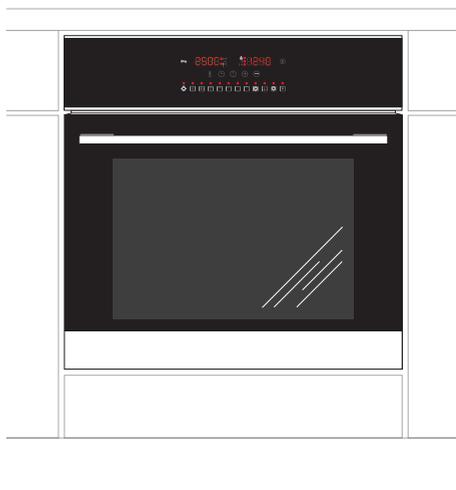


# point®

Type

PIOMPTS18  
PIOMPTB18



DK Brugervejledning 2

NO Bruksanvisning 28

- Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug.
- Gør dig fortrolig med din nye ovn og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af brugervejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at din ovn altid er klar til brug, og at den holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden. De skal være med til at forebygge ulykker og skader på ovnen.
- Husk at gemme brugervejledningen der kan også blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk, at denne brugervejledning gælder for flere ovne. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner findes på din ovn.

### **Bemærk!**

Du skal have læst denne brugervejledning før du begynder at betjene produktet.

Produktet er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med produktets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker produktets funktion.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

---

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet.....	8
Specifikationer.....	9
Installationsvejledning.....	10
Betjening.....	12
Brug af ovnen – praktiske tips.....	20
Rengøring og vedligeholdelse.....	21
Foranstaltninger ved fejl.....	26
Tekniske specifikationer.....	27

## VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

---

**Bemærk.** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

Ovnen bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.

Ved brug af ovnen kan tilgængelige dele blive meget varme. Undgå derfor at børn kommer i nærheden af ovnen.

## VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

---

**Bemærk.** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande til rengøring af glasset i ovndøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til revner i glasset.

**Bemærk.** Ved udskiftning af ovnpæren skal ovnen slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til ovnen, når ovnpæren skiftes.

Brug kun det originale stegetermometer, som følger med ovnen.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

- Ovnen bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.
- Ved bagning og grillstegning bliver varmelegemerne meget varme. For at forhindre evt. flammedannelse må varmelegemerne ikke komme i berøring med grillmaden eller med evt. bage-/stegefolie.
- Sørg for, at andre elapparaters tilslutningsledninger ikke kommer i klemme i ovnlågen. Vær især forsigtig, hvis du benytter stikdåser, som er placeret i nærheden af ovnen.
- Meget varme olier og fedtstoffer kan antændes. Hold derfor altid øje med ovnen under grillstegning.
- Læg aldrig aluminiumfolie i bunden af ovnen, da folien kan beskadige bundpladens emalje. Af samme årsag må gryder eller andre dele aldrig stilles direkte på ovnens bundplade.
- Sluk for hovedafbryderen til ovnen ved defekter eller fejl. Ovnen må først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpet af en fagmand.

## ENERGISPARETIPS

---

**Undgå at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.**

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad.**
- **Brug ovnens restvarme.**  
Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen, 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.
- **Steg med varmluftfunktionen.**
- **Luk ovnlågen omhyggeligt.**  
Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs med det samme.
- **Undgå at montere ovnen i nærheden af køleskabe/fryseskabe.**  
Dette kan medføre unødigt stigning i el-forbruget.

## UDPAKNING



Ovnen er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på

en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

## BORTSKAFFELSE



Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

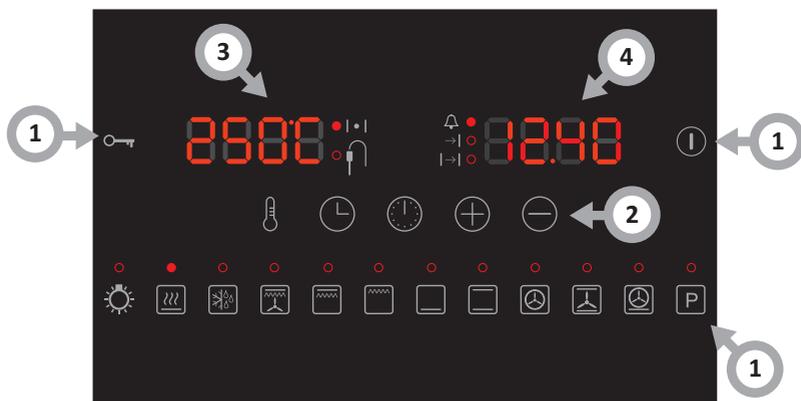
Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

# BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Betjeningspanel

Dørlås

Ovnhåndtag



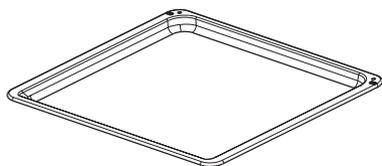
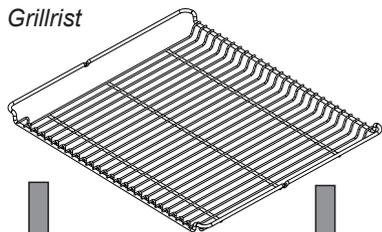
1. Ovnfunktioner
2. Berøringskontroller
3. Temperatur
4. Tid

# SPECIFIKATIONER

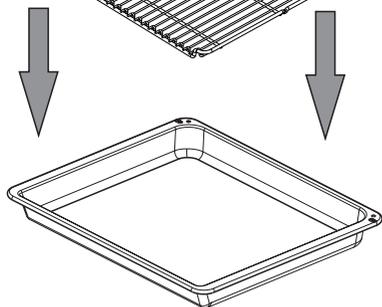
---

## Ovnens udstyr

*Grillrist*

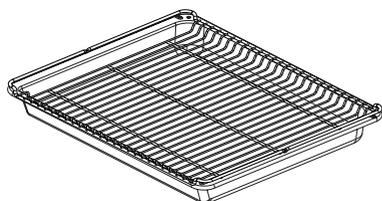


*Bageplade*

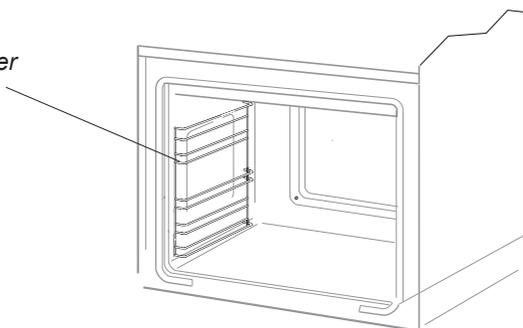


*Stegetermometer*

*Bradepande*



*Ovnribber*



# INSTALLATION

Ved indbygning skal ovnen placeres så tæt på strømforsyningen som muligt. Ovnens må ikke løftes i ovenlågens håndtag!

Indbygningsskabet kan efter eget valg være udstyret med lister eller med en mellembund med ventilationsudskæring. Ved placering af en skuffe under ovnen kræves en mellembund.

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

Stil ikke ovnen længere ind i skabet, end at stikkontakten til strømforsyningen stadig er tilgængelig.

## Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettets, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

Ovnen kan tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret stikdåse med jordforbindelse, som skal være tilgængelig efter indbygningen.

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

Hvis ovnens tilledning beskadiges, skal den udskiftes med en ledning, der som minimum opfylder nedenstående data.

Ved udskiftning af netledningen skal en af de følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tværsnit anvendes:

- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.

- Plastkappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5.

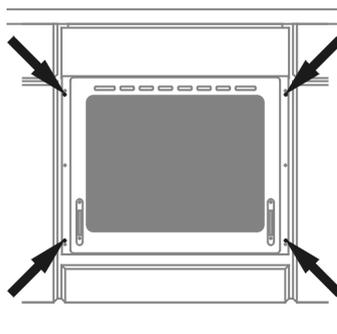
**BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

## Montering af ovnen

Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

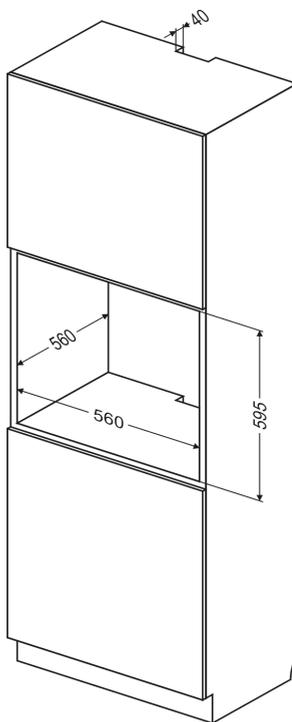
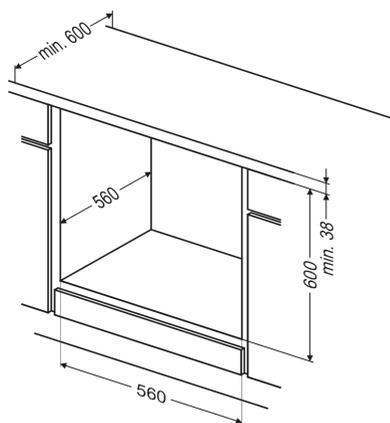
- Inden montering slukkes for strømmen ved afbryderen.
- Ovnens skal skubbes helt ind i skabet.
- I den forbindelse skal du sørge for, at netledningen ikke får knæk eller beskadiges på anden måde.
- Mellemrummet mellem ovnen og køkkenskabet sidevægge skal være lige stort overalt.
- Mellemrummet mellem bordpladen/skabet og ovnen må ikke lukkes.
- Åbn lågen, og skru de vedlagte skrue ind i skabets forside gennem de 4 forborede huller i begge sider af ovnen.
- Efter montering kan der tændes igen ved afbryderen.



# INSTALLATION

---

## Indbygningsmål



# BETJENING

---

## ► Inden du tager ovnen i brug

- Før du kan tage din nye ovn i brug, skal den gøres grundigt ren. Brug en fugtig klud, evt. med lidt opvaskemiddel. Brug aldrig ætsende eller skurende rengøringsmidler.
- Efter rengøringen skal ovnen opvarmes med over-/undervarme og/eller med varmluft i ca. 30 minutter ved 250°C .
- Sørg for god ventilation i køkkenet under rengøringen.

## Vigtigt!

Ovnen er udstyret med en programmeringsfunktion med display, som indstilles med seks sensorfelter, som befinder sig symmetrisk på begge sider af displayet. For at aktivere et sensorfelt berøres glasset over sensoren (angivet med et symbol). Der høres et lydssignal, som er blevet valgt i menuen. (Se afsnit: Elektronisk programmeringsfunktion og ovnbetjening.)

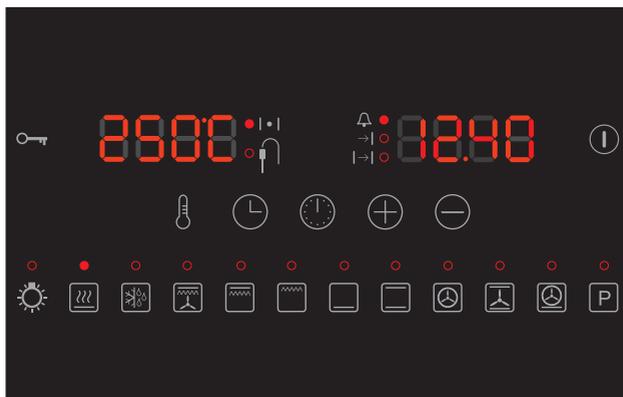
Sensorfelterne bør altid holdes rene.

## Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

- Afbryd strømmen til ovnen.
- Fjern fastgøringsskruerne, løft ovnen en smule, og træk så ovnen ud.

# BETJENING

## Brug af betjeningspanel



### Berøringskontroller

-  - Temperaturvalg
-  - Tidsindstilling
-  - Programvalg
-  - Indstillingsvalg
-  - Indstillingsvalg
-  - Børnesikring
-  - Stand by / menu

### Ovnfunktioner

-  - Lys
-  - Lynopvarmning
-  - Optøning
-  - Turbogrill
-  - Supergrill
-  - Grill
-  - Underverme
-  - Over- og underverme
-  - Varmeblæser
-  - Kager
-  - Pizza
-  - Pyrolyse

# BETJENING

## Tænd for ovnen, og indstil tiden.

Når apparatet er tilsluttet strømmen, indstilles den korrekte tid. Du kan nu indstille sluttiden. Brug sensorerne ⊕ og ⊖ til at indstille den korrekte tid. Berør ⌚ for at bekræfte den indstillede tid, eller undlad at gøre noget i 10 sekunder.

Vigtigt! I tilfælde af strømsvigt, vil alle indstillede funktioner, automatiske programmer, indstillede temperaturer og timer blive nulstillet. Hvis du afbryder den pyrolytiske rensning (eller hvis døren låses af nogen anden grund) skal ovnen afkøle før døren kan åbnes og tiden indstilles.

## Ændre aktuel tid

Berør ⌚ og hold i nogle få sekunder for at ændre den aktuelle tid.

-Berør ⊕ og ⊖ for at ændre den aktuelle tid;

-Berør ⌚ for at bekræfte den indstillede tid, eller undlad at gøre noget i 10 sekunder.

-Hvis du berører en anden sensor, vil apparatet vende tilbage til de tidligere gemte indstillinger.

Efter et strømsvigt bliver den indstillede tid nulstillet, og du skal indstille den igen.

Du kan kun indstille tiden, når apparatet er i standby eller i betjeningstilstand og intet automatisk program eller timeren er aktiveret. Ellers vil du, når du holder ⌚ i nogle få sekunder, høre et lydssignal, og du vil ikke kunne ændre den aktuelle tid.

## Standby

I denne tilstand, er apparatets strømforbrug begrænset (undtagen under afkøling eller hvis lyset er tændt). Skift apparatet til standby for at nulstille alle funktionsindstillinger, temperatur, timer og automatiske programmer. Alle varmeelementer bliver afbrudt. Displayet dæmpes med undtagelse af uret. Du kan kun bruge ⊕, ⊗ og sensoren for børnesikring.

Hvis temperaturen i ovnen overstiger 50 °C, vises ovnens temperatur (for at indikere restvarmen) og afkølingsblæseren arbejder. Når temperaturen falder til under 50 °C, slukkes blæseren, og der vises ingen tem-

peratur.

Hvis børnesikringen er aktiv, og du berører symbolet ⊕ eller ⊗, vil nøglesymbolet blinke 3 gange på begge displays (andre berøringsensorer er inaktive).

Når du aktiverer apparatet fra standby, vil du høre et lydssignal [tændt]. Når du slukker for apparatet, så det går i standby, vil du høre et lydssignal [slukket].

Hvis du berører inaktive sensorer, når apparatet er i standby, er der ingen bekræftelse [fej].

## Termostat

Symbolet termostat |•| indikerer, at varmeelementerne er aktive. Hvis et af varmeelementerne er aktivt, lyser symbolet. Symbolet slukker, hvis ingen af varmeelementerne er aktive (f.eks. når ovnen når den ønskede temperatur og varmeelementerne deaktiveres indtil temperaturen falder).

## Stegetermometer

Hvis du tilslutter stegetermometeret, før du vælger en varmefunktion, kan du indstille stegetermometeret, umiddelbart efter at du har indstillet ovnfunktionen. Når du tilslutter stegetermometeret, vil symbolet 🔍 lyse. Hvis temperaturen inde i ovnen overstiger 50 °C, vil stegetermometeret temperatur blive vist, ellers vises ingen temperatur. Indikatorlyset slukker, når du afbryder stegetermometeret.

Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst. Indikatoren ved symbolet 🔍 vil lyse, og standardværdien på 80 °C vil blinke på temperaturdisplayet. Berør sensorerne ⊕ og ⊖ for at indstille den ønskede tid, og berør ⌚ for at bekræfte eller undlad at gøre noget i 10 sekunder.

Ovnen fortsætter med at bruge de tidligere indstillinger, indtil du bekræfter indstillingerne for stegetermometeret (hvis du frakobler stegetermometeret før bekræftelse af temperaturen, vil ovnen vende tilbage til den tidligere tilstand). Aktivering af stegetermometeret ændrer ikke indstillingerne for ovntemperaturen.

## BETJENING

Når du bekræfter indstillingen for stegetermometeret, vil ovnen beholde den indstillede temperatur, indtil den ønskede temperatur for stegetermometeret er nået. Derefter afbrydes varmeelementerne, og du vil høre et lydssignal.

Frakobling af stegetermometeret under brug (efter at du har bekræftet indstilling for stegetermometeret) vil medføre en fejl. Du vil høre et lydssignal, og programmet vil stoppe.

Stegetermometer og timer:

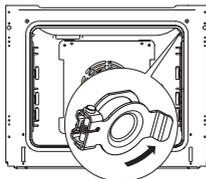
Hvis du bruger stegetermometer og timer samtidigt, vil ovnen fungere, indtil den første betingelse for at stoppe programmet er opfyldt, dvs. enten når stegetermometerets temperatur er opnået, eller perioden er udløbet.

**Tablet: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer**

KØDTYPE	KERNTEMPERATUR °C
SVINEKØD	
Svinekam	85-90
Forloren hare	80-85
OKSEKØD	
Oksesteg	90-95
Roastbeef	
rød	50-55
rosastegt	65-70
gennemstegt	75-80
KALVESTEG	85-90
LAMMESTEG	85-90
VILDT	80-85
FISK (HEL) f.eks. laks, ørred, torsk	80-85

**Vigtigt!** Brug kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

Tag stegetermometeret ud af stikket, og fjern det fra ovnen, når det ikke er i brug. Sæt et stik i kontakten.



### Køkkentimer (minutur)

Timeren tæller tiden ned. Efter nedtællingen vil du høre et lydssignal. Timeren arbejder uafhængigt af andre funktioner. Brug af timeren under et forudindstillet program påvirker ikke programmets forløb.

Berør en gang, for at indstille timeren. Indikatoren for timeren vil begynde at blinke. I stedet for den aktuelle tid vises 0:00 (eller den tidligere timerindstilling). Berør og for at ændre indstillingen. Berør eller undlad at gøre noget i 10 sekunder for at bekræfte den aktuelle tidsindstilling.

Når du bekræfter indstillingen, vil indikatoren for timeren lyse, men displayet viser igen den aktuelle tid.

Du kan ændre indstillingerne for timeren på lignende måde (displayet viser den tilbageværende tid før alarmer aktiveres. For at deaktivere timeren skal du indstille den til „0:00” og bekræfte. Timer-indikatoren slukker, og timeren er slukket.

Berør en gang for at se den tilbageværende tid til alarmer aktiveres.

Berør en hvilken som helst sensor for at nulstille timeralarmen. Du kan indstille timeren til maks. 2 timer.

### Tidsstyret betjening

Ved tidsstyret betjening indstilles den periode, efter hvilken apparatet automatisk slukker. Du kan sætte perioden fra 1 minut til 10 timer.

Berør to gange for at indstille Varighed. Symbolindikatoren blinker, og der vises „0.00” (eller hvis funktionen tidligere er blevet aktiveret, den tilbageværende periode, indtil ovnen slukker). Berør eller for at ændre indstillingen. Berør , eller undlad at gøre noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede periode og starte nedtællingen. Indikatorlyset lyset konstant. Slutindikatoren og sluttiden blinker i 5 sekunder, hvorefter indikatorlyset slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

Du kan indstille timeren og varmekontrolerne uafhængigt af hinanden. Du kan også ændre varmekontrolerne, mens timeren tæller ned. Timeren fortsætter med at tælle ned, uanset om nogle af varmekontrolerne er tændt. Lynopvarmningen påvirker heller ikke timeren.

## BETJENING

Du kan deaktivere timeren ved at sætte perioden til 0:00. Når perioden er udløbet, vil du høre et lydsignal. Alle varmeelementer bliver afbrudt. Du kan slukke for alarmen på følgende måde:

-Berør en hvilken som helst sensor for at nulstille alle funktionsindstillinger, temperaturer og tænde lyset i 30 sekunder

-Berør  to gange for at indstille en ny periode, og fortsæt madlavningen med den aktuelle temperatur og de aktuelle indstillinger.

### Betjening med forsinket start :

Du kan indstille apparatet, så starttidspunktet er forsinket, og madlavningen slutter på et specifikt tidspunkt.

Du skal først indstille perioden (samme som i tidsstyret betjening). Berør , eller bekræft den indstillede periode. Symbolet  vil lyse, og symbolet  begynder at blinke. Displayet vil vise sluttiden (beregnet som den aktuelle tid + periode). Berør  inden for 5 sekunder for at flytte sluttidspunktet fremad (og forsinke starttidspunktet). Berør  eller  for at foretage yderligere justeringer af sluttidspunktet eller undlad at gøre noget i 5 sekunder for at bekræfte indstillingen af sluttidspunktet. Når sluttidspunktet er bekræftet, lyser symbolerne  og  konstant, og den aktuelle tid vises igen.

Begge indikatorer er tændt under nedtællingen til starttidspunktet. Når nedtællingen er gennemført, slukker symbolet , og apparatet tænder for varmen i den indstillede periode. Berør  for at se eller ændre indstillingen af periode. Berør sensoren en gang for at indstille timeren, berør den igen for at indstille periode, og berør den en tredje gang for at indstille sluttidspunktet. Sæt perioden til 0:00 for at slette både periode og sluttidspunkt.

Du kan justere sluttidspunktet fra (aktuel tid + periode + 1 minut) til (aktuel tid + periode + 10 timer). Du kan ændre periode (når sluttidspunktet er indstillet) fra 0:00 til (periode – aktuel tid – 1 minut).

### Børnesikring

Du kan aktivere børnesikringen (lås berøringssensorerne) når som helst. Berør og hold  i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere børnesikringen. En aktiv børnesikring vises ikke på displayet, men hvis du rører nogen sensor, når børnesikringen er aktiveret, vil begge displays vise et nøglesymbol i nogle få sekunder.

Alle sensorer (undtagen ) er låst, når børnesikringen er aktiv. Berør  for at sætte apparatet i standby, men børnesikringen vil fortsat være aktiv.

Når ovnen er i standby, og børnesikringen er aktiveret, er sensoren  inaktiv deaktiver børnesikringen for at tænde for apparatet. Børnesikringen bliver deaktiveret under et strømsvigt.

### Advarsel om åben dør

Ovndøren skal være lukket under brug. Hvis døren åbnes, mens apparatet er i funktion, vil varmeelementerne blive afbrudt, og lyset tændes. Hvis døren åbnes i mere end 30 sekunder, vil du høre et lydsignal, der advarer dig om en åben dør. Berør en hvilken som helst sensor, eller luk døren for at slukke for alarmen. Åbning af døren påvirker ikke nogen indstillinger af temperatur eller tid, men hvis døren forbliver åben i mere end 10 minutter, annullerer apparatet alle programmer.

# BETJENING

## Lys ☼

Sensoren ☼ arbejder uafhængigt, og brug af den påvirker ikke andre funktioner og indstillinger. Du kan berøre den når som helst. Status på tændt/slukket lys vises med et indikatorlys, der sidder over sensoren ☼.

Lyset i ovnen tænder:

- når du berører ☼ i 30 sekunder
- når du berører og holder ☼ i 4 sekunder indtil apparatet går i standby eller i 10 minutter, hvis apparatet allerede er i standby
- når du bruger hvilken som helst varmekontrolfunktion eller et forudindstillet program i 30 sekunder
- når „lynopvarmning“ afsluttes i 30 sekunder
- når du åbner døren indtil døren lukkes, men ikke længere end 10 minutter.

Berør ☼ for at slukke lyset når som helst. Vigtigt! Du kan ikke tænde lyset under pyrolyse. Når du berører ☼, vil en indikator blinke tre gange, men lyset og indikatoren forbliver slukket.

Vigtigt! Åben dør-sensor er standard på apparater med en pyrolytisk funktion og er valgfri på andre apparater.

## Betjening med afkølingsblæser

Afkølingsblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets status. Afkølingsblæseren tænder, når ovnens temperatur overskrider 50 °C og slukker, når den er under denne temperatur.

## Varmefunktioner:

Der er en række af 12 berøringssensorer med indikatorlys under displayene og berøringssensorerne. De yderste sensorer styrer den pyrolytiske rensning og lys. Funktionerne lynopvarmning og optøning er særligt vigtige. De resterende 8 sensorer styrer forskellige varmekontrolfunktioner.

Når du berører en af de 8 sensorer for varmekontrolfunktion, vil et korresponderende lys tænde over sensoren, og en standardtemperatur for en specifik funktion blinker på temperaturdisplayet (hvis stegetermometeret er sluttet til, vil sensorsymbolet for stegetermometer slukke). Berør ⊕ eller ⊖ for at indstille ovntemperaturen. Berør Ⓜ, eller undlad at gøre noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede temperatur.

Hvis stegetermometeret er sluttet til, vil indikatoren ⊖ og standardtemperaturen på 80 °C blinke. Berør ⊕ eller ⊖ for at justere temperaturen, og berør Ⓜ, eller undlad at gøre noget i 10 sekunder for at bekræfte indstillingen. Når du vælger temperaturen, tilsluttes varmeelementerne i henhold til den valgte funktion.

Hvis nogen af varmekontrolfunktionerne allerede er aktive, vil kortvarig berøring (0,5 sek.) af en anden funktionssensor ikke have nogen virkning. Berør og hold den aktive varmekontrolfunktionssensor i 3 sekunder for at slukke den og nulstille temperaturindstillingerne. Berør og hold enhver anden varmekontrolfunktionssensor i 3 sekunder for at vælge en ny varmekontrolfunktion og samtidig beholde temperaturindstillingen for ovnen og stegetermometeret.

Når temperaturen er bekræftet, men endnu ikke nået, vil, når du berører ⊕ i 0,5 sek., indikatoren ⊕ lyse (indikatoren for den aktive funktion er også tændt), og apparatet begynder lynopvarmning. Når den indstillede temperatur er nået, slukker indikatoren ⊕, og den tidligere indstillede funktion genoptages. Berør og hold ⊕ i 3 sekunder for at slukke funktionen lynopvarmning.

# BETJENING



## Lys

Denne sensor arbejder uafhængigt, og brug af den påvirker ikke andre funktioner og indstillinger.



## Lynopvarmning af ovnen

Overvarme, grill og blæser er tændt. Bruges til at forvarme ovnen.



## Optøning

Kun blæser er tændt, og alle varmelementer er slukkede.



## Turbogrill

Brug denne funktion til en hurtigere grillning og forbedring af rettens smag.



## Supergrill

I denne indstilling er både grill og overvarme tændt. Dette øger temperaturen i den øverste del af ovnen, hvilket gør den velegnet til bruning og grillning af større portioner mad.



## Grill

Grillning bruges til grillning af små portioner kød: bøffer, schnitzel, fisk, sandwich, frankfurterpølser, (tykkelsen af en grillet ret bør ikke overskride 2-3 cm, og den bør vendes under grillningen).



## Stegning

Med denne funktion opvarmes ovnen ved brug af undervarmen. Baging af kager fra bunden, indtil de er færdige (fugtige kager med frugtfyld).



## Konventionel

Brug denne funktion til konventionel baging. Denne indstilling er ideel til baging af kager, kød, fisk, brød og pizza (det er nødvendigt at foropvarme ovnen og bruge en bageplade) på ét ovnniveau.



## Opvarmning med blæser

Brug denne funktion til at opvarme ovnen ved hjælp af et varmelement med luftcirkulation, der drives af en roterende blæser, der sidder midt på ovnens bagvæg. Der kan bruges lavere temperaturer end ved brug af over- og undervarme (konventionel). Opvarmning af ovnen ved denne metode sikrer ensartet varmecirkulation rundt om retten, der tilberedes i ovnen.



## Kager

Denne funktion er særdeles velegnet til at bage kager.



## Pizza

Med denne indstilling er blæseren og undervarmen tændt, hvilket øger temperaturen i bunden af den ret, som tilberedes. Intens varme fra bunden, fugtige kager, pizza.



## Pyrolytisk rensning

Se fuld beskrivelse under pyrolytisk rengøring for flere oplysninger.

## BETJENING

Oversigt over ovnens funktioner, elementer, mulige temperaturer og standardindstillinger.

Beskrivelse af funktioner	Ovnelementer	Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	Ovnniveau
		min.	max		
Lys	-	-	-	-	-
Lynopvarmning af ovnen	Grill + undervarme + blæser	-	-	-	-
Optøning	Blæser	-	-	-	3
Turbogrill	Grill + blæser	30	280	200	2
Supergrill	Grill + overvarme	30	280	280	4
Grill	Grill	30	280	280	4
Stegning	undervarme	30	240	200	-
Konventionel	undervarme + overvarme	30	280	180	3
Opvarmning med blæser	Varmluft + blæser	30	280	170	3
Brød	undervarme + overvarme + blæser	30	280	170	3
Pizza	varmluft + undervarme + blæser	30	280	220	2
Pyrolytisk rensning	Grill + undervarme	-	-	480	-

Berør  (i 0,5 sek.), mens ovnen arbejder for at se den indstillede ovntemperatur (i 5 sek.). Når stegetermometeret er tilsluttet, berøres  gentagne gange for kort at vise (5 sek.) og rulle gennem følgende information: den indstillede temperatur for stegetermometeret, den aktuelle ovntemperatur, den indstillede ovntemperatur.

Du kan ændre temperaturindstillingen for både for ovnen og stegetermometeret, mens ovnen arbejder. Når stegetermometeret er tilsluttet, berøres og holdes  eller  i 3 sekunder for at justere temperaturen for stegetermometeret. Berør og hold  i 3 sekunder for at justere ovntemperaturen. Når du begynder at justere temperaturindstillingerne, berøres sensorerne kortvarigt (0,5 sek.). Berør  for at bekræfte den nye temperatur, eller undlad at gøre noget i 10 sekunder.

Indstil timeren til at styre, om ovnen skal være tændt eller slukket. Timeren har ingen indflydelse på, hvilken varmfunktion der er valgt.

## BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

---

### ► Bagning

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som ovnen er udstyret med fra fabrikken.
- Ved brug af varmluftfunktion, er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ellers skal ovnen forvarmes, før du stiller maden ind.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter at du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ovnen i ca. 5 minutter, efter at ovnen er slukket.
- Når du bruger varmluftfunktion, er bagetemperaturen som regel ca. 20-30 grader lavere i forhold til traditionel bagning (med over- og undervarme).
- Værdierne for bagning er kun vejledende værdier, og de kan reguleres alt efter egne erfaringer og behag.

### ► Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mængder kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hyldeskinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen kan du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sluk for strømmen, før rengøring. Alle knapper skal være drejet i position "●" / "0". Ovnens skal altid være kold før rengøring.

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

**Brug aldrig ovnspray eller stærke, ridende pudse- eller skuremidler.**

- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- **Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.**

### Vigtigt!

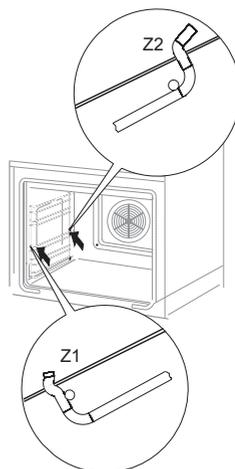
**Brug ikke ridende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.**

**Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.**

### Ovnribber med teleskopudtræk

(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

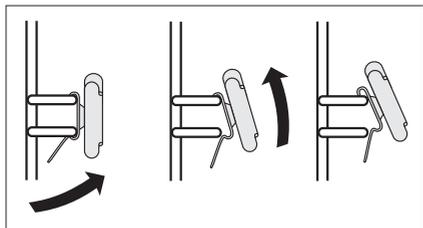
Hvis ovnene er udstyret med teleskopudtræk, tages disse af som vist i tegningen herunder. For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme (Z1), vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme (Z2). Efter rengøring monteres ovnribberne igen ved at stikke dem i ovnens huller og trykke klemmerne (Z1 og Z2) ind.



*Afmontering af ovnribber*

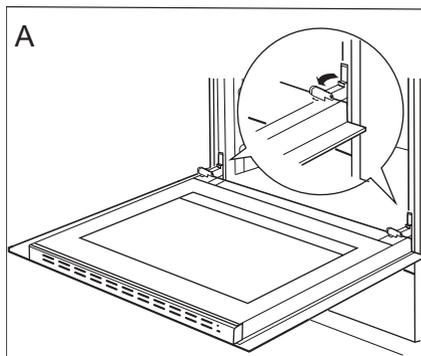
## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand, og tør dem godt af bagefter. Montér teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



### Afmontering af ovnlågen

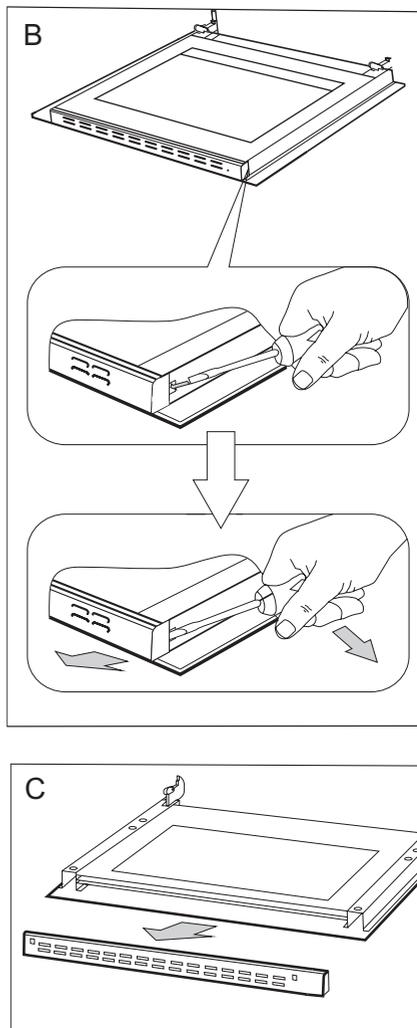
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt rækkefølge. Ved monteringen skal du sørge for, at udskæringen i hængslet sidder rigtigt på fremspringet af hængslets holder. Husk altid at skubbe holdebøjlerne ned igen efter montering af ovnlågen. Ellers kan hængslet blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.



Holderbøjle på hængsel, der er skubbet op

### Afmontering af det inderste glas

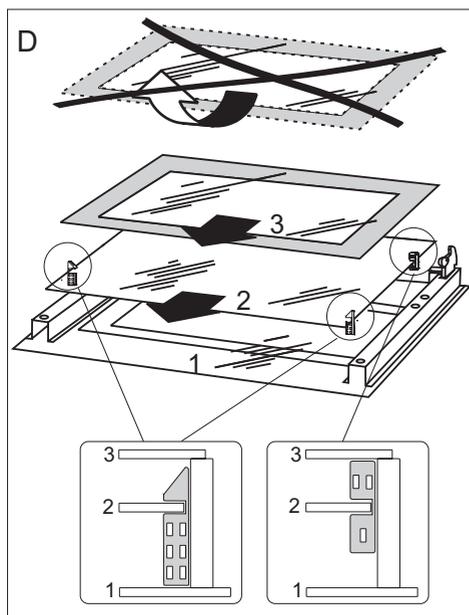
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D). Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

**Vigtigt! Pres ikke toplisten ind på begge sider af døren samtidigt.** For at påsætte toplisten korrekt på døren, skal du først sætte den venstre ende på døren og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et „klik”. Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et „klik”.



*Drej skrue og holder og træk glaseruden ud  
opefter*

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Pyrolytisk rensning

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grillning og madlavning brænder til en let fjernelig aske, som kan tørres af med en fugtig klud.

### Før pyrolytisk rensning.

#### Vigtigt!

Fjern alt tilbehør fra ovnen (bageplader, grillrist, sideskinner, teleskopudtræk). Tilbehør, der efterlades i ovnen, vil blive uigenkaldeligt beskadiget under den pyrolytiske rensning.

- Fjern genstridige pletter i ovnen.
- Rengør ydersiden af ovnen med en fugtig klud.
- Følg instruktionerne.

### Under rensprocessen.

- Efterlad ikke kluden nær den varme ovn.
- Brug ikke kogepladen.
- Tænd ikke for ovnlyset.
- Døren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rensningen. Åbn ikke ovndøren, da rensningen dermed vil blive afbrudt.

#### Vigtigt!

Under den pyrolytiske rensning kan ovnen nå en meget høj temperatur. Som følge heraf, kan ovnens yderside blive varmere end normalt, så børn bør holdes på afstand hele tiden. Der kan udledes røg under rensningen, så kontroller derfor, at køkkenet er godt ventileret.

### Den pyrolytiske rensproces:

- Luk ovndøren
- Følg nedenstående vejledning.

Pyrolytisk funktion aktiveres i to trin. Berør . Et indikatorlys blinker over sensoren. Temperaturdisplayet viser 480 °C. Vælg den pyrolytiske periode til 1,5 - 2,5 eller 3 timer. Berør  og  for at justere perioden, og berør derefter  for at bekræfte.

Du skal bekræfte indstillingen inden for 10 minutter. Hvis ovndøren åbnes, mens du forsøger at bekræfte, vil displayet skifte mellem 480 og et nøglesymbol, lyset over sensoren  blinker, og advarslen om åben dør høres. Hvis du ikke lukker døren i løbet af de næste 10 minutter, annulleres den pyrolytiske rensning.

Når du har bekræftet, begynder den pyrolytiske rensning og døren låses. Temperaturdisplayet viser låsesymbolet i stedet for 480 °C, tidsdisplayet viser den resterende tid af den pyrolytiske rensning, lyset over sensoren  tændes, og nedtællingen begynder.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Varmeelementerne slukkes 30 minutter før afslutningen af den pyrolytiske rensning, og ovnen begynder at køle af. Baseret på afkølingshastigheden, beregnes og vises den resterende tid til afslutningen af den pyrolytiske rensning.

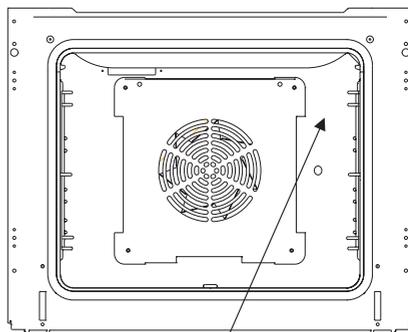
Døren låses op, når temperaturen er under 150 °C.

Når døren låses op, går apparatet i betjeningstilstand og til sidst i standby.

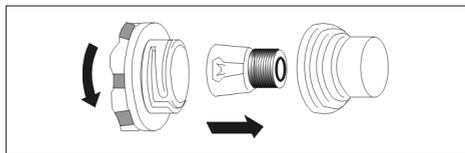
Ingen indstillinger kan ændres under den pyrolytiske rensning. Når du slukker for alarmen, vil apparatet altid gå i betjeningstilstand. Berør  for at afslutte den pyrolytiske rensning.

### Udskiftning af ovnens lyspære

**Kontroller, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risiko for elektrisk stød.**



Ovnlys



1. Sæt alle kontrolknapper „●” / „0”-position, og afbryd strømmen til apparatet.
2. Skru lampedækslet af, vask og tør det.
3. Skru pæren ud af soklen, udskift den med en ny, hvis det er nødvendigt en pære til høj temperatur (300 °C) med følgende specifikationer:
  - spænding 230 V
  - styrke 25 W
  - gevind E14
4. Skru den nye pære i, og kontroller, at den sidder rigtig fast i den keramiske sokkel.
5. Skru lampedækslet på.

## FORANSTALTNINGER VED FEJL

---

I tilfælde af fejl:

- sluk for apparatets arbejdende enheder
- afbryd strømforsyningen
- Visse mindre problemer kan korrigeres af brugeren ved hjælp af instruktionerne i nedenstående skema. Tjek punkterne i skemaet, før du bestiller service.

Problem	Årsag	Udbedring
1. Apparatet virker ikke	Ingen strøm	Tjek sikring, udskift den, hvis den er gået
2. Ovnlyset virker ikke.	Løs eller beskadiget pære	Udskift pæren (se afsnittet Rengøring og vedligehold )
3. E0 fejl	Fejlslæsning af ovntemperatur	Du kan ikke bruge ovnen, få reparationen udført af det nærmeste servicecenter.
4. E1 fejl	Fejlslæsning af stegetermometerets temperatur	Meddelelsen forsvinder, når stegetermometeret frakobles. Ovnens kan bruges uden stegetermometer
5. Blæseren virker ikke	Risiko for overophedning! Tag straks stikket ud af stikkontakten eller sluk på hovedkontakten. Få reparationen udført af det nærmeste servicecenter.	

Hvis problemet ikke løses, skal strømmen afbrydes, og fejlen rapporteres.

**Vigtigt!** Alle reparationer skal udføres af autoriserede serviceteknikere.

## TEKNISK SPECIFIKATION

---

Nominalspænding	230V~50 Hz
Nominalydelse	max. 3,1 kW
Ovnen dimensioner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Denne ovn opfylder bestemmelserne i henhold til EU normer EN 60335-1, EN 60335-2-6

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar ovnen i bruk.
- Gjør deg kjent med den nye ovnen og de ulike funksjonene i den rekkefølgen som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende riktig betjening og behandling. Slik sikrer du at ovnen alltid er klar til bruk samt at den holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader på ovnen.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan få bruk for den senere.

Merk at denne bruksanvisningen gjelder for flere ovner. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjonene på ovnen din.

### **Merk!**

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar ovnen i bruk.

Ovnen er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med ovnens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig.

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker ovnens-funksjon.

# INNHOLDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....	30
Produktbeskrivelse.....	34
Spesifikasjoner.....	35
Innbygging/installasjon.....	36
Betjening av stekeovnen.....	38
Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....	46
Rengjøring og vedlikehold.....	47
Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....	52
Teknisk opplysninger.....	53

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

**Merk:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjemes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

Ovnen blir meget varm ved bruk og en stund etter at den er slått av

Når ovnen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av stekeovnen under bruk.

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

**Merk:** Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallgjenstander for å rengjøre glassoverflaten. Disse kan lage riper i overflaten, noe som kan føre til sprekkdannelser i glass.

**Merk:** Ved utskifting av lyspæren må ovnen først slås av med hovedbryteren.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Bruk kun det originale termometeret som følger med apparatet.

- Ovnen blir meget varm ved bruk og en stund etter at den er slått av.
- Ved baking og grilling blir varmeelementene meget varme. For å hindre evt. antenning må varmeelementene ikke komme i kontakt med grillmaten eller evt. bakepapir/stekefolie.
- Pass på at ledningene til andre elektriske apparater ikke kommer i klem i ovnsdøren. Vær særlig forsiktig hvis du bruker stikkontakter som er plassert i nærheten av ovnen.
- Meget varm olje og annet fett kan antennes. Hold derfor alltid øye med ovnen under grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen. Folien kan skade emaljen i bunnplaten. Av samme grunn må gryter eller annet servise aldri settes direkte på bunnplaten i stekeovnen.
- Slå av hovedbryteren til ovnen ved feil eller mangler. Ovnen må ikke tas i bruk igjen før feilen er utbedret av en fagmann.

## TIPS FOR ENERGISPARING

---

Den som forbruker energi ansvarsfullt, beskytter ikke bare husholdningens økonomi, men handler ansvarsfullt og bevisst ovenfor miljøet.

● **Bruk stekeovnen kun ved tilberedning av større matmengder.**

● **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

Varme forsvinner gjennom skitt som setter seg på isolasjonselementene på døren. Det er best å fjerne skitt med det samme.

● **Bruk varmluftfunksjonen.**

● **Ikke installer ovnen rett ved siden av kjøleskap/frysskap.**

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

## UTPAKKING



Utstyret er pakket inn i materiale som skulle beskytte det under transporten.

Etter at innpakningen tas av, ber vi om at dere kvitter dere med den på miljøvennlig vis.

Innpakningsmaterialet er 100 % gjenvinnbart, og er merket med riktig symbol.

NB! Innpakningsmaterialet (plastposer, isoporbiter o.l.) skal under utpakningen oppbevares utilgjengelig for barn.

## FRAKOBLING



Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

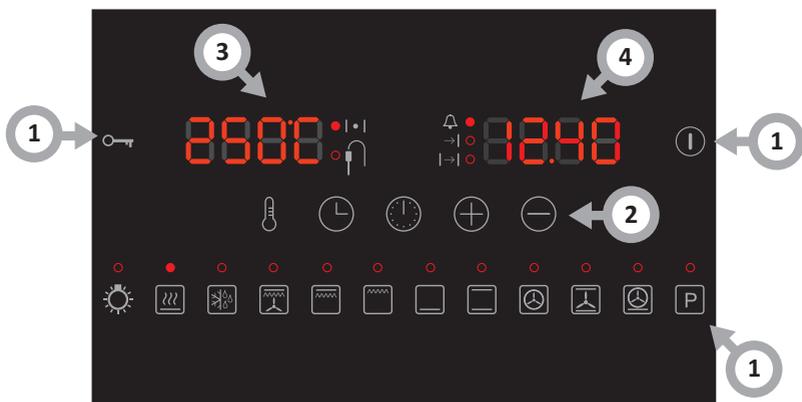
Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkscrap er å hente hos kommuneforvaltningen.

# PRODUKTBESKRIVELSE

Kontrollpanel

Dørlås

Dørhåndtak for ovn



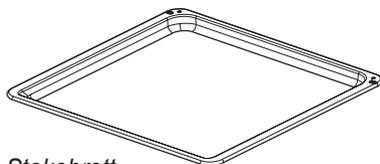
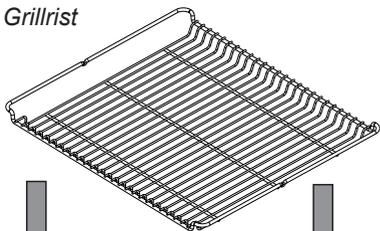
1. Ovnsfunksjoner
2. Berøringsknapper
3. Temperatur
4. Klokkeslett

## SPECIFIKASJONER

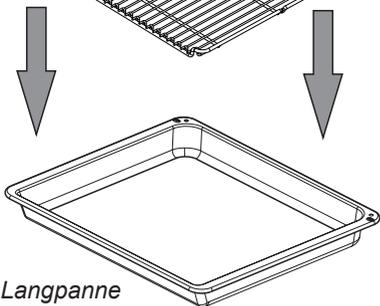
---

Ovntilbehør

Grillrist



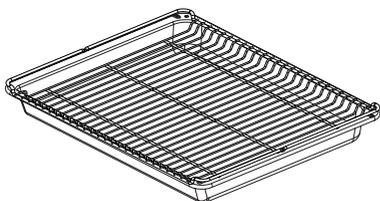
Stekebrett



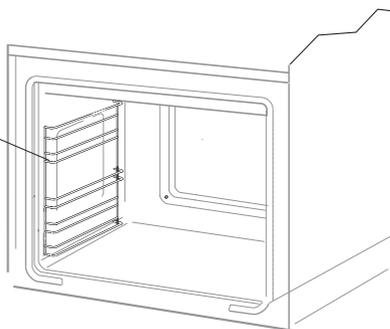
Langpanne



Steketermometer



Sideskinner



# INNBYGGINGSANVISNING

Ved innbygging skal ovnen plasseres så nær strømforsyningen som mulig. Ovnen må ikke løftes i håndtaket til ovnsdøren.

Du kan velge om innbyggingsskapet skal være utstyrt med lister eller en mellombunn med utskjæring for ventilasjon. Hvis du har en skuff under ovnen, kreves en mellombunn.

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

Ikke sett ovnen lengre inn i skapet enn at stikkkontakten til strømforsyningen fortsatt er tilgjengelig.

## Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsele.

Ovnen kobles til strømmettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

Ovnen kan kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt med jording, som må være tilgjengelig også etter innbyggingen.

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

Hvis det oppstår skade på tilkoblingskabelen, må den skiftes ut med en ledning som minst oppfyller spesifikasjonene nedenfor.

Ved utskifting av strømledningen må det benyttes en av følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tverrsnitt:

- Ledning med gummiisolasjon HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Ledning med plastisolasjon HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5

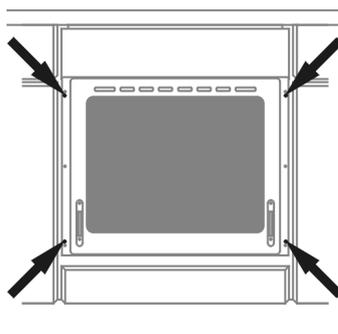
**MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

## Montering av ovnen

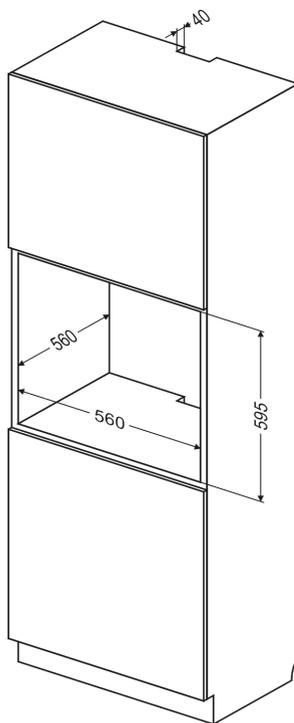
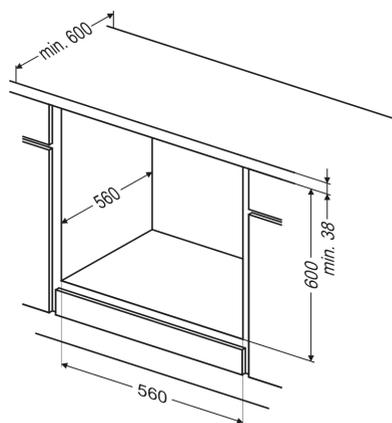
Etter at den er koblet til strømmettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

- Før montering må strømmen slås av med bryteren.
- Ovnen skal skyves helt inn i skapet.
- I den forbindelse må du sørge for at det ikke blir knekk på strømledningen eller at den blir skadet på annen måte.
- Mellomrommet mellom ovnen og sideveggene i kjøkkenskapet skal være like stort på begge sider.
- Mellomrommet mellom benkeplaten/skapet og ovnen må ikke lukkes.
- Åpne ovnsdøren og skru skruene som følger med inn i forsiden av skapet gjennom de 4 forborede hullene på begge sider av ovnen.
- Etter montering kan ovnen kobles til strømforsyningen igjen.



# INNBYGGINGSANVISNING

## Innbyggingsmål



# BETJENING

---

## Klargjøring før bruk

- Fjern innpakningsmaterialet, rengjør ovnen for konserveringsmidler fra fabrikk
- Stekeovnens utstyr tas ut og vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel
- Ventilasjonen i rommet slås på, eller vinduet åpnes
- Stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning fjernes og vaskes godt
- Betjening av ovnen utføres i samsvar med sikkerhetsanvisningene.

**Ovnens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.**

## Merk!

Ovnen er utstyrt med en programmerer med display som er kontrollert av seks sensorfelt plassert symmetrisk på begge sider av skjermen. Sensorfeltene aktiveres ved å berøre glasset over sensoren (angitt med et piktogram). Du hører det akustiske signalet som ble valgt i menyen. (Se avsnittet: Bruk av elektronisk programmerer og ovnskontroll.)

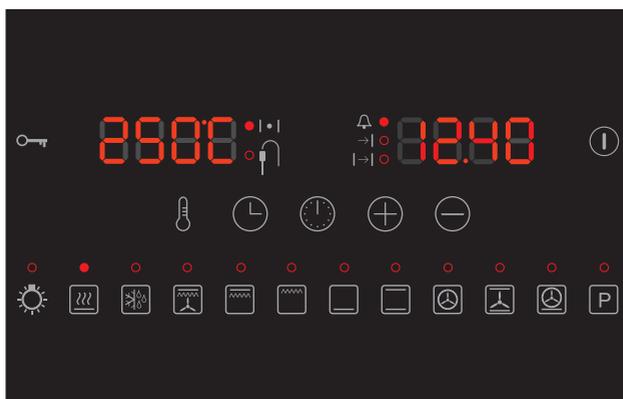
Sensorfeltenes overflater må holdes rene.

## Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

- Koble fra strømmen til ovnen.
- Fjern festeskrueene, løft ovnen litt og trekk den deretter ut.

# BETJENING

## Kontrollpanel



### Berøringsknapper

-  - Temperaturvalg
-  - Tidsinnstilling
-  - Programvalg
-  - Innstillingsvalg
-  - Innstillingsvalg
-  - Barnesikring
-  - Stand by / meny

### Ovnfunksjoner

-  - Belysning
-  - Lynoppvarming
-  - Opttining
-  - Turbogrill
-  - Supergrill
-  - Grill
-  - Underverme
-  - Konvensjonell steking
-  - Varmluft med ringvarmeelement
-  - Tilberedning med vifte
-  - Pizzafunksjon
-  - Pyrolyse

# BETJENING

## Slå på stekeovnen og still inn klokken.

Still inn klokken så snart stekeovnen er koblet til et strømuttak. Du vil bli spurt om å stille inn klokken. Bruk ⊕ og ⊖ knappene til å stille inn riktig klokkeslett. Trykk på ⊖ for å bekrefte klokkeslettet du har stilt inn, eller vent i 10 sekunder (uten å gjøre noe med stekeovnen).

Viktig! Ved et eventuelt strøbrudd vil alle innstilte funksjoner, automatiske programmer, innstilte temperaturer og tidsfunksjoner tilbakestilles. Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen (eller døren lukkes av andre grunner), vil ovnen starte nedkjølings- og døråpningsprosessen før du kan stille inn klokken.

## Endre gjeldende klokkeslett.

Trykk og hold ⊖ knappen inne i et par sekunder for å endre gjeldende klokkeslett.

-Trykk på ⊕ og ⊖ for å endre gjeldende klokkeslett;

Trykk på ⊖ for å bekrefte klokkeslettet du har stilt inn, eller vent i 10 sekunder (uten å gjøre noe med stekeovnen).

-Hvis du trykker på noen andre knapper, vil stekeovnen gå tilbake til innstillingene som tidligere er lagret.

Ved et strøbrudd vil gjeldende klokkeslett nullstilles, slik at du må stille det inn på nytt. Du kan kun stille inn klokken når stekeovnen er i hvilemodus eller driftsmodus, og når ingen automatiske programmer eller tidsinnstillinger er aktivert. Hvis ikke vil du høre en varseltone når du trykker på ⊖ i et par sekunder, og du vil ikke kunne endre gjeldende klokkeslett.

## Standby

I denne modusen er strømforsyningen til stekeovnen redusert (unntatt ved nedkjøling eller bruk av lyset i ovnen). Still stekeovnen til standby for å tilbakestille alle funksjonsinnstillinger, temperatur, tidsinnstilling og automatiske programmer. Alle varmeelementer er deaktivert. Displayet vil være dimmet, unntatt klokken. Du vil bare kunne bruke ⊕, ⊖ og barnesikringsknappen.

Hvis temperaturen i ovnskammeret overstiger 50 °C, vil temperaturen i ovnskammeret

vises (for å indikere resterende varme), og kjøleviften kobles inn. Når temperaturen synker under 50 °C, vil viften kobles ut og ingen temperatur vil vises på displayet.

Hvis barnesikringen er aktivert når du trykker på ⊕ eller ⊖ symbolet, vil nøkkelsymbolet blinke tre ganger på begge displayene (og andre berøringsknapper vil være deaktivert).

Du vil høre et lydsignal når du aktiverer stekeovnen fra hvilemodus [på]. Du vil høre et lydsignal når du setter stekeovnen i hvilemodus [av].

Hvis du trykker på deaktiverte knapper i hvilemodus, vil du ikke se en bekreftelse [feil].

## Termostat

Termostatsymbolet | • | indikerer at varmeelementene er i bruk. Hvis noen av varmeelementene er i bruk, vil symbolet lyse. Symbolet slukkes hvis ingen av varmeelementene er i bruk (dvs. når stekeovnen oppnår den innstilte temperaturen og varmeelementene deaktiveres til temperaturen synker).

## Steketermometeret

Hvis du kobler til steketermometeret før du velger varmefunksjonen, kan du stille inn steketermometeret rett etter at har stilt inn ovnsfunksjonen. Når du kobler til steketermometeret, vil ⊖ symbolet lyse. Hvis temperaturen i ovnsrummet overstiger 50 °C, vil temperaturen for steketermometeret vises. Hvis ikke, vil ingen temperatur vises på displayet. Indikatorlyset slukkes når du kobler fra steketermometeret.

Du kan koble til steketermometeret på nytt når du ønsker. Indikatoren for ⊖ symbolet vil lyse, og standardverdien på 80 °C vil blinke på temperaturdisplayet. Trykk på ⊕ og ⊖ knappene for å stille inn temperaturen du vil bruke, og trykk deretter på ⊖ for å bekrefte (eller vent i 10 sekunder).

Stekeovnen vil fortsatt å bruke de forrige innstillingene til du bekrefter innstillingen for steketermometeret (hvis du kobler fra steketermometeret før du bekrefter temperaturen, vil ovnen gå tilbake til forrige modus). Aktivering av steketermometeret vil ikke endre temperaturinnstillingene for stekeovnen.

# BETJENING

Når du bekrefter innstillingen for steketermometeret, vil stekeovnen opprettholde den innstilte temperaturen inntil ønsket temperatur for steketermometeret oppnås. Varmeelementene vil da frakobles og du vil høre et lydsignal.

Hvis du kobler fra steketermometeret under bruk (etter at du har bekreftet innstillingen for steketermometeret) vil det oppstå en feil. Du vil høre et lydsignal, og programmet vil avsluttes.

Steketermometer og minur.

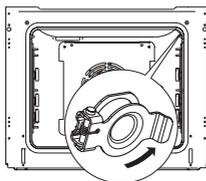
Hvis du bruker steketermometeret og tidsuret samtidig, vil stekeovnen fortsette å stekte til det første vilkåret som avslutter programmet inntreffer, dvs. til temperaturen for steketermometeret er nådd, eller den innstilte tiden har forløpt.

## Tabel: Kernetemperaturer ved bruk af steketermometer

KJØTT	KJERNETEMPERATUR °C
SVINEKJØTT	
Svinekam	85-90
Forloren hare	80-85
OKSEKJØTT	
Oksestek	90-95
Roastbiff rød	50-55
rosa	65-70
gjennomstekt	75-80
KALVESTEK	85-90
LAMMESTEK	85-90
VILT	80-85
FISK (HEL) f.eks. laks, ørret, torsk	80-85

**Viktig!** Bruk kun termometeret som er anbefalt for denne stekeovnen.

Når termometeret ikke er i bruk, bør du ta det ut av kontakten og fjerne det fra ovnskammeret. Sett pluggen i kontakten.



## Tidsur

Tidsuret teller ned tiden som er stilt inn. Når tiden har forløpt, vil du høre et lydsignal. Tidsuret kan brukes uavhengig av andre funksjoner. Bruk av tidsuret under et forhåndsinnstilt program vil ikke påvirke programmets forløp.

Trykk én gang på  for å stille inn tidsuret. Tidsurindikatoren  vil begynne å blinke. På displayet vil 0:00 (eller den tidligere tidsurinnstillingen) vises istedenfor gjeldende klokkeslett. Trykk på  og  knappene for å endre innstillingen. Trykk på  eller vent i 10 sekunder for å bekrefte gjeldende innstilling.

Når du bekrefter innstillingen vil indikatorlyset  for tidsuret tennes, men displayet vil på nytt vise gjeldende klokkeslett.

Du kan endre innstillingene for tidsuret på liknende måte (displayet viser gjenværende tid før alarmen aktiveres). For å deaktivere tidsuret, still inn „0:00” og bekreft. Tidsurindikatoren slukkes og tidsuret er deaktivert.

Trykk på  for å se hvor lang tid det er igjen før alarmen aktiveres.

Trykk på en hvilken som helst knapp for å tilbakestille tidsuralarmen. Du kan stille inn tidsuret på maks 2 timer.

## Tidsinnstilt bruk :

Tidsinnstilt bruk innebærer å stille inn tiden når stekeovnen skal slå seg av automatisk. Du kan stille inn tiden fra ett minutt til ti timer.

Trykk to ganger på  for å stille inn tiden. Symbolindikatoren  blinker og „0:00” vises (hvis funksjonen har vært i bruk tidligere, vil den gjenværende tiden før ovnen slår seg av, vises). Trykk på  eller  for å endre innstillingen. Trykk på  eller vent i fem sekunder for å bekrefte den innstilte tiden og starte nedtellingen. Indikatoren vil lyse. Sluttindikatoren  og sluttiden blinker i fem sekunder, før indikatorlyset slukkes og displayet viser gjeldende klokkeslett.

## BETJENING

Du kan stille inn tidsuret og varmfunksjonene hver for seg. I tillegg kan du endre varmfunksjonene mens tidsuret teller ned den innstilte tiden. Tidsuret vil fortsette å telle ned uansett om varmfunksjonene er aktivert eller ikke. Funksjonene for hurtigoppvarming vil heller ikke påvirke tidsuret.

Du kan deaktivere tidsuret ved å stille inn varigheten/tiden til 0:00.

Du vil høre et lydsignal når tiden er oppe., Alle varmeelementer er deaktivert. Du kan slå av lydsignalet på følgende måte:

-trykk på en hvilken som helst knapp for å tilbakestille alle funksjonsinnstillinger, temperaturer samt slå på lyset i 30 sekunder;

-trykk to ganger på  for å stille inn en ny varighet/tid og fortsette å steke med gjeldende temperatur og innstillinger.

### Utsatt start :

Du kan stille inn stekeovnen slik at den tidsinnstilte starttiden utsettes og steketiden avsluttes på et bestemt tidspunkt.

Du må først stille inn tiden (varigheten) på samme måte som for tidsinnstilt bruk. Trykk på  for å bekrefte innstillingen av varigheten (tiden). Symbolet  vil tennes og  symbolet begynner å blinke. Displayet vil vise sluttiden (beregnet som gjeldende tid + varighet). Trykk på  i løpet av 5 sekunder for å flytte sluttiden forover (og utsette starttiden). Trykk på  eller  for å justere sluttiden ytterligere, eller vent i 5 sekunder for å bekrefte innstillingen av sluttiden. Når sluttiden er bekreftet, vil symbolene  og  lyse, og gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Begge indikatorene er slått på under nedtellingen til starttiden. Når nedtellingen er fullført, vil  symbolet slukkes og stekeovnen slå på varmen for den innstilte tiden (varigheten).

Trykk på  for å se og endre tiden (varigheten) som er stilt inn. Trykk på knappen én gang for å stille inn tidsuret, trykk på knappen på nytt for å stille inn tiden (varigheten), og trykk på knappen en tredje gang for å stille inn sluttiden. Still inn tiden (varigheten) til 0:00 for å slette både tiden (varigheten) og sluttiden.

Du kan justere sluttiden fra (Gjeldende tid + tid (varighet) + 1 minutt) til (Gjeldende tid + tid (varighet) + 10 timer). Du kan endre tiden

(varigheten) (når sluttiden er stilt inn) fra 0:00 til (Varighet - gjeldende tid + 1 minutt).

### Barnesikring

Du kan aktivere barnesikringen (låse knappene) til enhver tid. Trykk og hold på  i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere barnesikringen. Den aktiverte barnesikringen vises ikke på displayet, men hvis du trykker på en hvilken som helst knapp når barnesikringen er aktivert, vil et nøkkelsymbol vises i et par sekunder på begge displayene.

Alle knappene (med unntak av ) er låst når barnesikringen er aktivert. Trykk på  for å stille stekeovnen i hvilemodus. Barnesikringen vil fortsatt være aktivert.

Når stekeovnen er i hvilemodus og barnesikringen er aktivert, vil  knappen være deaktivert — deaktiver barnesikringen for å slå på stekeovnen.

Barnesikringen vil være deaktivert under et strømbrudd.

### Varsel om åpen dør

Ovnsluker må være lukket når stekeovnen er i bruk. Hvis døren åpnes når stekeovnen er i bruk, vil varmeelementene kobles ut og lyset slås på. Hvis døren er åpen i mer enn 30 sekunder, vil du høre et lydsignal som varsler deg om at døren er åpen. Trykk på en hvilken som helst knapp for å slå av alarmen. Verken temperatur- eller tidsinnstillingene vil påvirkes av at døren åpnes. Hvis døren er åpen i mer enn 10 minutter, derimot, vil stekeovnen kansellere alle programmer.

# BETJENING

## Belysning

Knappen  kan brukes uavhengig av andre stekeovnsfunksjoner, og vil ikke påvirke andre funksjoner eller innstillinger. Du kan trykke på den til enhver tid. Statusen for lys av/på vises av et indikatorlys som er plassert over  knappen.

Lyset i stekeovnen slås på:

- i 30 sekunder når du trykker på 
- i 4 sekunder når du trykker og holder på  — til stekeovnen går over i hvilemodus, eller — i 10 minutter, hvis stekeovnen allerede er i hvilemodus;
- i 30 sekunder når du bruker en varmfunksjon eller et forhåndsinnstilt program;
- i 30 sekunder under „hurtigoppvarming” av stekeovnen;
- i 10 minutter når du åpner døren — inntil døren lukkes (lyset vil være slått på i maks 10 minutter).

Trykk på  til enhver tid for å slå av lyset.

Viktig! Du kan ikke slå på lyset i stekeovnen under pyrolyse. Når du trykker på , vil en indikator blinke tre ganger. Lyset og indikatoren vil derimot ikke slås på.

Viktig! En føler for åpen dør er standard på stekeovner med en pyrolytisk funksjon, mens det er en valgfri funksjon på andre stekeovner.

## Bruk av kjølevifte

Kjøleviften virker uavhengig av innstilte funksjoner og stekeovnens status. Kjøleviften vil kobles inn når temperaturen i ovnskammeret overstiger 50 °C, og vil kobles ut når temperaturen er lavere enn dette.

## Oppvarmingsfunksjoner:

Det er en rad med 12 berøringsknapper, hvor indikatorlysene er plassert under displayene og berøringsknappene. Ekstremknapper styrer pyrolytisk rengjøring og lys. Lynoppvarmings- og tinningsfunksjoner er spesielt viktige. De andre 8 knappene styrer forskjellige varmfunksjoner.

Når du trykker på én av de 8 varmfunksjonsknappene, vil et tilhørende indikatorlys tennes over knappen og en standardtemperatur for en bestemt funksjon vil blinke på temperaturdisplayet (hvis steketermometeret er koblet til, vil symbolet for steketermometeret slukkes). Trykk på  eller  for å stille inn steketermperaturen. Trykk på  eller vent i 10 sekunder for å bekrefte den innstilte temperaturen.

Hvis steketermometeret er koblet til, vil  indikatoren og standard temperaturinnstilling på 80 °C blinke. Trykk på  eller  for å justere temperaturen, og trykk på  eller vent i 10 sekunder for å bekrefte innstillingen. Når du velger temperaturen, aktiveres varmeelementene i henhold til den valgte funksjonen.

Hvis noen av varmfunksjonene allerede er aktiverte, vil et raskt trykk (0,5 sekunder) på de andre funksjonsknappene ikke ha noen effekt. Trykk og hold den aktive varmfunksjonsknappen inne i 3 sekunder for å slå den av og tilbakestille temperaturinnstillingene. Trykk og hold en hvilken som helst annen varmfunksjonsknapp inne i 3 sekunder for å velge en ny varmfunksjon, uten at temperaturinnstillingen for ovnskammeret eller kjernetemperaturføleren endres.

Når temperaturen er bekreftet men fortsatt ikke nådd, kan du trykke på  i 0,5 sekunder for å tenne  indikatorene (indikatorlampen for den aktive funksjonen vil også tennes) for å aktivere lynoppvarmingsfunksjonen. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil  indikatoren slukkes og funksjonen som var stilt inn tidligere gjenopprettes. Trykk og hold  knappen inne i 3 sekunder for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen.

## BETJENING



### Belysning

Denne knappen kan brukes uavhengig av andre knapper, og vil ikke påvirke andre funksjoner eller innstillinger.



### Hurtigoppvarming

Overvarme, grill og vifte slås på. Brukes til å varme opp stekeovnen.



### Opptining

Kun viften er slått på, og alle varmelementer er slått av.



### Turbogrill

Bruk denne funksjonen for å grille maten raskere og forsterke smaken på maten.



### Supergrill

Med denne innstillingen er både gillen og overvarmen slått på. Dette øker temperaturen i den øvre delen av i stekeovnen, som gjør funksjonen perfekt å bruke for å brune og grille større porsjoner med mat.



### Grill

Grillen brukes til å grille mindre porsjoner med kjøtt som biff og snitsel, fisk, brød og pølser. Tykkelsen på stekefatet bør ikke være mer enn 2-3 cm, og den bør snus under steketiden).



### Undervarme

Med denne funksjonen varmes stekeovnen kun ved bruk av undervarmen. Bake kaker som stekes med undervarme til de er ferdige (saftige kaker med frukt).



### Konvensjonell (over- og undervarme)

Bruk denne funksjonen for vanlig steking. Denne innstillingen er perfekt for å bake kaker, brød og pizza, eller for å steke kjøtt og fisk (stekeovnen må forvarmes) på ett ovnsnivå.



### Varmluft

Bruk denne funksjonen for å varme opp stekeovnen ved bruk av et varmeelement som sirkulerer den varme luften ved hjelp av en vifte bak i stekeovnen. Du kan bruke lavere temperaturer når du steker med varmluft.

Når stekeovnen varmes opp på denne måten, vil varm luft sirkulere jevnt rundt maten som stekes.



### Kakefunksjon

Denne funksjonen passer best for baking av kaker. Konvensjonell baking (anbefalt for baking).



### Pizzafunksjon

Med denne innstillingen vil viften og undervarmen slås på, som igjen øker temperaturen på undersiden av maten som stekes. Intens undervarme, for saftige kaker, pizza.



### Pyrolytisk rengjøring

Se full beskrivelse under rengjøring for mer informasjon.

## BETJENING

Oversikt over ovns funksjoner, elementer, temperaturer og standardinnstillinger.

Funksjonsbeskrivelse	Ovnselementer	Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	Ovnshnivå
		min.	maks.		
Lys	-	-	-	-	-
Lynoppvarming	Grill + undervarme + vifte	-	-	-	-
Opptining	Vifte	-	-	-	3
Turbogrill	Grill + vifte	30	280	200	2
Supergrill	Grill + overvarme	30	280	280	4
Grill	Grill	30	280	280	4
Undervarme	undervarme	30	240	200	-
Konvensjonell	overvarme + undervarme	30	280	180	3
Varmluft	Varmluft + konveksjonsvifte	30	280	170	3
Kake	undervarme + overvarme + konveksjonsvifte	30	280	170	3
Pizzafunksjon	varmluft + undervarme + konveksjonsvifte	30	280	220	2
Pyrolytisk rengjøring	Grill + undervarme	-	-	480	-

Trykk på  (i 0,5 sekunder) når stekeovnen er i bruk for å se temperaturen som er stilt inn (i 5 sekunder).

Når steketermometeret er koblet til, trykk gjentatte ganger på  for raskt å se (5 sekunder) og bla igjennom følgende informasjon: den innstilte temperaturen for steketermometeret, gjeldende steketemperatur og innstilt steketemperatur.

Du kan endre innstillingene for både steketemperaturen og temperaturen for steketermometeret mens stekeovnen er i bruk. Når steketermometeret er koblet til, trykk og hold  eller  inne i 3 sekunder for å justere temperaturen for steketermometeret. Trykk og hold i 3 sekunder  for å justere steketemperaturen. Når du har justert temperaturinnstillingene, trykker du raskt på knappene (0,5 sekunder). Trykk på  for å bekrefte den nye temperaturen, eller vent i 10 sekunder.

Still in tidsuret for å styre om stekeovnen er av/på. Tidsuret påvirker ikke varmefunksjonen som er valgt.

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

---

### Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikken.
- Ved bruk av varmluftsfunksjonen, er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Ellers skal ovnen forvarmes før du setter inn maten.
- Før du tar kaken ut av ovnen, skal du kontrollere om kaken er gjennomstekt ved hjelp av en trepinne (hvis kaken er gjennomstekt, skal pinnen være tørr og ren etter at du har stukken den i kaken).
- Det anbefales å la kaken stå i ca 5 minutter i ovnen, etter at ovnen er slått av.
- Når du bruker varmluftsfunksjonen, er steketemperaturen som regel ca 20-30 grader lavere i forhold til tradisjonell baking (med over- og undervarme)
- Temperaturene for baking er kun veiledende temperaturer, og de kan justeres etter egne erfaringer.

### Steking av kjøtt

- Ved steking av kjøtt i større mengder (over 1 kg) anbefales det å bruke stekeovn. Mindre kjøttmengder tilberedes på komfyren.
- Det anbefales å bruke ildfastform til steking. Håndtakene på disse fatene skal også være ildfaste.
- Når du steker på grillristen, anbefales det å sette inn en bakeplate med litt vann på nederste hylle.
- Det anbefales å vende kjøttet minst en gang under steketiden. Under steking kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under steking.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**Før du rengjør stekeovnen må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling "●" / „0". Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.**

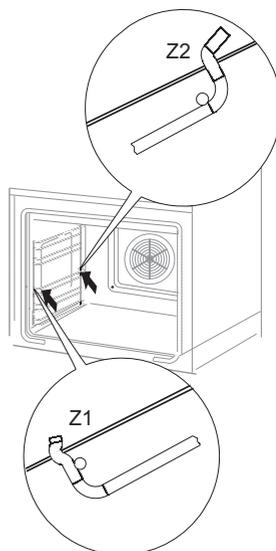
Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

- Forsøk ikke å holde ovnen ren ved å legge aluminiumsfolie i bunnen.
- Rengjør ovnen — om nødvendig — så snart som mulig etter bruk (hver gang). Ikke bruk ovnsspray eller sterke skuremidler som riper.
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

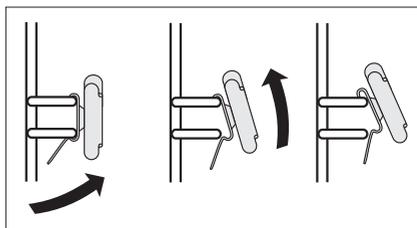
### Sidekinner med teleskoputtrekk

(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden (Z1), deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet (Z2). Etter vasking av stålskinne, skal disse settes inn i åpningene, og festene (Z1 og Z2) skal trykkes på plass.



Rengjør teleskoputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskoputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.

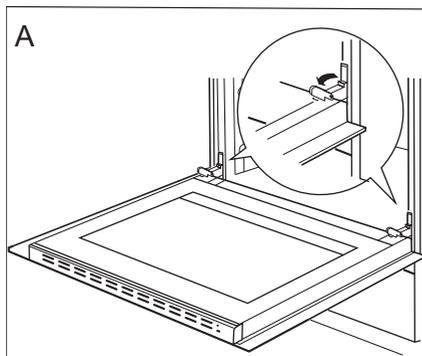


# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

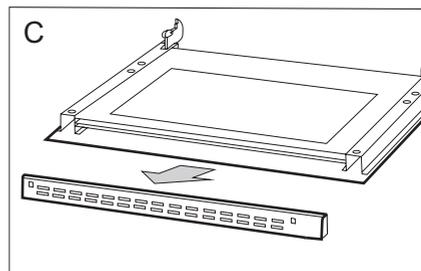
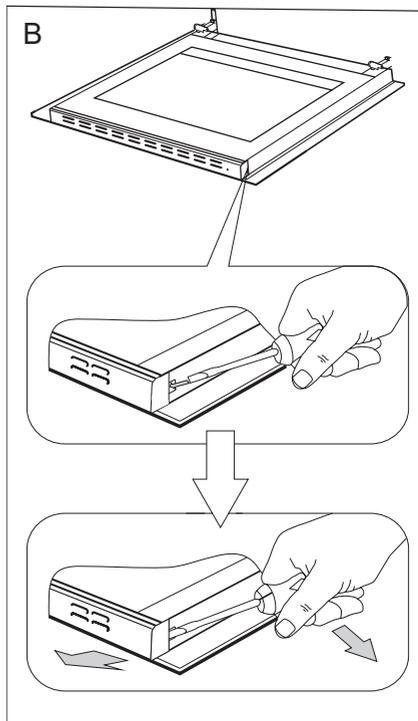
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene. Etter at døren er satt på skal sikringen senkes. Å unnlate å senke sikringen kan forårsake skader på hengselen når man forsøker å lukke døren.



Løfting av sikringen på hengslene

## Avmontering av det indre glasset

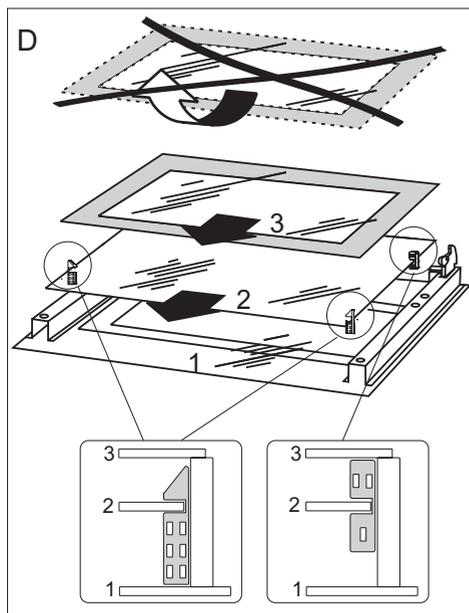
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

3. Ta glasset ut av holderene (Fig. D). Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.

**Viktig! Ikke press inn den øvre listen i på begge sider av døren samtidig.** For at den øvre stripen skal sitte korrekt, må du først dytte den venstre enden av listen inn døren og deretter trykke på høyre side til du hører et „klikk”. Deretter trykker du inn venstre ende til du hører et „klikk”.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk selvrensing av stekeovnen. Stekeovnen varmes opp til en temperatur på ca. 480 °C. Grill- eller bakerester brennes til aske, som lett kan fjernes ved bruk av en fuktig klut.

### Før du bruker pyrolytisk rengjøring

#### Viktig!

Fjern alt utstyr/tilbehør fra ovnen (stekebrett, grillrist, sideskinner, teleskopputtrek). Utstyr/tilbehør som ikke fjernes fra ovnen vil bli uopprettelig skadet under den pyrolytiske rengjøringen.

- Fjern store flekker fra ovnskammeret.
- Rengjør utsiden på stekeovnen med en fuktig klut.
- Følg instruksjonene.

### Under rengjøringsprosessen.

- Ikke legg kluter/håndklær i nærheten av stekeovnen når den er varm.
- Ikke bruk kokeplaten.
- Ikke slå på lyset i stekeovnen.
- Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

#### Viktig!

Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på stekeovnen kan derfor bli varmere enn normalt. Hold barn unna stekeovnen til enhver tid.

Det kan komme litt røyk fra ovnen under rengjøringen, så pass på at kjøkkenet er godt ventilert.

### Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

- Lukk ovnsdøren.
- Følg fremgangsmåten nedenfor.

Den pyrolytiske funksjonen aktiveres i to trinn. Trykk på . Et indikatorlys over knappen blinker. Temperaturdisplayet vier 480 °C. Still inn varigheten for pyrolytisk rengjøring fra 1,5 - 2,5 time.

Trykk på  og  for å justere varigheten, og trykk deretter på  for å bekrefte.

Du må bekrefte innstillingen innen 10 minutter. Hvis ovnsdøren åpnes når du bekrefter innstillingen, vil displayet veksle mellom å vise 480 og et nøkkelsymbol, lampen over  knappen vil blinke, og du vil høre alarmen for åpen dør. Hvis du ikke lukker døren i løpet av 10 minutter, vil den pyrolytiske rengjøringen kanselleres.

Så snart du bekrefter innstillingen, vil den pyrolytiske rengjøringen starte — døren låses, temperaturdisplayet viser låsesymbolet istedenfor 480 °C, tidsdisplayet viser gjenværende tid til den pyrolytiske rengjøringen er fullført, lyset over  knappen er slått på, og nedtelling starter.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Varmeelementene slås av 30 minutter før den pyrolytiske rengjøringen er fullført, og stekeovnen begynner å kjøles ned. Basert på nedkjølingshastigheten, vil den gjenværende tiden til den pyrolytiske rengjøringen er fullført estimeres og vises på displayet.

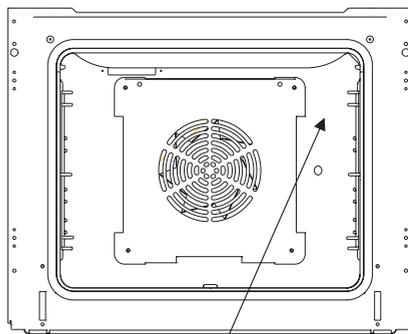
Døren vil låses opp når temperaturen er under 150 °C.

Når døren er låst opp, går stekeovnen over til driftsmodus og deretter hvilemodus.

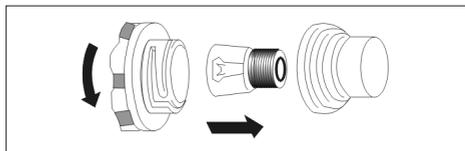
Ingen innstillinger kan endres under den pyrolytiske rengjøringen. Når du slår av alarmen, vil stekeovnen alltid gå over til driftsmodus. Trykk på **I** for å avslutte den pyrolytiske rengjøringen.

### Skifte lyspære i stekeovnen

**Sørg for at stekeovnen er slått av før du skifter lyspæren, slik at du unngår elektrisk støt.**



Ovnsbelysning



1. Still alle styreknapper og brytere til „●” / „0”-stilling, og trekk ut ledningen på stekeovnen.
2. Skru av og vask lampedekslet, og tørk det deretter grundig.
3. Skru ut lyspæren fra holderen, og skift den ut med en ny pære om nødvendig – en høyttemperaturpære (300 °C) med følgende spesifikasjoner:
  - spenning 230 V
  - effekt 25 W
  - gjenge E14.
4. Skru inn den nye lyspæren, og kontroller at den sitter fast på plass i holderen sin.
5. Skru på lampedekslet.

## FREM GANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

Ved eventuelle feil:

- slå av stekeovnen
- koble fra strømforsyningen
- Basert på instruksjonene gitt i tabellen nedenfor, kan enkelte mindre problemer rettes opp av brukeren. Sjekk følgende punkter i tabellen før du tar kontakt til service.

Problem	Årsak	Løsning
1. Stekeovnen virker ikke	ingen strøm	Sjekk sikringen, og skift den ut hvis den er gått
2. Lyset i ovnen virker ikke.	lyspæren er løs eller skadd	Skift ut lyspæren (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold)
3. E0-feil	Lesefeil av ovnstemperaturen	Du kan ikke bruke stekeovnen. Ta kontakt med det nærmeste servicesenteret for å få den reparert.
4. E1-feil	Lesefeil av temperaturen i kjernetemperaturføleren	Meldingen vises så snart kjernetemperaturføleren er koblet fra. Stekeovnen kan brukes uten kjernetemperaturføleren
5. Viften virker ikke	Fare for overoppheting! Koble stekeovnen fra strømuttaket umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Ta kontakt med nærmeste servicesenter for reparasjon.	

Hvis problemet ikke er løst, koble stekeovnen fra strømuttaket og rapporter feilen.

**Viktig!** Alle reparasjoner skal utføres av autoriserte teknikere.

## TEKNISK OPPLYSNINGER

---

Nominell spenning	230V~50 Hz
Nominell effekt	max. 3,1 kW
Stekeovnsens dimensjoner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Oppfyller EU-krav/ normene EN 60335-1, EN 60335-2-6





**point**®

IOAK-3083 / 8057056  
(09.2015./1)