

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	212
1.1 Generelle sikkerhetsregler	212
1.2 Produktets hensikt	218
1.3 Produsentens ansvar	218
1.4 Denne bruksanvisningen	218
1.5 Typeskilt	218
1.6 Kasserings	219
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	220
1.8 For å spare energi	220
2 Beskrivelse	221
2.1 Generell beskrivelse	221
2.2 Betjeningspanel	222
2.3 Mikrobølger	223
2.4 Andre deler	223
2.5 Tilgjengelig tilbehør	224
3 Bruk	225
3.1 Materialer egnet for mikrobølger	225
3.2 Første bruk	227
3.3 Bruk av tilbehøret	227
3.4 Bruk av ovnen	228
3.5 Spesialfunksjoner	241
3.6 Automatiske programmer	246
3.7 Undermeny	249
4 Rengjøring og vedlikehold	252
4.1 Rengjøring av overflatene	252
4.2 Rengjøring av dørglass	253
4.3 Rengjøring av ovnsrommet	253
4.4 Vapor Clean	255
5 Installasjon	258
5.1 Strømtilkobling	258
5.2 Plassering	259

OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE

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

For mer informasjon om produktet besøker du: www.witt-ltd.com



1 Advarsler

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG BRUK

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- OBS: Hvis døren eller dørpakningen er ødelagt, må ikke apparatet brukes før den har blitt reparert av kvalifisert tekniker.
- OBS: Det er farlig for alle, med unntak av kvalifisert tekniker, å utføre ethvert vedlikeholdsarbeid eller reparasjon som innebærer fjerning av et beskyttelsesdeksel mot eksponering for mikrobølgeenergi.
- OBS: Væsker og andre typer mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- OBS: Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand fra produktet.
- Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Beskytt hendene med grillvotter når mat flyttes inne i ovnsrommet.
- Prøv aldri å slukke en flamme eller brann med vann. Slå av apparatet og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Denne ovnen kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske 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 ovnen.



- Hold barn som er yngre enn 8 år unna ovnen, hvis de ikke er under konstant oppsyn.
- Ikke la barn under 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Tilberedningsprosessen må alltid overvåkes. En tilberedning med kort varighet må overvåkes kontinuerlig.
- Hold alltid øye med apparatet ved tilberedninger som inneholder olje og fett, da det kan overoppvarmes og ta fyr. Utvis stor forsiktighet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Hold døren lukket under tilberedning.
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Hvis du må kontrollere maten eller når tilberedningen er over, åpner du døra først bare 5 cm i noen sekunder, slik at dampen slipper ut, og åpner så døra helt.
- Slå av ovnen etter bruk.
- **ALDRI BRUK ELLER OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER I NÆRHETEN AV APPARATET.**
- **IKKE BRUK SPRAYFLASKER I NÆRHETEN AV DETTE APPARATET MENS DET ER I FUNKSJON.**
- **IKKE FORETA ENDRINGER PÅ APPARATET.**
- Installasjon og service skal utføres av autorisert tekniker i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere ovnen selv, eller uten hjelp fra en autorisert tekniker.
- Dra aldri i kabelen for å trekke ut støpselet.



Advarsler

Bruk av mikrobølger

- Du må holde øye med ovnen hvis du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere.



Uegnet bruk

Fare for eksplosjon



- Ved bruk av mikrobølgeovnen til oppvarming, eller for å varme opp væsker, kan det forekomme en forsinket koking slik at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Ved slik forsinket koking kan det skje en eksplosjonsartet overkoking inne i ovnen, eller når beholderen tas ut av ovnen kan det skje at væsken koker over. For å unngå disse farene må den medfølgende kokestaven (eller en skje i varmebestandig plast) alltid settes i beholderen ved oppvarming av væske.

- Bruk mikrobølgeovnen kun til tilberedning av matvarer. Annen type av bruk er strengt forbudt (for eks. tørking av klær, oppvarming av tøfler, svamper, fuktige kluter eller lignende, tørke matvarer). Slik bruk kan medføre fare for skader eller brann.
- Rengjør ovnen regelmessig og fjern eventuelle matrester.
- Ikke tørk matvarer i mikrobølgeovnen.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp oljer, eller til fritering.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp mat eller drikker som inneholder alkohol.
- Ikke varm opp egg med skall eller hele hardkokte egg, disse kan eksplodere også etter oppvarmingen.
- Ikke varm opp matvarer i matvareforpakninger.



- Babymat må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Fjern lokket eller flaskesmokken (i tilfelle tåteflaske). Når steking er avsluttet bør du alltid kontrollere temperaturen på den tilberedte maten, denne må ikke være for høy. Bland eller rist innholdet for å oppnå en jevn temperatur mellom delene for å unngå at man brenner seg.
- Før man steker matvarer med hardt skinn eller skall (for eksempel: poteter, epler, etc.), må man stikke hull på skallet.
- Ikke bruk mikrobølgefunksjonene når ovnen er tom.
- Bruk tallerkener og bestikk som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Ikke bruk aluminiumsbeger for steking av matvarer.
- Ikke bruk servise med metalliske dekorasjoner (gull, sølvkantet).
- Dette produktet er i samsvar med de standarder og retningslinjer som gjelder krav til sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Brukere av pacemakere bør holde en avstand på minst 20-30 cm fra en mikrobølgeovn som er i drift og pacemakeren. Kontakt produsenten av pacemakeren for mer informasjon.
- Ovn opererer i ISM-bånd på 2,4 GHz.
- I henhold til bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet, faller produktet inn under gruppe 2 og klasse B (NS-EN 55011).

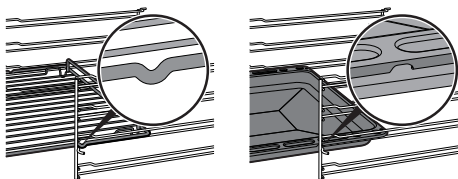
Skader på produktet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkjernere og stålsvamper). Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.



Advarsler

- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Ikke sett deg på apparatet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Rister og bakebrett må føres inn i ovnsstigene til de stopper helt opp. De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at man kan dra ut risten, må være vendt nedover og mot ovnsrommets bakre del.



- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.

- (kun enkelte modeller) Før du starter pyrolysen må du fjerne eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.
- Brannfare: Ikke etterlat gjenstander inne i ovnsrommet.
- **IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER MÅ OVNEN BRUKES TIL ROMOPPVARMING.**
- 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.
- Ikke sett kjeler eller former 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 plasser kjeler eller brett direkte på det innvendige glasset til ovnsdøren når denne er åpen.
- Bruk aldri døren som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette apparatet.
- Ikke installer/bruk apparatet utendørs.
- For å unngå mulig overoppvarming av apparatet må det ikke installeres bak en dekorasjon dør eller et panel.
- Installasjon og service skal utføres av autorisert tekniker i samsvar med gjeldende standarder.
- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personale.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.

Installasjon og vedlikehold

- **DETTE APPARATET MÅ IKKE INSTALLERES I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.**
- Apparatet må ikke installeres på en pidestall.
- Plasser produktet inn i møbeldelen ved hjelp av en annen person.
- Bruk kabler som tåler en temperatur på minst 90 °C.
- Dreiemomentet for skruene til klemmene på strømkablene skal være 1,5-2 Nm.
- For å unngå all fare må du øyeblikkelig kontakte teknisk service som vil sørge for å byttet ut strømledningen hvis den er skadet.



Advarsler

- Før alle slags inngrep på apparatet (installasjon, vedlikehold, plassering og flytting), må du alltid ta i bruk personlig verneutstyr.
- Før alle slags inngrep på apparatet må du koble fra hovedstrømtilførselen.
- Dette apparatet kan brukes i en høyde over havet på opptil 2000 meter.

1.2 Produktets hensikt

Dette produktet er beregnet til tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk. I tillegg kan den ikke brukes:

- i kjøkkenområder for medarbeidere i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljø,
- 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 annet enn det 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 veiledningen inneholder bilder som beskriver det som vanligvis vises på displayet. Du må likevel være oppmerksom på at produktet kan ha en oppdatert systemversjon, 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 apparatet er i samsvar med Europaparlaments- og Rådsdirektiv (2012/19/EU) om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE), og må kasseres adskilt fra annet avfall når produktets levetid er over.

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 strømkabelen og fjern den.



Elektrisk spenning

Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra strømforsyningen.
- Lever produktet til en gjenvinningsstasjon 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 forurensrer 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 bruk, sikkerhet og avfallshåndtering.



Beskrivelse

Beskrivelse av apparatet og tilbehør.



Bruk

Informasjon om bruk av apparatet og tilbehør, råd for tilberedning.



Rengjøring og vedlikehold

Informasjon om riktig rengjøring og vedlikehold av apparatet.



Installasjon

Informasjon for kvalifisert tekniker: Installasjon, ibruktaking og kontroll.



Sikkerhetsregler



Informasjon/råd

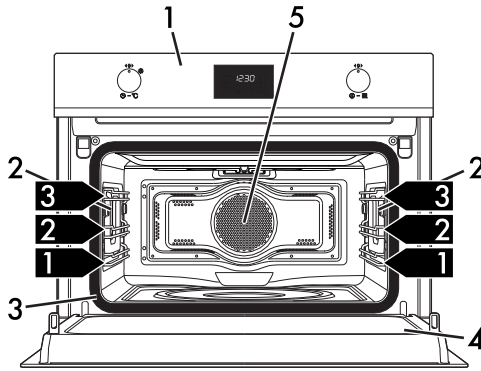
1.8 For å spare energi

- Forvarm produktet kun dersom det står i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene én etter én 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.
- Åpne døren så sjeldent som mulig for å unngå varmetap.
- Sørg for at ovnsrommet alltid er rent.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Lampe

3 Pakning

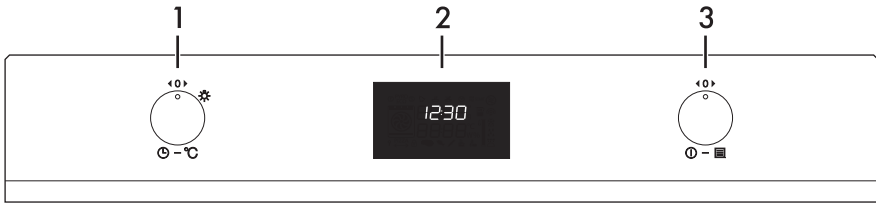
4 Dør

5 Vifte

1,2,3 Rille for ovnsstiger



2.2 Betjeningspanel



1 Temperaturknapp — °C

Med denne knappen kan du velge:

- mikrobølgeeffekt,
- tilberedningstemperatur,
- funksjonens varighet,
- programmert tilberedning,
- aktuelt klokkeslett,
- slå på eller slå av lampen inne i produktet.

2 Display

Viser aktuelt klokkeslett, funksjon, effekt, valgt tilberedningstemperatur og tiden som eventuelt er innstilt.

3 Funksjonsknapp —

Med denne knappen er det mulig å:

- slå produktet på og av,
- velge en funksjon,
- starte eller midlertidig stoppe en funksjon.



2.3 Mikrobølger

Produktet er utstyrt med en mikrobølgegenerator kalt magnetron. Mikrobølgene som genereres fordeles jevnt inne i ovnsrommet å nå matrettene og varmer dem opp.

Oppvarmingsprosessen skjer via friksjon av molekylene inne i maten (først og fremst vannmolekyler), og derved dannes varme.

Varmen oppstår direkte inne i maten og gjør det mulig å tine, varme opp eller steke maten raskere enn ved tilberedning i en vanlig ovn.

Mikrobølgene trenger lettere og jevnere inn i maten når egnede beholdere for tilberedning med mikrobølger brukes. (se 3.1 Materialer egnet for mikrobølger).

2.4 Andre deler

Riller

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

Kjølevifte

Viften avkjøler produktet og settes i gang under tilberedningen.


Viften sørger for en stadig strømning av luft som føres ut ovenfor døren, og som kan fortsette i en kort tid selv etter at produktet er slått av.

Innvendig belysning

Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- når ovnsdøren åpnes,
- når en funksjon startes, med unntak av

funksjonene ECO  og Vapor

Clean 

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



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



Beskrivelse

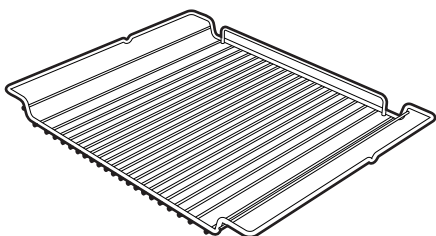
2.5 Tilgjengelig tilbehør

Kokestav



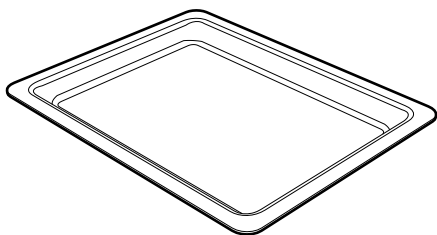
Skal brukes i en beholder under oppvarming av væsker, nødvendig for å unngå at kokeprosessen forsinkes.

Rist



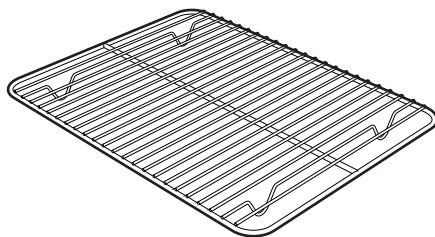
Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Glasspanne



Nyttig for enhver tilberedningsmåte, og for å samle opp fett som drypper fra matvarer plassert på risten ovenfor.

Rist for bakebrett



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

i For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.

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

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



3 Bruk

Advarsler



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk
Fare for forbrenninger

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



Feilaktig bruk
Fare for skade på emaljerte overflater

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



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk
Fare for brann eller eksplosjon

- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av produktet.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat (med unntak av mikrobølgefunksjonen).
- 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.

NO

3.1 Materialer egnet for mikrobølger

Generelt må materialer som kan brukes for tilberedning av mat med mikrobølger, tillate at mikrobølgene trenger gjennom dem for å nå maten.

Nedenfor følger en tabell over materialer som skal brukes og ikke brukes:



Bruk

MATERIALER SOM KAN BRUKES:

- Glass (fjern alltid lokkene)*

- Ildfaste former
- Glass
- Krukker

- Porselen

- Keramikk

- Plast (hvis egnet for mikrobølgeovn)*

- Beholdere
- Plastfilm (må ikke komme i kontakt med matvarene)

*kun hvis varmebestandig.

MATERIALER SOM IKKE SKAL BRUKES:

- Metall (kan danne overslag eller gnister)

- Aluminiumsfolie
- Aluminiumsbrett
- Tallerkener
- Redskaper i metall
- Bånd for fryseposer

- Tre

- Krystallglass

- Papir (brannfare)

- Beholdere i polystyren (fare for forurensning av matvarene)



Servisene må være uten metalldekor.



Ikke bruk bakebrett i metall til mikrobølgefunksjonen eller kombinert mikrobølge-funksjon.

Test av servisene



Kun for denne testen er det mulig å bruke mikrobølgefunksjonen uten å sette mat inn i ovnen.

For å kontrollere om servisene er egnet for tilberedning med mikrobølger, kan du foreta en enkel test:

1. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
2. Plasser beholderen som skal testes på risten satt inn på det første nivået.
3. Velg mikrobølgefunksjonen ved maksimalt effektnivå (eks. 1000W).
4. Still inn en tilberedningstid på 30 sekunder.
5. Start tilberedningen.



Uegnede serviser

Fare for skade på produktet

- Avbryt øyeblikkelig testen hvis du ser gnister, eller hører knitring fra servisene. I dette tilfellet er servisene ikke egnet for tilberedning med mikrobølger.
6. Når testen avsluttes må serviset være kaldt eller lunkent. I tilfelle det er varmt, må det anses som uegnet for tilberedning med mikrobølger.



3.2 Første bruk

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

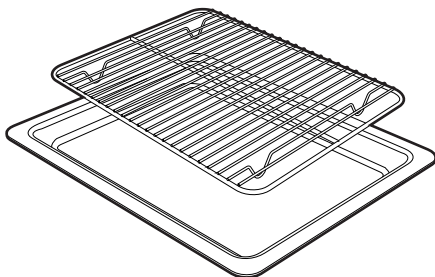


Ved første oppvarming skal det brukes en tradisjonell funksjon og ikke en mikrobølgefunksjon.

3.3 Bruk av tilbehøret

Rist for bakebrett

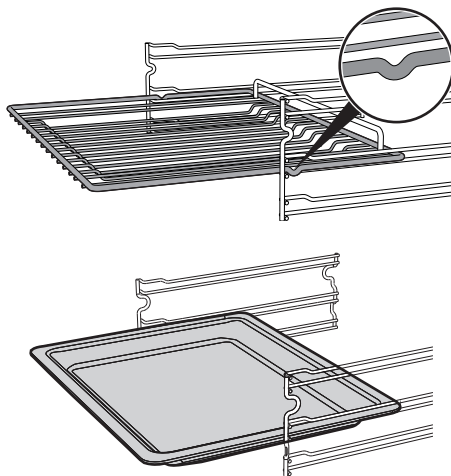
Risten til bakebrettet må settes inn i bakebrettet. På denne måten er det mulig å samle opp fett separat fra maten som tilberedes.



Rister og bakebrett

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

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



ON



Høy temperatur
Fare for forbrenninger

- Tilbehøret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytevotter for håndtering.



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



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



Bruk

Kokestav

Ved bruk av mikrobølger for oppvarming eller ettervarming av væsker, kan det forekomme en forsinket overkoking. For å unngå dette må den medfølgende kokestaven (eller en skje i varmebestandig plast) alltid settes i beholderen ved oppvarming av væsker.



Uegnet bruk

Fare for eksplosjon/forbrenning

- For å unngå fare for en eksplosjon inne i produktet, eller at kokende væske strømmer ut, må kokestaven alltid settes ned i væsken som varmes opp.



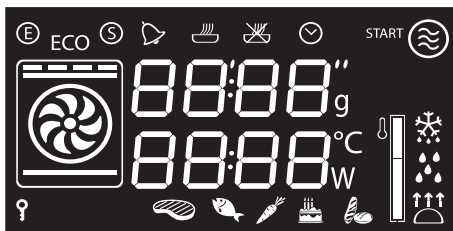
Høy temperatur

Fare for skade på tilbehøret

- Bruk kokestaven kun ved mikrobølgefunksjonen. Staven må ikke brukes ved tradisjonelle eller kombinerte funksjoner.

3.4 Bruk av ovnen

Display

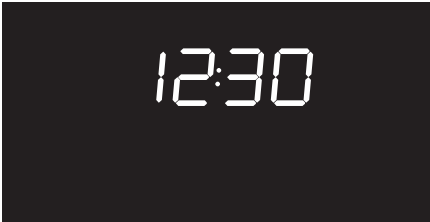


- Kontrollampe Eco-Logic
- Kontrollampe Show Room
- Kontrollampe på varseluret
- Kontrollampe tidsinnstilt tilberedning
- Kontrollampe programmert tilberedning
- Kontrollampe klokke
- Kontrollampe mikrobølger
- Kontrollampe tining
- Kontrollampe barnesikring
- Temperaturnivå nådd



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, mikrobølgeeffekt, og når de innstilte parametrene nås.



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

Hvis en mikrobølgefunksjon aktiveres:



1. Mikrobølgeeffekt.
2. Varighet funksjon.

Hvis en mikrobølgefunksjon+grill aktiveres:



1. Temperatur.
2. Varighet funksjon.
3. Mikrobølgeeffekt.

Hvis en grillfunksjon aktiveres:



1. Temperatur
2. Varighet timer/varselur.
3. Varighet funksjon.
4. Varighet programmert tilberedning (hvis det er valgt en tidsinnstilt tilberedning).
5. Visning av klokkeslett.



Bruk

Regulering av klokkeslett

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.

Mikrobølger

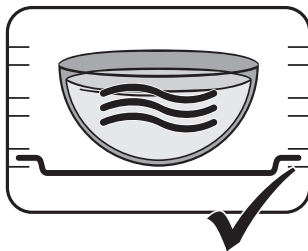
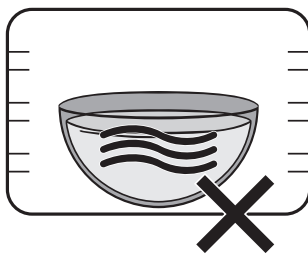


Feilaktig bruk

Fare for skade på produktet

Under bruk av mikrobølger må matvarene plasseres i en egnet beholder som settes på risten, plassert på første nivå.

IKKE BRUK BEHOLDERE/TILBEHØR (bakebrett, glasspannen, etc.), SOM SETTES DIREKTE PÅ BUNNEN I OVNSROMMET.




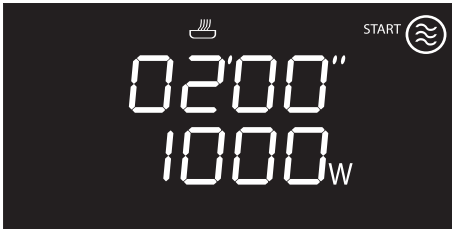
For å oppnå optimale resultater ved forlenget tilberedning med mikrobølger og kombinert tilberedning, blir det anbefalt å røre i maten én eller to ganger.



Mikrobølger

Mikrobølger trenger direkte inn i maten, og gjør det mulig å tilberede mat mye raskere og med en betydelig innsparing av energi. Egnet for steking uten fett, og i tillegg egner de seg til å tine og varme opp mat, og de bevarer matens naturlige utseende og smak.

1. Velg mikrobølgefunksjonen  med funksjonsknappen.



2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri temperaturknappen for å endre varigheten (maks 30 minutter).
4. Trykk på temperaturknappen.
5. Vri på temperaturknappen for å endre effektverdien fra 100W til 1000W (se Mikrobølgeeffekter).

6. Trykk på funksjonsknappen for å starte tilberedningen med mikrobølger.



Hvis døren åpnes, avbrytes tilberedningen. Når den lukkes, trykker du på funksjonsknappen for å starte tilberedningen på nytt.



Trykk på funksjonsknappen for midlertidig å stoppe tilberedningen. Trykk på nytt for å gjenoppta tilberedningen.

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





Bruk

8. 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 funksjonsknappen til høyre eller venstre.



Trykk på og hold inne funksjonsknappen for å slå av produktet.

Mikrobølgeeffekter

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor:

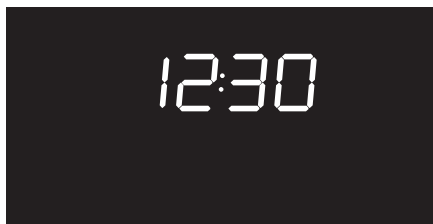
Effekt (W)	Nyttig for
100	Tining av matretter
200	
300	
400	Steking av kjøtt eller delikate retter
500	
600	Oppvarming og tilberedning av mat
700	
800	
900	Oppvarming av væsker
1000	

QUICK START-funksjon mikrobølger

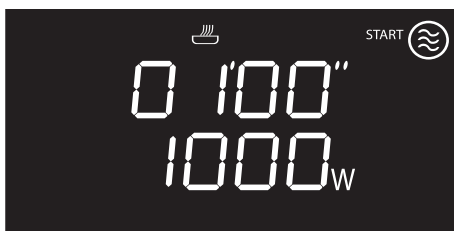


QUICK START-funksjonen gjør det mulig å aktivere mikrobølgene på en rask måte, nyttig for å varme opp små mengder væske eller mat.

1. Fra stand-by modusen, trykker du to ganger på funksjonsknappen.



2. Produktet starter mikrobølgene med standardparameterne.





Kombinerte funksjoner



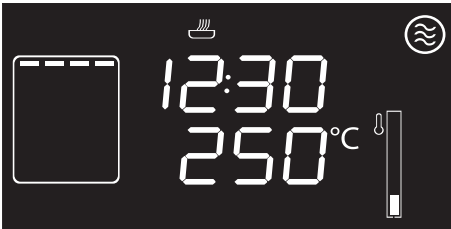
Uegnet bruk
Fare for skade på produktet

- Ikke bruk kombinerte funksjoner for å varme opp eller koke væsker.



Den kombinerte tilberedningen er en tradisjonell tilberedning sammen med mikrobølger. Disse funksjonene markeres ved tenning av symbolet for en tradisjonell funksjon og ikonet for mikrobølgefunksjonen .

1. Velg en kombinert funksjon med funksjonsknappen.



2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri på knappen for å stille inn temperaturen.
4. Trykk på temperaturknappen.
5. Vri på temperaturknappen for å endre varigheten.
6. Trykk på temperaturknappen.
7. Vri på temperaturknappen for å endre effektverdien (fra 100W til 700W).
8. Trykk på funksjonsknappen for å starte kombinert tilberedning.

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 varslers om at matvarene kan settes inn i ovnsrommet.



Den kombinerte funksjonen Mikrobølger+Grill gir raskere tilberedning, og forvarmingen utføres ikke.



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



Bruk

Liste over kombinerte funksjoner



Mikrobølger + Grill

Ved bruk av grillen oppnår du en perfekt bruning av matens overflate. Med mikrobølgene stekes derimot kjernen inne i maten på kort tid.



Mikrobølger + Over- og undervarme med omluft

Viften, kombinert med tradisjonell tilberedning, sikrer et jevnt stekeresultat selv ved kompliserte oppskrifter. Med mikrobølgene stekes derimot kjernen inne i maten på kort tid.



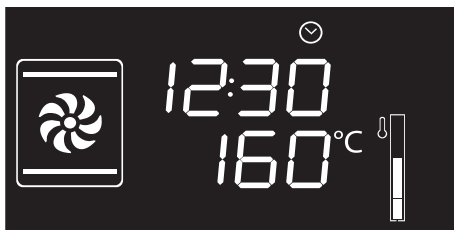
Mikrobølger + Varmluft

For en kombinert tilberedning med varmluft som steker maten på kort tid takket være sirkulasjonen av den varme luften og mikrobølgene.



Tradisjonelle funksjoner

1. Velg en tilberedningsfunksjon med funksjonsknappen.



2. Trykk og vri på temperaturknappen for å endre tilberedningstemperaturen.

3. Trykk på funksjonsknappen for å starte tradisjonell tilberedning.



Hold funksjonsknappen trykket i minst 3 sekunder for når som helst å avbryte en funksjon.

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 tradisjonelle funksjoner

ECO

Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning på én høyde, da dette gir lavt energiforbruk.

Ideell for tilberedning av kjøtt, fisk og grønnsaker. Anbefales ikke for matvarer som skal heve.

For maksimal energisparing og reduserte tilberedningstider, anbefales det å sette inn maten uten å forvarme ovnsrommet.



Unngå å åpne døren under tilberedning i ECO-funksjon.



I ECO-funksjon er tilberedningstidene (og en eventuell forvarming) lengre.



Over- og undervarme

Varmen som kommer jevnt ovenfra og nedenfra, gjør dette systemet egnet til tilberedning av utvalgte retter. Tradisjonell tilberedning, også kjent som over- og undervarme, 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 kombinert med rotisserispiddet (avhengig av modell). I tillegg gir den maten en jevn bruning mot slutten av tilberedningen. Perfekt for pølser, ribber og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, i særdeleshet kjøtt.



Over- og undervarme med omluft

Viften, kombinert med tradisjonell tilberedning, sikrer et jevnt stekeresultat selv ved kompliserte oppskrifter. Perfekt for kjekser og kaker, som også kan stekes samtidig på forskjellige nivåer. (For tilberedning på flere høyder anbefales det å bruke 2. og 4. 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 kjøttstykker. Ideell for store kjøttstykker (f.eks. svinelegg).

NO



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 ringelementet (integrert i ovnsrommets bakvegg) kan du tilberede ulike typer mat på flere høyder, så lenge den samme temperaturen og samme type tilberedning kreves. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varme. Det vil, for eksempel, være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.



Turbo

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

Varselur

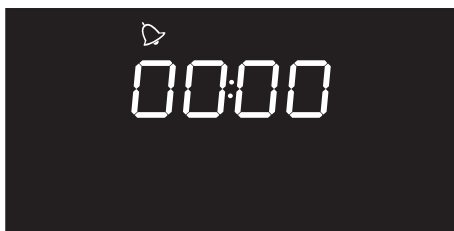




Denne funksjonen avbryter ikke tilberedningen, men aktiverer kun lydsignalet.



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

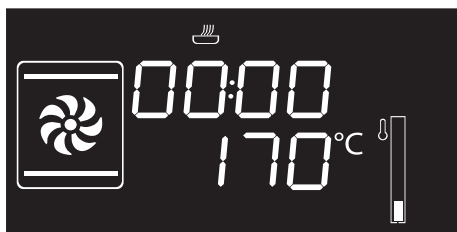


Tidsinnstilt tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.

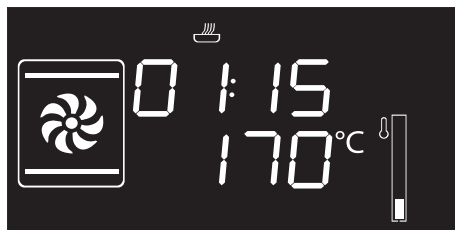



Aktivering av en tidsinnstilt tilberedning annullerer en eventuell timer/varselur, som er blitt stilt inn tidligere.

1. Etter å ha valgt en tilberedningsfunksjon og -temperatur, 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 forut.

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



ON



Bruk

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 funksjonsknappen til høyre eller venstre.



Trykk på 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.

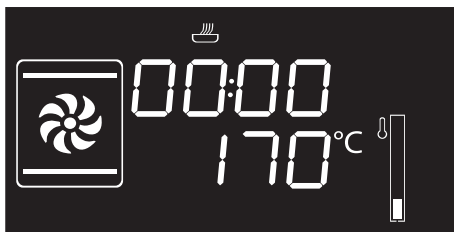
2. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å endre den tidligere innstilte tilberedningstiden.

Programmert tilberedning

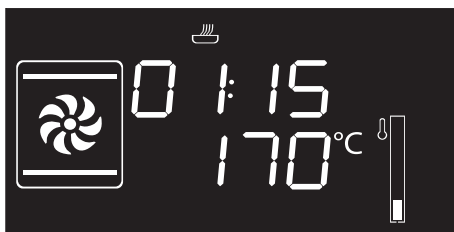


Programmert tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å avslutte den automatisk ved et bestemt tidspunkt som er stilt inn av brukeren, med påfølgende automatisk utkobling av produktet.

1. Etter å ha valgt en tilberedningsfunksjon og -temperatur, trykk tre ganger på temperaturknappen. På displayet vises sifrene  og kontrollampen  blinker.





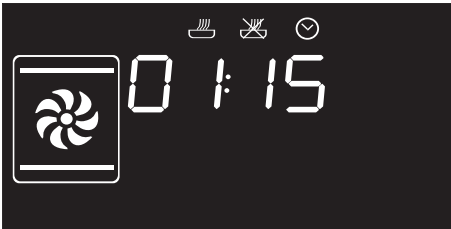
2. Vri knappen mot høyre eller venstre for å stille inn tilberedningstiden fra 00:01 til 12:59. Hold knappen vridd for å få en raskere økning eller reduksjon.





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. Ovnen 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 forut.



Ved programmert tilberedning slås ovnen på 10 minutter før start, slik at ovnen kan nå innstilt tilberedningstemperatur (forvarming).

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 på og hold inne funksjonsknappen for å slå av produktet.



På grunn av sikkerheten er det ikke mulig bare å stille inn tidspunktet 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:



Bruk

1. Når kontrollampene  og  lyser kontinuerlig og ovnen venter på å starte tilberedningen, 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.
3. Trykk på nytt på temperaturknappen. Kontrollampen  slukkes og kontrollampen  begynner å blinke. På displayet vises tidspunktet for endt tilberedning.
4. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å utsette tidspunktet for endt tilberedning.
5. Etter noen sekunder vil kontrollampene  og  slutte å blinke og den programmerte tilberedningen vil gjenoppta sin funksjon med de nye innstillingene.

Råd om tradisjonell tilberedning

Generelle råd

- Bruk en varmlufffunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte steketidene ved å øke temperaturene (matretten kan bli godt stekt på utsiden og lite stekt på innsiden).

Råd om tilberedning av kjøtt

- Steketidene varierer, avhengig av tykkelse, av matvarenes kvalitet og 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.

Råd om tilberedning med Grill og Omluftgrill

- 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 steking.
- Med funksjonen Omluftgrill, anbefaler vi at du forvarmer ovnen før grilling.
- Vi anbefaler å plassere matretten midt på risten.



Råd om tilberedning av kaker og kjeks

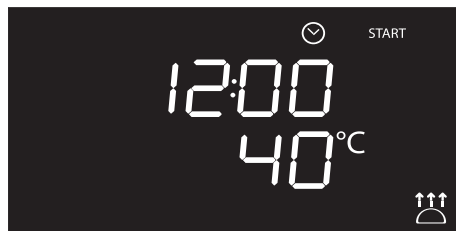
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengige av deigens kvalitet og konsistens.
- For å kontrollere om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av steketiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom 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 steketid dersom det er nødvendig.

For å spare energi

- 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 innsiden av ovnen er ren til enhver tid.

3.5 Spesialfunksjoner

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 . Teksten **START** blinker.
3. Trykk på funksjonsknappen for å starte hevingen.
4. Når tilberedningen er over vises meldingen **STOP** og det høres et lydsignal.



Bruk

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.

Oppvarming



Denne funksjonen gjør det mulig å bruke mikrobølger til å varme opp matvarer som allerede er blitt stekt og oppbevart i kjøleskap.

1. Trykk på funksjonsknappen for å velge oppvarmingsfunksjonen.



2. Trykk på temperaturknappen.
3. Vri på temperaturknappen for å endre varigheten av oppvarmingen.
4. Trykk på funksjonsknappen for å bekrefte parameterne og starte oppvarmingen.

Sabbat



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



I denne funksjonen følger ovnen 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.
- Lampen i ovnsrommet deaktiveres, ethvert inngrep som åpning av døren, eller en manuell aktivering via knappen, aktiverer ikke lampen.
- Den interne viften deaktiveres.
- Lys på knapper og lydsignaler deaktiveres.



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 ovnen.

1. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge Sabbat-funksjonen **SAbb**.
2. Trykk og vri på temperaturknappen for å endre temperaturen til funksjonen.
3. Trykk på temperaturknappen for å bekrefte innstillet temperatur. Teksten **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.

Tidsinnstilt tining



Denne funksjonen gjør det mulig å tine opp matvarer ved hjelp av mikrobølgefunksjonen, basert på en valgbart tid.

1. Sett matvarene inn i ovnsrommet (se "Turn"-prosedyre).
2. Med funksjonsknappen velger du funksjonen for tidsinnstilt tining, som er markert med symbolet  og .



3. Trykk på temperaturknappen for å stille inn varigheten.
4. Vri på knappen for å endre verdien (fra 5 sekunder opp til 99 minutter).
5. Trykk på funksjonsknappen for å starte tiningen.



Hvis varigheten som er valgt for tiningen overgår 5 minutter, vil det være nødvendig å dreie matretten inne i ovnsrommet for å få et optimalt resultat, se: "Turn"-prosedyre.

6. Når tilberedningen er over begynner meldingen **StoP** å blinke.

ON

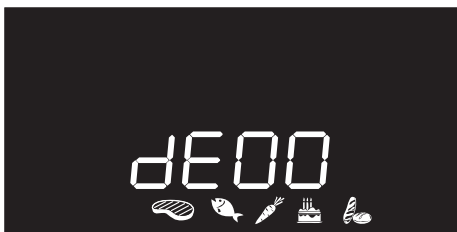


Vektbasert tining



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

1. Sett matvarene inn i ovnsrommet (se "Turn"-prosedyre).
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.



Det kan være nødvendig å dreie matretten inne i ovnsrommet under tiningen for å få et optimalt resultat, se: "Turn"-prosedyre.

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	20
02	 Fisk	400	17
03	 Frukt	300	15
04	 Brød	300	5

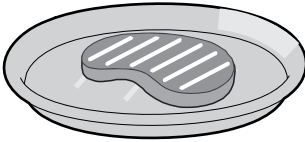
* Tiningstidene kan variere på bakgrunn av formen og størrelsen på matvarene som skal tines.



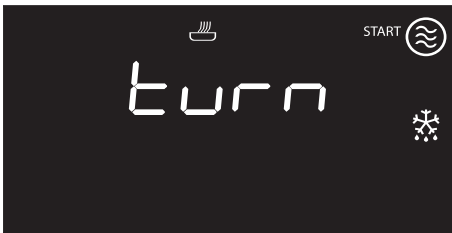
“Turn”-prosedyre

For en optimal tining varsler produktet når det er nødvendig å snu maten inne i ovnsrommet.

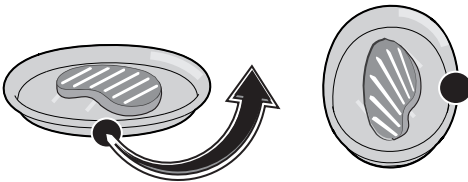
1. Sett matretten inn i ovnsrommet og plasser den parallelt med døren.



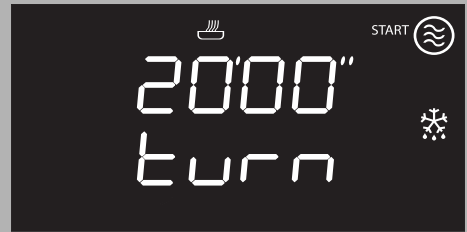
2. Når produktet viser skriften **turn** på displayet, er det nødvendig å snu maten.



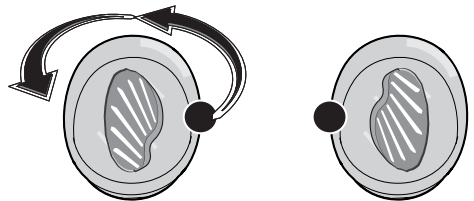
3. Åpne døren og dreie matretten 90°.



i Hvis man ikke snur maten, vil produktet vente et minutt og deretter automatisk fortsette med tingsprosessen. På displayet vises uansett meldingen **turn** som en påminnelse under nedtellingen.



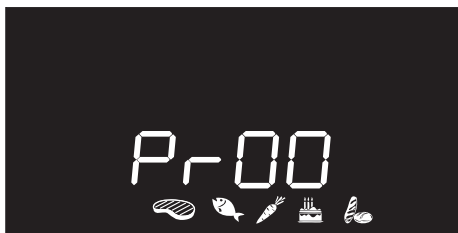
4. Lukk døren og trykk på funksjonsknappen for å gjenoppta funksjonen.
5. Om nødvendig kan produktet spørre om å dreie matretten på nytt en gang til. På displayet vises meldingen **turn**.
6. For den andre dreiningen er det nødvendig å åpne døren og dreie matretten 180°.




7. Lukk døren og trykk på funksjonsknappen for å gjenoppta funksjonen.



3.6 Automatiske programmer



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

1. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge tilberedning med automatiske programmer merket med skriften **Pr00** og de opplyste matvaresymbolene .
2. Trykk på funksjonsknappen for å bekrefte tilberedningen med automatiske programmer.
3. Vri på funksjonsknappen for å velge ønsket program (se Tabell for automatiske programmer).
4. Vri på temperaturknappen for å velge vekten (i gram) for matvaren som skal tilberedes.

5. Når forvarmingen er ferdig, blinker teksten **START**. Sett inn maten 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 kan en programmert tilberedning innstilles.












Hold funksjonsknappen trykket i minst 3 sekunder for når som helst å avbryte en funksjon.



Tabell for automatiske programmer





KJØTT (01 - 05)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
01	Roast beef (medium stekt)	1000	1		200	60
02	Svinestek	1000	1	 + 	190+300W	60
03	Lam (godt stekt)	1200	1	 + 	190+300W	60
04	Kalv (stekt)	1000	1	 + 	190+300W	70
05	Stekt grilling (hel)	1000	1	 + 	200+300W	50

FISK (06 - 07)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
06	Fersk (hel)	500	1	 + 	160+300W	30
07	Dypfrost	500	1	 + 	160+300W	40

GRØNNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
08	Forskjellige grillede	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Stekte	1000	2	 + 	220+300W	30
10	Pommes frites (dypfrost)	500	2		220	13

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

NO



Bruk



KAKER (11 - 13)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
11	Kjeks	600	1		160	18
12	Fruktterte	800	1		170	40



BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertype	Vekt (g)	Nivå	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
13	Gjæret brød (landbrød)	1000	1		200	30
15	Pizza i langpanne	1000	1		250	9
15	Pizza (dypfrost)	300	1		250	8
16	Ovnsstekt pasta	2000	1		220	40
17	Lasagne (fersk)	2000	1		230	35
18	Lasagne (dypfrost)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche Lorraine	1000	1		200	40
20	Sufflè	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modeller uten pizzastein) Steinen må legges på bunnen i ovnsrommet. Frysst pizza stekt på steinen krever ikke forskjellig tilberedningstid på bakgrunn av vekten.



Tidene angitt i tabellene inkluderer ikke forvarmingstider og gjelder tilberedning av hele stykker. Hvis maten deles opp i mindre biter, reduseres tilberedningstiden.



3.7 Undermeny

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

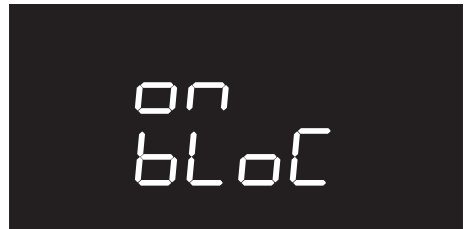
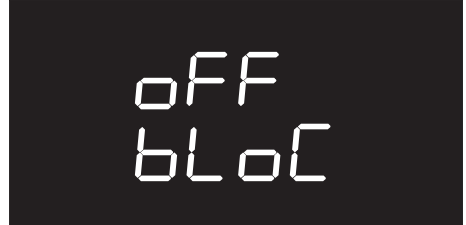
- Aktivere eller deaktivere Barnesikringen.
- Aktivere eller deaktivere modusen Show Room (som deaktiverer alle varmeelementene, og lar kun betjeningspanelet fungere).
- Aktivere eller deaktivere modusen Lavt strømforbruk (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere tidsinnstilling for lampen (Eco light).

Med produktet i stand-by 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

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



ON

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. Ett minutt etter den siste innstillingen, aktiveres sperren igjen.



Hvis du varierer posisjonene for knappen vil meldingen

bLoC vises på displayet i noen sekunder.



Også med en aktiv barnesikringsmodus er det mulig å slå av produktet umiddelbart ved å trykke på funksjonsknappen i 3 sekunder.



Bruk

Show Room-modus (kun for utstillere)

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



For å bruke produktet på vanlig måte, er det nødvendig å stille denne modusen på OFF.

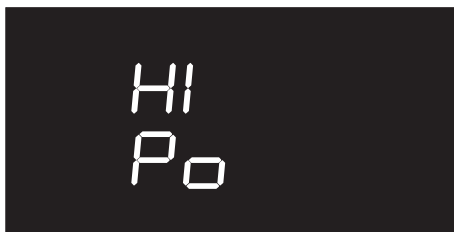


Hvis modusen er aktiv, vil kontrollampen tennes på displayet.

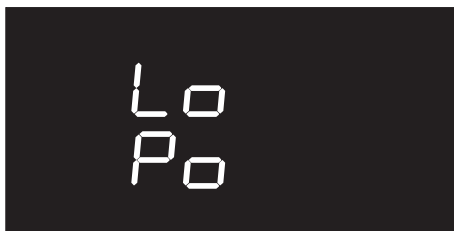
Lavt strømforbruk-modus

Denne modusen gjør det mulig for produktet å begrense strømforbruket. Egnet, hvis man vil benytte flere husholdningsapparater på samme tid.

HI: Normalt strømforbruk.



LO: Lavt strømforbruk.



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



Hvis modusen er aktiv, vil kontrollampen tennes på displayet.



Varmholdingsmodus (kun ved enkelte modeller)

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 innsparing av energi deaktiveres lampen automatisk ett minutt etter starten av tilberedningen.



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



ON



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



Rengjøring og vedlikehold

4 Rengjøring og vedlikehold

Advarsler



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenninger

- Rengjøring skal kun utføres kun etter at produktet har kjølt seg ned.



Feilaktig bruk

Fare for skade på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Manglende rengjøring av ovnsrommet kan ha en negativ virkning på produktet levetid og utgjøre en fare.
- Fjern alltid matrester fra ovnsrommet.



Uegnet bruk

Fare for eksplosjon/forbrenning

- Ikke bruk rengjøringsmidler med høyt innhold av alkohol, eller som kan gi fra seg brennbar damp. En påfølgende oppvarming kan føre til eksplosjoner inne i ovnsrommet.



I tilfelle en lampe er ødelagt, er det nødvendig å ta kontakt med teknisk service for utskiftning. Denne feilen har ingen innflytelse på produktet som helhet, som fortsatt kan brukes.

4.1 Rengjøring av overflatene

For å holde overflatene i en 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 slipemidler, eller etsende klorbaserte stoffer.

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 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 produktet. Hvis de brenner seg fast over for lang tid, kan det ødelegge emaljebelegget inne i ovnen.

4.2 Rengjøring av dørglass

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



Vi anbefaler å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

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 stigen for rister/bakebrett.



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.

ON

Tørking

Tilberedning av matretter genererer som regel fuktighet inne i ovnsrommet. Dette er helt normalt og setter ikke produktets normale funksjon i fare.

Ved slutten av hver tilberedning:

1. la produktet kjøle seg ned;
2. fjern skitt fra ovnsrommet;
3. tørk av ovnsrommet med en myk klut;
4. la døren stå åpen helt til ovnsrommet tørker fullstendig.



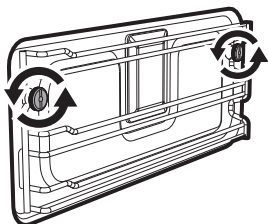
Rengjøring og vedlikehold

Fjerne ovnsstiger for rister/bakebrett

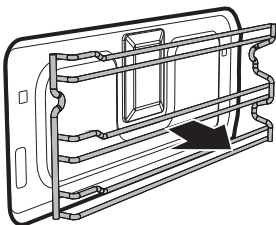
Ved å fjerne ovnsstigene, blir det lettere å rengjøre sidene.

For å fjerne ovnsstigene:

1. Skru ut festepluggene som holder stigen.



2. Dra ovnsstigen innover mot hulrommet slik at det løsner fra festepluggene.



3. Når rengjøringen er ferdig, gjentar du de ovennevnte prosedyrene for å sette ovnsstigene inn igjen. Vær oppmerksom på avstandshylsene som skal settes inn på innsiden av ovnsstigens profil.

Rengjøring av den øvre delen



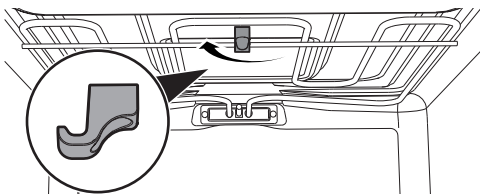
Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenninger

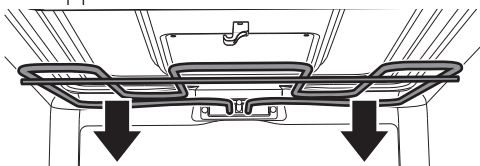
- Disse operasjonene må kun gjennomføres når ovnen er fullstendig kald og avslått.

Produktet er utstyrt med et varmeelement som kan vippes, og derved er det lettere å rengjøre den øvre delen av ovnen.

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



2. Senk varmeelementet forsiktig ned til det stopper.



Feilaktig bruk

Fare for skade på produktet

- Ikke bøy varmeelementet for mye under rengjøringen.

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



4.4 Vapor Clean



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



**Feilaktig bruk
Fare for skade på overflater**

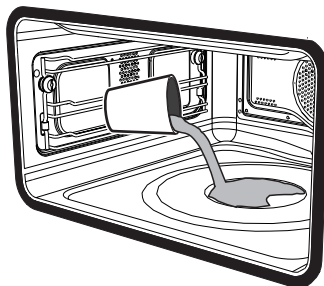
- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Assistert rengjøring skal kun utføres når ovnen er kald.

Innledende oppgaver

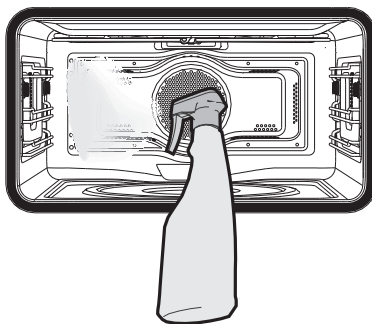
Før Vapor Clean startes:

- Fjern absolutt alt tilbehør fra innsiden av ovnen. Den øvre beskyttelsen kan forbli inne i ovnen.

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



- Ved bruk av en forstøver, må du spraye en løsning av vann og oppvaskmiddel inn i ovnen. Rett spruten mot sideveggene, oppover, nedover og mot deflektoren.



Man anbefaler å spraye maksimalt 20 ganger.

- Lukk døren.

NO




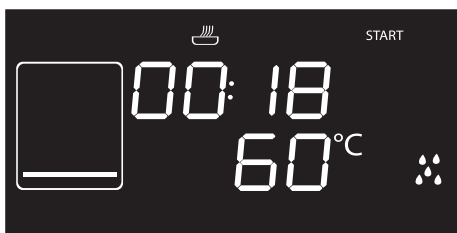
Rengjøring og vedlikehold

Innstilling av Vapor Clean

i Hvis den innvendige temperaturen er høyere enn den som er fastsatt for Vapor Clean-syklusen, vil syklusen stoppe med en gang og displayet viser skriften

Stop. La ovnen kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen med assistert rengjøring.

1. Trykk og vri på funksjonsknappen for å velge Vapor Clean-funksjonen . På displayet vises rengjøringssyklusens varighet og temperatur.



i Parameterne for temperatur og tid kan ikke endres av brukeren.

2. Trykk på funksjonsknappen for å starte den automatiske rengjøringssyklusen.

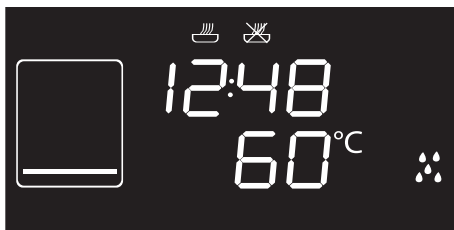
Programmert Vapor Clean

Som for vanlige tilberedningsfunksjoner er det også for Vapor Clean mulig å innstille et tidspunkt for stopp av funksjonen.

1. Trykk på temperaturknappen etter å ha valgt Vapor Clean-funksjonen.

Kontrollampen  begynner å blinke.

På displayet vises tidspunktet for stopp av funksjonen.



2. Vri temperaturknappen mot høyre eller venstre for å utsette tidspunktet for endt tilberedning.
3. Trykk på temperaturknappen for å bekrefte tidspunktet for stopp av funksjonen.
4. Trykk på funksjonsknappen. Ovnen venter på tidspunktet for programmert start.

Avslutning rengjøringssyklus Vapor Clean

Når tilberedningen er ferdig, vises skriften **Stop** og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å trykke på temperaturknappen.

1. Hold funksjonsknappen inne i minst 3 sekunder for å gå ut av funksjonen.
2. Åpne døren og fjern skitten som sitter mindre fast med en mikrofiberklut.



3. Hardere skorper må fjernes med en ikkeslipende svamp med messingtråder.
4. I tilfelle fettrester er det mulig å bruke spesielle produkter for rengjøring av ovner.
5. Fjern alt vann fra ovnsrommet.

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



Det anbefales å bruke gummihansker under disse oppgavene.



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

Hva gjør man hvis...

Displayet 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" er blitt innstilt (for ytterligere detaljer, se avsnitt 3.7 Undermeny).

Betjeningsknappene reagerer ikke:

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

Tilberedningstidene er høyere enn dem som er angitt i tabellen:

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

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

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



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



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



5 Installasjon

5.1 Strømtilkobling



Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt

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

Generell informasjon

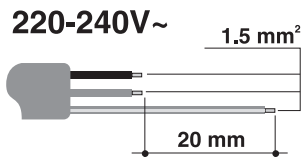
Kontroller at strømmnettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

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

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

Bruk en tripolar ledning (ledning $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, som tilsvarer den interne strømlederens tverrsnitt).

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



Fast tilkobling

Se til at tilførselsledningen er utstyrt med en allpolet skillebryter i samsvar med forskriftene for installasjon.

Skillebryteren må være i nærheten av produktet og i en lett tilgjengelig posisjon.

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.

Utskiftning av ledning



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 ledningen.
3. Forsikre seg om ledningene (ovn eller eventuell platetopp) følger en optimal utlegging, slik at man unngår at de kommer i kontakt med produktet.



5.2 Plassering



**Tungt produkt
Fare for klemming**

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



**Trykk på den åpne døren
Fare for skade på produktet**

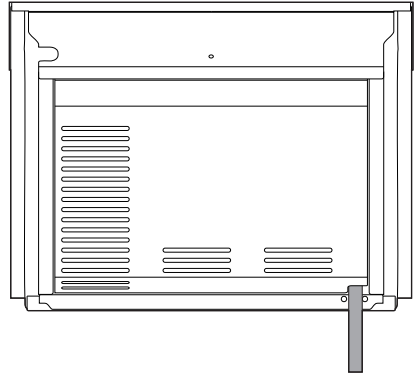
- Bruk aldri ovnsdøren som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på døren når den er åpen.



**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.

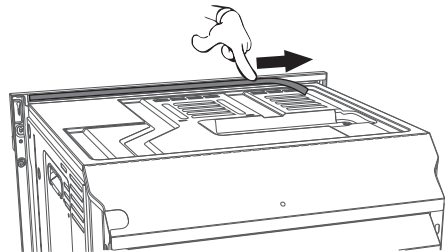
Strømkabelens plassering



(sett bakfra)

Pakning på frontpanelet

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

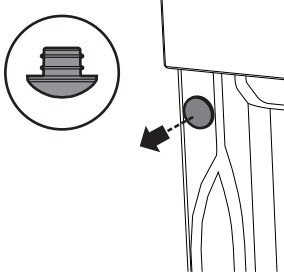




Installasjon

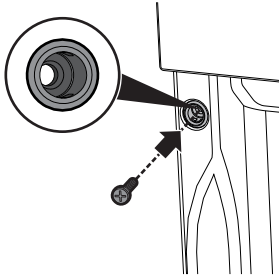
Festebøssinger

Fjern bøssingpluggene som er satt inn foran på ovnen.

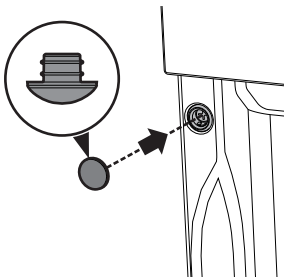


Plasser produktet i innfellingen.

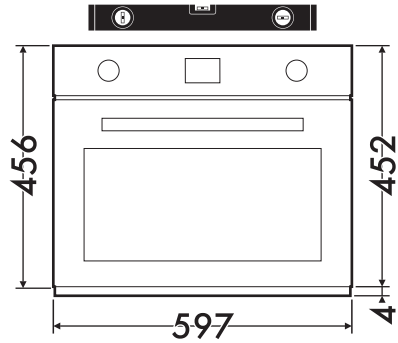
Fest ovnen til møbelet med skruene.



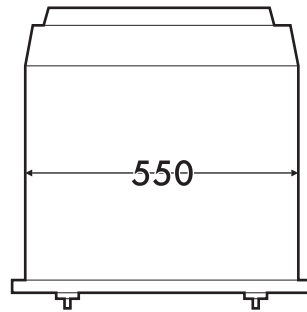
Dekk bøssingene med pluggene som tidligere ble fjernet.



Produktets størrelse (mm)



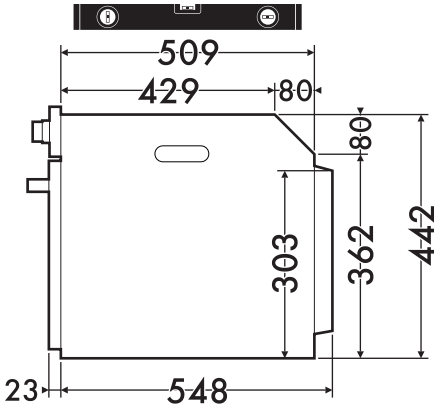
(sett forfra)



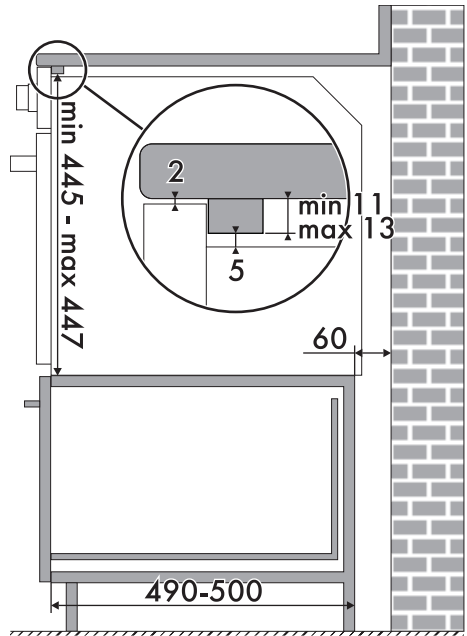
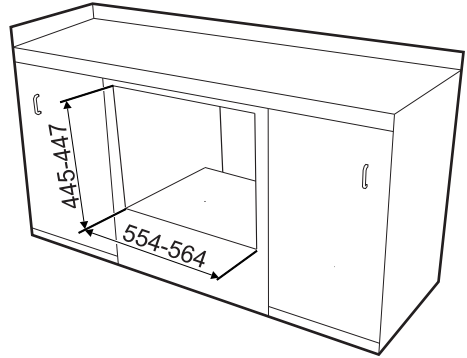
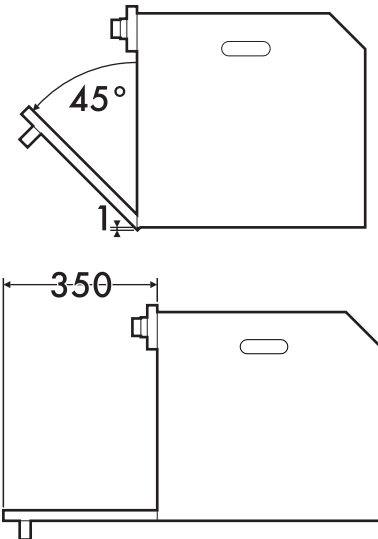
(sett ovenfra)



Innfelling under arbeidsbenk (mm)



(sett fra siden)



NO

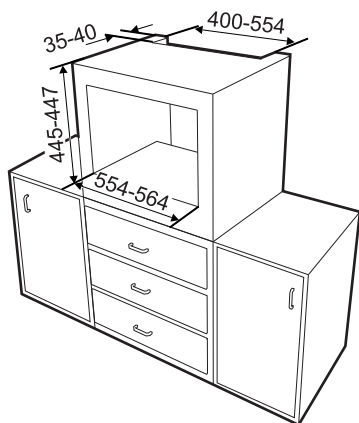


Forsikre seg om at den bakre/ nedre delen av møbelet har en åpning på cirka 60 mm.

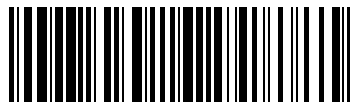
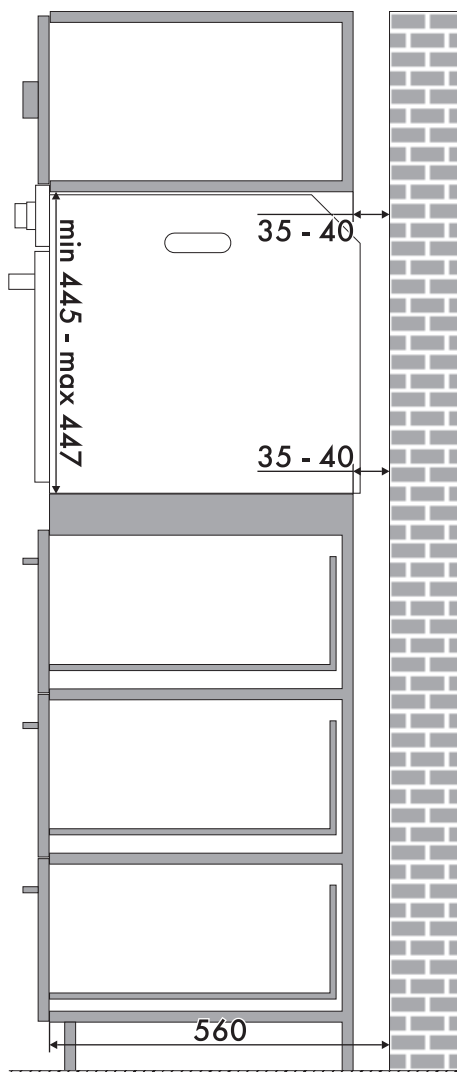


Installasjon

Innfelling i søyle (mm)



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



914779025/A