

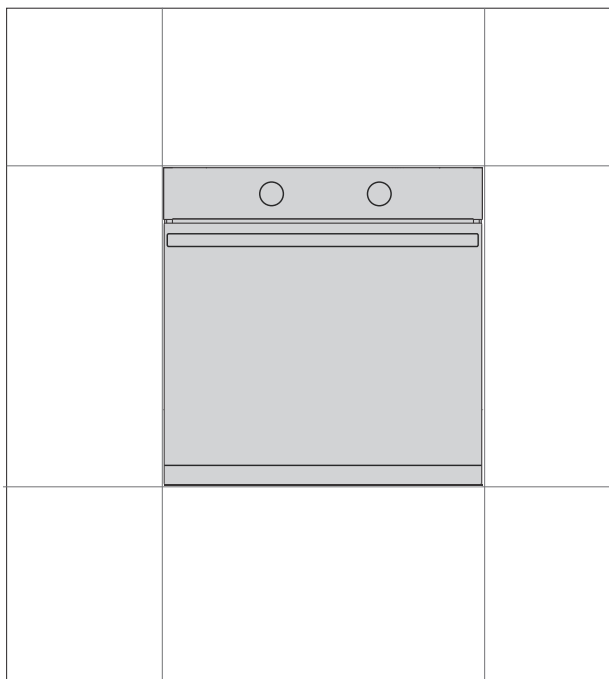
**Hisense**

life reimagined

NO

NO

# BRUKSANVISNING FOR INNEBYGD OVN



Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Du finner anvisninger for installasjon og tilkobling på et eget ark.

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:



**INFORMASJON!**

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



**ADVARSEL!**

Advarsel – generell fare



Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

# Innhold

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	<b>4</b>
Sikker og riktig bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring .....	6
<b>Andre viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>7</b>
<b>Innebygd ovn</b> .....	<b>9</b>
Beskrivelse av apparatet .....	9
Utstyr til apparatet .....	10
<b>Bruke enheten</b> .....	<b>13</b>
Før enheten brukes for første gang .....	13
Første gangs bruk .....	13
Velge innstillinger .....	14
Starte tilberedningen .....	20
Stekeslutt / slå av ovnen .....	20
<b>Generelle tips og råd for steking</b> .....	<b>21</b>
<b>Steketabell</b> .....	<b>23</b>
<b>Steking med et steketermometer</b> .....	<b>28</b>
Anbefalt stekegrad for ulike typer kjøtt .....	29
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>30</b>
Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse .....	30
Fjern ledninger og fastmonterte uttrekkbare skinner .....	32
Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene .....	33
Skifte lyspære .....	34
<b>Feilsøkingstabell</b> .....	<b>35</b>
Spesielle advarsler og feilrapportering .....	35
<b>KASSERING</b> .....	<b>36</b>

## Sikkerhetsregler



### **Les bruksanvisningen nøye, og ta vare på den til senere bruk**

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Frakoblingsutstyr må integreres i de faste ledningene i samsvar med regler for kabling.

For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorfront.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare (bare for apparater som er utstyrt med en tilkoblingsledning).

Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene inne i ovnen.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller med mangel på erfaring og kunnskap, dersom de har blitt veiledet eller instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

**ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes unna.

**ADVARSEL:** Apparatet og enkelte av de tilgjengelige delene kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig, og unngå å berøre varmeelementene. Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet med mindre de blir holdt under kontinuerlig oppsyn.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

Bruk bare den temperaturmåleren som er anbefalt for denne ovnen.

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren eller glasset i de hengslede lokkene (avhengig av type), da dette kan lage riper i overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

Ikke bruk damprengjøring eller høytrykksrengjøring til å rengjøre apparatet, da dette kan gi elektrisk støt.

**ADVARSEL!** Før du skifter lyspære, må du kontrollere at apparatet er koblet fra strømmettet for å hindre fare for elektrisk støt.

Hell aldri vann direkte på bunnen av ovnsrommet. Temperaturforskjeller kan føre til skade på emaljebelegget.

## **Sikker og riktig bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring**

Før du aktiverer den automatiske rengjøringsprosessen må du ta alt utstyr ut av ovnen: trådstativet, rotesserie-settet, alle stekebrettene, steketermometeret, de teleskopiske skinnene og alle andre redskaper som ikke er en del av ovnens utstyr.

Før du starter rengjøringsprosessen må du fjerne alle rester av sølt væske og alle bevegelige deler fra ovnsrommet.

Under den automatiske rengjøringsprosessen varmes ovnen opp til en svært høy temperatur, og den blir også svært varm på utsiden. Fare for brannskader! Hold barn borte fra ovnen.

# Andre viktige sikkerhetsanvisninger

Apparatet er beregnet til husholdningsbruk. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjæledyr eller andre dyr, tørking av klær, urter osv., da dette kan føre til personskade eller brann.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Ikke løft apparatet ved å holde det i dørhåndtaket.

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke stå eller sitt på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på den. Sett heller ikke tunge gjenstander på den åpne ovnsdøren.

Hvis strømledninger til andre apparater som er i nærheten av dette apparatet blir klemt fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Pass derfor på at strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. Et tredje glass er installert som ekstra beskyttelse, for å redusere overflatetemperaturen på utsiden av døren (kun på enkelte modeller).

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Ikke dekk veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på bunnen av ovnen. Dette vil hindre og redusere luftsirkulasjonen i ovnen, hemme varmeprosessen og ødelegge emaljebelegget.

Vi anbefaler at du unngår å åpne ovnsdøren under steking, da dette øker strømforbruket og dannelsen av kondens.

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren mot slutten av stekeprosessen og under steking, da det er fare for skålding.

La ovnsdøren stå åpen etter steking eller bruk av ovnen, slik at ovnsrommet avkjøles til romtemperatur og kalkdannelse unngås.

Rengjør ovnen når den er helt avkjølt.

Eventuelle ulikheter i fargenyanser mellom forskjellige apparater eller komponenter innenfor en enkelt designlinje kan oppstå av ulike årsaker, for eksempel at apparatene observeres fra ulike vinkler, eller at bakgrunnene har ulike farger, materialer og rombelysning.

Hell aldri vann direkte på bunnen av ovnsrommet. Temperaturforskjeller kan føre til skade på emaljebelegget.

Før du aktiverer den automatiske rengjøringen må du lese og følge alle instruksjonene i kapitlet Rengjøring og vedlikehold, som beskriver riktig og sikker bruk av funksjonen.

Sett ikke noe på ovnens bunn under den automatiske rengjøringsprosessen.

Under pyrolytisk rengjøring oppstår det svært høye temperaturer som kan gjøre at det oppstår røyk fra matrester. Vi anbefaler at du sørger for god ventilasjon av kjøkkenet under den pyrolytiske rengjøringsprosessen. Små dyr, eller kjæledyr, er svært følsomme for eventuell røyk som dannes under pyrolytisk rengjøring av ovner. Vi anbefaler at du fjerner dem fra kjøkkenet under den pyrolytiske rengjøringen og lufter godt på kjøkkenet etter prosessen.

Åpne ikke ovnsdøren under rengjøringen.

Forviss deg om at ingen fremmedlegemer kommer inn i låsemekanismen for døren, da dette kan blokkere den automatiske døråsing under rengjøringsprosessen.

Ta ikke på metaloverflater eller deler av ovnen under den automatiske rengjøringsprosessen!

Hvis det skulle oppstå et strømbrudd under den automatiske rengjøringsprosessen, vil programmet avsluttes etter to minutter og ovnsdøren vil forbli låst. Døren vil bli låst opp når ovnen registrerer at temperaturen har falt til under 150 °C i midten av ovnsrommet.

Etter rengjøringsprosessen kan ovnsrommet og ovnstilbehøret misfarges og miste glansen. Dette påvirker ikke funksjonaliteten.



Obs! – Varm overflate under pyrolytisk rengjøring



**ADVARSEL!**

**Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.**



# Innebygd ovn

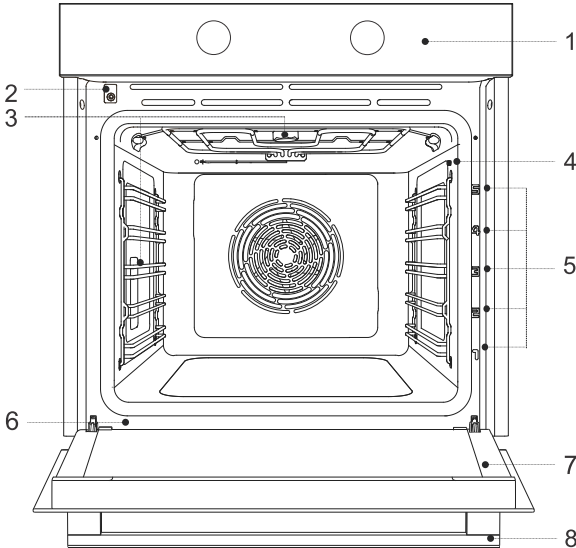
## Beskrivelse av apparatet



### INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

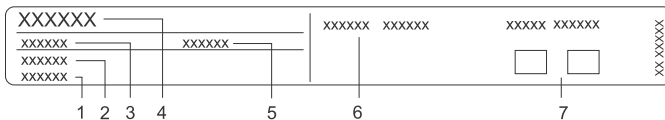
Grunnleggende utstyr på apparatet inkluderer skinner, grunne stekeplater og en rist.



- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1 Kontrollenhet              | 5 Riller – stekenivåer |
| 2 Dørlås med bryter          | 6 Typeskilt            |
| 3 Belysning                  | 7 Ovnsdør              |
| 4 Stikkontakt til termometer | 8 Dørhåndtak           |

## Typeskilt – produktinformasjon

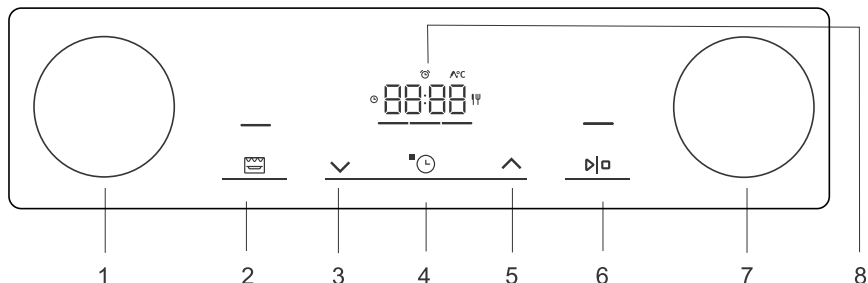
En typeskilt med grunnleggende informasjon om apparatet er festet til kanten av ovnen. Nøyaktig informasjon om apparattype og modell finnes også på garantiarket.



- |               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| 1 Serienummer | 5 Modell                         |
| 2 Kode/ID     | 6 Teknisk informasjon            |
| 3 Type        | 7 Visninger/symboler for samsvar |
| 4 Varemerke   |                                  |

## Kontrollenhet

(modellavhengig)



1. Valgbryter for tilberedningssystem
2. Gratineringsstast (gratinerings)
3. Verdireduksjonstast
4. Timerfunksjon og innstillingstast
5. Verdiøkningstast
6. Start-/stopptasten brukes til å starte eller stoppe et program
7. Bryter for temperaturinnstillinger
8. Display (Display)

### INFORMASJON!

Tastene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en tast, vil du høre et kort lydsignal.

## Forsenket bryter

Trykk lett på bryteren til den spretter ut, deretter dreier du den.

### ADVARSEL!

Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes inn når den er i posisjonen "av".

## Utstyr til apparatet

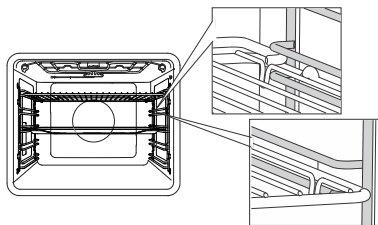
### Kontrollampe

Ovnslys: slås på når et stekeprogram er valgt.

### Riller

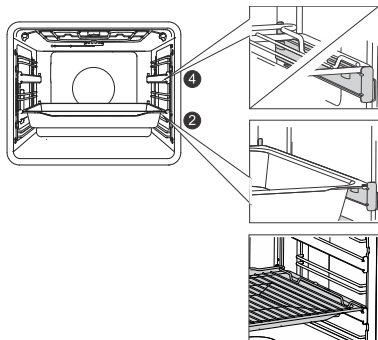
- Rillene tillater matlaging eller steking på 5 brettnivåer.
- Høydenivåene av rillene som brettene kan settes inn i, skal telles fra bunnen og opp.
- Rille 4 og 5 er beregnet på grilling.
- Når du setter inn utstyr, må det roteres riktig.
- Skyv alltid utstyret helt inn i apparatet.

## Skinner



Ved bruk av skinner må du alltid sette risten og stekeplatene inn i sporet mellom øvre og nedre del av hvert rillenivå.

## Fastmonterte uttrekkskinner

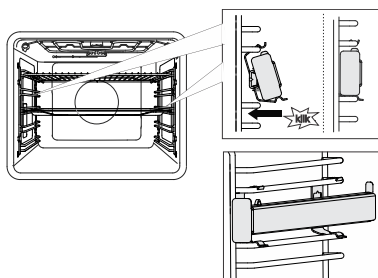


Uttrekksskinner kan monteres på andre og fjerde nivå.

Ved bruk av fastmonterte uttrekksskinner skal risten eller stekeplaten plasseres på skinnen. Du kan plassere risten direkte på en stekeplate (grunne eller dype multi-funksjons stekeplater) og plassere begge på samme skinne; i dette tilfellet fungerer stekeplaten som et dryppbrett.

## Løse uttrekkskinner

(modellavhengig)



Løse uttrekksskinner kan festes med et klikk i et hvilket som helst mellomrom mellom to nivåer.

Plasser rillene symmetrisk på skinnene på venstre og høyre side av ovnsrommet. Først kobler du den øvre klemmen på rillen fast på skinnen. Trykk deretter den nedre klemmen inn i riktig posisjon til du hører et klikk.

**MERK:** Rillene kan festes på alle høyder mellom to nivåer.

## 💡 INFORMASJON!

De løse uttrekksskinnene kan ikke monteres på riller med fastmontert delvis forlengelse på to nivåer. De kan imidlertid monteres på delvis utvidbare riller på ett nivå, til nivå 3–4 and 4–5.

Kontroller at uttrekksskinnen er riktig rotert og at den strekker seg utover, det vil si ut av ovnen.

## Ovnsdørbryter

(modellavhengig)

Hvis ovnsdøren åpnes mens ovnen er i bruk, slår bryteren av varmeelementet og viften i ovnsrommet. Når døren lukkes, slår bryteren apparatet på igjen.

## Kjølevifte

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler ovnshuset og apparatets betjeningspanel. Etter at ovnen er slått av, fortsetter kjøleviften å stå på en stund for å kjøle ned ovnen ytterligere.

## Ovnsutstyr og tilbehør



### ADVARSEL!

Før du starter den pyrolytiske rengjøringen må du vente til ovnen har kjølt seg ned og fjerne alt utstyr og tilbehør fra ovnsrommet, inkludert de uttrekkbare skinnene (avhengig av modell).

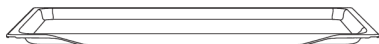


**RISTEN** brukes til grilling eller som støtte for en panne, en stekeplate eller en stekeform med den maten du lager.



### INFORMASJON!

Det er en sikkerhetslås på risten. Risten må derfor løftes opp litt foran når du trekker den ut av ovnen.

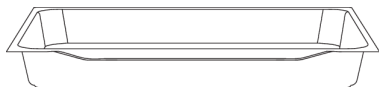


**GRUNN STEKEPLATE** brukes til flate og små bakverk. Den kan også brukes som dryppbrett.



### ADVARSEL!

Den grunne stekeplaten kan bli deformert når den varmes opp i ovnen. Når den er avkjølt, går den tilbake til den opprinnelige formen sin. Slik deformasjon påvirker ikke funksjonen.



**DEN DYPE MULTIFUNKSJONS LANGPANNEN** brukes til steking av grønnsaker og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppbrett.



### INFORMASJON!

Sett aldri multifunksjonspannen (eller den universelle, dype stekeplaten) inn i den første skinnen under steking.



**TEMPERATURMÅLER (BAKESENSOR).**



### ADVARSEL!

Apparatet og noen av de tilgjengelige delene blir ofte varme under steking.

# Bruke enheten

## Før enheten brukes for første gang

- Fjern ovnstilbehør og eventuell emballasje (papp, polystyrenskum) fra ovnen.
- Tørk av tilbehøret og innsiden av ovnen med en fuktig klut. Ikke bruk skuremidler, skurekluter eller slipende rengjøringsmidler.
- Varm en tom ovn i ca. en time med topp- og bunnvarmesystemet ved en temperatur på 250 °C. Du vil da kjenne den karakteristiske "lukten av ny ovn"; luft derfor rommet grundig under denne prosessen.

## Første gangs bruk

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrydd blinker 12:00 på displayet.

Først velger du og bekrefter de grunnleggende innstillingene.

### **INFORMASJON!**

Hvis du vil endre dem, trykker du på tastene  $\vee$  eller  $\wedge$ . Bekreft ønsket innstilling ved å trykke på  $\text{⌚}$  eller  $\text{▶|□}$  tasten. Den neste innstillingen kan justeres når du har angitt og bekreftet den foregående.

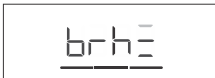


### **1.KLOKKEINNSTILLING**

Still inn klokken/klokkeslettet. Først må du angi og bekrefte minuttene; deretter stiller du inn og bekrefter timene. Hvis du trykker på og holder inne verdijusterings-tasten, blir den innstilte verdien endret raskere.

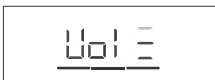
### **INFORMASJON!**

Hvis du vil stille inn eller justere klokken på et senere tidspunkt, kan du se i kapittelet Ekstra funksjoner.



### **2. DIMMER FOR DISPLAY**

Middels lysintensitet er standardinnstillingen. Tegnet **brh** og den angitte verdien for skjermens lysintensitet vises på skjermen. Bruk verdiinnstillingstaster for å øke eller redusere lysintensiteten.



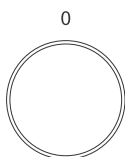
### **3. VOLUM PÅ LYDSIGNAL**

Middels volum er standardinnstillingen. Tegnet **Vol** og den angitte verdien for volum på lydsignalet vises på skjermen. Bruk verdiinnstillingstaster for å øke eller redusere volumet på lydsignalet.

Når du har bekreftet de valgte innstillingene, vises klokken på skjermen.

# Velge innstillinger

## VALG AV STEKESYSTEM



Vri BRYTEREN (til venstre og høyre) for å velge STEKESYSTEM (se programtabell).



### INFORMASJON!

Innstillinger kan også endres under tilberedningen.








### INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

Symbol	Bruk
	<b>RASK FORVARMING</b> For å nå den angitte temperaturen på kortest mulig tid. Når ovnen varmes opp til ønsket temperatur, er oppvarmingsprosessen fullført. Dette følges opp av systeminnstillingen du vil bruke til å tilberede maten. Denne funksjonen egner seg ikke til å tilberede mat.
	<b>TOPP- OG BUNNVARME MED VIFTE</b> <sup>1)</sup> For jevn steking av mat på et enkelt brett, og for å lage suffléer.
	<b>STOR GRILL MED VIFTE</b> <sup>1)</sup> For steking av fjærfe og større kjøttstykker under grill.
	<b>INTENS STEKING (LUFTSTEKING)</b> <sup>1) 2)</sup> Denne matlagingsmetoden gir sprø skorpe uten tilsatt fett. Dette er en sunn versjon av hurtigmatsteking, med færre kalorier i den tilberedte maten. Egnet for mindre kjøttstykker, fisk, grønnsaker og frosne produkter som er klare for steking (pommes frites, kyllingnuggets). Dampinjeksjon resulterer i bedre bruning og en sprøere overflate.
	<b>VARMLUFT</b> <sup>1) 2)</sup> Varmluftsfunksjonen gir en bedre strøm av varm luft rundt maten. På denne måten tørker den ut overflaten og skaper en tykkere skorpe. Bruk dette systemet til å lage kjøtt, bakverk og grønnsaker, og til å tørke mat på ett enkelt brett eller flere brett samtidig. Dampinjeksjon resulterer i bedre bruning og en sprøere overflate. Dampinjeksjon resulterer i bedre bruning og en sprøere overflate.
	<b>TOPP- OG BUNNVARME</b> <sup>1) 2)</sup> Bruk dette systemet til konvensjonell steking på ett enkelt brett, til å lage suffléer og til steking ved lave temperaturer (langsom matlagning).
	Dampinjeksjon resulterer i bedre bruning og en sprøere overflate.
	<b>STOR GRILL</b> <sup>1)</sup> Bruk dette systemet til å grille store mengder flat mat, som toast, enkle smørbrød, grillpølser, fisk, grillspyd etc., samt til gratinering og for bruning av skorper. Varmeelementene som er montert øverst i ovnsrommet gir jevn varme til hele overflaten. Maksimal tillatt temperatur er 240 °C.

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

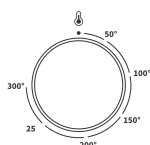
Symbol	Bruk
	<b>LANGSOM STEKING</b> <sup>3)</sup> For skånsom, langsom og jevn steking av kjøtt, fisk og bakverk på ett brett. Denne matlagingsmetoden gir kjøttet et høyere vanninnhold, noe som gjør det mer saftig og mørt, mens bakverk blir jevnt brunet/stekt. Dette systemet brukes til temperaturer mellom 140 °C og 220 °C
	<b>PIZZASYSTEM</b> <sup>1)</sup> Dette systemet er optimalt for steking av pizza og bakverk med høyt vanninnhold. Brukes til steking på ett brett når du vil at maten skal blir raskt ferdig og ha en sprø skorpe.
	<b>STEKING AV FROSSEN MAT</b> <sup>1)</sup> Denne metoden lar deg steke frossen mat på kortere tid uten forvarming. Optimal for forhåndssteekte frosne produkter (bakevarer, croissanter, lasagne, pommefrites, kyllingnuggets), kjøtt og grønnsaker.
	<b>TINING</b> Dette systemet er egnet for skånsom tining av frossen mat.
	<b>PYROLYSE</b> Denne funksjonen lar deg rengjøre ovnsrommet automatisk ved hjelp av høy temperatur som forbrenner fettrestene og andre urenheter slik at det bare ligger igjen aske.

<sup>1)</sup> I disse systemene er det mulig å bruke gratineringsfunksjonen (se kapittelet Start tilberedningsprosessen).

<sup>2)</sup> ☞ Du kan bruke dampinjeksjon med disse systemene (se kapittelet Generelle tips og råd for steking).

<sup>3)</sup> Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

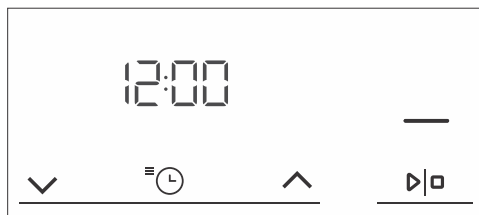
## STILL INN STEKETEMPERATUREN



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

## TIMERFUNKSJONER

Vri først PROGRAMBRYTEREN FOR STEKESYSTEM; still deretter inn temperaturen.





### Tidsinnstilt tilberedning

I denne modusen kan du angi hvor lenge ovnen skal stå på (tilberedningstid).

Trykk på tasten. Symbolet vises på skjermenheten. Trykk på eller for å stille inn ønsket tilberedningstid. Trykk på tasten for å bekrefte innstillingene.

Hold inne tasten for å slå på ovnen.



### Utsatt start av ovnen



#### INFORMASJON!

Forsinket start kan ikke stilles inn for grillen og grill med viftesystemer.

Bruk denne funksjonen når du ønsker å begynne å lage maten i ovnen etter en viss tidsperiode. Plasser maten i ovnen, og still deretter inn systemet og temperaturen. Deretter angir du programmets varighet og tidspunktet da du ønsker maten skal være ferdig.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Trykk på tasten. Symbolet for tilberedningsvarighet vises på skjermen. Trykk på eller for å angi varighet (steketid) (i vårt eksempel er dette 02:00). Bekreft innstillingen ved å trykke på tasten. Dobbeltrykk på igjen for å stille inn tidspunktet da du ønsker at maten skal være ferdig (i vårt eksempel er dette 18:00, eller 6 p.m.). Ønsket sluttid for tilberedningen vises på skjermen (kl. 18.00). Trykk på tasten for å bekrefte innstillingene.

Hold inne tasten for å slå på ovnen.

I påvente av at programmet skal starte, er ovnen i en delvis standby-modus. Skjermen er nedtonet, og viftesystemet og ovnsbelysningen er på hele tiden. Ovnen slås automatisk på med de valgte innstillingene (i vårt eksempel kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnen slås av på det innstilte tidspunktet (i vårt eksempel er dette 18:00, eller 6 p.m.).



#### INFORMASJON!

Tilberedningstiden og klokken vil vises vekselvis på skjermen.

Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av. Symbolene **End** og 00:00 vises vekselvis på skjermen. Du blir varslet om dette med et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.





### ADVARSEL!




Denne funksjonen er ikke egnet for mat som krever en forvarmet ovn.

**Mat med kort holdbarhetstid bør ikke oppbevares i ovnen i lang tid. Før du bruker denne modusen, må du kontrollere om klokken på apparatet er nøyaktig innstilt.**




### Minuttinnstilling

Minuttinnstillingen kan brukes uavhengig av om ovnen står på. Lengst mulig innstilling er 24 timer. Det siste minuttet vises som sekunder.

Berør  to ganger (dobbeltrykk) til symbolet vises på skjermen. Trykk på  eller  for å stille inn minuttinnstillingen.





### INFORMASJON!

Ved forsinket start kan du angi minuttinnstillingen ved å trykke tre ganger på tasten .



### INFORMASJON!

Du kan avslutte den valgte timerfunksjonen ved å trykke på  og  -tasten samtidig.




### INFORMASJON!

De sist brukte funksjonsverdiene for timeren blir lagret og tilbys som forhåndsinnstilte verdier neste gang du bruker timeren. Disse innstillingene kan også deaktiveres (se kapittelet Velg ekstra funksjoner, Tilpasset funksjon).





## VELG GENERELLE INNSTILLINGER

Vri PROGRAMBRYTEREN FOR STEKESYSTEM til posisjon "0".

Hvis du vil aktivere en funksjon, trykker du på  tasten og holder den inne i 3 sekunder. **SEtt** vises da på skjermen i noen sekunder. Deretter vises menyen for ekstra funksjoner.



### INFORMASJON!

Bruk  eller  tastene til å navigere i menyen. Bekreft innstillingen ved å trykke på  tasten. Trykk på  tasten for å gå ut av menyen for ekstra funksjoner.

The icon shows the letters 'CLOC' in a stylized font, with the 'C' and 'L' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 1. Klokkevisning

Bruk  $\vee$  og  $\wedge$  -tastene for å stille inn klokken. **CLOC** vises da på skjermen. Når du har bekreftet det, kan du veksle mellom 12-timers og 24-timers visning. Bekreft og still inn klokken/klokkeslettet. Først må du angi og bekrefte minuttene; deretter stiller du inn og bekrefter timene.

The icon shows the letters 'VOL' in a stylized font, with the 'V' and 'L' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 2. Volum på lydsignal

Velg mellom tre volumnivåer på lydsignalet. Velg **VOL**-innstillingen. Trykk på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge ønsket nivå, og bekreft.

The icon shows the letters 'brh' in a stylized font, with the 'b' and 'h' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 3. Skjermbelysning

Velg mellom tre nivåer på skjermlysintensiteten. Velg **brh**-innstillingen. Trykk på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge ønsket nivå, og bekreft. Bruk verdiinnstillingstaster for å øke eller redusere lysintensiteten.

The icon shows the letters 'nGht' in a stylized font, with the 'n' and 'G' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 4. Skjerm – nattmodus

Denne funksjonen vil automatisk dempe lyset på skjermen (bytter fra høyt til lavt skjermbelysningsnivå) om natten (8 p.m. til 6 a.m.) Velg **nGht**-innstillingen. Trykk på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge ønsket skjermbelysning om natten, og bekreft.

The icon shows the letters 'hidE' in a stylized font, with the 'h' and 'd' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 5. Standby

Denne funksjonen slår automatisk klokkevisningen av eller på. Velg **hidE**-innstillingen. Trykk på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge on eller off, og bekreft.

The icon shows the letters 'AdPt' in a stylized font, with the 'A' and 'd' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 6. Tilpasset funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å justere den innstilte tilberedningstiden. Funksjonen aktiveres som fabrikkstandard, men den kan også deaktiveres.

Når funksjonen er aktivert, vises de nyeste innstillingene for matlagingsprogrammets varighet. Verdier fra den nyeste matlagingsøkten vil bli brukt.

**AdPt** vises på skjermen. Hvis du vil deaktivere funksjonen, trykker du på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge off. Følg samme framgangsmåte for å aktivere funksjonen på nytt. Velg on på skjermen.

The icon shows the letters 'FAct' in a stylized font, with the 'F' and 'A' having horizontal lines extending from their left sides. Below the letters are three horizontal lines.

### 7. Fabrikkinnstillinger



Denne funksjonen gjør det mulig å tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillingene. **FAct** vil vises på skjermen. Trykk på  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten for å velge rES for å velge fabrikkinnstillingene, og bekreft ved å trykke og holde inne  $\triangleright$ □ tasten. Hold nede tasten til alle lysende streker forsvinner.

**ADVARSEL!**

Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjoner bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet, skjermdimmingen og barnesikringen, tilbake til fabrikkinnstillingene.

## Starte tilberedningen



Streken over  tasten lyser delvis. Start det valgte programmet ved å trykke lenge på denne tasten. Inntil ovnen når den valgte temperaturen for første gang, blinker streken over  tasten. Under steking vil tasten lyse sterkere (den er fullt opplyst).





### INFORMASJON!

Hvis det ikke er valgt en timerfunksjon, vises tilberedningstiden på skjermen. Et kort lydsignal sendes ut når ovnen når den valgte temperaturen.




### Ekstra gratinering

Funksjonen kan kun startes etter at ovnen har stått på i 10 minutter (streken over gratineringstasten vil være delvis/svakt opplyst). Når funksjonen er bekreftet, vises tilberedningstiden 10 minutter (10:00) på skjermen. Trykk på  eller  -tasten for å angi gratineringstiden. Funksjonen kan også deaktiveres ved å trykke lenge på **gratin**-tasten.

Funksjonen brukes i den siste fasen av steking eller etter at stekeprosessen er ferdig, når du har på saus (wet rub) eller tørr krydderblanding (dry rub) på maten, eller når du ønsker å i tillegg brune skorpen. En gyldenbrun skorpe vil danne seg på retten under gratineringsprosessen. Skorpen beskytter maten mot å tørke ut, samtidig som den gir bedre utseende og smak.

## Stekeslutt / slå av ovnen

Trykk lenge  på tasten for å stanse stekeprosessen. **End** vises på skjermen og det høres et lydsignal.

Vri PROGRAMBRYTEREN FOR STEKESYSTEM til posisjon "0".



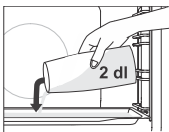
### INFORMASJON!

Etter tilberedningsprosessen stopper og slettes også alle timerinnstillinger, med unntak av minuttinnstillingen. Klokkeslett (klokke) vises.

Etter bruk av ovnen kan det ligge igjen litt vann i kondenskanalen (under døren). Tørk av kanalen med en svamp eller en klut.

# Generelle tips og råd for steking

- Fjern alt unødvendig utstyr fra ovnen under steking
- Bruk utstyr laget av varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende stekeplater, brett og former, emaljebelagte kokekar, kokekar i herdet glass). Lyse materialer (rustfritt stål eller aluminium) reflekterer varme. Varmebehandling av mat i disse blir derfor mindre effektiv.
- Sett alltid stekeplatene og brettene helt inn på rillene. Når du steker på risten, bør du plassere formene eller pannene midt på risten.
- For best mulig tilberedning av maten anbefaler vi å følge retningslinjene som er angitt i steketabellen. Velg den minste angitte temperaturen og den korteste spesifiserte tilberedningstiden. Når denne tiden utløper, kontrollerer du resultatene og justerer deretter innstillingene etter behov.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking, med mindre det er helt nødvendig.
- Ikke plasser stekeplatene direkte på bunnen av ovnsrommet.
- Ikke bruk den allsidige dype stekeplaten på det første rillnivået mens apparatet er i bruk.
- Ikke dekk til bunnen i ovnen eller risten med aluminiumsfolie.
- Ved bruk av lengre stekeprogrammer kan du slå av ovnen ca. 10 minutter før tilberedningstiden er over, for å benytte deg av den akkumulerte varmen.
- Plasser alltid stekeformene på risten.
- Når du steker på flere nivåer samtidig, setter du den dype stekeplaten på et lavere nivå.
- Når du lager mat etter oppskrifter fra eldre kokebøker, bruk bunn- og toppvarmesystemet (som i konvensjonelle ovner) og sett temperaturen 10 °C lavere enn spesifisert i oppskriften.
- Hvis du bruker bakepapir, må du kontrollere at det er motstandsdyktig mot høye temperaturer. Klipp alltid papiret i rett form. Bakepapir hindrer at maten fester seg til stekeplaten og gjør det lettere å fjerne maten fra stekeplaten.
- Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det bli produsert mye damp inni ovnen, noe som igjen kan gi kondens på ovnsdøren. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter steking.
- Når du steker noe direkte på risten, setter du inn det dype brettet ett nivå lavere, slik at det fungerer som et dryppbrett.
- **Forvarming:** Forvarm ovnen kun hvis det kreves av oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Hvis du forvarmer ovnen, må du ikke sette maten inn i ovnen før ovnen er fullstendig oppvarmet. Temperaturen har en betydelig effekt på det endelige resultatet. Forvarming anbefales for delikate kjøttstykker (mørbrad), og for gjærdeig og sukkerbrød som krever kortere steketid. Oppvarming av en tom ovn bruker mye energi. Vi anbefaler derfor, om mulig, å lage flere retter etter hverandre, eller lage flere retter samtidig. Retter som krever en fullstendig forvarmet ovn er markert med en stjerne \* , mens retter der en 5-minutters forvarming vil være tilstrekkelig, er markert med to stjerner \*\* . I disse tilfellene må du ikke bruke den raske forvarmingsmodusen.
- **SlowBake:** Tillater langsom og kontrollert matlaging ved lav temperatur. Kjøttsaftene fordeles jevnt, og kjøttet forblir saftig og mørt. SlowBake er en langsom kokemetode som er egnet for delikate benløse kjøttstykker. Før du starter den langsomme steking, må kjøttet brunes grundig på alle sider i en stekepanne.



I systemer **med dampinjeksjon** setter du inn den grunne stekeplaten på første nivå mens ovnen fortsatt er avkjølt. Hell maksimalt 2 dl vann på stekeplaten. Plasser maten som skal tilberedes på andre nivå og start systemet.





























### **INFORMASJON!**

Hvis du bruker en dyp stekeplate, setter du den inn ett nivå høyere enn angitt i tabellen for anbefalte innstillinger.

For å oppnå best mulig funksjon må du unngå å åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

# Steketabell

Matrett			 °C	 min
<b>KAKER OG BAKVERK</b>				
<b>Bakverk/kaker i former</b>				
Sukkerbrød	3		160	30-40
pai med fyll	2		180	60-70
marmorkake	2		170-180	50-60
kake med gjærdeig, Gugelhupf (Bundt-kake, pundkake)	2		170-180	45-55
åpen pai, terte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>kaker på stekeplate og brett</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frossen	2		200-210	34-45
rullekake	3		170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>kjeks, småkaker</b>				
muffins	3		160 *	25-35
muffins, 2 nivåer	2, 4		155-165 *	30-40
liten gjærbakst	2		180 *	17-22
liten gjærbakst, 2 nivåer	2, 4		160 *	18-25
butterdeig	2		200 *	15-20
butterdeig, 2 nivåer	2, 4		170 *	25-30
<b>kjeks/småkaker</b>				
smørkjeks	3		150 *	30-40
smørkjeks, 2 nivåer	2, 4		150 *	30-40
smørkjeks, 3 nivåer	1, 3, 5		145 *	40-50
kjeks/småkaker	3		160-170 *	15-20
kjeks, 2 nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
marengs	3		80-100 *	120-150

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side




























Matrett			°C	min
marengs, 2 nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner, 2 nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
<b>brød</b>				
første og andre heving	2		40-45	30-45
brød på stekeplate	2		190-200	40-55
brød på stekeplate, 2 nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
brød i en form	1		190-200	30-45
brød i en form, 2 nivåer	2, 4		200-210	30-45
flatbrød (focaccia)	2		270	15-25
ferske rundstykker	3		200-210	10-15
ferske rundstykker, 2 nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
ristet brød	5		240	4-6
enkle smørbrød	5		240	3-5
<b>pizza og andre retter</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 nivåer	2, 4		210-220 *	25-30
frossen pizza	2		200-220	10-20
frossen pizza, 2 nivåer	2, 4		200-220	10-20
middagspai, quiche	2		190-200	50-60
børek	2		180-190	40-50
<b>KJØTT</b>				
<b>okse- og kalvekjøtt</b>				
oksestek (rundstek), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt oksekjøtt, 1,5 kg	2		200-210	90-120
mørbrad, middels stekt, 1 kg	2		170-190 *	40-60
oksestek, sakte tilberedt	2		120-140 *	250-300








Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett				
biff, godt stekt, tykkelse 4 cm	4		220-230	25-30
burgere, tykkelse 3 cm	4		220-230	25-35
kalvestek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>svinekjøtt</b>				
svinestek, rundstek, 1,5 kg	3		170-180	100-130
svinestek, skulder, 1,5 kg	3		180-190	120-150
ytrefilet av svin, 400 g	2		80-100 *	80-100
svinestek, sakte tilberedt	2		100-120 *	200-230
ribbe, langsomt stekt	2		120-140 *	210-240
svinekoteletter, tykkelse 3 cm	4		220-230	20-25
<b>fjærkre</b>				
fjærkre, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
fjærkre med fyll, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fjærkre, bryst	2		170-180	45-60
kyllinglår, kyllingvinger	3		210-220	25-40
fjærkre, bryst, langsomt kokt	3		100-120 *	60-90
<b>kjøttretter</b>				
kjøttpudding, 1 kg	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>FISK OG SJØMAT</b>				
hel fisk, 350 g	4		230-240	12-20
fiskefilet, tykkelse 1 cm	4		220-230	8-12
fiskebiff, tykkelse 2cm	4		220-230	10-15
kamskjell	4		230 *	5-10
reker	4		230 *	3-10
<b>GRØNNSAKER</b>				
stekte poteter, båter	3		210-220 *	30-40
stekte poteter, halve	3		200-210 *	40-50

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			 °C	 min
fylt potet (bakt potet)	3		190-200	30-40
pommes frites, hjemmelaget	4		210-220 *	20-30
blandede grønnsaker, båter	3		190-200	30-40
fylte grønnsaker	3		190-200	30-40
<b>KOMMERSIELLE PRODUKTER – FROSSET</b>				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 nivåer	2, 4		190-210	30-40
Kyllingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
Fiskepanetter	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
oppskårne grønnsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
<b>STEKTE PUDDINGER, SUFFLÉER OG GRATINERTE RETTER</b>				
moussaka med potet	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
søt, stekt pudding	2		160-180 *	40-60
søt sufflé	2		160-180	35-45
gratinerte retter	3		170-190	30-45
fylte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grillet ost	4		240 **	6-9
<b> Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.</b>				
tinging	2		45	/
bevaring	2		180	30
sterilisering	3		125	30
matlaging i en bain-marie (dobbel kjele)	2		150-170 *	/
oppvarming	3		60-95	/

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			 °C	 min
oppvarming av tallerkner	2		75	15

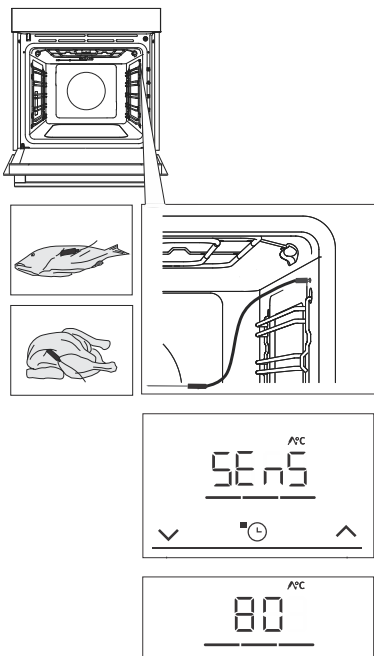
# Steking med et steketermometer (^BAKESENSOR)

(modellavhengig)

Steketermometeret gir mulighet for nøyaktig overvåking av matens kjernetemperatur under steking.

## ⚠ ADVARSEL!

Steketermometeret skal ikke være i umiddelbar nærhet av varmeelementene.



1 Stikk metallenden av termometeret inn i den tykkeste delen av maten.

2 Sett pluggen på termometeret inn i kontakten øverst til høyre foran i ovnsrommet (se figur). **SEnS** vises på skjermen.

MERK: Når du setter termometeret inn i kontakten, slettes de forhåndsinnstilte funksjonene til ovnen.

3 Velg ønsket system og steketemperatur (i temperaturområdet på opptil 230 °C) Symbolet for steketermometeret og den forhåndsinnstilte temperaturen vises på skjermen. Hvis du vil endre temperaturen, bruker du  $\vee$  eller  $\wedge$  -tasten. Velg ønsket kjernetemperatur for den ferdigstekte maten (i temperaturområdet mellom 30 og 99 °C).

MERK: Når du bruker steketermometeret, er det ikke mulig å stille inn tilberedningstiden.

4 Bekreft innstillingen ved å trykke på  $\triangleright$ □ tasten.

5 Når den valgte kjernetemperaturen er oppnådd, slås ovnen automatisk av. **End** vises da på skjermen. Du blir varslet om dette med et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.

## 💡 INFORMASJON!

Under stekeprosessen vises den innstilte og den faktiske kjernetemperaturen vekselvis på skjermen. Du kan endre steketemperaturen eller den valgte kjernetemperaturen under tilberedningsprosessen.

**Riktig bruk av steketermometeret, etter type mat:**

- fjærkre: stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet;
- rødt kjøtt: stikk steketermometeret inn i en mager del som ikke er marmorert med fett;
- mindre biter med bein: stikk steketermometeret inn i et område langs beinet;
- fisk: stikke steketermometeret bak hodet, mot ryggraden.



### ADVARSEL!

Etter bruk fjerner du forsiktig steketermometeret fra maten, kobler fra kontakten i ovnsrommet og rengjør den.



### INFORMASJON!

Hvis du ikke bruker steketermometeret, må du fjerne det fra ovnen.

## Anbefalt stekegrad for ulike typer kjøtt

Type mat	blå (rå)	middels rå (medium rare)	middels stekt (medium)	godt stekt (medium well)	gjennomstekt (well done)
<b>OKSEKJØTT</b>					
oksestek	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbiff/rundstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgere	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>KALVEKJØTT</b>					
kalv, mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalv, rundstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SVIN</b>					
stek, nakke	/	/	/	65-70	75-85
ytrefilet av svin	/	/	/	60-69	/
kjøttpudding	/	/	/	/	80-85
<b>LAM</b>					
lam	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>FÅREKJØTT</b>					
fårekjøtt	/	60-45	66-71	72-76	77-80
<b>GEITEKJØTT</b>					
geit	/	60-45	66-71	72-76	77-80
<b>FJÆRKRE</b>					
fjærkre, hele	/	/	/	/	82-90
fjærkre, bryst	/	/	/	/	62-65
<b>FISK OG SJØMAT</b>					
ørret	/	/	/	62-65	/
tunfisk	/	/	/	55-60	/
laks	/	/	/	52-55	/

# Rengjøring og vedlikehold



## ADVARSEL!

Husk å slå av ovnen og vent til den er avkjølt før du rengjør den.

**Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdssoppgaver uten tilsyn av voksne.**

For å gjøre rengjøringen enklere er ovnsrommet, stekeplaten og brettet belagt med spesiell emalje som gir en jevn og motstandsdyktig overflate.

Rengjør ovnen regelmessig, og bruk varmt vann og håndoppvaskmiddel for å fjerne større urenheter og kalk. Bruk en ren myk klut eller svamp.

**Utsiden av ovnen:** Bruk varmt såpevann og en myk klut for å fjerne urenheter, og tork deretter av overflatene

**Innsiden av ovnen:** For smuss og skitt som er vanskelig å fjerne, kan du bruke konvensjonelle rengjøringsmidler. Når du bruker slike rengjøringsmidler, må du tørke grundig av ovnen med en våt klut for å fjerne alle spor av rengjøringsmidlene.

**Tilbehør og riller:** Rengjør med varmt såpevann og en fuktig klut. For smuss og skitt som er vanskelig å fjerne, anbefaler vi bløtlegging og bruk av en børste.

Hvis rengjøringsresultatene ikke er tilfredsstillende, gjentar du rengjøringsprosessen.



## INFORMASJON!

Bruk aldri aggressive eller slipende rengjøringsmidler og tilbehør (slipende svamper og vaskemidler, flekk- og rustfjernere, skrapere til glasskeramiske plater).

Ovnsutstyr kan vaskes i oppvaskmaskin.

Matrester (fett, sukker, protein) kan antennes under bruk av apparatet. Fjern derfor større biter av smuss fra ovnens interior og tilbehør før hver bruk.

## Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse

Denne funksjonen bruker høy temperatur til å forenkle rengjøring av ovnsrommet og noe av det medfølgende utstyret (dypt universalstekebrett, grunt stekebrett, stekerist, trådskinner).

Under rengjøringsprosessen forbrennes fettrester og andre matrester og reduseres til aske.

Ovnen har tre pyrolysenivåer (rengjøringsintensitet) med ulik varighet av prosessen:

Nivå	Rengjøringsintensitet	Rengjøringsformål	Programtid
1	Rask rengjøring	For mindre urenheter	2 timer
2	Rengjøring med middels intensitet	For merkbart store urenheter	3 timer
3	Intensiv rengjøring	For gjenstridige og vedvarende (eldre) urenheter	4 timer



## INFORMASJON!

Jo mer gjenstridig skitten er, desto høyere nivå bør man velge.

## Forberedelse til pyrolytisk rengjøring

- Fjern alle synlige fett- og matrester fra ovnsrommet.
- Ta alltid ut skinnene/uttrekksskinnene og alt unødvendig utstyr.
- Start alltid pyrolyseprosessen når ovnen har kjølt seg ned.



1. Vri VALGBRYTEREN FOR OVNEN ti symbolet **P**. Symbolet **PYro** vil da vises i displayet.



2. Trykk på knappen  $\vee$  eller  $\wedge$  for å velge ønsket rengjøringsintensitet/-nivå, og bekreft med knappen  $\triangleright$  . Nedtellingen av programmets varighet vil starte.



3. Etter en viss tid vil ovnsdøren automatisk bli låst av sikkerhetsårsaker. **Loc** vil vises i displayet.

- Det kan avgis ubehagelig lukt og røyk under pyrolyseprosessen, så vel som irriterende gasser. Sørg derfor for god ventilasjon av rommet, og ikke opphold deg for lenge i rommet. La ikke barn eller kjæledyr komme i nærheten av ovnen under prosessen.
- Når den pyrolytiske rengjøringsprosessen er fullført og ovnen har kjølt seg ned, låses ovnsdøren automatisk opp.
- Så snart ovnsrommet har kjølt seg helt ned, tørker du av med varmt såpeskum og en myk klut for å fjerne eventuelle rester (dvs. aske).
- Ved gjennomsnittlig bruk av ovnen anbefaler vi at du kjører den pyrolytiske rengjøringsprosessen én gang i måneden.



### ADVARSEL!

**Under pyrolyseprosessen kan mat- og fettrester antenne. Fjern derfor alle urenheter fra ovnsrommet før du starter prosessen.**

**Utsiden av ovnen vil bli svært varm under den pyrolytiske rengjøringsprosessen. Ta ikke på ovnsdøren, og heng aldri antennelige gjenstander, slik som kjøkkenkluter eller -håndklær, på dørhåndtaket.**

**Forsøk ikke å åpne døren mens den er låst (under pyrolyserengjøringen og når ovnen kjøler seg ned etter prosessen)! Rengjøringsprosessen kan avbrytes, og det er fare for brannskader!**

**Små dyr eller kjæledyr kan være spesielt følsomme for røyk. Vi anbefaler at du holder dem borte fra rommet under den pyrolytiske rengjøringsprosessen og at du lufter rommet godt så snart rengjøringsprosessen er fullført.**

## Pyrolytisk rengjøring av medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehøret må kun rengjøres med pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med trådstativskinner.
- Sett tilbehøret inn i sporet på det andre eller tredje skinnenivået – bruk aldri det første skinnenivået.
- Etter den pyrolytiske rengjøringen må du vente til utstyret har kjølt seg ned før du rengjør med såpeskum og en fuktig klut.



### ADVARSEL!

Hvis ovnen er utstyrt med uttrekkbare skinner, må ikke utstyret rengjøres med pyrolyse.



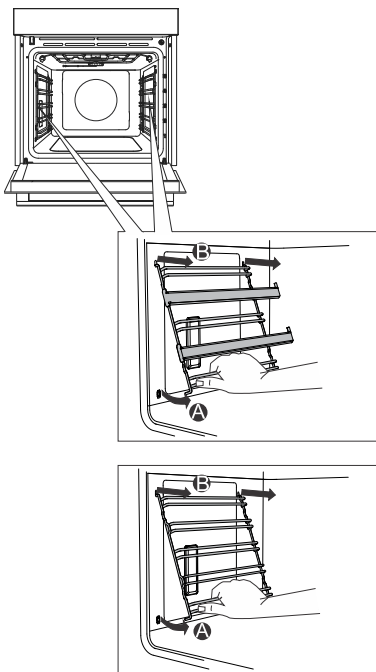
### INFORMASJON!

For å oppnå det beste rengjøringsresultatet anbefaler vi at du rengjør ovnen og tilbehøret/utstyret hver for seg. Når du bruker den pyrolytiske rengjøringsprosessen til å rengjøre utstyret, er det ikke sikkert at ovnsrommet er helt rent etter syklusen.

Hvis du ikke er fornøyd med rengjøringsresultatet, anbefaler vi at du gjentar prosessen.

Den automatiske pyrolytiske rengjøringsprosessen kan gjøre at ovnsrommet og tilbehøret misfarges og mister glansen. Dette påvirker ikke funksjonaliteten til ovnen eller tilbehøret/utstyret.

## Fjern ledninger og fastmonterte uttrekkbare skinner



**A** Hold i skinnene på undersiden, og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

**B** Fjern dem fra åpningene øverst.

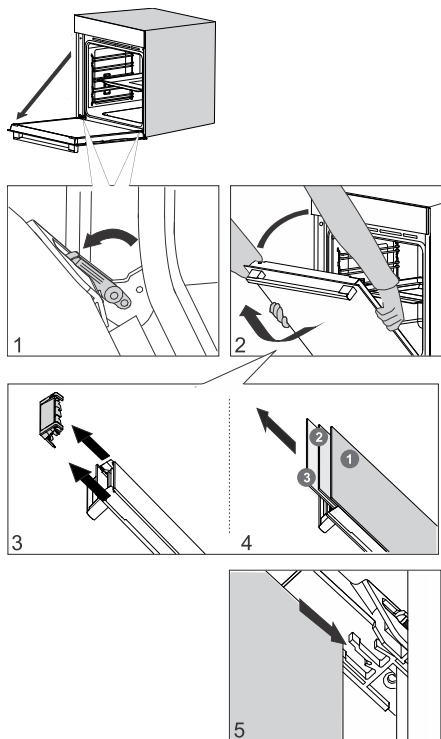


### INFORMASJON!

Når du fjerner skinnene, må du være forsiktig så du ikke skader emaljebelegget.



## Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene



**1** Først åpner du døra helt (så langt det går an).

**2** Ovnsdøren er festet til hengslene med spesielle støtter som også inkluderer sikkerhetsspaker. Drei sikkerhetsspakene mot døren med 90°. Lukk sakte døren til en 45° vinkel (i forhold til posisjonen til den helt lukkede døren); deretter løfter du døren og trekker den ut.

**Glassruten på ovnsdøren** kan rengjøres fra innsiden, men den må fjernes fra apparatets dør først. Fortsett først som beskrevet under punkt 2, men ikke fjern den.

**3** Fjern luftføreren. Hold den på venstre og høyre side av døren med hendene. Fjern den ved å trekke den litt mot deg.

**4** Hold dørglasset øverst i kanten og fjern det. Gjør det samme for den andre og tredje glassruten (avhengig av modell).

**5** Sett glassdøren på plass i motsatt rekkefølge.

### INFORMASJON!

Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.

### ADVARSEL!

Ovnsdørhengslet kan lukkes med betydelig kraft. Drei derfor alltid begge sikkerhetshendlene til støtten når du monterer eller tar ut døren til apparatet.

### Myk lukking og åpning av dør

Ovnsdøren er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften. Dette starter i 75-graders vinkel. Systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døren. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døren automatisk lukkes mykt igjen.

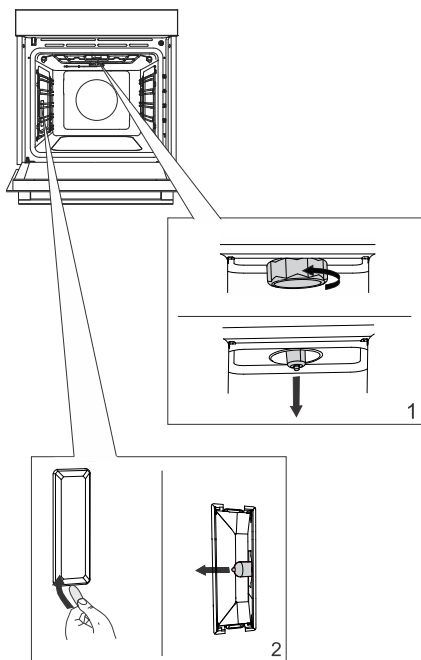
### ADVARSEL!

Hvis du bruker for mye kraft når du lukker døren, vil systemets effekt reduseres, og det vil framkales av sikkerhetshensyn.

# Skifte lyspære

Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut alt tilbehør av ovnen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



**1** Skru av og fjern dekelet (mot klokkeretningen). Fjern halogenpæren.

**2** Bruk et flatt plastverktøy til å fjerne dekelet. Fjern halogenpæren.

**💡- INFORMASJON!**  
Vær forsiktig så du ikke skader emaljebelegget.  
Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg selv.

**⚠ ADVARSEL!**  
Pass på at ovnen er slått av før du skifter lyspæren.

# Feilsøkingstabell

## Spesielle advarsler og feilrapportering

I garantiperioden skal produktet bare repareres av et verksted som er godkjent av produsenten.

Før du foretar operasjoner, må du koble fra strømmen ved enten å fjerne sikringen eller trekke apparatets støpsel ut av stikkkontakten.

Eventuelle uautoriserte reparasjoner av apparatet kan føre til fare for elektrisk støt og kortslutning. Derfor må du ikke utføre dem. Overlat slikt arbeid til en ekspert eller en servicetekniker.

Hvis det oppstår mindre problemer med bruken av ovnen, kan du sjekke denne bruksanvisningen for å se om du selv kan løse problemet.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, eller ikke fungerer i det hele tatt, på grunn av feilbetjening eller feilhåndtering, skal et besøk av en servicetekniker ikke være gratis, selv i garantiperioden.

Ta vare på instruksjonene for fremtidig referanse, og gi dem videre til eventuelle etterfølgende eiere eller brukere av ovnen.

Her er noen råd til hvordan du kan løse vanlige problemer.

Problem/feil	Årsak
<b>Hovedsikringen i boligen utløses ofte.</b>	Ta kontakt med en servicetekniker.
<b>Ovnslyset virker ikke.</b>	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Skifte lyspære.
<b>Kontrollenheten reagerer ikke, skjermen er frosset.</b>	Bryt strømmen til apparatet i noen minutter (løsne sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter til strømmen igjen, og slå på apparatet.
<b>Feilkode ErrX vises. Hvis det vises en tosifret feilkode, vises ErXX.</b>	Det er en feil i den elektroniske moduloperasjonen. Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter. Hvis feilen fremdeles er indikert, må du ringe en servicetekniker.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av vaskemaskinen dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.

# KASSERING



Vår produktemballasje er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

**Symbolet** på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig **avfallshåndtering** av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

*Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.*

**Hisense**  
life reimagined



860226-a3

