

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	232
1.1 Generelle sikkerhetsregler	232
1.2 Formålet med produktet	236
1.3 Produsentens ansvar	236
1.4 Denne bruksanvisningen	236
1.5 Typeskilt	236
1.6 Kassering	237
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	238
1.8 For å spare energi	238
2 Beskrivelse	239
2.1 Generell beskrivelse	239
2.2 Betjeningspanel	240
2.3 Andre deler	241
2.4 Tilbehør	242
3 Bruk	244
3.1 Bruk av tilbehøret	245
3.2 Bruk av ovnen	246
3.3 Tilberedningsråd	260
3.4 Quick-Modus	261
3.5 Smart Cooking	264
3.6 Kronologi	266
3.7 Mine oppskrifter	273
3.8 Andre funksjoner	278
3.9 Innstillinger	284
4 Rengjøring og vedlikehold	289
4.1 Rengjøring av overflater	289
4.2 Rengjøring av døra	289
4.3 Rengjøring av ovnsrommet	291
4.4 Ekstraordinært vedlikehold	298
5 Installasjon	301
5.1 Elektrisk tilkobling	301
5.2 Plassering	302

OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom bruksanvisningen. Den inneholder alle nødvendige anvisninger for å bevare produktets estetiske og funksjonelle egenskaper over tid.

For mer informasjon om produktet: www.smeg.com



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler



PERSONSKADER

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand fra produktet.
 - Ikke berør varmelementene under bruk.
 - Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt når mat flyttes i ovnsrommet.
 - Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
 - Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Barn må ikke leke med produktet.
 - Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant tilsyn.
 - Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
 - Tilberedningen må alltid overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
 - Ikke forlat produktet under tilberedninger som vil kunne frigjøre olje eller fett, som når de varmes opp vil kunne antennes. Utvis maksimal forsiktighet.
 - Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
 - Hold døren lukket under tilberedning.



- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Pyrolyse (kun på enkelte modeller): fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Slå av produktet etter bruk.
- IKKE BRUK ELLER OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER I NÆRHETEN AV PRODUKTET.
- IKKE BRUK SPRAYFLASKER I NÆRHETEN AV PRODUKTET MENS DET ER I FUNKSJON.
- IKKE FORETA ENDRINGER PÅ PRODUKTET.
- Installasjon og service må utføres av autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autoriserte tekniske fagfolk.
- Ikke trekk i ledningen for å ta ut kontakten.



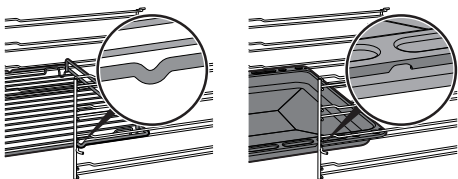
SKADER PÅ PRODUKTET

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper). Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.
- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).



Advarsler

- Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigene til de stopper. De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at disse kan trekkes ut, må være vendt nedover og mot ovnsens bakre del.



- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.
- (Gjelder kun noen modeller) Før Pyrolyse-syklusen starter, fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til ventilasjons- og varmespredningsåpninger.
- Brannfare: ikke la gjenstander ligge i ovnsrommet.
- **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Plasser ikke kasseroller eller bakebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Hvis du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døra til å plassere kokekar eller bakebrett direkte på det innvendige glasset.
- Bruk aldri den åpne døren som håndtak til å løfte produktet på plass i innbyggingsmøbelet under montering.



- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette produktet.

Installasjon og vedlikehold

• **DETTE PRODUKTET MÅ IKKE INSTALLERES I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.**

- Produktet må ikke installeres på en sokkel eller plattform.
- Plasser produktet inn i innbyggingsmøbelet ved hjelp av en annen person.
- For å unngå eventuell overoppheting må ikke produktet installeres bak en dekorasjonsdør eller et panel.
- Installasjon og service må utføres av autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personell.

- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C.
- Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et dreiemoment på 1,5 - 2 Nm.
- For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting), må du alltid benytte egnet personlig verneutstyr.
- Før alle slags inngrep på produktet, må du koble fra strømmen.
- Dette produktet kan brukes opp til en maksimal høyde på 2000 meter over havet.



Advarsler

For dette produktet

- Forsikre deg om at produktet er slått av før lampen skiftes ut.
- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne døren.
- Forsikre deg om at ingen gjenstander klemmes fast i dørene.
- Ikke installer/bruk produktet utendørs.
- Bruk kun temperatursonden som medfølger eller som anbefales av produsenten.

1.2 Formålet med produktet

Dette produktet er beregnet på mattilberedning i private husholdninger. Enhver annen bruk er feilaktig bruk. I tillegg kan den ikke brukes:

- i kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontor og i andre arbeidsmiljøer,
- på gårder/gårdsferiesteder,
- av kunder på hoteller, moteller og bomiljøer,
- på bed and breakfast.

1.3 Produsentens ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av produktet til annen bruk enn den som er beskrevet,
- manglende overholdelse av kravene i brukerhåndboken,
- tukling med noen del av produktet,
- bruk av uoriginale reservedeler.

1.4 Denne bruksanvisningen

- Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares intakt og på et sted som er lett tilgjengelig for brukeren, under hele produktets levetid.
- Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.
- Forklaringene i denne bruksanvisningen inkluderer bilder som beskriver det som vanligvis vises på displayet. Du må likevel være oppmerksom på at produktet kan ha en oppdatert versjon av systemet, derfor kan det som vises på displayet være noe annerledes enn det som vises i bruksanvisningen.

1.5 Typeskilt

Tekniske data, serienummeret og merkingen er oppført på typeskiltet. Typeskiltet må ikke fjernes.



1.6 Kassering



Dette produktet, som er i overensstemmelse med Europaparlaments- og Rådskonklusjon WEEE (2012/19/EU), må kasseres separat fra annet avfall etter endt livssyklus.

I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.

For kassering av produktet:

- Kutt over strømkabelen og fjern den.



Elektrisk spenning

Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra strømforsyningen.
- Lever produktet til en gjenbruksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall, eller lever det tilbake til en forhandler som tilbyr tjenesten ved kjøp av et nytt tilsvarende produkt.

Som emballasje for våre produkter benytter vi gjenbrukbare materialer som ikke forurensar miljøet.

- Lever emballasjen til en gjenbruksstasjon.



Plastemballasje

Fare for kvelning

- Ta vare på emballasjen på en forsvarlig måte.
- Ikke la barn leke med plastemballasjen.



Advarsler

1.7 Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen benytter følgende symboler:



Advarsler

Generell informasjon om denne bruksanvisningen, om sikkerhet og kassering etter endt levetid.



Beskrivelse

Beskrivelse av produktet og tilbehøret.



Bruk

Informasjon om bruk av produktet og tilbehøret, råd om tilberedning.



Rengjøring og vedlikehold

Informasjon om riktig rengjøring og vedlikehold av produktet.



Installasjon

Informasjon for kvalifisert tekniker: Installasjon, ibruktaking og kontroll.



Sikkerhetsregler



Informasjon/råd

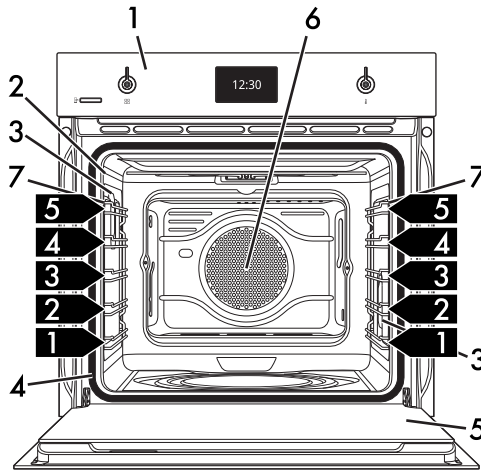
1.8 For å spare energi

- Forvarm produktet kun hvis dette kreves i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet best mulig.
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at ovnsrommet alltid er rent.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Uttak for temperatursonde

3 Lampe

4 Pakning

5 Dør

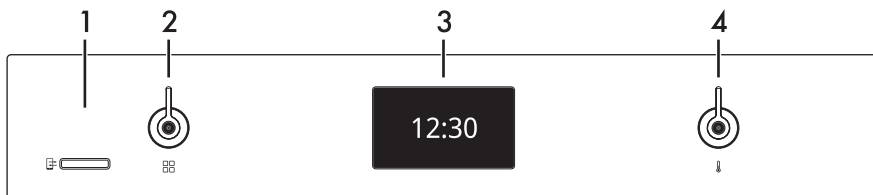
6 Vifte

7 Ovnstiger for rister/bakebrett

1,2,3 Rille for ovnstiger



2.2 Betjeningspanel



1 Kontrollampe fjernkontroll (kun på enkelte modeller)

Når det lyser indikerer det at apparatet kan fjernstyres med smarttelefon eller nettbrett (se bruksanvisning «Tilkobling integrert stekeovn»).

SmegConnect (kun på enkelte modeller)

Produktet er utstyrt med teknologien **SmegConnect**, som gir brukeren mulighet til å kontrollere produktets funksjon ved hjelp av App på smarttelefon eller nettbrett.

For ytterligere informasjon, les i heftet som medfølger eller/og gå til nettsiden

www.smeg.com

2 Funksjonsknapp

I Quick-modus kan du velge tilberedningsfunksjonen med denne knappen.

3 Display

Via det interaktive displayet med berøringsskjerm er det enkelt å velge programmer og funksjoner. Berør symbolene for å komme til de ulike, tilgjengelige funksjonene. Displayet viser alle parameterne tilhørende funksjonen.

4 Temperaturknapp

I Quick Modus kan du velge tilberedningstemperaturen med denne knappen.




2.3 Andre deler

Riller

Produktet er utstyrt med riller for plassering av bakebrett eller rister i ulike høyder. Høyden for innsetting telles nedenfra og oppover (se «Generell beskrivelse»).

Belysning av ovnsrommet

Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- når døren åpnes,
- mens en funksjon pågår, berør **lampsymbolet**  for å aktivere eller deaktivere manuelt den innvendige belysningen, med unntak for funksjonene

VAPOR CLEAN



(flerfunksjonsmodell) og **PYROLYSE**

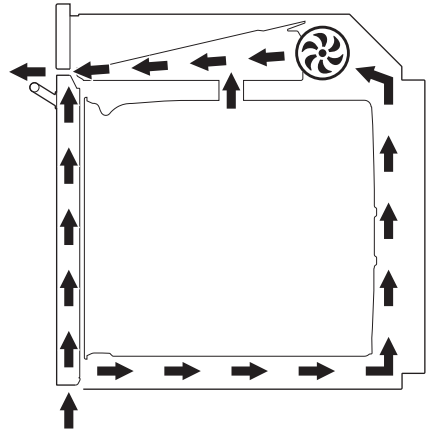


(pyrolytiske modeller).



For å spare energi, slås lampen av cirka ett minutt etter start av hver tilberedning eller hver gang døren åpnes (denne funksjonen kan deaktiveres i undermenyen).

Kjølevifte



NO

Viften avkjøler ovnen og settes i gang under tilberedningen.

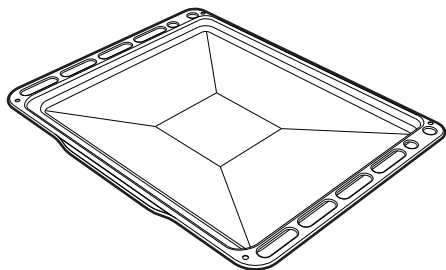
Viften sørger for en stadig luftstrøm som føres ut over døren. Viften kan fortsette å være i funksjon en kort tid etter at produktet er slått av.



Beskrivelse

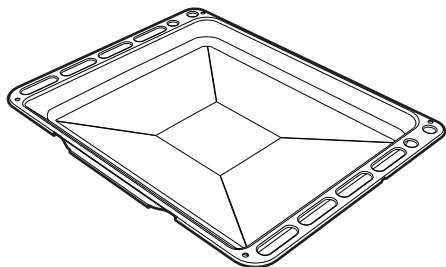
2.4 Tilbehør

Bakebrett



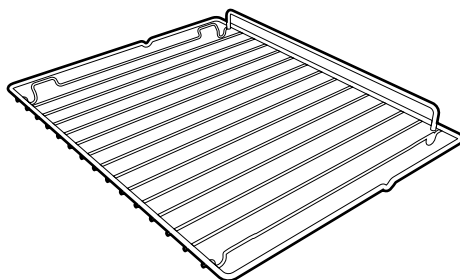
Nyttig for å samle opp fett som drypper fra matvarer som er plassert på risten ovenfor.

Langpanne



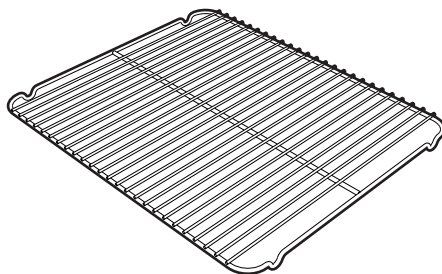
Nyttig for oppsamling av fett fra matvarer som ligger på risten over, og for tilberedning av kaker, pizza, kjeks og lignende.

Ovnsrist



Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Rist til bakebrett



Skal plasseres over bakebrettet ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

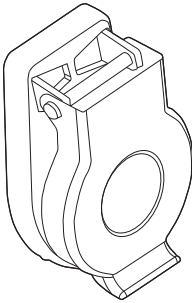


Temperatursonde (kun på noen modeller)



Med temperatursonden kan du foreta en tilberedning basert på temperaturen som sonden måler inne i matvaren.

Beskyttelseslokk (kun enkelte modeller)



Nyttig for å lukke og beskytte festet til temperatursonden når denne ikke brukes.



For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.



Ovnens tilbehør som kan komme i kontakt med matvarer, er produsert av materialer som er i samsvar med forskriftene i gjeldende lovgivning.



Originalt standardutstyr eller ekstrautstyr kan bestilles hos autoriserte servicesentere. Bruk kun originaltilbehør fra produsenten.



3 Bruk

Advarsler



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenninger

- Hold døren lukket under tilberedning.
- Beskytt hendene med grytevotter når mat flyttes inne i ovnsrommet.
- Ikke berør varmeelementene inne i ovnsrommet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn nærme seg ovnsrommet under bruk.



Feilaktig bruk

Fare for skade på emaljerte overflater

- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Hvis du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne i ovnsrommet.
- Plasser ikke kasseroller eller bakebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for brann eller eksplosjon

- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av produktet.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med produktet under tilberedning som kan frigjøre olje og fett.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.

Innledende oppgaver

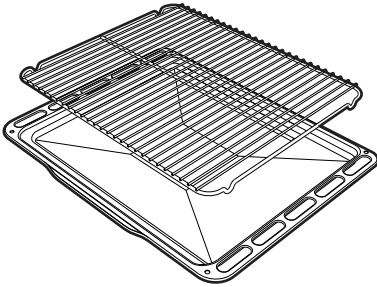
1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern og vask alt tilbehøret til produktet (se «4 Rengjøring og vedlikehold»).
4. Varm opp tomt ovnsrom til maksimal temperatur for å brenne vekk eventuelle produksjonsrester.



3.1 Bruk av tilbehøret

Rist til bakebrett

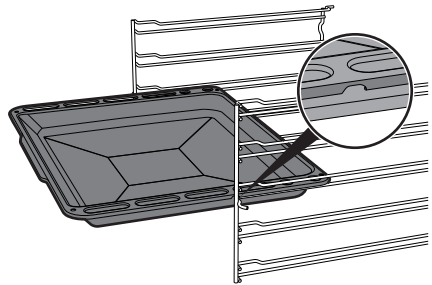
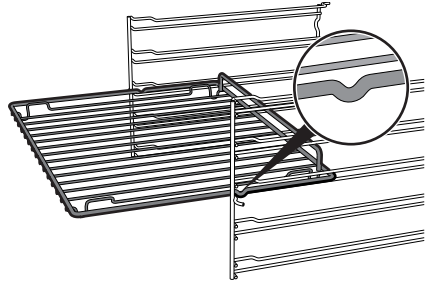
Risten til bakebrettet må settes inn i bakebrettet. På denne måten er det mulig å samle opp fett separat fra maten som tilberedes.



Rister og bakebrett

Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigen til de stopper.

- De mekaniske sikkerhetslåsene hindrer at man uforutsett kan dra ut risten, må være vendt nedover og mot ovnsens bakre del.



ON



Før ristene og bakebrettene forsiktig inn i ovnen til de stopper opp.



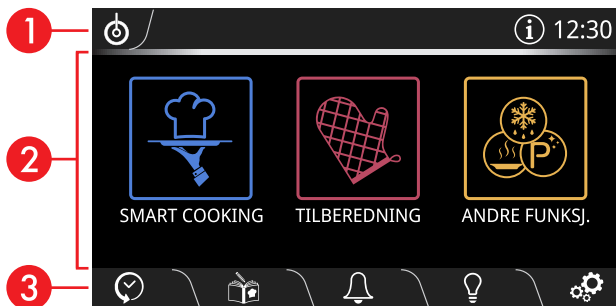
Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



3.2 Bruk av ovnen

Display

Displayet viser parameterne og verdiene tilhørende valgt operasjon. For å bruke det er det tilstrekkelig å berøre de «virtuelle» tastene og/eller bla i de angitte verdiene.






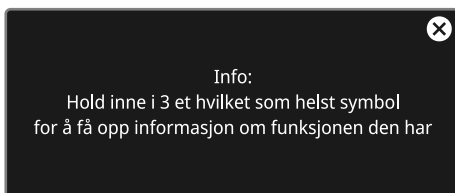
(på bildet vises skjermbildet til hovedmenyen)

1 Informasjonsfelt

I dette feltet angis informasjon tilhørende menyer og undermenyer til pågående operasjoner i hovedfeltet.

I dette feltet finner vi også:

- tasten **QUICK-MODUS** : berør denne tasten for å gå inn i Quick-modusmenyen;
- **HOME-tasten** : berør denne tasten for å gå tilbake til hovedmenyen;
- **INFORMASJONS-tasten** : berør denne tasten for å vise følgende skjermbilde







- visning av **nåværende klokkeslett**.

2 Hovedfelt

I dette feltet kan du stille inn produktets ulike operasjoner. Berør tastene og verdiene for å stille inn ønsket funksjon.

3 Nedre felt

I dette feltet finnes noen funksjonstaster som varierer avhengig av hvilke operasjoner som er innstilt i hovedfeltet:

	KRONOLOGI
	MINE OPPSKRIFTER
	VARSELUR
	LAMPE
	INNSTILLINGER



Dessuten finner du, avhengig av siden som vises, også følgende taster:



RETUR



BEKREFT



START



REPLAY



STOPP



LAGRE



SØPPEL



DØRLÅS



RASK FORHÅNDSOPPVARMING



SONDE (hvis denne finnes)



For å kunne avbryte en tilberedning umiddelbart og når som helst og gå tilbake til hovedmenyen, må du trykke på

HOME-tasten  i noen sekunder.

Tilkobling (kun på enkelte modeller)

Krav til tilkobling:

- Smarttelefon mobilenhet eller PC nettbrett med iOS-operativsystem versjon 10.x eller senere eller Android versjon 5.1 eller senere.
- Aktivert Wi-Fi nettverk (2.4 GHz, WPA2-sikkerhetsinnstilling) som er tilgjengelig hvor produktet er installert.
- Internett-tilkobling.
- Navn og passord til Wi-Fi-hjemmenettverket eller tilgjengelig WPS-modus (Wi-Fi Protected Setup).

For ytterligere informasjon se bruksanvisningen «Tilkobling integrert stekeovn».

Første gangs bruk



Følgende instruksjoner gjelder også i tilfelle langvarig strømbrudd.

For å slå på produktet:

1. Koble produktet til strømmettet. Produsentens logo vises i noen sekunder på displayet .




Ved påslåing må du vente et par sekunder før du foretar noen innstillinger på produktet.

Deretter vises skjermbildet med nåværende klokkeslett med symbolet  som blinker.



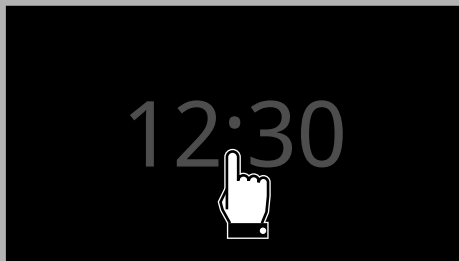
Bruk

For å kunne starte enhver tilberedningsmåte er det nødvendig å stille inn aktuelt klokkeslett.

2. Trykk på det blinkende symbolet **00:00** for å gå inn i undermenyen **STILL INN KLOKKESLETT**.
3. Bla vertikalt i verdiene for time og minutter for å stille inn nåværende klokkeslett.
4. Berør tasten **BEKREFT**  (plassert nede **3** til høyre for å stille inn gjeldende klokkeslett.



Du kan stille inn eller endre gjeldende klokkeslett også ved å trykke i cirka 3 sekunder på klokkeslettet som vises på displayet.



Ved første gangs bruk er produktet stilt inn på «English» som standardspråk. Det anbefales å stille inn ønsket språk i denne fasen.

5. Berør tasten **INNSTILLINGER**  på displayet (plassert nede til høyre **3**).
6. Ved teksten **Språk** (på venstre side), bla i tilgjengelige språk (på høyre side) til du velger ønsket språk.
7. Berør tasten **BEKREFT**  (plassert nede **3** til høyre) for å stille inn ønsket språk.

Deaktivering av displayet



Når innstillingen « **Vis klokkeslett**» er på **Av**, vil displayet slå seg av etter 2 minutter uten at brukeren må gripe inn.

Ny aktivering av displayet

For å aktivere displayet når det er slukket:

- Drei en av de to knappene.
- Displayet lyser etter noen få sekunder. Ved ny påslåing, viser displayet hovedmenyen.

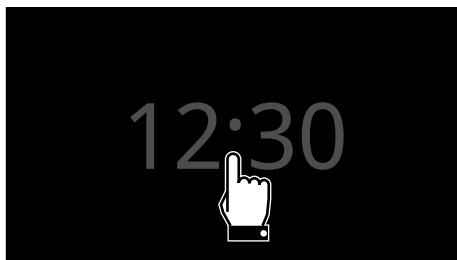


Sett knappene tilbake i utgangsposisjon.



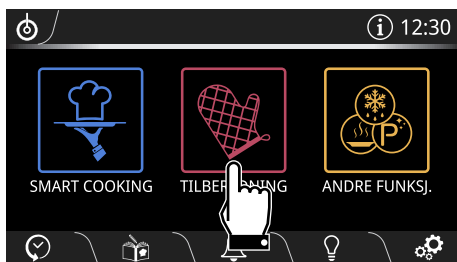
Velg en tilberedningsfunksjon

1. Berør det klokkeslettet som vises på display.



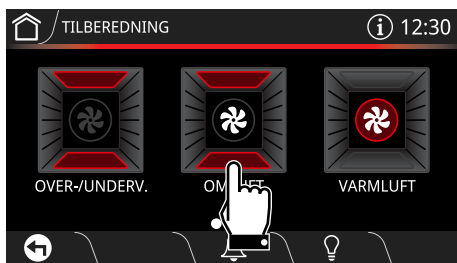
2. På «hovedmenyen» ta på tasten

TILBEREDNING



3. Velg ønsket funksjon (for eksempel

«OMLUFT»).



4. Berør tasten **START**  (plassert i nedre felt **3** til høyre) for å starte forhåndsoppvarmingsfasen.



Hver gang døren åpnes stanser funksjonen som pågår, for så å starte igjen automatisk når døren lukkes.

Forhåndsoppvarming

Tilberedningen blir alltid utført etter en forvarmingsfase, som varmer ovnsrommet til innstilt temperatur.


Denne fasen varsles av den gradvise økningen av temperaturnivå som oppnås.

Rask forhåndsoppvarming



Hvis ikke annet er angitt på pakken, anbefaler vi at du ikke setter matretten inn før temperaturen er nådd.



For å utelate forhåndsoppvarming berør den tilhørende tasten .




Bruk

Etter avsluttet forhåndsoppvarming, høres et lydsignal og en melding på displayet vises for å angi at matretten som skal tilberedes kan settes inn i ovnsrommet.

Sett inn retten og bekreft



5. Åpne døren.
6. Sett matretten inn i ovnsrommet.
7. Lukk døren.
8. Berør tasten **START**  for å begynne tilberedningen.



Etter at tilberedningen har startet er det mulig å stille inn en tidsinnstilt tilberedning.

- Ta på tasten **TID**  og følg instruksjonene angitt i avsnitt «Tidsinnstilt tilberedning».

Nedre tilberedningstemperaturen

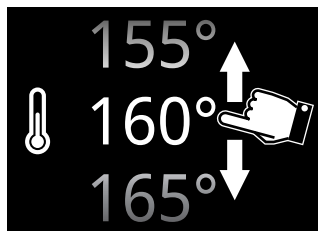


Du kan endre tilberedningstemperaturen når som helst under tilberedningen.

1. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.



2. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur (for eksempel «180°C»).



3. Berør tasten **BEKREFT**  (plassert i nedre felt **3** til høyre) for å bekrefte den nye temperaturen valgt for tilberedning.



Tidsinnstilt tilberedning

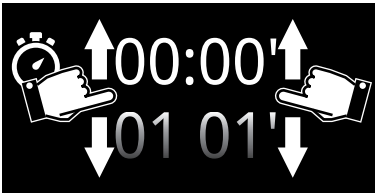


Tidsinnstilt tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.

1. Berør tasten **VARIGHET TILBEREDNING**  eller tilhørende verdi.



2. Bla i verdiene til du velger ønsket tilberedningstid (for eksempel «1 time»).



3. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte den valgte tilberedningstiden.



Verdiene for timer og minutter kan velges separat.




Varigheten til tidsinnstilt tilberedning varierer fra minimum 1 minutt til maksimum 13 timer.

Under varighet vises tiden for når tilberedningen skal være ferdig (på eksempelet «13:40»).



I tiden for ferdig tilberedning, er også minuttene som kreves for forhåndsoppvarming medregnet.



Tiden begynner å telles ned etter at forhåndsoppvarmingen er over eller etter å ha hoppet opp forhåndsoppvarmingen (ta på tasten ).

4. Berør tasten **START**  for å begynne den tidsinnstilte tilberedningen.


ON

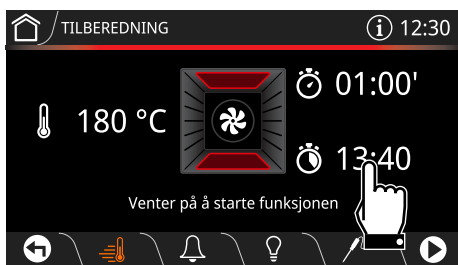


Forsinket tilberedning

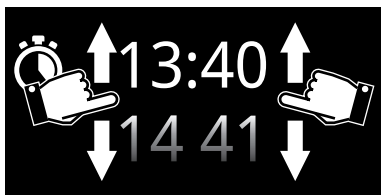


Forsinket tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å avslutte en tilberedning ved et bestemt tidspunkt som er innstilt av brukeren, med påfølgende automatisk utkobling av ovnen.

1. Etter å ha stilt inn en tidsinnstilt tilberedning tar du på tasten **FORSINKET TILBEREDNING**  eller den tilhørende verdien.



2. Bla i verdiene til du velger ønsket klokkeslett for avsluttet tilberedning (for eksempel «20:00»).



Verdiene for timer og minutter kan velges separat.

3. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte det valgte klokkeslettet.



Tilberedningen er ferdig

Når tilberedningen er ferdig vises meldingen **Funksjonen er avsluttet** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Funksjonen er avsluttet

- Berør **HOME-tasten**  for å gå ut av funksjonen.



Liste over tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



OVER- OG UNDERVARME

Tradisjonell tilberedning egnet til å tilberede en rett om gangen. Ideell for tilberedning av stek, kjøtt med mye fett, brød, fylte kaker.



OMLUFT

Intens og homogen tilberedning. Ideell for kjeks, kaker og tilberedning på flere nivåer.



VARMLUFT

Varmen fordeles raskt og jevnt. Egnet for alle matretter, ideell for tilberedning på flere nivåer uten å blande lukter og smak.



TURBO

Muliggjør rask tilberedning på flere nivåer uten å blande smakene. Ideell for matvarer med stort volum eller som krever tilberedning med intensiv varme.



GRILL

Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes mot slutten av tilberedningen for å gi en jevn gyllen overflate på matrettene.



OMLUFTSGRILL

Gir optimal grilling, også for de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.



UNDERVARME

Varmen kommer bare fra bunnen av ovnsrommet. Ideell for søte og salte kaker, pai'er, terter og pizzaer.



UNDERVARME VARMLUFT

Gjør det mulig å raskt avslutte tilberedning av matvarer som allerede er stekt på utsiden, men ikke på innsiden. Ideell for quiche, egnet for alle slags type retter.



PIZZA

Spesialfunksjon for steking av pizza.



Bruk



ECO

Tilberedning ved lavt energiforbruk: Denne funksjonen er spesielt godt egnet for tilberedning på en enkelt rille, med lavt energiforbruk.

Den er anbefalt for alle typer matvarer, bortsett fra dem som kan avgi store mengder fuktighet (som for eksempel grønnsaker).

For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å putte inn maten uten å forvarm ovnsrommet.



I ECO-funksjonen må du unngå å åpne døra under tilberedningen.



I ECO-funksjonen er steketiden litt lenger.



ECO-funksjonen er en delikat tilberedningsfunksjon og anbefales for tilberedninger som ikke behøver mer enn 200°C. For tilberedning ved høyere temperaturer anbefaler vi at du velger en annen funksjon.

Bruk av temperatursonden (kun på noen modeller)



Høy temperatur på temperatursonden

Fare for forbrenninger

- Ikke ta på stangen eller spissen av temperatursonden etter å ha brukt den.
- Beskytt hendene med grytevotter når du bruker temperatursonden.



Feilaktig bruk

Fare for skader på produktet

- Bruk kun temperatursonden som medfølger eller som anbefales av produsenten.
- Ikke lag riper eller skader på de emaljerte eller kromerte overflatene med spissen eller pluggen på temperatursonden.
- Ikke sett temperatursonden inn i åpninger eller hull på produktet.
- Når du ikke bruker temperatursonden må du passe på at beskyttelsesdekselet er korrekt lukket.



Feilaktig bruk Risiko for skader på temperatursonden

- Ikke dra i kabelen for å fjerne temperatursonden fra uttaket eller fra strømforsyningen.
- Pass på at verken temperatursonden eller kabelen henger seg fast i døra.
- Pass på at temperatursonden eller tilhørende ledning kommer i kontakt med varmelementene i ovnsrommet.
- Ingen deler av temperatursonden må komme i kontakt med veggene i ovnsrommet, med varmelementene, med ristene eller med stekebrettene når disse fremdeles er varme.
- Temperatursonden skal ikke oppbevares inni produktet.
- Ikke bruk temperatursonden under pyrolyse.

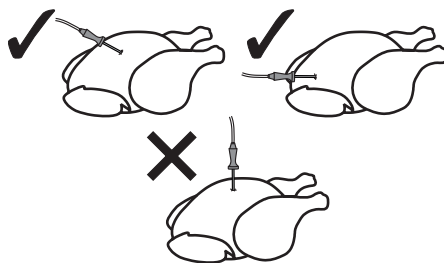
Temperatursonde

Med temperatursonden kan du tilberede steker, mørbrad og kjøtt av forskjellig størrelse og dimensjoner med presisjon selv om disse er pakket inn i plastposer (egnet for steking) eller aluminiumsfolie.

Temperatursonden gjør det mulig å få en perfekt tilberedning av matvarene, takket være den nøyaktige kontrollen av temperaturen i kjernen av matvaren. Temperaturen måles av en sensor plassert inni spissen.

Korrekt anvendelse av sonden

1. Plasser matretten på et stekebrett.
2. Sett spissen av sonden inn i matretten før den settes inn i ovnsrommet.
3. For optimale resultater må du passe på at temperaturen er satt inn i den tykkeste delen av matvaren, tverrgående og med minst 3/4 av lengden inne i matvaren, men at den samtidig ikke berører bakebrettet under og at den ikke stikker ut på den andre siden av matvaren.






For presis måling av temperaturen i kjernen av matvaren må ikke sonden være i kontakt med bein eller fettholdige deler.



Dersom sonden ikke oppdager korrekt temperatur i matvaren, vil det vises 2 feilmeldinger (må bekreftes) på display, og deretter vil produktet automatisk fortsette med den tidsinnstilte tilberedningen.

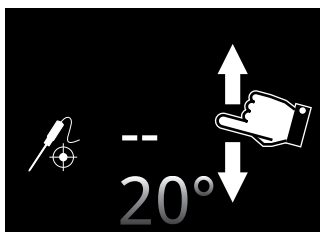


Innstilling av en tilberedning med temperatursonden

1. Velg en tilberedningsfunksjon.
2. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.
3. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur.
4. Berør tasten **BEKREFT** .
5. Berør tasten **SONDE**  plassert i nedre felt **3**.



6. Bla i verdiene til **Måltemperatur** for å velge ønsket temperatur (for eksempel «80 °C»).



Temperaturintervallet som kan velges varierer fra minimum 20 °C til maksimalt 90 °C.



Dersom temperaturen til ovnen innstilles på en for lav verdi, vil produktet automatisk stille inn den laveste temperaturen som er nødvendig for å oppnå valgt **Måltemperatur**.




For best resultat anbefaler vi å stille tilberedningstemperaturen høyere enn måltemperaturen.

7. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte temperaturen til den valgte sonden. På displayet vises en melding som indikerer at du skal sette sonden i tilhørende hull og i matvaren.

Husk at du må koble sonden til ovnen, og føre den inn i retten

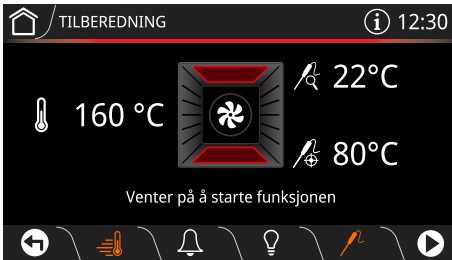


8. Berør tasten **BEKREFT** .



Med forhåndsoppvarming:

9. Berør tasten **START**  for å starte forhåndsoppvarmingsfasen.



Etter avsluttet forhåndsoppvarming, høres et lydsignal og en melding på displayet vises for å angi at matretten som skal tilberedes kan settes inn i ovnsrommet.



10. Sett spissen av sonden inn i matretten som skal tilberedes.



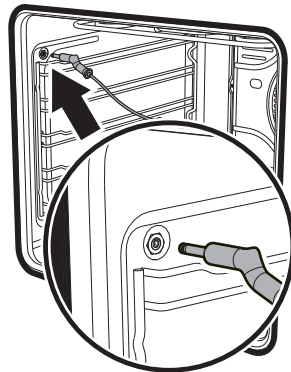
For best mulig resultat må du passe på at metall delen av temperatursonden er satt inn i på tvers, og nesten helt inni matvaren, men at den samtidig ikke berører stekebrettet under.



Feilaktig bruk Fare for forbrenninger

- Beskytt hendene med grytevotter.

1. Åpne døra på produktet.
2. Sett stekebrettet med matvaren som skal tilberedes på de tilhørende rillene.
3. Sett pluggen på temperatursonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne beskyttelseslokket.



14. Lukk døren.
15. Berør tasten **START**  for å starte tilberedning med temperatursonden.



Uten forhåndsoppvarming:

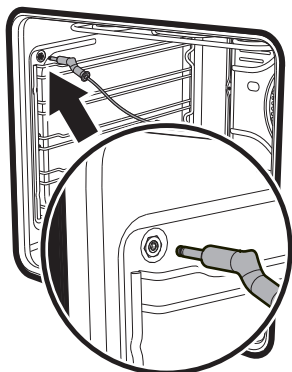
6. Berør tasten

FORHÅNDSOPPVARMING  for å starte forhåndsoppvarmingsfasen.


7. Åpne døra på produktet.

8. Sett stekebrettet med matvaren som skal tilberedes på de tilhørende rillene.

9. Sett pluggen på temperatursonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne beskyttelseslokket.



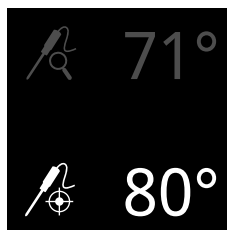
10. Lukk døren.

11. Berør tasten **START**  for å starte tilberedning med temperatursonden.

Tilberedning med temperatursonden

Funksjonen er i gang

Når **Temperatur i øyeblikket** når **Måltemperatur** innstilt av bruker er tilberedningen fullført.



Varmeelementene deaktiveres og produktet utløser en rekke lydsignaler.



Feilaktig bruk

Fare for personskader

- Beskytt hendene med grytevatner.

1. Åpne døren.
2. Fjern sonden fra matvaren og fra uttaket.
3. Ta matvaren ut fra ovnsrommet.
4. Forsikre deg om at beskyttelsesdekslet er godt lukket.




Timer/varselur

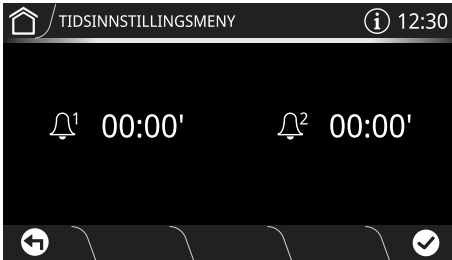


Denne funksjonen avbryter ikke den pågående funksjonen, men aktiverer kun lydsignalet.





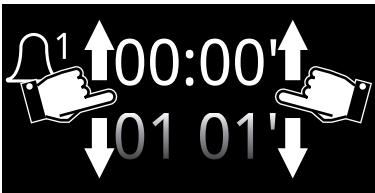
Varigheten til varseluret varierer fra minimum 1 minutt til maksimum 12 timer og 59 minutter.

1. Ta på tasten **VARSELUR**  (plassert i den nedre delen **3**) for å gå inn i varselurmenyen.




Det er mulig å stille inn 2 varselur:


2. Berør **VARSELUR**-tasten  -  du vil bruke.
3. Bla i verdiene til du velger ønsket varighet.



4. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte den valgte varigheten.



I den endre delen **3** vises tasten **PAPIRKURV**  som er nyttig for å eventuelt slette det valgte varseluret.

5. Gjenta operasjonen for de andre varselurene du ønsker å bruke.
6. Når du er ferdig tar du en gang til på tasten **BEKREFT**  for å bekrefte de valgte varselurene.



For å annullere operasjonen tar du på tasten **RETUR** .

På det neste skjermbildet indikerer den tente **VARSELUR**-tasten  at et eller flere varselur er aktivert.

7. På slutten av nedtellingen vil lydsignalet varsle brukeren om at tiden er utløpt.



For å fjerne varselurene må du stille verdien inn til null.



Det er ikke mulig å stille inn forsinkede tilberedninger med bruk av temperatursonden.



3.3 Tilberedningsråd

Generelle råd

- Bruk en varmluftfunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte tilberedningstidene ved å øke temperaturene (matretten kan bli godt stekt på utsiden og lite stekt på innsiden).
- Når tilberedningen er ferdig, anbefaler vi for å unngå overdreven kondensdannelse på glasset inne i ovnen, at du ikke lar den varme maten være inne i ovnsrommet for lenge.

Råd om tilberedning av kjøtt

- Tilberedningstidene varierer, avhengig av matvarenes tykkelse og kvalitet, samt forbrukerens smak.
- Bruk et steketermometer under tilberedning av stek, eller trykk ganske enkelt på steken med en skje. Hvis den er fast, er den ferdig. Hvis ikke, må den stekes i noen minutter til.
- For kjøtt og poteter anbefaler vi at du i blant snur og/eller blander maten slik at maten blir jevnt stekt.
- For tilberedning ved lav temperatur bruner du kjøttet i pannen på alle sider i noen minutter, før du steker videre i ovnen.

Råd om tilberedninger med Grill og Omluftsgrill

- Grillingen av kjøtt kan utføres både ved å sette inn kjøttet mens ovnen er kald, og mens ovnen er forvarmet, dersom du ønsker å endre effekten av tilberedningen.

- Med funksjonen Omluftsgrill bør ovnsrommet varmes opp først.
- Vi anbefaler å plassere matretten midt på risten.

Råd om tilberedning av kaker og kjeks


- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengige av deigens kvalitet og konsistens.
- For å kontrollere om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av tilberedningstiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
- Hvis kaken faller sammen når den kommer ut av ovnen, reduserer du temperaturen med omtrent 10 °C ved neste tilberedning. Velg en lengre tilberedningstid dersom det er nødvendig.

Råd om optiming og heving

- Legg fryst mat uten emballasje i en beholder uten lokk på første rille i ovnsrommet.
- Unngå å plassere matvarer oppå hverandre.
- For å tine kjøtt bruker du en rist plassert på andre rille og et bakebrett plassert på første rille. På den måten kommer ikke maten i kontakt med tinevæsken.
- De mest delikate delene kan dekkes til med aluminiumsfolie.
- For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann plasseres i bunnen av ovnsrommet.



Råd for bruk av sonden (hvis den finnes)

- Det er mulig å bruke sonden også under normale tidsinnstilte tilberedninger:
1. Sett temperatursonden inn i matvaren som skal tilberedes og koble den til tilhørende uttak.
 2. Trykk på tasten **SONDE**  og kontroller temperaturen på maten via verdien som er angitt med den **Umiddelbare temperaturen**.

3.4 Quick-Modus

I denne funksjonsmodusen er det mulig å raskt velge en tradisjonell tilberedningsfunksjon og tilhørende temperatur ved bruk av knappene. Det er dessuten mulig å raskt stille inn en tilberedning med sonde.

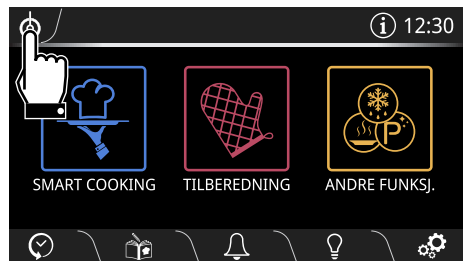


Under bruk av funksjonen **Quick-Modus**, er det ikke mulig å deaktivere forhåndsoppvarmingen.



For å avbryte en tilberedning på et hvilket som helst tidspunkt vrir du funksjonsknappen og temperaturknappen til posisjon **0**.

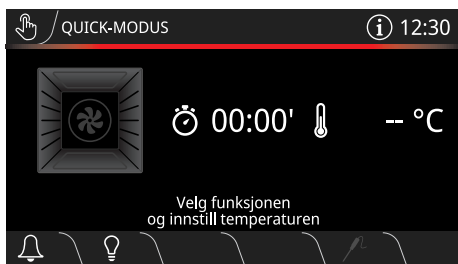
1. På «hovedmenyen» berører du tasten **QUICK-MODUS**  (plassert i informasjonsfeltet  oppe til venstre).





Bruk

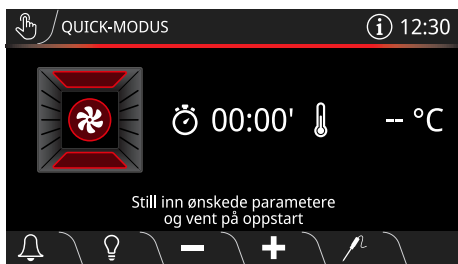
Nå kan du bruke apparatet ved hjelp av knappene.



2. Drei **funksjonsknappen**  for å velge ønsket funksjon (for eksempel «TURBO




»).

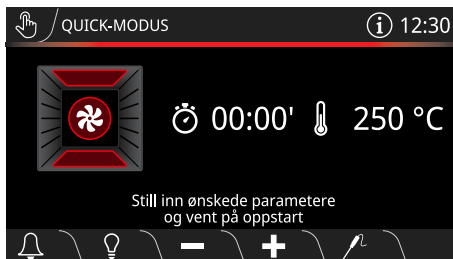


Du kan velge alle tradisjonelle funksjonstyper, med unntak av funksjonene PIZZA  og ECO



Tradisjonell tilberedning

3. Drei **temperaturknappen**  for å stille inn tilberedningstemperaturen (for eksempel «250 °C»).



Forvarming av ovnsrommet starter få sekunder etter at den siste innstillingen er utført.



4. Bruk reduksjonstasten  og økningstasten  (plassert i det nedre feltet **3**) for å stille inn en tilberedningstid.



Hvis reduksjonstasten  eller økningstasten  ikke brukes, vil displayet vise hvor lang til som har gått av tilberedningstiden.

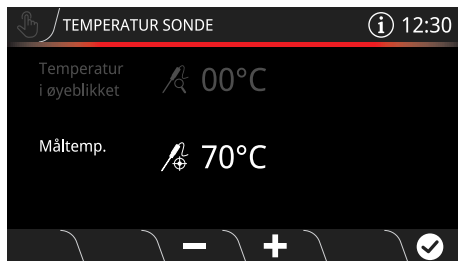



Tilberedning med sonde (kun enkelte modeller)

3. Berør tasten **SONDE**  plassert i nedre felt **3**.

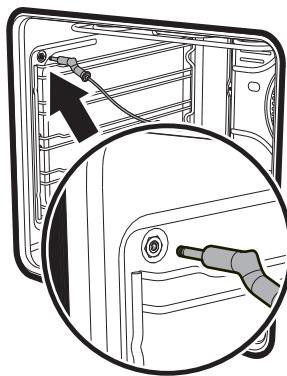



4. Bruk reduksjonstasten  og økningstasten  (plassert i det nedre området **3**) for å stille inn måltemperaturen (for eksempel «70°C»).



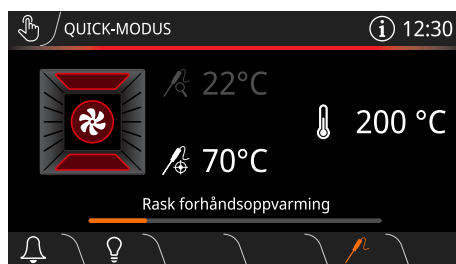
5. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte måltemperaturen.
6. Sett stekebrettet med matvaren som skal tilberedes på de tilhørende rillene.

7. Sett pluggen på temperatursonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne beskyttelseslokket.



8. Lukk døren.
9. Drei **temperaturknappen**  for å stille inn tilberedningstemperaturen (for eksempel «200°C»).

Forvarming av ovnsrommet starter få sekunder etter at den siste innstillingen er utført.



For å avbryte en tilberedning på et hvilket som helst tidspunkt vrir du funksjonsknappen og temperaturknappen til posisjon **0**.



Tilberedningen er ferdig

Når tilberedningen er ferdig, vises meldingen **Tilberedning ferdig** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Tilberedning ferdig

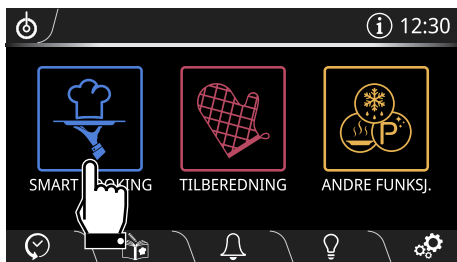
1. Før **funksjonsknappen**  og **temperaturknappen**  tilbake til posisjon **0**.
2. Berør tasten **TOUCH MODE**  (plassert i informasjonsfeltet **1** oppe til venstre) for å returnere til hovedmenyen.

3.5 Smart Cooking

I denne modusen kan du velge et forhåndsvalgt program for tilberedning av matretter. På bakgrunn av den valgte vekten beregner produktet automatisk de optimale tilberedningsparametrene.

1. På «hovedmenyen», berør tasten **SMART**

COOKING




2. Velg ønsket type matrett fra menyen **SMART COOKING** (for eksempel


«GRØNNSAKER  »).

3. Velg undertypen av matretten som skal tilberedes (for eksempel «BLANDEDE

GR. GRØNNSAKER  »).

4. Bla i verdiene for å stille inn vekten til matvaren som skal tilberedes (for eksempel « 0,7 Kg»).



5. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte innstillingene.



Nå er det mulig å lagre de innstilte verdiene som en personlig oppskrift (se kapittelet «3.7 Mine oppskrifter»)



6. Berør tasten **START**  for å begynne tilberedningen **SMART COOKING**.
Tilberedningen starter med programmets forhåndsdefinerte innstillinger.



Du kan når som helst, også etter at tilberedningen er startet, endre parametrene for temperatur og varighet.

Forhåndsoppvarming

Tilberedningen blir alltid utført etter en forvarmingsfase, som varmer ovnsrommet til innstilt temperatur.

Denne fasen varsles av den gradvise økningen av temperaturnivå som oppnås.

Rask forhåndsoppvarming



Under bruk av programmene **Smart Cooking**, er det ikke mulig å deaktivere forhåndsoppvarmingen.


Etter avsluttet forhåndsoppvarming, vil et lydsignal og en melding på displayet angi at matretten som skal tilberedes kan settes inn i ovnsrommet.

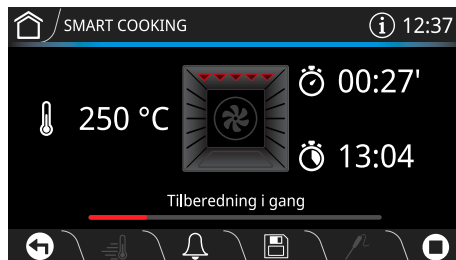
I tillegg angis hvilken rille matretten skal plasseres på for best mulig resultat.

Sett inn retten og bekreft

Vi anbefaler i plassere retten på fjerde rille nedenfra



7. Åpne døren.
8. Sett matretten inn i ovnsrommet.
9. Lukk døren.
10. Berør tasten **BEKREFT**  for å begynne tilberedningen.




ON

Tilberedningen er ferdig

Når tilberedningen er ferdig, vises meldingen **Tilberedning ferdig** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Tilberedning ferdig

11. Berør **HOME-tasten**  for å gå ut av funksjonen.



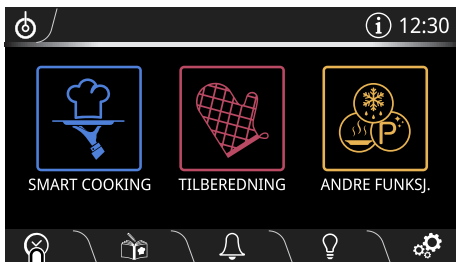
3.6 Kronologi

Denne menyen er særlig nyttig for å vise og gjenbruke de sist brukte programmene eller personlige oppskriftene.

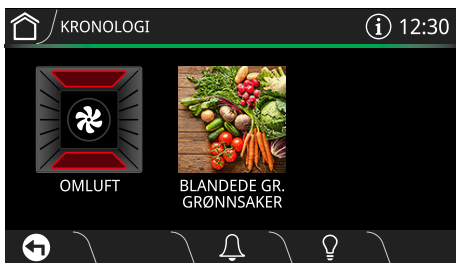
1. På «hovedmenyen» berører du tasten

KRONOLOGI  (plassert i feltet nede

3 til venstre).



2. Velg den funksjonen du vil bruke på nytt og fortsett med tilberedningen som beskrevet i de forrige kapitlene.

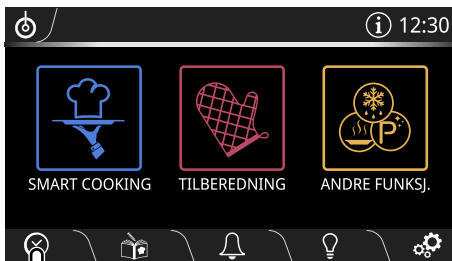



Slette kronologien

Hvis du vil slette kronologien:

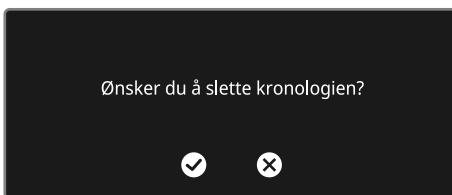
1. På «hovedmenyen» berør tasten

KRONOLOGI 




2. Berør tasten **PAPIRKURV**  for å slette kronologien.

3. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte sletting av kronologien (eller tasten **ANNULLER**  for å annullere operasjonen.




















Tabell over forhåndsdefinerte programmer

 = Måltemperatur (se «Temperatursonde»)






KJØTT



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minutter)
ROASTBIFF (BLODIG)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 50)	---
ROASTBIFF (MIDDELS)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 58)	---
ROASTBIFF (GODT STEKT)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 65)	---
SVINESTEK	 TURBO	2	1,1	190	90
LAM (MIDDELS)	 TURBO	2	---	190 ( 65)	---
LAM (GODT STEKT)	 TURBO	2	---	190 ( 75)	---
STEKT KALV	 OMLUFT	1	---	190 ( 75)	---
SVINERIBBER (helt stykke)	 OMLUFT	3	0,3	180	65
SVINEKOTELETTER (cirka 4 stykker)	 TURBO	2	0,1	200	12




Bruk

Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minutter)
KJØTTPØLSER AV SVIN (cirka 10-12 stk.)	 OMLUFTSGRILL	4	0,3	280	11
BACON (cirka 6 skiver med tykkelse på 5 mm)	 OMLUFTSGRILL	4	0,2	250	3+1 ⁽¹⁾
OVNSSTEKT KALKUN	 OMLUFT	2	1,3	210	60
STEKT KYLLING	 TURBO	2	1,3	210	60
OVNSSTEKT KANIN (i biter)	 VARMLUFT	2	1,0	190	80

⁽¹⁾ For grilltilberedninger anbefaler vi å steke matvarene på begge sider, med referanse til tidene som er angitt i tabellen. Den lengste angitte tiden henviser alltid til den første siden som skal stekes, med utgangspunkt i rå matvare.




FISK



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minutter)
HEL FISK (FERSK)	 OMLUFT	2	0,4	160	30
HEL FISK (DYPPFRYST)	 VARMLUFT	2	0,3	180	48
HAVABBOR	 VARMLUFT	2	0,4	160	45





Bruk



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minutter)
BREIFLABB	 VARMLUFT	2	0,1	160	55
TANNBRASME	 VARMLUFT	2	0,3	180	25
SLETTVAR	 VARMLUFT	2	0,2	160	20

GRØNNSAKER



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minutter)
BLANDEDE GR. GRØNNSAKER	 GRILL	4	0,3	250	8+5 ⁽¹⁾
OVNSSTEKTE GRØNNSAKER	 TURBO	2	0,6	210	26
OVNSSTEKTE POTETER	 OMLUFT	2	0,6	190	28
DYPFRYST POMMES FRITES	 OMLUFT	2	0,2	220	17











⁽¹⁾ For grilltilberedninger anbefaler vi å steke matvarene på begge sider, med referanse til tidene som er angitt i tabellen. Den lengste angitte tiden henviser alltid til den første siden som skal stekes, med utgangspunkt i rå matvare.



Bruk

DESSERT/KAKER








Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (° C)	Tid (minutter)
FORMKAKE	 OVER- OG UNDERVARME	2	1,0	160	55
SMÅKAKER (20 - 22 stk. à 25-27 gr. hver)	 TURBO	2	0,3	160	20
MUFFINS (cirka 50 gr. per hver form)	 VARMLUFT	2	0,4	160	15
VANNBAKKELS (middels store - store)	 TURBO	2	0,2	180	60
MARENGS	 TURBO	2	0,1	120	83
SUKKERBRØD	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 OVER- OG UNDERVARME	2	0,5	180	30
PAI	 OVER- OG UNDERVARME	1	1,0	170	43
BRIOCHEBRØD	 OMLUFT	2	0,2	170	43
CROISSANT	 VARMLUFT	2	0,2	160	25

For tilberedning av kaker som kjeks, muffins, marengs, vannbakkels... angir den angitte vekten totalvekten av deigen som brukes. Tilberedningstemperaturen varierer på bakgrunn av tykkelsen og størrelsen på kaken.



BRØD / PIZZA






Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (° C)	Tid (minutter)
GJÆRET BRØD (LANDBRØD)	 VARMLUFT	2	0,4	200	25
FOCACCIA	 OMLUFT	2	1,0	180	25
PIZZA I LANGPANNE	 PIZZA	1	0,7	280	8
PIZZA PÅ STEINPLATE (FERSK)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,7	280	6
PIZZA PÅ STEINPLATE (DYPFRYST)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,5	280	6

⁽²⁾ (Modeller uten pizzastein) Steinplaten skal være plassert i bunnen av ovnsrommet. Fryst pizza stekt på steinen krever ikke forskjellig tilberedningstid på bakgrunn av vekten.

PASTA / RIS



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (° C)	Tid (minutter)
OVNSBAKT PASTA	 OVER- OG UNDERVARME	1	2,0	200	34
LASAGNE	 OVER- OG UNDERVARME	1	1,0	230	30
PAELLA	 OMLUFT	2	0,2	190	20



Bruk

Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (° C)	Tid (minutter)
QUICHE LORRAINE		1	0,6	200	37
OVER- OG UNDERVARME					

TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR



Undertype	Funksjon	Rille	Vekt (Kg)	Temp. (° C)	Tid (minutter)
KALV	 VARMLUFT	2	---	120 (75)	---
OKSEKJØTT (BLODIG)	 VARMLUFT	2	---	90 (55)	---
OKSEKJØTT (GODT STEKT)	 VARMLUFT	2	---	110 (70)	---
SVINEFILET	 VARMLUFT	2	1,5	120 (75)	---
LAM	 TURBO	2	2,0	120 (75)	---



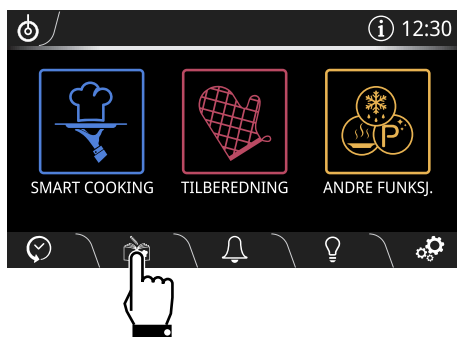
Tilberedningstidene som er oppgitt i tabellen for den angitte matretten er veiledende og kan variere på bakgrunn av personlig smak.



3.7 Mine oppskrifter

Med denne menyen kan du stille inn et personlig program med de parametrene du måtte ønske. Ved første gangs bruk vil det kun bli foreslått å legge til en ny oppskrift. Etter å ha lagret dine egne oppskrifter vil disse så bli foreslått i den tilhørende menyen.

1. På «hovedmenyen» berører du tasten **MINE OPPSKRIFTER**  (plassert i informasjonsfeltet nede **3** til venstre).



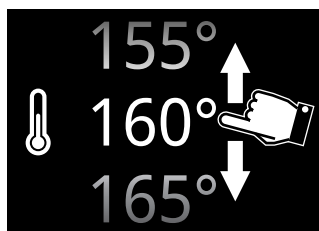
Du kan lagre opptil maksimalt 64 personlige oppskrifter.





Du kan ikke lagre mer 17 oppskrifter som tilhører den samme kategorien.

Legge til en oppskrift

2. Velg ønsket type matrett fra menyen **MINE OPPSKRIFTER** (for eksempel «DESSERT/KAKER» ).
3. Berør tasten **NY OPPSKRIFT** .
4. Velg ønsket funksjon (for eksempel «VARMLUFT» ).
5. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.
6. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur (for eksempel «170°C»).

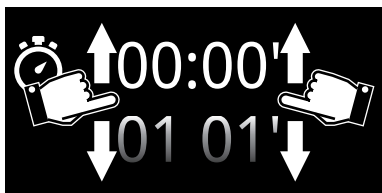


7. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte den nye temperaturen valgt for tilberedning.
8. Berør tasten **VARIGHET TILBEREDNING**  eller tilhørende verdi.



Bruk

9. Bla i verdiene til du velger ønsket tilberedningstid (for eksempel «55 minutter»).



10. Berør tasten **BEKREFT** for å bekrefte den valgte tilberedningstiden.





I tiden for ferdig tilberedning, er også minuttene som kreves for forhåndsoppvarming medregnet.



Nå kan du også legge til en **forsinket tilberedning** (se «Forsinket tilberedning»).

Lagre en oppskrift

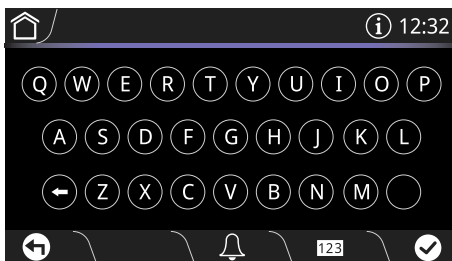
11. Ta på tasten **LAGRE** .
12. Bla gjennom verdiene for **RILLE** (for eksempel 2).
13. Bla i verdiene for å stille inn vekten til matvaren som skal tilberedes (for eksempel « 1.0 Kg»).

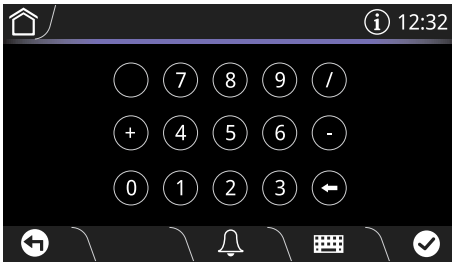




14. Berør tasten **BEKREFT** for å bekrefte innstillingene.


Nå må du angi navnet på oppskriften.


15. Bruk det alfanumeriske tastaturet for å angi navnet på oppskriften som skal lagres (for eksempel **RISOTTO**).






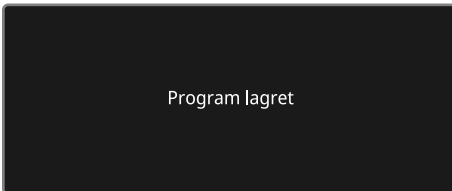

 Bruk tastene **123** og  for å gå fra bokstavtastaturet til nummertastaturet og viceversa.


 Navnet på oppskriften kan være maksimalt 12 tegn langt, inkludert mellomrom.



 For å kunne lagre oppskriften må navnet inneholde minst ett tegn.

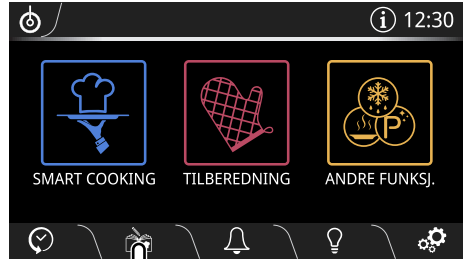

 Tegnet  sletter det foregående tegnet.

16. For å lagre programmet trykker du på tasten **BEKREFT** .



Starte en personlig oppskrift

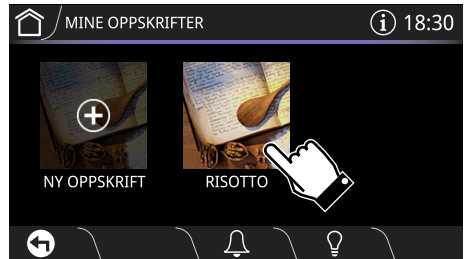
1. På «hovedmenyen», berør tasten **MINE OPPSKRIFTER** .



2. Velg ønsket type matrett fra menyen **MINE OPPSKRIFTER** (for eksempel

«**DESSERT/KAKER**» ).

3. Velg den tidligere lagrede oppskriften (for eksempel **RISOTTO**).



NO



Bruk

4. Berør tasten **START**  for å begynne tilberedningen.




Forhåndsoppvarming

Tilberedningen blir alltid utført etter en forvarmingsfase, som varmer ovnsrommet til innstilt temperatur.

Denne fasen varsles av den gradvise økningen av temperaturnivå som oppnås.

Rask forhåndsoppvarming




Etter avsluttet forhåndsoppvarming, vil et lydsignal og en melding på displayet angi at matretten som skal tilberedes kan settes inn i ovnsrommet

I tillegg angis hvilken rille matretten skal plasseres på for best mulig resultat.

Sett inn retten og bekreft

Vi anbefaler i plassere retten på andre rille nedenfra



5. Åpne døren.
6. Sett matretten inn i ovnsrommet.
7. Lukk døren.
8. Berør tasten **BEKREFT**  for å begynne tilberedningen.



Tilberedningen er ferdig

Når tilberedningen er ferdig, vises meldingen **Tilberedning ferdig** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Tilberedning ferdig



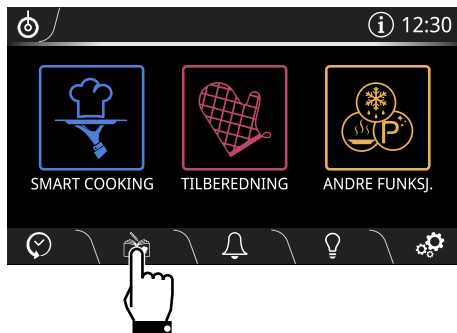
9. Berør **HOME-tasten**  for å gå ut av funksjonen.



Slette en oppskrift

1. På «hovedmenyen», berør tasten **MINE**

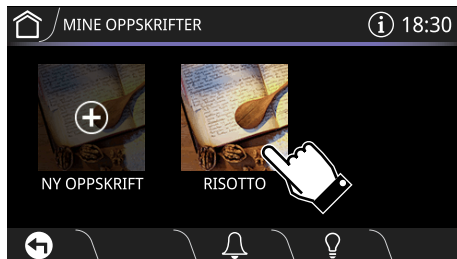
OPPSKRIFTER



2. Velg ønsket type matrett fra menyen **MINE OPSKRIFTER** (for eksempel

«DESSERT/KAKER »).

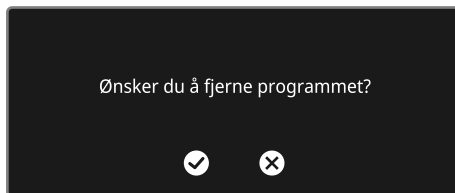
3. Velg den tidligere lagrede oppskriften (for eksempel **RISOTTO**).



4. Ta på tasten **PAPIRKURV** for å slette den valgte oppskriften.



5. Ta på tasten **BEKREFT** for å bekrefte sletting av den valgte oppskriften (eller tasten **ANNULLER** for å annullere operasjonen.



NO

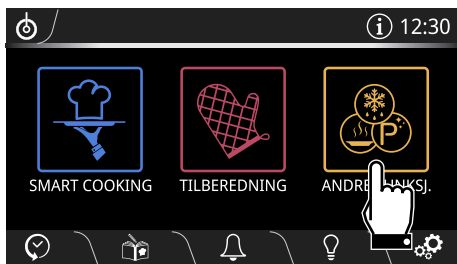


3.8 Andre funksjoner

I menyen for spesialfunksjoner finner du enkelte funksjoner slik som tinefunksjon, heving eller rengjøring...

- På «hovedmenyen» berører du tasten

ANDRE FUNKSJ.



Alle funksjonene er ikke tilgjengelige på alle modellene.

Liste over andre funksjoner



VEKTBASERT TINING

Automatisk tinefunksjon. Velg matrett. Ovnen definerer automatisk den tiden som trengs til tiningen.



TIDSINNSTILT TINING

Manuell tinefunksjon. Angi tinetiden for matretten. Når den innstilte tiden er avsluttet avbrytes funksjonen.



HEVING

Spesifikk funksjon for heving av deiger.



TALLERKENVARMER

Funksjon for å varme opp eller holde tallerkener varme. Plasser et brett på det første nivået og stable tallerknene som skal varmes på dette.



VARMHOLDINGSMODUS

Med denne funksjonen kan du holde mat som allerede er tilberedt varm.



SABBAT

Denne funksjonen gjør det mulig å tilberede mat og den overholder samtidig reglene for den hebraiske religionens hviledag.



VAPOR CLEAN (kun enkelte modeller)

Rengjøringsfunksjon med generering av damp. Fjern alt tilbehør, hell cirka 40 cc vann i rommet i bunnen og sprut en løsning av vann og oppvaskmiddel på veggene i ovnsrommet.



PYROLYSE (kun enkelte modeller)

Automatisk rengjøringsfunksjon. Ovnen oppnår 500°C og løser opp all skitten i ovnsrommet. Når funksjonen er i gang er det ikke mulig å åpne døren.



Herunder illustreres de spesialfunksjonene som er mest komplekse i bruk. For funksjonene

VAPOR CLEAN  og

PYROLYSE  se «4 Rengjøring og vedlikehold».

Vektbasert tining



Hvis den innvendige temperaturen er høyere enn den forutsatte stanses funksjonen umiddelbart og displayet viser teksten «**Indre temperatur for høy, vent på avkjøling**». La apparatet avkjøles før du aktiverer funksjonen.

1. Sett matretten inn i ovnen etter å ha veid den.

2. Velg **VEKTBASERT TINING**




3. Velg typen matvare som skal tines, velg blant kategoriene **KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT/KAKER**

4. Bla i verdiene for å stille inn vekten til matvaren som skal tines.



5. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte innstillingene.

6. Ta på tasten **START**  for å sette i gang **vektbasert tining**.





ON



Bruk

Når funksjonen er over høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Forhåndsinnstilte parametere:



Type	Vekt (Kg)	Tid
 KJØTT	0,5	01t 45m
 FISK	0,4	00t 40m
 BRØD	0,3	00t 20m
 DESSERT/KAKER	1,0	00t 45m

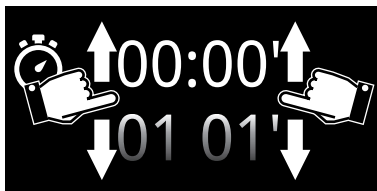
*Tiningstidene kan variere på bakgrunn av formen og størrelsen på matvarene som skal tines.

Tidsinnstilt tining



Hvis den innvendige temperaturen er høyere enn den forutsatte stanses funksjonen umiddelbart og displayet viser teksten "Indre temperatur for høy, vent på avkjøling". La apparatet avkjøles før du aktiverer funksjonen.

1. Sett matretten inn i produktet.
2. Velg TIDSINNSTILT TINING .
3. Berør tasten VARIGHET TILBEREDNING  eller tilhørende verdi.
4. Bla i verdiene til du velger ønsket varighet.



5. Berør tasten BEKREFT for å bekrefte innstillingene.



Under funksjonen **Vektbasert tining** er det ikke mulig å endre standardtemperaturen (30°C).



6. Ta på tasten **START**  for å sette i gang **Tidsinnstilt tining**.

Når funksjonen er over høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

7. Berør **HOME-tasten**  for å gå ut av funksjonen.



Varigheten til **Tidsinnstilt tining** varierer fra minimum **1 minutt** til maksimum **12 timer og 59 minutter**.



Under funksjonen **Tidsinnstilt tining** er det ikke mulig å endre standardtemperaturen (**30°C**).

Heving



Hvis den innvendige temperaturen er høyere enn den forutsatte stanses funksjonen umiddelbart og displayet viser teksten «**Indre temperatur for høy, vent på avkjøling**». La apparatet avkjøles før du aktiverer funksjonen.



For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann plasseres i bunnen av ovnsrommet.

NO

1. Plasser deigen som skal heves på andre nivå.



2. Velg **HEVING**

3. Berør tasten **VARIGHET TILBEREDNING**



eller tilhørende verdi.



4. Bla i verdiene til du velger ønsket varighet.



5. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.



Bruk

6. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur (fra 25°C til 40°C).
7. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte innstillingene.
8. Ta på tasten **START**  for å starte **Hevingen**.

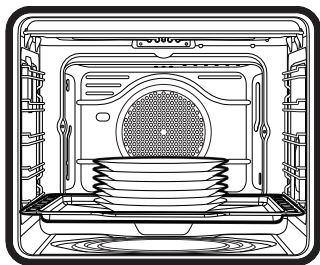
Når funksjonen er over høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.



Varigheten til **Hevingen** varierer fra et minimum på **1 minutt** til maksimum **12 timer og 59 minutter**.

Tallerkenvarmer

1. Plasser et bakebrett på det første nivået, og sett tallerkenene som skal varmes opp på dette.



Ikke lag for høye stabler. Sett maksimalt 5/6 tallerkener oppå hverandre.

2. Velg **TALLERKENVARMER**



3. Berør tasten **START**  for å starte funksjonen Tallerkenvarmer.



Hvis ikke annet er innstilt, har funksjonen **Tallerkenvarmer** en maksimal varighet på **12 timer og 59 minutter**.

Mens funksjonen pågår kan du stille inn:

- temperaturen  (fra 40°C til 80°C);
- funksjonens varighet ;
- en forsinket funksjon  (kun hvis en annen varighet enn standard er stilt inn).

Når funksjonen er over høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.



Varmholdingsmodus

1. Velg **VARMHOLDINGSMODUS**



2. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.
3. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur (fra 60°C til 100°C).
4. Berør tasten **START**  for å starte Varmholdingsmodusen.

Når funksjonen er over høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Sabbat




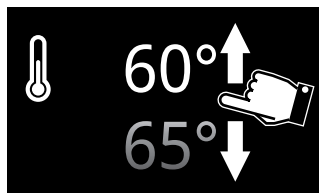
I denne funksjonen følger produktet enkelte spesielle rutiner:

- Tilberedningen kan fortsette for en ubestemt tid, det er ikke mulig innstille noen tilberedningstid.
- Ingen type forvarming kan utføres.
- Valgt tilberedningstemperatur varierer mellom 60°C og 100°C.
- Lyspæren i ovnen deaktiveres, ethvert inngrep som åpning av døren, eller en manuell aktivering via knappen, aktiverer ikke lampen.
- Den interne viften slås av.
- Lydsignaler deaktivert.

1. Velg **SABBAT**




2. Berør tasten **TEMPERATUR**  eller tilhørende verdi.
3. Bla i verdiene for å velge ønsket tilberedningstemperatur (fra 60°C til 100°C).



4. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte den valgte temperaturen.
5. Berør tasten **START**  for å starte Sabbat-funksjonen.

For å avbryte funksjonen:

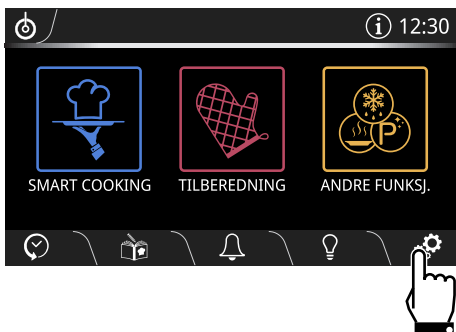
- Ta på **HOME-tasten**  i cirka 3 sekunder (displayet går tilbake til hovedmenyen).



3.9 Innstillinger

Via denne menyen kan du stille inn produktets konfigurasjon.

- På «hovedmenyen» berører du tasten **INNSTILLINGER**  (plassert i informasjonsfeltet nede **3** til høyre).



Språk



Gjør det mulig å velge språket på displayet.

1. Velg  **Språk**.
2. Bla gjennom de tilgjengelige språkene til du velger ønsket språk.
3. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte valgt språk.



Ved et midlertidig strømbrydd vil alle de personlige innstillingene fortsatt være aktive.



For innstillinger som gjelder **Tilkobling** , **Fjernkontroll**  og **SmegConnect**  se bruksanvisningen «**Tilkobling integreert stekeovn**» (kun modellene SmegConnect).




Funksjonssperre



Gjør det mulig å sperre produktets betjeningsknapper automatisk etter ett minutt med normal funksjon, uten at brukeren må gripe inn.

1. Velg  Funksjonssperre.
2. Velg Ja.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å aktivere modusen **Funksjonssperre**.



Under normal funksjonen angis dette av at kontrollampen  i informasjonfeltet **1** slås på.

For å fjerne blokkeringen midlertidig under en tilberedning:

4. Ta på en av verdiene du vil endre. På displayet vises et varsel som angir hvordan du midlertidig deaktiverer modusen **Funksjonssperre**.





5. Ta i 3 sekunder på symbolet .


Show Room (kun for utstillere)



Denne modusen gjør det mulig for produktet å deaktivere varmeelementene, men på samme tid holde betjeningspanelet aktivt.

1. Velg  Show Room.
2. Velg On.
3. Berør tasten **BEKREFT**  for å aktivere modusen **Show Room**.



Under normal funksjonen angis dette av at kontrollampen  i informasjonfeltet **1** slås på.



For å bruke produktet på vanlig måte må denne modusen slås **AV**.

Lyd



Hver gang du trykker på displayet vil produktet utløse en lyd. Du kan deaktivere dette med denne funksjonen.

1. Velg  Lyd.
2. Velg Off.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å deaktivere lydsignalet om er knyttet til berøring av symbolene på displayet.



Bruk



Varmholdingsmodus



Med denne modusen kan produktet, på slutten av en tidsinnstilt tilberedning (hvis den ikke avbrytes manuelt), holde nylaget mat varm (på lav temperatur) uten at smak og duft forsvinner.

1. Velg  **Varmholdingsmodus**.
2. Velg **On**.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å aktivere **Varmholdingsmodusen**.



Varmholdingsmodusen aktiveres etter 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig, og varsles med en serie lydsignaler (se avsluttet tilberedning eller funksjon).





Varmholdingsmodusen er stilt inn på en fast temperatur på **80°C**.



Eco-Light



For bedre energisparing deaktiveres lyspærene inne i ovnsrommet automatisk etter cirka 1 minutt etter at tilberedningen er startet eller etter at døren har blitt åpnet.

1. Velg  **Eco light**.
2. Velg **On**.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å aktivere modusen **Eco light**.





For å hindre at produktet slår av lampen automatisk etter cirka ett minutt, må du stille denne modusen på **Off**.



Hvis denne modusen er stilt inn på **Off**, deaktiveres lyspærene etter cirka 15 minutter etter at døren har blitt åpnet.



Den manuelle kontrollen for antenning/slukking er alltid tilgjengelig. Trykk på symbolet  når det er tilgjengelig for å aktivere, eller på  for å deaktivere den innvendige belysningen manuelt.



Eco-light-funksjonen er fra fabrikk stilt inn på **On**.



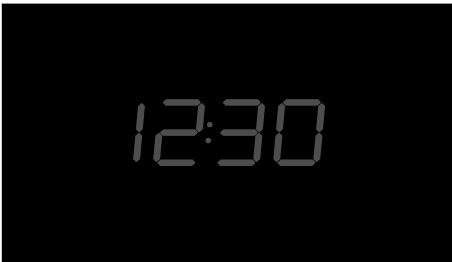
12:00 Digital klokke



Gjør det mulig å vise klokkeslettet i digitalt format.

1. Velg **12:00** Digital klokke.
2. Velg **On**.

Ta på tasten **BEKREFT** for å aktivere modusen **Digital klokke**.



Den digitale versjonen forblir aktiv ved et midlertidig strømbrudd.

12/24 Format klokkeslett



Aktiverer/deaktiverer visning av klokkeslettet i formatet 12 eller 24 timer.

1. Velg **12/24** Format klokkeslett.
2. Velg **12h** eller **24h**.
3. Ta på tasten **BEKREFT** for å aktivere ønsket klokkeslettformat.



Funksjonen **Format klokkeslett** er fra fabrikkens side stilt inn på **24h**.

DEMO mode

Demo-modus (kun for utstillere)



Denne modusen ligner veldig på modusen **Show Room**. Når denne modusen aktiveres vises en demonstrasjon av de forskjellige skjermbildene som illustrerer apparatets muligheter etter en viss tids inaktivitet.

1. Velg **DEMO mode** Demo-modus.
2. Velg **On**.
3. Ta på tasten **BEKREFT** for å aktivere **Demo-modus**.



For å bruke produktet på vanlig måte må denne modusen slås **AV** (Deaktivert).

Format temperatur



Gjør det mulig å stille inn temperaturskalaen i grader **Celsius** (°C) eller i grader **Fahrenheit** (°F).

1. Velg **°C/°F** Format temperatur.
2. Velg **°C** eller **°F**.
3. Ta på tasten **BEKREFT** for å aktivere ønsket temperaturformat.



Funksjonen **Format temperatur** er fra fabrikkens side stilt inn på **°C**.





Bruk

Vis klokkeslett



Aktiverer/deaktiverer visning av klokkeslettet når ovnen er avslått.

1. Velg  **Vis klokkeslett**.
2. Velg **On**.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å aktivere visning av klokkeslettet.



Funksjonen **Vis klokkeslett** er fra fabrikkens side stilt inn på **Off**.



Hvis funksjonen **Vis klokkeslett** er stilt inn på **On**, vil apparatet i standby vise gjeldende klokkeslett på displayet med lav lysstyrke.

12:30



Funksjonen **Vis klokkeslett** stilt inn på **On** medfører høyere energiforbruk enn når apparatet er i standby.



Kun SmegConnect-modeller: Hvis funksjonen **Vis klokkeslett** er stilt inn på **Off** slukkes tilkoblingen automatisk og klokken går inn i standby.



Lysstyrke på displayet



Gjør det mulig å velge lysstyrken på displayet.

1. Velg  **Lysstyrke på displayet**.
2. Velg blant alternativene **Høy - Middels - Lav**.
3. Ta på tasten **BEKREFT**  for å bekrefte valget.





Funksjonen **Lysstyrke på displayet** er fra fabrikkens side stilt inn på **Høy**.



Gjenopprett innstillingene



Denne funksjonen gjenoppretter alle innstillingene til de opprinnelige fabrikkinnstillingene.

1. Velg  **Gjenopprett innst.**
2. Ta på tasten **BEKREFT**  for å bekrefte valget.



4 Rengjøring og vedlikehold

Advarsler



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkjernere og stålsvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.

4.1 Rengjøring av overflater

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først.

Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesifikke produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer. Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skylld godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.

Matflekker eller rester

Bruk aldri metallsvamper eller kvasse skraper, da dette kan skade overflatene.

Bruk vanlige ikke-slipende produkter og kjøkkenredskap av tre eller plast dersom det er nødvendig. Skylld grundig og tørk med en tørr klut eller mikrofiberklut.

Unngå at sukkerholdige matrester (f.eks. syltetøy) brenner seg fast inne i produktet. Hvis de brenner seg fast over for lang tid, kan det ødelegge emaljebelegget inne i produktet.

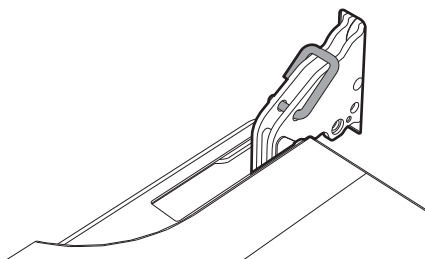
4.2 Rengjøring av døra

Demontering av døra

For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

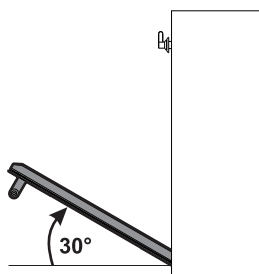
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



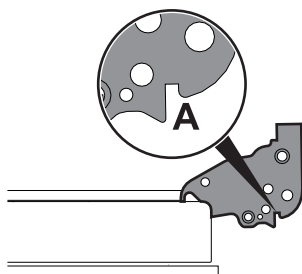


Rengjøring og vedlikehold

2. Ta tak i begge sidene av døren med begge hender, løft den oppover i en vinkel på omtrent 30° og trekk den ut.



3. For å sette døra på plass igjen setter du hengslene inn i de riktige åpningene som er plassert på ovnen. Pass på at sporene **A** hviler fullstendig på åpningene. Senk døren, og så snart den er på plass fjerner du pinnene fra hullene i hengslene.



Rengjøring av glassrutene i døra

Det anbefales å alltid holde glassrutene i døren grundig rene. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

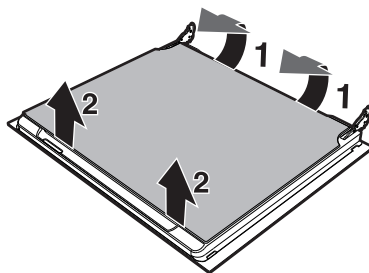


Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

Demontering av innvendig glass

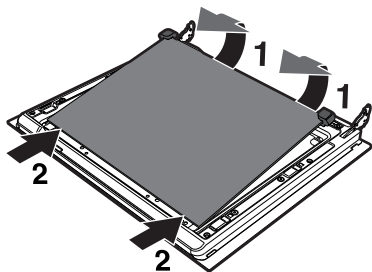
For å gjøre rengjøringen enklere kan du demontere de innvendige glassene som døren består av.

1. Fjern det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene **(1)**.
2. Dra deretter den fremre delen **(2)** oppover. På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.

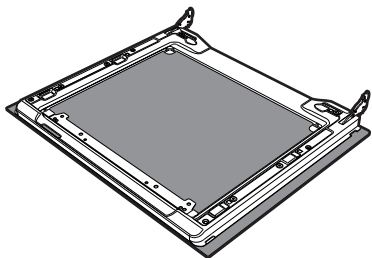




3. På noen modeller er det et mellomliggende glass. Fjern det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover.

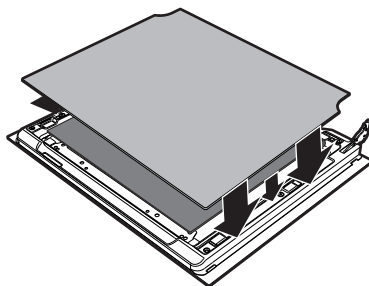


4. Rengjør det utvendige glasset og dem du har fjernet. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.



5. Gå frem i omvendt rekkefølge for å sette glasspanelene på plass igjen.

6. Sett det innvendige glasset på plass igjen. Pass på at du sentrerer og fester de 4 knottene på plassene sine på døren, ved å trykke lett.



ON

4.3 Rengjøring av ovnsrommet

For å bevare ovnsrommet godt, bør det rengjøres etter hver gang det har vært i bruk, etter at det har kjølt seg ned.

Unngå at matrester størkner inne i ovnsrommet, da det vil kunne ødelegge emaljen.

Ta ut alle uttrekkbare deler før rengjøring.

For å gjøre rengjøringen lettere anbefaler vi å demontere:

- døra
- ovnsstigene for rister/bakebrett
- ovnspakning.



Ved bruk av spesifikke rengjøringsprodukter anbefaler vi at du lar enheten fungere ved maksimal temperatur i cirka 15/20 minutter, for å fjerne eventuelle rester.



Rengjøring og vedlikehold

Tørking

Tilberedning av matretter fører til at det dannes fuktighet i ovnsrommet. Dette er helt normalt og ødelegger ikke produktets korrekte funksjon.

Etter hver tilberedning:

1. la produktet avkjøles;
2. fjern smuss fra ovnsrommet;
3. tørk ovnsrommet med en myk klut;
4. la døren stå åpen så lenge som nødvendig, slik at ovnsrommet tørkes helt.

Rengjøring av sonden

Etter hver bruk må temperatursonden rengjøres når den er avkjølt. Rengjør spissen av temperatursonden (metalldel) med vann, mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Rengjør resten med en myk klut fuktet med vann.

Unngå å vaske i oppvaskmaskin da dette kan skade pluggens elektriske deler.

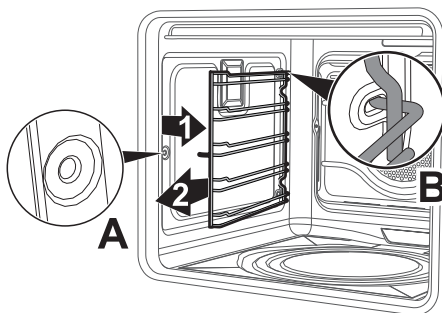
Tørk godt etter rengjøring.

Fjerne ovnsstiger for rister/bakebrett

Ved å fjerne ovnsstigene blir det lettere å rengjøre sidene. Dette må utføres hver gang man vil benytte den automatiske rengjøringssyklusen (kun enkelte modeller).

For å fjerne ovnsstigene: Trekk ovnsstigene innover i ovnsrommet slik at de løsner fra festet **A**, og trekk dem deretter ut fra plassene plassert på baksiden **B**.

Når rengjøringen er ferdig, gjentar du de ovennevnte prosedyrene for å sette ovnsstigene inn igjen.





Rengjøring av den øvre delen (unntatt pyrolytiske modeller)



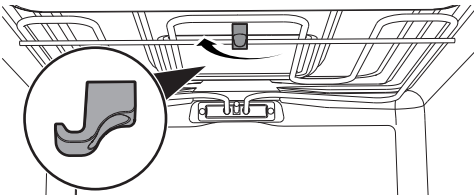
Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenninger

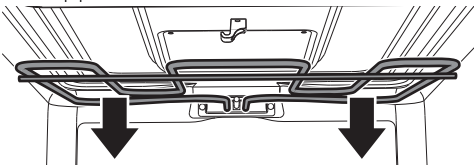
- Disse operasjonene må kun gjennomføres når ovnen er fullstendig kald og avslått.

Produktet er utstyrt med et varmeelement som kan vippes, og som dermed gjør det lettere å gjøre rent den øvre delen av ovnen.

1. Løft det øvre varmeelementet litt oppover og vri holderne 90° for å frigjøre varmeelementet.



2. Senk varmeelementet forsiktig ned til det stopper.



Feilaktig bruk

Fare for skader på produktet

- Ikke bøy varmeelementet for mye under rengjøringen.

3. Når rengjøringen er avsluttet må varmeelementet settes på plass igjen, og vri holderne for å låse det på plass.

Vapor Clean (kun enkelte modeller)



Vapor Clean er en assistert rengjøringsprosedyre som forenkler fjerning av smuss. Takket være denne prosedyren er det svært enkelt å rengjøre innsiden av ovnen. Smussrester blir myknet opp av varmen og vanddampen, noe som gjør det lettere å fjerne dem etterpå.



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnens innside.
- Assistert rengjøring skal kun utføres når ovnen er kald.

Innledende oppgaver

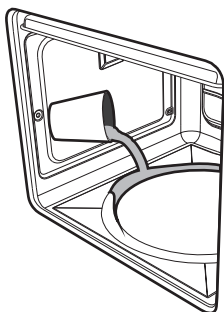
Før Vapor Clean startes:

1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.

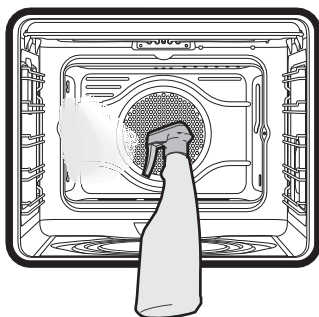


Rengjøring og vedlikehold

2. Hell ca. 40ml vann i bunnen av ovnsrommet. Pass på at fordypningen ikke renner over.



3. Ved hjelp av en forstøver, må du spraye en løsning av vann og oppvaskmiddel inn i ovnsrommet. Rett spruten mot sideveggene, oppover, nedover og mot deflektoren.



Man anbefaler å spraye maksimalt 20 ganger.

4. Lukk døren.

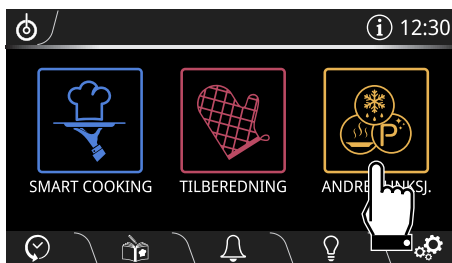
Innstilling av Vapor Clean



Hvis den innvendige temperaturen er høyere enn den forutsatte stanses funksjonen umiddelbart og displayet viser teksten «**Indre temperatur for høy, vent på avkjøling**». La apparatet avkjøles før du aktiverer funksjonen.

5. På «hovedmenyen» berører du tasten

ANDRE FUNKSJ.

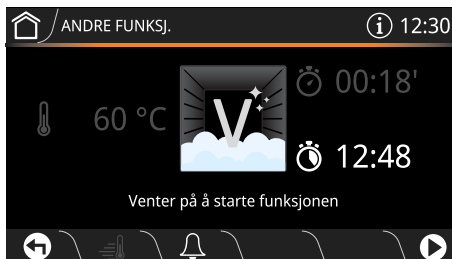


6. Bla mot venstre i menyen og velg

funksjonen **VAPOR CLEAN**



7. Skjermbildet for rengjøringszyklusen vises på displayet.






Parameterne for varighet og temperatur kan ikke endres av brukeren.



Med tasten **FORSINKET TILBEREDNING**  kan man stille inn en tid for når den utsatte tilberedningen skal avsluttes.

8. Ta på tasten **START**  for å starte Vapor Clean.



Hvis temperaturen inne i ovnsrommet er for høy vil et lydsignal og en melding på displayet varsle om at du må vente til apparatet avkjøles.

Avslutning rengjøringscyklus Vapor Clean

Når Vapor Clean er ferdig vises meldingen **Funksjonen er avsluttet** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved å åpne døren.

Funksjonen er avsluttet

9. Berør **HOME-tasten**  for å gå ut av funksjonen.
10. Åpne døren og fjern skitten som sitter mindre fast med en mikrofiberklut.
11. Hardere skorper må fjernes med en ikke-slipende svamp med messingtråder.
12. I tilfelle fettrester er det mulig å bruke spesielle ovnsrengjøringsprodukter.
13. Fjern alt vann inni ovnsrommet.

For en bedre hygiene og for å unngå at det lukter dårlig av maten, må ovnsrommet tørkes ved hjelp av en varmluftfunksjon på 160 °C i ca. 10 minutter.



Man anbefaler bruk av gummihansker ved disse arbeidene.



For å gjøre det enklere å rengjøre delene som er vanskeligst å nå, anbefaler man å ta av ovnsdøren.



Rengjøring og vedlikehold

Pyrolyse: automatisk rengjøring av ovnsrom (kun på enkelte modeller)



Pyrolyse er en framgangsmåte for automatisk rengjøring ved høy temperatur som gjør at skitten løser seg opp. Takket være denne prosedyren er det svært enkelt å rengjøre innsiden av ovnsrommet.



Feilaktig bruk Fare for personskader

- I løpet av denne funksjonen kan overflatene bli varmere enn normalt.
- Barn må holdes på avstand fra produktet.



Feilaktig bruk Fare for skader på overflater

- Slå av brennere eller elektriske plater på koketoppen som eventuelt er installert over ovnen.

Innledende oppgaver

Før du starter pyrolysen:

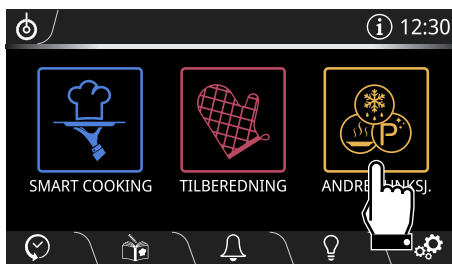
- Rengjør det innvendige glasset i henhold til normale rengjøringsprosedyrer.
- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.

- Ved svært vanskelig skitt kan du sprøye på glasset med et produkt for rengjøring av ovner (les advarslene som produktet er merket med), la virke i 60 minutter, skyll og tørk deretter glasset med kjøkkenpapir eller en mikrofiberklut.
- Ta ut temperatursonden (hvis den finnes).
- Fjern ovnstigene for rister/bakebrett.
- Lukk døren.

Innstilling av pyrolysen

1. På «hovedmenyen» berører du tasten

ANDRE FUNKSJ.



2. La menyen bla mot venstre, og velg

funksjonen **PYROLYSE**






3. Velg den mest passende rengjøringen for automatisk rengjøring av ovnsrommet:

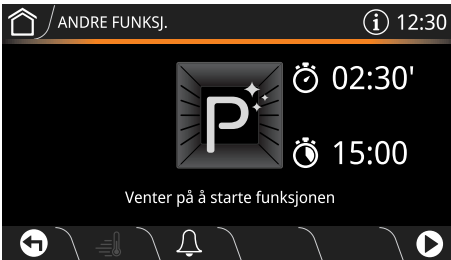


Anbefalt varighet av pyrolysen:

- Lite skittent = **02:00'**
- Middels skittent = **02:30'**
- Svært skittent = **03:00'**

4. Berør tasten **BEKREFT**  for å bekrefte valgt innstilling.

Produktet er klart til å starte den automatiske rengjøringssyklusen.




Med tasten **FORSINKET**


TILBEREDNING  kan man stille inn en tid for når den utsatte tilberedningen skal avsluttes.

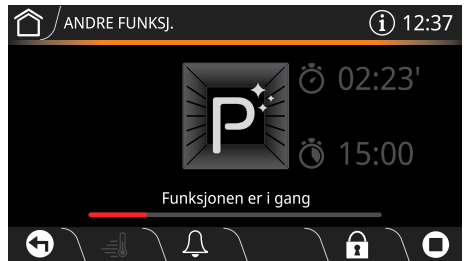
5. Berør tasten **START**  for å starte pyrolysen.



Hvis temperatursonden er satt i tilhørende uttak, vil det ikke være mulig å starte pyrolysen.

Hver gang tasten **START**  trykkes på vil produktet avgi en feilmelding.

Etter 2 minutter fra starten av pyrolysen, blokkeres døra av en innretning som hindrer alle forsøk på åpning (displayet viser symbolet ).



Det er ikke mulig å velge noen funksjon når dørlåsen er på. Produktet kan uansett slås av med betjeningskontrollene.



Rengjøring og vedlikehold

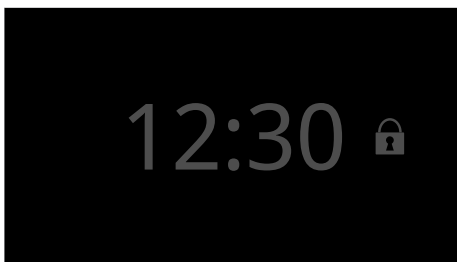
Avslutning av rengjøringscyklusen

Pyrolyse

Etter fullført pyrolyse høres et kort lydsignal som kan deaktiveres ved å berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

Døra forblir blokkert til temperaturen inne i ovnsrommet er nede i sikkert nivå.

På displayet vises det en melding som angir at kjøling av ovnsrommet pågår.



- Vent til ovnsrommet avkjøles og samle opp restene inne i ovnen med en fuktet mikrofiberklut.



Under den første pyrolysen vil det kunne komme ubehagelig lukt, som skyldes normal fordamping av de enkelte oljeholdige stoffer fra produksjonen. Dette er et helt normalt fenomen, som forsvinner etter den første pyrolysen.



Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende etter en pyrolyse av minimal varighet, anbefaler vi å stille inn en lengre tid for de neste rengjøringscyklusene.



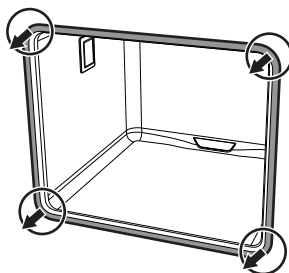
Under pyrolysen lager viftene en mer intens lyd, dette skyldes den høyere roteringshastigheten. Dette er en helt normal funksjon, for at det varmen skal kunne spre seg lettere. Når pyrolysen er over fortsetter ventilasjonen automatisk i en tilstrekkelig til for å inngå overoppvarming av veggene på møbler og framsiden av ovnen.

4.4 Ekstraordinært vedlikehold

Demontering og montering av pakningen (unntatt pyrolytiske modeller)

For å demontere pakningen:

- Løsne krokene plassert i de 4 hjørnene og trekk pakningen utover.



For å montere pakningen:

- Fest krokene plassert i de 4 hjørnene av pakningen.

Råd for vedlikehold av pakningen

Pakningen skal være myk og elastisk.

- For å holde pakningen ren bruker du en ikke-slipende svamp og vasker med lunkent vann.



Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen



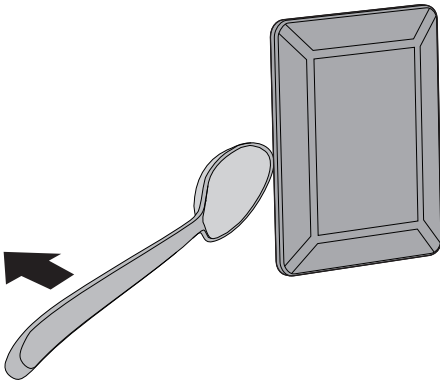
Strømførende deler
Fare for elektrisk støt

- Kople ut strømforsyningen til produktet.
- Bruk beskyttende hansker.

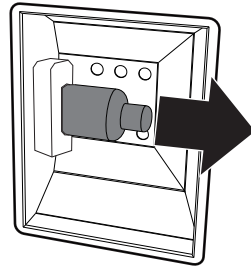
1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
3. Fjern lampedekselet med et redskap (f.eks. en skje).



Vær forsiktig slik at du ikke skraper opp lakken på veggen inne i ovnsrommet.

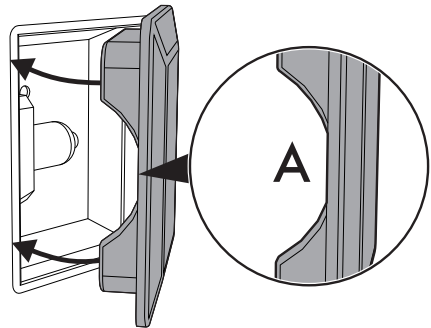


4. Skyv ut og fjern lampen.



Ikke ta direkte på halogenlyspæren med fingrene dine, men bruk et isolerende materiale.

5. Skift ut lampen med en av samme type (40W).
6. Sett på dekslet igjen. La glassplaten innvendige profil (A) vende mot døren.



7. Trykk dekslet helt ned slik at det festes perfekt til lampeholderen.



Rengjøring og vedlikehold

Hva gjør man hvis...

Panelet er slått helt av:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller om en eventuell allpolet bryter ved inngangen til strømforsyningen for produktet, er i posisjon "ON".

Produktet varmes ikke opp:

- Kontroller om modusen «**Show Room (kun for utstillere)**» eller «**Demo-modus (kun for utstillere)**» er stilt inn (for flere detaljer, se avsnitt «Innstillinger»).

Kommandoene svarer ikke:

- Kontroller om modusen «**Funksjonssperre**» er stilt inn (for flere detaljer, se avsnitt «Innstillinger»).

Etter den automatiske rengjøringssyklusen (pyrolyse) kan man ikke velge noen funksjon:

- Kontroller at dørlåsen er frakoblet. I motsatt fall er ovnen utstyrt med en innretning som ikke gjør det mulig å velge noen funksjon mens dørlåsen er aktiv. Dette er fordi det fremdeles er høy temperatur inne i ovnsrommet, som ikke muliggjør noen tilberedning.

Displayet viser meldingen **Feil 4**:

- Dørlåsen er ikke skikkelig festet til døra, fordi det er mulig at døra har blitt utilsiktet åpnet når låsen ble aktivert. Slå av og på ovnen igjen og vent i noen minutter før du på nytt velger en rengjøringssyklus.

Hvis man åpner døren i løpet av en varmlufffunksjon vil viften stoppe:

- Dette er ikke en feil, det er produktets normale funksjon og er nyttig for å unngå at for mye varme slippes ut av ovnen, når man bearbeider matretter under tilberedningen. Når man lukker ovnsdøren vil viften gjenoppta sin normale funksjon.



I tilfelle problemet ikke har blitt løst eller det forekommer andre typer feil, må man ta kontakt med nærmeste servicesenter.



I tilfelle det vises andre feilmeldinger **Feil XX**: må man skrive ned feilmeldingen, funksjonen og temperaturen som er innstilt og ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Tilkoblingsalarmer (kun på enkelte modeller)

For ytterligere informasjon se **Tilkoblingsveiledning**.



5 Installasjon

5.1 Elektrisk tilkobling



Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt

- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personell.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Slå av hovedstrømforsyningen.

Generell informasjon

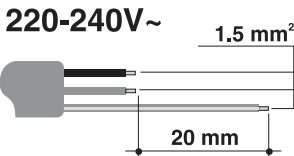
Kontroller at strømmnettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkenavn er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes. Produktet fungerer ved 220-240 V~.

Bruk en trepols ledning (ledning 3 x 1,5 mm², som tilsvarer den interne strømleiderens tverrsnitt).

Utfør jordingstilkoblingene med en kabel som er minst 20 mm lengre enn de andre kablene.



Tilkobling med kontakt og støpsel

Påse at pluggen og kontakten er av samme type.

Unngå bruk av reduksjonsstykker, adaptere eller shunter, da de kunne forårsake oppvarming eller brannskader.

Fast tilkobling

Sørg for en allpolet sikkerhetsinnretning på forsyningelinjene som garanterer frakobling fra nettet, med en åpningsavstand for kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelsene for overspenning i kategori III, i samsvar med installasjonsreglene.

Kontrolltest

En kontrolltest skal gjennomføres etter installasjonen. Hvis platetoppen ikke skulle fungere, etter at du har forsikret deg om at du har fulgt instruksene på riktig måte, må du koble den fra strømmettet og kontakte teknisk kundeservice.

Utskiftning av strømkabel



Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.

1. Skru ut skruene i dekselet på baksiden og fjern dekselet for å komme til klemmen.
2. Skift ut strømkabelen.
3. Forsikre deg om at ledningene (ovn eller eventuell platetopp) følger en optimal utlegging, slik at man unngår at de kommer i kontakt med produktet.



Installasjon

5.2 Plassering



Tungt produkt
Fare for klemming

- Plasser produktet inn i innbyggingsmøbelet ved hjelp av en annen person.



Trykk på den åpne døren
Fare for skader på produktet

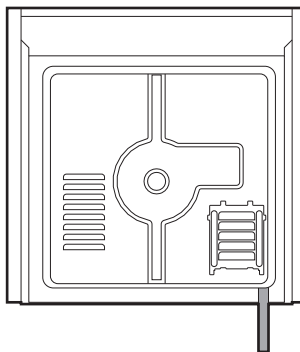
- Bruk aldri den åpne døren som håndtak til å løfte produktet på plass i innbyggingsmøbelet under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.



Varmeproduksjon under bruk av produktet
Brannfare

- Kontroller at møbelmaterialet er varmebestandig.
- Kontroller at møbelet er utstyrt med alle nødvendige åpninger.
- Ikke installer produktet i en nisje som lukkes med en luke, eller i et skap.

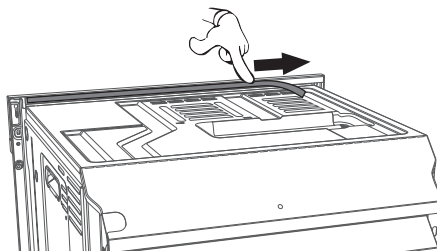
Strømledningens posisjon



(sett bakfra)

Pakning på betjeningspanelet

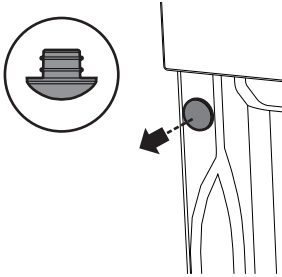
Lim pakningen som følger med på den bakre delen av betjeningspanelet for å unngå eventuell infiltrasjon fra vann eller lignende.



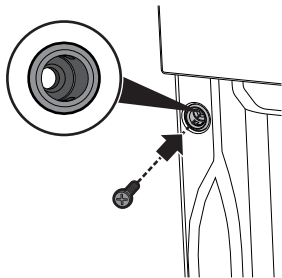


Festebøssinger

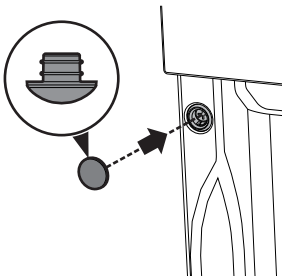
1. Fjern bøssingpluggene som er satt inn foran på produktet.



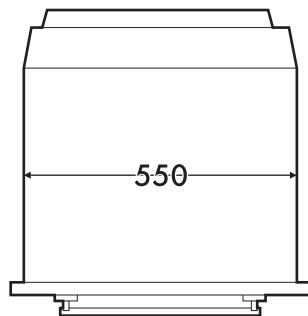
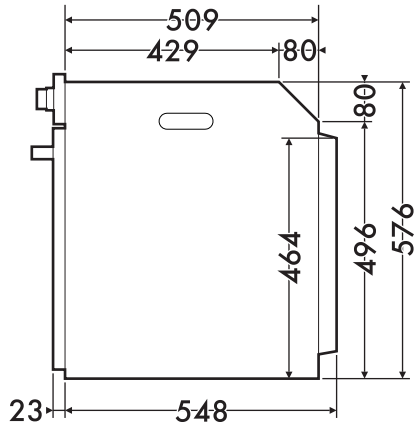
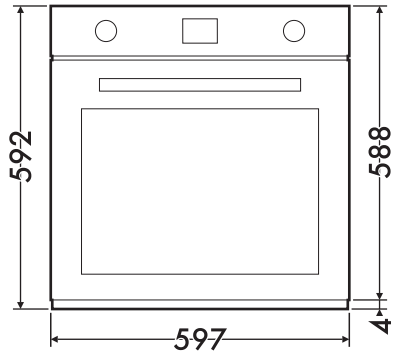
2. Plasser produktet i innfelling.
3. Fest produktet til møbelet med skruene.



4. Dekk bøssingene med pluggene som tidligere ble fjernet.



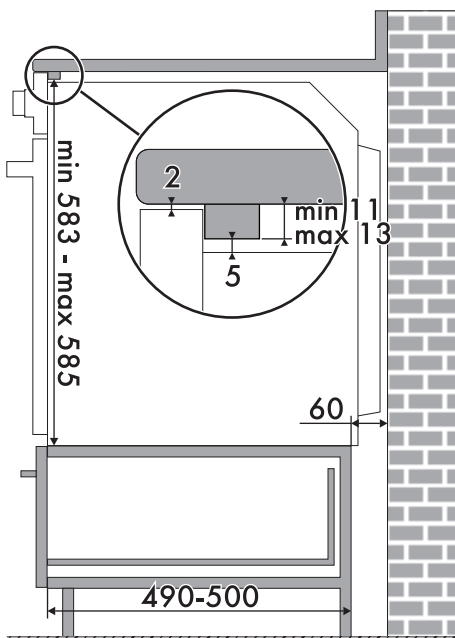
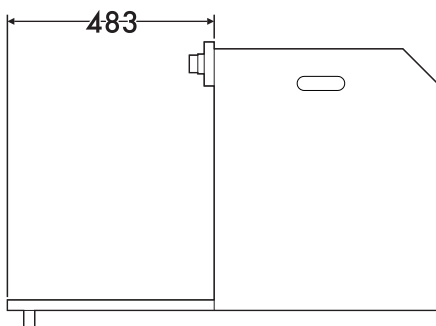
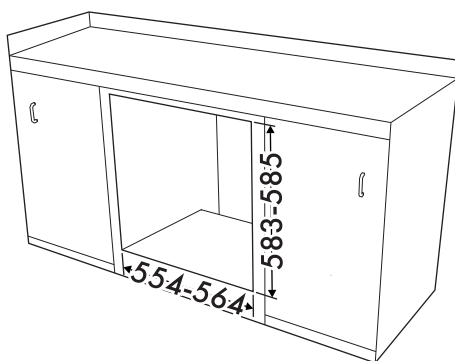
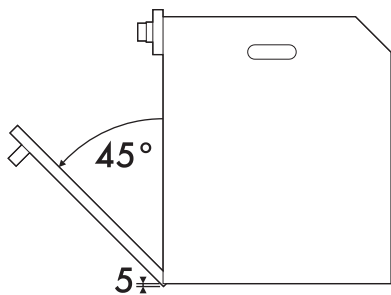
Produktets størrelse (mm)





Installasjon

Innbygging under arbeidsbenk (mm)

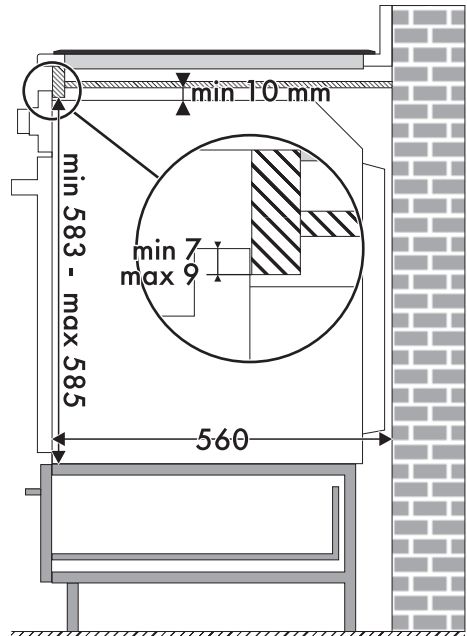
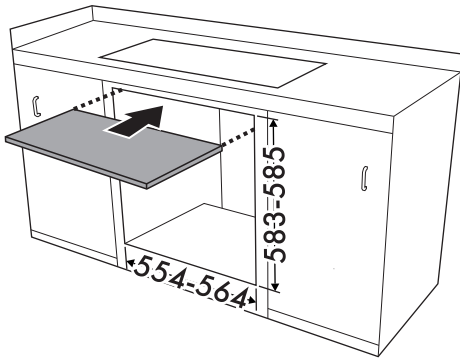


Forsikre deg om at den bakre/ nedre delen av møbelet har en åpning på cirka 60 mm.



Innfelling under platetopper (kun på pyrolytiske modeller)

Hvis det plasseres en platetopp over ovnen, må du installere et separasjonssjikt av tre i en avstand på minst **10 mm** fra den øvre delen av ovnen, slik at du unngår overoppvarming når begge produktene er i funksjon samtidig. Separasjonssjiktet må kun fjernes ved hjelp av egnet verktøy.



NO

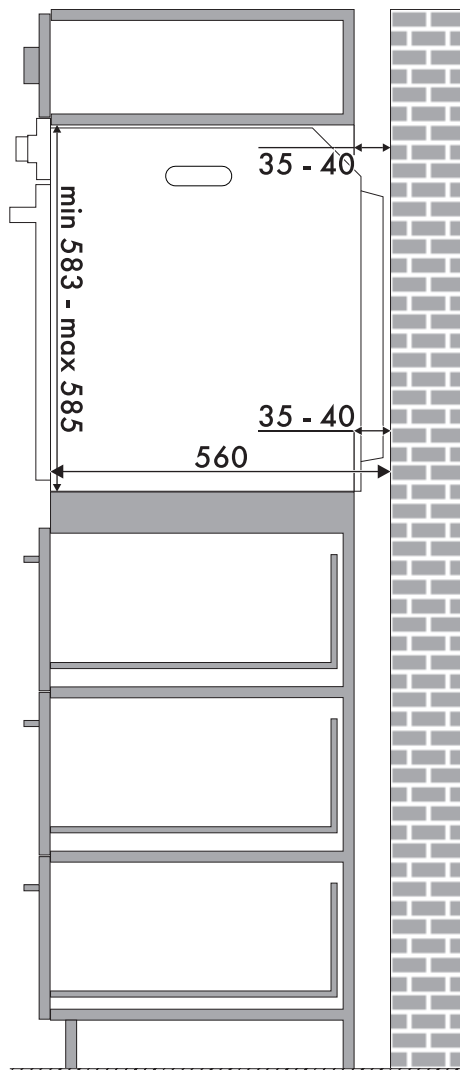
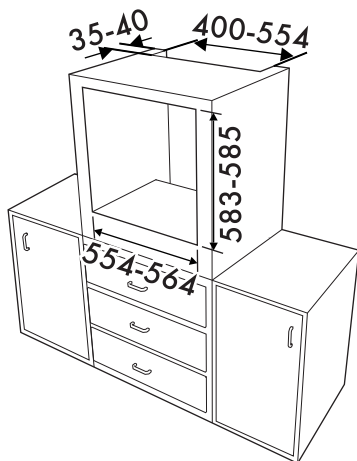


Sammen med separasjonssjiktet av tre, må det installeres en trestang under arbeidsbenken, slik at man får brukt den selvklebende pakningen som er festet til den øvre delen av betjeningspanelet og inngår eventuelle infiltrasjoner av vann eller andre væsker.



Installasjon

Innbygging i søyle (mm)



Forsikre deg om at den øvre/
bakre delen av møbelet har en
åpning på cirka 35-40 mm i
dybden.



914778820/A