



BI-OVN

BRUKERHÅNDBOK

GEIDD 27000 B

NO

www.grundig.com

285.4460.62/R.AE/24.09.2019/10-3
7757882938

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

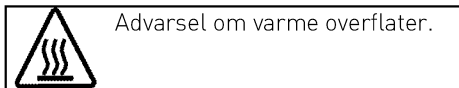
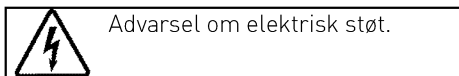
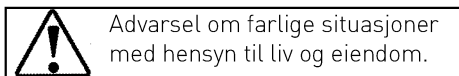
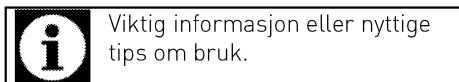
Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen. Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Produktsikkerhet	6
Beregnet bruk	9
Sikkerhet for barn	10
Bortskaffing av det gamle produktet	10
Bortskaffing av emballasjen	10

2 Generell informasjon 11

Oversikt	11
Innholdet i pakken	12
Tekniske spesifikasjoner	14

3 Installasjon 15

Før installasjon	15
Installasjon og tilkobling	17
Framtidig transport	19

4 Forberedelser 20

Tips for energisparing	20
Første gangs bruk	20
Tidsinnstilling	20
Første rengjøring av produktet	21
Justere nivå av vannhardhet	21
Første oppvarming	22

5 Slik bruker du ovnen 24

Generell informasjon om baking, steking og grilling	24
Slik bruker du den elektriske ovnen	25
Driftsmoduser	27
Innføring i kontrollpanelet	31
Meny for tilberedningsprogrammer	31
Meny for automatiske tilberedningsfunksjoner	36
Meny for tilleggsprogrammer	40
Innstillingsmeny	47
Tidstabell for matlaging	48
Slik bruker du grillen	51
Tidstabell for grilling	55

6 Vedlikehold og stell 56

Generell informasjon	56
Rengjøring av kontrollpanel	56
Rengjøre ovnen	57
Fjerne ovnsdøren	57

7 Feilsøking 59

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhåndts bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted.
Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig.
Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av

etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kablen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater.

Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol

fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden

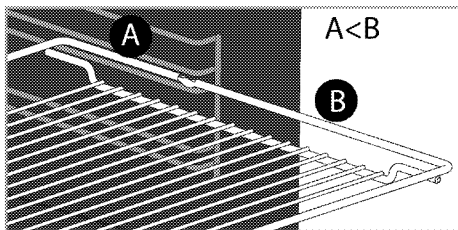
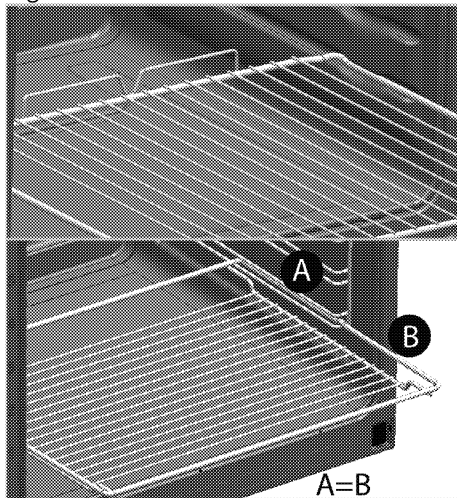
disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

- **(Varierer, avhengig av produktmodellen.)**

Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene

Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer.

Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- Før rengjøringssyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 12*.
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensnings-fasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.

- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For dampsystemet:

- Ved damptilberedning kan damp komme ut hvis du åpner døren til produktet. Dette kan føre til brannskader. Vær forsiktig ved åpning av døren.
- Ikke hell vann inn i ovnen. Ellers kan du se varm damp.
- Fuktighet som blir værende igjen i ovnen etter damptilberedning kan føre til korrosjon. La ovnens innside tørke etter bruk. Ikke oppbevar vannholdig mat i ovnen over lenger tid.
- Ikke tilbered mat hvis det er mat i ovnen. Ovnens indre overflater kan bli skadet.
- Under damptilberedning må det ikke brukes redskaper som kan ruste.
- Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste partikler i vannbeholderen.

- Tørk aldri vannbeholderen i ovnen.
- Etter damptilberedning tømmer du vannbeholderen for gjenværende vann, og rengjør den. Bruk av det gjenværende vannet i vannbeholderen til neste tilberedningssyklus vil gi nedsatt hygiene.
- Vannbeholderen skal tørkes etter bruk og oppbevares som følger.
- Vask aldri vannbeholderen i oppvaskmaskin. Tørk av den med en ren, fuktig klut, og tørk den deretter med en tørr klut.
- For avkalking, bruk avkalkningstablettene fra produsenten. (Du kan også benytte kommersielt tilgjengelig avkalking som er anbefalt for dampassisterte kokeapparater, i samsvar med deres bruksanvisninger.)

For produktets
brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten,

samt at det ikke forårsakes gnist.

- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- Produktet egner seg for bruk i høyder opptil 2500 meter.
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen

skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

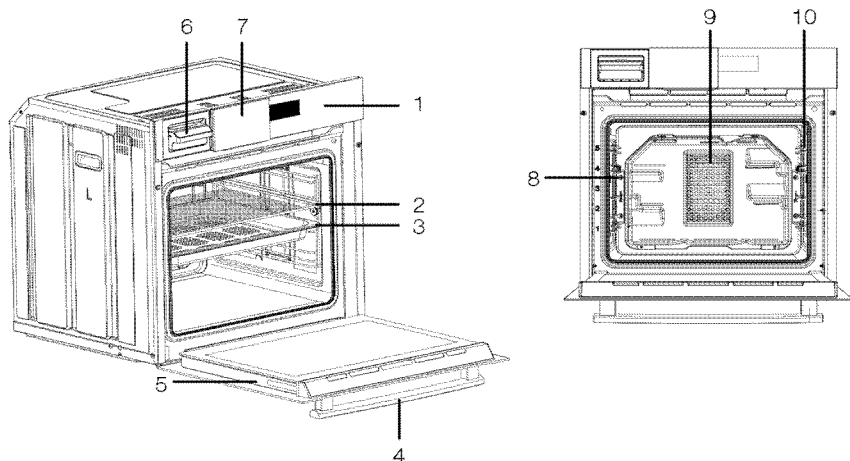
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

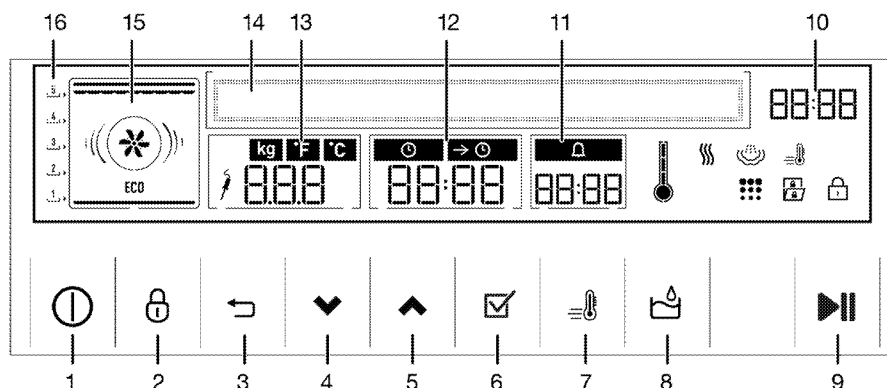
- Innpakkingsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakkingsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Øversikt



- | | | | |
|---|---------------|----|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Vannbeholder |
| 2 | Stekerist | 7 | Deksel til vannbeholder |
| 3 | Stekebrett | 8 | Hull til damputslipp |
| 4 | Håndtak | 9 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 5 | Frontdør | 10 | Hylleposisjoner |



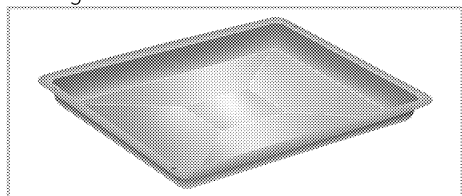
- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | På/AV-knapp | 9 | Tast for start/stopp matlaging |
| 2 | Tastelås-tast | 10 | Indikatorfelt for aktuell tid |
| 3 | Tilbaketast | 11 | Felt for alarmtid |
| 4 | Ned-tast (Menyvelger) | 12 | Felt for tilberedingstid / slutt på tilberedingstid |
| 5 | Opp-tast (Menyvelger) | 13 | Indikatorfelt for temperatur/vekt |
| 6 | OK-tast | 14 | Tekstvisning |
| 7 | Tast for hurtig oppvarming | 15 | Funksjonsdisplay |
| 8 | Tast for frigjøring av deksel til vannbeholder | 16 | Hylleposisjoner |

Innholdet i pakken

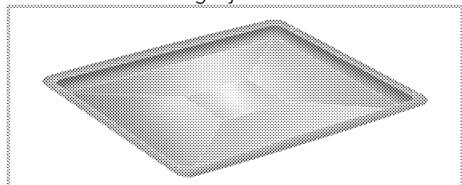


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

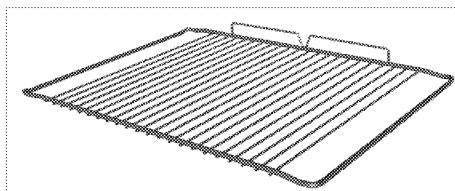
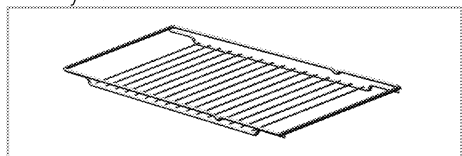
1. **Brukerhåndbok**
2. **Standardbrett**
[Pyrolysesikker – tåler selvrenging ved høy temperatur]
Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



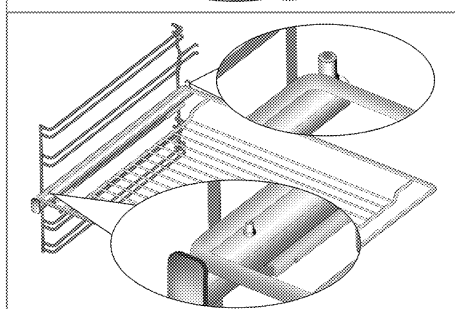
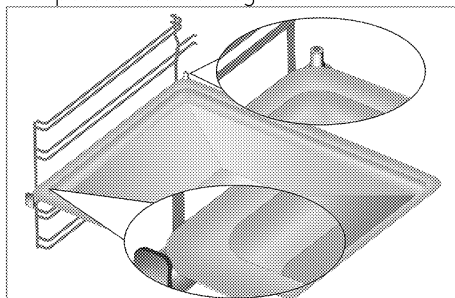
3. **Bakebrett**
[Pyrolysesikker – tåler selvrenging ved høy temperatur]
Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. **Rist**
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.

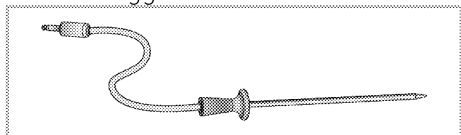


5. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene**
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.
Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



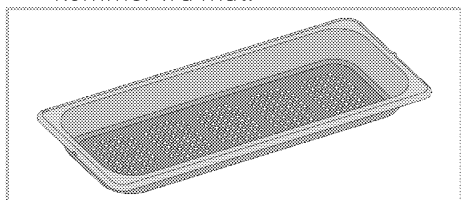
6. **Steketermometer**
Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og

feste den andre enden i sporet på sideveggen.



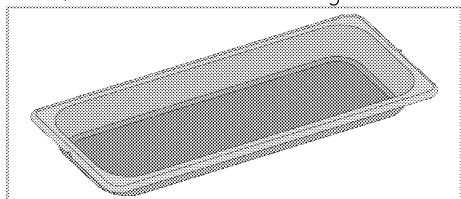
7. Lite hullbrett for damptilberedning

Egnet for damptilberedning
Hullbrett er egnet for å slippe ut kondensert vann eller væske som kommer fra mat.



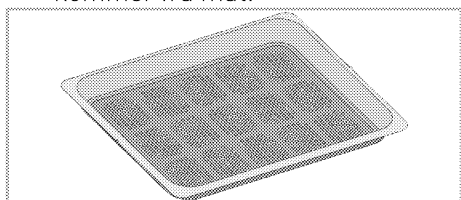
8. Lite brett for damptilberedning

Brukes til damptilberedning av tørre matvarer som belfrukter.



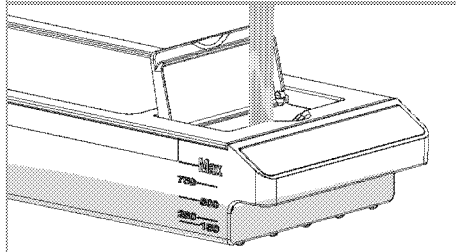
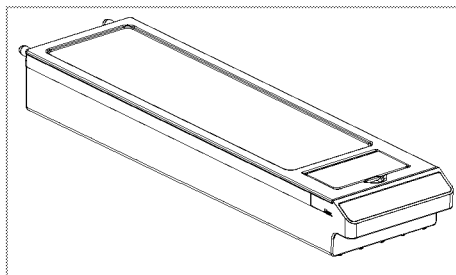
9. Stort hullbrett for damptilberedning

Egnet for damptilberedning
Hullbrett er egnet for å slippe ut kondensert vann eller væske som kommer fra mat.



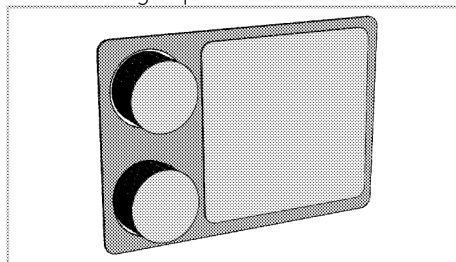
10. Vannbeholder

Dette er beholderen hvor vannet som brukes for damptilberedning oppbevares.



11. Avkalkingstablett

Brukes for avkalking. To tabletter medfølger produkter.



ADVARSEL

Skadelig ved svelging. Forårsaker hudirritasjon. Forårsaker alvorlig øyeirritasjon. Kan forårsake en allergisk hudreaksjon. Kan forårsake irritasjon i luftveiene. Oppbevares utilgjengelig for barn. Vask hendene grundig etter håndtering. VED SVELGING: Ring GIFTINFORMASJONEN/lege hvis du føler deg uvel. VED ØYEKONTAKT: Skyll forsiktig med vann i flere minutter. Hvis du bruker kontaktlinser og disse er enkle å fjerne, fjern dem. Fortsett skyllingen. Hvis øyeirritasjonen vedvarer: Kontakt lege. Avhend innhold/beholder i henhold til lokale forskrifter. Tabletter inneholder maleinsyre. Skal kun oppbevares på et tørt og kjølig sted. Rester kan vaskes med vann.

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.4 kW
Kabeltype/tverrsnitt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Dampovn
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt). Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon*, side 15.

	Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
	Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

	Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.
---	---

3 Installasjon

Oppsøk nærmeste autoriserte serviceleverandør for installering av produktet. Se til at de elektriske installasjonene og gassinstallasjonene er på plass før du ringer den autoriserte serviceagenten for å få produktet klart til drift. Hvis ikke, ring en kvalifisert elektriker og montør for å få utført nødvendige ordninger. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes

mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

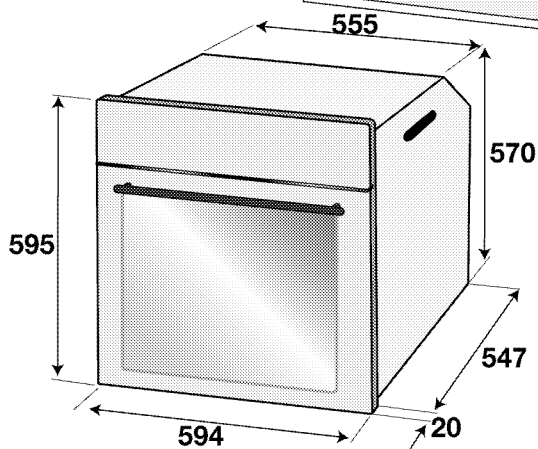
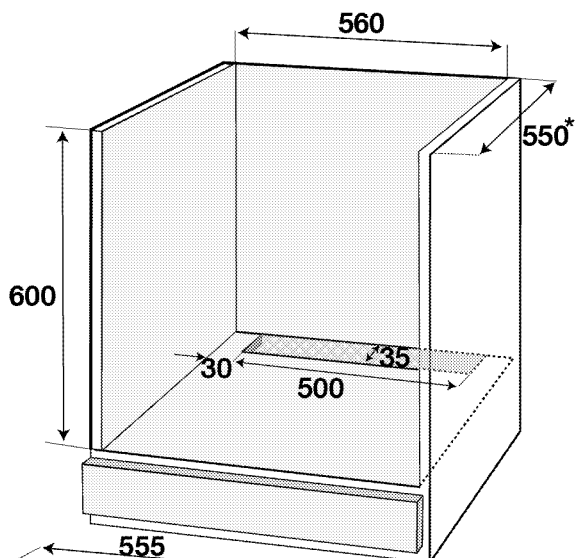
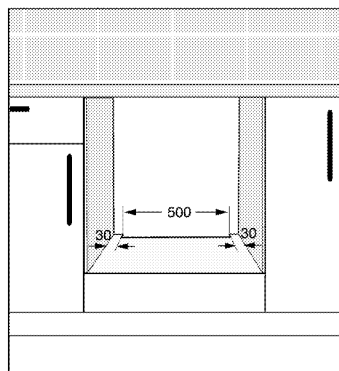
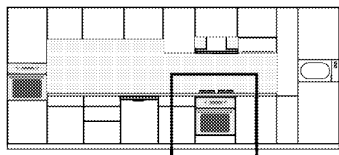
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.



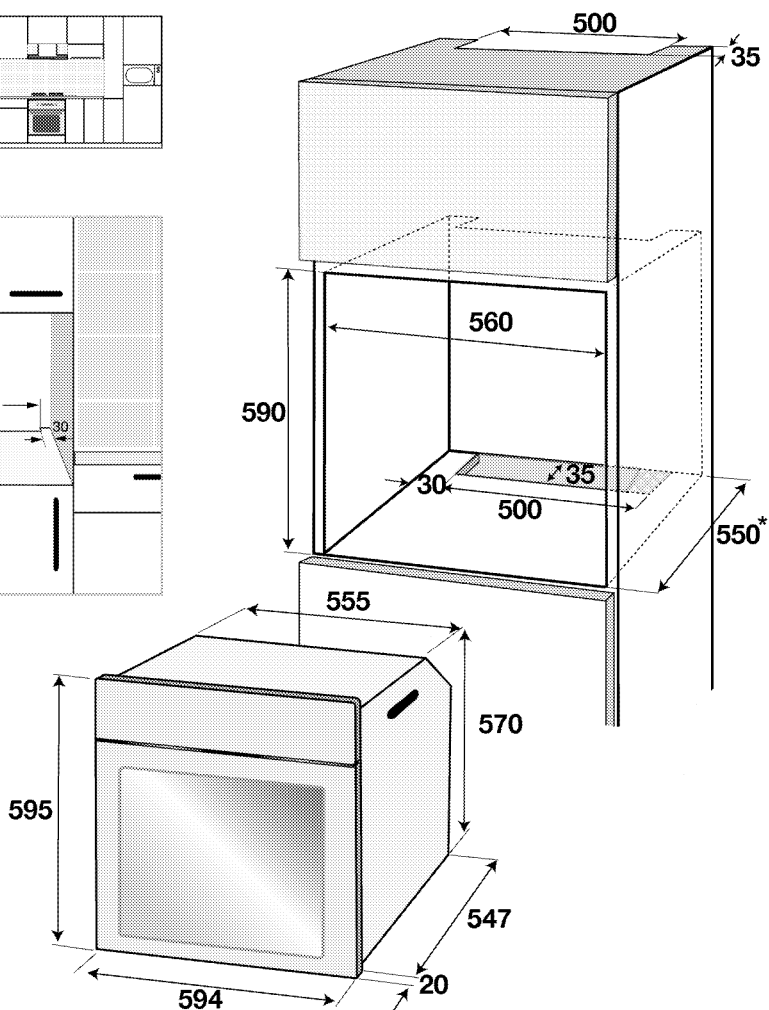
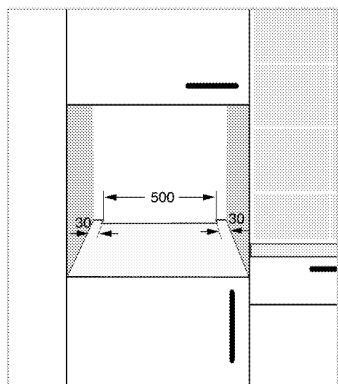
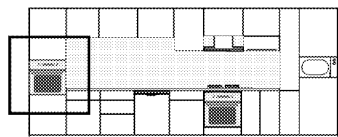
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en

kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!



Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

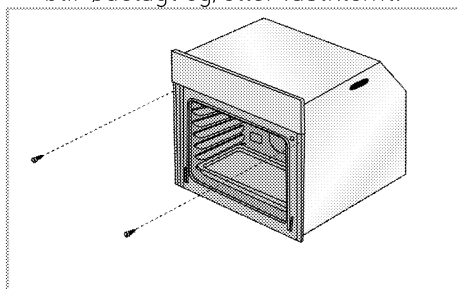


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

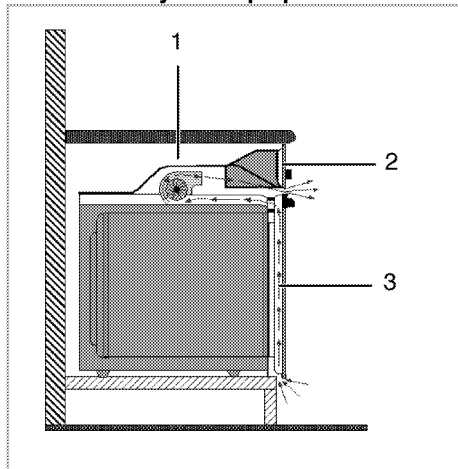
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

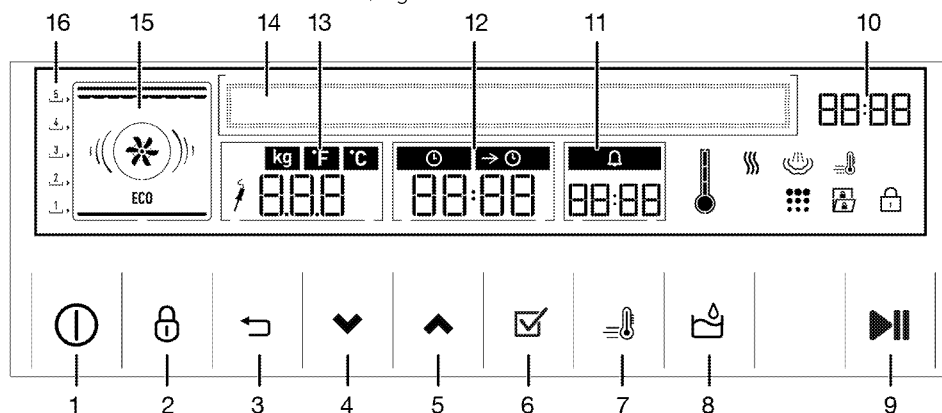
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Hvis døren ikke åpnes, optimaliseres innertemperaturen for å spare energi i ØKO VIFTEOPPVARMING-modus, og kan

være annerledes enn den som vises.

- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk Tidsinnstilling



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | På/AV-knapp | 11 | Felt for alarmtid |
| 2 | Tastelås-tast | 12 | Felt for tilberedningstid / slutt på tilberedningstid |
| 3 | Tilbaketast | 13 | Indikatorfelt for temperatur/vekt |
| 4 | Ned-tast (Menyvelger) | 14 | Tekstvisning |
| 5 | Opp-tast (Menyvelger) | 15 | Funksjonsdisplay |
| 6 | OK-tast | 16 | Hylleposisjoner |
| 7 | Tast for hurtig oppvarming | | |
| 8 | Tast for frigjøring av deksel til vannbeholder | | |
| 9 | Tast for start/stopp matlaging | | |
| 10 | Indikatorfelt for aktuell tid | | |

Språkinnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen

- Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
- Trykk på   til Innstillinger vises på tekstdisplayet.
 - Trykk på .
 - Trykk på   til Språk vises på tekstdisplayet.
 - Trykk på . Språket som opprinnelig var innstilt for ovnen vises.
 - Trykk på   for å velge ønsket språk.
 - Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Stille klokken

Når ovnen brukes for første gang, stilles klokken automatisk til 00:00. Slik stiller du inn tiden.

- Når ovnen slås på, står det Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
- Trykk på   til Innstillinger vises på tekstdisplayet.
- Trykk på .
- Trykk på   til Klokke vises på tekstdisplayet.
- Trykk på .

- Trykk på   for å stille inn gjeldende klokkeslett.
- Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Første rengjøring av produktet

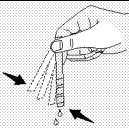
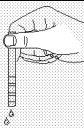


Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

- Fjern alle pakningsmaterialer.
- Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Justere nivå av vannhardhet

Du må justere nivå av vannhardhet for ovnen før første gangs bruk. Intervallene for vannhardhet som skal benyttes indikeres i tabellen nedenfor. Dette er nødvendig, for å fjerne kalk fra overflatene på dampgenereringssystemet til rett tid. Forberedelsesprosessen for teststripen forklares nedenfor.

A	B	C	D	E	F
					1  Ingen kalk 2  Veldig lite kalk 3  Lite kalk 4  Kalk 5  For mye kalk 6  Stor mengde kalk
Pakk opp teststripen.	La vannet renne i ett minutt.	Vær teststripen i ett minutt.	Ta den ut av vannet og rist den.	Vent i ett minutt.	Juster nivået av vannhardhet på produktet basert på resultatet fra teststripen.

Justeringstabell for vannhardhet

Hardhetsnivå	Britisk vannhardhetsnivå °dE	Tysk vannhardhetsnivå °dH	Fransk vannhardhetsnivå °dF	Hardhetsnivå	Vannhardhet nivå som skal angis for ovnen
1 	0-5	0-4	0-8	Mykt vann	1
2 	6-9	5-7	9-13	Delvis mykt vann	
3 	10-15	8-12	14-22	Delvis middels hardt vann	2
4 	16-19	13-15	23-27	Middels hardt vann	
5 	20-24	16-19	28-34	Delvis hardt vann	3
6 	25-62	20-50	35-90	Hardt vann	

- Ikke hold teststripen under rennende vann. Utfør målingen i et glass.
- Venter du i mer enn ett minutt, får du feil svar.
- Hvis resultatet er hardt vann, kan du også bruke flaskevann. Om du ønsker, kan du gjenta målingen for flaskevann.
- Velg inndata som passer med antallet områder som endrer farge på teststripen, i henhold til tabellen over, og angi informasjonen på riktig meny skjerm.
- Etter denne målingen må du holde teststripen borte fra barn, og avhende den. Tøm ut vannet fra måleglasset.

Vannhardhetsnivå

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen «Tilberedningsprogrammer» på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til Innstillinger vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til Vannhardhet vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte vannhardhetsnivå vises.

6. Trykk på  for å velge det nivået som er egnet for vannhardheten på vannet ditt etter denne målingen.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Første oppvarming

Varmer opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varmer overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.
Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".

4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se .

4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift.

Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv.

Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer. Karene må også være bestandige overfor kraftig damp.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressing, slik som f.eks.

sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.

- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmeelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tips for steketermometer

- Tilbered ved å stikke steketermometeren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Ikke la termometeret komme borti fatet, ben eller fettvev.
- Når du steker hel kylling stikkes termometeren inn mellom magen og låret. Dette er på grunn av hulrommet i bryststykket.
- Når du tilbereder mindre kjøttstykker, må du velge stykker med lik størrelse. Stikk termometeret inn i det tykkeste kjøttstykket.
- Hvis du mistenker at kjøttet ikke er ferdig ved slutten av steketiden, gjentar du tilberedningen ved å stikke steketermometeret inn ett annet sted.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Tabell over tilberedningsfunksjoner

Funksjonstabellen viser hvilke funksjoner som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimums- og minimumstemperaturer.



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.



Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for Tilberedningstid begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra Holde maten varm og Tilberedning av mat ved lav temperatur. - funksjonene.



Når du angir en funksjon, vil lyset på rammen til den relevante innstillingen slås på.



Programmet kanselleres ved strømbryt. Du må reprogrammere ovnen.



Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Damp	100	40-100
Damp + Statisk + vifte	175	40-280
Statisk	180	40-320**
Statisk + vifte	200	40-280
Damp + varmluft	175	40-280
Øko varmluft	180	160-220
Varmluft	180	40-280
Multisteking (3-D)	200	40-280
Damp + Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280

Full grill + vifte	200	40-280
Damp + varmluft + undervarme	220	50-250
Varmluft + undervarme	220	50-320**
Undervarme	180	40-220
Steking med lav temperatur	100	50-150
Holde varm	65	40-100
* Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen. **Temperaturen kan angis opp til 310 °C i modeller med pyrolyserengjøringsfunksjon (pyrolyse).		

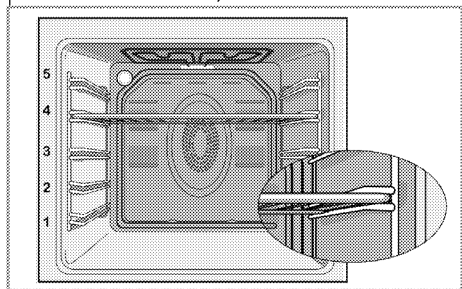
Slå av den elektriske ovnen

Trykk på på/av-tasten for å slå av ovnen.

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

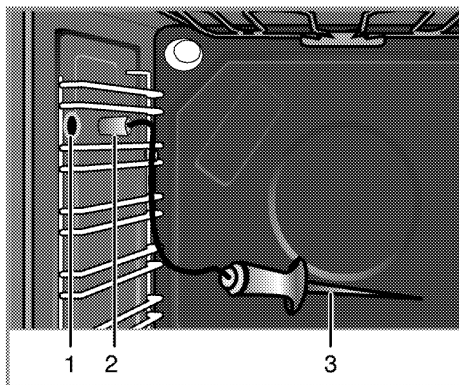
Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse.

(Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Using meat probe

1. Når ovnen er innstilt til en viss funksjon og temperatur, setter du steketermometeret kontakt (2) inn i sporet (1) på sideveggen i ovnen.



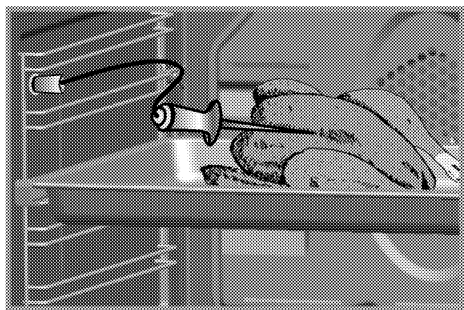
- 1 Spor til steketermometer
- 2 Kontakt til steketermometer
- 3 Følerende på steketermometeret

i Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.

i Hvis du har stilt inn tidsuret på ovnen til en viss tilberedningstid før du bruker steketermometeret, kanselleres denne tidsinnstillingen automatisk når du setter i steketermometeret.

i Når du bruker steketermometeret, kan du ikke bruke hyllene ved kontakten til steketermometeret.

2. Stikk følerenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnens din registrerer automatisk at steketermometeret er satt inn, og det står **P75/075** i temperaturfeltet. Steketermometeret registrerer automatisk når innertemperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen, og avslutter tilberedningen.

i Hvis det ikke står **P75/075** i feltet Temperaturindikator, må du passe på at kontakten er satt skikkelig inn i sporet.

- Den anbefalte temperaturen for steketermometeret er 75 °C. Du kan endre denne temperaturen mellom 40 og 99 °C hvis du ønsker. (For dampfunksjoner kan du endre denne temperaturen fra 40 til 90 °C.)
- Steketermometeret skal rengjøres med en fuktig klut og tørkes etter hver bruk.

i Hvis steketermometeret brukes uten at spissen settes inn i kjøttet, vil den registrere temperaturen inne i ovnen og avslutte tilberedningen ved den angitte temperaturen. Hvis steketermometeret utsettes for temperaturer på 250 °C eller høyere blir sensoren ødelagt.

i Tilberedningen avsluttes hvis du fjerner steketermometeret før tilberedningen er ferdig.

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

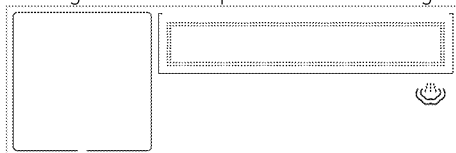
i * For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved rødt kjøtt når minst 63 °C .
* For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved fjærkre når minst 74 °C .

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt. Du kan se navnene på tilberedningsfunksjonene og anbefalte hylleposisjoner på ovnens klokke-display.

Damp

Tilberedningen utføres ved bruk av damp. Den er egnet for tilberedning av grønnsaker, rødt kjøtt, fisk og fjærkre ved bruk av damp. Siden dampen dekker overflaten av maten, går ikke næringsinnholdet tap under tilberedning.



Damp + statisk + vifte

Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den funksjonen støtter også bruk av damp. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



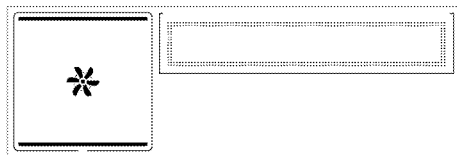
Statisk

Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



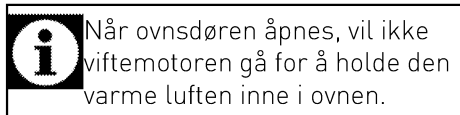
Statisk + vifte

Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Damp + Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den funksjonen støtter også bruk av damp. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg til tilberedning med flere brett.



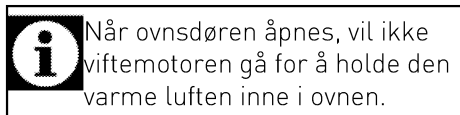
Øko varmluft

For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for tilberedningsoperasjoner med varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men tilberedningstiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen **Øko-varmluftsvifte**.



Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg til tilberedning med flere brett.

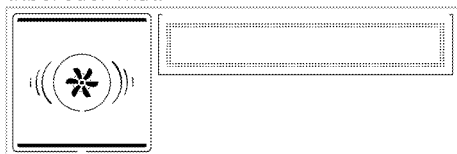


Varmluft



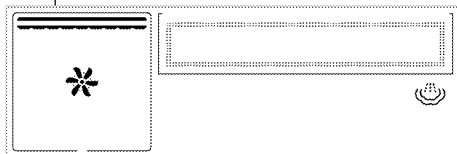
Multisteking (3-D)

Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat tilberedes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Damp + Full grill + vifte

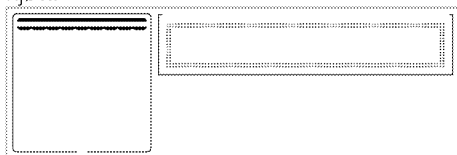
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt. Den funksjonen støtter også bruk av damp.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Full grill

Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

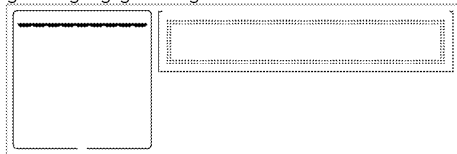


Full grill

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Lav grill

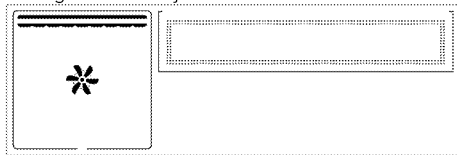
Liten grill i ovnstaket brukes. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Full grill + vifte

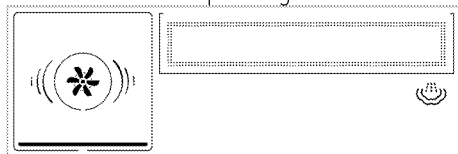
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Damp + varmluft + undervarme

Undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Den funksjonen støtter også bruk av damp. Den er egnet for å tilberede mat som pizza og bakverk.



Varmluft + undervarme

Undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Egner seg til steking av pizza.



Undervarme

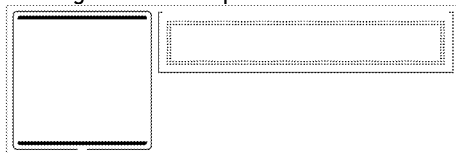
Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til steking av pizza og etterfølgende brunng av mat fra bunnen.



Steking med lav temperatur

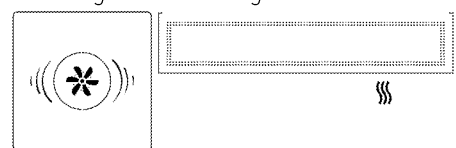
Maten blir oppvarmet samtidig fra toppen og bunnen. Den er egnet for langsom matlagning av stekte kjøttstykker (kalvekjøtt, lam, fjærfe etc.) i en åpen beholder ved lav temperatur. Denne funksjonen sikrer at kjøttet er saftig og mykt på innsiden. Vennligst bruk hygienisk egnede kjøtttyper. På platetoppen, grill osv., forstek / svi alle overflater av kjøttet i en varm panne. Du kan tilberede det forstekte / svidde kjøttet med "lavtemperatursteking" -funksjonen i lang tid. Kok kun med en skuff.

Steking med lav temperatur



Holde varm

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.



DAMPSTØTTE

Følgende funksjoner er utstyrt med dampstøtte.

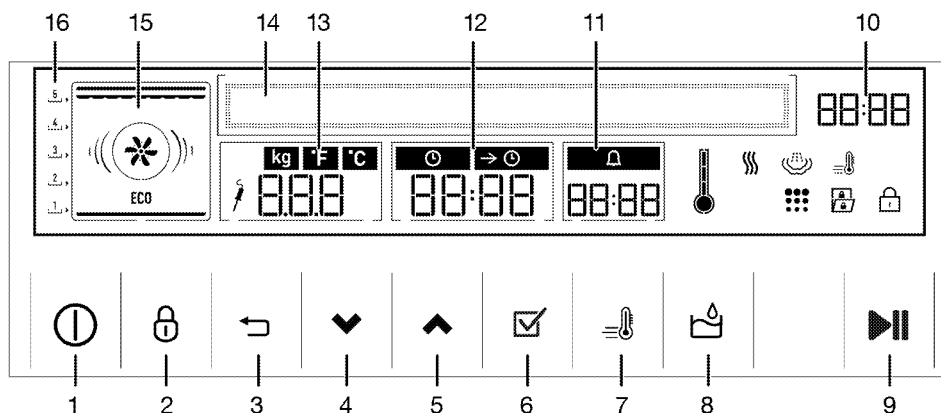
- Damp + Statisk + vifte
- Damp + Varmluft
- Damp + Full grill + vifte
- Damp + varmluft + undervarme

Hver funksjon er utstyrt med tre forskjellige dampnivåer: lav, middels og høy. Disse funksjonene avgir damp for maten som skal tilberedes, ved regelmessige intervaller.

Det anbefales å bruke lavt dampnivå til å tilberede bakverk som kaker, boller, osv.

Det anbefales å bruke middels dampnivå til å tilberede bakverk som brød. Dampen sikrer at overflaten til bakverkene er lysere, at skorpen er sprøere og at de er større. Høyt dampnivå anbefales for kjøtt (store kjøttstykker, hele kyllinger, osv.). Dampen reduserer væsketapet når du tilbereder kjøtt, og gjør kjøttet med fuktig og saftig.

Innføring i kontrollpanelet



- 1 På/AV-knapp
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbaketast
- 4 Ned-tast (Menyvelger)
- 5 Opp-tast (Menyvelger)
- 6 OK-tast
- 7 Tast for hurtig oppvarming
- 8 Tast for frigjøring av deksel til vannbeholder
- 9 Tast for start/stopp matlaging
- 10 Indikatorfelt for aktuell tid
- 11 Felt for alarmtid
- 12 Felt for tilberedningstid / slutt på tilberedningstid
- 13 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 14 Tekstvisning
- 15 Funksjonsdisplay
- 16 Hylleposisjoner

- : Åpen dør-symbol
 - : Kjøttsonde-symbol*
 - : Selvrensing (pyrolyse)-symbol*
 - : Dampkoking-symbol
- *(Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Meny for tilberedningsprogrammer

Bruke ovnsfunksjoner til tilberedning uten damp

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på for å velge ønsket ovnsfunksjon uten damp. Trykk på for å aktivere funksjonen.
5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur-/vektrammen, og angir ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.

- : Forsterker-symbol
- : Koketidsymbol
- : Symbol for slutt på koketid
- : Alarmsymbol
- : Symbol for kjernetemperatur
- : Symbol for varmebevaring
- : Nøkkellåssymbol



Det aktive feltet, blant feltene Temperatur/vekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på for å flytte rammen til indikasjonsfeltet til høyre, eller trykk på for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

6. **Tilberedningstiden stilles inn ved å trykke på for å flytte feltet for sluttid for tilberedning.** vises. Trykk på / for å stille inn ønsket tilberedningstid.
7. **Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt ved å trykke på etter at du har stilt inn tilberedningstiden.** vises. Trykk på / for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.
8. **Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på for å flytte rammen til Alarmtid.** vises. Trykk på / for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnesesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. Den er for eksempel nyttig hvis du ønsker å snu maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

9. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temeperatur,

tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder**, henholdsvis.



Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstiden, tilberedning, tid og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.



Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet på displayet.

» **Hvis en tilberedningstid ikke har blitt stilt inn**, fungerer ovnen manuelt. Trykk på for å stoppe ovnen når maten er ferdig. Ellers vil ovnen fortsette driften.

» **Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt**, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» **Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt**, trekker ovnens klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovnsfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnens stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis.

Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på  for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på  for å velge damptilberedning eller ønsket dampassistert funksjon. Trykk på  for å aktivere funksjonen.
5. Trykk på . Bruk  for å justere dampnivået. Trykk på  igjen for å bekrefte innstillingen.
6. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur-/vektrammen, og angir ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.



Det aktive feltet, blant feltene Temperatur/vekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikationsfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

7. **Tilberedningstiden stilles inn ved å** trykke på  for å flytte feltet for sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket tilberedningstid.

Med denne funksjonen kan du ikke starte tilberedningen før du har stilt inn en tilberedningstid. Tilberedningstiden stilles automatisk til 30 minutter på displayet.

8. **Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt** ved å trykke på  etter at du har stilt inn tilberedningstiden.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.
9. **Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å** trykke på  for å flytte rammen til Alarmtid.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. Den er for eksempel nyttig hvis du ønsker å snu maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

10. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen.
11. **Trinnvise handlinger for dampfunksjonen:**
Hvis du ikke har benyttet damptilberedning på lang tid, vil meldingen «Tilsett rent vann» vises.
12. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
13. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll

den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.



Helsefare! Ikke bruk andre væsker enn drikkevann i dampsystemet.



Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste partikler i vannbeholderen.



Takket være lokket på beholderen, kan du fylle beholderen uten å ta den ut.

14. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekselet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.

» Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.



Før du påbegynner damptilberedning eller dampassisterte tilberedningsfunksjoner, pass på at dekselet til steketermometerets kontaktåpning er stengt.



Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet  på displayet.



Hvis vannet i beholderen tømmes under tilberedning, vises meldingen «**Vennligst tilsett rent vann**» og ovnen avgir en lydvarsling. Tilberedningen stopper. Når du har etterfylt beholderen med vann og satt den tilbake på plass, fortsetter tilberedningen der den stoppet opp.

» Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte ovnsfunksjonen og meldingen «**Tilberedning fullført**», henholdsvis. Ovnens begynner å avgir en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt, trekker ovnens klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovnsfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnens stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte ovnsfunksjonen og meldingen «**Tilberedning fullført**», henholdsvis. Ovnens begynner å avgir en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

15. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.



Vannet i ovns vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

16. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, slås den automatisk på etter hver syklus med damptilberedning.

17. Slik fortsetter du tilberedningen:

5 minutter etter endt tilberedning,

kan du trykke på  for å bruke ovnen med damp eller dampassisterte funksjoner igjen.

» Ovnen fortsetter med den tidligere funksjons- og temperaturinnstillingen.

18. Hvis du vil bruke ovnen på nytt 5 minutter etter endt tilberedning,

vises meldingen «Ovnen klargjøres», fordi ovnen har begynt å sende gjenværende vann i dampgenereringssystemet tilbake til vannbeholderen. Når meldingen forsvinner, kan du trykke på  for å starte tilberedningen. Siden vannet i ovnens dampgenereringssystem har blitt sendt til vannbeholderen, vises meldingen **Tilsett rent vann**.

19. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.

20. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.

21. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekslet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.

» Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.



Hvis du åpner døren mens en dampfunksjon er aktiv, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å skape en luftgardin.



I løpet av de tre siste minuttene av damptilberedning, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å redusere damptykkelsen i ovnen.

22. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.



Vannet i ovnens vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

23. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, vil dette vises på ovnsskjermen etter hver prosess med damptilberedning. Du kan trykke på  for å starte den.



Før du starter tørkefunksjonen, må du ta ut mat og tilbehør som brett, stekerister, osv. fra ovnen.

Innstilling av booster (hurtigoppvarming)

Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:

1. Trykk én gang på . -symbolet vises på displayet.

2. Når tilberedningstid og temperatur er innstilt, trykker du på  for å starte tilberedningen.

» -symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før booster-funksjonen.

3. Trykk én gang på  for å avbryte booster-funksjonen. Booster deaktiveres, og  forsvinner.

Aktivering av tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

 Tastelåsen kan brukes enten ovnen er i drift eller ikke. Ovnen kan slås av ved å trykke på , også når tastelåsen er aktivert mens ovnen er i drift.

1. Trykk på  til det står  på displayet.

» Etter aktivering av tastelåsen vil advarselen Tastelås aktiv og -symbolet vises på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (unntatt -tastene).

 Ovnskneppene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrytning.

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på  til  forsvinner fra displayet.

» Tastelåsen deaktiveres.

Meny for automatiske tilberedningsfunksjoner

1. Trykk på  for å slå på ovnen.

2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til Meny for automatisk tilberedning vises.

3. Trykk på  for å åpne menyen for automatisk tilberedning.

4. Trykk på  for å velge hovedmenyen for den matvaren du skal tilberede. (Se tabell over meny for automatisk tilberedning). Trykk på  for å bekrefte.

5. Trykk på  for å velge den matvaren du skal tilberede.

6. Hvis du vil endre vekten på matvaren, trykker du på  når rammen omgir feltet Temperatur/vekt, og deretter angir du vekten. Vektverdien bekreftes så snart den endres. Tilberedningstiden endres automatisk basert på vekten på matvaren.

 Du kan bare endre vekten for måltider som det er indikert en vekt for.

 Det aktive feltet, blant feltene Temperatur/vekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikasjonsfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

7. Tilberedningstiden stilles inn ved å trykke på  for å flytte rammen til feltet for tilberedningstid.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket tilberedningstid. Antall

ganger du kan endre tilberedningstiden basert på vekten på matvaren er begrenset.

8. Hvis verdien for tilberedningsfunksjon, temperatur, vekt og tilberedningstid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen.
9. Hvis den valgte matvaren inneholder dampfunksjon, følg instruksjonene for dampfunksjonen nedenfor:
Hvis du ikke har benyttet damptilberedning på lang tid, vil meldingen «**Tilsett rent vann**» vises.
10. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
11. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.

 Helsefare! Ikke bruk andre væsker enn drikkevann i dampsystemet.

 Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste partikler i vannbeholderen.

 Takket være lokket på beholderen, kan du fylle beholderen uten å ta den ut.

12. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekslet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.
- » Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.

 Før du påbegynner damptilberedning eller dampassisterte tilberedningsfunksjoner, pass på at dekslet til steketermometerets kontaktåpning er stengt.

 Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet  på displayet.

 Hvis vannet i beholderen tømmes under tilberedning, vises meldingen «**Vennligst tilsett rent vann**» og ovnen avgir en lydvarsling. Tilberedningen stopper. Når du har etterfylt beholderen med vann og satt den tilbake på plass, fortsetter tilberedningen der den stoppet opp.

» Hvis en tilberedningstid har blitt angitt, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte ovnsfunksjonen og meldingen «**Tilberedning fullført**», henholdsvis. Ovnen begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

13. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.

 Vannet i ovns vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

14. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, slås den automatisk på etter hver syklus med damptilberedning.

15. Slik fortsetter du tilberedningen: 5 minutter etter endt tilberedning,

kan du trykke på  for å bruke ovnen med damp eller dampassisterte funksjoner igjen.

» Ovnen fortsetter med den tidligere funksjons- og temperaturinnstillingen.

16. Hvis du vil bruke ovnen på nytt **5 minutter etter endt tilberedning**, vises meldingen «Ovnen klargjøres», fordi ovnen har begynt å sende gjenværende vann i dampgenereringssystemet tilbake til vannbeholderen. Når meldingen forsvinner, kan du trykke på  for å starte tilberedningen. Siden vannet i ovnens dampgenereringssystem har blitt sendt til vannbeholderen, vises meldingen **Tilsett rent vann**.

17. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.

18. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.

19. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekselet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.

» Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.



Hvis du åpner døren mens en dampfunksjon er aktiv, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å skape en luftgardin.



I løpet av de tre siste minuttene av damptilberedning, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å redusere damptrykkelsen i ovnen.

20. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.



Vannet i ovnens vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

21. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, vil dette vises på ovnskjermen etter hver prosess med damptilberedning. Du kan trykke på  for å starte den.



Før du starter tørkefunksjonen, må du ta ut mat og tilbehør som brett, stekerister, osv. fra ovnen.

Automatiske tilberedningsfunksjoner: Kan variere avhengig av modell

Grønnsaker	Kaker, brød og terte	Fjærkre	Fisk	Kjøtt	Tilbehør
Potetskive(*)	Pogaca-brød(*)	Kylling ← 1600 gr(*)	Ørret	Roastbeef, damp(*)	Makaroni og ost
Brokkolibuketter(*)	Brød(*)	Kylling → 1600 gr(*)	Abbor	Kjøttpudding	Lasagne
Ferske bønner(*)	Sandwichbrød(*)	Kalkun, lår(*)	Fisk m/grønt	Roastbeef	Fruktpai
Fyllt paprika	Cookies	Kylling ← 1600 gr	Stekt ansjos	Fyllt lammerull	Eplepai
Bakt potet	Kake	Kylling → 1600 gr	Ørret med grønnsaker	Lammestek	Eplekake
Moussaka	Kanelboller	Kyllingstykke	Fiskfilet	Kalvestek	Marengs
Gratinerte poteter	Phyllo ost	Kyllingfilet	Fisk på grillpinne	Tandoori lam	Éclair
Poteter	Kjeks	Kylling, grillet	Fiskegryte	Stek	Bakt rispudding
Gratinerte grønnsaker	Fruktkake	Stekt kalkun	Laksefilet	Kjøttboller	Crème Caramel
Fryste grønnsaker	Butterdeig	Stekt kalkuntår	Familiefiskegrateng	Ytterfilet	Sjokolade Soufflé
	Tebraød	Kalkunfilet	Laks i salt	Kjøttboller svin	Crème Brûlée
	Baguette	And		Skinkestek	Eplekake med sirup
	Sandwichbrød	Gås		Svinekjøtt	Sjokoladekake
	Fyllt brød	Kanin			Mykt bakv. sirup
	Fyllt croissant	Fasan jegerstil			Semulegryn kake
	Flettet croissant	Fasan			Tørket eple
	Ostedeig				Tørket Quince
	Bagel				Tørket pære
	Pizza				Gryterett
	Sjokoladekake				Quiche grønnsak
	Semulegryn brød				Quiche potet

* Disse rettene benytter dampfunksjon.

Meny for tilleggsprogrammer



Før du påbegynner damptilberedning eller dampassisterte tilberedningsfunksjoner, pass på at dekselet til steketermometerets kontaktåpning er stengt.

Avkalking (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det anbefales å bruke avkalkingsprogrammet for å fjerne kalkavleiringer i dampgenereringssystemet. Ovnens vil varsle deg om at du må utføre avkalking, avhengig av hvilket nivå for vannhardhet du angir. To avkalkingstabletter medfølger produkter. (Du kan også benytte kommersielt tilgjengelig avkalking som er anbefalt for dampassisterte kokeapparater, i samsvar med deres bruksanvisninger.)

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på til **Avkalking** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på for å starte prosessen.
6. «Tilsett 250 ml vann og tablett i beholderen» vises.
7. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
8. Tilsett 250 ml rent vann og tablett i beholderen. Sett på plass beholderen, og trykk på for å lukke dekselet.

9. Trykk på igjen, for å starte prosessen.
10. I løpet av avkalkingsprosessen løser tablettene seg opp for å gjerne kalken som har samlet seg i ovns dampgenerator. Ovnens utfører denne prosessen automatisk, og viser ved slutten av prosessen meldingen «Tøm tanken, og tilsett 250 ml vann».
11. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
12. Tøm vannbeholderen og tilsett 250 ml rent vann. Sett på plass beholderen, og trykk på for å lukke dekselet. Prosessen vil fortsette.
13. Når avkalkingen er fullført, vises meldingen «Ferdig» på skjermen.



Den første fasen av avkalkingen tar nesten 90 minutter, og den andre fasen tar rundt 20 minutter.

» Åpne døren for å slippe ut dampen, og tøm ut gjenværende vann i vannbeholderen.

Tørking (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Ovnens kan tørkes innvendig ved å fordampe gjenværende vann etter damptilberedning. Det anbefales å bruke denne funksjonen etter hver damptilberedning, av hygieniske årsaker.



Før du starter tørkeprosessen, fjern mat og brett fra ovnen.

 Bruk en tørr klut og tørk eventuelt oppsamlet vann i bunnen av ovnen før du bruker tørkefunksjonen.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
 2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Meny for tilleggsprogrammer» vises.
 3. Trykk på .
 4. Trykk på  til Tørking vises på tekstdisplayet.
 5. Trykk på .
 6. Trykk på  for å begynne tørkingen.
 7. Etter 10 minutter, som er automatisk angitt tørketid, vises meldingen «Åpne ovnsdøren» på skjermen.
- » Åpne døren for å slippe ut dampen.

Oppvarming (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Denne egner seg for å varme opp tilberedte måltider. Dampstøtten forhindrer maten fra å tørke.

- Bruk varmebestandige kokekar.
- Bruk et hullbrett for damptilberedning.
- Ikke tildekk maten når du varmer den opp.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Oppvarming» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvise handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke

ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt temperatur og tid vises. Du kan endre temperatur og tid samt angi en sluttid.

Heving av deig (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å heve syrnet deig, slikt som brød, pogaca og pizzadeig.

Dampstøtten forhindrer overflaten av deigen fra å tørke.

- Bruk varmebestandige kokekar.
- Ikke tildekk maten når du hever den.
- Ikke åpne ovnsdøren under heving. Dette kan føre til tap av fukt eller flat deig.
- Før du bruker funksjonen for heving av deig, pass på at bakeområdet er kaldt nok (holder romtemperatur).
- Hevetiden kan variere avhengig av deigens størrelse og vekt.
- For heving anbefales det å bruke store varmebestandige kokekar på stekeristen.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Heving av deig» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvise handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt temperatur og tid vises. Du kan endre temperatur og tid samt angi en sluttid.

Tining (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for tining av frossen mat, slikt som frukt, grønnsaker og bakevarer. Ved tining, bruk et hullbrett for damptilberedning. Sett et stekebrett nedenfor nederste nivå (rille 1), nedenfor hullbrettet, for å samle vannet som kommer fra maten som tines.



Av hensyn til matsikkerhet, anbefales det å tine kjøtt, fjærkre, fisk, osv. i kjøleskapet.



Sett frossen mat i ovnen etter å ha fjernet eventuell emballasje.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Tining» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt temperatur og tid vises. Du kan endre temperatur og tid samt angi en sluttid.

Blanchering (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å blanchere frukt og grønnsaker før de fryses eller hermetiseres.

Ved blanchering, bruk et hullbrett for damptilberedning. Sett et stekebrett nedenfor nederste nivå (rille 1), nedenfor hullbrettet, for å samle vannet som kommer fra maten som blanches.



Legg maten i isvann etter blanchering, for å bevare fargen på den blancherte maten. Hell så ut vannet.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Blanchering» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.

Hygiene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å sterilisere lokk og glasskrukker for hermetisering. Bruk ovnsens rist når du steriliserer beholdere/lokk. Sett et stekebrett nedenfor nederste nivå (rille 1), for å samle vannet som kommer grunnet damp. Beholdere/lokk må være åpne. Plasser beholdere/lokk opp-ned, slik at deres øverste del er i kontakt med risten.



Bruk glassbeholdere som er varme- og dampbestandige.



Når du steriliserer mer enn én beholder/ett lokk, påse at de ikke kommer i kontakt med hverandre.



Steriliser beholdere med lignende størrelser.

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Hygiene» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvise handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.

Hermetisering (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Passer for oppvarming av blanchert mat (f.eks. frukt og grønnsaker) etter å ha lagt den i steriliserte glassbeholdere. Legg til væske (vann, sukkervann, saltvann, osv.) på den blancherte maten og tildekk den. Fyll på denne måten beholderen, men etterlat maksimalt 3 cm fra toppen. Dekk den så til med det steriliserte lokket.

Når du hermetiserer, bruk et hullbrett for damptilberedning. Sett et stekebrett nedenfor nederste nivå (rille 1), nedenfor hullebrettet, for å samle vannet som kommer grunnet damp. Etter å ha kjølt med de hermetiserte

glassbeholderne, ta dem ut av tilberedningsområdet. Etter at du har fjernet glassbeholderne fra tilberedningsområdet, la dem avkjøles ved romtemperatur.

- Når du hermetiserer mer enn én beholder, påse at de ikke kommer i kontakt med hverandre.
- Hermetiser beholdere med lignende størrelser.
- Hermetiseringstiden kan variere avhengig av mengde mat og antall glassbeholdere.



Bruk glassbeholdere som er varme- og dampbestandige.



Glassbeholdere kan sprekke under hermetiseringsprosessen. Påse at beholdere og lokk ikke er deformerte.

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Hermetisering» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvise handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt temperatur og tid vises. Du kan endre temperatur og tid samt angi en sluttid.

Sjokoladesmelting (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å smelte sjokoladebiter.

Legg spiseklar innpakket sjokolade på et hullbrett for å smelte den. Ha uinnpakket sjokolade i en varmebestandig glassbeholder, ha på lokket og legg den på et hullbrett for damptilberedning.



Smeltetiden kan variere avhengig av mengde mat.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Sjokoladesmelting» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.

Yoghurt (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å lage yoghurt med pasteurisert melk.

Legg til 100 g yoghurt (3–4 spiseskjeer) i 1000 ml pasteurisert melk ved romtemperatur, og bland godt. Ha denne blandingen i en varmebestandig glassbeholder og ha på lokket. Bruk ovnsens rist når du lager yoghurt.

- For å lage en søt og mindre tykk yoghurt, benytt en kortere varighet. For en sur og tykkere yoghurt, bruk en lengre varighet.
- Når prosessen er ferdig, anbefales det at yoghurten spises etter å ha

vært oppbevart i kjøleskap (ved +4 °C) i tolv timer.

- Sterilisert melk med lang holdbarhet er ikke egnet til å tilberede yoghurt og bør ikke brukes.
- Yoghurten som brukes til gjæring bør være fersk.



Råmelk som ikke er varmebehandlet kan anvendes til framstilling av yoghurt, men bør kokes for å eliminere patogener/skadelige mikroorganismer. Den kokte melken bør avkjøles til romtemperatur før du lager yoghurt.

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på  til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til «Yoghurt» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på  for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.

Egg – Hardkokt, middels kokt, løskokt (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Egnet for å koke egg til forskjellige nivåer etter ønske. Du kan spesielt koke et større antall egg.

Når du koker egg, bruk et hullbrett for damptilberedning. Sett et stekebrett nedenfor nederste nivå (rille 1),

nedenfor hullbrettet, for å samle vannet som kommer fra maten som blanches.



(Før du koker eggene, stikk hull i dem med noe skarpt, f.eks. en nål. Ellers kan de eksplodere under tilberedning.)



Tiden for å koke egg kan variere avhengig av størrelsen og antall egg.

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .
4. Trykk på til «Hardkokt egg», «Middels kokt egg» eller «Løskokt egg» vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Trykk på for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».

For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.

Damprengjøring (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av vandrdråpene som kondenseres i ovnen etter at den har dannet damp i en viss tid.

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på til «Tilleggsprogrammer» vises.
3. Trykk på .

4. Trykk på til «Damprengjøring» vises på tekstdisplayet.
 5. Trykk på . Trykk på for å starte prosessen. For å starte funksjonen, følg «Trinnvis handlinger for dampfunksjonen» som forklart i «Bruke ovnsfunksjoner til damptilberedning og dampassistert tilberedning».
- For denne funksjonen vil anbefalt tid vises. Du kan endre tid og angi en sluttid.
6. Når tiden har gått, vises meldingen «Tørk av overflatene» på skjermen. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en tørr svamp eller klut.

Rengjøring (pyrolyse, selvrensing) (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



ADVARSEL

Varmer overflater kan føre til brannskader! Berør ikke produktet i løpet av selvrensnings-fasen og hold barn borte fra den. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrensende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til mellom 430 og 480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god utluftning. Ovnen må rengjøres med høy varme etter hver tiende gangs bruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med hyllerister, må du huske å ta ut hylleristene. Husk å ta ut vannbeholderen.
- Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler

selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.

2. Før du starter rengjøringen, må du rengjøre ovnen utvendig og fjerne eventuelle matrester inn i ovnen med en klut fuktet med såpevann.



Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasspakningen er svært sensitiv og kan lett skades. Hvis dørpakningen blir ødelagt, ring en autorisert serviceleverandør.

3. Trykk på for å slå på ovnen.
4. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på til «Meny for tilleggsprogrammer» vises.
5. Trykk på .
6. Trykk på til **Rengjøring** vises på tekstdisplayet.
7. Trykk på .
8. Trykk på for å begynne rengjøringen. Selvrensingstiden vises på displayet. Du kan ikke endre på varigheten. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
9. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet vises på tidsvisningen under selvrensing. Ikke bruk makt på håndtaket for å tvinge opp dørlåsen før rengjøringen er ferdig og låsesymbolet slukkes.
10. Når rengjøringen er ferdig, fjerner du hvite rester med eddikvann.

Øko-rengjøring (pyrolyse, selvrensing – øko-pyrolyse) (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



ADVARSEL

Varmer overflater kan føre til brannskader! Berør ikke produktet i løpet av selvrensnings-fasen og hold barn borte fra den. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

Hvis ovnen ikke er svært skitten, anbefaler vi at du bruker øko-rengjøringsfunksjonen. Hvis ovnen er svært skitten, vil ikke den økonomiske rengjøringsfunksjonen være tilstrekkelig. Utfør da rengjøring i «rengjøringsmodusen».

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med hyllerister, må du huske å ta ut hylleristene. Husk å ta ut vannbeholderen.

Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.

2. Før du starter rengjøringen, må du rengjøre ovnen utvendig og fjerne eventuelle matrester inn i ovnen med en klut fuktet med såpevann.



Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasspakningen er svært sensitiv og kan lett skades. Hvis dørpakningen blir ødelagt, ring en autorisert serviceleverandør.

3. Trykk på for å slå på ovnen.
4. Hovedmenyen vises når ovnen slås på. Trykk på til «Meny for tilleggsprogrammer» vises.

5. Trykk på .
6. Trykk på   til **Øko-rengjøring** vises på tekstdisplayet.
7. Trykk på .
8. Trykk på  for å begynne rengjøringen. Selvrensjøringsstiden vises på displayet. Du kan ikke endre på varigheten. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
9. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrensjøring. Ikke bruk makt på håndtaket for å tvinge opp dørlåsen før rengjøringen er ferdig og låsesymbolet slukkes.
10. Når rengjøringen er ferdig, fjerner du hvite rester med eddikvann.

Innstillingsmeny

Språkinnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Språk** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Språket som opprinnelig var innstilt for ovnen vises.
6. Trykk på   for å velge ønsket språk.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Stille klokken

Når ovnen brukes for første gang, stilles klokken automatisk til **00:00**. Slik stiller du inn tiden.

1. Når ovnen slås på, står det **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.

2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Klokke** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på .
6. Trykk på   for å stille inn gjeldende klokkeslett.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Lysstyrkeinnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Lysstyrke** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte lysstyrkenivå vises.
6. Trykk på  -knappene for å velge ønsket nivå.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Voluminnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Volum** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte volum vises.
6. Trykk på  -knappene for å velge ønsket nivå.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Innstilling av temperaturenhet

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Temperaturenhet** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte temperaturenhet **C** vises.
6.  Trykk på -knappene for å velge **F**.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Innstilling av vannhardhetsnivå

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Vannhardhet** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte vannhardhetsnivå vises.
6. Trykk på   for å velge det nivået som er egnet for vannhardheten på vannet ditt.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Innstilling av automatisk tørking

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på   til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på   til **Automatisk tørking** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . **På** vises, og den automatiske tørkefunksjonen aktiveres.

Tidstabell for matlaging

	Timingene i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.
	1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.
	Ovnen benytter gjennomsnittlig nesten én liter vann i løpet av en gjennomsnittlig time med tilberedning. Tilberedning som overgår én time kan kreve ytterligere vann. Ved tilberedning over én time, ikke glem å følge varslene ovnen gir deg.

Bruke ovnsfunksjoner til tilberedning

Rett	Antall brett	Tilberedning sfunksjon	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett		3	175	25 ... 35
Kaker i form	Ett brett		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir	Ett brett		3	175	20 ... 30
	To brett		1 - 3	165	35 ... 45
	Tre brett		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett		3	175	10 ... 20

	To brett		2 - 4	175	20 ... 30
Småkaker	Ett brett		3	175	25 ... 30
	To brett		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Tre brett		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett		2	200	30 ... 40
	To brett		1 - 5	200	40 ... 50
Rik bakst	Ett brett		2	200	25 ... 35
	To brett		1 - 5	200	35 ... 45
	Tre brett		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett		2	200	35 ... 45
	To brett		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Ett brett		2	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett brett		3	200	10 ... 15
Pizza**	Ett brett		1 - 2	310	4 ... 7
	Ett brett		3	310	4 ... 7
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett		3	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett		3	25 min. 250/maks. deretter 190	70 ... 90
	Ett brett		3	25 min. 250/maks. deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling	Ett brett		2	15 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	60 ... 70
	Ett brett		2	15 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	70 ... 80
Tyrkia (5.5 kg)	Ett brett		1	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett		1	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett		3	200	20 ... 30
	Ett brett		3	200	20 ... 30
Når du tilbereder mat på første og tredje rille samtidig, plasser det dype brettet på nedre rille og det andre brettet på øvre rille. Når du tilbereder mat på første og femte rille samtidig, plasser det dype brettet på øvre rille og det andre brettet på nedre rille. Når du tilbereder mat med tre brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre rille og det andre brettet på nedre rille. Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag. * 26 cm springform anbefales til sukkerbunn. ** (310 °C) når en pizzaspade til steinovn brukes					

Damptilberedning

Rett	Vekt på maten (g)	Stekebrett	Stativstilling	Tilberedningsfunksjon	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Frosne erter	2600	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	30 ... 40
Frosne erter	1800 for ett brett	Hullbrett + Stekebrett	3 ... 5	Dampsteking	100	35 ... 45
Ribbestek	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	65 ... 75
Potetbiter	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	30 ... 40
Kyllingbryst	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	25 ... 35
Brokkoli	1400	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	20 ... 30
Indrefilet	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	50 ... 60
Fisk	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	20 ... 30
Squashbiter	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	25 ... 35
Blomkål	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	30 ... 40
Rosenkål	500	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	10 ... 20
Brekkbønner	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	25 ... 35
Gulrotbiter	1000	Hullbrett + Stekebrett	3	Dampsteking	100	20 ... 30
Ris	Vann: 475 Ris: 180	Borsilikatglassfat + Stekebrett	3	Dampsteking	100	25 ... 35

1 – Ikke forvarm.

2 – Under tilberedning settes stekebrettet i 1 rille og hullbrettet i 3 rille.

øko-varmluftsvifte

i Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i øko-varmluftsvifte-modus.

i Ikke åpne døren i øko-varmluftsvifte-modus. Hvis du ikke åpner døren, optimaliseres den indre temperaturen for å spare energi, og denne temperaturen kan være forskjellig fra den som vises på displayet.

Rett	Antall brett		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker i bakepapir	Ett brett		3	175	40 ... 50
Småkaker	Ett brett		3	180	25 ... 35
Deigbakst	Ett brett		3	200	45 ... 55
Rik bakst	Ett brett		3	200	35 ... 45

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake
forbrenninger!

Grille uten damp

1. Trykk på for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på for å velge ønsket grillfunksjon uten damp. Trykk på for å aktivere funksjonen.
5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur-/vektrammen, og angir ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.



Det aktive feltet, blant feltene Temperatur/vekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på for å flytte rammen til indikasjonsfeltet til høyre, eller trykk på for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

6. **Tilberedningstiden stilles inn ved å trykke på for å flytte feltet for sluttid for tilberedning. vises. Trykk på for å stille inn ønsket tilberedningstid.**
7. **Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt ved å trykke på etter at**

du har stilt inn tilberedningstiden.

vises. Trykk på / for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.

8. **Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på for å flytte rammen til Alarmtid. vises. Trykk på / for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. Den er for eksempel nyttig hvis du ønsker å snu maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.**



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

9. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder**, henholdsvis.



Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstiden, tilberedning, tid og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.



Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet på displayet.

» Hvis en tilberedningstid ikke har blitt stilt inn, fungerer ovnen manuelt. Trykk på for å stoppe ovnen når maten er ferdig. Ellers vil ovnen fortsette driften.

» Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt, trekker ovnens klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovnsfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnens stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

Dampassistert grilling

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på  for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på  for å velge ønsket funksjon for dampassistert grilling. Trykk på  for å aktivere funksjonen.
5. Trykk på . Bruk / for å justere dampnivået. Trykk på  igjen for å bekrefte innstillingen.
6. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur-/vektrammen, og angir ønsket temperatur.

Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.



Det aktive feltet, blant feltene Temperatur/vekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

7. Tilberedningstiden stilles inn ved å trykke på  for å flytte feltet for sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket tilberedningstid.

Med denne funksjonen kan du ikke starte tilberedningen før du har stilt inn en tilberedningstid. Tilberedningstiden stilles automatisk til 30 minutter på displayet.

8. Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt ved å trykke på  etter at du har stilt inn tilberedningstiden.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.
9. Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på  for å flytte rammen til Alarmtid.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnelsesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. Den er for eksempel

nyttig hvis du ønsker å snu maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.

 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

10. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temeperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen.
11. **Trinnvise handlinger for dampfunksjonen:**
Hvis du ikke har benyttet damptilberedning på lang tid, vil meldingen «**Tilsett rent vann**» vises.
12. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
13. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.

 Helsefare! Ikke bruk andre væsker enn drikkevann i dampsystemet.

 Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste partikler i vannbeholderen.

 Takket være lokket på beholderen, kan du fylle beholderen uten å ta den ut.

14. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekslet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.
- » Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.

 Før du påbegynner damptilberedning eller dampassisterte tilberedningsfunksjoner, pass på at dekslet til steketermometerets kontaktåpning er stengt.

 Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet  på displayet.

 Hvis vannet i beholderen tømmes under tilberedning, vises meldingen «**Vennligst tilsett rent vann**» og ovnen avgir en lydvarsling. Tilberedningen stopper. Når du har etterfylt beholderen med vann og satt den tilbake på plass, fortsetter tilberedningen der den stoppet opp.

» Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte ovnsfunksjonen og meldingen «**Tilberedning fullført**», henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt, trekker ovnsens klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovnsfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnens stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte ovnsfunksjonen og meldingen

«Tilberedning fullført», henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

15. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.



Vannet i ovnens vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

16. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, slås den automatisk på etter hver syklus med damptilberedning.

17. Slik fortsetter du tilberedningen: 5 minutter etter endt tilberedning,

kan du trykke på  for å bruke ovnen med damp eller dampassisterte funksjoner igjen.

» Ovnens fortsetter med den tidligere funksjons- og temperaturinnstillingen.

18. Hvis du vil bruke ovnen på nytt 5 minutter etter endt tilberedning, vises meldingen «Ovnens klargjøres», fordi ovnen har begynt å sende gjenværende vann i dampgenereringssystemet tilbake til vannbeholderen. Når meldingen forsvinner, kan du trykke på  for å starte tilberedningen. Siden vannet i ovnens dampgenereringssystem har blitt sendt til vannbeholderen, vises meldingen **Tilsett rent vann**.

19. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.

20. Ta ut vannbeholderen, tøm den for eventuelt gjenværende vann og fyll den med rent vann, maksimalt opp til «max.»-merket.

21. Sett på plass beholderen, og trykk på  for å lukke dekslet. Trykk på  for å begynne tilberedningen.

» Hvis vannivået er egnet, starter tilberedningsprosessen.



Hvis du åpner døren mens en dampfunksjon er aktiv, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å skape en luftgardin.



I løpet av de tre siste minuttene av damptilberedning, vil viftemotoren kjøre ved høy hastighet for å redusere damptykkelsen i ovnen.

22. Når tilberedningen er ferdig, må du av hygieniske årsaker tømme ut det gjenværende vannet i beholderen.



Vannet i ovnens vanngenereringssystem sendes til vannbeholderen ca. 15 minutter etter endt tilberedning. Av hygieniske årsaker må du tømme ut det gjenværende vannet.

23. Aktiver tørkefunksjonen før vannrester som samles i ovnen. Se Tillegg-menyen.



Når den automatiske tørkefunksjonen er aktiv, vil dette vises på ovnsskjermen etter hver prosess med damptilberedning. Du kan trykke på ►|| for å starte den.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



Før du starter tørkefunksjonen, må du ta ut mat og tilbehør som brett, stekerister, osv. fra ovnen.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.
# avhengig av tykkelse				
*Forvarm i fem minutter				
**Hvis grilltemperaturen til produktet ditt ikke kan justeres, vil grillen operere ved maksimal temperatur.				

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.
Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.				
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.				

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

**FARE:**

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!

**FARE:**

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre vannbeholderen

Vannbeholderen er plassert bak på dekselet på venstre side av kontrollpanelet. Slik tar du den ut og rengjør den:

1. Trykk på . Dekselet på vannbeholderen åpnes sideveis, og vannbeholderen utstøtes.
2. Ta ut vannbeholderen, og rengjør den under rennende vann.
3. Sett på plass beholderen etter rengjøring, og trykk på  for å lukke dekselet.



Ikke bruk kjemikalier ved rengjøring av vannbeholderen. Bruk kun vann.



Aldri vask beholderen i oppvaskmaskin.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



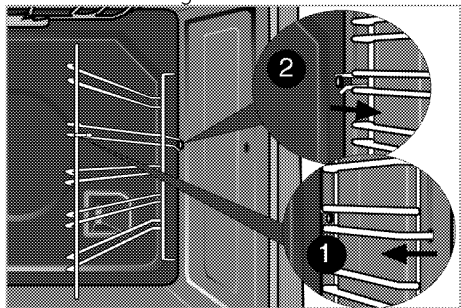
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

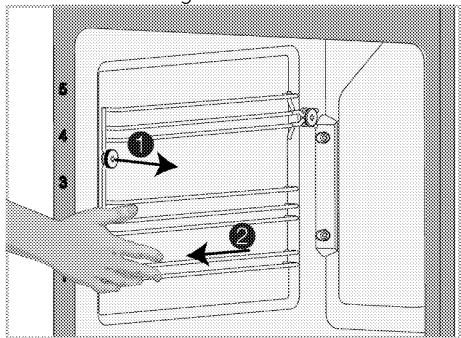
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

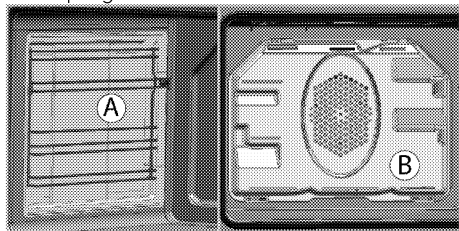
1. Fjern skruen i frontseksjonen av sidestativet som vist i figuren nedenfor.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



Rengjør ovnsdøren

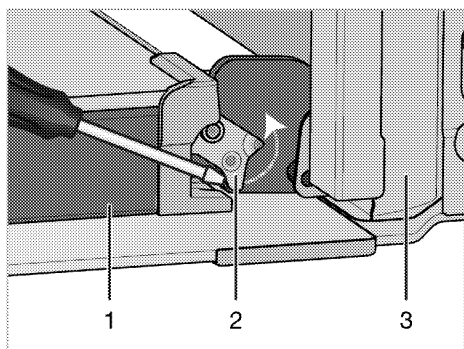
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



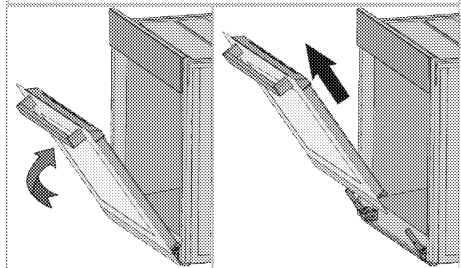
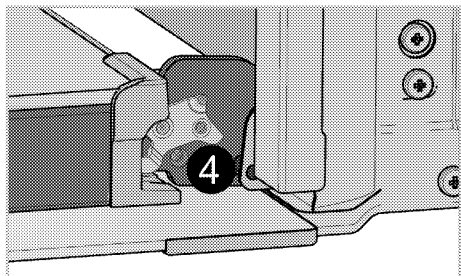
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene på hengselhuset (2) på høyre og venstre side av inngangsdøren ved å trykke på kroken som vist på figuren. Låsen skal se ut (4) når den er åpen.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.

4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.



Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Soft Open & Soft Close funksjon

Noen modeller kan inkludere en Soft Close & Soft Open-funksjon. Soft Close-funksjonen lar brukeren lukke en ovndør jevnt ved å bringe den til ca 15 cm fra lukket stilling og skyve den forsiktig. Det automatiske spjeldsystemet bidrar til å lukke døren mykt. En lignende egenskap observeres mens ovnsdøren er fullt åpent; Om 9 cm fra helåpent posisjon spjeldesystemet sparker inn, gjør det lett å åpne.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalledene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. →→→ *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkople (det jordede) strømuttaket. →→→ *Kontroller kontakttilkoplingen.*

Ovnsløset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. →→→ *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. →→→ *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Notes

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

Notes

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~


FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com