

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

### DIN 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 sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



**FARE**

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



**ADVARSEL**

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

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- 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.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- 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 bare 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 ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna ovnen hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- 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 brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet 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 brennbart 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.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Ikke bruk damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen (gjelder bare ovner som har denne funksjonen).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skaperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.

### **Avhending av brukte husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

## **MONTERING**

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den 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 H05 RR-F 3 x 1,5mm<sup>2</sup>) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg til alle tilfeller til et autorisert firma.

### **GENERELLE RÅD**

#### **Før bruk:**

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmaterialene.

#### **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.
- Ikke hell vann inn i ovnen mens den er varm; det kan skade emaljebelegget.
- 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.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

## **MILJØINFORMASJON**



### **Avhending av emballasje**

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### **Avfallsbehandling av apparatet**

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EF, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

### **Spare strøm**

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

## **SAMSVARERKLÆRING**

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) nr. 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 strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømnettet.
- 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 selvrensingen kan oven ikke åpnes. 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».

## SERVICEAVDELING

### Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingsliste».
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

### **Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du 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 fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## RENGJØRING



### **ADVARSEL**

- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Ovnen må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Koble fra strømmen før det utføres service.

### Ovnen utvendig

**IMPORTANT: 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 mikrofiberklut.**

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

### Ovnen innvendig

**IMPORTANT: unngå bruk av gryteskrubb, stållull eller metallskraper. 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 nøye.
- 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 lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakkingslisten. 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):

**IMPORTANT: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, 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.

## Selvrensjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):



### ADVARSEL

- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.
- Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for smuss som dannes under tilberedningen ved en temperatur på cirka 500 °C. Restene av denne forbrenningen kan lett fjernes med en fuktig svamp etter at ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengjøringsyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
  - Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolyse-funksjonen.  
Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25 % lavere strømførbruk enn standard selvrengjøringsyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2–3 tilberedninger av kjøtt).
  2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør du etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrengjøringsyklus 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

- Bruk beskyttelseshansker.
- Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.
- Koble fra strømmen før det utføres service.

## 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 så langt den går (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.

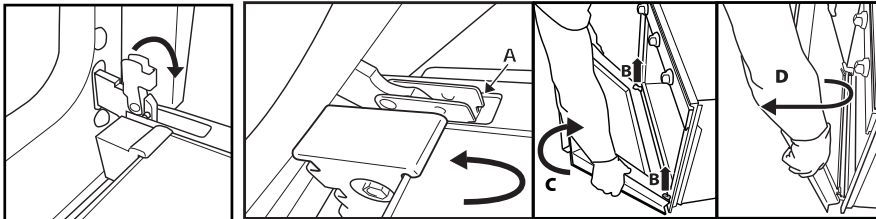


Fig. 1

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 setter du på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot deg og forsikre deg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

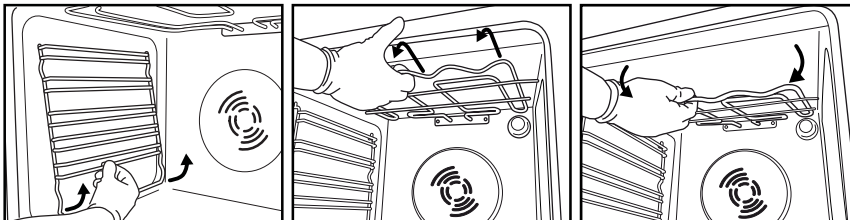


fig. 3

fig. 4

fig. 5

## **UTSKIFTING AV PÆREN**

**Slik skifter du 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 (fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

**Slik skifter du 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 anmerkning for hvilken type) (fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det godt inn til det smekker på plass (fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

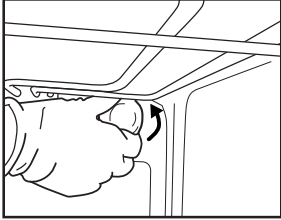


fig. 6

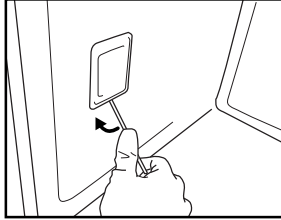


fig. 7

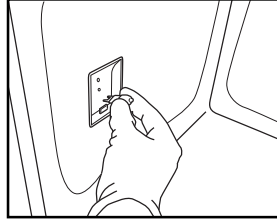


fig. 8

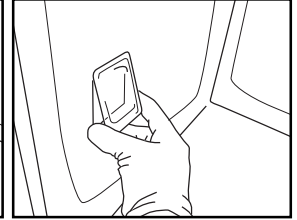


fig. 9

### **MERK:**

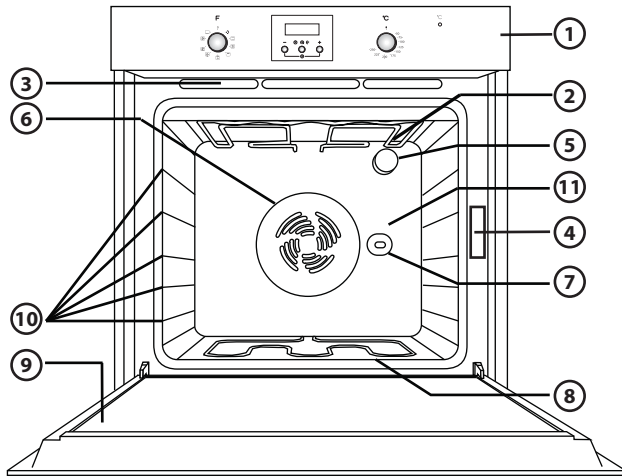
- Bruk kun glødelamper på 25–40 W/230 V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20–40 W/230 V av typen G9, T300 °C (avhengig av modell).
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

### **VIKTIG:**

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

# BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



**MERK:** Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Stekeventilasjonssystem (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

**MERK:**

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

## **KOMPATIBELT TILBEHØR**

(for tilbehør som følger med ovnen, referer til teknisk blad)

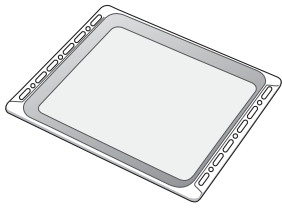


Fig. 1

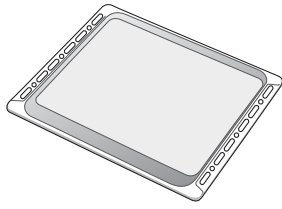


fig. 2

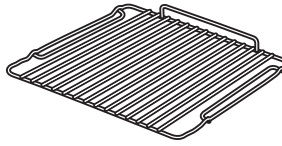


fig. 3

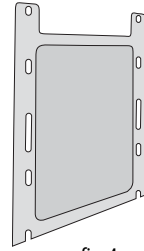


fig. 4

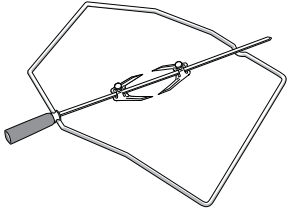


fig. 5

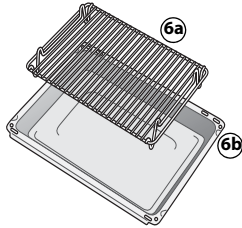


fig. 6

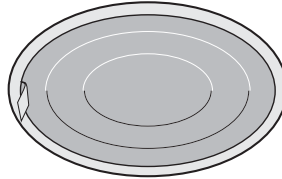


fig. 7

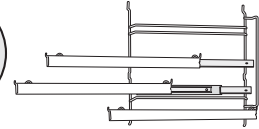


fig. 8

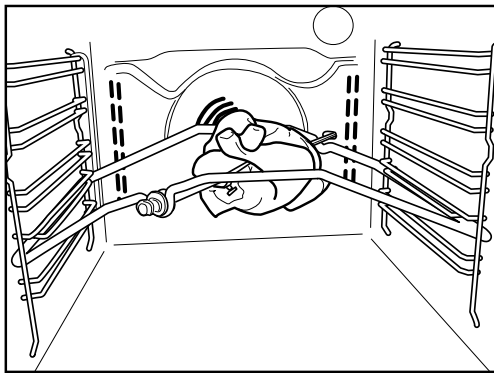


fig. 9

### **Langpanne (fig. 1)**

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

### **Kakebrett (fig. 2)**

Benytted ved steking av kjeks, kaker og pizza.

### **Rist (fig. 3)**

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

### **Selvrensende sidepaneler (fig. 4)**

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

### **Grillspidd (fig. 5)**

Bruk grillspiddet som angitt på fig. 9. Les også avsnittet «Råd og forslag ved bruk» for flere tips.

### **Grillpannesett (fig. 6)**

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

### **Fettfilter (fig. 7)**

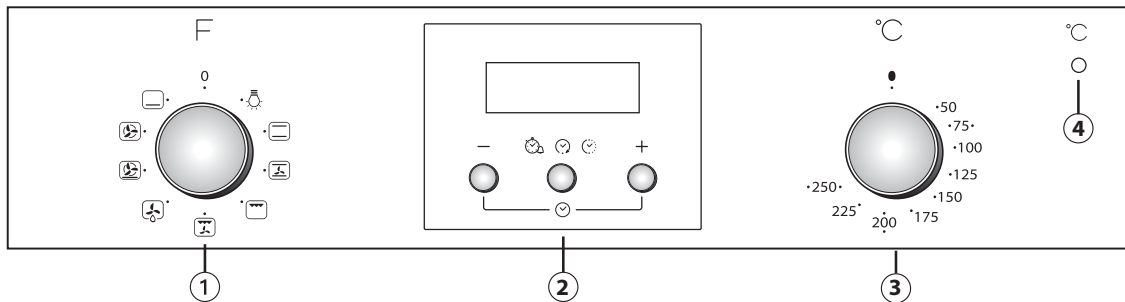
Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakveggen i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

### **Skyvbare hyller (fig. 8)**

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.



## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



**MERK:** Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

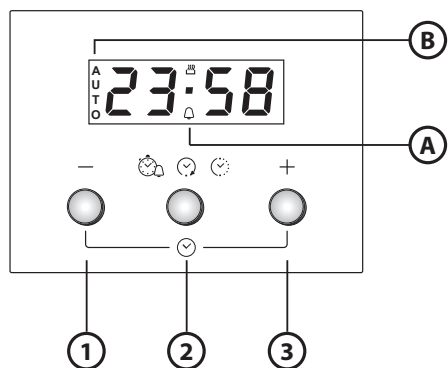
1. Bryter for valg av funksjoner
2. Elektronisk programmerer
3. Termostatbryter
4. Rødt termostatlys.

## BRUK AV OVNEN

- Drei funksjonsbryteren til ønsket tilberedningsfunksjon. Lyset i ovnen vil tennes.
- Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur.

Etter tilberedning dreies bryterne til «0».

## BRUKE DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN



1. Tast -: for å senke verdien som vises på displayet
2. Tast : for å velge de ulike innstillingene:
  - a. Varselur
  - b. Tilberedningstid
  - c. Innstilling av tidspunktet for endt tilberedning
3. Tast + : for å øke verdien som vises på displayet

- A.** Symbolet viser at varseluret er i funksjon
- B.** **AUTO**-symbolet bekrefter at innstillingen er gjort

## Klargjøring for første gangs bruk

Stille inn klokkeslettet og tonen på lydsignalet.

Når ovnen kobles til strømmettet, blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. For å stille inn klokkeslettet, trykker du inn tast - og + samtidig; midtprikken blinker. Still inn klokkeslettet med knappene + og -. Når ønsket verdi er stillt inn, trykker du på midtknappen. Displayet viser «ton 1». For å velge ønsket tone, trykker du på knappen -. Når ønsket tone er stillt inn, trykker du på midtknappen. Gjør som beskrevet ovenfor når du vil endre klokkeslettet.

## Innstilling av varseluret

For å stille inn varseluret, trykker du lenge på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Still inn varseluret med knappen + (maksimal programmerbar verdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtellingen begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet, klokkesymbolet fortsetter å lyse og bekrefter at varseluret er stillt inn. For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen igjen.











## Innstilling av tilberedningstid

Etter at du har valgt tilberedningsmetode og -temperatur ved hjelp av bryterne, trykker du på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Trykk på midtknappen igjen: på displayet vises **dur** og 0.00 etter hverandre og **AUTO** blinker. Still inn tilberedningstiden med knappene + og - (maksimal programmerbar verdi er 10 timer). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se gjenværende tilberedningstid og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen i 2 sekunder og deretter trykker du på den en gang til. Når den innstilte tiden er ute, slår symbolet seg av, det høres en alarm og **AUTO** blinker på displayet. Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen. Sett funksjons- og temperaturbryteren tilbake til null, og trykk på midtknappen i to sekunder for å avslutte tilberedningen.

















## Utsette tidspunktet for endt tilberedning


Trykk på midtknappen etter at du har valgt tilberedningstid: displayet viser **End**, tilberedningstidens slutt og **AUTO** blinker i rekkefølge. Trykk på knappen + for å se ønsket tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan utsettes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, symbolet slår seg av, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se tidspunktet for endt tilberedning og om nødvendig endre det, trykker du på midtknappen og deretter trykker på den to ganger til. Etter nedtellingen tennes symbolet og ovnen fortsetter med valgt tilberedningsmåte.


## TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	<b>AV</b>	For å avbryte stekingen og slå av ovnen.
	<b>PÆRE</b>	For å slå lyset i ovnen på/av.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på én rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slå seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	<b>OVER/UNDERVARME MED VIFTE</b>	For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Det anbefales å forvarme ovnen før stekingen.
	<b>GRILL</b>	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3–5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TURBO GRILL</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. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TINING</b>	For hurtig tining av matvarer. Plasser maten på midterste rille. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	<b>NEDERSTE + VIFTE</b>	For tilberedning av f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling på én rille.
	<b>VARMLUFT</b>	Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.
	<b>NEDERSTE</b>	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brunne undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1. /2. rille. Funksjonen kan også brukes for langsom tilberedning, som f.eks. grønnsaker og kjøttstuing; bruk 2. rille i dette tilfellet. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	150–175	35–90	Kakeform på rist
		Ja	1–3	150–170	30–90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150–190	30–85	Langpanne/bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1–3	150–190	35–90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	160–175	20–45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	150–175	20–45	Rille 3: rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175–200	30–40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	170–190	35–45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110–150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	100	130–150	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190–250	12–50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	190–250	25–50	Rille 1: panne på rist
						Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10–15	Rille 1: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1–3	250	10–20	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Saftige paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	175–200	40–50	Kakeform på rist
		Ja	1–3	175–190	55–65	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	2	175–200	20–30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1–3	175–200	25–45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		Ja	2	200	45–55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80–110	Langpanne eller stekebrett på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50–100	Langpanne eller stekebrett på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80–130	Langpanne eller stekebrett på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175–200	40–60	Langpanne eller stekebrett på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175–200	50–60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2–5	Grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20–30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		Ja	4	200	30–40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
						Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		–	2	200	35–45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		–	2	200	60–90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		–	2	200	45–55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		–	2	200	20–30	Panne på rist
Lasagne & 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

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Fisk og grønnsaker		Ja	1–3	175	30–50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

**MERK:** symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

**MERK:** tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

## RÅD OG FORSLAG VED BRUK

### 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 de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

### Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke «OVER/UNDERVARME MED VIFTE»-funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur 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 viftefunksjonen 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 fruktkaker) trenger funksjonen «OVER/UNDERVARME MED VIFTE» (noen modeller). 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 panne eller ildfast fat 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 dykke 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 du øke avstanden til grilleelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Vi anbefaler 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 hysing 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 unngå 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 (finnes kun på noen spesielle modeller)

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.