

# VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

## DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle meldingene om sikkerhet er merket med faresymbolet og følgende ord:



### FARE

Viser en farlig situasjon, som dersom den ikke unngås fører til alvorlige skader.



### ADVARSEL

Viser en farlig situasjon, som dersom den ikke unngås kan føre til alvorlige skader.

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risiko de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av gal bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Nettledningen må være lang nok til at det innbyggede apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en flerpolet bryter med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for gal bruk eller gal innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbar materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du åpne døren til apparatet forsiktig og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbar materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Under tørking av mat må man alltid være tilstede og holde oppsyn med apparatet.
- Dersom du tilsetter alkoholholdig væske ved tilberedning av stek eller kaker (f. eks. rum, cognac, vin osv.), må du huske på at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

## Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

## INSTALLASJON

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller Serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

### **KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN**

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90°C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

### **ELEKTRISK TILKOBLING**

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

### **GENERELLE RÅD**

#### **Før bruk:**

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern utstyret i ovnen og sett den på 200°C i ca. én time, for å fjerne lukt og røyk fra isolasjonsmaterialet og beskyttelsesfettet.

#### **Under bruk:**


- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.

## MILJØINFORMASJON

### **Avhending av emballasje**

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### **Avfallsbehandling av apparatet**

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette apparatet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse.
- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

### **Energisparing**

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i koketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

## SAMSVARSERKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

## FEILSØKINGSLISTE

### Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

### Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **Viktig:** under selvrensing vil døren være sperret. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon").

### Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven "F".

## SERVICE

### Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingliste".
2. Slå apparatet av og på igjen for å se om feilen har rettet seg.

**Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.**

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din adresse;
- ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til et **autorisert servicesenter** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

## RENGJØRING

### ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsapparater.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

### Ovnen utvendig

**VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.**

- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

### Ovnen innvendig

**VIKTIG: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.**

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

**MERK: under lengre tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.**

## Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

## Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

**VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensene evnen.**

- Slå på ovnen uten mat på 200°C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon.
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

## Selvrensene pyrolysefunksjon (noen versjoner):

- ! ADVARSEL** - **Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.**
- **Hold barn på avstand**

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for smuss som dannes under tilberedningen. All smuss brennes opp (ved en temperatur på ca. 500 °C). Restene av denne forbrenningen kan lett fjernes med en fuktig svamp etter at ovnen er avkjølt. Det er imidlertid ikke nødvendig å aktivere selvrens-funksjonen etter hver tilberedning, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes ryk og vond lukt under tilberedning eller forvarming av ovnen.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensings-syklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
  - Tilbehøret må tas ut før man aktiverer pyrolyse-funksjonen.
- Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
1. Økonomisk syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrensings-syklusen. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
  2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør man etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensings-syklus når det varsles om dette på displayet.

**MERK: under pyrolysefunksjonen vil døren sperres og kan ikke åpnes før temperaturen i ovnen har sunket til et trygt nivå.**

## VEDLIKEHOLD

- ! ADVARSEL** - **Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

## Fjerning av døren

### Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).

### Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

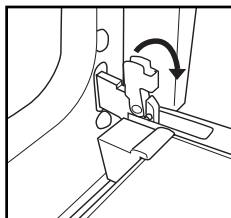


Fig. 1

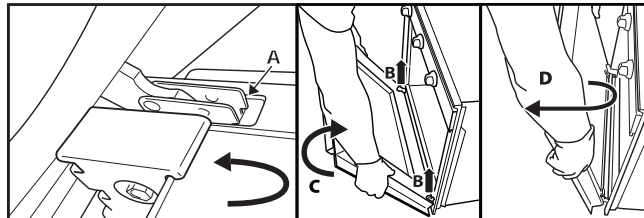


Fig. 2

## **FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)**

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (Fig. 4) og senk det (Fig. 5).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

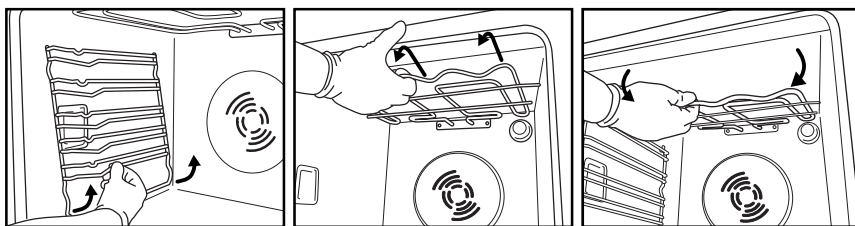


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **UTSKIFTING AV PÆREN**

**Slik skifter man ut den bakre pæren** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

**Slik skifter man ut pæren på siden** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (Fig. 3).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker (Fig. 7).
4. Skift ut pæren (se type i anmerkning) (Fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det mot veggene i apparatet, slik at det smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

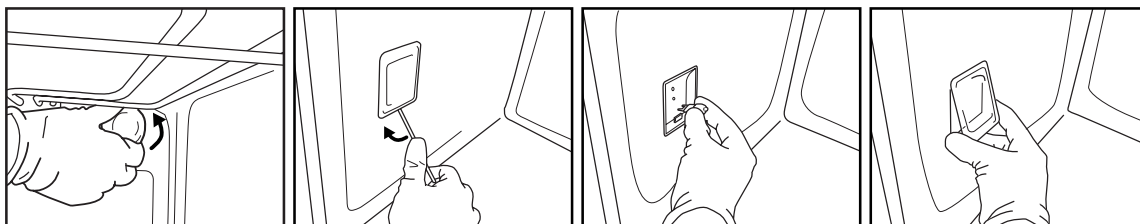


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### **MERK:**

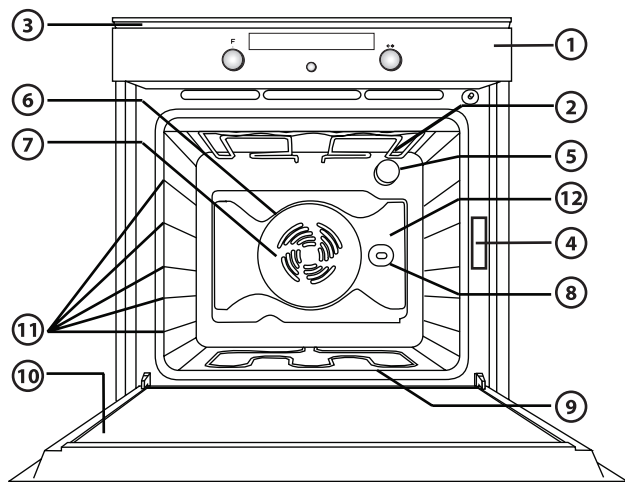
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

### **VIKTIG:**

- **Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.**
- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

# BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys i ovn
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel

## MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

## TILBEHØR SOM FØLGER MED

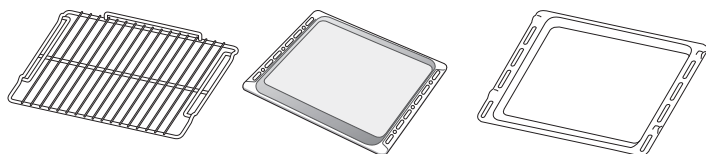


Fig. A

Fig. B

Fig. C

- A. RIST (ant. 1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. BAKEBRETT (ant. 2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- C. LANGPANNE (ant. 1):** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.

## TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet tilbehør som selvrensende paneler, grillspidd osv.

## **PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN**

Risten og det andre tilbehøret er utstyrt med et blokkeringsystem som hindrer at det blir trukket ut ved en feiltakelse.

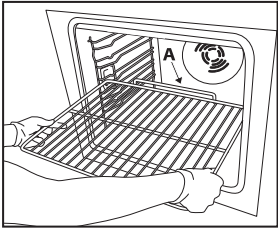


Fig. 1

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (fig. 1).
2. Skråstill risten ved blokkeringsstillingen "B" (fig. 2).

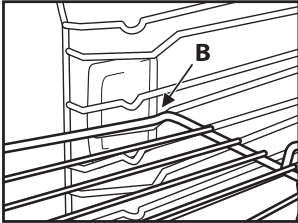


Fig. 2

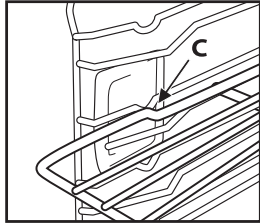


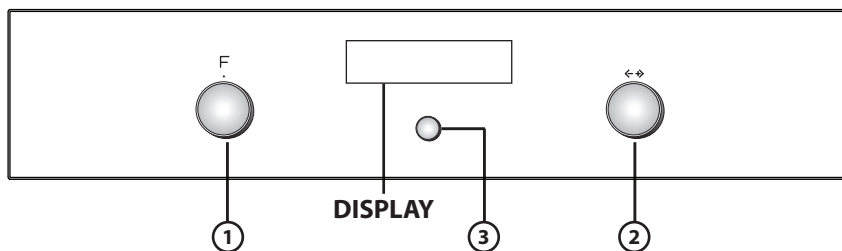
Fig. 3

3. Sett risten vannrett igjen og skyv den helt inn på plass "C" (fig. 3).
4. Gå frem i motsatt rekkefølge når du skal trekke ut risten.

Det andre tilbehøret, slik som langpannen og bakebrettet, settes inn på akkurat samme måte. Fremspringen på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.

## **BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**

### **ELEKTRONISK PROGRAMMERER**



1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
  2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
- MERK:** bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.
3. **TAST FOR VALG/BEKREFTELSE**
- MERK:** på displayet vises ✓ for indikasjonene angående denne tasten.

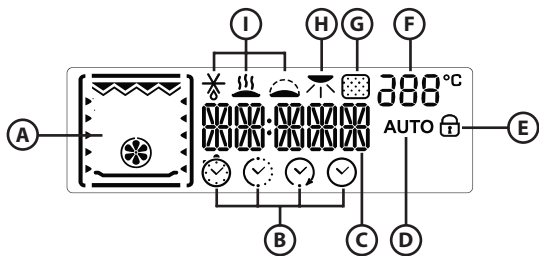
### **LISTE OVER FUNKSJONER**

Når man vrir Funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling, vil ovnen aktiveres: displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGJØRING.

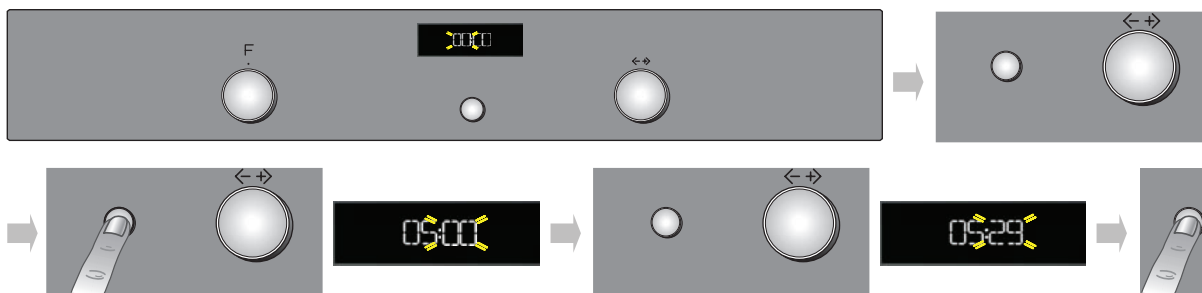
**MERK:** se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 28.

## BESKRIVELSE AV DISPLAY



- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: timer, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BRØD/PIZZA er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringscyklusen (pyrolyse)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. "Pyrolyse"-funksjon
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: opptining, holde varm, heving

## AKTIVERING AV OVNE - STILLE KLOKKEN

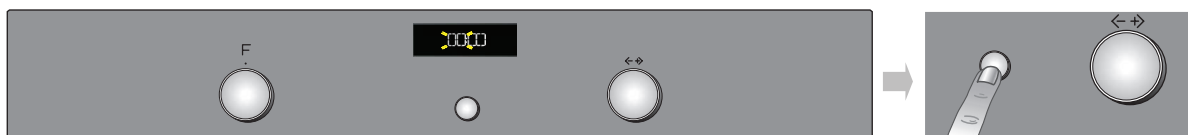


Etter å ha koblet ovnen til strømmettet, må man stille klokken. På displayet vil det blinke to timesifrene.

1. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige timene vises.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte. På displayet blinker nå de to minutsifrene.
3. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på tasten (3) for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrudd, se neste avsnitt (INNSTILLINGER).

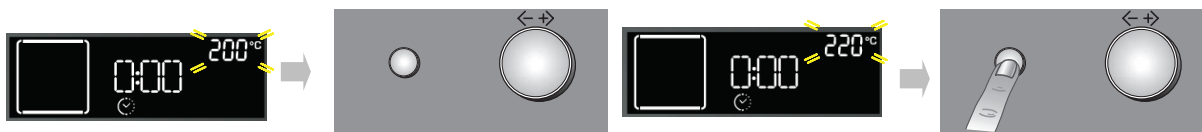
## VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri Funksjonsbryteren til den som allerede er innstilt: Stekeinnstillingene vil vises på displayet.
2. Hvis de foreslåtte parametrene er de man ønsker, trykker man på tasten (3). Hvis man ønsker å endre dem, går man frem som forklart under.

## INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

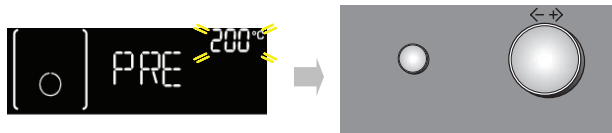




1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte.

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.



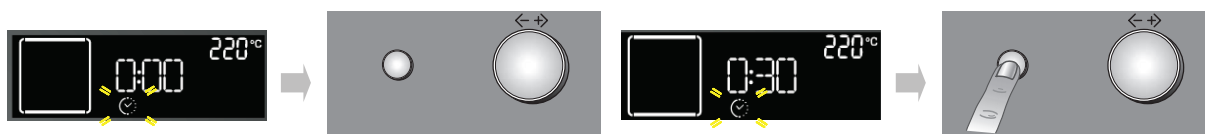
## HURTIG FORVARMING




1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å dreie Funksjonsbryteren til symbolet .
2. Bekreft med tasten **3**: innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, trykker du på tasten **3**. For å endre den, må du gå frem som forklart tidligere. På displayet vises ordet **PRE**. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil dette erstattes med den aktuelle verdien (f. eks. 200°) og samtidig vil det høres et lydsignal. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon .  
Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å innstille en annen stekefunksjon, dreier du på Funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

## INNSTILLING AV STEKETID

Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.



1. Etter at man har bekreftet temperaturen, vil symbolet  blinke.
2. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. Bekreft steketiden ved å trykke på tasten **3**.


Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

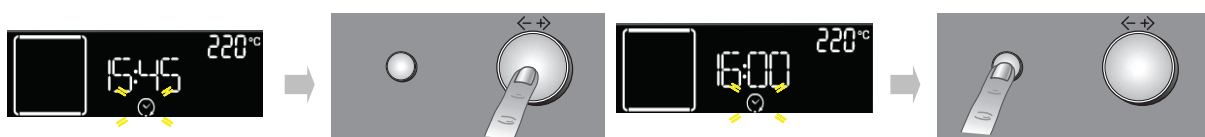
## INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

**VIKTIG: innstillingen forsinket start kan kun benyttes til følgende funksjoner: HURTIG FORVARMING, BRØD/PIZZA, DELIKAT VIFTE.**

**MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketidene forlenges noe i forhold til de som er angitt i steketabellen.**

Det er mulig å innstille tidspunktet for endt tilberedning og velge forsinket start av ovnen på opptil 23 timer og 59 minutter fra innstillingstidspunktet. Dette er kun mulig etter å ha innstilt steketiden.

Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  vil blinke.



For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

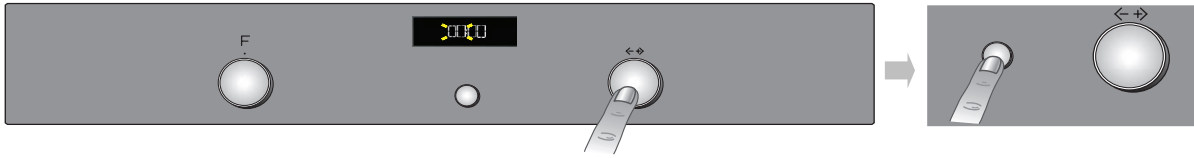
1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet hvor tilberedningen ønskes avsluttet (for eksempel 16:00).
2. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten **3**. de to punktene for tidspunktet for endt tilberedning vil blinke, og viser at innstillingen er blitt foretatt på korrekt vis.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen avsluttes til det innstilte tidspunktet.

## INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNE



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50 °C, vil displayet vise meldingen HOT og temperaturen i ovnen på det tidspunktet. Når restvarmen kommer ned i 50 °C, vil displayet igjen vise riktig tid.

## STOPPEKLOKKE



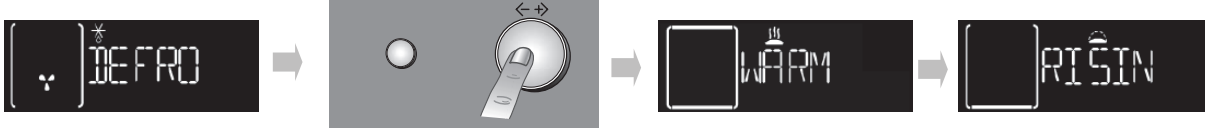
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.


1. Mens Funksjonsbryteren står på null, dreier man på Navigeringsbryteren til man får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **3** for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydssignal. Kan avbrytes ved å trykke på tasten **3** (displayet vil vise riktig tid).

## VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med tre spesialfunksjoner.

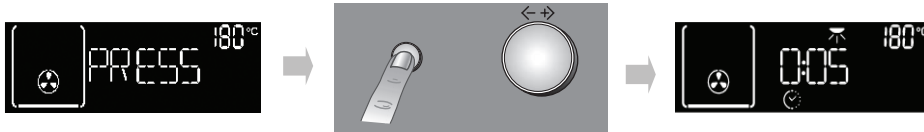
For å utforske, velge og starte en av disse funksjonene, går man frem på følgende måte:



1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise "DEFROST" og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen over funksjoner. navnet på funksjonene er på engelsk: DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving), MEAT SLOW COOKING (langsom tilberedning av kjøtt), FISH SLOW COOKING (langsom tilberedning av fisk).
3. Trykk på tasten **3** for å bekrefte.


## BRUNING

Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en ekstra brunning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.




Når steketiden er over, vil displayet vise: "PRESS ✓ TO BROWN" (trykk ✓ for ekstra brunning). Når man trykker på tasten **3**, vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger.

## VALG AV FUNKSJONEN BRØD/PIZZA

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".


### Brød




1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet viser "BREAD" (brød) og ved siden av ordet AUTO.
2. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
3. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket temperatur (mellom 180 °C og 220 °C) og bekreft med tasten **3**.
4. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket steketid og trykk på **3** for å starte steking.

### Pizza




1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise "BREAD" (brød). For å velge funksjonen "PIZZA", gå du frem på følgende måte:
2. Drei på Navigeringsbryteren: "PIZZA" vil vises på displayet.
3. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
4. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket temperatur (mellom 220 °C og 250 °C) og bekreft med tasten **3**.
5. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket steketid og trykk på **3** for å starte steking.


## **INNSTILLINGER**



Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med fire displayinnstillinger som det er mulig å endre.

### **Klokke**

Drei Funksjonsbryteren til symbolet : ordet CLOCK (klokke) vil vises på displayet. For å stille klokken, må man gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).



### **Eco**

Når funksjonsmåten ECO er aktivert (ON), vil displayet slå seg av når ovnen står på standby eller når det er gått 5 minutter fra endt tilberedning. Dessuten vil lyset kobles ut under tilberedningen. Får å få opp informasjonene på displayet og tenne lyset, er det bare å trykke på tasten  eller dreie på en av bryterne.

1. Drei på Navigeringsbryteren for å få opp "ECO".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .



### **Lydsignal**

For å aktivere eller deaktivere lydsignalet, går man frem på følgende måte:

1. Roter på Navigeringsbryteren til du får opp "SOUND".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .

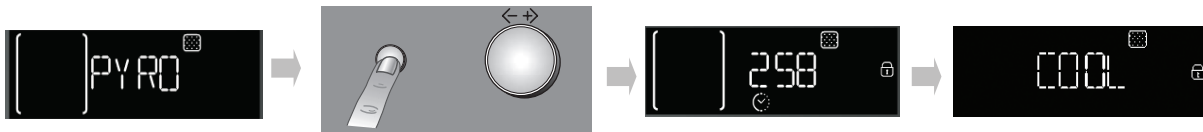
### **Lysstyrke**

For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:

1. Vri på Navigeringsbryteren til du får opp "BRIGHTNESS".
2. Trykk på tasten : tallet 1 vises på displayet.
3. Drei på Navigeringsbryteren for å øke eller redusere lysstyrken og bekreft med tasten .


## **AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN**



For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 28.





For å sette igang den automatiske rengjøringscyklusen av ovnen (pyrolyse), går du frem på følgende måte:















1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : meldingen PYRO vises på displayet.
2. Trykk på tasten  for å bekrefte valget og starte pyrolysesyklusen.

For å velge pyrolyse ECO dreier du på Navigeringsbryteren: på displayet nederst til høyre vises meldingen ECO. Trykk på tasten  og sett igang det reduserte programmet.























Under pyrolysefunksjonen vil døren til ovnen automatisk sperres og symbolet  vises på displayet. Døren vil fortsatt være sperret ved slutten av rengjøringscyklusen: meldingen "COOL" vil vises på displayet og vise at ovnens avkjølingsfase pågår. Når temperaturen i ovnen har sunket til et sikkert nivå, vil symbolet  bli borte og displayet vise "END".










**MERK:** Dersom den automatiske prosedyren for dørsperreren ikke utføres korrekt, vises symbolet  på displayet. Og dersom døren forblir sperret på grunn av en feil på sperresystemet, vises symbolet  på displayet sammen med teksten "DOOR LATCHED" (dør sperret). I dette tilfellet må du henvende deg til Serviceavdelingen.

# TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE















FUNKSJONSBRYTER			
	<b>OFF</b>	For å avbryte steking og slå av ovnen.	
	<b>LAMPE</b>	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.	
	<b>SPECIALFUNKSJONER</b>	 <b>Tining</b>	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
		 <b>HOLDE VARM</b>	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
		 <b>HEVING</b>	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40 °C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
	<b>KONVEKSJONSSTEKING</b>	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.	
	<b>VARMLUFT</b>	Tilberedning på to nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 3. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 4. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.	
	<b>GRILL</b>	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./ 4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.	
	<b>TURBOGRILL</b>	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.	
	<b>INNSTILLINGER</b>	For å innstille displayet (språk, volum på lydsignal, energisparing).	
	<b>BRØD/PIZZA</b>	For steking av forskjellige typer brød og pizza av forskjellig størrelse. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Det er nok å oppgi ønskede verdier (temperatur og tid) og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. Forvarm ovnen.	
	<b>AUTOMATISK RENGJØRING</b>	Fjerner smuss fra steking ved hjelp av en syklus med meget høy temperatur (ca. 500°). Man kan velge mellom to selvrensjøringssykluser: en komplett syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Det anbefales å benytte den komplette syklusen kun dersom ovnen er meget skitten og den reduserte syklusen dersom man benytter funksjonen regelmessig.	
	<b>HURTIG FORVARMING</b>	For rask forvarming av ovnen.	


# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	2	160-200	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160-170	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Bigné		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 2: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Kakeform på rist
		Ja	1-3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/posteier		Ja	2	190-200	45-55	Panne på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Ovnsstekt/oliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	2 (middels)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		-	4	2-3 (middels-høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middels)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (middels)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	2 (middels)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	2 (middels)	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	180	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

**UTPRØVDE OPPSKRIFTER iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07**

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	20-30	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Småkaker (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	30-40	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Kakeform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 eplekaker (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Ristet brød /Toast		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers (Buergers)		-	4	3 (høy)	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen) Rille 3: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	55-65	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinestek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Rille 3: rist Rille 2: langpanne med vann (fyll på ved behov)
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Flat kake (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne

Steketabellen viser de ideelle funksjonene og temperaturrene for å oppnå de beste resultatene for alle oppskriftstypene. Dersom man ønsker å utføre en steking med vifte på et enkelt nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for "VARMLUFT"  på flere nivåer.

Ved grilling anbefales det å la de første 3-4 cm på risten være fri, slik at den blir lettere å trekke ut.

## Hvordan man leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

## Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen "VARMLUFT" er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

## Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktaker) trenger KONVEKSJONSSTEKING-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

## Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst gryte eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

## Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å hindre at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

## Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

## Hevefunksjon

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.