

Hisense

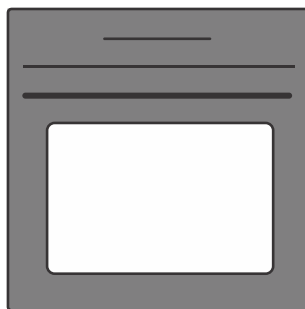
life reimagined

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

Sikkerhetsregler	4
Sikker og riktig bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring	5
Andre viktige sikkerhetsanvisninger	6
Beskrivelse av apparatet	8
Typeskilt – produktinformasjon	8
Kontrollenhet	9
Forsenket bryter	9
Utstyr til apparatet	10
Riller	10
Ovnsdørbryter	11
Kjølevifte	11
Ovnsutstyr og tilbehør	11
Før enheten brukes for første gang	13
Første gangs bruk	13
Velge innstillinger	14
VALG AV STEKESYSTEM	14
STILL INN STEKETEMPERATUREN	15
KLOKKEFUNKSJON	16
Starte tilberedningen	18
Stekeslutt / slå av ovnen	18
Velg generelle innstillinger	20
Generelle tips og råd for steking	22
Steketabell	23
Steking med et steketermometer	27
Anbefalt stekegrad for ulike typer kjøtt	28
Rengjøring og vedlikehold	29
Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse	29
Fjern ledninger og fastmonterte uttrekkbare skinner	31
Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene	32
Skifte lyspære	33
Feilsøkingstabell	34
Spesielle advarsler og feilrapportering	34
Avhending	35
Tilberedningstest	36

Sikkerhetsregler

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON – LES BRUKSANVISNINGEN, OG TA VARE PÅ DEN FOR 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).

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 pyrolytisk rengjøring må apparatet forberedes på egnet måte (se kapittelet «Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse»).

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, klær, urter osv, for 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.

Vi anbefaler at (på grunn av apparatets vekt) minst to personer bærer og monterer apparatet.

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.

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.

Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Koble apparatet fra strømmettet og ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Ovnen kan trygt brukes med eller uten stekebrettskinner.

Ikke oppbevar gjenstander i ovnen som kan forårsake fare når ovnen slås på.

Avviket fra tidsvisningen på skjermen påvirker ikke apparatets funksjonalitet og kan skyldes variasjoner i frekvensen til det elektriske nettverket.

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 ovns 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 lufte 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 dørlåsing under rengjøringsprosessen.

Ta ikke på metalloverflater 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.

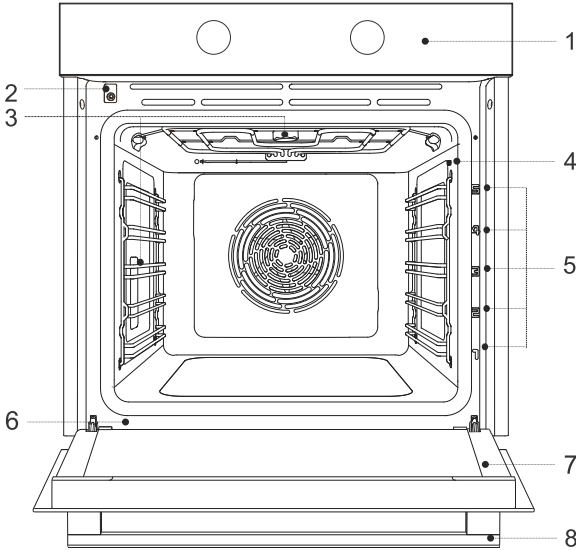
Beskrivelse av apparatet



INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

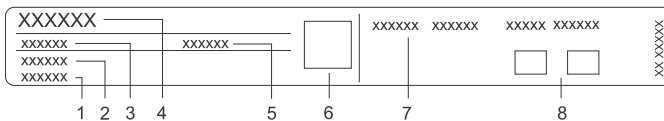
Grunnleggende utstyr på apparatet inkluderer skinner, grunne stekeplater og en rist.



- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| 1. Kontrollpanel | 5. Stekenivåer (1–5) |
| 2. Dørlås med bryter | 6. Typeskilt |
| 3. Belysning | 7. Ovnsdør |
| 4. Stikkontakt til temperaturmåler | 8. Dørhåndtak |

Typeskilt – produktinformasjon

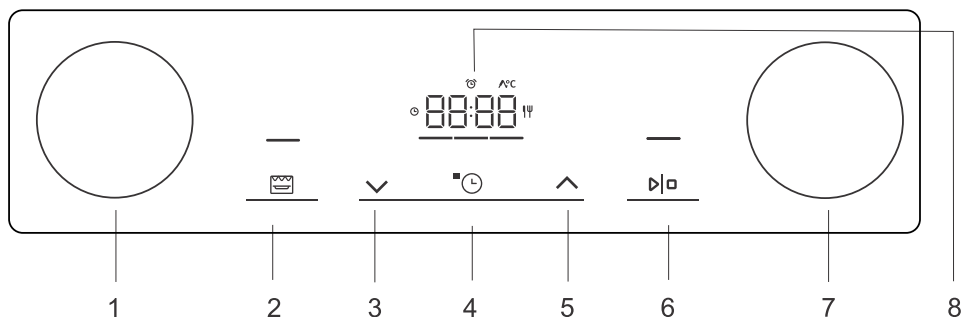
En typeskilt med grunnleggende informasjon om apparatet er festet til kanten av ovnen.



- | | |
|----------------|---|
| 1. Serienummer | 5. ID/kode |
| 2. Modell | 6. QR-kode (avhengig av modell) |
| 3. Type | 7. Teknisk informasjon |
| 4. Varemerke | 8. Etiketter/symboler for samsvar med regelverk |

Kontrollenhet

(modellavhengig)



1. systemvelgerbryter
2. Gratiner-, avbryt- eller tilbake-tasten
3. Verdireduksjonstast
4. Timerfunksjon og innstillingstast
5. Verdiøkningstast
6. start / stop-tasten for å bekrefte, starte eller stoppe/pause
7. Bryter for temperaturinnstillinger
8. 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

(modellavhengig)

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



ADVARSEL!

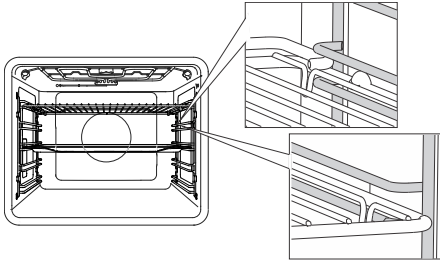
Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes inn når den er i posisjonen "av".

Utstyr til apparatet

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.

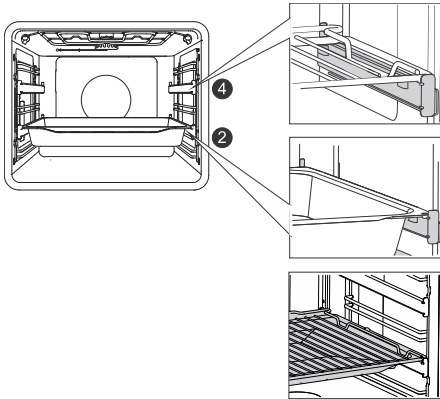
Skinner



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

Fastmonterte uttrekksskinner

(modellavhengig)



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 uttrekksskinner

(modellavhengig)



Uttrekksskinnen kan settes inn i et hvilket som helst mellomrom mellom to ovnsstiger, og skal bare klikkes fast.

Plasser skinnen symmetrisk på stigen på venstre og høyre side av ovnsrommet. Først hefter du den øvre klemmen til skinnen på undersiden av ovnsstigen. Deretter trykker du 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.



ADVARSEL!

Det er ikke tillatt å bruke ovnen med døren åpen og dørbryteren aktivert (lukket). Ovnen vil signalisere en feil, og den må tilbakestilles.

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

(modellavhengig)



ADVARSEL!

Fjern alt utstyr fra ovnen, inkludert skinnene. Utstyret (dype eller grunne stekeplater) kan bare rengjøres ved hjelp av pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskinner (se kapittelet «Rengjøre det medfølgende utstyret ved hjelp av pyrolyse»).

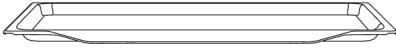


RISTEN brukes til grilling eller som støtte for en panne, en stekeplate eller en stekeform med den maten du lager.



INFORMASJON!

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

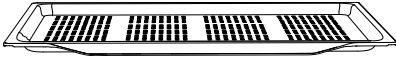


GRUNN STEKEPLATE brukes til flate og små bakverk. Den kan også brukes som dryppbrett.

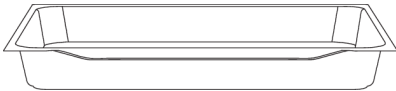


ADVARSEL!

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 **GRUNNE OG PERFORERTE STEKEPLATEN** brukes til tilberedning når du bruker damp samt når du bruker airfryer-funksjonen. Perforeringen gir bedre luftstrøm rundt maten, noe som gir sprøere skorpe. Når du tilbereder mat med høyt væskeinnhold (vann, fett), må du plassere den grunne stekeplaten eller langpannen ett trinn lavere, slik at den fanger opp væsken.



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.

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

Når du har koblet apparatet til strømmettet, eller etter et lengre strømbrudd, vil 12:00 vises i displayet.

Først velger du og bekrefter de grunnleggende innstillingene.

INFORMASJON!

Du kan endre dem ved å trykke på tastene \vee eller \wedge . Bekreft ønsket innstilling ved å trykke på \triangleright \square . Du kan angi neste innstilling når du allerede har angitt og bekreftet den forrige.

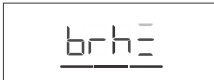


1. STILLE TIDEN

Ved å trykke på tastene \vee eller \wedge , kan du angi tidspunktet på dagen. Hvis du holder nede verdiinnstillingstasten lenger, endres verdiene 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

Høy lysintensitet er standardinnstillingen. Symbolet **brh** og den innstilte verdien for displayets lysintensitet vil vises på displayet. Trykk på \vee eller \wedge -tasten for å velge ønsket nivå, og bekreft. Bruk innstillingsknappene til å øke eller redusere lysintensiteten.



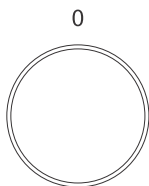
3. VOLUM PÅ LYDSIGNAL

Middels volum er standardinnstillingen. Symbolet **Vol** og den innstilte verdien for lydsignaltvolumet vil vises på displayet. Trykk på \vee eller \wedge tasten for å velge ønsket nivå, og bekreft. Lydsignaler kan også slås av.

Når du har bekreftet de valgte innstillingene, vil klokken vises på displayet (hvis valgbryteren for operativsystemet står i posisjon 0).

Velge innstillinger

VALG AV STEKESYSTEM



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











INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

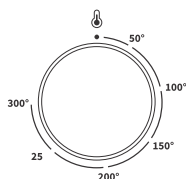
Symbol	Bruk
	RASK FORVARMING For å nå innstilt temperatur på kortest mulig tid. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, vises Prht på displayet og et kort lydsignal høres. Dette følges opp av systeminnstillingen du ønsker å bruke til å lage maten. Denne funksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat.
	TOPP- OG BUNNVARME MED VIFTE ¹⁾ For jevn steking av mat på et enkelt brett, og for å lage suffléer.
	STOR GRILL MED VIFTE ¹⁾ For steking av fjærfe og større kjøttstykker under grill.
	INTENS STEKING (LUFTSTEKING) ^{1) 2)} 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 brunng og en sprøere overflate.
	VARMLUFT ^{1) 2)} 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 brunng og en sprøere overflate. Dampinjeksjon resulterer i bedre brunng og en sprøere overflate.
	TOPP- OG BUNNVARME ^{1) 2)} Bruk dette systemet til konvensjonell steking på ett enkelt brett, til å lage suffléer og til steking ved lave temperaturer (langsom matlaging). Dampinjeksjon resulterer i bedre brunng og en sprøere overflate.
	STOR GRILL ¹⁾ Bruk dette systemet til å grille store mengder flat mat, som toast, enkle smørbrød, grillpølser, fisk, grillspyd etc., samt til gratinering og for brunng 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
	LANGSOM STEKING³⁾ 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/steakt. Dette systemet brukes til temperaturer mellom 140 °C og 220 °C
	PIZZASYSTEM¹⁾ 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 bli raskt ferdig og ha en sprø skorpe.
	STEKING AV FROSSEN MAT¹⁾ Denne metoden lar deg steke frossen mat på kortere tid uten forvarming. Optimal for forhåndssteekte frosne produkter (bakevarer, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingnuggets), kjøtt og grønnsaker.
	TINING Bruk denne funksjonen for kontrollert tining av frossen mat (kaker, bakverk, brød og dypfrost frukt). Under tiningen må du snu maten, røre i maten og dele opp biter som sitter sammen. For mikrobiologisk sikkerhet anbefaler vi at kjøtt og lignende matvarer tines langsomt i kjøleskapet.
	PYROLYSE Denne funksjonen lar deg rengjøre ovnsrommet automatisk ved hjelp av høy temperatur som forbrenner fettrester og andre urenheter slik at det bare ligger igjen aske.
	OVNSLYS Ovnslyset slår seg på når du velger et system (unntatt når du velger pyrolytisk rengjøring) eller vrir knappen til lysposisjon.

-  I disse systemene er det mulig å bruke gratineringsfunksjonen (se kapittelet Start tilberedningsprosessen).
-  Du kan legge til damp i stekeprosessen med disse systemene. Når systemet er valgt, er det grunnfunksjonen som gjelder. Når du bruker et stekebrett med vann, endres funksjonen til steking med damp (se kapittelet Driftsstart).
- Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

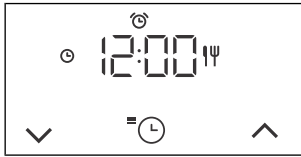



STILL INN STEKETEMPERATUREN



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

KLOKKEFUNKSJON

Først vrir du på DREIEBRYTEREN for å stille inn SYSTEM og TEMPERATUR.

		Tidsinnstilt steking
		Angi utsatt slutt
		Stille inn kjøkkenklokken



INFORMASJON!


I de siste 10 minuttene før utløpet av den angitte tiden vises den gjenværende tiden i intervaller på ett sekund.



Stille inn steketiden

I denne modusen kan du spesifisere hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid).

Ved å trykke eller  eller  , kan du stille inn ønsket tilberedningstid.

For å starte ovnen, trykker du på  .



Angi utsatt slutt

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

Ved å trykke  eller  , kan du stille inn varigheten på programmet  (i vårt tilfelle er dette 2,00). Ved å dobbelttrykke på tasten  , kan du velge tidspunktet du vil at maten skal være klar (i vårt tilfelle er dette klokken 18.00). Bekreft valget. Ønsket sluttidspunkt vises på displayet (18.00).

Trykk på  for å starte 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. Ovnens slås automatisk på med de valgte innstillingene (i vårt eksempel kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnens 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. Skjermen viser **End**. Det høres 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.

Lettbederlig mat bør ikke oppbevares lenge i ovnen.

Før du bruker denne funksjonen, kontroller om klokken på apparatet er riktig innstilt.





Innstilling av kjøkkenklokke

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av om ovnen står på. Maksimal innstilling er 24 timer. Trykk gjentatte ganger på tasten  til displayet viser . Ved å trykke  eller , kan du stille inn kjøkkenklokken. Når den innstilte tilberedningstiden utløper, høres et lydsignal som du kan slå av ved å trykke på en hvilken som helst tast. Etter ett minutt slås lydsignalet av automatisk.




INFORMASJON!

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

Starte tilberedningen



Nå blinker streken over tasten . Start det valgte programmet ved å trykke på denne tasten.

Mens programmet kjører, lyser hele streken over tasten.

Inntil den innstilte temperaturen er nådd, beveger den opplyste streken under klokken seg til venstre og høyre.

Når den innstilte temperaturen er nådd, viser displayet °C, det høres et lydsignal høres og streken under klokken blir fullt opplyst.



INFORMASJON!

Under tilberedningsprosessen kan du endre SYSTEM-, TEMPERATUR- og TIMER-FUNKSJONENE.





INFORMASJON!

Hvis ingen timerfunksjon er valgt, vil steketiden vises på displayet.

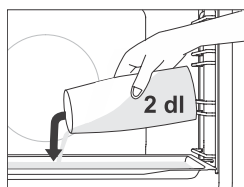


Ekstra gratinering

Funksjonen kan kun startes etter at ovnen har stått på i 10 minutter (streken over gratineringsknappen vil være delvis/svakt opplyst). Når funksjonen er bekreftet, vil steketiden 10 minutter (10:00) vises på displayet. Trykk på  eller  for å angi gratineringstiden.

Du kan også deaktivere funksjonen ved å trykke på **gratin**-knappen.

Funksjonen brukes i den siste fasen av stekeprosessen, 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.



Steking med damp

Dampinnsprøyting fører til bedre brunng og sprøere skorpe.

I systemer **med damptilsetning eller -innsprøyting**, plasser den grunne stekeplaten på første nivå mens ovnen fortsatt er kald. Hell maksimalt 2 dl vann i stekeplaten. Plasser matens 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.

Stekeslutt / slå av ovnen

Trykk på -knappen for å sette steking på pause. **End** vises på displayet, og du hører et lydsignal.

Roter SYSTEMVELGERBRYTEREN til posisjon «0».




INFORMASJON!

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

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  til å navigere i menyen. Bekreft innstillingen ved å trykke

på  eller  -knappen. Trykk på  -knappen for å gå ut av tilleggsfunksjonsmenyen.





1. Klokkevisning

Bruk  og  -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.





2. Volum på lydsignal

Velg mellom tre volumnivåer på lydsignalet. Velg **Vol**-innstillingen. Trykk på  eller  for å velge ønsket nivå, og bekreft. Lydsignaler kan også slås av.





3. Skjermbelysning

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



4. Display – nattmodus

Denne funksjonen vil automatisk dimme displayet (går fra høyt til laveste lysnivå i displayet) om natten (20:00 til 06:00) Velg **nGht**-innstillingen. Trykk på  eller  for å velge ønsket lysnivå i displayet om natten, og bekreft.



5. Standby

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



FACT

7. Fabrikkinstillinger

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 strøbrudd 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.

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 den dype brettet ett nivå lavere, slik at det fungerer som et dryppbrett.

Rask forvarming av ovnen: 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.



























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.

Steketabell




























MERK: Retter som krever en fullstendig forvarmet ovn er markert med én stjerne * , mens retter der 5 minutter forvarming er tilstrekkelig, er markert med to stjerner ** . I disse tilfellene må du ikke bruke den raske forvarmingsmodusen.

Matrett			 °C	 min
KAKER OG BAKVERK				
Bakverk/kaker i former				
Sukkerbrød	3		200	60-70
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
kaker på stekeplate og Brett				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frossen	2		200-210	34-45
rullekake	3	 + stekebrett med vann	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
kjeks, småkaker				
muffins	3		160 *	25-30
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	3		200	30-45
butterdeig, 2 nivåer	2, 4		170 *	25-30
kjeks/småkaker				
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	40-50
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
brød				
første og andre heving	2		40-45	30-45
brød på stekeplate	2	 + stekebrett med vann	190-200	40-55
brød på stekeplate, 2 nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
brød i en form	2		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	 + stekebrett med vann	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
pizza og andre retter				
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
KJØTT				
okse- og kalvekjøtt				
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
biff, godt stekt, tykkelse 4 cm	4		220-230	25-30

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
burgere, tykkelse 3 cm	4		220-230	25-35
kalvestek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
svinekjøtt				
svinestek, rundstek, 1,5 kg	3		200-220	100-200
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
fjærkre				
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	3		210-220	25-40
kyllingvinger	4		210-220	20-35
fjærkre, bryst, langsomt kokt	3		100-120 *	60-90
kjøttretter				
kjøttpudding, 1 kg	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	4		230 **	8-15
FISK OG SJØMAT				
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
GRØNNSAKER				
stekte poteter, båter	3		210-220 *	30-40
stekte poteter, halve	3	 + stekebrett med vann	200-210 *	40-50
fylt potet (bakt potet)	3		190-200	30-40
pommes frites, hjemmelaget	4		210-220 *	20-30

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
blandede grønnsaker, båter	3	 + stekebrett med vann	190-200	30-40
fylte grønnsaker	3		190-200	30-40
KOMMERSIELLE PRODUKTER – FROSSET				
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
STEKTE PUDDINGER, SUFFLÉER OG GRATINERTE RETTER				
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
ANNET				
bevaring	2		180	30
sterilisering	3		125	30
matlaging i en bain-marie (dobbel kjele)	2		150-170 *	/
oppvarming	3		60-95	/
oppvarming av tallerkner	2		75	15

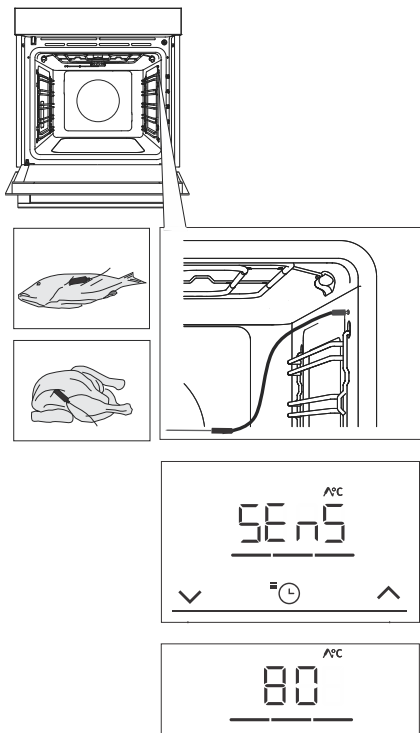
Steking med et steketermometer (^BAKESENSOR)

(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). **SEn5** 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 opp til 210 °C). Sondens driftssymbol og den forhåndsinnstilte temperaturen vises på displayet, og den kan endres ved å berøre tastene ∇ eller \blacktriangle . Bestem ønsket sluttkjernetemperatur i maten (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)
OKSEKJØTT					
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
KALVEKJØTT					
kalv, mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalv, rundstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVIN					
stek, nakke	/	/	/	65-70	75-85
ytrefilet av svin	/	/	/	60-69	/
kjøttpudding	/	/	/	/	80-85
LAM					
lam	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅREKJØTT					
fårekjøtt	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITEKJØTT					
geit	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FJÆRKRE					
fjærkre, hele	/	/	/	/	82-90
fjærkre, bryst	/	/	/	/	62-65
FISK OG SJØMAT					
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 vedlikeholdsoppgaver 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 tørk 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 interiør og tilbehør før hver bruk.

Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse

Funksjonen bruker høye temperaturer for å gjøre det enkelt å rengjøre innsiden av apparatet samt noe av utstyret det leveres med. Under rengjøringen forbrennes fettrester og annet smuss.

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	2 timer 15 min
3	Intensiv rengjøring	For gjenstridige og vedvarende (eldre) urenheter	2 timer 30 min

MERK: Jo vanskeligere det er å fjerne smusset, desto høyere nivå bør velges.

Forberedelse til pyrolytisk rengjøring

Ved alminnelig bruk av ovnen, anbefaler vi pyrolytisk rengjøring en gang i måneden.

- Fjern alt utstyr fra ovnen, inkludert skinnene. Utstyret (dype eller grunne stekeplater) kan bare rengjøres ved hjelp av pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskiner (se kapittelet «Rengjøre det medfølgende utstyret ved hjelp av pyrolyse»).
- Fjern alle synlige fett- og matrester fra ovnen.
- Start pyrolytisk rengjøring først når apparatet er avkjølt.
- Hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskiner, må utstyret plasseres i skinnene på andre eller tredje nivå – aldri på første nivå.



1. Vri VALGBRYTEREN FOR OVNEEN 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.

- 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).



ADVARSEL!

Under pyrolyse kan det slippes ut ubehagelig lukt og røyk, samt irriterende damp og gasser. Sørg derfor for at rommet er godt ventilert under prosedyren og ikke vær i rommet i lengre perioder. Ikke la barn eller kjæledyr komme nær ovnen.

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 antenkelige 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 (dypt stekebrett, grunn bakeplate) må kun rengjøres med pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra trådstativførere.
- 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.

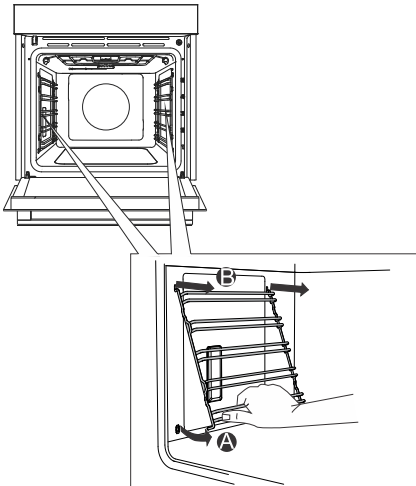
**INFORMASJON!**

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 sikkerhetsspakene. 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

(modellavhengig)

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.

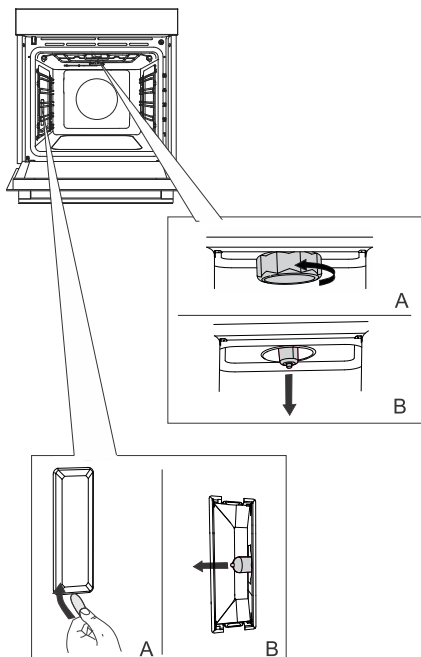
ADVARSEL!

Hvis du bruker for mye kraft når du lukker døren, vil systemets effekt reduseres, og det vil frakobles 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 dekselet (mot klokkeretningen). Fjern halogenpæren.

2 Bruk et flatt plastverktøy til å fjerne dekselet. 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
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Skifte lyspære.
Kontrollenheten reagerer ikke, skjermen er frosset.	Bryt strømmen til apparatet i noen minutter (løsne sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter til strømmen igjen, og slå på apparatet.
Feilkode ErrX vises. Hvis det vises en tosifret feilkode, vises ErXX.	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.
Skjermen viser SEnSnår temperatursonden ikke er tilkoblet.	Rengjør stikkkontakten. Prøv å koble til og koble fra temperatursonden flere ganger etter hverandre.

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.

Avhending



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.

Tilberedningstest





















EN60350-1: Bruk kun utstyr som leveres av produsenten.

Sett alltid stekebrettet helt inn i endeposisjonen på skinnen. Plasser bakverk eller kaker bakt i former som vist på bildet.

* Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Ikke bruk funksjonen for rask forvarming.

** Forvarm ovnen i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen for rask forvarming.

*** Snu etter 2/3 av koketiden.

BAKE-						
Matrett	Utstyr	form- plassering		°C	min	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	150	25-40	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	135 **	35-50	
småkaker – to brett/nivåer	grunn stekeplate		2, 4	140 **	25-40	
småkaker – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	155 **	20-30	
cupcakes – to brett/nivåer	grunn stekeplate		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		2	150	45-55	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		2	160	45-55	
sukkerbrød – to rister/nivåer	2 × rund metallform, diameter 26 cm/rist		2, 4	170 *	45-55	
elepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		2	160 **	70-120	
elepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		2	160	70-120	
GRILLING						
ristet brød	rist		5	max	4-7	
pljeskavica (kjøttkake)	rist + grunn stekeplate som dryppebrett		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



922856-a1

