

# 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 farlige situasjon, som dersom den ikke unngås fører til alvorlige skader.



### ADVARSEL

Viser en farlige 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 karakteristikker 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.

## SAMSVARSEKLÆRING

- 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.

### 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 selvrensende 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.

## 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.

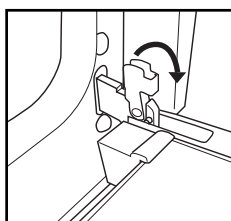


Fig. 1

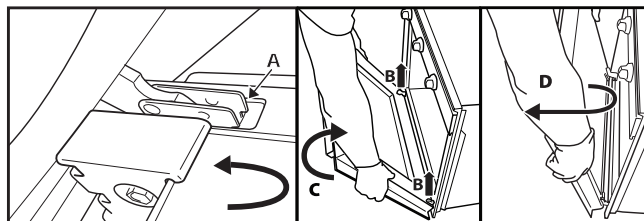


Fig. 2

## 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.

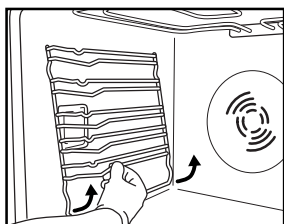


Fig. 3

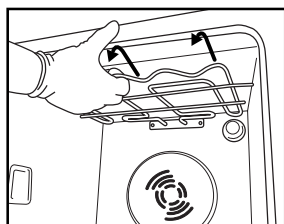


Fig. 4

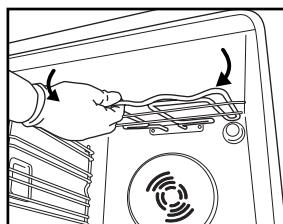


Fig. 5

## 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 veggen i apparatet, slik at det smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

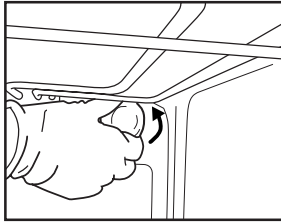


Fig. 6

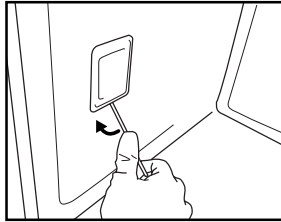


Fig. 7

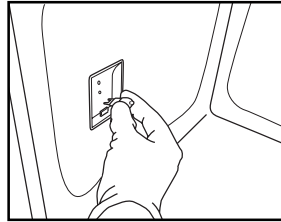


Fig. 8

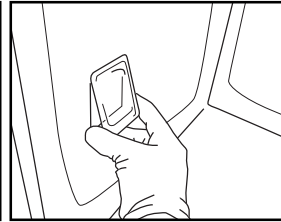


Fig. 9

### MERK:

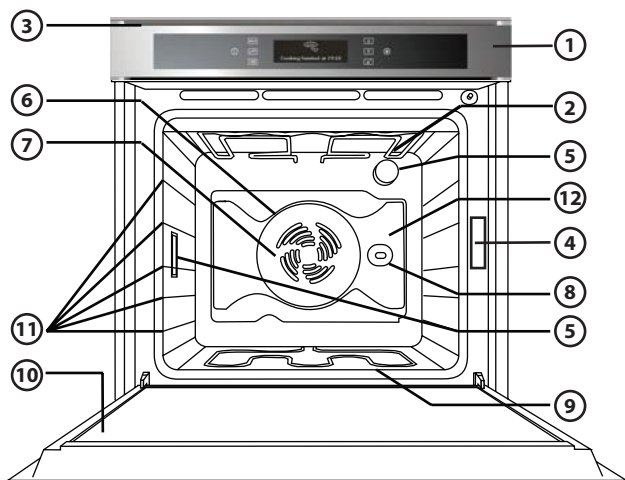
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

### 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
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.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen vil varmeelementene koble seg ut.

## TILBEHØR SOM FØLGER MED

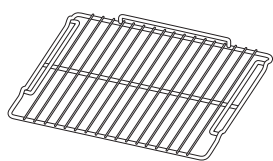


Fig. A

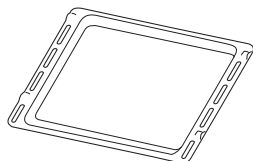


Fig. B

- A. RIST (ant. 2):** brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. 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 bakebrett, 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.

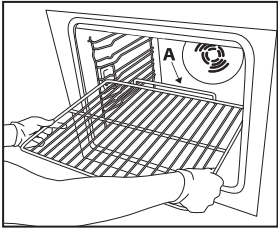


Fig. 1

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

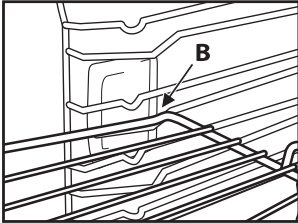


Fig. 2

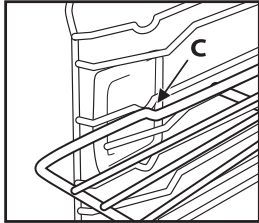
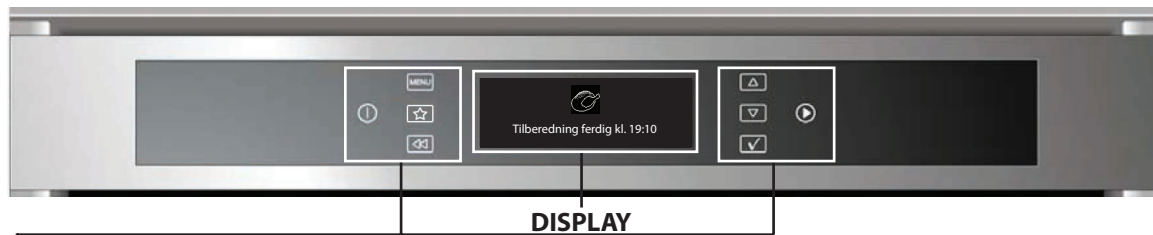


Fig. 3

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

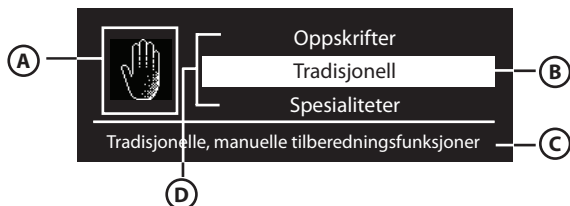


**BERØRINGSTASTER:** de benyttes ved å trykke på tilhørende symbol (man trenger ikke å trykke hardt).

- ⏻ På/Av
- MENU for å komme inn i menyen eller tilbake til første skjermbilde
- ☆ for å få tilgang til de 10 mest brukte funksjonene
- ◀◀ for å komme tilbake til foregående skjermbilde
- ▲ ▼ for å utforske funksjoner/tilleggsfunksjoner og regulere de forhåndsinnstilte verdiene
- ✓ for å velge og bekrefte innstillingene
- ▶ for å starte tilberedningen

## LISTE OVER FUNKSJONER

Etter at man har satt igang ovnen, trykker man på tasten ⏻. Displayet vil vise følgende.



- A. Symbolet for funksjonen vil fremheves
- B. Den fremhevede funksjonen kan velges ved å trykke på ✓
- C. Beskrivelse av den fremhevede funksjonen
- D. Ytterligere funksjoner som er tilgjengelige og kan velges

## DETALJER OM FUNKSJONENE

Etter at man har valgt ønsket funksjon, trykker man på tasten . Displayet vil vise ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen.



For å bevege seg gjennom de forskjellige områdene, trykker man på tastene og : kursoren flytter seg til de verdiene som kan endres i den rekkefølgen som ble beskrevet over. Trykk på for å velge verdien, endre den ved hjelp av og bekreft med tasten .

## FØRSTE GANGS BRUK - VELGE SPRÅK OG STILLE KLOKKEN

For å bruke ovnen korrekt, må man første gang den tas i bruk velge ønsket språk og stille inn riktig tid. Gå frem på følgende måte:

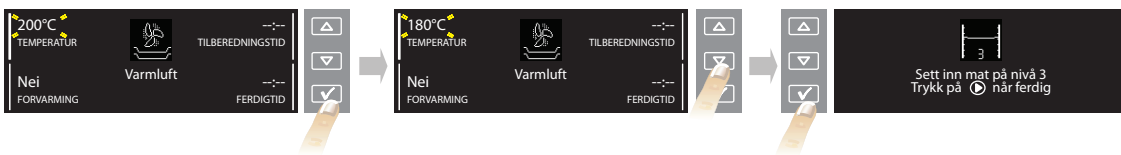
1. Trykk på : displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Trykk på tastene og for å løpe gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet vise et blinkende 12:00.
4. Still klokken ved å trykke på tastene og . For at tallene skal løpe fortere, holder du tasten inne.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på . displayet viser listen over funksjoner.

## VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Hvis ovnen er slått av, trykker du på tasten . På displayet vises stekefunksjonene.
2. Utforsk de forskjellige mulighetene ved å trykke på tastene : funksjonen som kan velges fremheves i hvitt midt på displayet.  
**MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 48 og i side 49.**
3. Velg funksjonen ved å trykke på tasten : stekeinnstillingene vil vises på displayet. Hvis de forhåndsvalgte verdiene er de man ønsker, trykker man på startknappen . Ellers går man frem som forklart under for å endre dem.

## INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

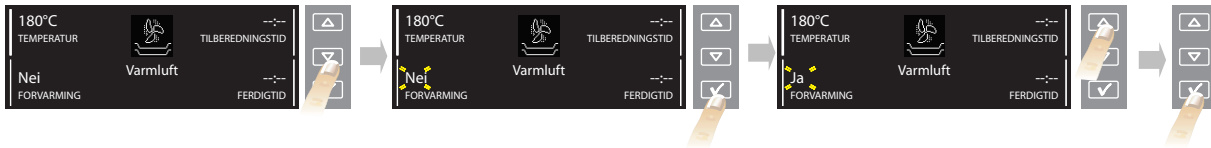


For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

1. Forsikre deg om at kursoren er plassert på temperaturverdien (område 1); trykk på tasten for å velge parameteret som skal endres: verdiene for temperaturen vil blinke.
2. Endre med tastene til du finner ønsket verdi.
3. Trykk på tasten for å bekrefte og deretter på . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
4. Trykk på for å starte tilberedningen.  
Den innstilte temperaturen kan endres også under steking ved å gå frem på samme måte.
5. Når tilberedningen er avsluttet, vil den vises en melding om endt tilberedning. Det er nå mulig å slå av ovnen ved å trykke på tasten , eller fortsette steking ytterligere ved å trykke på . Når ovnen slås av, vil displayet vise en avkjølingssøyle som indikerer temperaturen i ovnen.



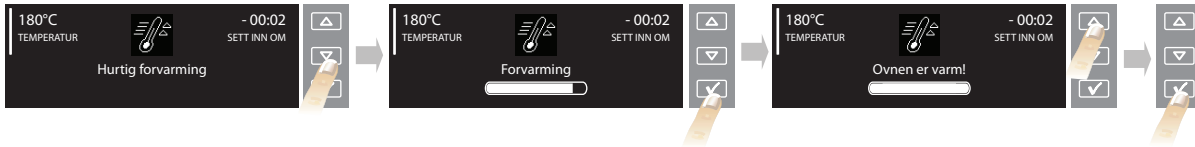
## FORVARMING AV OVNSROMMET



Dersom man ønsker å forvarme ovnen før maten settes inn, må man endre forvalget av ovnen på følgende måte:

1. Plasser kursoren med tastene  og  på forvarming.
2. Trykk på tasten  for å velge parameter: ordet Nei vil blinke.
3. Endre parameteret ved å trykke på tasten  eller : displayet vil vise Ja.
4. Bekreft valget ved å trykke på tasten .

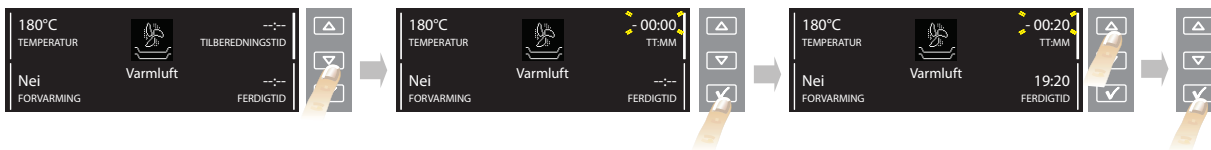
## HURTIG FORVARMING



Dersom man ønsker hurtig forvarming av ovnen, må man gå frem på følgende måte:

1. Velg funksjonen hurtig forvarming med tastene  .
2. Bekreft med tasten : innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen er den du ønsker, trykker du på tasten . For å endre den går du frem som forklart tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å velge en annen stekefunksjon, trykker du på  og velger funksjonen.

## INNSTILLING AV STEKETID

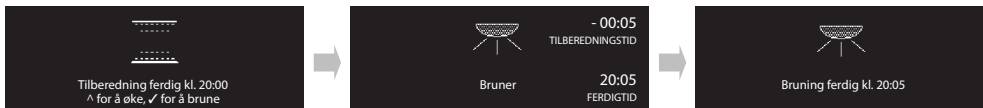


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

1. Innstill funksjonen ved å plassere kursoren på "TILBEREDNINGSTID" ved hjelp av tastene  .
2. Trykk på tasten  for å velge parameter. "00:00" blinker på displayet.
3. Endre verdien med tastene  og  til ønsket steketid vises.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .

## BRUNING

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



Når steketiden er over, vil displayet vise " ^ for å øke, ✓ for å brune ". Når man trykker på tasten , vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres en gang.

## INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

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. **Denne innstillingen kan velges kun dersom den valgte funksjonen ikke inneholder forvarming av ovnen.**



Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 19:20). For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning med tastene  .
2. Trykk på tasten  for å velge parameter: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved hjelp av tastene  og  til du når ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .
5. Trykk på tasten . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
6. Trykk på tasten  for å aktivere funksjonen. Ovnen vil starte steking etter et visst tidsrom, beregnet slik at steking avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis man for eksempel skal steke mat som trenger 20 minutter tilberedning og man innstiller tidspunktet 20.10, vil ovnen starte steking klokken 19.50).

**MERK: under ventetiden er det likevel mulig å starte stekesyklusen ved å trykke på tasten .**

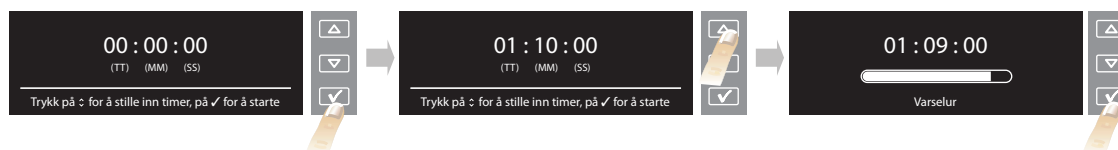
Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, steketid) ved hjelp av tastene   og tasten , slik som beskrevet tidligere.

## INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNEN



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50°C, vil displayet vise temperaturen i ovnen på det tidspunktet og søylen som viser at avkjøling pågår. Når restvarmen kommer ned i 50°C, vil displayet 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 stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

1. Trykk på tasten  mens ovnen er slått av: på displayet vises "00:00:00".
2. Trykk på tastene  og  for å velge ønsket tid.
3. Trykk på tasten  for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydsignal. Det er nå mulig enten å forlenge tiden, ved å gå frem som beskrevet over, eller å koble ut stoppeklokken ved å trykke på tasten  (på displayet vises riktig tid).

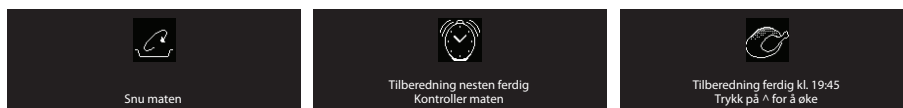
## OPPSKRIFTER

Takket være 6th sense-teknologien, er det mulig å benytte 30 oppskrifter forhåndsinnstilt med korrekt funksjon og ideell steketemperatur.

Man må kun holde seg til menyen når det gjelder ingredienser og fremgangsmåte. Forøvrig gjør man på følgende måte:



1. Velg **OPPSKRIFTER** med tastene og bekreft med .
2. Velg retten du vil lage blant de som foreslås.
3. Bekreft matretten med tasten .
4. Velg ønsket oppskrift med tastene .
5. Bekreft ved å trykke på tasten : displayet vil vise veiledende steketid.
6. Sett inn maten og trykk på tasten . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
7. Trykk på tasten for å starte tilberedningen. For å utsette tilberedningen, se over.



**MERK: noen matretter må røres i eller snus når halve tilberedningstiden er gått: ovnen avgir et pipesignal og displayet viser hvilken operasjon man har bedt om.**

**Steketiden som ble vist til å begynne med er kun veiledende: den kan forlenges automatisk under tilberedningen.**

Litt før steketiden er omme, vil ovnen be om at man kontrollerer at matretten er stekt så mye som du ønsker. Hvis den ikke er det, er det mulig å forlenge steketiden manuelt ved hjelp av tastene .

## SNARVEIER



1. Trykk på tasten : displayet vil vise de 10 mest brukte funksjonene.
2. Løp gjennom listen ved hjelp av tastene .
3. Trykk på for å velge ønsket funksjon.
4. For å endre innstillingene for den valgte funksjonen, gå frem som forklart tidligere.

## INNSTILLINGER

1. For å endre noen parametre på displayet, velger du **INNSTILLINGER** fra hovedmenyen med tastene .
2. Bekreft med tasten : displayet vil vise de parametrene som er mulig å endre (språk, volum på lydsignal, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
3. Velg innstillingen som skal endres ved hjelp av tastene .
4. Trykk på tasten for å bekrefte.
5. Følg indikasjonene på displayet for å endre parameteret.
6. Trykk på tasten ; melding om at operasjonen er bekreftet vil vises på displayet.

**MERK:** når ovnen er slått av og funksjonen ECOMODE (energisparing) er aktivert (ON), vil displayet slukke etter noen sekunder. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (OFF), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen sekunder.











## TASTSPERRE (KEY-LOCK)

Med denne funksjonen kan man blokkere bruken av alle tastene på kontrollpanelet.







Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene og i minst 3 sekunder. Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene og displayet vil vise en melding og et symbol . Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastsperreren er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved hjelp av tasten .

# TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE




















## HOVEDMENY














	<b>INNSTILLINGER</b>	For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
	<b>OPPSKRIFTER</b>	For å velge 30 forskjellige forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftssamling). Ovnens vil automatisk innstille optimal temperatur, funksjon og steketid. Det er viktig at man nøyaktig følger rådene om tilberedning, tilbehør og rillenummer som er oppgitt i oppskriften.
	<b>TRADISJONELL</b>	Se TRADISJONELLE FUNKSJONER.
	<b>SPESIALITETER</b>	Se SPESIALFUNKSJONER.
<b>TRADISJONELLE FUNKSJONER</b>		
	<b>HURTIG FORVARMING</b>	For rask forvarming av ovnen.
	<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. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
	<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. Ovnens 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. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.
	<b>VARMLUFT</b>	Tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av (forskjellige) matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
	<b>KONVEKSJONSSTEKING</b>	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.



**SPECIALFUNKSJONER**

	<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, frituremat 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 50°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For tilberedning av ferdigmat, oppbevart ved romtemperatur eller i kjøledisk (kjets, kakefyll, muffins, pastaretter og brød). Funksjonen tilbereder alle matretter raskt og forsiktig. Den kan også benyttes til gjenoppvarming av tilberedt mat. Følg anvisningene på emballasjen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>MAXI TILBEREDNING</b>	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>FROSSEN MAT</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Strudel</b>
		<b>Pommes frites</b>
		<b>Brød</b>
	<b>Kundetilpass.</b>	Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250°C for å tilberede andre typer produkter.

# TILBEREDNINGSTABELL
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		-	2 / 3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	3	160-200	35-90	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Bignè		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Marengs		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	25-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		-	3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-60	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform


Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		-	3	190-200	20-30	Langpanne eller bakebrett	
		-	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist	
		-	1-3-5	180-190	20-40	Rille 5: panne på rist	
						Rille 3: panne på rist	
Rille 1: langpanne eller bakebrett							
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/posteier		-	3	190-200	45-55	Panne på rist	
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist	
Kylling/kanin/and 1 kg		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist	
Kalkun/gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist	
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Panne på rist	
Ristebrød		-	5	Høy	3-5	Rist	
Fiskefileter/-koteletter		-	3-4	Middels	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)	
						Rille 3: langpanne med vann	
Spekepølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		-	4-5	Middels-høy	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)	
						Rille 4: langpanne med vann	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	1-2	Middels	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)	
			-	1-2	Høy	60-80	Rille 1: langpanne med vann
							Rille 2: grillspidd
Rille 1: langpanne med vann							
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	Middels	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Lammelår/skanker		-	3	Middels	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Stek med poteter		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Gratinerte grønnsaker		-	3	Høy	10-15	Panne på rist	
Lasagne & kjøtt		-	1-4	200	50-100	Rille 4: panne på rist	
						Rille 1: langpanne eller panne på rist	
Kjøtt og poteter		-	1-4	200	45-100	Rille 4: panne på rist	
						Rille 1: langpanne eller panne på rist	

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk og grønnsaker		-	1-4	180	30-50	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Langpanne/bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist
						Rille 3: langpanne eller bakebrett
						Rille 1: panne på rist
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist
						Rille 4: langpanne eller bakebrett
				Rille 3: langpanne eller bakebrett		
				Rille 1: panne på rist		



**Tabell over utprøvde oppskrifter (iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07)**

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		-	3	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	20-30	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Små kaker (Small cakes)		-	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	30-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
		-	1-3-5	160	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
To eplekaker (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	1-4	175	75-95	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Ristet brød (Toast)		-	5	Høy	3-5	Rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	5	Høy	20-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 4: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	55-65	Rille 4: 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)		-	3	170	40-50	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	170	45-55	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne

Steketabellen viser de ideelle funksjonene og temperatuere 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 KONVEKSJONSSTEKING 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 tannpikkeren 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.