

Innholdsfortegnelse

1 Instruksjoner	132
1.1 Generelle sikkerhetsinstruksjoner	132
1.2 Produsentens ansvar	133
1.3 Apparatets hensikt	133
1.4 Avfallsbehandling	133
1.5 Identifikasjons skilt	134
1.6 Denne bruksanvisningen	134
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	134
2 Beskrivelse	135
2.1 Generell beskrivelse	135
2.2 Kontrollpanelet	136
2.3 Andre deler	137
2.4 Tilgjengelig tilbehør	138
3 Bruk	139
3.1 Instruksjoner	139
3.2 Første bruk	139
3.3 Bruke tilbehøret	140
3.4 Bruk av ovnen	140
3.5 Tilberedningsråd	147
3.6 Sekundær meny	150
4 Rengjøring og vedlikehold	152
4.1 Instruksjoner	152
4.2 Rengjøring av overflater	152
4.3 Vanlig, daglig rengjøring	152
4.4 Matflekker eller rester	152
4.5 Avmontering av ovnsdøren	152
4.6 Rengjøring av dørglass	153
4.7 Fjerning av de innvendige glasspanelene	153
4.8 Rengjøring av innsiden av ovnen	154
4.9 Pyrolyse	155
4.10 Ekstraordinært vedlikehold	157
5 Installasjon	159
5.1 Elektrisk tilkobling	159
5.2 Utskiftning av ledning	159
5.3 Posisjonering	160

Vi anbefaler at du leser denne håndboken grundig. Den inneholder alle instruksjoner for vedlikehold av apparatets estetiske og funksjonelle egenskaper.

For ytterligere produktinformasjon: www.witt-ltd.com



1 Instruksjoner

1.1 Generelle sikkerhetsinstruksjoner

Personskader

- Dette apparatet og dets deler blir meget varme under bruk.
- Ikke bærer disse elementene under bruk.
- Hold barn under 8 år unna apparatet hvis de ikke er konstant under oppsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- I løpet av bruk må man ikke plassere metalliske objekter på apparatet, slik som kniver, gafler, skjærer og lokk.
- Lukk apparatet etter bruk.
- Forsøk aldri å slukke en flamme/brann med vann: skru av apparatet og dekk til flammen med et lokk eller med et brannteppe.
- Operasjoner av rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten overoppsyn.
- Sørg for at kvalifisert personale utfører installasjons- og assistansearbeid i henhold til gjeldende standarder.
- Modifiser ikke apparatet.
- Stikk ikke skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i sporene til apparatet.

- Prøv ikke å reparere apparatet selv eller uten hjelp fra en kvalifisert tekniker.
- Hvis strømforsyningskilder er ødelagt, kontaktes senteret for teknisk assistanse umiddelbart og de vil erstatte den.

Skader på apparatet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålsvamper).
- Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Ikke sitt på apparatet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av apparatet.
- Bildekk ikke ventilkontrolleren og spor for varmespredning.
- Ikke etterat apparatet uten oppsyn i løpet av steiking som kan frigjøre fett og oljer.
- Ikke etterat ting på steikeoverflatene.
- Ikke bruk apparatet for å varme opp rom av noen grunn.



For dette apparatet

- Før man skifter ut ovns lyset må man forsikre seg om at apparatet er skrudd av.
- Ikke putte tyngde eller sitt på den åpne døren til apparatet.
- Vær sikker på at ingen gjenstander sitter fast i dørene.

1.2 Produsentens ansvar

Produsenten avviser alt ansvar for skade på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av apparatet til annen bruk enn den beskrevet,
- mangel på overholdelse av bestemmelsene i brukerhåndboken,
- kludring med noen del av apparatet,
- bruk av uoriginale reservedeler.

1.3 Apparatets hensikt

- Dette produktet er kun tiltenkt tilberedning av mat i et vanlig hjem. Enhver annen bruk betraktes som upassende.
- Bruken av dette apparatet er tillatt for barn fra fylte 8 år og for personer med bevegelsesvansker, sanse- eller mentale hemninger eller med manglende erfaring og kjennskap, overvåket av eller instruert av voksne personer som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Apparatet er ikke utviklet for å virke med eksterne bakterielle eller med fjernkontroll systemer.

1.4 Avfallsbehandling



Apparatet må kastes adskilt fra annet avfall (direktiver 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF).

I henhold til gjeldende EU direktiv inneholder ikke apparatet stoffer i store nok mengder til å kunne regnes som å være farlig for helse og miljø.

For å kaste apparatet:

- Ta ut strømkabelen og fjern den sammen med kontakten.



Strømspanning Fare for elektrisk støt

- Koble fra hovedstrømforsyningen.
- Koble fra strømkabelen fra det elektriske systemet.
- Send apparatet til egnet innsamlingsstedet for separat innsamling av elektrisk og elektronisk utstyr, eller, levere det tilbake til forhandleren ved kjøp av et lignende apparat, på en-til-en-basis.



Instruksjoner

Våre produkter pakkes i skulderbreddes materialer som ikke forurenses.

- Send emballasjen til egnet innsamlings senter.



Plastemballasje Fare for kvelning

- Forlat ikke emballasjen eller deler av den ubevoktet.
- Ikke la barn leke med plastikksekkene som er en del av emballasjen.

1.5 Identifikasjons skilt

Identifikasjons skiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til apparatet. Identifikasjons skiltet må ikke fjernes av noen grunn.

1.6 Denne bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen er en viktig del av apparatet må derfor oppbevares i sin helhet og på et tilgjengelig sted for hele levetiden til apparatet.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet.

1.7 Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen benytter følgende lesekonvensjoner:

Instruksjoner



Generell informasjon om denne håndboken, om sikkerhet og om avfallshåndtering.

Beskrivelse



Beskrivelse av apparatet og dets tilbehør.

Bruk



Informasjon om bruk av apparatet og dets tilbehør, avlesningstid.

Rengjøring og vedlikehold



Informasjon for riktig rengjøring og vedlikehold av apparatet.

Installasjon



Informasjon for kvalifisert tekniker: Installasjon, drifts og inspeksjon.



Sikkerhetsinstruksjoner



Informasjon



Råd

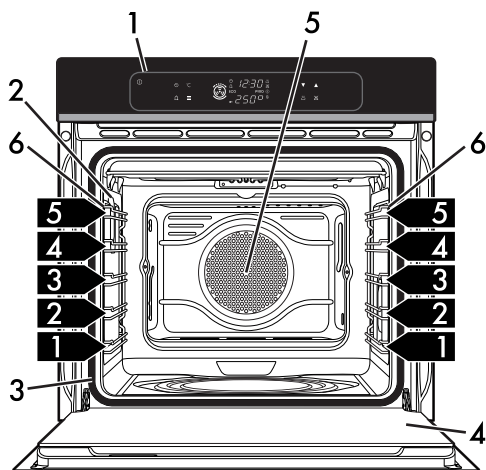
1. Bruksanvisningssekvens.

- Enkeltribruksinstruksjon.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Kontrollpanelet

2 Ovnens lys

3 Pakning

4 Dør

5 Vifte

6 Støttestativ rister/skuffe

1,2,3... Stativhylle



Beskrivelse

2.2 Kontrollpanelet



1 Tast ON/OFF

Ved bruk av denne tasten (berøringssensitiv) er det mulig å skru på og av apparatet.

2 Tast innstillinger

Ved bruk av disse tastene (berøringssensitiv) er det mulig å gå inn ved parameterne som skal endres:

 Tast regulering av klokke

 Tast innstilling av temperatur

 Tast tid teller

 Tast valg av funksjon

3 Display

Viser nåværende tidspunkt, parameterne for steiking og alle apparatets funksjoner.

Tenning av symbolene i displayet indikerer:

 hvis de blinker indikerer de at det er mulig å regulere tidspunktet, hvis permanent viser det nåværende tidspunkt:

 tid telleren er aktiv:

 tidsinnstilt steiking er aktiv:

 steikeprogrammet er aktivt:

PYRO Programmeringsinstruksjonene er aktiv (se paragrafen "Pyrolyse"):

ECO ECO funksjonen er aktiv: hvis tent med symbolet **PYRO** betyr dette at funksjonen for automatisk ECO rengjøring (Pyrolyse ECO) er aktiv:

 låsing av dør har blitt koblet inn i løpet av Pyrolysen:

 "show room" modaliteten har blitt aktivert (se paragrafen "Show Room modalitet (kun for utstillere)")

 "barnesikring" modaliteten har blitt aktivert (se paragrafen "Barnesikringsmodalitet")

4 Taster endring

Ved bruk av disse tastene (berøringssensitiv) er det mulig å endre innstillingsparameterne:

 Tast minskning

 Tast økning

 Tast tidsinnstilt steiking

 Tast programmert steiking

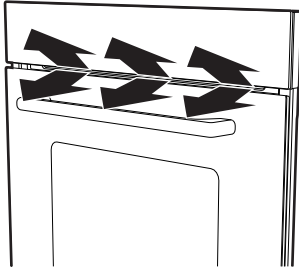


2.3 Andre deler

Ovns hyller

Ovnen har hyller for plassering av panner eller rister på ulike trinn. Innsettingshøyden går nedenfra og opp (se paragrafen 2.1 Generell beskrivelse).

Kjølevifte



Viften kjøler av ovnen og vil iverksettes i løpet av steikingen.

Viftens funksjon forårsaker en normal luftflyt som løper ut av den bakre delen av apparatet og kan fortsette i en kort periode selv etter at man skruv av apparatet.

Innendørs belysning

Den innendørse belysningen i apparatet skrus på:

- når ovnsdøren åpnes:
- når man velger en hvilken som helst funksjon, med unntak av funksjonene

PYRO og **ECOPYRO**:

- I tilstanden **ON** (se paragrafen "Bruksforhold"), må man trykke raskt på tasten **ON/OFF**  for å aktivere eller deaktivere den innendørse belysningen manuelt.

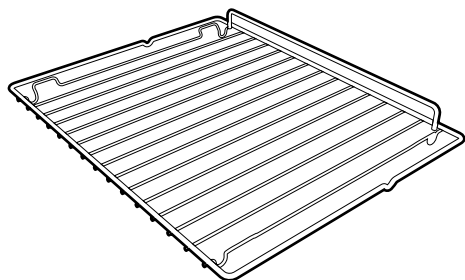


2.4 Tilgjengelig tilbehør



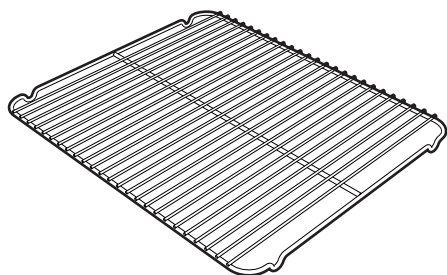
For enkelte modeller er ikke alt tilbehøret medlevert.

Rist



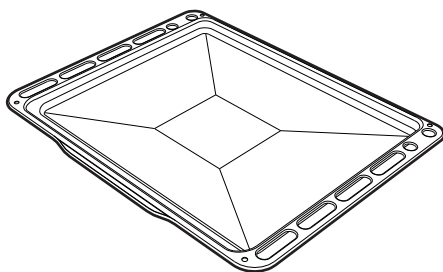
Nyttig for å oppbevare matlagingsbeholdere.

Rist for skuffe



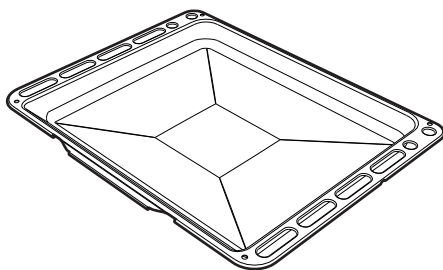
Skal plasseres over en panne ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

Ovnsskuffe



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

Dypskuffe



Nyttig for å samle opp fett som drypper fra mat plassert på risten ovenfor og for steiking av kaker, pizza, desserter, kjeks...



Ovntilbehørene som er ment å komme i kontakt med mat er laget av materialer som samsvarer med forskriftene i gjeldende lovgivning.



Det originale tilbehøret som følger med eller som er valgfritt kan etterspørres hos godkjente servicesentre. Bruk kun tilbehør opprinnelig levert av produsenten.



3 Bruk

3.1 Instruksjoner



Høye temperaturer inne i ovnen under bruk

Fare for forbrenning

- Hold døren lukket under matlaging.
- Beskytt hendene med bruk av termiske grytekluter i løpet av håndtering av mat inne i ovnen.
- Ikke bærer varmeelementene inni ovnen.
- Ikke hell vann direkte på veldig varme skuffer.
- Ikke la barn oppholde seg i nærheten av ovnen under bruk.



Høye temperaturer inne i ovnen under bruk

Fare for brann eller eksplosjon

- Ikke spray noen sprayprodukter nær ovnen.
- Ikke bruk eller etterat brennbare materialer i nærheten av ovnen.
- Ikke bruk kjøkkenvare eller beholdere laget av plastikk når du lager mat.
- Ikke sett lukkede blikkbokser eller beholdere i apparatet.
- Hold oppsyn med ovnen under matlaging hvor fett eller olje kan avgis.
- Fjern alle skuffene og ristene som ikke skal brukes under steiking fra ovnsrommet.



Feilaktig bruk

Fare for skade på emaljerte overflater

- Dekk ikke til bunnen av ovnen med aluminiums- eller tinnfolie.
- Hvis du ønsker å bruke papir i ovnen, plasser det slik at det ikke forstyrrer varmluftsirkulasjonen inne i ovnen.
- Plasser ikke panner eller skuffer direkte på bunnen av matlagingsrommet.
- Ikke hell vann direkte på veldig varme skuffer.

3.2 Første bruk

1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av apparatet, inkludert tilbehør.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av ID-skiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern alt tilbehøret fra apparatet og vask det (se kapittel 4 "Rengjøring og vedlikehold").
4. Varm opp ovnen tom til maksimal temperatur for å brenne vekk eventuelle produksjonsrester.



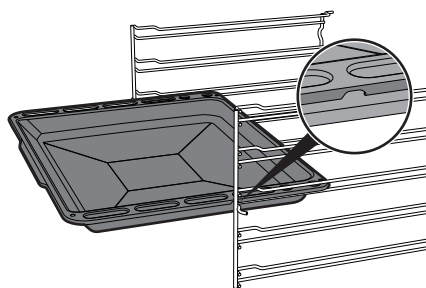
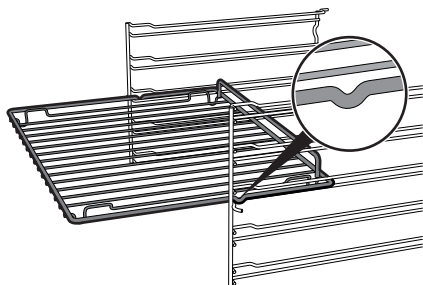
Bruk

3.3 Bruke tilbehøret

Rister og skuffer

Rister og skuffer må settes inn i sidesporene til de stopper opp.

- De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer stativet i å utilsiktet tas ut må vende nedover og mot ovnens bakside.



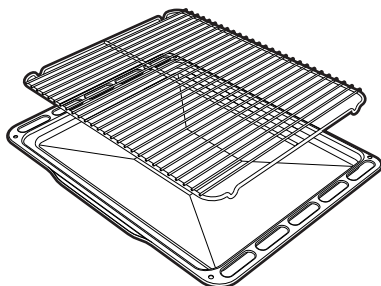
Før ristene og pannen forsiktig inn i ovnen til de stopper opp.



Rengjør skuffene før de brukes første gang for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen.

Rist for skuffe

Skuffstativet må settes inn i skuffen. På denne måten kan fett samles separat fra maten som blir oppvarmet.



3.4 Bruk av ovnen

Første bruk

Ved førstegangs bruk, eller etter strømbrytning, vil apparatet vise symbolet



og tastene for økning  og minsking  blinker. For å starte enhver steiking er det nødvendig å stille inn tiden.

Stilling av tid

- Trykk på tastene for økning  og minsking  for å stille inn nåværende tidspunkt. Hold tastene inne for å gå fort frem.

Etter noen få sekunder etter siste trykk, vil visningen av tidspunktet bli fast og de to separasjonspunktene blinker.



Bruksforhold

Stand-by: Når tasten ON/OFF  er opplyst.



Stand-by med klokke: Når displayet viser nåværende tidspunkt og tasten ON/OFF  er opplyst.



ON: Når displayet viser nåværende tidspunkt og alle de berøringssensitiv knappene er opplyste.



FUNKSJON: Når hvilken som helst funksjoner i gang, vil displayet vise noe informasjon om funksjonen som er i gang, temperaturen og alle tastene er opplyst.



For å gå fra et funksjonsforhold til et annet, trykk på tasten ON/OFF



Hold inne tasten ON/OFF  i noen få sekunder for og umiddelbart avbryte en hvilken som helst funksjon og gå tilbake til stand-by tilstand.

ON



Hvis ingen funksjon velges innen 20 sekunder, vil apparatet automatisk gå tilbake til stand-by funksjon med klokke.



Slå på ovnen

I driftstilstanden **ON**, er det kun mulig å velge en funksjon.

1. Trykk på tasten for valg av funksjon
2. Trykk på tastene for økning og minsking for å velge ønsket funksjon.

Etter å ha valgt ønsket funksjon, vil steikingen begynne ved forhåndsinnstilt tid.

Forhåndsoppvarmingsfase

Steikingen forutløpes av en fase av forhåndsoppvarming, som gjør det mulig for apparatet å nå steiketiden raskere.

Denne fasen varsles av den blinkende varsellampen

Ved endt forhåndsoppvarming vil varsellampen bli fast og et akustisk signal vil indikere at man kan sette inn maten i ovnsrommet.

Endring av temperatur

Den forhåndsinnstilte temperaturen for hver funksjon kan endres etter brukers ønske når som helst under steikingen:

1. Trykk på temperaturtasten
2. Trykk på tastene økning og minsking for å velge ønsket temperatur (øker og minsker med 5°C per gang). Hold tastene inne for å gå fort frem.

Liste over steikefunksjonene



Eco

Kombinasjonen vifte og grillmotstand og den vekslende nedre motstanden, passer spesielt godt til steiking av små mengder mat og gir lite strømforbruk.



Statisk

Siden heten kommer nedenfra og ovenfra på samme tid passer dette systemet særlig godt for visse typer mat. Tradisjonell matlaging, også kjent som varmestråleoppvarming, passer når du bare skal tilberede en rett om gangen. Perfekt for alle typer steker, brød og kaker og i hvert tilfelle særdeles passende for kjøtt med høyt fettinnhold slik som gås og and.



Grill

Heten fra grillelementet gir perfekte grillresultater særlig for alle tynne og medium tykke kjøtt typer og i kombinasjon med det roterende spiddet (der tilgjengelig) gir det maten en jevn bruning mot slutten av tilberedningen. Perfekt for pølser, ribber og bacon. Denne funksjonen gjør det mulig for store mengder mat, særlig kjøtt, å bli jevnt grillet.



Vifteassistert statisk

Bruken av viften, kombinert med tradisjonell matlaging, sikrer jevn matlaging selv med kompliserte oppskrifter. Perfekt for kjeks og kaker, til og med hvis de stekes samtidig på forskjellige nivåer. (For flernivås matlaging, anbefaler vi å bruke andre og fjerde hylle.)



Vifteassistert grill

Luften som produseres av fanen demper den sterke hetebølgen skapt av grillen og griller derfor selv veldig tykk mat helt perfekt. Perfekt for store kjøttstykker (f.eks. svinelegg).



Vifteassistert bunn

Når viften kombineres med kun det nedre varmeelementet gjør dette at maten kan tilberedes kjappere. Dette systemet anbefales for sterilisering eller for å fullføre tilberedningen av mat som allerede er velstekt på overflaten, men ikke på innsiden, og som derfor trenger litt mer varme. Perfekt for alle typer mat.



Oppptining

Hurtigoppptining skjer ved aktivering av egnet vifte og ved den øvre resistensen som forsikrer en jevn fordeling av luft ved lav temperatur inne i ovnen

Still inn en funksjon **Vifteassistert bunn** ved en temperatur på **30°C**.



Heving

Hevingen hjelpes av varmen som kommer opp fra bunnen og gjør det mulig å heve hvilken som helst type deig og garanterer et optimalt resultat på kort tid.

Still inn en funksjon **Vifteassistert bunn** ved en temperatur på **40°C**.



Varmluft

Kombinasjonen vifte og den sirkulære motstanden (innebygget i den bakre delen av ovnen) gjør det mulig å steike ulike typer mat på flere hyller, hvis disse krever samme temperatur og samme type steiking. Varmluftssirkulasjon sikrer umiddelbar og jevn fordeling av varme. Det vil, for eksempel, være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike trinn) uten å mikse dufter og smaker.



Turbo

Kombinasjonen vifteassistert matlaging og tradisjonell matlaging gjør at forskjellige typer mat lages på forskjellige nivåer svært raskt og effektivt, uten at lukter og smaker blandes. Perfekt for store volumer som krever intensiv matlaging. (For flernivås matlaging, anbefaler vi å bruke andre og fjerde hylle.)



Minutteller



Denne funksjonen bryter ikke av steikingen men setter kun igang lydsignalet.



Minuttelleren kan aktiveres kun når apparatet er i ON tilstand.

1. Trykk på minuttellertasten .

På displayet vises sifrene  og varsellampen  blinker.

2. Trykk på tastene økning  og minsking  for å stille inn lengden ved minuttelleren (fra 00:01 helt til 03:59).

Etter noen sekunder vil varsellampen  slutte å blinke og nedtellingen har begynt.

Ved enden av nedtellingen vil et akustisk signal varsle brukeren om at tiden er omme.

Varsellampen  blinker.

3. Trykk på minuttellertasten  for å deaktivere det akustiske signalet.
4. For å velge en ytterligere minutteller, trykk på tastene økning  og minsking .

Endring av innstilte data

Når nedtellingen allerede har begynt, er det mulig å endre innstilt lengde.

1. Trykk på minuttellertasten . På displayet vil varsellampen  blinke.
2. Trykk på tastene økning  og minsking  for å øke eller minske minuttellerens varighet.

Etter noen sekunder vil varsellampen  slutte å blinke og nedtellingen begynner på nytt med den nye innstilte verdien.



Endringen av en eventuell steikefunksjon annullerer ikke den innstilte minuttelleren.



Tidsinnstilt matlaging



Tidsinnstilt matlaging er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedningsoperasjon og så avslutte den etter en spesifikk tid satt av brukeren.



Aktivisering av en tidsinnstilt steiking annullerer en eventuell minuttellertimer som har blitt stilt inn tidligere.

1. Etter å ha valgt en funksjon og steiketemperatur, trykk på tasten for innstilling av steiketid

På displayet vises sifrene **00:00** og varsellampen blinker.

2. Trykk på tastene økning og minsking for å stille inn steiketiden (fra 00:01 helt til 12:59).

Etter noen sekunder vil varsellampen slutte å blinke og den tidsinnstilte steikingen vil begynne.

Ved endt steiking vil skriften **STOP** vise på displayet og et akustisk signal vil varsle brukeren om at steikingen er ferdig.

3. Trykk på tasten for innstilt steiketid for å deaktivere det akustiske signalet.

4. For å velge en ytterligere steiketid, trykk på tastene økning og minsking .
5. for å forlenge steikingen på manuell måte (for eksempel i tilfelle maten ikke er tilstrekkelig stekt), trykk på tasten for innstilt steiketid .

Apparatet vil gjenoppta sin normale funksjon med innstillingene for steiking som tidligere har blitt valgt.



Hold inne tasten ON/OFF i noen få sekunder for å gå tilbake til stand-by tilstand.

ON

Endring av innstilte data

Når innstilt steiketid allerede har begynt, er det mulig å endre innstilt lengde.

1. Trykk på tasten for innstilt steiketid .
2. Trykk på tastene for økning og minsking for å stille inn den nye steiketiden.



Endringen av en eventuell steikefunksjon annullerer ikke den innstilte steiketiden.



Bruk

Programmert matlagning



For programmert steiking mener man den funksjonen som gjør det mulig å avslutte en automatisk steiking ved et bestemt tidspunkt som har blitt stilt inn av brukeren, med påfølgende automatiske avskruing av apparatet.

1. Etter å ha valgt en funksjon og steiketemperatur og ha stilt inn en valgt steiketid, trykk på tasten for innstilling av steiketid

På displayet vil varsellampene og blinke, med tidspunktet for endt steiking.

2. Trykk på tastene for økning og minskning for å stille inn tidspunktet for endt steiking.

Etter noen sekunder vil displayet vise den valgte funksjonen, varsellampene og vil slutte å blinke og apparatet vil forbli på vent frem til det valgte tidspunktet for igangsetting av steikingen.



I løpet av venteperioden er det ikke mulig å velge en annen steikfunksjon.

Ved endt steiking vil skriften **STOP** vise på displayet og et akustisk signal vil varsle brukeren om at steikingen er ferdig.

3. Trykk på tasten for innstilt steiketid for å deaktivere det akustiske signalet.
4. For å velge en ytterligere steiketid, trykk på tastene økning og minskning .
5. for å forlenge steikingen på manuell måte (for eksempel i tilfelle maten ikke er tilstrekkelig stekt), trykk på tasten for innstilt steiketid .

Apparatet vil gjenoppta sin normale funksjon med innstillingene for steiking som tidligere har blitt valgt.



Av sikkerhetsmessige grunner er det ikke mulig å stille inn kun tidspunktet for endt steiking uten og ha programmert steikings varighet.



Man anbefaler ikke bruk av en funksjon programmert ved steiking som krever et forhåndsoppvarmet apparatet, som for eksempel for pizza og kaker.



Hold inne tasten **ON/OFF** i noen få sekunder for å gå tilbake til stand-by tilstand.



Endring av innstilte data

Når varsellampene  og  er faste på displayet, er det mulig å endre de innstilte dataene.

1. Trykk på tasten for innstilt steiketid .
2. Trykk på tastene for økning  og minskning  for å stille inn den nye steiketiden.
3. Trykk på tasten for innstilt steiketid .
4. Trykk på tastene for økning  og minskning  for å stille inn det nye tidspunktet for endt steiking.

3.5 Tilberedningsråd

Generelle råd

- Bruk vifteassistert funksjon for å oppnå jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte tilberedningstiden ved å øke temperaturen (maten kan bli velstekt på utsiden og understekt på innsiden).
- Ved endt steiking, for å unngå at kondens dannes på ovnsvinduet, må man ikke la den varme maten stå for lenge inne i ovnsrommet.

Råd for tilberedning av kjøtt

- Tilberedningstiden varierer avhengig av tykkelsen og kvaliteten på maten og forbrukerens smak.
- Bruk et kjøtt termometer når du steker kjøtt, eller trykk på steken med en skje. Hvis den er hard, er den klar; vis ikke må den stekes i noen flere minutter.

Råd om tilberedning med Grill og den Vifteassistert grill

- Kjøtt kan bli grillet selv når det plasseres i en kald ovn eller i en forvarmet ovn hvis du ønsker å endre effekten av grillingen.
- Med den Vifteassisterte grillfunksjonen, anbefaler vi at du forvarmer ovnen før grilling.
- Vi anbefaler å plassere maten midterst i trinnet.



Råd for tilberedning av desserter og kjeks

- Bruk mørke metallformer: de hjelper til å bedre absorbere varmen.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengig av kvaliteten og konsistensen på deigen.
- For å sjekke om desserten er helt gjennomstekt: mot slutten av steketiden, putte en tannpirker i dessertens høyeste punkt. Hvis deigen ikke setter seg i tannpirkeren er desserten stekt.
- Hvis desserten kollapser når den kommer ut av ovnen, reduser temperaturen med omtrent 10 °C ved neste steking, velg en lengre steketid dersom det er nødvendig.

Råd om avriming og heving

- Legg fryst mat uten emballasje i en beholder uten lokk på det første trinnet i ovnen.
- Unngå å overlappe maten.
- Når du tiner kjøtt anbefaler vi å plassere en rist på andre nivå og et brett på første nivå. På denne måten vil væsken fra maten som tines renne vekk fra maten.
- De mest delikate delene kan dekkles med aluminiumsfolie.
- For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann bli plassert i bunnen av ovnen.

For å spare energi

- Stopp oppvarmingen noen minutter før tiden du vanligvis bruker. Matlagingen vil fortsette de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg opp inni ovnen.
- Minimer åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at innsiden til apparatet er rent til enhver tid.
- (Hvis dette finnes) Hvis ikke i bruk, må man fjerne pizzaplaten og sette inn lokket på plassen sin.



Informasjonstavle for tilberedning

Matvare	Vekt (Kg)	Funksjon	Posisjon skinne nedenfra	Temperatur °C	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnsstekt pasta	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvestek	2	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekam	2	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Vifteassistert grill	4	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Vifteassistert statisk	2	200	40 - 45	
Stekt kanin	1,5	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	3	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	110 - 120	
Stekt svinenakke	2 - 3	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	170 - 180	
Stekt kylling	1,2	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	65 - 70	
					1. overflate	2. overflate
Svinekotelett	1,5	Vifteassistert grill	4	280	15	5
Ribber	1,5	Vifteassistert grill	4	280	10	10
Bacon av svin	0,7	Grill	5	280	7	8
Svinefilet	1,5	Vifteassistert grill	4	280	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	280	10	7
Lakseørret	1,2	Turbo/Vifteassistert statisk	2	150 - 160	35 - 40	
Breiflabb	1,5	Turbo/Vifteassistert statisk	2	160	60 - 65	
Flyndre	1,5	Turbo/Vifteassistert statisk	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Vifteassistert statisk	2	280	8 - 9	
Brød	1	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180 - 190	20 - 25	
Kringle	1	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	160	55 - 60	
Fyrstekake	1	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	160	35 - 40	
Ricottakake	1	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	160 - 170	55 - 60	
Syltetøyterter	1	Turbo/Vifteassistert statisk	2	160	20 - 25	
Paradiskake	1,2	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	160	55 - 60	
Bagels	1,2	Turbo/Vifteassistert statisk	2	180	80 - 90	
Lett sukkerbrødkake	1	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	150 - 160	55 - 60	
Riskake	1	Turbo/Vifteassistert statisk	2	160	55 - 60	
Gjærbakst	0,6	Varmluft/Vifteassistert statisk	2	160	30 - 35	

Tidene indikert i tabellen inkluderer ikke forvarmingstider og er bare veiledende.



3.6 Sekundær meny

Apparatet er utstyrt med en sekundær meny som kan trekkes frem gjør at brukeren kan:

- Aktivere eller deaktivere Barnesikringen.
- Aktivere eller deaktivere Show Room modaliteten (som deaktiverer alle varmeelementene, og som kun setter i gang kommandopanelet).
- Aktivere eller deaktivere Lav Ytelse modaliteten (Eco-Logic).

Med apparatet i tilstanden av **ON**:

1. Trykk på tasten for programmert steiking  i minst 5 sekunder:
2. Trykk på tastene økning  og minskning  for å endre innstillingen (**ON/OFF**).
3. Trykk på tasten for programmert steiking  for å gå over til neste modalitet.

Barnesikringsmodalitet

Denne modaliteten gjør det mulig for apparatet å automatisk låse kommandoene etter et minutt av normal drift uten at brukeren må gripe inn.

Normal funksjon indikeres ved at varsellampen  skrus seg på.

For å koble ut de midlertidige låsen i løpet av steiking, må man trykke på hvilken som helst tast med unntak av tasten **ON/OFF**



i noen sekunder helt til varsellampen



skrus av og man hører en pipelyd.

Etter et minutt siden siste innstilling vil låsen igjen bli aktiv.



I tilfelle tastene blir berørt, vil følgende skrift **bLoc** vise på displayet.



Også med barnesikringsmodaliteten er det mulig å gå umiddelbart tilbake til stand-by tilstanden. Hold inne tasten **ON/OFF**  i noen sekunder.



Show Room modalitet (kun for utstillere)

Denne modaliteten gjør det mulig for apparatet å deaktivere varmeelementene, men på samme tid holde kommandopanelet aktivt.

For å bruke apparatet på vanlig måte, er det nødvendig å stille denne modaliteten på **OFF**.



Hvis modaliteten er aktiv, vil varsellampen  tennes på displayet.

Lav Ytelsesmodalitet

Denne modaliteten gjør det mulig for apparatet å begrense benyttet strømforbruk.

Passer når man skal benytte flere husholdningsapparater på samme tid.

HI: vanlig ytelse

LO: lav ytelse



Hvis den lave ytelsesmodaliteten er aktiv, vil tiden for forhåndsoppvarming og steiketid forlenges.



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Instruksjoner



Feilaktig bruk

Fare for skade på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av apparatet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klorin, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, nikkel- eller kromiumsplettering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålsvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.

4.2 Rengjøring av overflater

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

4.3 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.

4.4 Matflekker eller rester

Bruk aldri metallsvamper eller kvasse skrapere, 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.

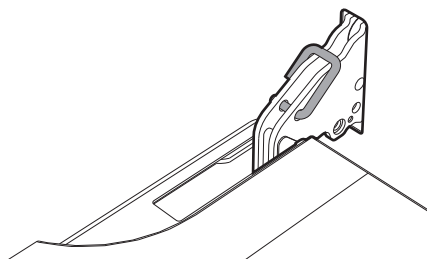
Unngå at sukkerholdige matrester (f.eks. syltetøy) brenner seg fast inne i ovnen. Hvis de brenner seg fast over for lang tid, kan det ødelegge emaljebelegget inne i ovnen.

4.5 Avmontering av ovnsdøren

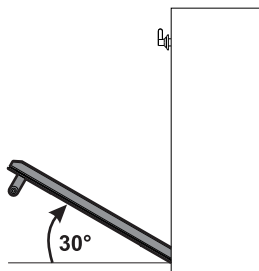
For å forenkle rengjøringen, kan ovnsdøren fjernes og plasseres på et dekke.

Gjør følgende for ta bort døren:

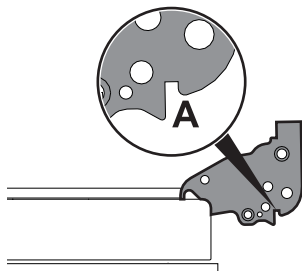
1. Åpne døren helt og sett inn to pinner i hullene på hengslene vist i figuren.



2. Ta tak i døren på begge sider med begge hender, løft den slik at du får en vinkel på rundt 30° og fjern den.



3. For å montere døren igjen, putte hengslene i de riktige sporene i ovnen mens du forsikrer deg om at de rillede seksjonene **A** hviler utelukkende på bunnen av sporene. Senk døren og så snart den er på plass fjern pinnen fra hullene i hengslene.



4.6 Rengjøring av dørglass

Glasset i døren må alltid holdes grundig rent. Bruk absorberende kjøkkenrull. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp eller et nøytralt rengjøringsmiddel.

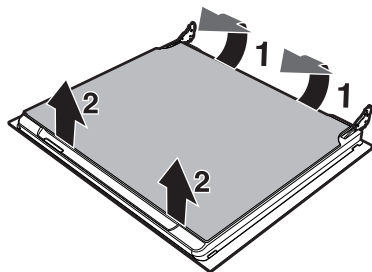


Vi anbefaler å bruke rengjøringsproduktene distribuert av produsenten.

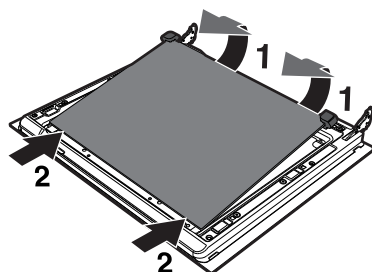
4.7 Fjerning av de innvendige glasspanelene

For å forenkle rengjøringen kan dørens interne glasspaneler fjernes.

1. Fjern det innvendige glasspanelet ved å dra de bakre delene forsiktig oppover, følg bevegelsen som indikeres av pilene (1).
2. Dra deretter forsiden oppover (2). På denne måten løsner de 4 pinnene festet til glasset fra sporene i ovnsdøren.



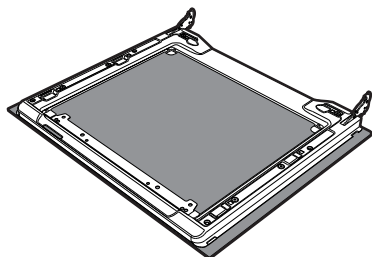
3. Noen modeller har bare et mellomliggende glasspanel. Fjern de mellomliggende glasspanelene ved å løfte dem oppover.



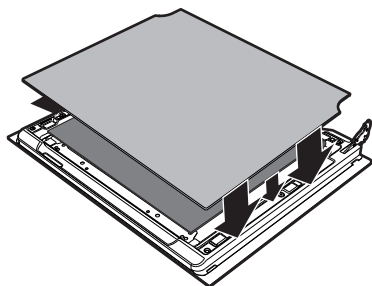


Rengjøring og vedlikehold

4. Rengjør det eksterne glasspanelet og panelene som fra før er avmontert. Bruk absorberende kjøkkenrull. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp eller et nøytralt rengjøringsmiddel.



5. Erstatt glasspanelene i motsatt rekkefølge av slik de ble avmontert.
6. Ny plassering av de innvendige glasspanelene. Pass på å sentrere og føre de 4 pinnene inn i deres plasser i ovnsdøren ved å bruke lett trykk.



4.8 Rengjøring av innsiden av ovnen

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

Ta ut alle uttakbare deler.

Rengjør grillene i ovnen med varmt vann og ikke-slipende rengjøringsmidler. Skyll og tørk de fuktige delene.



Ovnen bør opereres i maksimal temperatur i 15-20 minutter etter at du har brukt spesifikke produkter, dette for brenne vekk restene som er igjen i ovnen.



For lettere rengjøring fjernes døren.

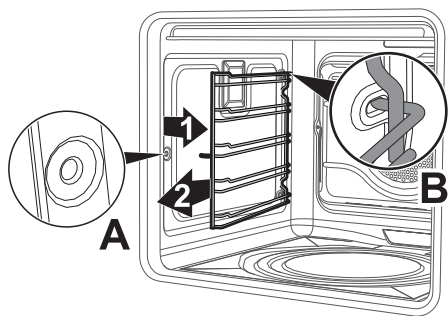


Fjerne støtteverk for rist/panne

Å fjerne sporstativene gjør det lettere å vaske sidene. Denne operasjonen må utføres hver gang man benytter en automatisk rengjøringsyklus (kun ved enkelte modeller).

Å fjerne sporstativene: Dra stativet mot innsiden av ovnen for å hekte av fra rille **A**, deretter føres den ut av setene bak i ovnen **B**.

Når rengjøringen er ferdig, gjenta de ovennevnte prosedyrene for sette sporstativene tilbake igjen.



4.9 Pyrolyse



Pyrolyse er en automatisk, høytemperaturs rengjøringsprosedyre som gjør at skitt løser seg opp. Takket være denne prosessen er det mulig å rengjøre innsiden av ovnen veldig enkelt.



Feilaktig bruk
Fare for skade på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søk fra tidligere matlaging fra ovnens innside.
- Skru av brennerne eller elektriske varme plater til kokeplaten installert over ovnen.

Innledende oppgaver

Før pyrolysesyklusen starter:

- Rengjør det interne glasspanelet ved å følge de vanlige rengjøringsinstruksene.
- For svært vanskelig belegg sprayer et ovnsrengjøringsprodukt på glasset (les advarslene på produktet); la det virke i 60 minutter, skyll og tørk deretter glasset med tørkerull eller en mikrofiberklut.
- Fjern absolutt alt av tilbehør fra innsiden av ovnen.
- Fjern støtteverk for rist/panne.
- Fjern den øvre sikringen (hvis installert).
- Lukk døren.



Rengjøring og vedlikehold

Innstilling av Pyrolyse

I driftstilstanden **ON**, er det kun mulig å velge en funksjon.

1. Trykk på tasten for valg av funksjon

2. Trykk på tastene økning og minsking

helt til man velger funksjonen

Pyrolyse **PYRO** eller Pyrolyse ECO

ECO PYRO.

3. Trykk på tasten for tidsinnstilt steiking for å bekrefte den valgte rengjøringscyklusen (Pyrolyse).

På displayet vil symbolet lyse opp for å indikere at det er mulig å stille inn Pyrolysens lengde.

4. Trykk på tastene økning og minsking

for å stille inn Pyrolysens lengde fra en minste lengde på 2 timer til maksimalt 3 timer. (med unntak av funksjonen

ECO PYRO, hvor verdien er fast stilt inn på 2 timer).

Displayet viser tiden som gjenstår før Pyrolysen er ferdig.

Pyrolyse

Etter cirka 1 minutt fra starten på Pyrolysen, vil varsellampen tennes for å indikere at ovnsdøren er låst av en enhet som hindrer alle forsøk på å åpne ovnsdøren.

i Det er ikke mulig å velge noen funksjon når døråslåsenheten har blitt aktivert.

5. Ved endt Pyrolyse vil skriften

STOP vise på displayet og et akustisk signal vil varsle brukeren om at Pyrolysen er ferdig.

Døren vil forbli låst helt til temperaturen inne i ovnen synker til et sikkert nivå.

6. Vent til at ovnen kjøles av (varsellampen

skruer seg av) og ta ut restene fra inne i ovnsrommet med en fuktig mikrofiberklut.

i I løpet av den første pyrolysesyklusen kan ubehagelig lukt som forårsakes av vanlig fordampning av oljete produksjonsstoffer oppstå. Dette er helt vanlig og vil forsvinne etter første pyrolyse.

i I løpet av pyrolysesyklusen lager viftene mer støy på grunn av større rotasjons hastighet. Dette er en helt vanlig operasjon, ment å skulle gi mer effektiv varmespredning. På slutten av pyrolysesyklusen, vil viftene fortsette å gå lenge nok for å unngå overoppvarming av veggene til tilstøtende enheter og fremsiden av ovnen.

Hvis pyrolysen ikke gir tilfredsstillende resultater ved minimum varighet, anbefales det å stille inn lengre tid for påfølgende rengjøringscykluser.



Innstilling av programmert Pyrolyse

Tidspunktet for starten av Pyrolysen kan programmeres slik som alle de andre steikefunksjonene.

1. Etter å ha valgt

Programeringsinstruksjonene og etter å ha stilt inn varigheten (med unntak av Pyrolyse Eco), trykk på tasten for programmert steiking

På displayet vil varsellampene og blinke, med tidspunktet for endt Pyrolyse.

2. Trykk på tastene for økning og minsking for å stille inn tidspunktet for endt Pyrolyse.

Etter noen sekunder vil varsellampene og vil slutte å blinke og apparatet vil forbli på vent frem til det valgte tidspunktet for igangsetting av Pyrolysen.

4.10 Ekstraordinært vedlikehold



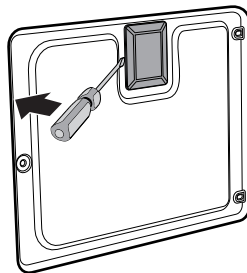
**Strømførende deler
Fare for elektrisk støt**

- Kople fra ovnens strømforsyning.

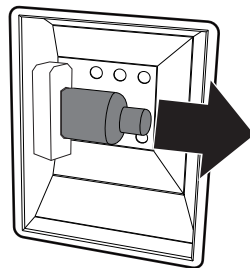
Skift ut det innvendige lyset

1. Fjern absolutt alt av tilbehør fra innsiden av ovnen.
2. Fjern støtteverk for rist/panne.

3. Fjern lyspæredekselet med et redskap (f.eks. en skrutrekker).



4. Skyv ut og ta ut lampen.



Ikke ta direkte på halogenpærene med fingrene dine, pakk dem inn i et isolerende materiale.

5. Skift lyspæren med en av samme type (40 W).
6. Sett på dekselet riktig igjen, slik at den støpte delen av glasset vender mot døren.
7. Trykk dekselet helt ned slik at det festes perfekt til lyspærestøtten.



Rengjøring og vedlikehold

Hva gjør man hvis...

Displayet er fullstendig avskrudd:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller om en eventuell oppstrøms polet bryter ved apparatet er i ON posisjon:

Apparatet varmes ikke opp:

- Kontroller om modaliteten "show room" har blitt stilt inn (for ytterligere detaljer, se paragrafen "Show Room modalitet (kun for utstillere)").

Kommandoene svarer ikke:

- Kontroller om modaliteten "låsing av kommandoer" har blitt stilt inn (for ytterligere detaljer, se paragrafen "Barnesikringsmodalitet").

Etter en automatisk rengjøringsyklus (Pyrolyse) greier man ikke å velge noen funksjoner:

- Kontroller om dørlåsen har blitt koblet ut. I motsatt tilfelle er ovnen utstyrt med en sikring som ikke lar man velge noen funksjon mens dørlåsen er aktiv. Dette fordi det enda er høye temperaturer inne i ovnen som ikke gjør noen type steiking mulig.

Displayet viser skriften "Feil 4":

- Dørlåsen har ikke hekket seg godt på døren, det er derfor mulig at døren har blitt åpnet ved et uhell når dørlåsen ble koblet inn. Skru av og skru på ovnen på nytt mens man venter et par minutter før man velger en ny rengjøringsyklus.

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

- Dette er ikke en feil, det er produktets normale drift, og er nyttig når man bearbeider mat under steiking for å unngå at for mye varme slippes ut av ovnen. 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 andre Feilmeldinger med Feil XX vises:

må man skrive ned feilmeldingen, funksjonen og temperaturen som er innstilt og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



5 Installasjon

5.1 Elektrisk tilkobling



**Strømspenning
Fare for elektrisk støt**

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

Generell informasjon

Sjekk egenskapene til risten mot dataene indikert på platen.

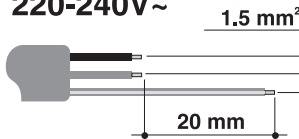
Identifikasjons skiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet er plassert synlig på apparatet.

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

Bruk en tripolar ledning (ledning 3 x 1,5 mm², basert på snittet ved innerlederen) motstandsdyktig mot en temperatur på minst 90 °C.

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

220-240V~



Fast tilkobling

Fest en allpolet kretsbyter på tilførselsledningen i henhold til installasjonsbestemmelser.

Kretsbyter må være i nærheten av apparatet og i en lett tilgjengelig posisjon.

Tilkobling med kontakt og støpsel

Påse at pluggen og kontakten er av samme type.

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

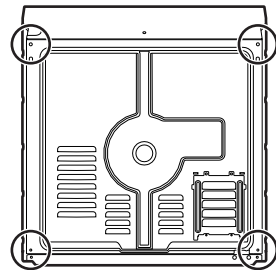
5.2 Utskiftning av ledning



**Strømspenning
Fare for elektrisk støt**

- Koble fra hovedstrømforsyningen.

1. Skru ut skruene i dekselet på baksiden og fjern dekselet for å komme til klemmen.



2. Skift ut ledningen.
3. Forsikre seg om ledningene (ovn eller eventuell koketopp) følger en optimal utlegging, slik at man unngår at de kommer i kontakt med apparatet.



Installasjon

5.3 Posisjonering



Tungt apparat
Fare for knusningsskade

- Plasser apparatet inn i møbeldelen ved hjelp av en annen person.



Trykk på den åpne døren
Fare for skade på utstyret

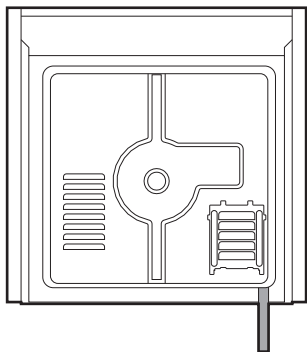
- Bruk aldri ovnsdøren som vektstang til å løfte apparatet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.



Varmeproduksjon under bruk av apparatet
Brannfare

- Kontroller at møbelmaterialet er varmesikkert.
- Kontroller at møbelet har alle de nødvendige åpningene.

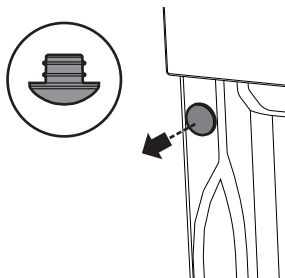
Strømledningens posisjon



(sett bakfra)

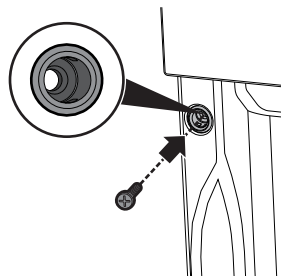
Festebøssinger

Fjern bøssingpluggene som er satt inn foran på ovnen.

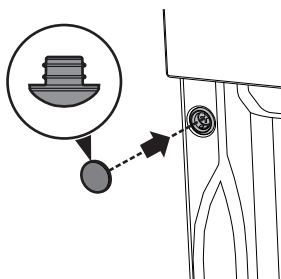


Plasser apparatet i innfellingen.

Fest apparatet til møbelet med skruene.

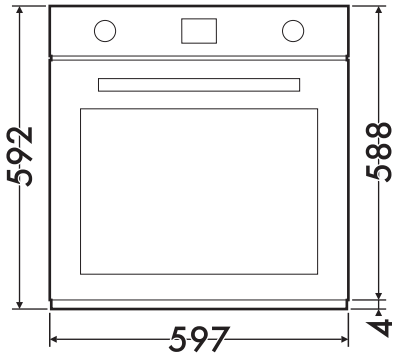


Dekk bøssingene med pluggene som tidligere ble fjernet.

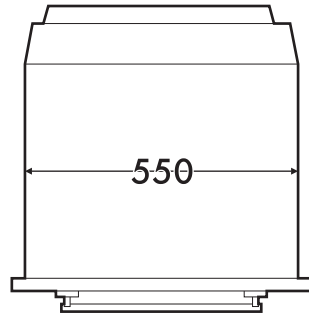




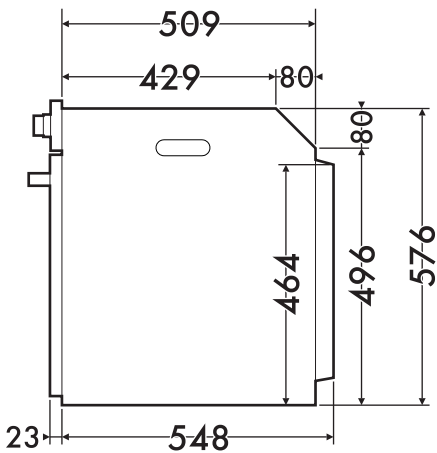
Apparatets størrelser (mm)



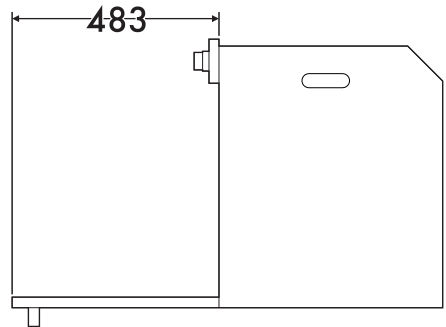
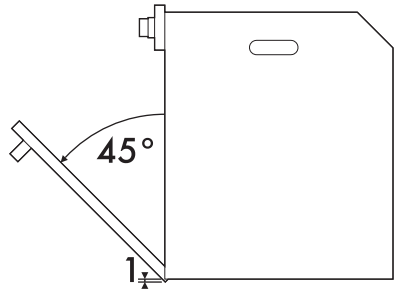
(sett forfra)



(sett ovenfra)



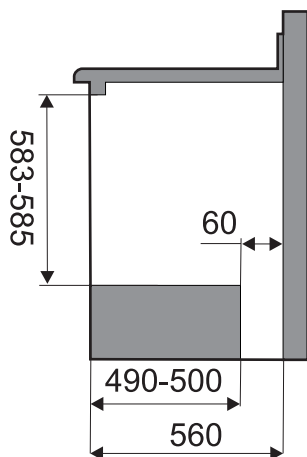
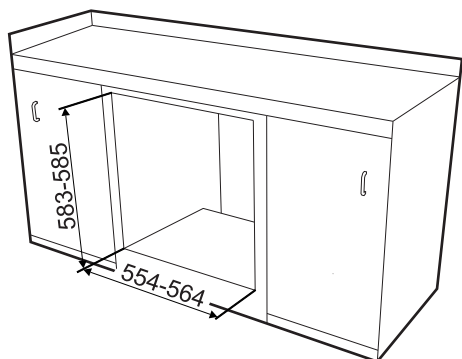
(sett fra siden)



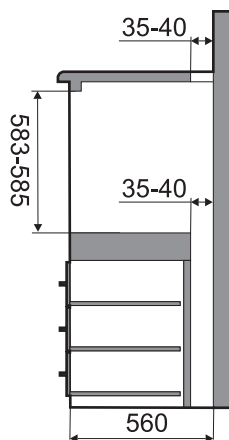
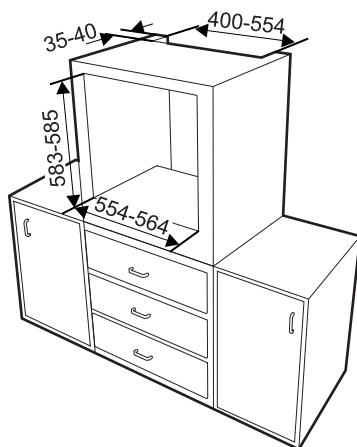


Installasjon

Innfelling under arbeidsbenk (mm)



Innfelling i søyle (mm)



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



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



914776207/A