampen i kogeområdet bliver snavset, så rengør den med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør efter med en tør

klud. I tilfælde af fejl på ovnlampen, kan du udskifte ovnlampen ved at følge de næste afsnit.

Udskiftning af pæren i ovnen

Generel information

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, inden du skifter ovnlampen, så afbryd produktet og vent på at ovnen køler ned. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn er drevet af en glødelampe på mindre end 40 W, under 60 mm høj og under 30 mm i diameter, eller en halogenlampe med G9-sokkel på mindre end 60 W. Pærer til drift ved temperaturer på over 300 °C. Ovn-pærer fås hos autoriserede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærerne, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

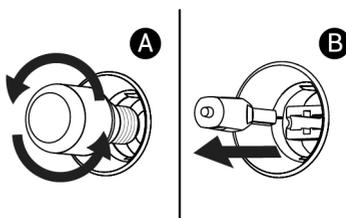
Hvis din ovn har en rund pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern glassækslet ved at dreje det mod uret.



3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med

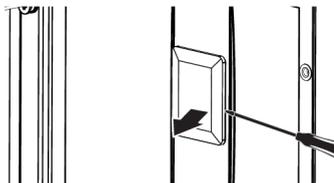
en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



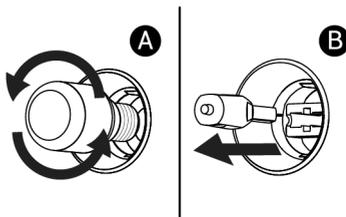
4. Sæt glassækslet på igen.

Hvis din ovn har en firkantet pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern trådhylderne ifølge beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttelsesglas med en skruetrækker. Fjern skruen først, hvis der er en skrue på den firkantede lampe i dit produkt.
4. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



5. Sæt glassækslet og trådhylderne på.

10 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> Dette er ikke en fejl.

Der kommer vanddråber under tilberedningen

- Damp, der dannes under tilberedningen kondenseres, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tasturlås, kan tasturlåsen være aktiveret, deaktivere tasturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovn-pæren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.

- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

