

# Innholdsfortegnelse

<b>1 Advarsler</b>	<b>188</b>
1.1 Generelle sikkerhetsregler	188
1.2 Formålet med produktet	192
1.3 Produsentens ansvar	192
1.4 Denne bruksanvisningen	192
1.5 Typeskilt	192
1.6 Kassering	193
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	194
1.8 For å spare energi	194
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>195</b>
2.1 Generell beskrivelse	195
2.2 Betjeningspanel	196
2.3 Andre deler	196
2.4 Tilgjengelig tilbehør	197
<b>3 Bruk</b>	<b>198</b>
3.1 Første gangs bruk	198
3.2 Bruk av tilbehøret	199
3.3 Bruk av ovnen	200
3.4 Tilberedningsråd	209
3.5 Spesielle funksjoner	210
3.6 Automatikkprogrammer	213
3.7 Undermeny	216
<b>4 Rengjøring og vedlikehold</b>	<b>219</b>
4.1 Rengjøring av overflater	219
4.2 Rengjøring av døra	220
4.3 Rengjøring av ovnsrommet	222
4.4 Pyrolyse	223
4.5 Ekstraordinært vedlikehold	225
<b>5 Installasjon</b>	<b>227</b>
5.1 Elektrisk tilkobling	227
5.2 Plassering	228

## 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 besøker du: [www.witt-ltd.com](http://www.witt-ltd.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.

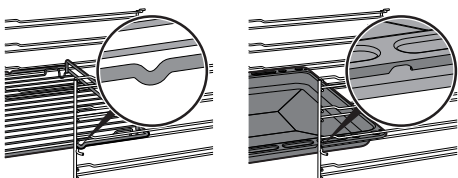
## Skader på produktet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkjernere 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 Rådsdirektiv 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 forurenses 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

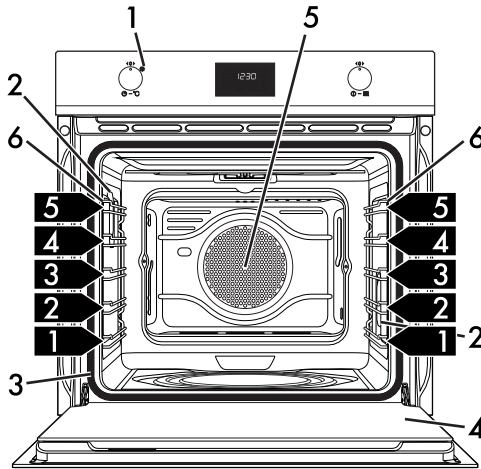
- Forvarm produktet kun hvis dette kreves i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer fines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet 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 Lampe

3 Pakning

4 Dør

5 Vifte

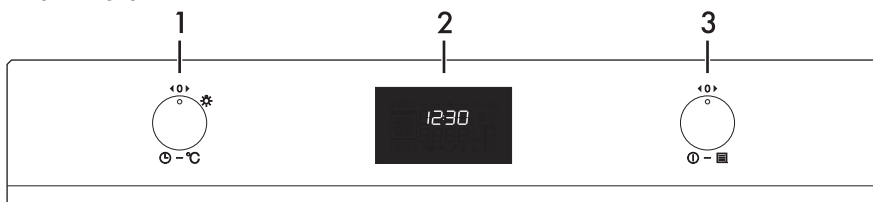
6 Ovnstiger for rister/bakebrett

**1,2,3...** Rille for ovnstiger



# Beskrivelse

## 2.2 Betjeningspanel



### 1 Temperaturknapp — °C

Med denne funksjonsknappen kan du velge tilberedningstemperaturen, varigheten, stille inn programmert tilberedning, gjeldende klokkeslett og slå av eller på lampen inne i ovnsrommet.

### 2 Display

Viser aktuelt klokkeslett, funksjon og valgt tilberedningstemperatur og eventuell innstilt tilberedningstid.

### 3 Funksjonsknapp —

Med denne funksjonsknappen kan du slå av eller på ovnen, og velge tilberedningsfunksjonen.

## 2.3 Andre deler

### Kjølevifte

Viften avkjøler produktet 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.


### Innvendig belysning

Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- når døren åpnes;
- når du setter i gang en hvilken som helst funksjon, bortsett fra funksjonene **ECO**



funksjonene **Pyrolyse**  og

**PyrolyseECO** 

- Når temperaturknappen dreies kort til høyre (manuell aktivering og deaktivering).



Når døren er åpen, er det ikke mulig å slå av den innvendige belysningen.

### Riller

Produktet er utstyrt med riller for plassering av bakebrett eller rister i ulike høyder. Høyden for innsetting telles nedenfra og oppover (se 2.1 Generell beskrivelse).

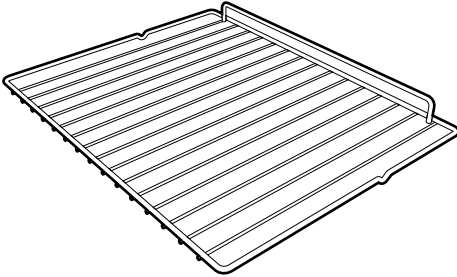


## 2.4 Tilgjengelig tilbehør



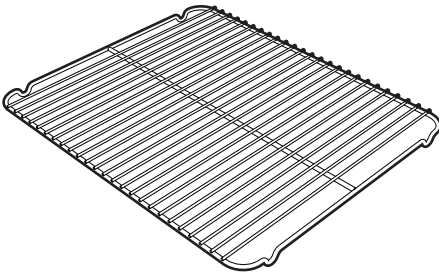
For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.

### Ovnsrist



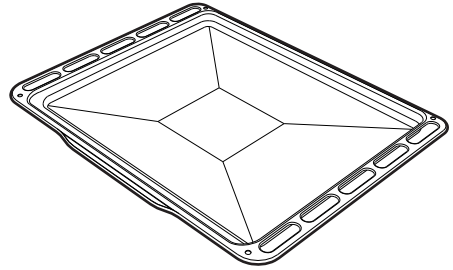
Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

### Rist til bakebrett



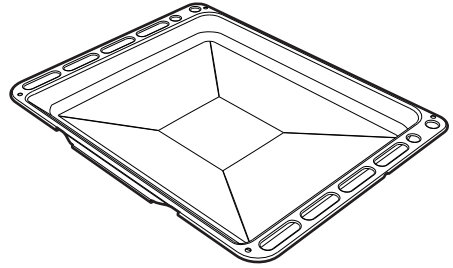
Skal plasseres over bakebrettet ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

### Bakebrett (kun på enkelte modeller)



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 og kjeks.



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



#### Feilaktig bruk

#### Fare for skader på 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 forbrenninger

- Hold døren lukket under tilberedning.
- Beskytt hendene med grillvotter når mat flyttes inne i ovnsrommet.
- Ikke berør varmelementene inne i ovnsrommet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.



#### 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 tilberedninger som kan frigjøre olje og fett.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.

### 3.1 Første gangs bruk

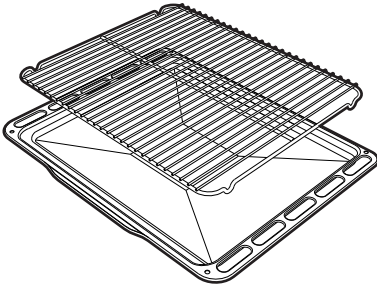
1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern og vask alt tilbehør til produktet (se 4 Rengjøring og vedlikehold).
4. Varm opp den tomme ovnen til maksimal temperatur for å fjerne eventuelle rester fra produksjonen.



## 3.2 Bruk av tilbehøret

### Rist til bakebrett

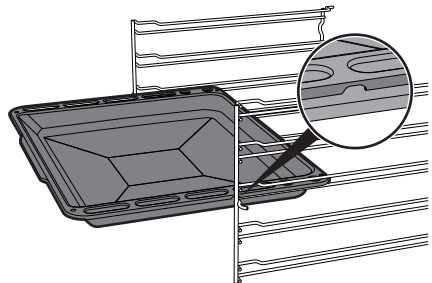
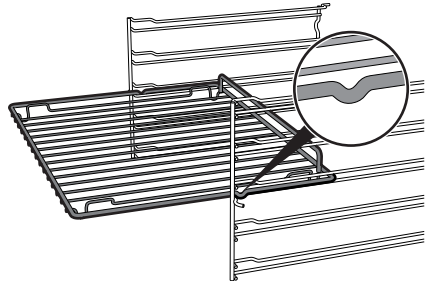
Risten til bakebrettet må settes inn i bakebrettet. På denne måten er det mulig å samle opp fett separat fra maten som tilberedes.



### Rister og bakebrett

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

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



NO



Før ristene og bakebrettene forsiktig inn i ovnsrommet til de stopper.

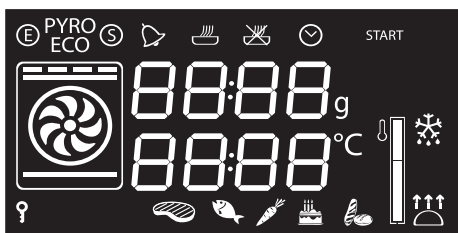


Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



## 3.3 Bruk av ovnen

### Display



Kontrollampe Eco-Logic

Kontrollampe pyrolyse

Kontrollampe Show Room

Kontrollampe på varseluret

Kontrollampe tidsinnstilt tilberedning

Kontrollampe programmert tilberedning

Kontrollampe klokke

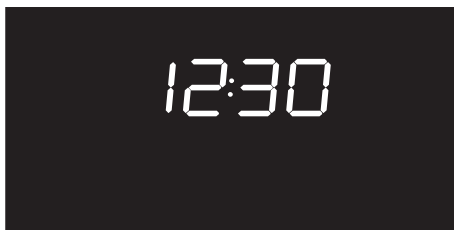
Kontrollampe barnesikring

Kontrollampe dørlås

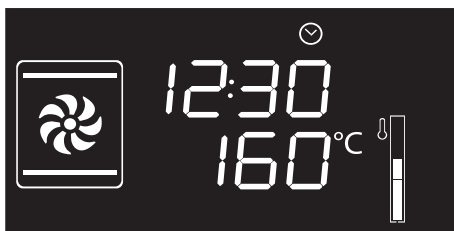
Temperaturnivå nådd

### Bruksforhold

**Stand-by:** Når ingen funksjon er valgt, viser displayet aktuelt klokkeslett.



**ON:** Hvis en hvilken som helst funksjon er blitt aktivert, viser displayet innstilte parametere som temperatur, varighet, og når den innstilte temperaturen nås.



Ved hvert trykk på temperaturknappen mens en funksjon pågår, går den syklisk videre i parametertilstanden i følgende rekkefølge.

Temperatur

Varighet timer/varselur

Varighet funksjon

Varighet programmert tilberedning (hvis det er valgt en tidsinnstilt tilberedning).

Visning av klokkeslett



I hver tilstand er det mulig å endre verdien ved å vri temperaturknappen mot høyre eller venstre. Hold knappen vridd for å oppnå en raskere økning eller reduksjon.

## Regulering av klokkeslettet

Ved første gangs bruk eller etter et strømbrudd, vil det blinkende symbolet



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

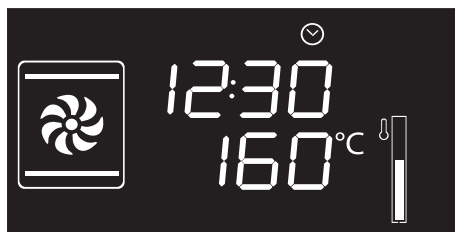
1. Vri temperaturknappen for å stille inn det viste klokkeslettet (hold knappen vridd for å oppnå en raskere økning eller reduksjon).
2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri temperaturknappen for å stille inn minuttene (hold knappen vridd for å oppnå en raskere økning eller reduksjon).
4. Trykk på temperaturknappen for å avslutte reguleringen.



Det kan være nødvendig å endre aktuelt klokkeslett, for eksempel på grunn av sommertid-vintertid. Fra stand-by posisjonen, holder du temperaturknappen vridd mot høyre eller venstre, helt til timeverdiene blinker.

Det er ikke mulig å endre klokkeslettet hvis produktet er i ON-modus.

## Tilberedningsfunksjoner



1. Velg en tilberedningsfunksjon med funksjonsknappen.
2. Trykk inn og dreii temperaturknappen for å endre tilberedningstemperaturen.
3. Trykk på funksjonsknappen for å starte tradisjonell tilberedning.



Det er mulig å avbryte en funksjon når som helst ved å holde funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder.

## Forvarmingsfase

Tilberedningen innledes med en forvarmingsfase, slik at produktet når tilberedningstemperaturen raskere.

Denne fasen signaliseres ved at nådd nivå blinker.



Ved avsluttet forvarming vil nådd nivå lyse kontinuerlig og et lydsignal varsler om at matvarene kan settes inn i ovnsrommet.





## Liste over funksjoner



### ECO

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

Ideelt for tilberedning av kjøtt, fisk og grønnsaker. Vi anbefaler den ikke for kaker som krever heving.

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 tilberedningstiden (og en eventuell forvarming) litt lenger.



### Over- og undervarme

Varmen som kommer jevnt ovenfra og nedenfra, gjør dette systemet egnet til tilberedning av utvalgte retter. Tradisjonell tilberedning, også kjent som statisk konveksjon, er egnet når du bare skal tilberede én rett om gangen. Ideell for alle typer av stek, brød, kaker og er spesielt godt egnet for fett kjøtt, slik som gås og and.



### Grill

Varmen fra grillelementet gir perfekte grillresultater særlig for alle tynne og middels tykke kjøttstykker og i kombinasjon med det roterende spiddet (der tilgjengelig) gir denne funksjonen maten en jevn bruning mot slutten av tilberedningen. Ideell for pølser, ribber og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, i særdeleshet kjøtt.



### Undervarme

Varmen som bare kommer fra bunnen gjør det mulig for mat som krever en høyere bunntemperatur å bli gjennomstekt, uten at dette påvirker matens bruning. Ideell for kaker, paier, terter og pizzaer.



### Over- og undervarme med omluft

Kombinasjonen av varmluft og tradisjonell tilberedning, sikrer jevn tilberedning selv med kompliserte oppskrifter. Ideell for kjeks og kaker, til og med hvis de stekes samtidig på forskjellige nivåer. (Til tilberedning på flere nivåer anbefaler vi bruk av andre og fjerde rille.)





## Omluftsgrill

Viften blåser den varme luften rundt og demper derved den sterke varmebølgen som genereres av grillelementet, og gir et optimalt grillresultat selv ved store matstykker. Ideell for store kjøttstykker (f.eks. svinelegg).



## Undervarme med omluft

Kombinasjonen av viften med det nedre varmeelementet, tillater en raskere tilberedning av matretten. Dette systemet anbefales for sterilisering eller for å fullføre tilberedningen av mat som allerede er godt stekt på overflaten, men ikke på innsiden, og derfor krever en moderat overvarme. Ideell for alle typer mat.



## Varmluft

Når viften kombineres med varmluften (integrert i bakveggen i ovnsrommet) kan du steke ulike typer mat på flere nivåer, så lenge den samme temperaturen og samme type tilberedning kreves. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varme. Det vil for eks. være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.



## Turbo

Kombinasjonen av varmluft og tradisjonell tilberedning, gir en svært rask og effektiv tilberedning på forskjellige nivåer, uten å blande dufter eller smak. Ideell for matvarer med stort volum som krever tilberedning med intensiv varme.



## Varselur

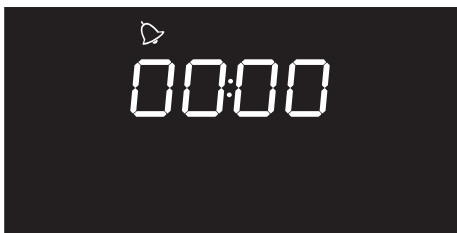



Denne funksjonen avbryter ikke tilberedningen, men aktiverer kun lydsignalet.




Varseluret kan aktiveres både under tilberedning og når produktet er i stand-by modus.

1. Trykk på temperaturknappen én gang (2 ganger, hvis tilberedningen allerede pågår). På displayet vises sifrene  og kontrollampen  blinker.



2. Vri på knappen for å stille inn varigheten (fra 1 minutt opp til 4 timer). Etter noen sekunder vil kontrollampen  slutte å blinke og nedtellingen begynner.

3. Velg ønsket funksjon for tilberedningen og vent til lydsignalet varsler brukeren om at tiden er omme. Kontrollampen  blinker.
4. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene.
5. For å velge et ytterligere varselur dreier du på temperaturknappen.




For å fjerne det tidsinnstilte varseluret må du stille verdien inn til null

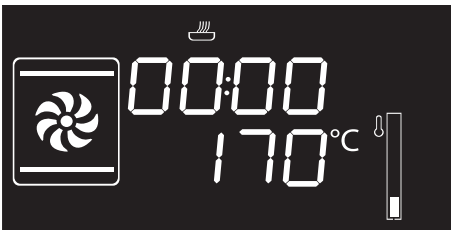


## Tidsinnstilt tilberedning

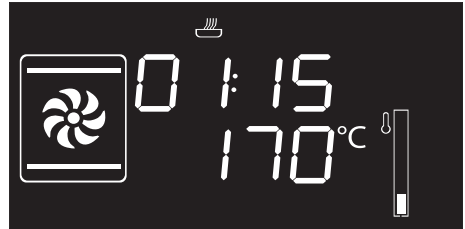
**i** Tidsinnstilt tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.


**i** Aktivering av en tidsinnstilt tilberedning annullerer en eventuell timer/varselur som er innstilt tidligere.

1. Etter å ha valgt en funksjon og en tilberedningstemperatur, trykk tre ganger på temperaturknappen. På displayet vises sifrene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å stille inn tilberedningstiden fra 00:01 til 12:59. Hold knappen vridd for å oppnå en raskere økning eller reduksjon.



3. Noen sekunder etter å ha valgt ønsket varighet, slutter kontrollampen  å blinke og den tidsinnstilte tilberedningen begynner.



For å forlenge tilberedningen i manuell modus, må du på nytt trykke på temperaturknappen. Produktet gjenopptar sin normale funksjon med innstillingene for tilberedning som ble valgt tidligere.



## Bruk

4. Når tilberedningen er over vises meldingen **STOP** på displayet, og det høres et lydsignal.



5. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.



For å deaktivere lydsignalet og velge en ytterligere tidsinnstilt tilberedning, dreier du temperaturknappen til høyre.





For å deaktivere lydsignalet og velge en annen tilberedningsfunksjon, dreier du temperaturknappen til høyre eller venstre.



Trykk og hold inne funksjonsknappen for å slå av produktet.

### Endring av innstilte data ved tidsinnstilt tilberedning

Under bruk er det mulig å endre varigheten av den tidsinnstilte tilberedningen:

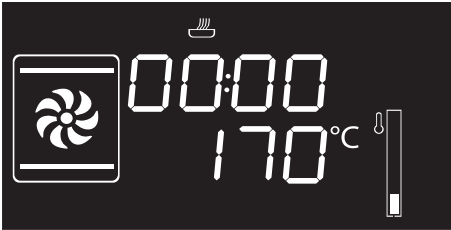
1. Når kontrollampen  lyser kontinuerlig og tilberedningen pågår, må du trykke to ganger på temperaturknappen. Kontrollampen  begynner å blinke.
2. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å endre den tidligere innstilte tilberedningstiden.



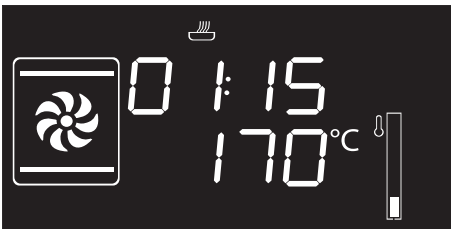
## Programmert tilberedning




**i** Programmert tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å avslutte den automatisk ved et bestemt tidspunkt som er stilt inn av brukeren, med påfølgende automatisk utkobling av produktet.

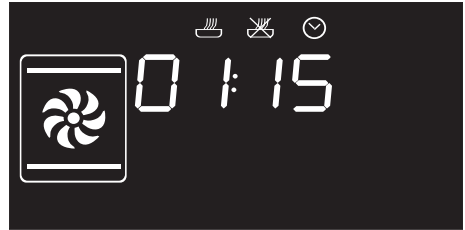
1. Etter å ha valgt en funksjon og en tilberedningstemperatur, trykk tre ganger på temperaturknappen. På displayet vises sifrene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Vri knappen mot høyre eller venstre for å stille inn tilberedningstiden fra 00:01 til 12:59. Hold knappen vridd for å få en raskere økning eller reduksjon.



3. Trykk på temperaturknappen en fjerde gang. Kontrollampen  blinker. Vri knappen mot høyre eller venstre for å stille inn tidspunktet for endt tilberedning.
4. Etter noen sekunder vil kontrollampene  og  slutte å blinke. Produktet venter på tidspunktet for programmert start.



For å forlenge tilberedningen i manuell modus, må du på nytt trykke på temperaturknappen. Produktet gjenopptar sin normale funksjon med innstillingene for tilberedning som ble valgt tidligere.



Ved programmert tilberedning starter antenning av ovnen 10 minutter tidligere, slik at produktet skal rekke å nå den temperaturen som er nødvendig for tilberedningen (forvarming).



## Bruk

5. Når tilberedningen er over vises meldingen **Stop** på displayet, og det høres et lydsignal.



6. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.



Trykk og hold inne funksjonsknappen for å slå av produktet.










På grunn av sikkerheten er det ikke mulig bare å stille inn klokkeslettet for endt tilberedning, uten å ha programmert varigheten.

### Endring av innstilte data ved programmert tilberedning



Etter å ha endret tilberedningstiden, er det nødvendig å stille inn sluttiden på nytt.

Under bruk er det mulig å endre varigheten av den programmerte tilberedningen:

1. Når kontrolllampene  og  lyser kontinuerlig og produktet venter på å starte tilberedningen, må du trykke to ganger på temperaturknappen.  
Kontrolllampen  begynner å blinke.
2. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å endre den tidligere innstilte tilberedningstiden.
3. Trykk på nytt på temperaturknappen.  
Kontrolllampen  slukner og kontrolllampen  begynner å blinke. På displayet vises tidspunktet for endt tilberedning.
4. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å utsette tidspunktet for endt steiking.
5. Etter noen sekunder vil kontrolllampene  og  slutte å blinke og den programmerte tilberedningen vil gjenoppta sin funksjon med de nye innstillingene.



## 3.4 Tilberedningsråd

### Generelle råd

- Bruk en varmluftsfunksjon 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.

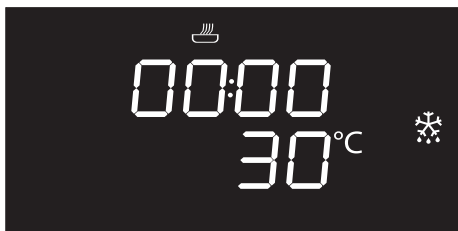
### Råd om optiming og heving


- 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.



## 3.5 Spesielle funksjoner

### Tidsinnstilt tining



1. Sett matretten inn i ovnsrommet.
2. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge funksjonen tidsinnstilt tining .
3. Vri på temperaturknappen for å stille inn varigheten (fra 1 minutt opp til 99 minutter).
4. Trykk på temperaturknappen for å bekrefte den innstilte varigheten. Meldingen **START** blinker.
5. Trykk på funksjonsknappen for å starte den tidsinnstilte tiningen.
6. Når tilberedningen er over vises meldingen **STOP** og det høres et lydsignal.
7. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.
8. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.


### Heving



Under funksjonen for heving er det ikke mulig å endre temperaturen.



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

1. Plasser deigen som skal heves på nivå to.
2. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge hevefunksjonen . Meldingen **START** blinker.
3. Trykk på funksjonsknappen for å starte hevingen.
4. Når tilberedningen er over vises meldingen **STOP** og det høres et lydsignal.
5. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.
6. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.





## Sabbat



Denne funksjonen gjør det mulig å steke matretter, og den overholder samtidig reglene for den hebraiske religionens hviledag.



I denne funksjonen følger produktet enkelte spesielle rutiner:

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



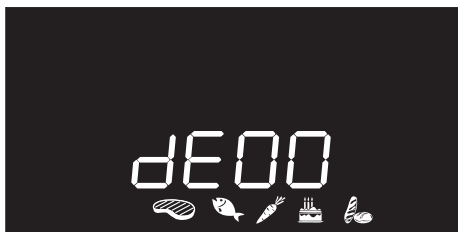
Etter å ha aktivert Sabbat-funksjonen, er det ikke lenger mulig å endre noen parametere.

Enhver håndtering av knappene vil ikke gi noen effekt: kun funksjonsknappen vil fungere for å kunne slå av produktet.


1. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge Sabbat-funksjonen **SAbb**.
2. Trykk inn og drei temperaturknappen for å endre funksjonstemperaturen.
3. Trykk på temperaturknappen for å bekrefte den innstilte temperaturen. Meldingen **START** blinker.
4. Trykk på funksjonsknappen for å starte Sabbat-funksjonen.
5. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.



## Vektbasert tining







Denne funksjonen gjør det mulig å tine matvarer basert på vekt og type av matvarer som skal tines.

1. Sett matretten inn i ovnsrommet.
2. Trykk inn og dreii funksjonsknappen for å velge vektbasert tining, som varsles med meldingen **dE00** og av de opplyste matvaresymbolene .
3. Trykk på funksjonsknappen for å bekrefte vektbasert tining.
4. Vri på funksjonsknappen for å velge type av matvarer som skal tines.

5. Vri på temperaturknappen for å velge vekten (i gram) for matvaren som skal tines.
6. Trykk på funksjonsknappen for å bekrefte de innstilte parameterne og starte tiningen.
7. Når tilberedningen er over vises meldingen **Stop** og det høres et lydsignal.
8. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.
9. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.

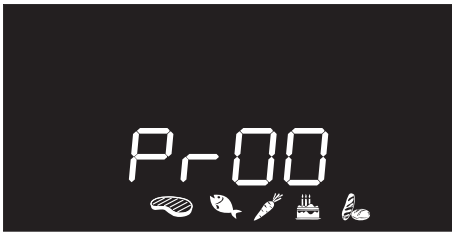
## Forhåndsinnstilte parametere

dE	Type	Vekt (g)	Tid (min)*
01 	Kjøtt	500	120
02 	Fisk	300	55
03 	Frukt	300	35
04 	Brød	300	25


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



## 3.6 Automatikkprogrammer



Automatikkprogrammene for tilberedning er delt inn etter typen av matretter som skal tilberedes.

1. Trykk inn og dreii funksjonsknappen for å velge tilberedningen med automatikkprogrammer merket med meldingen **Pr 00** og de opplyste matvaresymbolene .
2. Trykk på funksjonsknappen for å bekrefte tilberedning med automatikkprogrammer.
3. Vri på funksjonsknappen for å velge ønsket program (se Tabell for automatikkprogrammer).
4. Vri på temperaturknappen for å velge vekten (i gram) for matvaren som skal tilberedes.

5. Når forvarmingen er over vil teksten **START** blinke. Sett inn matretten som skal tilberedes og trykk på funksjonsknappen for å starte tilberedningen.

6. Når tilberedningen er over vises meldingen **Stop** og det høres et lydsignal.

7. For å deaktivere lydsignalet trykker du på eller dreier en av de to knappene, eller åpner døren.

8. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.



I de automatiske programmene er det mulig å stille inn en programmert tilberedning.



Det er mulig å avbryte en funksjon når som helst ved å holde funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder.



# Bruk

## Tabell for automatikkprogrammer



### KJØTT (01 - 05)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
01	Roast beef (medium stekt)	1000	2		200	40
02	Svinestek	1000	2		190	75
03	Lam (godt stekt)	1000	2		190	110
04	Kalv	1000	2		190	65
05	Stekt kylling (hel)	1000	2		200	64



### FISK (06 - 07)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
06	Fersk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frossenfisk	500	2		160	45



### GRØNNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
08	Forskjellige grillede	500	4		250	15 + 10 <sup>(1)</sup>
09	Stekte	1000	2		200	45
10	Ovnsbakte poteter	1000	2		220	40

<sup>(1)</sup> 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.



## KAKER (11 - 13)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
11	Kjeks	600	2		160	18
12	Muffin	500	2		160	18
13	Fruktterte	800	2		170	40



## BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
14	Gjærbakst (brød)	1000	2		200	30
15	Pizza i langpanne	1000	1		280	7
16	Pizza på steinplate	500	1 <sup>(2)</sup>		280	4
17	Ovnsstekt pasta	2000	1		220	40
18	Lasagne	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40

NO

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



Tidene som er angitt i tabellene inkluderer ikke tid for forvarming og henviser til tilberedning av hele stykker. Hvis matvarene deles opp i mindre porsjoner reduseres tilberedningstiden.



## 3.7 Undermeny

Produktet er utstyrt med en skjult undermeny som gir brukeren mulighet til å:

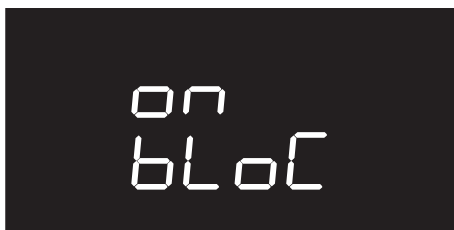
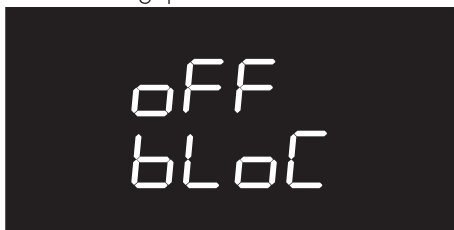
- Aktivere eller deaktivere Barnesikringen.
- Aktivere eller deaktivere Show Room-modusen (som deaktiverer alle varmeelementene, og lar kun betjeningspanelet fungere).
- Aktivere eller deaktivere Lavt strømforbruk-modusen (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere Varmholdingsmodusen (Keep warm).
- Aktivere eller deaktivere tidsinnstilling for lampen (Eco light).

Med produktet i standby-modus

1. Aktivere den innvendige lampen ved å vri raskt på temperaturknappen.
2. Trykk og hold inne temperaturknappen i minst 5 sekunder.
3. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å endre innstillingen (ON/OFF).
4. Trykk på temperaturknappen for å gå til neste modus.

## Barnesikringsmodus

I denne modusen sperres produktets betjeningsknapper automatisk etter ett minutt med normal funksjon, uten at brukeren må gripe inn.



Under normal funksjon vises den via kontrollampen  som slår seg på.

For å deaktivere sperren midlertidig under en tilberedning, holder du temperaturknappen inne i 5 sekunder. Etter et minutt siden siste innstilling aktiveres låsen igjen.



Hvis du varierer posisjonene for knappen vil meldingen

**bLoC** vises på displayet i noen sekunder.



Selv når barnesikringen er på kan produktet slås av umiddelbart ved å trykke på funksjonsknappen 3 sekunder.



## Show Room-modus (kun for utstillere)

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



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



Hvis modusen er aktiv, vil kontrollampen tennes på displayet.

## Lavt strømforbruk-modus

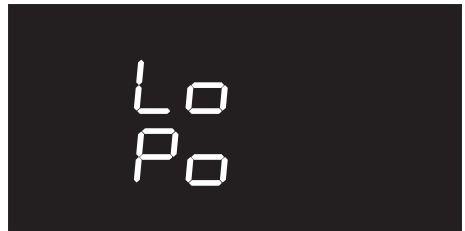
I denne modusen kan produktet begrense strømforbruket.

Egnet, hvis man vil benytte flere husholdningsapparater på samme tid.

HI: Normalt strømforbruk.



LO: Lavt strømforbruk.



Hvis Lavt strømforbruk-modusen er aktiv, vil tidene for forvarming og tilberedning forlenge seg.



Hvis modusen er aktiv, vil kontrollampen tennes på displayet.



## Varmholdingsmodus

Denne modusen gjør det mulig for produktet, ved slutten av en tilberedning som er stilt inn med en varighet (hvis denne ikke avbrytes manuelt), å holde maten som nettopp er blitt tilberedt (ved lave temperaturer), varm i cirka 1 time.



## Modus tidsinnstilling lampe

For en ytterligere energisparing slås lampen automatisk av ett minutt etter start av tilberedningen.



For å hindre at ovnen slår av lampen automatisk etter ett minutt, må du stille denne modusen på OFF.



Det er alltid mulig å slå lampen på/av manuelt ved å vri temperaturknappen mot høyre i begge innstillingene.





## 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 støldeler, 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.



Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

### 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 spesielle produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer. Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll 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. Skyll 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.



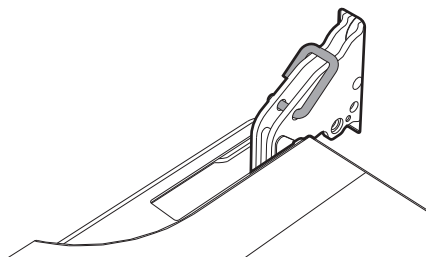
## 4.2 Rengjøring av døra

### Demontering av døra

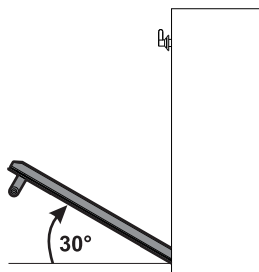
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

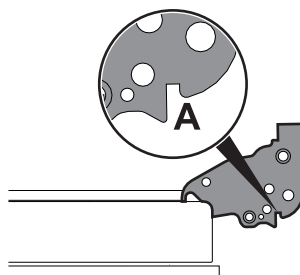
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



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.



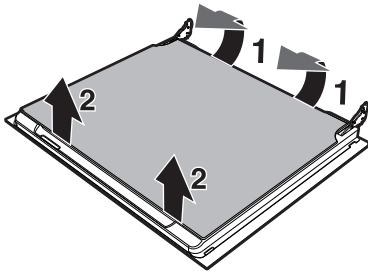
Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.



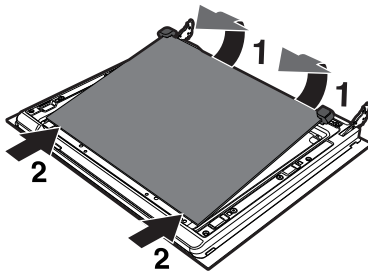
## Demontering av innvendig glass

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

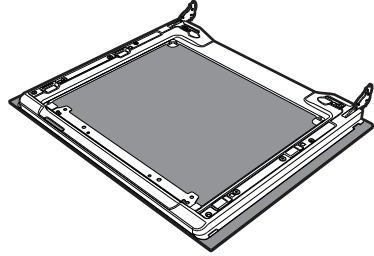
1. Fjern det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene (1).
2. Dra deretter den framre delen (2) oppover. På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.



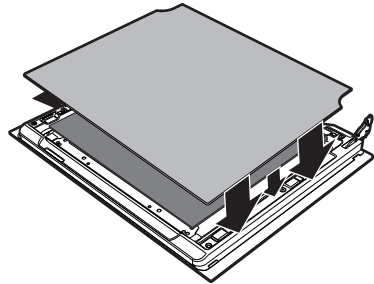
3. På noen modeller er det et mellomliggende glass. Fjern det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover.



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.





## Rengjøring og vedlikehold

### 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.



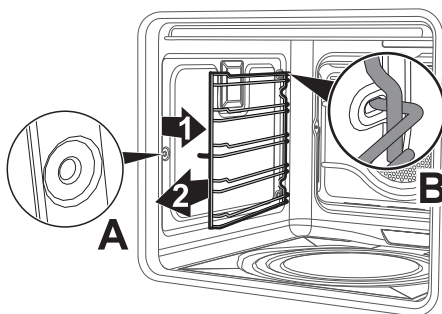
Ved bruk av spesifikke rengjøringsprodukter anbefaler vi at du lar enheten fungere ved maksimal temperatur i cirka 15/20 minutter, for å fjerne eventuelle rester.

### 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 rengjøringsssyklusen (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.





## 4.4 Pyrolyse



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 skader på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.

### Innledende oppgaver

Før du starter pyrolysen:

- Rengjør det innvendige glasset i henhold til normale rengjøringsprosedyrer.
- Ved svært vanskelig skitt kan du spraye på glasset med et produkt for rengjøring av ovner (les advarelsene som produktet er merket med), la virke i 60 minutter, skyl og tørk deretter glasset med kjøkkenpapir eller en mikrofiberklut.
- Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
- Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
- Fjern eventuelle uttrekkbare spor
- Lukk døren.

## Innstilling av pyrolysen

1. Velg med funksjonsknappen en av rengjøringsfunksjonene **PYRO ECO** eller **PYRO ECO**.
2. Drei temperaturbryteren til høyre eller venstre for å stille inn varigheten på rengjøringsssyklusen, fra minimum 2 timer til maksimum 3 timer (bortsett fra funksjonen **PYRO ECO** der varigheten er bestemt til en verdi på 120 minutter).
3. Trykk på temperaturknappen for å starte pyrolysen.

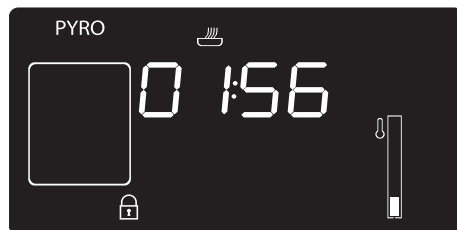



Anbefalt varighet av pyrolysen:

- Lite skitten: 2 timer.
- Middels skitten: 2 timer og 30 minutter.
- Svært skitten: 3 timer.

ON

## Pyrolyse



1. På panelet vises teksten **PYRO ECO** eller **PYRO ECO** og den resterende tiden, for å indikere at produktet gjennomfører en automatisk rengjøringsssyklus.
2. Etter 2 minutter etter at pyrolysen er startet blokkeres døra (kontrollampen for dørlåsen  tennes) av en innretning som gjør det umulig å åpne døra.



## Rengjøring og vedlikehold

**i**

Det er ikke mulig å velge noen funksjon når dørlåsen er på.

3. Når pyrolysen er over forblir døra blokkert til temperaturen inne i ovnsrommet er nede i sikkert nivå. Vent til ovnsrommet avkjøles og samle opp restene inne i ovnen med en fuktet mikrofiberklut.

**i**

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

**i**




Under pyrolysen lager viftene en mer intens lyd, dette skyldes den høyere roterings hastigheten. 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 tid for å inngå overoppvarming av veggene på møbler og framsiden av produktet.



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

### Innstilling av programmert pyrolyse

Klokkeslettet for start av pyrolysen kan programmeres, slik som de andre tilberedningsfunksjonene.

1. Etter å ha valgt varigheten av pyrolysen trykker du på temperaturbryteren. På displayet vises gjeldende klokkeslett og kontrollampen  tennes.
2. Drei temperaturbryteren til høyre eller venstre for å stille inn klokkeslettet da du vil at pyrolysen skal avsluttes.
3. Etter noen sekunder forblir kontrollampene  og  tent, og produktet venter på å nå starttiden som er innstilt for å sette i gang rengjøringssyklusen.

**i**

Det er ikke mulig å velge noen funksjon når dørlåsen er på.



## 4.5 Ekstraordinært vedlikehold

### Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen



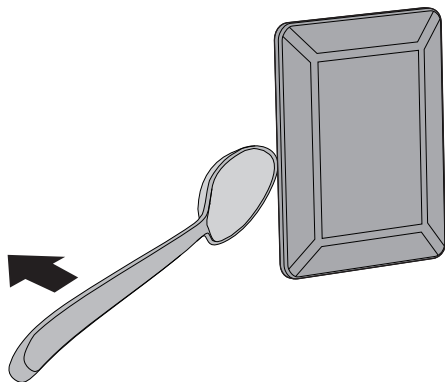
Strømførende deler  
Fare for elektrisk støt

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

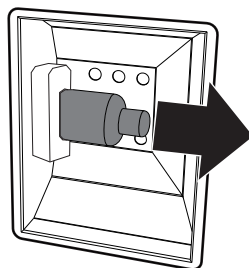
1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
3. Fjern lampedekselet med et redskap (f.eks. en skje).



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

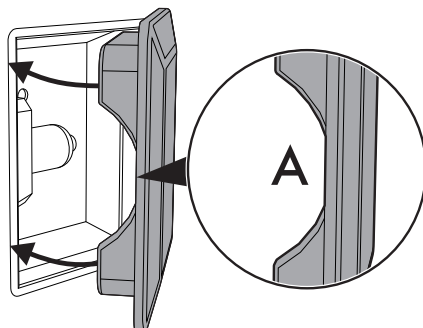


4. Skyv ut og fjern lampen.



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 dekselet 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" har blitt stilt inn (for ytterligere detaljer, se avsnitt "Undermeny").

Kommandoene svarer ikke:

- Kontroller om modusen "barnesikring" er blitt innstilt (for ytterligere detaljer, se avsnitt "Undermeny").

Tilberedningstidene er høyere enn dem som er indikert i tabellen:

- Kontroller om modusen "Lavt strømforbruk" er blitt innstilt (for ytterligere detaljer, se avsnitt "Undermeny").

Etter den automatiske rengjøringscyklusen (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 "ERR4":

- 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 produktet igjen og vent i noen minutter før du på nytt velger en rengjøringscyklus.

Hvis man åpner døren i løpet av en varmluftfunksjon 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 ERRx: må man skrive ned feilmeldingen, funksjonen og temperaturen som er innstilt og ta kontakt med nærmeste servicesenter.





## 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

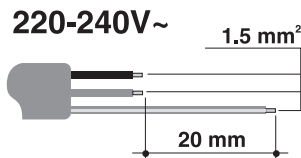
Kontroller at strømmnettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

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 mm<sup>2</sup>, som tilsvarer den interne strømlederens 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.

ON



# Rengjøring og vedlikehold

## 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**

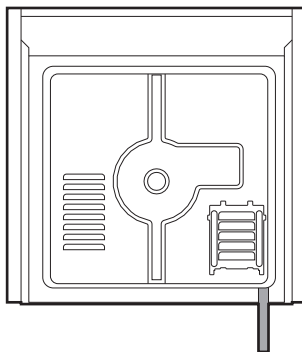
- Bruk aldri den åpne døren som håndtak til å løfte produktet på plass i innbyggingsmøbelet under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.



**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.

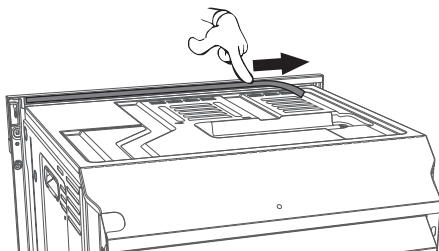
## Strømledningens posisjon



(sett bakfra)

## Pakning på betjeningspanelet

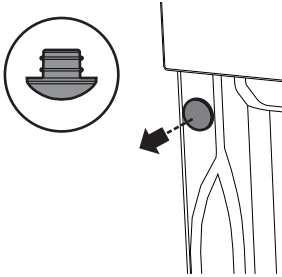
Lim pakningen som følger med på den bakre delen av betjeningspanelet for å unngå eventuell infiltrasjon fra vann eller lignende.



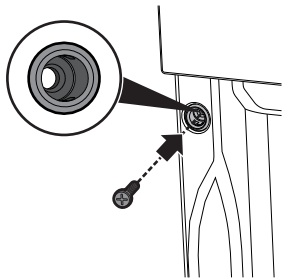


## Festebøssinger

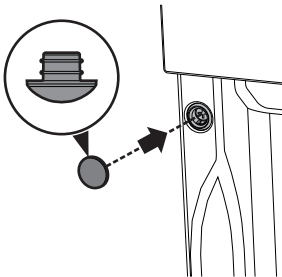
1. Fjern bøssingpluggene som er satt inn foran på produktet.



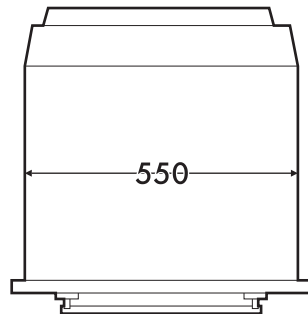
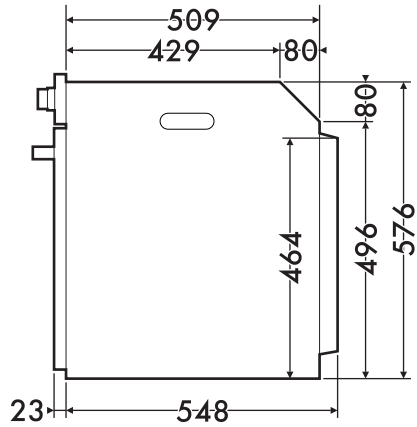
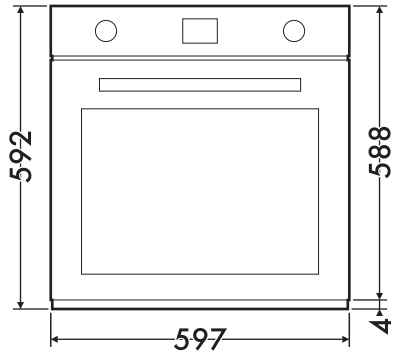
2. Plasser produktet i innfellingen.
3. Fest produktet til møbelet med skruene.



4. Dekk bøssingene med pluggene som tidligere ble fjernet.



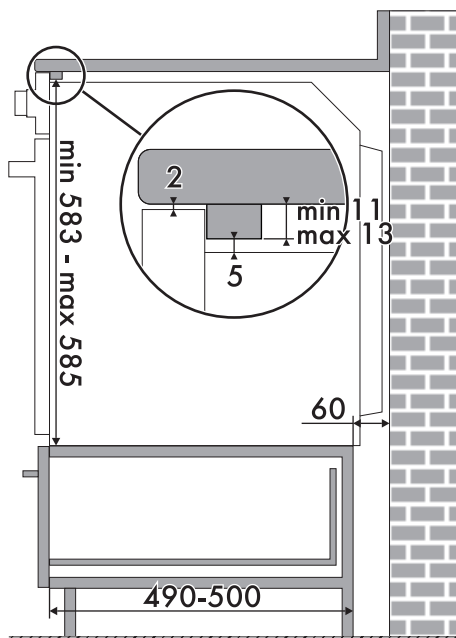
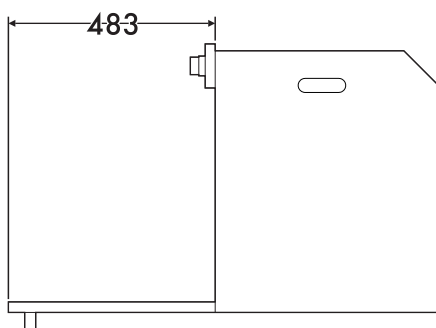
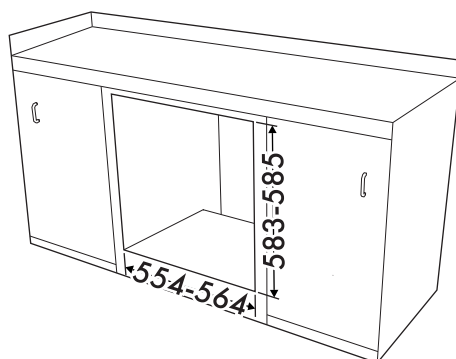
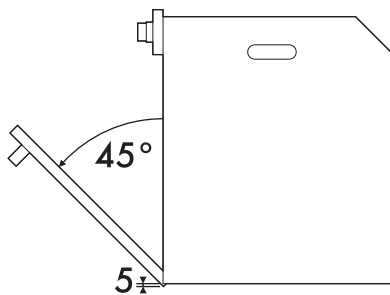
## Produktets størrelse (mm)





## Rengjøring og vedlikehold

### Innbygging under arbeidsbenk (mm)

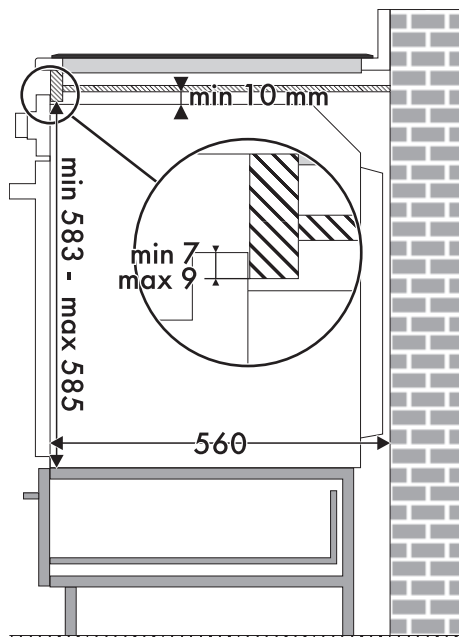
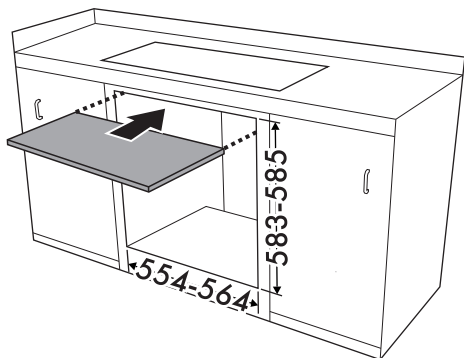


Forsikre deg om at den bakre/ nedre delen av møbelet har en åpning på cirka 60 mm.



## 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

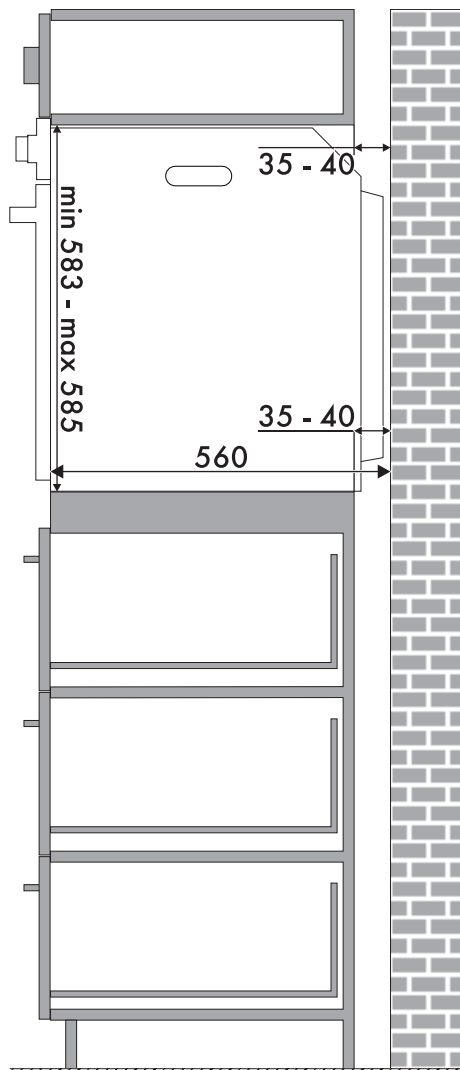
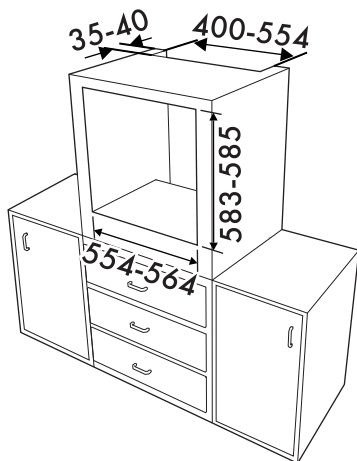


Sammen med separasjonssjiktet av tre, må det installeres en trestang under arbeidsbenken, slik at man får brukt den selvklebende pakningen som er festet til den øvre delen av betjeningspanelet og inngår eventuelle infiltrasjoner av vann eller andre væsker.



## Rengjøring og vedlikehold

Innbygging i søyle (mm)



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



914779024/A