

SPRÅK
EN SIDE 1
DE SEITE
FR SIDE
NL PAGINA
AR PAGE

INNHOLDSFORTEGNELSE	
INSTALLASJONSVEILEDNING..... 1	HURTIG FORVARMING..... 13
VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON 2	AUTOMATISK OVNSRENS 14
SAMSVARSERKLÆRING 5	SMARTCLEAN™ RENGJØRING..... 14
MILJØINFORMASJON 5	STEKETERMOMETER..... 15
MONTERING 6	OVNSLAMPE 16
KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN..... 6	TASTELÅS..... 16
ELEKTRISK TILKOBLING 6	TABELL MED FUNKSJONS BESKRIVELSER 17
GENERELLE RÅD..... 6	TILBEREDNINGSTABELL..... 19
HUSHOLDNINGSAPPARATET 7	TESTEDE OPPSKRIFTER..... 22
TILBEHØR..... 7	RÅD OG FORSLAG VED BRUK..... 23
PLASSERING AV RIST OG ANNET TILBEHØR I OVNEN 8	RENGJØRING 24
FJERNING AV SIDERISTER..... 8	VEDLIKEHOLD 25
MONTERING AV GLIDESPORENE 8	FJERNING AV DØREN 25
BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET 9	FJERNING AV ØVRE VARMEELEMENT 25
KNOTTER OG BERØRINGSTASTER 9	UTSKIFTING AV PÆREN..... 25
VENSTRE DISPLAY..... 9	FEILSØKINGSLISTE 26
HØYRE DISPLAY 9	ETTERSALGSSERVICE 26
INNSTILLING AV KLOKKEN 10	AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT..... 26
INNSTILLINGER..... 10	
PÅ/AV 10	
VALG AV FUNKSJON..... 10	
HURTIGSTART 11	
INNSTILLING AV TEMPERATUR 11	
INNSTILLING AV NIVÅ TIL GRILL 11	
FORVARMING 11	
INNSTILLING AV VARIGHET 12	
IKKE-TIDSINNSTILT STEKESYKLUS..... 12	
TIDSINNSTILT STEKESYKLUS 12	
INNSTILLING AV SYKLUS OG TID MED FORSINKET START..... 12	
6 TH SENSE-FUNKSJONENE 13	
SPELIALFUNKSJONER..... 13	

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksene er også tilgjengelige på nettsiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve husholdningsapparatet 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 en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil forårsake alvorlige skader.

**ADVARSEL**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

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

- Ta vare på bruksanvisningen tilgjengelige for fremtidig bruk.
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer.
- 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 av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Når husholdningsapparatet er på plass inne i kjøkkeninnredningen må strømledningen være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en omnipolar bryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- Bruk ikke skjoteledninger eller mellomsokke.
- Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll eller timer.

- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet barføttet.
- 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 skader på personer, dyr eller eiendom hvis disse rådene og forholdsreglene ikke overholdes.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene.
- Svært små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn på 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg 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.
- 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 før alle komponentene er helt avkjølt.
- 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 apparatets dør 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 material 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 apparatet. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.

- Bruk aldri kokereidskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Bruk aldri damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Alt søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skrapereidskaper 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 apparatet 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 et medfølgende kokekar).

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Husholdningsapparatet 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 strømlodningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

SAMSVARERKLÆRING 

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

Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-1.


MILJØINFORMASJON**Avhending av emballasje**

Emballasjematerialet er 100% gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻️). De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

Tips for energisparing

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

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, er du med på å forebygge eventuelle negative miljø- og helsekonsekvenser.
- Symbolet  på produktet 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.

MONTERING

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 ovnen tas ut av polystyrenbunnen bare rett før den skal installeres.

Les alle sikkerhetsanbefalingene på side 2, 3, 4 før apparatet installeres.

Følg monteringsinstruksene på side I, II og III ved installasjon av apparatet.

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 dataskiltet til husholdningsapparatet svarer til spenningen på strømmettet. Dataskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker.

Kontakt et autorisert servicesenter.

Ovnen er programmert til å fungere med et strømforbruk over 2,5 kW (indikert ved "16 A" i innstillingene, slik det vises på side 10), som er kompatibelt med et strømmett for husholdninger på over 3 kW.

Hvis strømforsyningen i boligen er lavere enn dette, må innstillingen være lavere ("13 A" i innstillingene).

GENERELLE RÅD

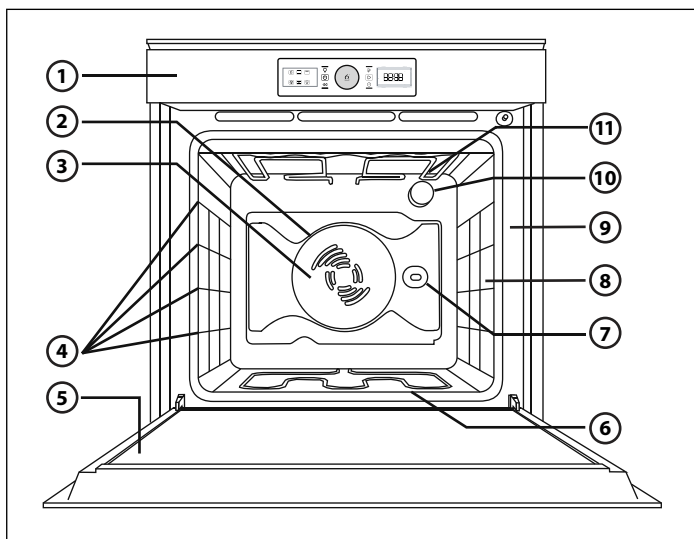
Før bruk:

- 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.
- 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, da dette kan føre til skader på emaljen.
- 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.

HUSHOLDNINGSAPPARATET

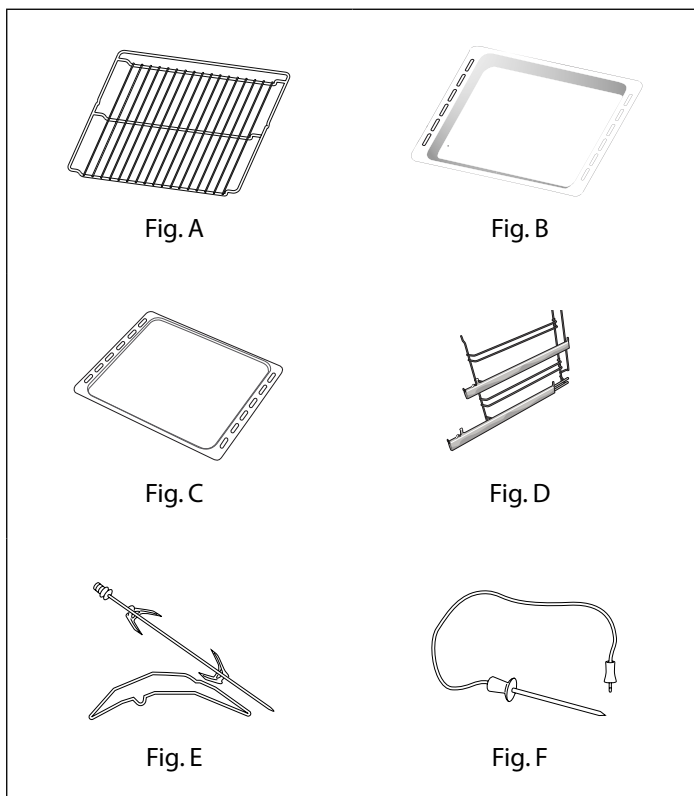


1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (*ikke synlig*)
4. Siderister (*antall riller indikeres framme på ovnsrommet*)
5. Dør
6. Varmeelement i bunnen (*ikke synlig*)
7. Grillspidd (*dersom dette finnes*)
8. Innføringspunkt for steketermometer (*om dette finnes*)
9. Dataskilt (*må ikke fjernes*)
10. Lys
11. Øvre varmeelement/grill

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.
- Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

TILBEHØR



- A. Rist:**
- grilling
 - støttepanner, kaker osv.
- B. Langpanne:**
- oppsamling av dryppende fett
 - steking av kjøtt, fisk, osv.
- C. Kakebrett:**
- Brød og bakverk
 - kjøtt, fisk, osv.
- D. Glidespor (kun i noen modeller):**
- for å håndtere riller og brett.
- E. Grillspidd (finnes kun på noen modeller):**
- Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.
- F. Steketermometer (kun enkelte modeller)**
- for måling av matens kjernetemperatur.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som kjøpes.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

PLASSERING AV RIST OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Annet utstyr, som en langpanne og bakebrett, settes inn på samme måte som risten (Fig. 2).

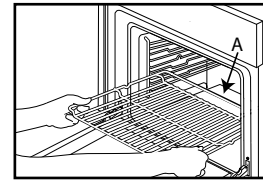


Fig. 1

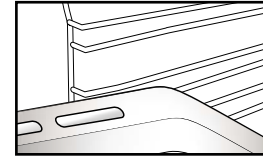


Fig. 2

FJERNING AV SIDERISTER

Før automatisk ovnsrens tas i bruk (se del 11), må alt tilbehør tas ut av ovnen.

Se bildene (fig. 1, 2, 3) for fjerning av sideristene og eventuelt muttere som holder disse på plass i ovnen.

MERK: Dersom disse anvisningene ikke følges, vil det føre til varig ødeleggelse av utstyret.

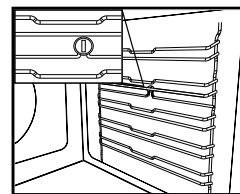


Fig. 1

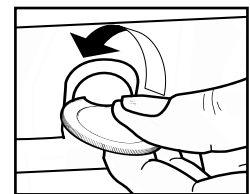


Fig. 2

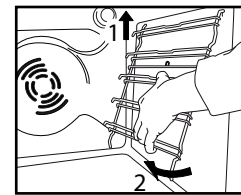


Fig. 3

MONTERING AV GLIDESPORENE (DERSOM DISSE FINNES)

Delvis eller helt uttrekkbare glidespor gjør det lettere å håndtere panner på rist og langpanner.

1. Fjern støttegitteret (fig. 1) (for helt uttrekkbare skinner, må festeskruen først fjernes).
2. Fjern plastikkbeskyttelsen på glidesporene (fig. 2).
3. Heng den øvre delen av gliderne på støttegitteret. Kontroller at teleskopskinnene beveger seg fritt helt fram til enden av ovnen. Trykk så den nederste delen av glidesporene hardt mot støttegitteret til de klikker på plass (fig. 3).
4. Plasser sidestøttegitteret på plass i ovnsrommet (fig. 4).
5. Sett utstyret på glideskinnen (fig. 5, 6).

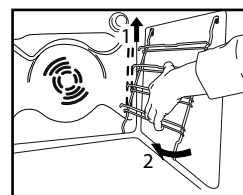


Fig. 1

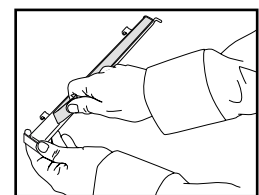


Fig. 2

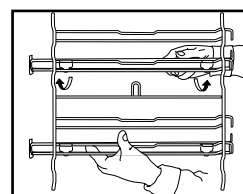


Fig. 3

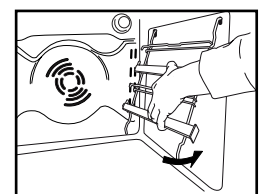


Fig. 4

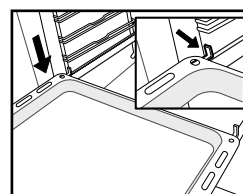


Fig. 5

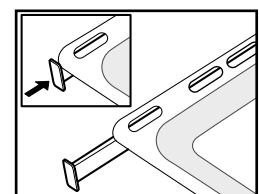
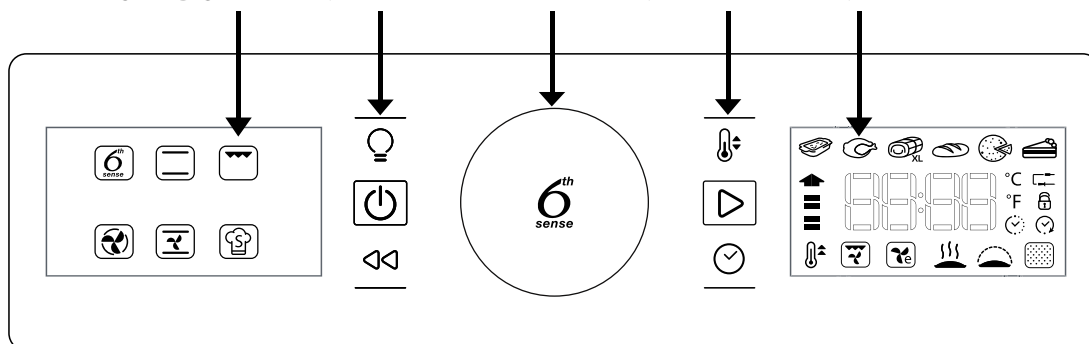


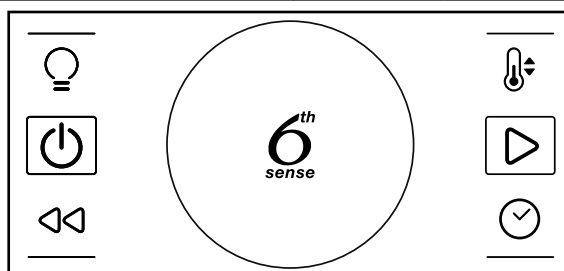
Fig. 6

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

VENSTRE DISPLAY BERØRINGSTASTER KNOTT BERØRINGSTASTER HØYRE DISPLAY



KNOTTER OG BERØRINGSTASTER



ROTARENDE BRYTER

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene.



LYS

for å slå lyset på/av.



PÅ/AV

for å slå av/på ovnen.



TILBAKE

for å komme tilbake til foregående skjermbilde.



6th SENSE KNAPP

Trykk denne for å velge, stille inn, få tilgang til og bekrefte funksjoner og parametre og også starte stekeprogram.



TEMP

for å stille inn temperaturen.



START

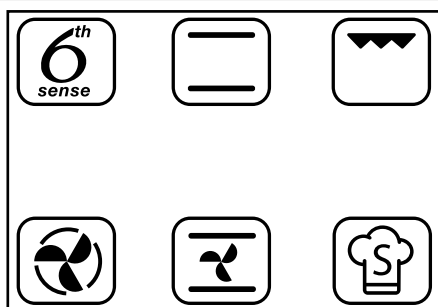
for å bruke stekefunksjonene.



TID

for å stille inn klokken, steketiden eller utvide stekesyklusens tid.

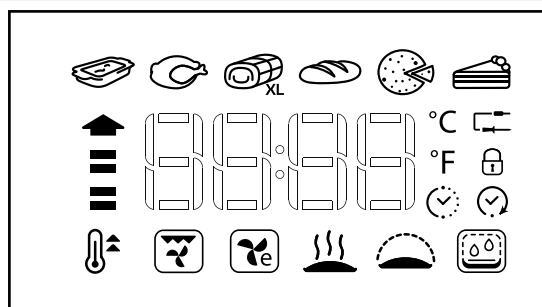
VENSTRE DISPLAY



Dette displayet viser de viktigste stekefunksjonen. Funksjonen som kan velges har kraftigere belysning.

Symboler indikerer funksjonen. For ytterligere beskrivelse, se tabellen på side 17.

HØYRE DISPLAY

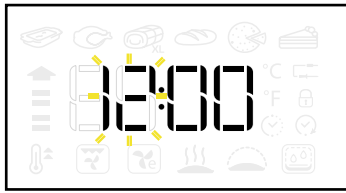


Displayet viser klokkeslett og samlet visning for 6th Sense og spesialfunksjonene , detaljer for alle funksjoner og hjelp til å justere alle stekeinnstillingene.

Dersom det siste ikonet til høyre på cluster med spesialfunksjoner ikke tennes, vil funksjonen for automatisk renhold ikke utføres.

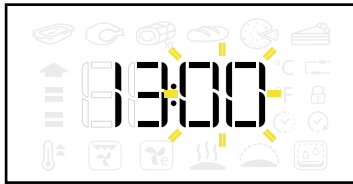
1.1 INNSTILLING AV KLOKKEN

Når ovnen slås PÅ for første gang, må klokken stilles inn.



Drei for innstilling av timene.

Trykk for å bekrefte.



Drei for innstilling av minuttene.

Trykk for å bekrefte.

MERK: For å forandre tiden etter at ovnen er slått AV, hold inne i minst 1 sekund og gjenta operasjonene ovenfor. Ved strømbrudd må klokken stilles inn på nytt.

1.2 INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan temperaturenhetene og strømstillingene forandres fra standardverdiene (°C og 16A).

Hold inne i minst 5 sekunder når ovnen er slått AV (se del 1.3).



Drei for å velge °C eller °F.

Trykk for å bekrefte.



Drei for å velge strømstyrke (16A eller 13A).

Trykk for å bekrefte.

MERK: Etter at du har bekreftet innstillingene, kan det være nødvendig å stille klokken inn på nytt.

1.3 PÅ/AV

Når husholdningsapparatet er slått av, vises 24-timers klokken.



Trykk for å slå ovnen PÅ (hold i ½ s).

Når ovnen er slått PÅ, er begge display aktive.

Knotten og alle berøringstastene fungerer.



MERK: Ved å trykke avsluttes alltid steking, og ovnen slås AV.

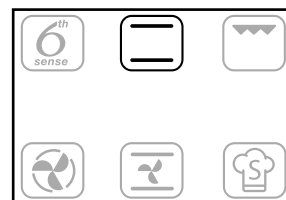
2 VALG AV FUNKSJON

For valg av stekesykluser og andre funksjoner.

For ytterligere beskrivelser, se tabellen på 17 og 18.

Trykk for å slå ovnen PÅ.

Drei for å velge hovedfunksjon: Funksjonen som kan velges har kraftigere belysning.




Trykk for å bekrefte valget.

MERK: Velg 6th Sense eller spesialfunksjonene for å komme inn på den tilhørende samlevisningen på høyre display (se relevant del (7 og 8) på side 13).


Følg anvisningen under delen "hurtigstart" (del 3) for å starte stekefunksjonen umiddelbart, eller gå gjennom veiviseren for modusvalg som angitt i del 4, 5 og 6.

3 HURTIGSTART


For å hoppe over veiledningen for modus-innstillingen og for raskt å starte en stekesyklus.

Trykk  for hurtig start av en hvilken som helst funksjon.

Ovnen vil starte en ikke-tidsinnstilt stekesyklus (se del 5.1) ved å benytte standardtemperaturen, og displayet vil telle oppover for å indikere tiden som har gått.

Trykk  for umiddelbar start av stekesyklusen med bruk av de sist innstilte verdiene.


4 INNSTILLING AV TEMPERATUR

For å tilpasse temperaturen til alle stekesyklusene som finnes, unntatt Grill , Turbo Grill , Hold varm  og Øk varmen .



Trykk  for å bekrefte ønsket funksjon.


°C/°F-ikonet blinker.





Drei  for innstilling av ønsket temperatur.



Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet (se del 5) eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Drei  for å stille temperaturen under en stekesyklus.

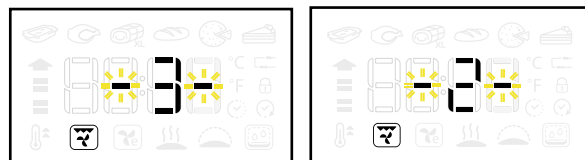
4.1 INNSTILLING AV NIVÅ TIL GRILL

For å stille inn nivået for styrke til Grill  og Turbo Grill  sine stekefunksjoner.



Det finnes 3 definerte styrkenivå for grilling:


-1- (lav), -2- (mid), -3- (høy).

Høyre display viser standardverdien mellom to blinkende "-".







Drei  for innstilling av ønsket nivå.

Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet (se del 5) eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Drei  for å stille temperaturen under en stekesyklus.

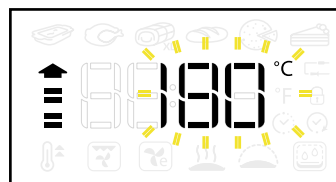
4.2 FASE FOR FORVARMING

For visse funksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Hurtig forvarming ) finnes det en forvarmingsfase som automatisk starter og gjør at ønsket temperatur oppnås raskt.



En pil som blinker i kretsen ved måltemperaturen indikerer fasen for forvarming.

Når ovnen når måltemperaturen, begynner en summer å pipe.



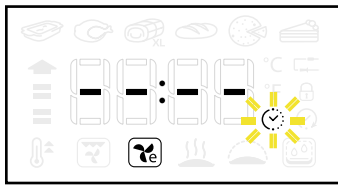
Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Ovnen starter automatisk den valgte stekesyklusen.

MERK: Hvis mat settes i ovnen under forvarmingen, kan dette gå ut over stekeresultatet.

5 INNSTILLING AV VARIGHET

Innstilling av en funksjons varighet etter at temperaturen er innstilt.

☑️ Ikon blinker.



Trykk eller for å bruke en ikke-tidsinnstilt stekecyklus (5.1).

Drei for innstilling av varighet.



Trykk for å bekrefte innstilt steketid (5.2) og gå til for å sette sluttid eller trykk for hurtigstart.

MERK: Trykk for å stille inn varigheten for en stekecyklus.

5.1 IKKE TIDSINNSTILT STEKESYKLUS

I løpet av en ikke-tidsinnstilt stekecyklus viser det høyre display varighet ved å telle minutt etter minutt og ":" blinker.

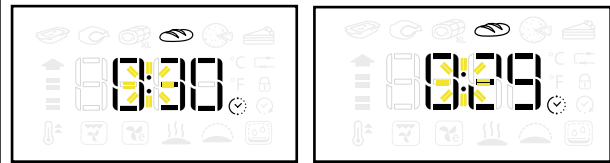


Trykk for å avslutte stekecyklusen når som helst og slå ovnen AV.

MERK: Trykk for å bytte fra ikke-tidsinnstilt til tidsinnstilt syklus og sette en sluttid.

5.2 TIDSINNSTILT STEKESYKLUS

I løpet av en tidsinnstilt stekecyklus viser det høyre display varigheten ved å telle minutt etter minutt og ":" blinker.



Trykk for når som helst å avslutte stekecyklusen.

Når steketiden er over, vil høyre display vise "End" og summeren vil pipe.



MERK: Varigheten inkluderer ikke tiden for forvarming.

6 INNSTILLING AV SYKLUS OG TID MED FORSINKET START

For å stille inn ønsket sluttid for en funksjon.

Høyre display viser steketidens slutt og ☑️ ikonet blinker.



Drei for innstilling av ønsket sluttid.

Trykk for å bekrefte sluttid.



MERK: Tiden som indikeres på displayet inkluderer innstilling av varighet. Ved forsinkelse er det alltid mulig å:

Drei for å sette sluttiden senere.


Trykk for å innstille temperaturnivå.

Trykk for å justere varigheten.

Dersom funksjonen har innlagt forvarming, vil den utelates når en tidsforsinkelse er stilt inn.


7 6th SENSE-FUNKSJONENE

For å velge mellom 6 forskjellige spesifikke stekesykluser med forhåndsinnstilte verdier. For å se hele listen med beskrivelse av funksjonene, se tabellen på 17.



Drei  for å velge 6th Sense-funksjonen.



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket 6th Sense-funksjon.



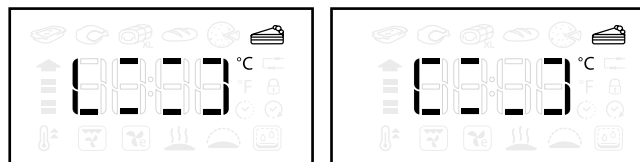
Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet/sluttid eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Forvarming av ovnen er ikke nødvendig for alle 6th Sense-funksjonene. Se tabellen på side 19 for forslag til steketemperatur og tid.

6th SENSE GJENOPPRETTELSE AV TEMPERATUR

Dersom, ved 6th Sense stekesyklus, temperaturen inne i ovnen synker i løpet av steking, fordi døren har blitt åpnet, vil den 6th Sense-funksjonen for gjenopprettelse av temperaturen automatisk gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

I løpet av 6th Sense' gjenopprettelse av temperatur, viser display en "tegning av en slange" helt til måltemperaturen nås.

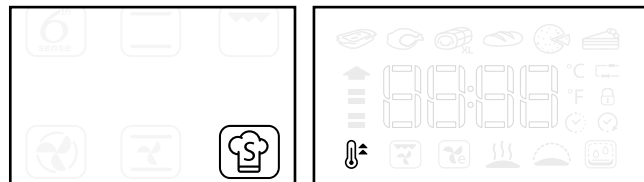



MERK: I løpet av en tidsinnstilt syklus, for å garantere optimal tilberedelse, vil steketiden øke med tiden som døren har stått oppe.


8 SPESIALFUNKSJONER

Brukes for å velge mellom forskjellige spesifikke stekesykluser. For å se hele listen med beskrivelse av funksjonene, se tabellen på 18.



Drei  for å velge spesialfunksjon.



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket spesialfunksjon.






Trykk  for å bekrefte og still inn verdier eller  for hurtigstart.


8.1 HURTIG FORVARMING



For rask forvarming av ovnen. Se fullstendig beskrivelse på side 18.

For å få tilgang til spesialfunksjoner .

Drei  for å velge .

Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket temperatur.

Trykk  for rask forvarming eller trykk  for å stille tiden for den følgende stekesyklusen.



Når ovnen når måltemperaturen, begynner en summer å pipe.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Ovnen starter automatisk stekesyklusen og holder oppnådd temperatur.

Sett ikke mat inne i ovnen før den raske syklusen for forvarming er avsluttet.

9 AUTOMATISK OVNSRENS (KUN VISSE MODELLER)



Dersom det siste ikonet til høyre på cluster med spesialfunksjoner ikke tennes, vil funksjonen for automatisk renhold ikke utføres.


SMARTCLEAN™ RENGJØRINGSSYKLUS (HVIS DETTE FINNES)

For en beskrivelse av denne funksjonen, se også tabellen med funksjoner på side 18.



Når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk døren.

For å få tilgang til spesialfunksjoner .

Drei  for å velge .

Trykk  for å bekrefte.



Trykk  for umiddelbar start av SMARTCLEAN™ rengjøring eller trykk  for å stille inn sluttid / forsinket start (se del 6).

Når syklusen er ferdig, fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).







For rengjøring av særlig vanskelig smuss, gjenta SMARTCLEAN™-syklusen og tilsett noen dråper nøytral når smusset fjernes.

MERK: En mindre eller større mengde vann kan gjøre at syklusen ikke fungerer som den skal.

Det er ikke mulig å stille varigheten for rengjøringssyklusen.

STEKETERMOMETER (KUN VISSE MODELLER)

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.

Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekesfunksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Turbo Grill , 6th Sense kjøtt  og 6th Sense Maxicooking .

Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttet, og unngå bein og fettholdige deler (Fig. 1).

For fjærkre skal termometeret settes inn sidelengs, midt i brystet, mens du passer på at spissen ikke ender opp i en hul del (Fig. 2).

Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen.

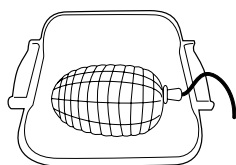


Fig. 1

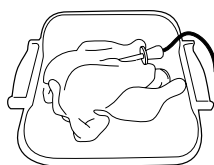



Fig. 2


VIKTIG: Vær forsiktig med ovnsveggene og maten når du stikker inn steketermometeret: Disse kan være varme.

Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydsignal høres og displayet viser ikonet  og ønsket temperatur.




Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard ønsket temperatur for steketermometeret.



Trykk  for å starte innstillingene.

Drei  for å sette ønsket temperatur for steketermometeret.



Trykk  for å bekrefte.


Drei  for innstilling av ovnstemperatur.



Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen.


Under steking viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret.

Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".



For å starte stekesyklusen igjen etter "End", kan du dreie  og dermed justere steketermometerets ønskede temperatur som vist over.

Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.


MERK: Under steking med steketermometer er det mulig å dreie  for å endre ønsket temperatur for termometeret.

Trykk  for å justere ovnstemperaturen.

Se tabellen på side 19 for å vite den ideelle temperaturen for ulike typer kjøtt.


Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen.


Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.


Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgi et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk  for å stille inn en annen funksjon.

Forsinket start og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

9 BELYSNING I OVNEN

Trykk  for å slå ovnslyset PÅ eller AV.


Når øko-varmluftfunksjonen  er i bruk, vil lyset bli slått av etter 1 minutt.

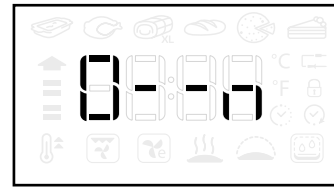
Når pyro-syklusen  (hvis dette finnes) er i bruk, kan lyset ikke bli slått på.

Når en stekesyklus brukes med steketermometer (hvis dette finnes), vil lyset alltid være slått på.


10 TASTESPERRE

For å låse kontrollpanelets knapper.

Hold  nede i minst 5 sekunder.














For å deaktivere.

Hold  nede i minst 5 sekunder.






































Av sikkerhetsmessige hensyn kan ovnen alltid slås AV mens en stekesyklus pågår ved å trykke på PÅ/AV knappen.










TABELL MED FUNKSJONSBEKRIVELSER

Den tradisjonelle funksjonen		OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 2. rille. Denne funksjonen har en fase for automatisk forvarming. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.
		GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser 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. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
		VARMLUFT	Tilberedning av forskjellige matvarer krever samme steketemperatur på to riller samtidig (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Når det stekes på ett nivå, bruk 2. rille. Når du steker på to nivå, bruk 1. og 3. rille. Denne funksjonen har en fase for automatisk forvarming. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.
		OVER/UNDERVARME MED VIFTE	For steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkel rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk 2. rille. Denne funksjonen har en fase for automatisk forvarming. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.
6 th Sense-funksjoner		 6th Sense KASSEROLLE	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for tilberedning av retter laget med pasta (lasagne, cannelloni, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense KJØTT	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedning av enhver kjøttrett (fjærkre, okse, kalv, gris, lam, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense MAXI COOKING	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2.5 kg). Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det lønner seg å pensle kjøttet en gang i blant, slik at det ikke blir tørt. Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense BRØD	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer brød (baguetter, rundstykker, loff osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense PIZZA	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer pizzaer (tynne pizzaer, hjemmelaget pizza, focaccia, osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense BAKVERK	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for baking og tilberedelse av søtt bakverk (kjeks, sukkerbrød, fruktterter, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

Spesialfunksjoner		 HURTIG FORVARM	<p>For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge funksjonen for over- og undervarme. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.</p>
		 TURBOGRILL	<p>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 kan du også bruke grillspiddet, hvis det medfølger.</p>
		 ØKO VARMLUFT	<p>For steking av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. I denne ECO-funksjonen forblir lyset av under steking og kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreftelsesknappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under tilberedning. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.</p>
		 HOLDE VARM	<p>For å holde nylaget mat (f.eks. kjøtt, fritert mat eller terter) varm og sprø. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.</p>
		 HEVING	<p>For optimal heving av deig til gjærbakst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.</p>
		 SMARTCLEAN™ OVNSRENGJØRING (hvis dette finnes)	<p>For å fjerne matrester etter tilberedning ved å kjøre en syklus med lav temperatur. Den kombinerte virkningen med den spesielle emaljen og vanndampen som frigis under syklusen, gjør det lettere å fjerne smuss. Hell 200 ml vann på ovnsbunnen og aktiver funksjonen når ovnen er kald.</p>

TILBEREDNINGSTABELL						
Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Sukkerbrød		-	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		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Rille 3: Rist Rille 1: Langpanne/ bakebrett
Vannbakkels		-	2/3	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
Pizza (dyp langpanne pizza, tynn pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Rille 3: Bakebrett eller selv panne på rist Rille 1: Langpanne/ bakebrett
Brød (helt brød) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Langpanne/bakebrett eller rist
Brød (rundstykker)		-	2	180 - 220	30 - 50	Langpanne/bakebrett eller rist
Brød		Ja	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Rille 3: Bakebrett eller selv panne på rist Rille 1: Langpanne / bakebrett / panne på rist
Frossen pizza		Ja	2	250	10 - 15	Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1 - 3	250	10 - 20	Rille 3: Panne på rist Rille 1: Langpanne/ bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Rille 3: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Vol-au-vents/ butterdeig tilbereding		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/Flans		-	2	190 - 200	40 - 65	Langpanne eller panne på rist
Innbakt pasta / Cannelloni		-	2	190 - 200	25 - 45	Langpanne eller panne på rist
Lam/kalv/ okse/svin 1 kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Langpanne eller panne på rist
Lammelår/ skanker		-	2	200 - 230	60 - 90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Kylling /Kanin / And 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun/gås 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Langpanne eller panne på rist
Svinestek med svor 2 kg		-	2	170	140 - 180	Rille 2: langpanne
Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	170 - 190	30 - 60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (Høy)	2 - 5	Rist
Fiskefileter/ koteletter		-	4	2 (Mid)	20 - 35	Rille 4: Rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: Langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	4	2-3 (Mid – Høy)	15 - 40	Rille 4: Rist (snu maten halvveis under steking)
						Rille 3: Langpanne med vann
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Mid)	50 - 65	Rille 2: Rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: Langpanne med vann
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2	3 (Høy)	60 - 80	Rille 2: Grillspidd (dersom dette finnes)
						Rille 1: Langpanne med vann

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Langpanne/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
Komplett måltid: Lasagne (rille 4) Kjøtt (rille 2) Terte (rille 1)		Ja	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 2: Bakebrett
						Rille 1: Langpanne/bakebrett eller kakeform på rist
Fylte steker		-	3	200	80 - 120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50 - 100*	Langpanne eller panne på rist


* Steketiden er veiledende. Du kan ta maten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Oppskrifter for steketermometer*	
Kjøttskiver	Kjøttets endelige kjernetemperatur (°C)
Oksestek blodig	48
Roastbiff medium	60
Roastbiff godt stekt	68
Stekt kalkun	75
Stekt kylling	83
Svinestek	75
Kalvestek	68




* Kun enkelte modeller

TESTEDE OPPSKRIFTER (I SAMSVAR MED IEC 60350-1:2011-12)						
Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør* og merknader
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kjeks/ smørkjeks		-	3	150	25 - 35	Langpanne/bakebrett
		Ja	3	150	20 - 30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	150	30 - 45	Rille 3: Bakebrett Rille 1: Langpanne/ bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		-	3	170	20 - 30	Langpanne/bakebrett
		Ja	3	160	20 - 30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	160	25 - 35	Rille 3: Bakebrett Rille 1: Langpanne/ bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		-	2	170	30 - 40	Kakeform på rist
		Ja	2	160	25 - 35	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160	35 - 45	Rille 3: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Eplepai		-	2	185	60 - 80	Kakeform på rist
		Ja	2	175	60 - 80	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	175	70 - 90	Rille 3: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød		-	4	3 (Høy)	3 - 5	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere		-	4	3 (Høy)	20 - 30	Rille 4: Rist (snu maten halvveis under stekingene) Rille 3: Langpanne med vann

* Når utstyret ikke følger med, kan tilbehør kjøpes fra ettersalgsservice.

** 6th Sense KONDITORFUNKSJON  bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft.
Forvarming er ikke nødvendig.

Indikasjonene i tabellen er uten bruk av glidesporene. Utfør testene uten disse.

Forvarm den tomme ovnen (i henhold til IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test av funksjonene for OVER- OG UNDERVARME , VARMLUFT  og RASK FORVARMING. .

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07): Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene 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 høyere verdier. 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 stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som setter krav til samme temperatur og samme tid samtidig (for eksempel fisk eller grønnsaker), ved å benytte forskjellige riller. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den høyeste delen midt på kaken. 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.

- Bruk funksjonen «OVER- OG UNDERVARME MED VIFTE» for desserter med saftig fyll (oste- eller fruktpaier. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekksmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form 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 du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid.

For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du 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 sjuen 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 at du brenner deg.

Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon

Det anbefales å dekke 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.

RENGJØRING**ADVARSEL**

- **Bruk aldri damprensjøringsutstyr.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

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

Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med husholdningsapparatet, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

Ovnen innvendig

- 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 ikke etsende eller slipende midler.
- 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 pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskrapere. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

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):

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

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

VEDLIKEHOLD

 **ADVARSEL**

- **Bruk beskyttelseshansker.**
- **Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

FJERNING AV 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 blokkes (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (Fig. 2).

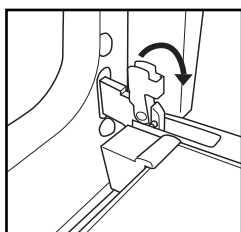


Fig. 1

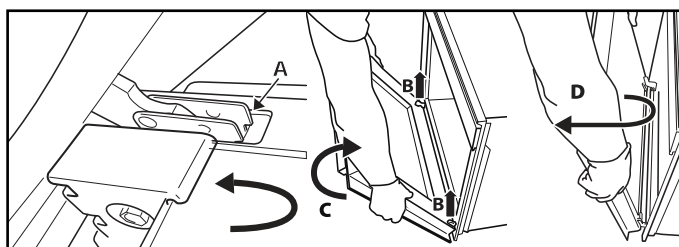


Fig. 2

Slik settes døren på plass igjen:

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

FLYTTING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern støttegitrene på siden som holder tilbehøret.
2. Trekk varmeelementet litt ut (Fig. 3) og senk det (Fig. 4).
3. Varmeelementet 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.

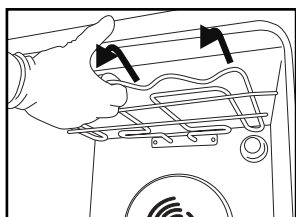


Fig. 3

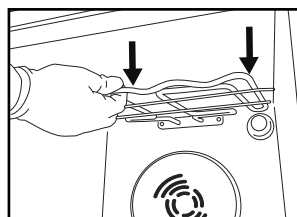


Fig. 4

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren:

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedeckslet (Fig. 6), skift ut pæren (se anmerkningene for type pære) og sett dekselet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

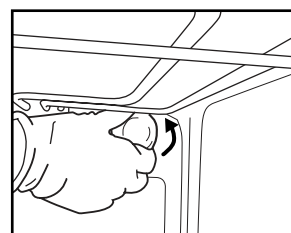


Fig. 6

MERK:

- Kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230V av typen G9, T300°C. kan benyttes.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens 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 lampedeckslet er satt på plass.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke

- Kontroller at det ikke er strømbrudd 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 bokstaven "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i dette tilfellet nummeret som kommer etter bokstaven "F".

Hvis døren ikke kan åpnes

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

ETTERSALGSSERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingliste".
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen 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.

MERK: 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).

SERVICE 0000 000 00000



AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT

- Husholdningsapparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Husholdningsapparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må husholdningsapparatet gjøres ubrukelig ved at nettleidingen klippes av.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.