



# BI-OVN

## BRUKERHÅNDBOK

GEZT 47001 BP  
GEZT27001BP

NO

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

285.4444.20/R.AG/11.06.2019/5-4



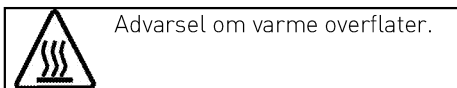
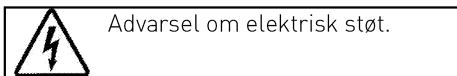
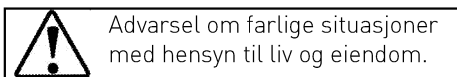
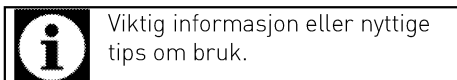
# Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

## Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

# INNHALDSFORTEGNELSE

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø** **4**

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

## **2 Generell informasjon** **11**

Oversikt .....	11
Innholdet i pakken .....	12
Tekniske spesifikasjoner .....	13

## **3 Installasjon** **14**

Før installasjon .....	14
Installasjon og tilkobling .....	15
Framtidig transport .....	17

## **4 Forberedelser** **18**

Tips for energisparing .....	18
Første gangs bruk .....	18
Opprinnelig tidsinnstilling .....	18
Første rengjøring av produktet .....	19
Første oppvarming .....	19

## **5 Slik bruker du ovnen** **21**

Generell informasjon om baking, steking og grilling .....	21
Slik bruker du den elektriske ovnen ..	22
Ovnens funksjoner .....	25
Slik bruker du ovnens kontrollenhet ..	28
Tidstabell for matlaging .....	44
Funksjoner for ferdigretter .....	49
Oppskrifter på kosemat .....	52
Slik bruker du grillen .....	61

## **6 Vedlikehold og stell** **64**

Generell informasjon .....	64
Rengjøring av kontrollpanel .....	64
Rengjøre ovnen .....	64
Fjerne ovnsdøren .....	66
Fjerne dørens indre glass .....	67
Utskifting av ovnspæren .....	68

## **7 Feilsøking** **70**

# 1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

## Generell sikkerhet

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

etter hver gang produktet har vært i bruk.

## **Elektrisk sikkerhet**

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

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

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

### **Produktsikkerhet**

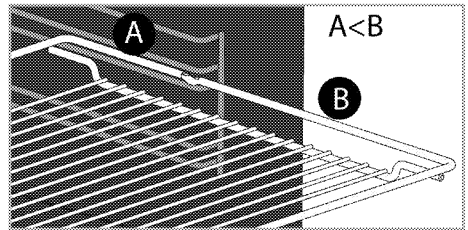
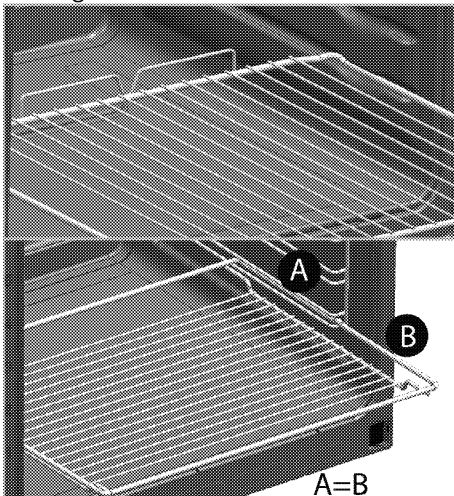
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga.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

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

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

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

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **(Varierer, avhengig av produktmodellen.)**  
Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene  
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



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



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

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er pluggert inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringszyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehør, slik som stekebrett og stiger før pyrolyseprogram startes. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 12*.
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensningsfasen og hold barn borte fra den. Vent i

det minste 30 minutter før du fjerner restene.

- Under pyrolyse kan overflatene bli varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- Når pyrolyseprogram er startet og tiden etterpå inntil rommet er tilstrekkelig luftet ut, så må barn og dyr holdes utenfor rommet.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets  
brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsaker gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

## Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnens kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

## Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene.

Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

## Bortskaffing av det gamle produktet

**Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:**



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for

resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

**Samsvar med RoHS-direktivet:**

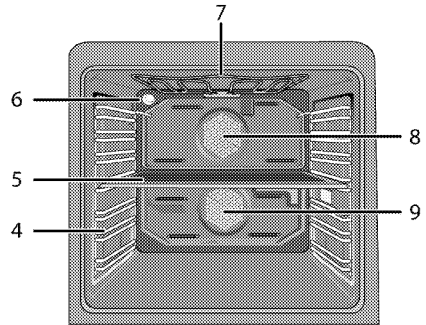
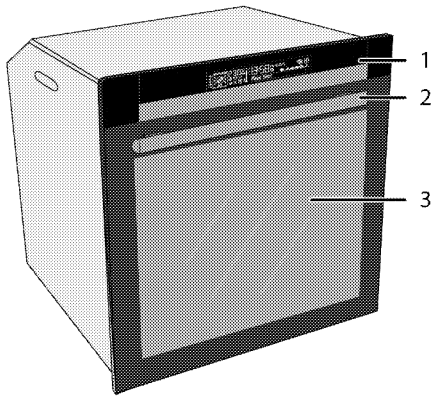
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

**Bortskaffing av emballasjen**

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

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



1 Kontrollpanel

2 Håndtak

3 Frontdør

4 Hylleposisjoner

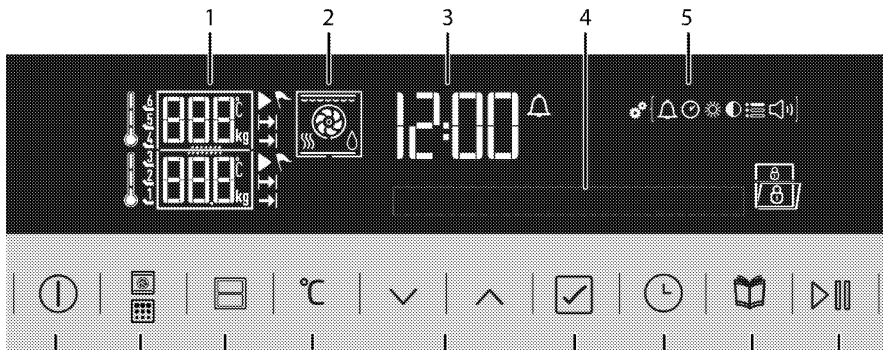
5 Plate på midtre sone

6 Lampe

7 Toppvarmeelement

8 Viftemotor i øvre del (bak jernplaten)

9 Viftemotor i nedre del (bak jernplaten)



14 Indikatorfelt for temperatur/vekt

13 Funksjonsdisplay

12 Indikatorfelt for aktuell tid

11 Tekstvisning

10 Symboler i innstillingsmeny

6 Tast for start/stopp matlaging

7 Velgertast for hurtigmatmeny

8 Tid- og innstillingstast

9 Bekreftelsestast

10 Opp-/nedtaster (Menytrinn)  
(Menyvelger)

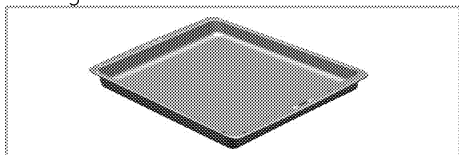
- 11 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
  - 12 Valgtast til kokesone
  - 13 Funksjonsvelgertast \*
  - 14 På/AV-knapp
- \* Finnes i ovner med funksjoner for selvrensjøring, damp og mikrobølge.

## Innholdet i pakken

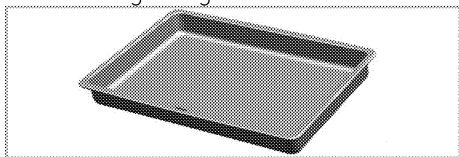


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

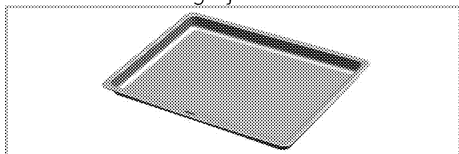
1. **Brukerhåndbok**
2. **Stekebrett**  
Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



3. **Dypt brett**  
Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.

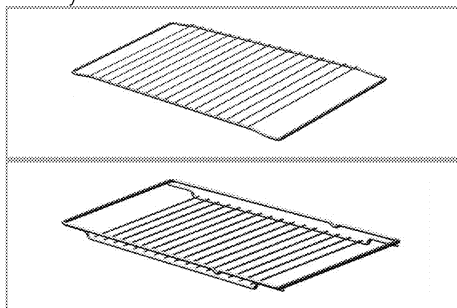


4. **Kakebrett**  
Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



5. **Stekerist**

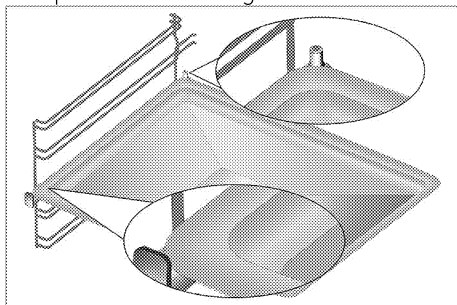
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.

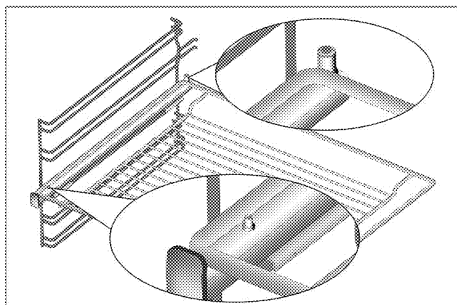


6. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**

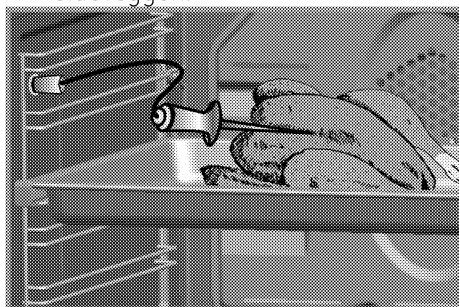
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.





feste den andre enden i sporet på sideveggen.



## 7. Steketermometer

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

## Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,5kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	<b>Multifunksjonsovn - Ovn med to kokesoner</b>
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

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

\*\* Se. *Installasjon*, side 14.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



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

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



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



**FARE:**

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



**FARE:**

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

#### Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En

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

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



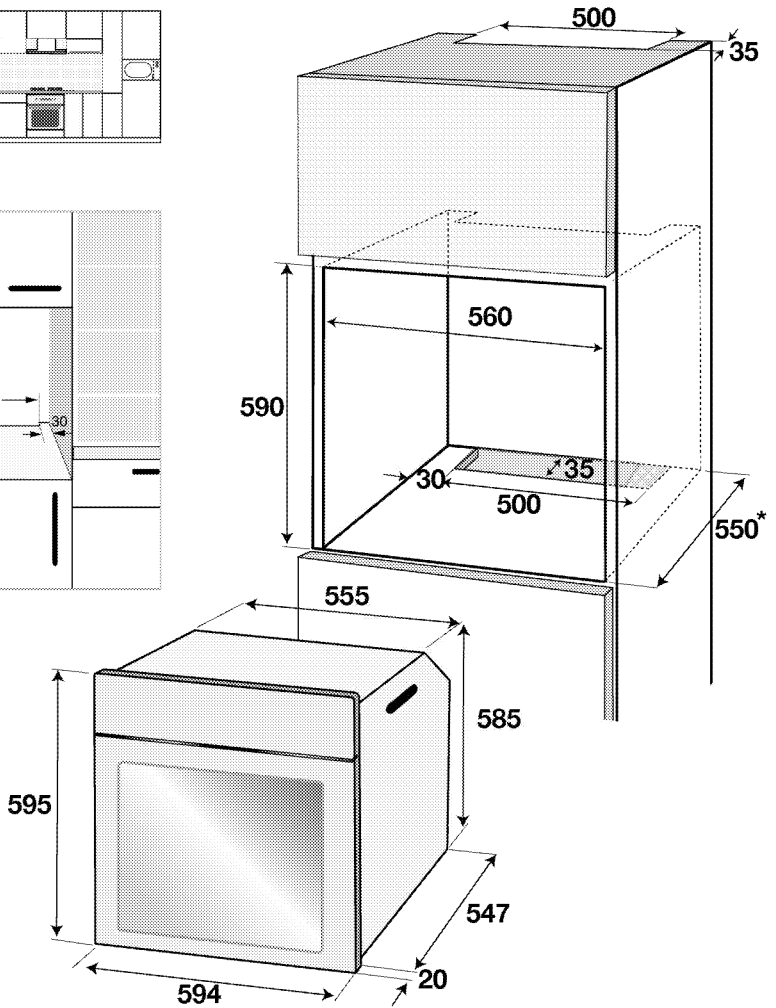
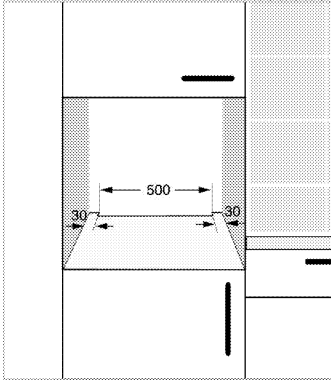
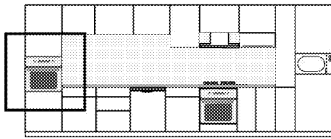
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



Hvis produktet har trådhandtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



\* min.

## Installasjon og tilkobling

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

### Elektrisk tilkoping

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

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



**FARE:**

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

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

**FARE:**

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

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

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

**FARE:**

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



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

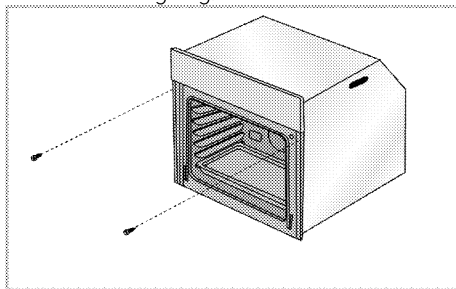


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

**Installere produktet**

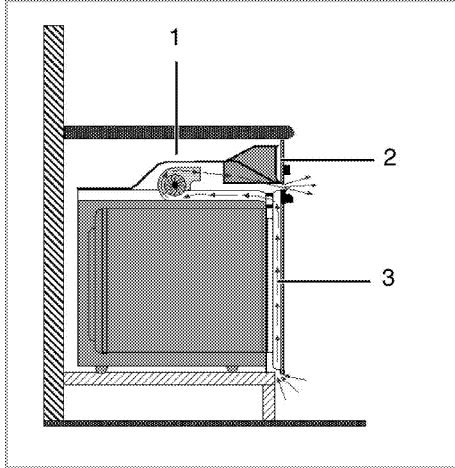
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

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

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



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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

## Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

## Framtidig transport

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



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



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

## 4 Forberedelser

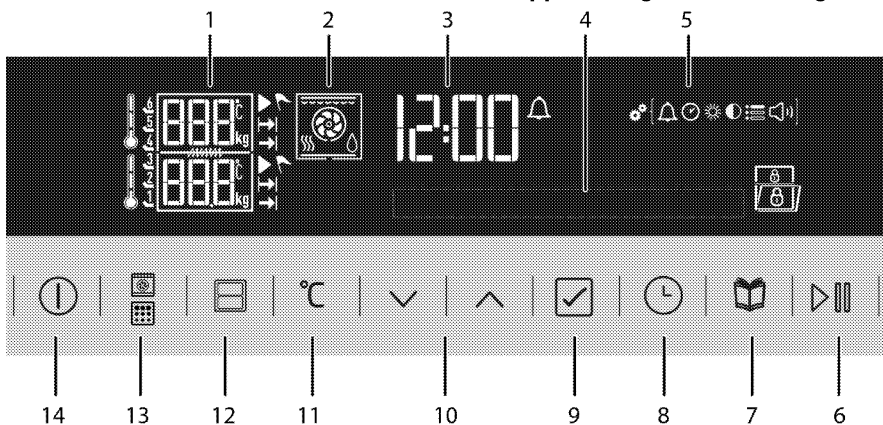
### Tips for energisparing

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

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.

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

### Første gangs bruk Opprinnelig tidsinnstilling



- 1 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Tekstvisning
- 5 Symboler i innstillingsmeny
- 6 Tast for start/stopp matlaging
- 7 Velgertast for hurtigmatmeny
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Bekreftelsestast
- 10 Opp-/nedtaster (Menytrinn) (Menyvelger)

- 11 Temperatur - vekt - forsterkerinnstillingstast
  - 12 Valgtast til kokesone
  - 13 Funksjonsvelgertast \*
  - 14 På/AV-knapp
- \* Finnes i ovner med funksjoner for selvrensjøring, damp og mikrobølge.

### Stille inn klokkeslett

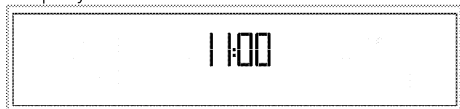
1. Når du slår på ovnen for første gang, vil timefeltet og ⌚-symbolet blinke. Teksten «Set the current time» (Stille inn klokkeslett) vises.



2. Still inn timen med knappen
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
4. Minuttfeltet og -symbolet blinker. Still inn minuttet med knappen Trykk på  for å bekrefte innstillingen.



» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



### Språkinnstilling

Språk kan kun stilles inn når ovnen viser standbydisplayet.

1. Trykk på -knappen til du ser -symbolet i innstillingsmenyen.



2. -symbolet blinker på displayet og alternativet for innstilling av språk vises.
3. Trykk på -knappene for å velge ønsket språk.
4. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

» Kun og -tastene fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger.

Ved strømbrudd eller når produktet kobles fra og på igjen, vises menyen for tidsinnstilling igjen.

### Første rengjøring av produktet

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

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

### Første oppvarming

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

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

### Electric oven

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

### Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.

2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se .
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se



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

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

## 5 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



#### ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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

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



#### FARE:

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

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

#### Baketips

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

#### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.

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

#### Grilltips

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

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



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

### Tips for steketermometer

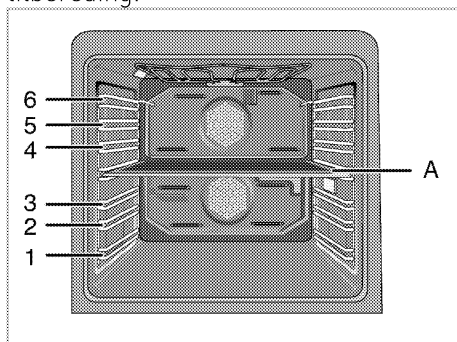
- Tilbered ved å stikke steketermometeren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Ikke la termometeret komme borti fatet, ben eller fettvev.
- Når du steker hel kylling stikkes termometeren inn mellom magen og låret. Dette er på grunn av hulrommet i bryststykket.
- Når du tilbereder mindre kjøttstykker,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

gjentar du tilberedingen ved å stikke steketermometeret inn ett annet sted.

## Slik bruker du den elektriske ovnen

### Stativstillinger

Det er seks riller i ovnen, 3 i nedre del og 3 i øvre del. I midten er det et spor der midtplaten (A) skal settes inn. Dette sporet skal ikke brukes under tilbereding.



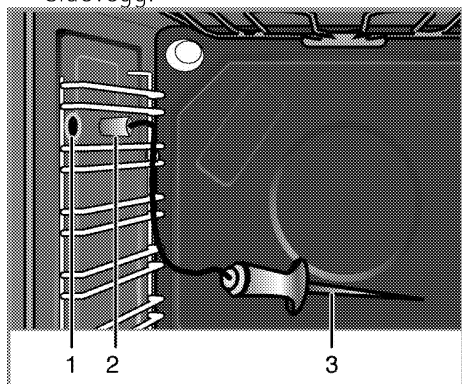
Du kan tilberede mat i fire ulike deler av ovnen.

	Øvre del	Du kan kun tilberede mat i den øvre delen. Denne egner seg til grilling og mindre mengde mat.		Når den øvre delen er aktiv, vises temperaturverdi, rilleposisjon, tilberedingsymbol, standbysymbol, symbol for tilberedingstid og slutt på tilberedingsymbol på displayet.
	Nedre del	Du kan kun tilberede mat i den nedre delen. Denne egner seg til mellomstor		Når den øvre delen er aktiv, vises temperaturverdi, rilleposisjon, tilberedingsymbol, standbysymbol, symbol for tilberedingstid og slutt på

		mengde mat.		tilberedingsymbol på displayet.
	Nedre-øvre del	Du kan tilberede mat i øvre og nedre del samtidig. Dette egner seg til tilbereding av to ulike retter samtidig.		Når nedre og øvre del er aktiv, vises temperaturverdi, rilleposisjon, tilberedingsymbol, standbysymbol, symbol for tilberedingstid og slutt på tilberedingsymbol for disse delene separat på displayet.
	Enkel, stor del	Du kan tilberede mat i én enkelt stor del. Denne egner seg til store matvarer og tilbereding av flere retter samtidig.		Når den enkle, store delen er aktiv, vises temperaturverdi, rilleposisjon, tilberedingsymbol, standbysymbol, symbol for tilberedingstid og slutt på tilberedingsymbol på displayet.

### Bruk steketermometer

- Når du har stilt ovnen inn på en bestemt funksjon og temperatur, setter du steketermometerets plugg (2) inn i kontakten (1) på kabinettets sidevegg.



1 Spalte til steketermometer

- Kontakt til steketermometer
- Steketermometerets sensorende

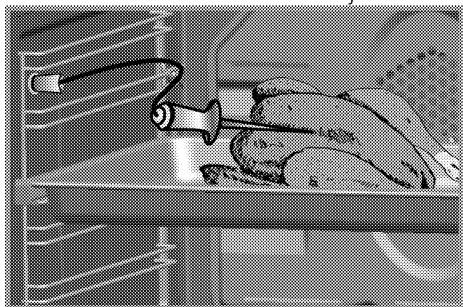
- Oven må stilles inn på en viss funksjon og temperatur for at steketermometeret skal være i drift.
- Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.



**i** Hvis du kobler til steketermometeret når ovnen er i drift i et driftsmodus der steketermometer ikke er i drift, kommer "Remove meat probe" ("Fjern steketermometeret") opp på skjermen. Denne teksten vil ikke forsvinne før du har fjernet steketermometeret.

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

2. Stikk sensorenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Når du setter i steketermometeret oppdager ovnen det automatisk, og det står **75** i feltet Temperature Indicator (Temperaturindikator).

Steketermometers sensor registrerer automatisk at temperaturen inne i kjøttet har nådd innstilt temperatur og slår deretter av ovnen.

**i** Hvis **75** ikke vises i feltet Temperature Indicator (Temperaturindikator), må du kontrollere at pluggen er satt skikkelig på plass i kontakten.

- Anbefalt steketermometeretemperatur er 75 °C. Med tastene  $\wedge/\vee$  stilles ønsket temperatur til mellom 40 og 99 °C.
- Hvis du fjerner steketermometeret før matlagingen er fullført, fortsetter ovnen å være i drift med funksjonen og på den anbefalte temperaturen som du har stilt inn på tidligere.
- Rengjør steketermometeret med en fuktig klut og tørk av med en tørr klut etter hver gang du har brukt det.

**i** Hvis du bruker steketermometeret uten å stikke sensorenden inn i kjøttet, oppdager sensorenden temperaturen inne i ovnen og slår av stekeovnen når innstilt temperatur er oppnådd. Hvis steketermometeret imidlertid utsettes for temperaturer på 250 °C eller over dette, vil dens sensor bli uopprettelig skadet.



**i** Når du bruker steketermometeret, vises den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i maten steketermometeret er satt inn i, vekselvis på displayet. Symbolet for steketermometeret vises også sammen med den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i. Når den valgte temperaturen vises på displayet, vises ikke symbolet for steketermometeret.










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



\* For matsikkerhet anbefales det av kjøttets (det kaldeste stedet) kjerne (rødt og hvitt kjøtt) når minst 72 °C .

### Ovnens funksjoner

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt. Disse funksjonene gjelder kun ovn med kun én stor del. Alle funksjonene til ovnen er beskrevet i dette avsnittet.




Symbol	Navn	Beskrivelse
	Statisk (over- og undervarme)	Over- og undervarme er i drift samtidig. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.
	Undervarme	Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.
	Statisk+vifte (vifteassistert under-/overvarme)	Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er i drift. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.
	Tining (viftedrevet)	Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornet mat langsomt ved romtemperatur og ved nedkjøling av tilberedt mat.
	Vifteassistert steking	Kun viften i bakveggen er i drift. Varmluft som varmes av det vifteassisterte varmeelementet fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. I de fleste tilfeller er det ikke nødvendig med forvarming.
	Overvarme+vifte (vifteassistert overvarme)	Overvarme og vifte i bakveggen er i drift. Varmluft fordeles bedre når viften er på, enn når kun overvarmen er i drift.
	Pizza	Undervarme og vifteassistert vifte (i bakveggen) er i drift samtidig. Egner seg til å steke pizza.
	Multitilbereding «3D»	Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er i drift samtidig. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.
	Økonomisk grill	Kun den indre delen av overvarmen i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling av små og middels store kjøttstykker.

	Full grill	Indre og ytre deler av overvarmen i ovnstaket er i drift samtidig. Egner seg til grilling av middels store kjøttstykker.						
	Grill+vifte (vifteassistert grill)	Vifte i bakveggen er i drift sammen med indre og ytre deler av overvarmen i ovnstaket. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Egner seg til grilling av middels store kjøttstykker.						
	Opprettholde varme	Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid. Skal ikke brukes til tilberedning av mat.						
	Pyrolyse – økonomi	Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Den anbefales å bruke når ovnen er lett tilsmusset. Les beskrivelsen i delen "Rengjøring og pleie" for bruk av denne funksjonen.se.						
	Pyrolyse	Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i delen "Rengjøring og pleie" for bruk av denne funksjonen.se.						
	Tilberedning med øko-vifte	Kun viften i bakveggen er i drift. For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner med varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Tilberedning med øko-vifte".						
	Koking ved lav temperatur	Maten blir oppvarmet samtidig fra toppen og bunnen. Den er egnet for langsom matlaging av stekte kjøttstykker (kalvekjøtt, lam, fjærfe etc.) i en åpen beholder ved lav temperatur. Denne funksjonen sikrer at kjøttet er saftig og mykt på innsiden. Vennligst bruk hygienisk egnede kjøtttyper. På platetoppen, grill osv., forstek / svi alle overflater av kjøttet i en varm panne. Du kan tilberede det forstekte / svidde kjøttet med "lavtemperatursteking" -funksjonen i lang tid. Kok kun med en skuff.						
	Øvre del	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Tining</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Økonomisk grill</td> </tr> </table>		Tining		Økonomisk grill		
	Tining							
	Økonomisk grill							
	Nedre del	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Varmluft</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Økonomisk vifte</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tining</td> </tr> </table>		Varmluft		Økonomisk vifte		Tining
	Varmluft							
	Økonomisk vifte							
	Tining							
	<p>Varmluft Økonomisk vifte Overvarme+vifte Full grill + vifte Full grill</p>							

	Undervarme Pizza
Nedre- øvre del 	Vifteassistert+vifteassistert Full grill+vifteassistert Tining+tinging Økonomisk grill+vifteassistert Vifteassistert+undervarme Vifteassistert+pizza
Enkel, stor del 	Statisk Statisk + vifte Varmluft Multitilberedning (3D) Pizza Overvarme+vifte Full grill + vifte Full grill Økonomisk grill Økonomisk vifte Undervarme Opprettholde varme Koking ved lav temperatur Tining Pyrolyse Pyrolyse – økonomi

## Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.

	Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.
	Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.
	Programmet avbrytes ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.

	Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.
	Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.
	Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for «Cooking time» (Tilberedningstid) begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra «Varm Keeping» (Holde maten varm) og «Low Temp.» (Tilberedning av mat ved lav temperatur). - funksjonene.
	Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for «Cooking time» (Tilberedningstid) begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra «Varm Keeping» (Holde maten varm) og «Low Temp.» (Tilberedning av mat ved lav temperatur). - funksjonene.

Enkel, stor del

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-250
Statisk + vifte	175	40-250
Varmluft	180	40-250
Multitilberedning (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Overvarme+vifte	200	40-250

Full grill + vifte	200	40-250
Full grill	250	40-250
Økonomisk grill	250	40-250
Økonomisk vifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100
Koking ved lav temperatur	80	50-150
Tining	-	-

#### Øvre del

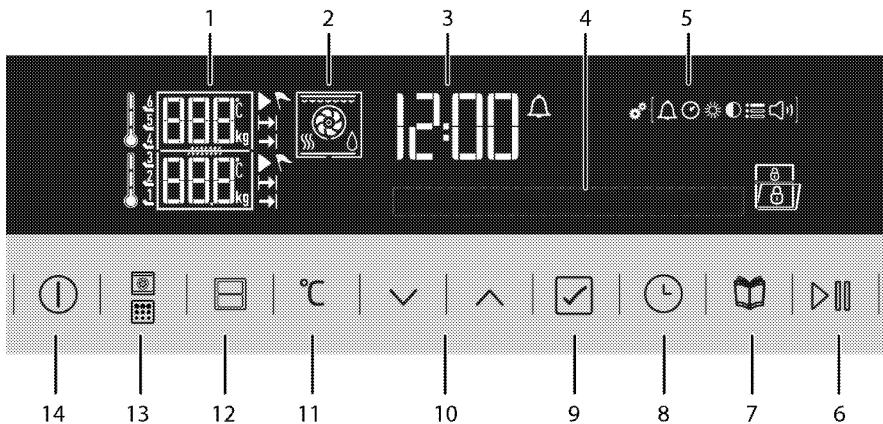
Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Varmluft	180	40-250
Overvarme+vifte	200	40-250

Full grill + vifte	200	40-250
Full grill	250	40-250
Økonomisk grill	250	40-250
Økonomisk vifte	180	160-220
Tining	-	-

#### Nedre del

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Varmluft	180	40-250
Pizza	210	40-250
Økonomisk vifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Tining	-	-

#### Slik bruker du ovns kontrollenhet



- 1 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Tekstvisning
- 5 Symboler i innstillingsmeny
- 6 Tast for start/stopp matlaging
- 7 Velgertast for hurtigmatmeny

- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Bekreftelsestast
- 10 Opp-/nedtaster (Menytrinn) (Menyvelger)
- 11 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 12 Valgtast til kokesone
- 13 Funksjonsvelgertast \*

## 14 På/AV-knapp

- \* Finnes i ovner med funksjoner for selvrensjøring, damp og mikrobølge.


### Displaysymboler:

-  Symbol for hurtigoppvarming (booster)
-  Koketidsymbol
-  Symbol for slutt på steketid
-  Alarmsymbol
-  Standby-symbol
-  Stekesymbol
-  Symbol for aktuell tid
-  Innstillingssymbol
-  Symbol for varmebevaring
-  Symbol for tining
-  Låsesymbol
-  Symbol for dør åpen
-  Symbol for lysstyrkeinnstilling
-  Symbol for voluminnstilling
-  Symbol for språkinnstilling
-  Symbol for steketermometer \*
- \* Varierer, avhengig av produktmodellen.

## Bruke ovnen som én enkelt del Manuell drift

Under manuell drift vil ovnen fungere uavhengig av tilberedningstiden etter at funksjon og temperatur er valgt. Ovnen slås ikke av automatisk når tilberedningstiden er ferdig. Brukeren må slå den av.

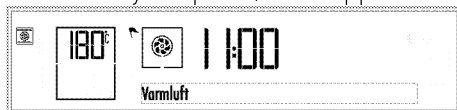
Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



1. Fjerne midtplaten fra ovnen.  
Tidsuret vil kun fungere for én enkelt, stor del etter at midtplaten er tatt ut.
2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.

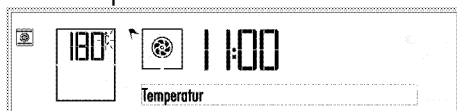
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.












4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på /  knappen



5. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på  én gang for å komme til temperaturvisningen.  -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.

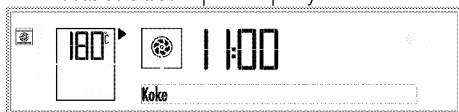


6. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på /  knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på  -tasten.
7. For Booster-innstilling trykker du på  -knappen to ganger for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster passive» (Booster passiv) og  -symbolet vises på displayet.
8. Trykk på en hvilken som helst   
Eller:  knappen for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster active» (Booster aktiv) og  -symbolet vises på displayet. Bekreft innstillingen ved å trykke på .



Når du har stilt inn Booster, fungerer ovnen ved maksimal effekt for å nå den angitte temperaturen. Når den angitte temperaturen er nådd, forsvinner -symbolet. Booster-innstillingen er aktiv for funksjoner der vises når du trykker to ganger på °C -knappen.

9. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
10. Hvis du er tilfreds med funksjonen og temperaturen, holder du -knappen nede i to sekunder. Tilberedningen starter, og det står «Tilbereder» på displayet.



» Ovnen varmes opp til den justerte temperaturen.

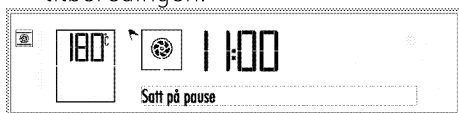


Alle deler av symbolet for ovnens indre temperatur tennes når ovnen når den angitte temperaturen.



Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller -symbolet vises på displayet.

11. Når tilberedingsprosessen er ferdig, holder du -knappen nede i to sekunder for å avslutte tilberedningen.



### Halvautomatisk drift

Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen

tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet. I halvautomatisk drift kan du justere den tidsperioden der ovnen skal være i drift (tilberedningstid).

1. Fjerne midtplaten fra ovnen. Tidsuret vil kun fungere for én enkelt, stor del etter at midtplaten er tatt ut.
2. Slå på ovnen ved å holde inne knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.






4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på knappen









5. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på °C én gang for å komme til temperaturvisningen. °C -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.

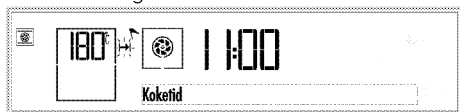





6. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på -tasten.
7. For Booster-innstilling trykker du på °C -knappen to ganger for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster passiv» (Booster passiv) og -symbolet vises på displayet.

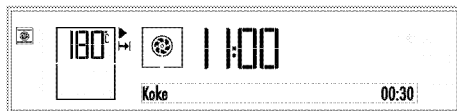
8. Trykk på en hvilken som helst  Eller:  knappen for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster active» (Booster aktiv) og  -symbolet vises på displayet. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

 Når du har stilt inn Booster, fungerer ovnen ved maksimal effekt for å nå den angitte temperaturen. Når den angitte temperaturen er nådd, forsvinner  -symbolet. Booster-innstillingen er aktiv for funksjoner der  vises når du trykker to ganger på  -knappen.



9. For tilberedningstid trykker du på  -knappen én gang for å komme til «Cook time» (Tilberedningstid) på tekstdisplayet.  -symbolet blinker samtidig.






10. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten. Når tilberedningstiden er stilt inn, vil  -symbolet vises hele tiden.
11. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
12. Hvis du er tilfreds med tilberedingsfunksjonen, temperaturen og tidsinnstillinger, holder du  -knappen nede i to sekunder for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og det står «Tilbereder» på displayet.





» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt.

 Alle deler av symbolet for  ovnens indre temperatur tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

 Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

13. Når tilberedningen ferdig, vises teksten «Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette» på displayet, og alarmsignalet høres.
14. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen slår seg av automatisk.
15. Hvis du vil at ovnen skal fortsette, holder du  -knappen nede i to sekunder. Ovnen fortsetter tilberedningen på ubestemt tid.


 Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille tilberedningstiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på  -knappen, om du ønsker det.

### Helautomatisk drift

I helautomatisk driftsmodus kan du justere tilberedningstiden og når tilberedningstiden skal avsluttes.

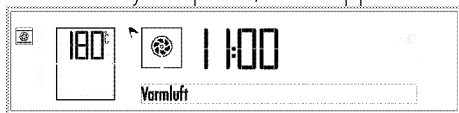




Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

1. Fjerne midtplaten fra ovnen. Tidsuret vil kun fungere for én enkelt, stor del etter at midtplaten er tatt ut.
2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.











4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på  knappen









5. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på  én gang for å komme til temperaturvisningen.  -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.

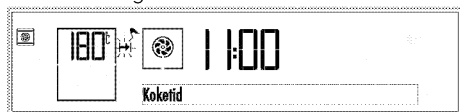







6. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på  knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på  -tasten.
7. For Booster-innstilling trykker du på  -knappen to ganger for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster passive» (Booster passiv) og  -symbolet vises på displayet.

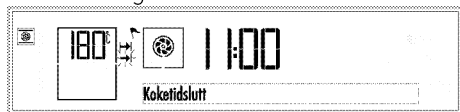
8. Trykk på en hvilken som helst  Eller:  knappen for å aktivere Booster-innstillingen. Advarselen «Booster active» (Booster aktiv) og  -symbolet vises på displayet. Bekreft innstillingen ved å trykke på .




 Når du har stilt inn Booster, fungerer ovnen ved maksimal effekt for å nå den angitte temperaturen. Når den angitte temperaturen er nådd, forsvinner  -symbolet. Booster-innstillingen er aktiv for funksjoner der  vises når du trykker to ganger på  -knappen.

9. For tilberedningstid trykker du på  -knappen én gang på -tasten for å bla til «Tilberedningstid» på tekstdisplayet.  -symbolet blinker samtidig.



10. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten. Når tilberedningstiden er stilt inn, vil  -symbolet vises hele tiden.
11. For å stille inn slutten på tilberedningstiden, trykker du på  med korte mellomrom helt til det står «Slutt på tilberedningstid» på displayet.  -symbolet blinker samtidig.






12. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket slutt på tilberedningstiden, og bekreft innstillingen ved å trykke på knappen. Når slutten på tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises hele tiden.
13. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
14. Hvis tilberedingsfunksjon og verdier for temperatur- og tid og slutt på tilberedningstid passer, holder du  -knappen nede i to sekunder for å starte tilberedningen.
- » » «(Standby)-meldingen» vises på displayet. Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstarttid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn.
15. Den valgte ovnsmodusen aktiveres på det tidspunktet som er angitt for start av tilberedningstid. «Tilbereder» vises på displayet, og ovnen varmes til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for kokingen. Ovnslampen er tent i en viss tid i løpet av tilberedningen.

 Alle deler av symbolet for  ovenns indre temperatur tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

 Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

16. Når tilberedningen ferdig, vises teksten «Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette» på displayet, og alarmsignalet høres.
17. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen slår seg av automatisk.

18. Hvis du vil at ovnen skal fortsette, holder du  -knappen nede i to sekunder. Ovnen fortsetter tilberedningen på ubestemt tid.

 Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille tilberedningstiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på  -knappen, om du ønsker det.


## Bruke ovnen kun som øvre eller nedre del.


### Manuell drift

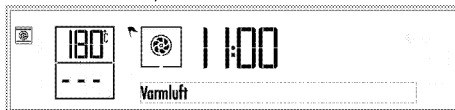
Under manuell drift vil ovnen fungere uavhengig av tilberedningstiden etter at funksjon og temperatur er valgt. Ovnen slås ikke av automatisk når tilberedningstiden er ferdig. Brukeren må slå den av.

Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.

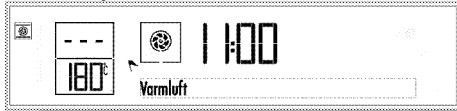
 Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.


2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.



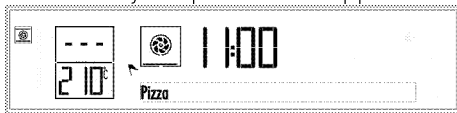
4. Trykk på  én gang for å aktivere nedre del av ovnen.

↖-symbolet vises ved siden av ovnsens aktive del. Trinnene for innstilling av temperaturen og starting av tilberedningen for øvre og nedre deler av ovnen fungerer på samme måte. (Nedre del av ovnen er vist i illustrasjonene.)

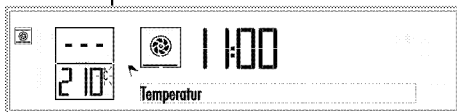





**i** Hver gang du trykker på  -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.

5. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på  knappen



6. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på  $^{\circ}\text{C}$  én gang for å komme til temperaturvisningen.  $^{\circ}\text{C}$ -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.





7. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på  knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på  -tasten.
8. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
9. Hvis du er tilfreds med funksjonen og temperaturen, holder du  -knappen nede i to sekunder. Tilberedningen starter, og det står «Tilbereder» på displayet.



» Ovnen varmes opp til den justerte temperaturen.

**i** Alle deler av symbolet for ovnsens indre temperatur tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

**i** Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

10. Når tilberedingsprosessen er ferdig, holder du  -knappen nede i to sekunder for å avslutte tilberedningen.



**i** Når du bruker kun øvre eller nedre del til tilberedning, må den ubrukte delen av ovnen være tom. Den blir varm.


### Halvautomatisk drift

I halvautomatisk drift kan du justere den tidsperioden der ovnen skal være i drift (tilberedningstid).

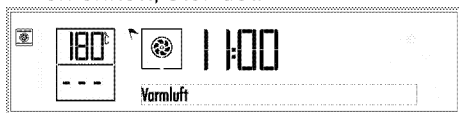
Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.


**i** Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.

2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.

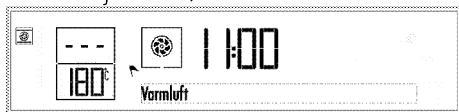
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.





4. Trykk på  én gang for å aktivere nedre del av ovnen.

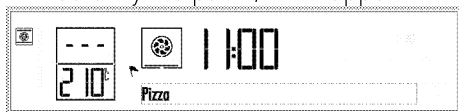
-symbolet vises ved siden av ovnens aktive del. Trinnene for innstilling av temperaturen og starting av tilberedningen for øvre og nedre deler av ovnen fungerer på samme måte.

(Nedre del av ovnen er vist i illustrasjonene.)

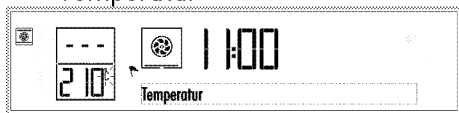


 Hver gang du trykker på  -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.



5. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på  knappen

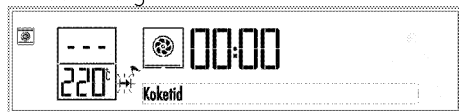




6. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på  $^{\circ}\text{C}$  én gang for å komme til temperaturvisningen.  $^{\circ}\text{C}$ -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.




7. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på  knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på  -tasten.



8. For tilberedningstid trykker du på  -knappen én gang for å komme til «Cook time» (Tilberedningstid) på tekstdisplayet.  -symbolet blinker samtidig.



9. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten. Når tilberedningstiden er stilt inn, vil  -symbolet vises hele tiden.




10. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.



11. Hvis du er tilfreds med funksjonen og temperaturen, holder du  -knappen nede i to sekunder.

Tilberedningen starter, og det står «Tilbereder» på displayet.  -symbolet forsvinner, mens  -symbolet vises på displayet.





» Ovnens vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt.



 Alle deler av symbolet for  ovnens indre temperatur  tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

 Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

12. Når tilberedningen ferdig, vises teksten «Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette» på displayet, og alarmsignalet høres.

13. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen slår seg av automatisk.
14. Hvis du vil at ovnen skal fortsette, holder du  -knappen nede i to sekunder. Ovnen fortsetter tilberedningen på ubestemt tid.


 Når du bruker kun øvre eller nedre del til tilberedning, må den ubrukte delen av ovnen være tom. Den blir varm.


 Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbake stille tilberedningstiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på  -knappen, om du ønsker det.

### Helautomatisk drift

I helautomatisk driftsmodus kan du justere tilberedningstiden og når tilberedningstiden skal avsluttes. Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.


1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.

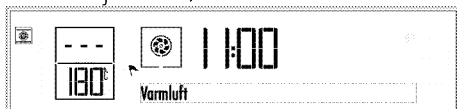
 Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.



2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.



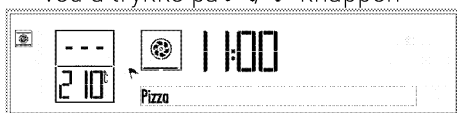
4. Trykk på  én gang for å aktivere nedre del av ovnen.



 -symbolet vises ved siden av ovenns aktive del. Trinnene for innstilling av temperaturen og starting av tilberedningen for øvre og nedre deler av ovnen fungerer på samme måte. (Nedre del av ovnen er vist i illustrasjonene.)







 Hver gang du trykker på  -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.


5. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved å trykke på  /  knappen

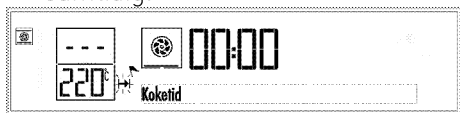





6. Hvis du ønsker å endre temperaturen, trykker du på  én gang for å komme til temperaturvisningen.  -symbolet vil vises på displayet og teksten «Temperatur» vises.





7. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på  /  knappen. Når ønsket temperatur vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på  -tasten.
8. For tilberedningstid trykker du på  -knappen én gang på -tasten for å bla til «Tilberedningstid» på



tekstdisplet.  -symbolet blinker samtidig.




9. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten. Når tilberedningstiden er stilt inn, vil  -symbolet vises hele tiden.

10. For å stille inn slutten på tilberedningstiden, trykker du på  med korte mellomrom helt til det står «Cook end time» (Slutt på tilberedningstid) på displayet.  blinker samtidig.



11. Trykk på  -knappene for å stille inn ønsket slutt på tilberedningstiden, og bekreft innstillingen ved å trykke på knappen. Når slutten på tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises hele tiden.



12. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.



13. Hvis tilberedingsfunksjon og verdier for temperatur- og tid og slutt på tilberedningstid passer, holder du  -knappen nede i to sekunder for å starte tilberedningen.

» » «Stand by» (Standby)-meldingen vises på displayet. Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn.

14. Den valgte ovnsmodusen aktiveres på det tidspunktet som er angitt for start av tilberedningstid. «Tilbereder» vises på displayet, og ovnen varmes til den angitte temperaturen. Den


opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for kokingen. Ovnslampen er tent i en viss tid i løpet av tilberedningen.


 Alle deler av symbolet for ovnsens indre temperatur  tennes når ovnen når den angitte temperaturen.



 Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

15. Når tilberedningen ferdig, vises teksten «Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette» på displayet, og alarmsignalet høres.

16. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen slår seg av automatisk.

17. Hvis du vil at ovnen skal fortsette, holder du  -knappen nede i to sekunder. Ovnen fortsetter tilberedningen på ubestemt tid.

 Når du bruker kun øvre eller nedre del til tilberedning, må den ubrukte delen av ovnen være tom. Den blir varm.

 Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille tilberedningstiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på  -knappen, om du ønsker det.

## Bruke øvre og nedre deler av ovnen samtidig


### Manuell drift

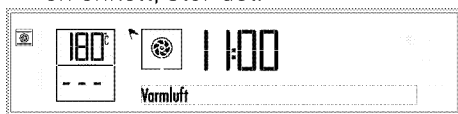
Under manuell drift vil ovnen fungere uavhengig av tilberedningstiden etter at funksjon og temperatur er valgt. Ovnen slås ikke av automatisk når tilberedningstiden er ferdig. Brukeren må slå den av.


Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.

**i** Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.

2. Slå på ovnen ved å holde inne  knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.



**i** Hver gang du trykker på  -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.

4. Aktiver begge deler ved å trykke to ganger på  -knappen.  -symbolet vises ved siden av hver ovnsdel.



5. Trykk på  -knappene for å velge den egnede tilberedingsfunksjonen blant de som er justert for begge ovnsdeler. For



eksempel, for å grille i øvre del og bake i nedre del kan du velge funksjonen Grill+vifteassistert.

Når du har valgt funksjon, kan du justere «Temperatur» og «Tilberedningstid» separat for hver ovnsdel. For disse innstillingene vil  symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.




6. Hvis du ønsker å endre temperaturen i øvre del, trykker du på  $^{\circ}\text{C}$  -knappen én gang for å komme til temperaturdisplayet for øvre ovnsdel. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsdelen vil  $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og teksten «Temperatur» vises.



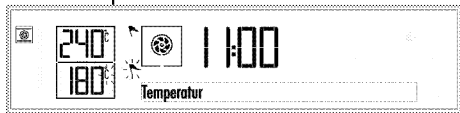
7. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på  knappen. Når ønsket verdi vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på   $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og  symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.



8. Hvis du vil endre temperaturen i nedre ovnsdel, aktiverer du temperaturdisplayet for nedre ovnsdel ved å trykke på  -tasten. Symbolet for nedre ovn  vil blinke.



9. Trykk på °C én gang for å komme til temperaturdisplayet for nedre ovnsdel. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsdelen vil °C -symbolet vil blinke, og teksten «Temperatur» vises.



10. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappen. Når ønsket verdi vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på . °C -symbolet vil blinke, og symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.

**i** Hvis du vil endre temperaturinnstillingen når du bruker begge ovnsdeler, kan ikke temperaturforskjellen mellom de to delene være mer enn 80 °C. Ovnsdelene vil påvirkes av temperaturen i den andre ovnen.

11. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.  
12. Hvis du er tilfreds med funksjonen og temperaturen, holder du -knappen nede i to sekunder. Tilberedningen starter, og det står «Tilbereder» på displayet. -symbolet forsvinner, mens -symbolet vises på displayet.



**i** Alle deler av symbolet for ovenns indre temperatur tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

**i** Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller -symbolet vises på displayet.

13. Når tilberedingsprosessen er ferdig, holder du -knappen nede i to sekunder for å avslutte tilberedningen.



### Halvautomatisk drift

I halvautomatisk drift kan du justere den tidsperioden der ovnen skal være i drift (tilberedningstid).

Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.

**i** Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.

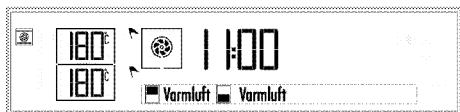
2. Slå på ovnen ved å holde inne knappen nede i to sekunder.  
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.



**i** Hver gang du trykker på -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.

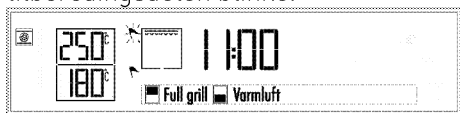
4. Aktiver begge deler ved å trykke to ganger på -knappen. -symbolet vises ved siden av hver ovnsdel.





5. Trykk på -knappene for å velge den egnede tilberedingsfunksjonen blant de som er justert for begge ovnsdeler. For eksempel, for å grille i øvre del og bake i nedre del kan du velge funksjonen Grill+vifteassistert.

Når du har valgt funksjon, kan du justere «Temperatur» og «Tilberedingsstid» separat for hver ovnsdel. For disse innstillingene vil symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.



6. Hvis du ønsker å endre temperaturen i øvre del, trykker du på  $^{\circ}\text{C}$  -knappen én gang for å komme til temperaturdisplayet for øvre ovnsdel. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsdelen vil  $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og teksten «Temperatur» vises.



7. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappen Når ønsket verdi vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på   $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.



8. Hvis du vil endre temperaturen i nedre ovnsdel, aktiverer du

temperaturdisplayet for nedre ovnsdel ved å trykke på  -tasten. Symbolet for nedre ovn vil blinke.



9. Trykk på  $^{\circ}\text{C}$  én gang for å komme til temperaturdisplayet for nedre ovnsdel. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsdelen vil  $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og teksten «Temperatur» vises.





10. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappen Når ønsket verdi vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på   $^{\circ}\text{C}$  -symbolet vil blinke, og symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke.












Hvis du vil endre temperaturinnstillingen når du bruker begge ovnsdeler, kan ikke temperaturforskjellen mellom de to delene være mer enn 80 °C. Ovnsdelene vil påvirkes av temperaturen i den andre ovnen.

11. For tilberedingsstider for den aktiverte nedre ovnsdelen, trykker du på -knappen én gang for å komme til «Cook time» (Tilberedingsstid) på tekstdisplayet. Symbolene vil vil blinke samtidig.

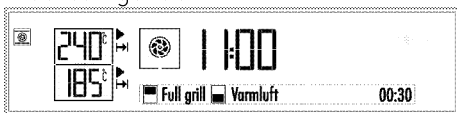


12. Trykk på -knappene for å stille inn ønsket tilberedingsstid og




bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten. Når tilberedningstiden er stilt inn, vil  -symbolene vises på displayet hele tiden.

13. For tilberedningstider for den øvre ovnsdelen, må du først aktivere delen ved å trykke på .  symbolet for den øvre delen blinker. Trykk deretter på  -knappen én gang for å komme til «Cook time» (Tilberedningstid) på tekstdisplayet. Symbolene vil  vil blinke samtidig.
14. Still inn ønsket tilberedningstid for den øvre delen ved å trykke på  /  -knappene og bekrefte med  -tasten. Når ønsket tilberedningstid for den øvre delen er innstilt, vil  -symbolene vises på displayet hele tiden.
15. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
16. Hvis du er tilfreds med tilberedingsfunksjonen, temperaturen og tidsinnstillinger, holder du  -knappen nede i to sekunder for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og det står  -symbolet forsvinner, mens  -symbolet vises på displayet.


Den innstilte tilberedningstiden vises på slutten av tekstdisplayet. Her kan du følge med hvor lenge det er igjen av tilberedningstiden.





» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen helt til slutten av den korte tilberedningstiden.


 Alle deler av symbolet for  ovnens indre temperatur  tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

 Hvis ovnsdøren åpnes, vises advarselen «Dør åpen» og/eller  -symbolet vises på displayet.

17. På slutten av den korte tilberedningstiden, vises teksten «**Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette**» på displayet, og alarmsignalet høres.
18. Ta maten ut av ovnen når tilberedningstiden er over. Når du lukker døren igjen, vil tilberedningen i den andre delen med lenger tilberedningstid fortsette.
19. Når den lange tilberedningstiden er ferdig, vises teksten «**Velbekomme. og Trykk Start for å fortsette**» på displayet, og alarmsignalet høres.
20. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen slår seg av automatisk.
21. Hvis du vil at ovnen skal fortsette, holder du  -knappen nede i to sekunder. Ovnen fortsetter tilberedningen på ubestemt tid.

 Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille tilberedningstiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på  -knappen nede i to sekunder, om du ønsker det.

## Slå av den elektriske ovnen

Trykk på  -knappen nede i to sekunder for å slå av ovnen.


## Bruk av tastelåsen

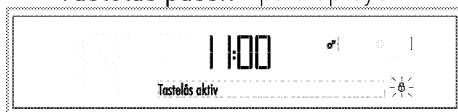
Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.






Tastelåsen kan brukes når ovnen er i standby.


## Aktivere tastelåsen

1. Trykk på  -knappen med korte mellomrom helt til det står «Tastelås passiv» på displayet.



»  -symbolet blinker.



2. Aktiver tastelåsen ved å trykke på hvilket som helst av symbolene  /  én gang. Tastelåsen aktiveres, og teksten «Tastelås aktiv» vises på displayet.  -symbolet fortsetter å blinke.
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

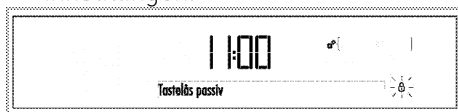
» Teksten forsvinner og  -symbolet blinker kontinuerlig.



Brotsett fra  /  -knappene, fungerer ikke ovnstastene når tastelåsfunksjonen er aktivert.

## Deaktivere tastelåsen

1. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på hvilket som helst av symbolene  /  én gang. «Key lock passive» (Tastelås passiv) vises på displayet.
2. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.



» Tastelåsen er deaktivert, og  -symbolet forsvinner fra displayet.

## Bruke klokken som alarm

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.






Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.






Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.


## Stille inn alarmen:



1. Trykk på  -tasten med korte mellomrom helt til symbolet vises på displayet.  -symbolet begynner å blinke.
2. Trykk på  /  -knappene for å stille inn ønsket tid og bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten.  -symbolet forblir tent etter innstilling av alarmtiden.
3. Alarmen vil gå etter at alarmtiden er utløpt.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.



## Avbryte alarmen:

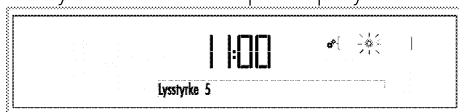
1. Trykk på  -knappen med korte mellomrom helt til det står  -symbolet vises på displayet.
2. Trykk på  knappen nede til «00:00» vises på displayet. Bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten.


» Alarmen avbrytes, og  -symbolet forsvinner.

## Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen viser standbydisplayet.

1. Trykk på  -knappen med korte mellomrom helt til det står «Lysstyrke» vises på displayet.  -symbolet blinker på displayet.



2. Det er 5 lysstyrkenivåer – 1, 2, 3, 4 og 5. Trykk på  -knappene for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.





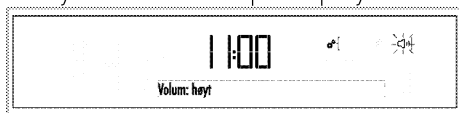
Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.


» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

## Innstilling for talenivå

Volumet kan kun stilles inn når ovnen viser standbydisplayet.

1. Trykk på  -knappen med korte mellomrom helt til det står  -symbolet vises på displayet. Symbolet blinker på displayet.





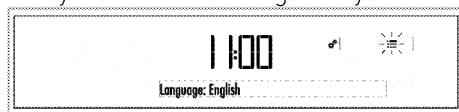
2. Det er 2 volumnivåer: «Lavt volum» og «Høyt volum». Trykk på  -knappene for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.



» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

## Språkinnstilling

Språk kan kun stilles inn når ovnen viser standbydisplayet.

1. Trykk på  -knappen til du ser  -symbolet i innstillingsmenyen.



2.  -symbolet blinker på displayet og alternativet for innstilling av språk vises.
3. Trykk på  -knappene for å velge ønsket språk.
4. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.




» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

## Innstilling av gjeldende klokkeslett

Gjeldende klokkeslett kan kun stilles inn når ovnen er avslått. Hvis du vil endre på klokkeslettet som ble innstilt under førstegangsoppsettet:

1. Trykk på  -knappen med korte mellomrom helt til det står «Still inn klokkeslett» vises på displayet. Timefeltet og  -symbolet blinker på displayet.



2. Still inn timen med  knapp
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
4. Minutfeltet og  -symbolet blinker. Still inn minuttet med  knapp Trykk på  for å bekrefte innstillingen.



» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

11:00

### Tidstabell for matlaging

**i** Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

### For én enkelt stor del Baking og steking





















Når du åpner ovnsdøren, hvis det er matlaging tips tilgjengelig på glasset i ovnsdøren, disse kan brukes med én hel seksjon.



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	175	25 ... 35
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	25 ... 35
	To brett	1-Dypt brett* 5		1 - 5	150	25 ... 35
		Standardbrett*				
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
		Standardbrett* 5-Bakebrett*				
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
		Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**				
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		1 - 4	150	25 ... 35
		4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**				
Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		3	175	25 ... 30

	To brett	1-Bakebrett* 5- Standardbrett*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5- Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 5- Standardbrett*		1 - 5	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass- /metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 190	70 ... 90
Stekt kylling (1.8- 2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 80

Tyrkia (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.  
\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.  
\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.





### For kun nedre del: Baking og steking

Retten	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		1	175	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		2	150	35 ... 45
	To brett	1-Dypt brett* 3- Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 45
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		1	150	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		2	170 ... 180	35 ... 45
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	165	35 ... 40
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	190	35 ... 45
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		1	200	10 ... 15
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkia (Skåret i skiver)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		2	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.  
\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.  
\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### For kun øvre del: Baking og steking

Retten	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		4	175	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		4	150	35 ... 45
Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		4	170 ... 180	35 ... 45

Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		4	190	35 ... 45
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		4	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkia (Skåret i skiver)	Ett brett	Standardbrett*		4	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		5	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### øko-varmluftsvifte



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



Ikke åpne døren under matlaging i modusen øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.








### Matlagingstabell for testretter (For én enkelt stor del)

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for







å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet



1. hylle på ovenstativet er nederste stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	25 ... 35
	To brett	1-Dypt brett* 5- Standardbrett*		1 - 5	150	25 ... 35
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-		1 - 3 - 5	150	30 ... 45



		Standardbrett* 5-Bakebrett*				
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	25 ... 35
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	55 ... 65
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		3	180	50 ... 60
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 3-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 3	180	55 ... 65

Det anbefales å utføre forhåndsopppvarming av alle matslag.  
\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.  
\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

## Bakevaretips

- Hvis baksten blir for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

## Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

## Funksjoner for ferdigretter

### Å velge funksjoner for ferdigretter

Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten.

I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk. Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak. Det finnes menyer for ferdige måltider for kombinasjoner av én enkelt del, nedre del og øvre del.

### Slik velger du funksjoner for ferdige måltider:

1. Trykk på -tasten for å slå på ovnen.

Hvis midtplaten er satt i når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for den øvre delen.



Hver gang du trykker på -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis. Det finnes menyer for ferdige måltider for kombinasjoner av én enkelt del, nedre del og øvre del.

2. Trykk på -knappen for å velge den delen du vil bruke.
3. Trykk på -tasten for å velge funksjonsdisplayet Ready Meals (Ferdige måltider). Hovedmenyen vises på tekstdisplayet.



4. Trykk på -tastene for å velge hovedmenyen for funksjonen Ready Meals (Ferdige måltider).
5. Trykk på -knappene for å bekrefte hovedmåltidsmenyen du har valgt.
6. Trykk på -knappene for å velge ønsket måltid (Cookies, kake, Small kake, etc) (Småkaker, Kake, Liten kake, osv.).



7. Før du begynner å lage mat i ferdigrett-menyen, kan du stille inn vekt avhengig av den måltidstypen du har valgt. Slik gjør du dette:

Trykk på **°C** til «Vekt» vises på displayet. I vektdisplayet for den valgte ovnsdelen vil «kg»-symbolet blinke, og teksten «Vekt» vises.

8. Velg egnet vekt for måltidet ved å trykke på **^/v** knappen. Når ønsket verdi vises, bekrefter du temperaturen ved å trykke på **☑** -tasten. «kg»-symbolet lyser kontinuerlig.



Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.



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

9. Sett matretten inn i ovnen.  
10. Trykk på **▶** -knappen for å starte tilberedningen. «Tilbereder» vises på displayet.

» Når tilberedningen ferdig, vises teksten «Velbekomme» vises på displayet, og alarmsignalet høres. For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst knapp.



«Tilbake»-kommandoen som vises på displayet mens du navigerer i måltidsmenyen gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Du kan gå tilbake til den første funksjonsskjermen ved å trykke på **⏪**.

### Ferdigrett-meny:

Vil kunne variere avhengig av modell:

### For nedre del:

Kaker og bakevarer	Rødt kjøtt	Fisk	Kjøtt, fugl	Lette måltider	Spesialt	Dessurter	Tørket mat	Frossen mat
Valnøttkake	Fyllt lammelår	Ørret	Liten kylling, 1600 gr	Fyllt paprika	Lage yoghurt	Fruktpai	Tørket eple	Frossen grønnsaksgrateng
Kjeks	Lamme stek	Havabbor	Stor kylling, 1600 gr	Makaroni og ost	Surd eige	Eplepai	Tørket Quince	
Rosinpaie	Stekt kalvekjøtt	Fisk med grønnsaker i papiljøtt	Oppdelt kylling	Potet, sprøstekt		Eplepai	Tørket pære	
Volauvent	Tandori-lam	Dampet ansjos	Kyllingfilet	Grønnsaksterte		Marengs		
Tebrød	Steik	Ørret på plate	Kyllingbaquette	Mousaka		Éclair		
Baguette	Dalyan-kjøttkak	Havabbor, filet	Kalkun, lår	Potetgrateng		Crème Caramel		

	er							
Brød	Bakte kjøttboller	Fish on Shish	Kalkunfilet	Bakt potet		Varm sjokolade Soufflé		
Loff (med gjær)	Roastbiff	Ørretgrøt	And	Gryterett		Crème Brûlée		
Croissant	Ytrefilet	Laksefilet	Gås	Potetpai		Honning seple i sirup		
Påskekake		Saltet laks	Fasan, jegerstil	Lasagne		Semolina kake i sirup		
Kanelboller			Fasan	Fersk grønnsaksgrateng				
Bolle med ostefyll			Hare					
Bagel								
Pizza								

### For én enkelt stor del

Kaker og bakevarer	Rødt kjøtt	Fisk	Kjøtt, fugl	Lette måltider	Spesialrett	Desserter	Tørket mat	Frossen mat
Valnøttkjeks	Fylt lammelår	Ørret	Liten kylling, 1600 gr	Fylt paprika	Lage yoghurt	Fruktpai	Tørket eple	Frossen grønnsaksgrateng
Phyllobakst med ost	Lamme stek	Havabbor	Stor kylling, 1600 gr	Makaroni og ost	Surd eige	Eplepai	Tørket Quince	Frossen pizza
Kjeks	Stekt kalvekjøtt	Fisk med grønnsaker i papiljøtt	Oppdelt kylling	Potet, sprøstekt		Eplepai	Tørket pære	Rundstykker, frosne
Rosinpaie	Tandori-lam	Dampet ansjos	Kyllingfilet	Grønnsakserte		Marengs		
Volauvent	Steik	Ørret på plate	Kyllingbaugutt	Mousakø		Éclair		
Tebraød	Dalyan-kjøttkaker	Havabbor, filet	Stekt kalkun	Potetgrateng		Bakt rispudding		
Baguette	Bakte kjøttboller	Fish on Shish	Kalkun, lår	Bakt potet		Crème Caramel		
Brød	Roastbeef	Ørretgrøt	Kalkunfilet	Gryterett		Varm sjokolade Soufflé		
Loff	Ytrefilet	Laksefilet	And	Potetpai		Crème		

(med gjær)		let				Brûlée		
Croissant		Saltet laks	Gås	Klassisk lasagne		Honnings eple i sirup		
Påskekake			Fasan, jegerstil	Fersk grønnsaksgrateng		Sjokoladekake		
Kanelboller			Fasan			Kakaokake		
Bolle med ostefyll			Hare			Porøs kakedeig		
Bagel						Mykt bakverk i sirup		
Pizza						Semolina kake i sirup		

Nedre-øvre del: Dobbel lettvinnt mat

Øvre del	Nedre del
Klassisk lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Kjøttboller med grønnsaker
Grønnsakssuppe	Beef Wellington
Grønnsaksgrateng	Mørbradstek
Lammegryte	Tahini ostekake
Aspargesbønner	Sitronkake
Havabbor i salt	Maisbrød
Tandori lammelår	Perde rice
Brownieostekake	Vegetarpai
Kyllingbaguett	Spinatterte

## Oppskrifter på kosemat

### PIZZA

#### INGREDIENSER

##### Deig:

- 400 g hvetemel
- 15 g salt
- 3 g fersk gjær
- 20 g olivenolje
- 250 g lunkent vann
- 

##### Saus:

- 2 hakkede tomater
- 1/2 ss tomatpuré

- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 1 ss olivenolje

##### Fyll:

- 150 g revet mozzarella eller cheddar
- Salami, spekepølse, mais, oliven, sopp etter ønske

#### TILBEREDNING

- Løs gjæren helt opp i vann
- Kna halvparten av melet med gjær- og vannblandingen.
- Fortsett å kna mens du tilsetter salt og olivenolje.
- Tilsett resten av melet og kna til deigen er myk.
- Legg deigen en smurt bolle og dekk den med plast. La deigen heve over natten i romtemperatur.
- Legg den ferdig hevede deigen på benken, og kna. Legg en bolle over deigen og la den hvile i 30 minutter.
- Når deigen har hvilt, legger du den på en vanlig stekeplate dekket med bakepapir og ruller den ut for hånd.
- Bland alle ingrediensene til sausen i en kasserolle og smør den utover deigen.

- Tilsett mozzarella og fyll etter ønske.
- Om ønskelig kan du helle litt olivenolje på fyllet.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- Serveres varm.

## LASAGNE

### INGREDIENSER

#### Bolognesesaus:

- 200 g mager karbonadedeig
- 1 mellomstor løk, hakket
- 1 mellomstor gulrot, raspet
- 1/2 mellomstor sellerirot, raspet
- 2 hakkede tomater
- 1 ss tomatpuré
- 1 ss olivenolje
- 20 g smør
- 1/2 glass rødvin
- 1 laurbærblad
- Salt
- Sort pepper
- 1/2 muskatnøtt, raspet

#### Hvit saus:

- 2 glass melk
- 2 ss olivenolje
- 40 g smør
- 1/2 pk. lasagneplater
- 200 g finraspet parmesan

### TILBEREDNING

#### Tilbereding av bolognesesausen:

- Stek grønnsakene, unntatt tomatene, i olivenolje og smør i 5 minutter.
- Tilsett kjøttdeig og stek i 5 minutter til.
- Tilsett rødvin og la alkoholen fordampe.
- Tilsett tomater og tomatpuré. Kok opp blandingen, tilsett laurbærblad og la blandingen koke i en halv time. Tilsett vann ved behov (ca. 2,5 glass).

- Ta kasserollen bort fra varmen når du har tilsatt salt, sort pepper og muskat. Pass på at sausen fortsatt er flytende.

## KJØTTBOLLER MED GRØNNSAKER

### INGREDIENSER

- 500 g mager karbonadedeig
- 1 mellomstor løk, hakket
- 1/2 aubergin, skjæres i små terninger
- 1/2 squash, skjæres i små terninger
- 1 paprika i ønsket farge, skjæres i små terninger
- 1 liten tomat, fjern skinnet og frøene og skjær i terninger
- 50 g revet parmesan
- 5 kvister persille, finhakket
- 2 egg, røres sammen
- 190 ml brødsmler
- 1 ts kumin
- 1 ts allehånde
- 1 ts svart pepper
- 1 dessertskje salt
- 2 ss olivenolje

### TILBEREDNING

- Sauter grønnsakene i olivenolje.
- Bland de sauterte grønnsakene med de andre ingrediensene.
- Form blandingen til en pudding og dekk den godt med plast. La blandingen hvile i kjøleskapet i to timer slik at den beholder formen.
- Fjern plasten fra blandingen når du tar den ut av kjøleskapet.
- Smør et vanlig stekebrett og legg puddingen inn i ovnen.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- La puddingen hvile i minst 10 minutter før servering.

## CREME BRULEE

### INGREDIENSER

- 200 ml fløte

- 90 ml melk
- 50 g granulert sukker
- 3 eggeplommer
- 1 vaniljestang
- Brunt sukker

### TILBEREDNING

- Varm fløte, melk, granulert sukker og vaniljestang i en kasserolle (skal ikke koke).
- Pisk eggeplommene i en egen kasserolle. Ta litt av den oppvarmede blandingen, tilsett piskede eggeplommer og rør. Tilsett resten av blandingen, rør kontinuerlig for å hindre at eggene koker.
- Hell den klargjorte blandingen opp i 4 former.
- Sett creme brulee-formene i en bakeform med vann.
- Kok desserten på 5. rille i forvarmet ovn.
- Etter kokingen kan du strø brunt sukker over creme bruleen og steke toppen med en gassbrenner eller med ovnsgrillen.

### BEEF WELLINGTON INGREDIENSER

- 600 g indrefilet
- 400 g sopp
- 1 liten løk
- 5 kvister fersk timian, fjern kvisten og behold bladene
- 2 ss granulert sennep
- 4 store flak butterdeigen
- 2 eggeplommer
- 1 ss sesamfrø
- Salt, sort pepper
- Olivenolje

### TILBEREDNING

- Del kjøttet i fire store deler.
- Krydre hver del med olivenolje, salt og pepper i en varm panne, brun det hele og avkjøl.

- Mal løk, sopp, fersk timian, salt og pepper i en jevn blanding.
- Kok blandingen til all væske er fordampnet, og avkjøl.
- Kjevle ut butterdeigen på en overflate med litt hvetemel, trim endene i strimler.
- Spre soppblanding utover butterdeigen slik at den passer til størrelsen på kjøttet.
- Legg kjøttet på fyllet og smør det inn med granulert sennep.
- Pakk kjøttet i butterdeigen, og brett kantene på butterdeigen slik at det dekker kjøttet fullstendig.
- Lukk og forsegle butterdeigen med strimlene.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- Det anbefales å la maten hvile i 5 minutter før servering.

### GRØNNSAKSSUPPE INGREDIENSER

#### Grønnsaksjuice:

- 1 mellomstor gulrot, skrelles og grovhakkes
- 1 mellomstor sellerirot, skrelles og grovhakkes
- 1 mellomstor gulrot, skrelles og grovhakkes
- 1 purreløk, grovhakkes
- 2 laurbærblad
- 1 dessertskje svart helpepper
- 3 liter lunkent vann

#### Suppe:

- 1 mellomstor løk, skrelles og grovhakkes
- 1 squash, grovhakkes
- 1 paprika i ønsket farge, grovhakkes
- 1 liten tomat, grovhakkes
- 1 sellerirot, grovhakkes
- 4 fedd hvitløk, med skall

- 1 ts svart pepper
- 1 dessertskje salt
- 2 ss olivenolje
- 1,5 liter grønnsaksjuice

### TILBEREDNING

- Lag grønnsaksjuicen ved å koke alle ingredienser i en kasserolle i 45–60 minutter over lav varme.
- Filtrer juicen.
- Krydre grønnsakene til suppen med olivenolje, salt og sort pepper, og fordel dem utover et stekebrett.
- Legg hvitløken dekket i aluminiumsfolie på siden av brettet.
- Bakes på 5. rille i forvarmet ovn.
- Mal de bakte grønnsakene og den skrelte hvitløken sammen med grønnsaksjuicen til en jevn blanding.
- Serveres varmt etter tilbereding.

### MØRBRADSTEK

#### INGREDIENSER

- 700 g mørbrad av kalv
- 1 ss svart helpepper
- 190 ml fløte
- 190 ml hvitvin
- Olivenolje
- Salt

#### TILBEREDNING

- Grovmal pepperkornene
- Krydre mørbraden med salt, og dekk den med det grovmalte pepperet.
- Smør begge sider av steken i olivenolje i en stekepanne.
- Bakes på 2. rille i forvarmet ovn.
- Hell hvitvin, fløte og salt i samme panne som du brunet steken i.
- Småkok sausen til den tykner.
- Når kjøttet har hvilt i ovnen i 5–10 minutter, heller du sausen over steken og serverer.

### GRØNNSAKSGRATENG

#### INGREDIENSER

- 150 g brokkoli, kun buketter
- 150 g blomkål, kun buketter
- 150 g rosenkål
- 1 stor gulrot, middels tykkelse og grovhakket
- 1 stor potet, middels tykkelse og grovhakket
- 500 ml melk
- 40 g hvetemel
- 40 g smør
- 80 g revet parmesan
- 1 ts revet muskatnøtt
- Salt
- Sort pepper

#### TILBEREDNING

- Kok grønnsakene hver for seg.
- Smelt smør i en kasserolle, tilsett smør og brun til melet blir lysebrunt.
- Tilsett små porsjoner romtemperert melk i smør- og melblanding, og rør med en trådvisp til blandingen tykner. Pass på at sausen ikke blir for tykk.
- Tilsett parmesan, salt, pepper og muskatnøtt.
- Tilsett kokte grønnsaker i sausen og rør.
- Hell blandingen i en 30x20x7 cm stor ildfast form.
- Stekes på 4. rille i forvarmet ovn.
- La den bakte grønnsaksgratengen hvile i 5–10 minutter og server.

### TAHINI OSTEKAKE

#### INGREDIENSER

- 500 g mild kremost
- 150 g granulert sukker
- 5 egg
- 35 g stivelse
- 200 ml fløte
- 2 ss olivenolje
- 210 g porøs kjeks
- 100 g smør

#### TILBEREDNING



- Finmal den porøse kjeksen.
- Smelt smøret, tilsett i den malte kjeksen og rør.
- Legg et bakepapir på bunnen i en 24–27 cm springform med 5 cm høyde, og sett på plass springformen.
- Hell smør- og kjeksblandingen i springformen og fordel den i bunnen. Avkjøl blandingen i formen i kjøleskap i ca. 10 min.
- Pisk kremost og sukker i en annen bolle.
- Pisk egg og stivelse i en egen bolle.
- Pisk kremen i en egen bolle.
- Bland alle blandinger sammen med tahini.
- Ta smør- og kjeksbunnen ut av kjøleskapet og hell over blandingen.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- La kaken stå i kjøleskap over natten.



Det anbefales at du skjærer ostekaken med en kniv fuktet med vann. Dette gjør det enklere å skjære kaken.

## LAPSKAUS MED LAMMENAKKE

### INGREDIENSER

- 800 g lammenakke, skjært i runde skiver
- 2 ss hvetemel
- 1 ss sesamfrø
- 1 ss olivenolje
- 2 mellomstor løk, skjæres i små terninger
- 1 ss tomatpuré
- 2 mellomstore tomater, skrelles og skjæres i små terninger
- 2 mellomstore gulrøtter, skjæres i store terninger
- 2 mellomstore poteter, skjæres i store terninger

- 1 dessertskje tørket timian
- 250 ml grønnsaksjuice
- Salt

### Grønnsaksjuice:

- 1 mellomstor gulrot, skrelles og grovhakkes
- 1 mellomstor sellerirot, skrelles og grovhakkes
- 1 mellomstor gulrot, skrelles og grovhakkes
- 1 purreløk, grovhakkes
- 2 laurbærblad
- 1 dessertskje svart helpepper
- 3 liter lunkent vann

### TILBEREDNING

- Lag grønnsaksjuicen ved å koke alle ingredienser i en kasserolle i 45–60 minutter over lav varme.
- Filtrer juicen.
- Krydre skivene med lammenakke med salt og pepper, hvetemel. Fjern overskytende mel.
- Varm smør og olivenolje i en stekepanne og brun skivene med lammenakke.
- Sauter løken i samme stekepanne som du sauterte grønnsakene i, tilsett tomater og tomatpuré, og kok.
- Tilsett grønnsaksjuice, salt og pepper til blandingen.
- Legg kjøttet i en 30x20x7 cm stor ildfast form, og legg på tomat saus og grønnsaker.

### SITRONKAKE

#### INGREDIENSER

- 170 g hvetemel
- 170 g granulert sukker
- 3 egg
- 5 g bakepulver
- 170 g smør (romtemperert)
- Sitronskall fra 2 sitroner
- 2 g vanilje

## TILBEREDNING

- Pisk egg og sukker i en egen bolle.
- Tilsett hvetemel, bakepulver og sitronskall i blandingen.
- Tilsett romtemperert smør og pisk blandingen godt sammen.
- Smør en 27x15x6 cm teflonbelagt springform og hell blandingen i formen.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.

## ASPARGESBØNNER

### INGREDIENSER

- 115 g aspargesbønner
- 150 g pastrami, hakket
- 2 mellomstore løk, skjæres i små terninger
- 4 grønne paprika, skjæres i fine terninger
- 2 mellomstore tomater, skrelles og skjæres i terninger
- 1 ss rød paprikapuré
- 1 ss tomatpuré
- 1,5 ss smør
- 1 dessertskje chilipepper
- 500 ml grønnsaksjuice (varm)
- 1 dessertskje bakepulver
- Salt
- Sort pepper

### TILBEREDNING

- La aspargesbønnene ligge i vann tilsatt bakepulver over natten før tilbereding.
- Gi aspargesbønnene et raskt oppkok i vannet.
- Varm blandingen på ovnen, og tilsett smør.
- Tilsett løk skjært i terninger, og stek.
- Tilsett paprika, tomater, rød paprikapuré og tomatpure, og kok.
- Tilsett pastrami, kokte bønner, salt, svart pepper og chilipepper i langpannen.

- Tilsett den varme grønnsaksjuicen til blandingen, la småkoke i ca. 10 minutter på middels varme.
- Dekk til langpannen med aluminiumsfolie.
- Sett langpannen på første hylle i forvarmet ovn og tilbered måltidet.

## MAISBRØD

### INGREDIENSER

- 150 g maismel
- 150 g hvetemel
- 10 g bakepulver
- 7 g salt
- 5 g granulert sukker
- 2 egg
- 100 ml melk
- 50 g smør, smeltet
- 50 g hermetisk mais, korn

### TILBEREDNING

- Bland maismel, hvetemel, bakepulver, salt og sukker i en bolle.
- Bland egg, melk, smør og mais i en egen bolle og pisk godt.
- Tilsett den flytende blandingen i den tørre blandingen, og rør godt.
- Smør et teflonbelagt muffinsbrett med plass til 6 muffins, og hell blandingen i like store mengder i hver form.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.

## HAVABBOR I SALT

### INGREDIENSER

- 2 havabbor (ca. 2 kg)
- 1 kg bergsalt
- 1 kg salt
- 6 kvister fersk timian, skjært tynt
- 6 kvister fersk timian, finhakket
- 10 kvister persille, finhakket
- 6 kvister dill, finhakket
- Sitronskall fra 1 sitrone
- 1 hvitløk
- 6 eggehviter

## TILBEREDNING

- Knus hvitløken. Lag et fyll med finhakkede urter, sitronskall og hvitløk.
- Sett til side to spiseskjeer av fyllet.
- Rengjør havabboren innvendig og fjern skjellene. Legg fyllet inn i havabboren.
- Pisk eggehvite stive i en bolle og tilsett resten av fyllet og saltet. Rør godt.
- Hell litt av krydderet på et stekebrett, legg havabboren på stekebrettet og dekk hele fisken med krydderet.
- Stekes på 4. rille i forvarmet ovn.
- Fjern saltet, og server.

## PERDE RICE

### INGREDIENSER

- 3 kyllinglår

### Fyll:

- 2 glass ris
- 2 ss smør
- 2 ss pinjekjerner
- 2 ss solbær (oppbevart i lunkent vann)
- 4 ss mandler, kokt og skrelt
- 3 glass kyllingbuljong
- Salt
- Sort pepper

### Deig:

- 125 g smør, romtemperert
- 2 egg
- 400 g hvetemel
- 1,5 ts salt
- 100 g yoghurt

## TILBEREDNING

- Kok kyllinglårene og la dem avkjøles. Fjern skinnet og riv kjøttet fra hverandre.
- Filtrer kyllingbuljongen så den kan brukes i fyllet.

- Kok mandlene, solbær og pinjekjernene i smør, og hell blandingen i en bolle.
- Vask risen og oppbevar den i lunkent, salt vann i en halv time.
- Kok risen i smøret du brukte til mandler, solbær og pinjekjerner.
- Tilsett varm kyllingbuljong og salt. La det småkoke i 10 minutter og la det hvile i ytterligere 10 minutter.
- Når fyllet har hvilt, tilsetter du mandler, solbær og pinjekjerner. Rør rundt.
- Bland hvetemel, smør og salt til deigen. Fortsett å røre mens du tilsetter eggene. Tilsett yoghurt og kna godt. Dekk til deigen med plast og la den stå i kjøleskapet i 30 minutter.
- Kjevle deigen ut på en overflate med litt mel, og del den inn i én stor del og én liten del.
- Smør en 25x36x6 cm stor ildfast form og legg den store delen av deigen i formen slik at kantene på deigen henger over kantene på formen.
- Legg på ingrediensene lagvis, først ett lag med ris og deretter ett lag med kylling.
- Dekk risfyllet helt med den mindre deigen.
- Skjær bort overskytende deig som henger over kantene, og legg den sammen med deigen på toppen.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.

## TANDORI LAMMELÅR

### INGREDIENSER

- 1 helt lammelår, 2 kg
- 3 kvister fersk timian
- 3 kvister fersk rosmarin
- 8 fedd hvitløk

### TILBEREDNING

- Bruk en skarp knif og lag diamantformede snitt på lammelårets feteste del.
- Stikk ferske uter og hvitløk inn i de diamantformede snittene.
- Legg lammelåret på stekeristen.
- Legg lammelåret i en form og stek det på 4. rille i forvarmet ovn.

## **VEGETARPAI**

### **INGREDIENSER**

#### **Deig:**

- 270 g hvetemel
- 1 ts salt
- 180 g kaldt smør, skjært i terninger
- 50 g kaldt vann

#### **Fyll:**

- 3 egg
- 2 ss fløte
- 70 g brokkoli, kun buketter
- 1 liten løk, skjæres i små terninger
- 2 paprika i ønsket farge, skjæres i små terninger
- 5 kvister persille, finhakket
- Salt
- Sort pepper

#### **TILBEREDNING**

- Elt sammen hvetemel, salt og smør for å lage deigen.
- Når deigen blir jevn tilsetter du kaldt vann og fortsetter eltingen.
- Pakk deigen i plast og laden ligge i kjøleskal i 1 time.
- Kok grønnsaker i salt vann. Kok dem i hver sin kasserolle og oppbevar dem i salt vann slik at de bevarer fargen.
- Pisk eggene sammen med fløten for å lage fyllet. Tilsett grønnsaker, persille, salt og svart pepper. Bland sammen.
- Smør en paiform med ca. 25 cm i diameter og 3 cm høyde.

- Ta deigen ut av kjøleskapet og kjevle den ut på en overflate med litt mel. Legg deigen i paiformen, skjær bort kantene og stikk noen hull i deigen med en gaffel.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- Når paien har stekt i 25 minutter tar du den ut av ovnen, tilsetter grønnsaksblandingen og fortsetter steking.

## **BROWNIEOSTEKAKE**

### **INGREDIENSER**

#### **Bunn:**

- 30 g kakao, siktes
- 185 g smør, smeltet
- 130 g granulert sukker
- 2 egg
- 130 g hvetemel
- 100 g sjokoladebiter

#### **Fyll:**

- 375 g kremost
- 165 g granulert sukker
- 3 egg
- 1/2 ts vanilje

#### **Saus:**

- 100 g fløte
- 100 g kokesjokolade
- 1/2 ss honning

#### **TILBEREDNING**

- Bland kakao, granulert sukker og hvetemel til bunnen. Tilsett smør, egg og sjokoladebiter. Pisk godt sammen.
- Legg et bakepapir på bunnen i en 24–27 cm springform med 5 cm høyde, og sett på plass springformen.
- Hell blandingen i bunnen av formen og fordel den.
- Pisk sammen ost, granulert sukker og vanilje til fyllet. Tilsett ett og ett egg, til du får en jevn blanding.

- Hell blandingen oppå blandingen til bunnen.
- Stekes på 4. rille i forvarmet ovn.
- Lag sausen ved å smelte sammen sjokolade, fløte og honning i en bolle i vannbad.
- Tilsett sausen og spre den jevnt utover den stekte og avkjølte ostekaken i romtemperatur.
- La browniesostekaken stå i kjøleskapet i 3–4 timer.
- Fordel blandingen i 4 like deler i formene.
- Sett formene i en bakeform med vann.
- Stekes på nederste rille i forvarmet ovn.
- Smelt geitost og melk på en steikepanne for å lage sausen.
- Hell sausen over den kokte spinatterten og server.



Det anbefales at du skjærer ostekaken med en kniv fuktet med vann. Dette gjør det enklere å skjære kaken.

## **SPINATTERTE**

### **INGREDIENSER**

#### **Fyll:**

- 250 g spinat
- 4 egg
- 1 ss melk
- 100 g revet parmesan
- 1 ts revet muskatnøtt
- 1 ss pinjekjerner
- 2 ss olivenolje
- Sort pepper
- Salt

#### **Saus:**

- 200 g revet geitost
- 150 ml melk

#### **TILBEREDNING**

- Skjær spinatbladene, vask og tørk dem.
- Hell olivenolje i en kasserolle, tilsett spinaten.
- Surr spinaten i 5 minutter.
- Hell spinaten i et dørslag og fjern overskytende vann med en skje.
- Bland alle ingrediensene og bland godt til en jevn, kremet blanding.
- Legg bakepapir i 4 små aluminiumsformer.

## **KYLLINGLÅR**

### **INGREDIENSER**

- 4 kyllinglår uten bein
- 6 mellomstore poteter
- 3 kvister fersk timian, finhakket
- Salt

#### **Fyll:**

- 5 ss olivenolje
- 2 fedd hvitløk
- 5 ss brødsmler
- 3 kvister tørket salviete, finhakket
- 3 kvister fersk timian, finhakket
- 3 kvister persille, finhakket
- Salt
- Sort pepper

#### **TILBEREDNING**


- Varm olivenolje i en kasserolle for å lage fyllet.
- Finhakk hvitløk og sauter den i kasserollen.
- Tilsett brødsmler og surr dem.
- Tilsett salvieteen, fersk timian, persille, salt og pepper på brødsmlerblandingen. Klargjør fyllet.
- Legg fyllet midt i de beinfrie kyllinglårerne og lukk dem.
- Skjær potetene i store terninger, krydre med rosmaring, olivenolje og salt.
- Legg potetene på brettet. Sett stekeristen på ovnsbrettet, legg kyllinglårerne på stekeristen.

- Stekes på 4. rille i forvarmet ovn.

## Slik bruker du grillen



**ADVARSEL**  
Lukk ovnsdøren under grilling.  
Varme overflater kan forårsake  
forbrenninger!

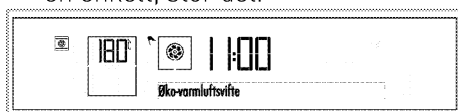



Du kan grille i én enkelt stor del, kun øvre del eller i øvre del når øvre og nedre del er adskilt.

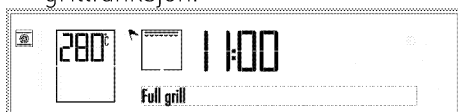
### Grille i én enkelt stor del

Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

1. Fjerne midtplaten fra ovnen.  
Tidsuret vil kun fungere for én enkelt, stor del etter at midtplaten er tatt ut.
2. Slå på ovnen ved å holde inne ⓘ knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.





4. Trykk på  for å velge ønsket grillfunksjon.



5. Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn «Temperature» (Temperatur), «Rapid Heating (Booster)» (Hurtigoppvarming (Booster)), «Cooking time» (Tilberedningstid) og «Cooking end time» (Slutt på tilberedningstid). Se (Bruke ovnen som én enkelt del).


*Slik bruker du ovns kontrollenhet, side 28*

6. Hvis du er tilfreds med tilberedingsfunksjonen, temperaturen og tidsinnstillinger, holder du  -knappen for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og det står «Cooking» (Tilbereder) vises på displayet.
7. Hvis det er innstilt, vil ovnen slå seg av automatisk på slutten av tilberedningstiden. «Enjoy your meal» vises på displayet, og alarmsignalet høres to ganger. Ovnen slår seg av automatisk. Hvis det ikke er stilt inn en tilberedningstid: når tilberedningen er ferdig, trykk på  -knappen igjen for å avslutte tilberedningen.
8. Trykk på ⓘ -tasten for å slå av ovnen.

### Modus for grilling i kun øvre del.

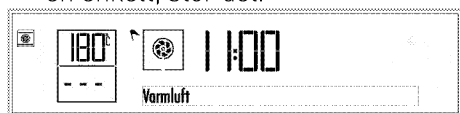
Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.


1. Sett midtplaten på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.



Hvis midtplaten ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.

2. Slå på ovnen ved å holde inne ⓘ knappen nede i to sekunder.
3. Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.



4. Trykk på  for å velge ønsket grillfunksjon.



- Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn «Temperature» (Temperatur), «Rapid Heating (Booster)» (Hurtigoppvarming (Booster)), «Cooking time» (Tilberedningstid) og «Cooking end time» (Slutt på tilberedningstid). Se (Bruke ovnen kun som øvre eller nedre del). *Slik bruker du ovnens kontrollenhet, side 28*
- Hvis du er tilfreds med tilberedingsfunksjonen, temperaturen og tidsinnstillinger, holder du -knappen for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og det står «Cooking» (Tilbereder) vises på displayet.
- Hvis det er innstilt, vil ovnen slå seg av automatisk på slutten av tilberedningstiden. «Enjoy your meal» vises på displayet, og alarmsignalet høres to ganger. Ovnens slår seg av automatisk. Hvis det ikke er stilt inn en tilberedningstid: når tilberedningen er ferdig, trykk på -knappen igjen for å avslutte tilberedningen.
- Trykk på -tasten for å slå av ovnen.

### Grille i øvre del mens øvre og nedre ovnsdeler er i drift.

Når ovnen slås på for første gang og klokkeslettet er angitt, går ovnen tilbake til standbyvisning. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

- Sett midtplatene på plass i sporet mellom skinnene på 3. og 4. rille.

Hvis midtplatene ikke er på plass, vil tidsuret fungere for én enkelt del.

- Slå på ovnen ved å holde inne knappen nede i to sekunder.
- Når ovnen slås på, vises den første funksjonen som gjelder spesielt for én enkelt, stor del.

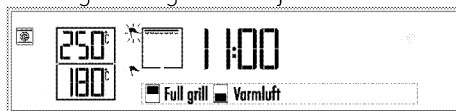


Hver gang du trykker på -knappen er kun nedre del, kun nedre og øvre del og kun øvre del aktiveres henholdsvis.

- Aktiver begge deler ved å trykke to ganger på -knappen. -symbolet vises ved siden av hver ovnsdel.





- Trykk på / -knappene, velg ønsket funksjonspar der øvre del er valgt som grillfunksjon.



- Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn «Temperature» (Temperatur), «Cook time» (Tilberedningstid) og separat for hver ovnsdel. For disse innstillingene vil symbolet for den aktive tilberedingsdelen blinke. Se: (Bruke øvre og nedre deler av ovnen samtidig) *Slik bruker du ovnens kontrollenhet, side 28*
- Hvis du er tilfreds med tilberedingsfunksjonen, temperaturen og tidsinnstillinger, holder du -knappen for å starte tilberedningen. Tilberedningen starter,

og det står «Cooking» (Tilbereder) vises på displayet.

8. Hvis det er innstilt, vil ovnen slå seg av automatisk på slutten av tilberedingstiden. «Enjoy your meal» vises på displayet, og alarmsignalet høres to ganger. Ovnens slår seg av automatisk. Hvis det ikke er stilt inn en tilberedingstid: når tilberedingen er ferdig, trykk på  -knappen igjen for å avslutte tilberedingen.

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



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

### For én enkelt stor del: tabell over tilberedingstider ved grilling

Mat	Tilbehør for bruk	Innsetningsnivå	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Fisk	Rist	4...5	280	20...25 min. #
Oppdelt kylling	Rist	4...5	280	25...35 min.
Lammekotelett	Rist	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Kalvekotelett	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Toast	Rist	4	280	1...3 min.

# avhengig av tykkelse  
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.

### For kun øvre del: tabell over tilberedingstider ved grilling

Mat	Tilbehør for bruk	Innsetningsnivå	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Fisk	Rist	4...5	280	20...25 min. #
Oppdelt kylling	Rist	4...5	280	25...35 min.
Lammekotelett	Rist	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Kalvekotelett	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Toast	Rist	4	280	1...3 min.

# avhengig av tykkelse  
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.

### For én enkelt stor del : matlagingstider for grilling av testmåltider

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

Mat	Tilbehør for bruk	Innsetningsnivå	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	280	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	280	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.  
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.



## 6 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

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



#### FARE:

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



#### FARE:

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

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



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



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

### Rengjøring av kontrollpanel

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

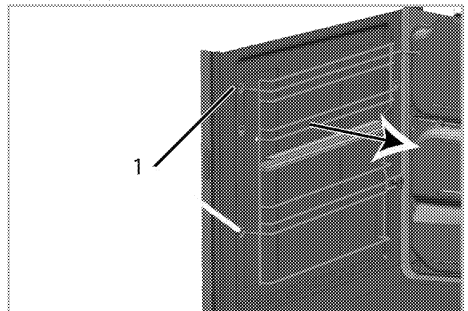


Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

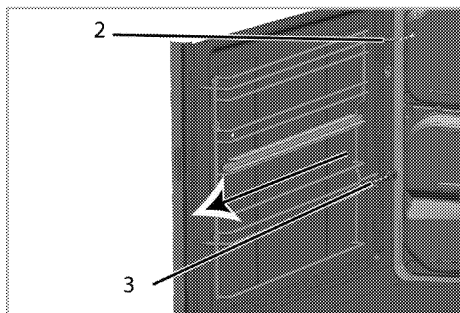
### Rengjøre ovnen

#### Rengjøre sideveggene i ovnen

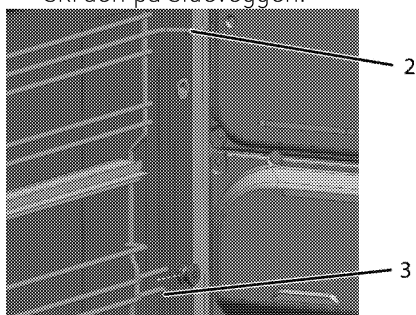
1. Ta den midterste platen ut av ovnen.
2. Trekk trådstativet ut, og ta ut pinne nr. (1).



3. Ta trådstativet helt ut ved å trekke det mot deg ut av ovnen. Forsikre deg om at pinne nr. 2 tas ut av bakveggen, og at spiss nr. 3 tas ut av skruen i sideveggen.



4. Rengjør trådstativet og veggene i ovnen med lunkent såpevann og en myk klut eller en svamp, og tørk den med en tørr klut.
5. Fest trådstativet til ovnen slik at pinnene (2) passer inn i husene på kabinettet og at spiss nr. 3 passer i skruen på sideveggen.



6. Sett trådstativets pinne (1) i dens åpning i kabinettet.

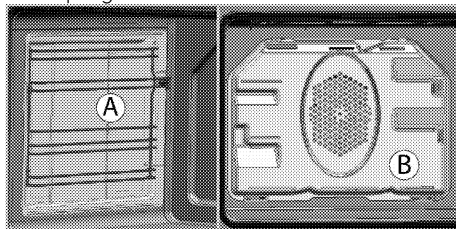
**i** Forsikre deg om at trådstativet sitter godt.

### Katalytiske vegger

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

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

absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



### Pyrolyserengjøring



#### FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!


Ikke berør produktet ved selvrensing og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrensende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 430-480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god utluftning. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

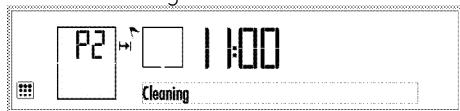
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med hyllerister, må du huske å ta ut hylleristene.
2. Før du starter rengjøringen, må du rengjøre ovnen utvendig og fjerne eventuelle matrester inn i ovnen med en klut fuktet med såpevann.












Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasstetningen er svært sensitiv og kan lett skades. Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

3. Trykk på  for å slå på ovnen.
4. Ta ut midtplaten fra ovnen. Tidsuret vil kun fungere for én enkelt, stor del etter at midtplaten er tatt ut.

5. Trykk på  for å starte selvrengingen.

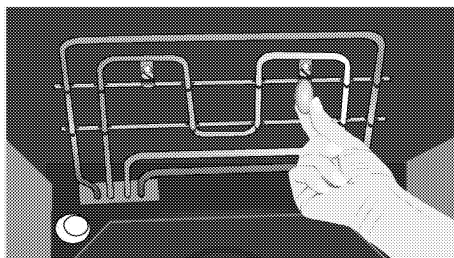



6. Velg «Pyrolyse» -funksjonen. Hvis ovnen ikke er svært skitten, anbefaler vi at du bruker (økonomisk rengjøring) eco-funksjonen. Trykk på  eller  for å velge den økonomiske rengjøringsfunksjonen. Hvis ovnen er svært skitten, vil ikke den økonomiske rengjøringsfunksjonen eco være tilstrekkelig. Bruk i såfall pyrolyserengjøringsfunksjonen . Selvrengjöringstiden vises på displayet. Du kan ikke endre på varigheten. Du kan stille inn sluttidspunkt for pyrolyserengjøringsfunksjonen. Trykk på   for å starte rengjøringsprosessen.

7. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrengjöring. Ikke bruk makt på håndtaket for å tvinge opp dørlåsen før rengjöringen er ferdig og låsesymbolet slukkes.
8. Når rengjöringen er ferdig, fjerner du hvite rester med eddikvann.

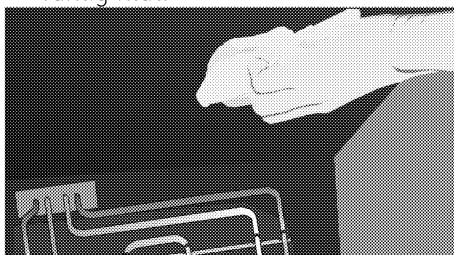
**Rengjör taket inne i ovnen**  
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)  
Grillelementet kan foldes ut for rengjöring av taket inne i ovnen.

1. Løsne låseskruene ved grillelementet med en skrutrekker eller en mynt.



 Grillelementet legges ned. Det forblir forankret i taket inne i ovnen.


2. Rengjör taket inne i ovnen med en fuktig klut.



3. Fold opp grillelementet igjen, og trekk til låseskruene med en skrutrekker eller en mynt.

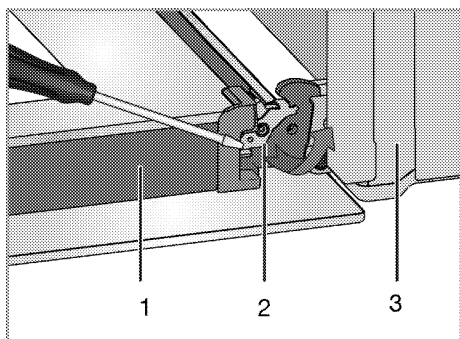
### Rengjör ovnsdøren

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

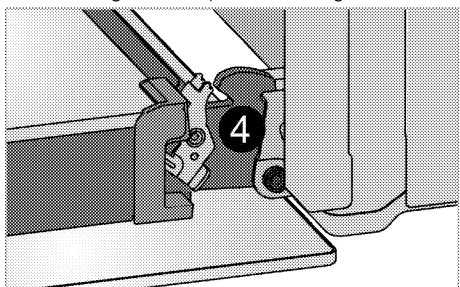
 Ikke bruk aggressive skurende rengjöringsmidler eller skrapere for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

### Fjerne ovnsdøren

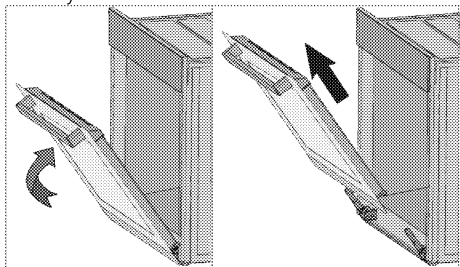
1. Åpne front døren (1).  
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



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



3. Flytt frontdøren til halvveis.



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



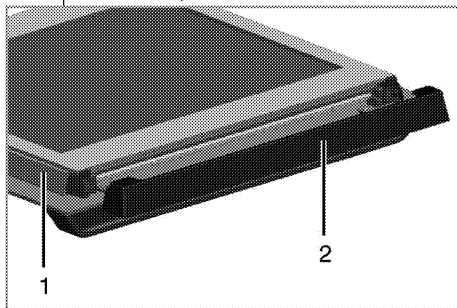
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

## Fjerne dørens indre glass

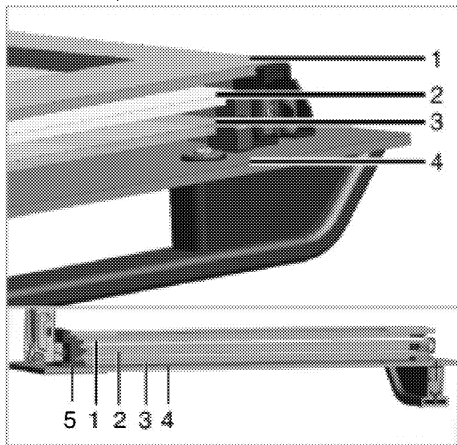
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

1. Opne ovnsdøren.

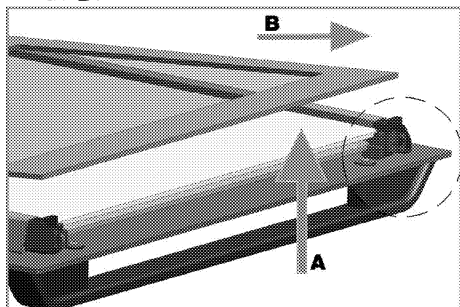


- 1 Ramme
  - 2 Plastdel
2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.

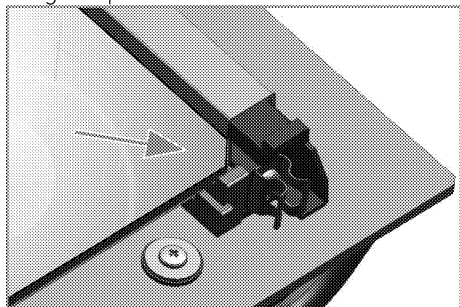


- 1 Innerste glasspanel
  - 2 Andre innvendige glasspanel
  - 3 Tredje innvendige glasspanel
  - 4 Ytre glasspanel
  - 5 Plastglasspanelåpning - nedre
3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i

retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



4. Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det andre og tredje indre glasspanelet.



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3). Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.

Rekkefølgen for monteringen av andre og tredje innerglassplate er viktig. Glassplaten med aluminiumskant skal installeres som nummer to rekkefølgen.

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet.

Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5).

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".



Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

## Utskifting av ovnspæren



### FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 13 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



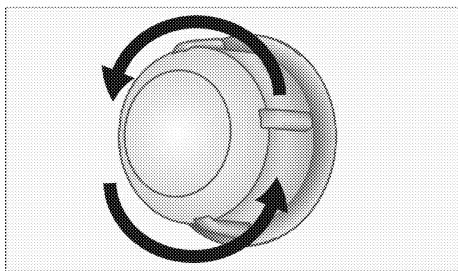
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



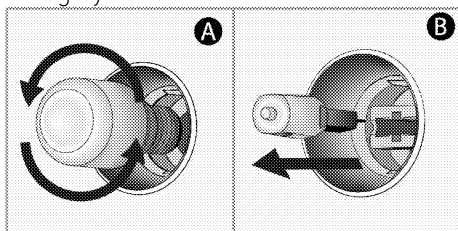
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

## Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekslet mot klokken for å fjerne det.



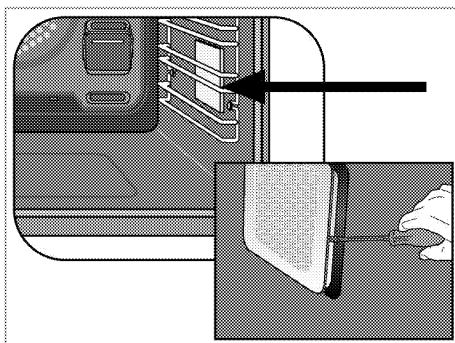
3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



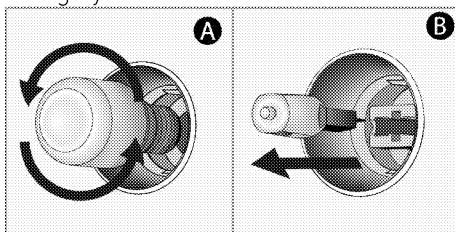
4. Sett på plass glassdekselet.

**Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:**

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se .



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

## 7 Feilsøking

### Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

### Produktet virker ikke.

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

### Ovnslýset virker ikke.

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

### Ovnen varmes ikke opp.

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



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











FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)