

SIKKERHETSMERKNADER

Les alle instruksjoner før apparatet tas i bruk. Ta vare på disse instruksjonene.

NB!

Dette symbolet fremhever råd og informasjon som er viktig for brukeren.

Før apparatet tas i bruk for første gang må alt pakkemateriale og pappesker, samt instruksjonshefter, plastposer osv. fjernes fra pakken.

- Kontroller at apparatet ikke er blitt skadet under transporten.
- Apparatet må plasseres minst 20cm fra de elektriske kontaktene det skal kobles til.
- Før den tas i bruk for første gang burde den tomme ovnen driftes ved høyeste temperatur og funksjonsvalg CONVECTION i minst 30 minutter. Dette for å fjerne rester etter vonde lukter, og eventuell røyk fra beskyttelsesmidler som er blitt brukt i forbindelse med transporten. Hold rommet godt ventilert.
- Ikke bruk ovnen på overflater som kan være skadet av varme.
- Ovnen må settes i et avlukke i et rom uten trekk, og langt fra varmekilder eller direkte sollys.
- Rengjør nøye alt ekstrautstyr før bruk. Utstyret kan rengjøres for hånd eller i oppvaskmaskin, bortsett fra dryppefatet (kun for hånd).
- Ovnen er utstyrt med et system som nullstiller Timerenheten hvis det oppstår strømbrudd som overgår 5 s.

OBS!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan forårsake brannskader eller skader på selve apparatet.

- Dette apparatet er utviklet for å tilberede mat. Apparatet kan ikke brukes til andre formål, og kan ikke endres eller tukles med på noen som helst måte.
- Når apparatet tas ut av emballasjen må det påses at døren er hel og fungerer korrekt. Ovnsluker er av glass og er dermed svært skrapelig. Hvis glasset har skraper, riper eller flasser av, må det byttes umiddelbart. Man må ikke bruke overdreven kraft når døren åpnes/ lukkes, eller i forbindelse med rengjøring eller flytting av apparatet. Ikke bruk kalde væsker på glasset når apparatet er varmt.
- Sett apparatet på et flatt underlag minst 85 cm fra bakken, utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet kan anvendes av barn over 8 år og av personer med nedsatt fysisk,

sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller nødvendig kunnskap om produktet, gitt at disse er under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i de medfølgende instruksjonene for sikker bruk av produktet, samt viser forståelse for de farene bruken av produktet medfører. Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren skal ikke gjøres av barn, gitt at disse ikke er eldre enn 8 år og under konstant oppsyn fra voksne.

- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
 - Apparatet må ikke flyttes mens det er i bruk.
 - Ikke bruk apparatet hvis:
 - Strømledningen er defekt.
 - Apparatet har falt ned på bakken og har synlige skader eller feilfunksjoner. For at man skal unngå farlige situasjoner bes man ta med apparatet til et servicesenter eller en offisiell forhandler.
 - Apparatet må aldri settes i nærheten av varmekilder.
 - Ikke bruk selve apparatet som varmekilde.
 - Ikke bruk papir, papp eller plast inne i apparatet. Ikke sett gjenstander oppå selve apparatet (verktøy, rister osv.).
 - Ikke dekk til lufteåpningene. Disse finnes i den øvre delen og bak apparatet. Se til at disse ikke er dekket til.
 - Denne ovnen er ikke en innbyggingsovn.
 - Hvis døren er åpen, må man ikke sette gjenstander, kokende kjeler eller andre beholdere på denne. Ikke dra håndtaket nedover.
 - Enhver bruk som ikke samsvarer med instruksjonene som er gjengitt i denne håndboken, vil gjøre ugyldig ethvert vårt ansvar og medføre bortfall av garantien.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Apparatet er ikke tillatt brukt i: rom som brukes som kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser,

samt hoteller, restauranter, moteller og andre overnattingssteder med romutleie.

- Når apparatet ikke er i bruk må det kobles fra strømforsyningen.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med en ekstern timer eller med et separat fjernstyrt styresystem (fjernkontroll).
- Apparatet må settes opp og driftes med baksiden pekende mot veggen.
- Ikke bruk metallverktøy eller spisse gjenstander ved rengjøring av pannen.
- Apparatet må alltid være avslått og frakoblet strømforsyningen i forbindelse med rengjøring.
- Dette apparatet skal ikke anvendes til oppbevaring av matvarer.

Utstyret som følger med ovnen er ikke tilpasset oppbevaring av matvarer, særlig hvis disse inneholder syre. Ikke bruk syreholdige substanser som eddik og sitronjuice på stekeflatene eller andre overflater som er gjenstand for varme. Syreholdige væsker som sitronjuice, tomatsaus, eddik eller lignende, kan ødelegge dekket på ovnen hvis det blir liggende lenge nok.



Fare for Brannskader!

Manglende etterfølgelse av disse advarselene kan forårsake brannskader og svimerker.

- Når apparatet er i bruk vil temperaturen i døren og på de utvendige flatene være svært høye. Bruk alltid brytere, håndtakene og tastene. Ikke ta på de metalliske delene eller glasset. Bruk gryteklutur hvis nødvendig.
- Dette elektriske apparatet driftes ved høye temperaturer som kan forårsake brannskader.
- Ikke bruk antenkelige materialer rundt ovnen eller under benken hvor apparatet er blitt montert.
- Ikke bruk apparatet under et veggmontert skap eller en hylle. Apparatet burde monteres på god avstand fra gardiner, tapeter osv.
- **Hvis maten eller andre deler av ovnen tar fyr, må**

man ikke slukke flammene med vann.

Hold døren lukket, trekke ut støpslet og kvele flammene med en fuktig fille.



Fare!

Manglende overholdelse av advarslene kan føre til situasjoner med elektriske sjokk og påfølgende livsfare.

- **Før man kobler apparatet til strøm må man først kontrollere følgende:**
 - **Nettspenningen samsvarer med verdien som gjengis på merkeskiltet.**
 - **Strømforbindelsen er utstyrt med minst 16A og en fungerende jordingskobling.**
- **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som oppstår som følge av manglende etterfølgelse av denne regelen.**
- Ikke la strømkabelen henge, og unngå at den berører de varme delene på ovnen. Ikke koble fra apparatet ved å dra i strømkabelen.
- Hvis man ønsker å anvende en skjøteledning, må det påses at denne er i god stand og behørig jordet, samt at tverrsnittet på selve ledningen som et minimum er identisk med ledningen som fulgte med apparatet.
- For å unngå farlige situasjoner med strømanlegget, burde man ikke dyppe ledningen i vann. Det samme gjelder for selve apparatet.
- Hvis strømkabelen er skadet må den byttes av produsenten, et autorisert Servicecenter, eller en person med lignende kvalifikasjoner, slik at alle risikoer og farer kan unngås.
- For å unngå personskade anbefaler man å demontere apparatet på egen hånd. Kontakt et servicecenter.



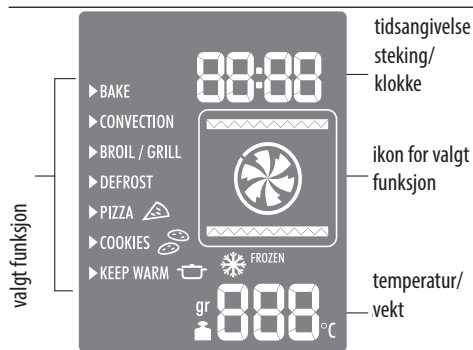
Dette produktet samsvarer med CE-direktiv Nr. 1935/2004 angående materialer og gjenstander som skal brukes i matindustrien.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Øvre varmeelement
- B Innvendig lys
- C Glassdør
- D Rister
- E Panne
- F Display
- G Timer-bryter ☺
- H START-knapp
- I Rød funksjonslampe

- L Knapp for innvendig temperaturkontroll
- M Bryter for regulering av temperatur/vekt
- N Knapp på /stand-by
- O Bryter for funksjonsvalg FUNCTION
- P Nedre varmeelementet
- Q Pizzaplate
- R Dryppefat
- S Vifteelement (ikke synlig)

DISPLAY



TEKNISKE EGENSKAPER

Spenning: 220-240 V ~ 50/60Hz

Avgitt effekt: 2000 W

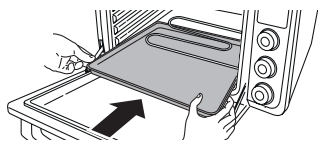
Utvendige mål LxHxD: 490x445x300

Vekt: 11,586 Kg

MONTERING OG OPPSTART

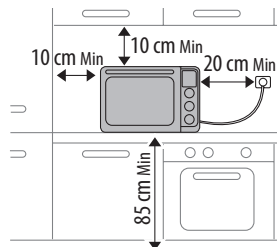
Før apparatet tas i bruk for første gang må alt pakkemateriale og pappesker, samt instruksjonshefter, plastposer osv. fjernes fra pakken.

- Kontroller at apparatet ikke er blitt skadet under transporten.
- Sett apparatet på et flatt og hardt underlag. Ta bort eventuelle gjenstander på apparatet. Ikke bruk apparatet på overflater som kan være skadet av varme.
- Rengjør nøye alt ekstrautstyr før bruk. Utstyret kan rengjøres for hånd eller i oppvaskmaskin, bortsett fra dryppefatet (kun for hånd). Dryppefatet settes inn i ovnen, helt nederst under den andre varmeelementet.



- Apparatet må plasseres minst 20cm fra de elektriske kontaktene det skal kobles til.

Før apparatet settes i funksjon må det flyttes minst 10 cm fra veggen bak, eller fra en hvilken som helst annen gjenstand som finnes på arbeidsbenken.



- Før den tas i bruk for første gang, burde den tomme ovnen driftes ved høyeste temperatur og funksjonsvalg CONVECTION (varmluftfunksjon) i minst 30 minutter. Dette for å fjerne rester etter vonde lukter, og eventuell røyk fra beskyttelsesmidler som er blitt brukt i forbindelse med transporten. Hold rommet godt ventilert.

STILLE KLOKKEN

Når apparatet kobles til for første gang, eller i etterkant av et strømbrytning, vil det skilles ut et lydsignal og vises fire linjer i displayet ("---: ---"). Etter 5 sekunder vil displayet slå seg av, da det ikke er blitt stilt inn tidspunkt. Apparatet går i stand-by modus. For å stille klokken følges disse instruksjonene: Trykk på knappen for START (H) i minst 3 sekunder (fig. 2).

Timetallet begynner å blinke (00:00).

Still klokken ved å vri på Timer-bryteren ☺ (G) (13:00).

Trykk på knappen for START (H).

Minuttene begynner å blinke (13:00).

Still klokken ved å vri på ☺ Timer-bryteren (G) (13:25).

Trykk på knappen for START (H).

Den programmerte tiden vises (13:25).

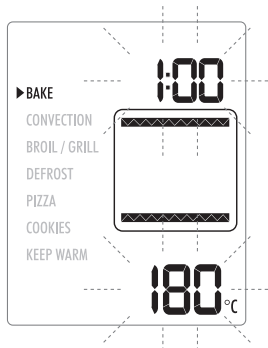
Hvis man ønsker å endre timetallet ved en senere anledning følges prosedyren over på nytt. Apparatet må stå i stand-by for å kunne stille klokken.



BAKE-FUNKSJON (TRADISJONELL STEKING)

Denne funksjonen er særlig nyttig hvis man ønsker å tilberede lasagne, cannelloni eller kaker.

- Trykk på knappen på/stand-by (N).
Ovnen slår seg på.
Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).



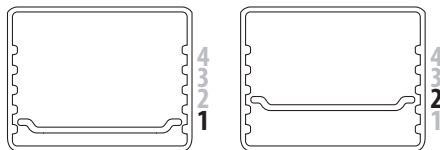
Verdiene som kan endres (steketid og temperatur) blinker. Hvis disse verdiene ikke programmeres vil displayet vise 1:00 h og 180°C.

- Vri på bryteren for regulering av temperatur/vekt (M) for å stille temperatur (fra minimum 80°C til maksimalt 220°C).
- Vri på bryteren Timer (G) for å stille inn steketid (fra en minsteverdi på 0:01 til en maksimalverdi på 2:00 timer).
- Trykk på knappen START (H) for å starte forvarmingsfasen. Den røde funksjonslampen (I) rundt knappen START (H) slår seg på, og displayet viser teksten "PRE - HEAT".
- Når ovnen når den programmerte temperaturen, vil det

skilles ut et akustisk signal.

Steketiden som ble stilt inn tidligere begynner å synke.

- Åpne døren på ovnen og sett matretten på risten (D) eller i pannen (E) i posisjon 1 eller 2.



- Lukk døren.
- Når steketiden er utløpt viser displayet "END", og det skilles ut et akustisk signal.
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført steking: Når teksten "END" vises i displayet, trykker man på knappen på/stand-by (N) i 2 sekunder.
- Åpne ovensdøren og ta ut matretten med en gryteklut.

Når funksjonen BAKE (tradisjonell steking) er aktiv, kan man bytte funksjon mellom CONVECTION (varmluftfunksjon) eller BROIL/GRILL uten å avbryte stekeprosessen. Vri på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) for å velge den nyeste funksjonen. Steketiden og temperaturen forblir de programmerte. For funksjonen BROIL/GRILL vil temperaturen stilles inn automatisk.

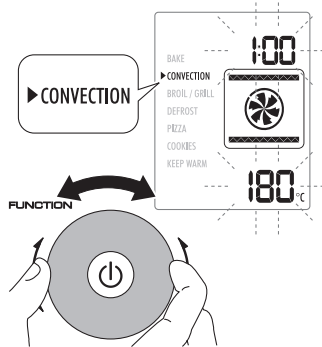
MATRETT	VEKT	POSISJON RIST/PANNE	TEMPERATUR	TID (minutter)
cannelloni	1000 g	Rist i pos. 1	180 °C	35-40
fisk	1000 g	Panne i pos. 2	200 °C	30-35
gratinerte tomater	1000 g	Panne i pos. 2	200 °C	25-30
sukkerbrødkake	700 g	Rist i pos. 1	170 °C	25-30
smultring	750 g	Rist i pos. 1	180 °C	30-35
syltetøypai	1000 g	Panne i pos. 2	180 °C	30-35
plommekake	900 g	Rist i pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 stk.	Panne i pos. 2	170 °C	20-25



CONVECTION-FUNKSJON (VARMLUFTFUNKSJON)

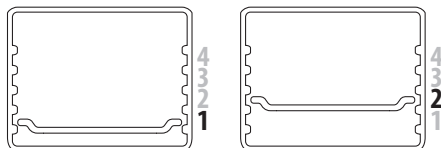
Denne funksjonen kan brukes for å steke pai'er, fjærfe eller poteter. søtbakst

- Trykk på knappen på/stand-by (N).
Ovnen slår seg på.
Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) og velg funksjonsmodus CONVECTION.
Verdiene som kan endres (temperatur og steketid) blinker. Hvis disse verdiene ikke programmeres vil displayet vise 1:00 h og 180°C.



- Vri på bryteren for regulering av temperatur/vekt (M) for å stille temperatur (fra minimum 80°C til maksimalt 220°C).

- Vri på bryteren Timer (G) for å stille inn steketid (fra en minsteverdi på 0:01 til en maksimalverdi på 2:00 timer).
- Trykk på knappen START (H) for å starte forvarmingsfasen. Den røde funksjonslampe (I) rundt knappen START (H) slår seg på, og displayet viser teksten "PRE - HEAT".
- Når ovnen når den programmerte temperaturen, vil det skilles ut et akustisk signal.
Steketiden som ble stilt inn tidligere begynner å synke.
- Åpne døren på ovnen og sett matretten på risten (D) eller i pannen (E) i posisjon 1 eller 2.



- Lukk døren.
- Når steketiden er utløpt viser displayet "END", og det skilles ut et akustisk signal.
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført steking: Når teksten "END" vises i displayet, trykker man på knappen på/stand-by (N) i 2 sekunder.
- Åpne ovnsdøren og ta ut matretten med en gryteklut.

Når funksjonen CONVECTION (varmluftfunksjon) er aktiv, kan man bytte funksjon mellom BAKE (tradisjonell steking) eller BROIL/GRILL uten å avbryte stekeprosessen.

Vri på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) for å velge den nyeste funksjonen.

Steketiden og temperaturen forblir de programmerte. For funksjonen BROIL/GRILL vil temperaturen stilles inn automatisk.

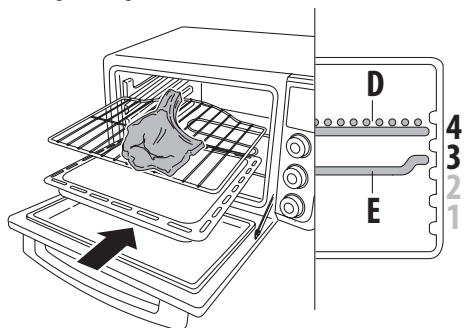
MATRETT	VEKT	POSISJON RIST/PANNE	TEMPERATUR	TID (minutter)
brød	500 g	Panne i pos. 2	170 °C	35-40
pai (salt)	700 g	Rist i pos. 1	180 °C	30-35
hel kylling	2500 g	Panne i pos. 1	180 °C	90-100
kylling i terninger	1500 g	Panne i pos. 1	180 °C	40-45
grillspyd	1000 g	Panne i pos. 2	170 °C	55-60
steik	1000 g	Panne i pos. 1	180 °C	75-80
dypfrysede poteter	1000 g	Panne i pos. 2	190 °C	55-60
ferske poteter	1000 g	Panne i pos. 2	190 °C	50-55
frysede croissanter	6 stk.	Panne i pos. 2	160 °C	25-30



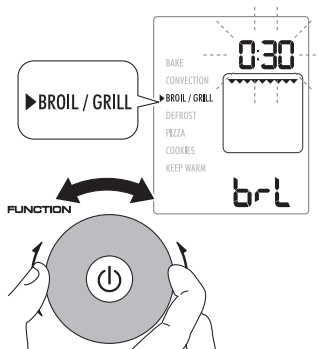
BROIL/GRILL-FUNKSJON (GRILLE I OVN)

Denne funksjonen er særlig nyttig hvis man skal tilberede koteletter, kjøttpøser eller gratinere matretter...

- Denne funksjonen har ikke behov for forvarming.
 - Sett matretten på risten (D) og sett risten på plass i ovnen sammen med pannen (E).
- Pannen (E) og risten (D) må være posisjonert som vist i figuren 3 og 4).



- Lukk døren.
- Trykk på knappen på/stand-by (N).
Ovnen slår seg på.
Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) for å velge modusvalget BROIL/GRILL. Displayet viser teksten "BRL" og en verdi som kan endres (gjeldende steketid) blinker. Hvis denne verdien ikke stilles inn vil displayet vise 0:30 minutter.



- Med denne funksjonen stilles temperaturen inn automatisk.
- Vri på bryteren Timer (G) for å stille inn steketid (fra en minsteverdi på 0:01 til en maksimalverdi på 2:00 timer).
- Trykk på knappen START (H) for å starte steking. Den røde funksjonslampe (I) rundt knappen for START (H), vil slå seg på.
- Snu matretten ved halvgått steking.
- Når steketiden er utløpt viser displayet "END", og det skilles ut et akustisk signal.
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført steking: Når teksten "END" vises i displayet, trykker man på knappen på/stand-by (N) i 2 sekunder.
- Åpne ovnsdøren og ta ut matretten med en gryteklut.

Når funksjonen BROIL/GRILL er aktiv, kan man bytte funksjon mellom BAKE (tradisjonell baking) eller CONVECTION (vifteovn) uten å avbryte stekeprosessen.

Vri ganske enkelt på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) for å velge den nyeste funksjonen. Steketiden vil forbli den verdien som er blitt programmert tidligere. Temperaturen er automatisk programmert (180 °C).

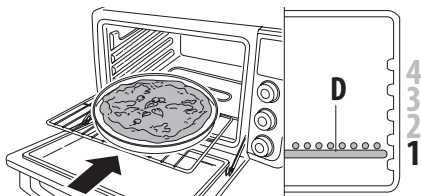
MATRETT	VEKT	POSISJON RIST/PANNE	TEMPERATUR	TID (minutter)
kotelett	3 stk.	Rist i pos. 4 Panne i pos. 3	auto	25-30
salsiccia (italiensk kjøttpøse)	400 g	Rist i pos. 4 Panne i pos. 3	auto	20-25
lammekoteletter	4 stk.	Rist i pos. 4 Panne i pos. 3	auto	15-20



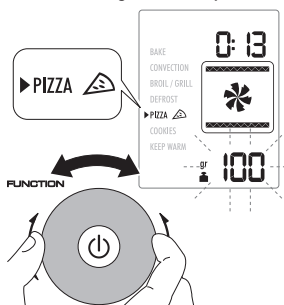
PIZZA-FUNKSJON

Denne funksjonen kan brukes for å steke fersk eller dypfrys pizza.

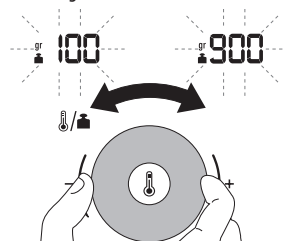
- Dette er en automatisk funksjon som integrerer forhåndsinnstilte programmer.
- Med pizza-funksjonen vil steketid og temperatur programmeres automatisk. DET er uansett mulig å legge til ekstra minutter hvis dette er nødvendig.
- Legg pizzaen på pizzaplaten (Q) og sett denne over risten (D) som settes inn i ovnen i posisjon 1.



- Lukk døren.
- Trykk ned knappen på/stand-by (N). Ovnens slår seg på. Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) og velg PIZZA. Verdien som angir vekten til pizzaen blinker.

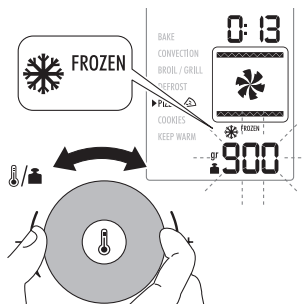


- Vri på bryteren for regulering av temperatur/vekt (M) for å stille inn pizzaens vekt (fra minimum 100 g inntil maksimalt 900 g)

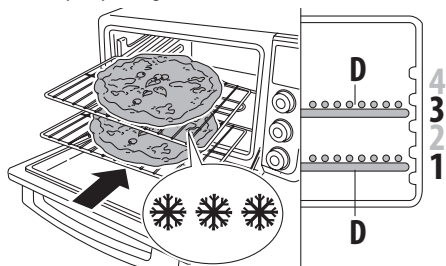


og type pizza som skal stekes: "fersk" eller "frossen" (❄️)

FROZEN).



- Trykk på knappen START (H) for å starte steking. Den røde funksjonslampe (I) rundt knappen for START (H) vil slå seg på.
- Når det stekes fersk Pizza vil et lydsignal varsle brukeren når man kan åpne ovnsdøren for å legge ekstra mozzarella-løst på pizzaen Dette er ikke relevant når man steker frossenpizza (❄️ FROZEN).
- Lukk døren og vent til steking er fullført.
- Det er mulig å steke to frossenpizzaer (❄️ FROZEN) samtidig ved å legge de rett på de to ristene (D) som vist i figuren (posisjon 1 og 3).



Ved halvgått tid kan man bytte posisjon på to rister.

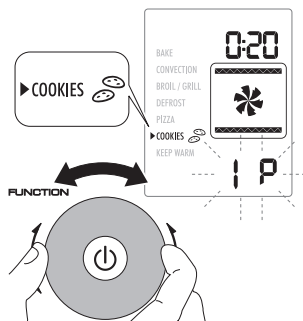
- Når steketiden er fullført, vil teksten "00:00" vises i displayet sammen med et akustisk signal. Det kan stilles inn en maksimaltid på 10 minutter. Hvis det ikke stilles inn en tidsverdi i løpet av 5 minutter vil ovnen nullstilles automatisk. Hvis det stilles inn en tilleggstid vises teksten "END".
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført steking: Trykk på knappen på/stand-by (N) i 2 sekunder.
- Åpne ovnsdøren og ta ut pizzaen (eller pizzaene) med en gryteklut.



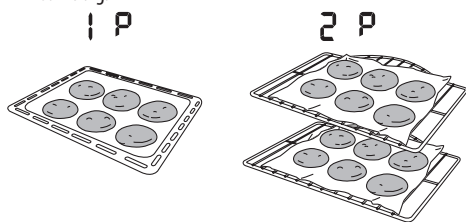
COOKIE-FUNKSJON (SMÅKAKER)

Denne funksjonen er ideell hvis man vil lage nydelige cookies...

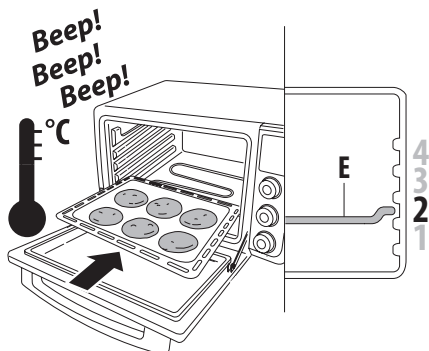
- Dette er en automatisk funksjon som integrerer forhåndsinnstilte programmer.
- Med denne funksjonen vil steketid og temperatur programmeres automatisk.
- Det er mulig å endre steketid ved å vri på Timer ⌚ (G).
- Trykk på knappen på/stand-by ⏻ (N).
- Ovnen slår seg på. Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) for å velge modus for COOKIES. Displayet viser teksten "1P" som blinker.



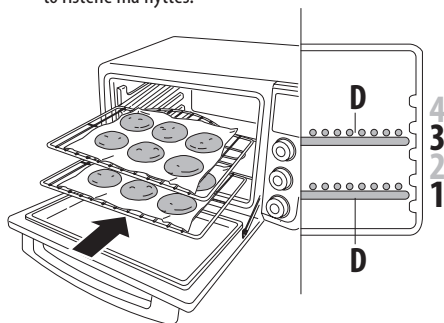
- Vri på bryteren for temperatur/vekt 🌡️/📦 (M) for å velge antall cookies man ønsker å tilberede: "1P" for å velge et enkelt lag med cookies, eller "2P" for å bake på to nivåer samtidig.



- Trykk på knappen START (H) for å starte forvarmingsfasen. Den røde funksjonslampen (I) rundt knappen for START (H), vil slå seg på, og displayet viser teksten "PRE - HEAT".
- Når ovnen når den programmerte temperaturen, vil det skilles ut et akustisk signal. Den programmerte steketiden og den røde lampen (I) blinker.
- Åpne døren og legg et lag med cookies i pannen (E) (for å tilberede cookies i et enkelt lag) og sett pannen inn i ovnen i posisjon 2.



- Det er mulig å steke cookies på to nivåer samtidig, ved å legge de direkte på ristene (D) dekket med bakepapir og deretter sette disse to ristene inn i ovnen i posisjon 1 og 3. Etter cirka halvgått tid vil den røde funksjonslampen (I) blinke sammen med et akustisk signal som varsler om at de to ristene må flyttes.

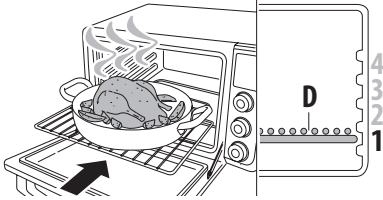


- Lukk døren.
- Trykk på knappen START (H) for å fortsette steking.
- Når steketiden er fullført, vil displayet vise teksten "00:00" sammen med et akustisk signal.
- Det kan stilles inn en maksimaltid på 10 minutter. Hvis det ikke stilles inn en tidsverdi i løpet av 5 minutter vil ovnen nullstilles automatisk. Hvis det stilles inn en tilleggstid vises teksten "END".
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført steking: Trykk på knappen på/stand-by ⏻ (N) i 2 sekunder.
- Åpne døren og trekk ut pannen (E) eller de to ristene (D) med en gryteklut eller lignende..

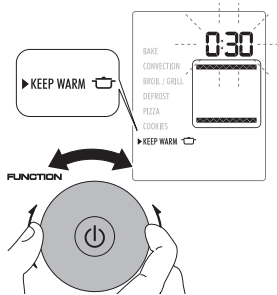


KEEP WARM (HOLD VARM FUNKSJON)

- Legg maten (køkt på forhånd) på risten (D) eller i pannen (E) og sett denne inn i ovnen i posisjon 1.



- Lukk døren.
- Trykk på knappen på/stand-by (N).
Ovnen slår seg på. Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri på bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) og velg KEEP WARM. Verdien som gjelder for å holde matretten varm vil blinke.



- Vri på Timer-bryteren (G) for å stille inn ønsket tidsverdi for varmefunksjonen (fra en minsteverdi på 0:01 minutter til en maksimalverdi på 2:00 timer). Med denne funksjonen stilles temperaturen inn automatisk.
- Trykk på knappen START (H) for å starte opp funksjonen. Den røde funksjonslampe (I) rundt knappen for START (H) vil slå seg på.
- Når tiden som er avsatt til hold varm funksjonen løper ut, viser displayet "END", og det skilles ut et akustisk signal.
- For å nullstille ovnen, enten mens den er i funksjon eller når hold varm funksjonen er blitt avsluttet, trykker man på knappen for på/stand-by når teksten "END" vises i displayet (N) (cirka 2 sekunder).
- Åpne ovnsdøren og ta ut matretten med en gryteklut.

Slow cooker

Funksjonen KEEP WARM: takket være sin lave temperatur perfekt som "slow cooker" (langtidssteking ved lav temperatur). Med denne funksjonen kan man stille inn steketider opptil 6 timer.

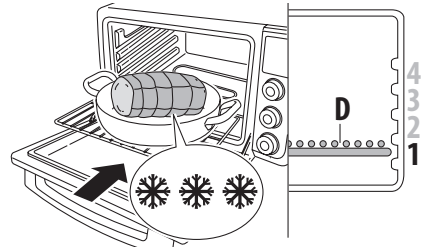


DEFROST-FUNKSJON (OPPTINING)

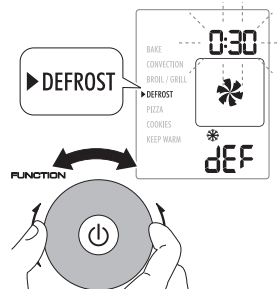
Denne funksjonen er perfekt hvis man ønsker å tine opp matvarer...

Før man bruker denne funksjonen må det påses at ovnen er helt avkjølt.

- Legg maten som skal tines opp rett på risten (D) eller i pannen (E), og sett denne inn i posisjon 1.



- Lukk døren.
- Trykk på knappen på/stand-by (N).
Ovnen slår seg på. Når ovnen står på uten at noen brytere eller knapper er i bruk, vil den etter 2 minutter gå i modus stand-by.
- Funksjonen som velges automatisk og vises i displayet er BAKE (Tradisjonell steking).
- Vri bryteren for funksjonsvalg FUNCTION (O) til modusvalget DEFROST. Displayet viser teksten "DEF" og en modifierbar verdi for steketid som blinker. Hvis denne verdien ikke stilles inn vil displayet vise 0:30.



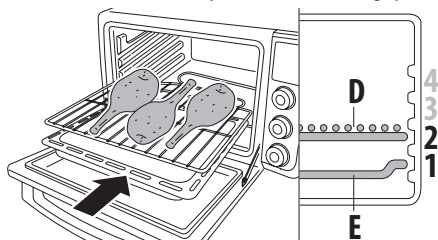
- Vri bryteren Timer (G) for å stille inn opptiningstid (fra en minsteverdi på 0:01 til en maksimalverdi på 2:00 timer).
- Trykk på knappen START (H) for å starte opptiningen. Den røde funksjonslampe (I) rundt knappen for START (H) vil slå seg på.

- Når opptiningen er ferdig viser displayet "END", og det skilles ut et akustisk signa.
- For å nullstille ovnen mens den er i bruk eller ved fullført opptining: Når teksten "END" vises i displayet, trykker man på knappen på/stand-by (N) i 2 sekunder.
- Åpne døren og ta ut maten.

ANBEFALINGER FOR ET SUNT KOSTHOLD

Hvis man tilbereder mat med høyt fettinnhold (i BAKE eller CONVECTION funksjon) anbefaler vi å sette maten direkte over risten i posisjon 2 og pannen i posisjon 1.

På denne måten vil det overskytende fett samle seg i pannen.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

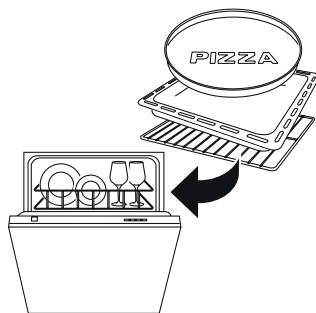
En regelmessig rengjøring gjør at man unngår vond lukt. Ikke la det samle seg fett inne i apparatet.

- Før man utfører vedlikehold eller rengjøring må man koble fra strømkabelen og la ovnen kjøle seg ned.
- Rengjør døren, de innvendige veggene og de utvendige flatene med vann og skånsomt vaskemiddel. Tørk av godt.
- Ikke bruk slipende vaskemidler, sprit, syre, antenkelige væsker, eller spisse metallgjenstander til rengjøring. Ikke dypp apparatet ned i vann. Ikke bruk vannstråler.

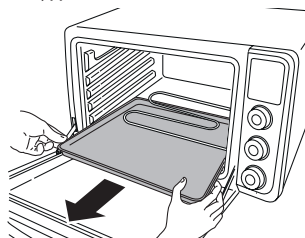


Vær oppmerksom slik at ikke vann eller flytende såpe kommer inn i luftehullene over ovnen.

- Alt utstyret kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin, bortsett fra dryppefatet. Dette må vaskes og tørkes for hånd..



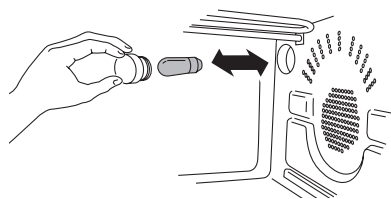
- Trekk ut dryppefatet (R) fra under ovnen.



Vask for hånd. Hvis urenheterne er svært vanskelig å fjerne kan man godt skylle fatet i varmt såpevann. Hvis nødvendig kan man også rengjøre skånsomt med en svamp, uten å skrape.

- Når ovnen er i funksjon vil det innvendige lyset (B) i ovnen alltid lyse.

Hvis man ønsker å bytte pæren gjør man som følger: Koble fra strømforsyningen, skru av glassdekslet og bytt ut pæren med en ny pære av samme type (som tåler høy temperatur). Sett deretter på glassdekslet. (type pære: E14, 15W, 300 °C).








KASSERING



Ikke kast apparatet sammen med annet husholdningsavfall, men kontakt heller en autorisert renovasjonsaktør.



FEILFUNKSJONER

FEILMELDINGER I DISPLAY	BESKRIVELSE	MULIG PROBLEM	LØSNING
E0:11 Err	Feilfunksjon i temperatursonde	Elektronisk kontroll har oppdaget en feilfunksjon i temperatursonden	Man må merke seg feilkoden. Foreta tilbakestilling ved å trykke på knappen på/stand-by  (N) i 2 sekunder, og deretter trekke ut strømkabelen. Temperatursonden kan være defekt. Kontakt et autorisert Dè Longhi servicesenter og oppgi feilkoden.
E0:12 Err	Feilfunksjon i temperatursonde	Elektronisk kontroll har oppdaget en feilfunksjon i temperatursonden	Man må merke seg feilkoden. Foreta tilbakestilling ved å trykke på knappen på/stand-by  (N) i 2 sekunder, og deretter trekke ut strømkabelen. Temperatursonden kan være defekt. Kontakt et autorisert Dè Longhi servicesenter og oppgi feilkoden.
E0:21 Err	Innstilt temperatur ikke nådd. Ovn er ikke i stand til å nå driftstemperatur innen tiden.	Elektronisk kontroll har oppdaget at ovnen bruker for lang tid på å nå korrekt driftstemperatur.	Man må merke seg feilkoden. Foreta tilbakestilling ved å trykke på knappen på/stand-by  (N) i 2 sekunder, og deretter trekke ut strømkabelen. Kontroller først og fremst at døren på ovnen er blitt lukket skikkelig. Hvis døren står åpen når ovnen er i funksjon vil ikke ovnen nå korrekt temperatur. Hvis døren er korrekt lukket kan det hende at varmeelementene er blitt skadet. Kontakt et autorisert Dè Longhi servicesenter og oppgi feilkoden.
E0:22 Err	Overtemperatur: Ovn har nådd en for høy temperatur.	Den elektroniske kontrollen har lest av en for høy temperatur inne i ovnen.	Man må merke seg feilkoden. Foreta tilbakestilling ved å trykke på knappen på/stand-by  (N) i 2 sekunder, og deretter trekke ut strømkabelen. Den elektroniske kontrollenheten kan være skadet. Kontakt et autorisert Dè Longhi servicesenter og oppgi feilkoden.
E0:27 Err	Oppvarming ikke tillatt: Temperatursonden har lest av en temperaturøkning til tross for at varmelementene er avslått.	Den elektroniske kontrollenheten har oppdaget at ovnen er under oppvarming selv om varmelementene er avslått.	Man må merke seg feilkoden. Foreta tilbakestilling ved å trykke på knappen på/stand-by  (N) i 2 sekunder, og deretter trekke ut strømkabelen. Denne feilen kan oppstå hvis DEFROST-funksjonen er blitt valgt mens ovnen fortsatt er varm etter forrige stekeoperasjon. Se til at ovnen er godt avkjølt før man starter DEFROST-funksjonen. Hvis det ikke er blitt anvendt DEFROST-funksjon er muligens den elektroniske kontrollen skadet. Kontakt et autorisert Dè Longhi servicesenter og oppgi feilkoden.

MULIG PROBLEM	LØSNING
Ovnen slår seg ikke på.	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller at støpslet er satt korrekt i stikkkontakten - Sett støpslet i en annen stikkontakt - Kontroller at strømbryteren fungerer korrekt Hvis dette ikke løser problemet har ovnen sannsynligvis vært gjenstand for en feilfunksjon. Kontakt et autorisert De Longhi servicesenter.
Lyset i displayet er avslått.	Den elektroniske kontrollen har gått i stand-by etter en periode med inaktivitet. Når tiden er programmert inn vil lyset i displayet alltid lyse.
Tidspunkt finnes ikke	Hvis tidspunktet ikke finnes, har det vært et strømbrudd som har overgått 5 sekunder. Den elektroniske kontrollen er blitt tilbakestilt. Tidspunkt må stilles inn på nytt.
Lampen forblir avslått når ovnen står på.	<ul style="list-style-type: none"> - Pæren er defekt. Bytt den ut. - Pæren i ovnen er ikke korrekt festet. Kontroller at pæren er korrekt skrudd til. Hvis dette ikke løser problemet har den elektroniske kontrollen sannsynligvis vært gjenstand for en feilfunksjon. Kontakt et autorisert De Longhi servicesenter.
Pizzaen er ikke jevnt stekt	Noen pizzaer er svært store eller inneholder mye fyll, noe som kan ha konsekvenser for stekeresultatet. Vi anbefaler å vri litt på pizzaen underveis i steking for et bedre resultat.
Det kommer damp ut av ovnen.	Dette er normalt. Ovnen er utstyrt med viftehull slik at all damp skilles ut fra ovnen når man steker matvarer med høy fuktighet.
Det er vandråper på glasset på innsiden av ovnen.	Dette er normalt. Kondens fra mat med høy fuktighet renner nedover glasset og samles opp i en renne nederst i døren.

OPPSKRIFTER

FERSK PIZZA

Ingredienser:	Mengde:
vann	200 g
ferskt ølgjær	7 g
hvitt mel W330 (eller mel type 0 eller manitobamel)	210 g
durumhvetemel	50 g
extra virgin olivenolje	15 g
kjøkkensalt	6 g
mozzarella	100 g
tomatsaus	
salt	e.b.
oregano	e.b.

1. Klargjør pizzadeigen: bryt opp gjæret og bland sammen med vann, tilsett mel og elte i 7-8 minutter cirka. Bruk en spatel eller lignende hvis deigen fester seg til arbeidsbenken.
2. Tilsett salt litt og litt, avslutt med en dæsj olje. Når oljen er blitt helt absorbert legges deigen på en treføl eller arbeidsbenk som er smørt med olje. Legg deigen på denne og forme en ball med hendene.
3. Bruk en stor bolle som er dekket med olje, tilsett deigen og dekk til med en kjøkkenfille eller lignende. La heve på et lunt sted med lite trekk.
4. Vent til deigen har hevet seg til dobbel størrelse (1 og en halv time) og legg deretter ut pizzadeigen. Dryss mel på arbeidsbenken og legg ut deigen med hendene. Smør inn pizzaplatten, legg deigen på denne og legg på tomat saus, litt salt og oregano.
5. Sett pizzaplatten inn i ovnen over risten i skinne 1. Velg funksjonen PIZZA, still inn vekt 800 g, og trykk på knappen START (H).
6. Etter 6 minutter vil ovnen skille ut et lydsignal. Tilsett mozzarellaost i terninger og fortsett deretter steking.
7. Serveres rykende varm.

LASAGNE BOLOGNESE

Ingredienser:	Mengde:
ferske lasagneplater	10 stk.
bechamelsaus (hvit saus)	1 L
kjøtt saus	500 g
parmesanost	100 g

1. Gjør først klar kjøtt saus og bechamelsaus.
2. Start tilberedelsen av lasagnen. Bruk en firkantet/rektan-

gulær aluminiumsform (eller lignende) på cirka 30x20 cm. Fordel litt bechamelsaus utover hele flaten, legg ut et lag med lasagneplater, og tilsett deretter et tynt lag med bechamelsaus.

3. Tilsett en mengde kjøtt saus og revet ost. Se til at hele overflaten dekkes. Legg på et nytt lag med lasagneplater og gjenta fremgangsmåten inntil ingrediensene er brukt opp. Avslutt med et lag kjøtt saus og en raus mengde parmesanost.
4. Bruk BAKE-funksjonen, still inn en temperatur på 180°C og tid 40 minutter. Trykk deretter på knappen START (H). Ovnen starter forvarmingen. Når programmert temperatur nås, vil displayet vise steketiden. Sett stekeplaten over risten i skinne 1 og la steke i henhold til angitt steketid.
5. Ta ut retten og la hvile før servering.

KYLLINGRULL MED OST- OG SPINATFYLL

Ingredienser:	Mengde:
kyllingbryst	4
skivet ost	2
forvellet spinat	200 g
extra virgin olivenolje	e.b.
salt og pepper	e.b.
salvieblad	e.b.
rosmarin	e.b.

1. Legg ut kyllingbrystene og dunk dem lett med en kjøtt-hammer. Dryss på salt, pepper, sammen med finhakket rosmarin og salvie. Legg spinat og ost over kyllingbrystene.
2. Rull sammen kyllingen og lukk med tannstikke eller hysing.
3. Legg kyllingrullene i pannen (med bakepapir).
4. Velg funksjonen CONVECTION, still inn temperatur 180°C og steketid 30 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
5. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett stekeplaten inn i skinne 2 og la steke i henhold til angitt steketid.
6. Serveres i skiver.

SVINESKANK MED SESAMPOTETER OG LØK- OG INGEFÆRKREM

Ingredienser:	Mengde:
svineskank	
(to hele, skåret på langs)	1,4 kg
rød potet bio	500 g
finhakket selleri, gulrot, løk	e.b.
hvitløk	2 stk.
Dijonsennep	1 spiseskje
kryddermellik	6
salvie, rosmarin	e.b.
extra virgin olivenolje	3 g
løk	150 g
fersk ingefær	30 g
salt og pepper	e.b.

1. Skankene burde legges til marinering en dag i forveien. Lag en marinade med sennep, 2 spiseskjeer olje, pulverisert kryddermellik, urteblandingen, et glass hvitvin, salt og pepper.
2. Finhakk gulrot, selleri og løk. Tilsett dette til kjøttet og legg ut på pannen.
3. Sett pannen inn i skinne 1, lukk døren og sett ovnen i funksjon KEEP WARM i 4 timer.
4. Skyll potetene og skjær i disse i vanlige terninger på ca 3x3 cm
5. La potetene koke i lettsaltet vent til de er gjennomkokte. Hell av vannet og tilsett salt, pepper, olje og sesamfrø.
6. Hakk løkken og la koke i 500 g vann inntil de inntar en kremet konsistens. Tilsett deretter revet ingefær og rismel, og bland det hele med en stavmikser. Smak til med salt. Sausen skal ha en kremet konsistens. Den kan reduseres ved behov.
7. Ta ut skankene, men ta vare på grønnsakene og kraften. Legg potetene i pannen.
8. Bruk en stavmikser for å blande sammen kraften og en liten mengde olivenolje.
9. Velg funksjonen CONVECTION, still inn temperatur 220°C og steketid 30 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
10. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett stekeplaten inn i skinne 2 og la steke i henhold til angitt steketid.
11. Når svineskankene er gyldne kan de tas ut av ovnene og serveres med de to sausene som er blitt tilberedt tidligere.

DORADE MED CHERRYTOMATER OG OLIVEN

Ingredienser:	Mengde:
dorader	2
cherrytomater	200 g
oliven	100 g
hvitløk	1
timian	e.b.
salt	e.b.
pepper	e.b.
olivenolje	e.b.

1. Skrap av fiskeskinnet, rens og sløy fisken godt. Tilsett salt og pepper på innsiden av fisken, tilsett hvitløk og to kvister med timian.
2. Hell på olje i stekeplaten og legg i doradene.
3. Kutt cherrytomatene på langs og legg dem i stekeplaten sammen med sorte oliven og kapers. Dryss på salt.
4. Velg funksjonen BAKE, still inn temperatur 200°C og steketid 35 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
5. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett stekeplaten inn i skinne 2 og la steke i henhold til angitt steketid.
6. Servér

PAI MED SYLTETØY

Ingredienser:	Mengde:
mel	250 g
sukker	110 g
smør	125 g
egg	1 helt egg + 1 eggeplomme)
salt	1 klype
syttetøy	200 g

1. Bruk en kjøkkenmaskin for å blande sammen alle ingrediensene (unntatt marmeladen). Legg til side 1/3 av deigen som skal brukes til dekorasjon.
2. Rull ut resten av deigen med en kjevle, og fordel den deretter i en passende form som er blitt dekket med smør og mel.
3. Tilsett syttetøy og bruk resten av deigen som dekorasjon.
4. Velg funksjonen BAKE, still inn temperatur 180°C og steketid 35 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
5. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett kakeformen over risten i skinne 1 og la steke i henhold til angitt steketid.

SUKKERBRØDKAKE

Ingredienser:	Mengde:
egg	6
sukker	190 g
mel 00	150 g
potetmel	75 g
vaniljestang	

1. Visp sammen eggene og sukkeret i en bolle til en skummet og svullen deig. Tilsett deretter mel, potetmel og vaniljepulver, bland det hele sammen ved hjelp av en visp, pass på at blandingen ikke skiller seg.
2. Smør inn en kakeform med diameter 26 cm og dryss på mel, legg deigen midt i fatet.
3. Velg funksjonen BAKE, still inn temperatur 170°C og steke-tid 30 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
4. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett kakeformen over risten i skinne 1 og la steke i henhold til angitt steketid.

PLOMMEKAKE

Ingredienser:	Mengde:
smør	250 g
sukker	250 g
egg	3 hele egg + 2 eggeplommer
mel	250 g
rosin	80 g
rom	1 glass
salt	1 klype

1. Bland sammen smør (må tas ut av kjøleskap minst 2 timer i forveien) og sukker til det hele blir hvitt.
2. Tilsett egg, mel og en klype salt. Tilsett deretter rom og rosiner (disse må legges i bløtt i lunkent vann minst 30 minutter i forveien).
Tørk av rosinene, bland inn mel slik at rosinene ikke fester seg til kakeformen under steking.
3. Hell blandingen i en firkantet smørt form og dryss over mel.
4. Velg funksjonen BAKE, still inn temperatur 150°C og steke-tid 90 minutter. Trykk på knappen START (H). Ovnen starter forvarming.
5. Når temperaturen er nådd vil steketiden vises i displayet. Sett formen over risten i skinne 1 og la steke i henhold til angitt steketid.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredienser:	Mengde:
hasselnøtter uten skal	110 g + 50 g
rørsukker	50 g
soyamelk	50 ml
speltmel	25 g
kakaopulver	5 g
maissstivelse	
flaket kokesjokolade	15 g

1. Bruk en kjøkkenmikser til å grovhakke hasselnøtter og blande inn sukker. Resultatet burde være en ru deig.
2. Ha mel, stivelse, kakao og hasselnøttblanding i en bolle sammen med sjokoladen. Tilsett melk og soya, bland sammen det hele til en glatt og fuktig deig.
3. Sett i kjøleskap i minst 1 time, slik at deigen senere kan eltes med hendene.
4. Deigen eltes som en deig med potet-gnocchi. Skjær i remser og lag noen kulelignende former som fordeles på to rister med bakepapir. Bruk en gaffel til å presse sammen kulene og dryss over litt hakkede hasselnøtter.
Velg funksjonen COOKIES og still inn 2P.
Trykk på knappen START (H).
5. Når ovnen når korrekt temperatur vil den gå i stand-by og steketiden blinker i displayet. Sett inn ristene i skinne 1 og 3, still inn 20 minutter, og trykk på knappen START (H).
6. Ved halvgått tid vil ovnen skille ut et akustisk signal, og steketiden vil blinke i displayet. Bytt om på ristene og trykk deretter på knappen START (H).
7. Servere cookies