

EEBKM6750.0J

---

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## INNHold

Sikkerhetsinformasjon	2	Klokkefunksjoner	16
Sikkerhetsanvisninger	4	Automatiske programmer	17
Produktbeskrivelse	6	Bruke tilbehøret	18
Betjeningspanel	7	Tilleggsfunksjoner	19
Før første gangs bruk	9	Råd og tips	20
Daglig bruk	9	Stell og rengjøring	39
Mikrobølgeovn-modus	12	Feilsøking	40

Med forbehold om endringer.

## SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

### Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

### Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut dette produktet.

- Produktet blir varmt når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om strømledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå skader.
- Ikke aktiver produktet hvis det er tomt. Metalldelene på innsiden kan lage elektriske lysbuer.
- Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kompetent person.
- Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- Ikke varm væske eller andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Dette produktet er beregnet for oppvarming av matvarer og drikkevarer. Tørring av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Dersom du ser røyk må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan ha forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.

- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg med skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i produktet, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen med mikrobølgeovnen er ferdig.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.
- Unnlattelse av å holde produktet rent, kan det føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

## SIKKERHETSANVISNINGER

### Installasjon



**ADVARSEL!** Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med produktet eller enheter av samme høyde.

### Elektrisk tilkopleing



**ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet

og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.

- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

## Bruk



**ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Bare bruk dette produktet i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



**ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.

- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.
- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis produktet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på produktet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

## Stell og rengjøring



**ADVARSEL!** Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Ikke bruk det som vanlig belysning.



**ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifisering.

## Avfallsbehandling



**ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

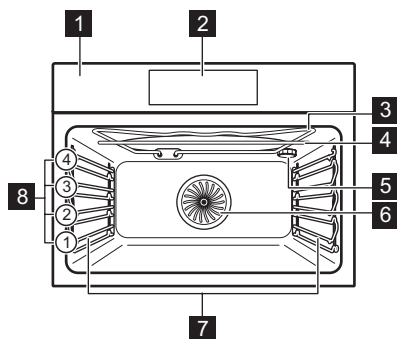
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

## Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

## PRODUKTBESKRIVELSE

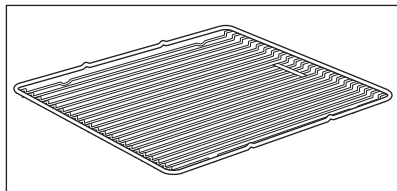
### Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Elektronisk programmering
- 3** Varmeelement
- 4** Generator for mikrobølgeovn
- 5** Ovnslampe
- 6** Vifte
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Brett plasseringer

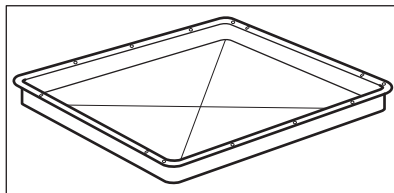
### Tilbehør

#### Rist



Til kokekar, kakeformer, steker.

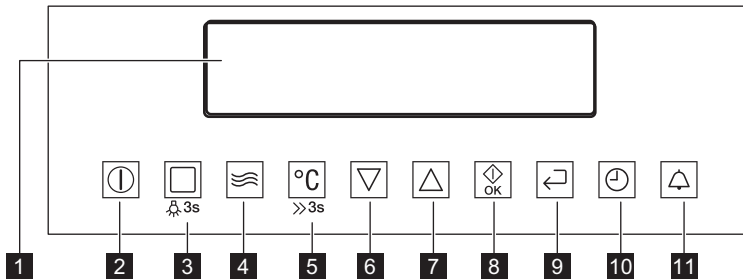
#### Stekebrett



Til kaker og kjeks.

# BETJENINGSPANEL

## Elektronisk programmering

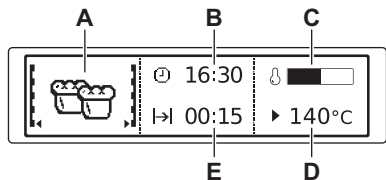


Bruk sensorfeltene til å betjene produktet.

	Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
1	-	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
2		PÅ/AV	For å slå produktet av og på.
3		Ovnfunksjoner eller Tilberedningshjelp	Berør sensorfeltet én gang for å velge en varmefunksjon eller menyen: Tilberedningshjelp. Berør sensorfeltet igjen for å veksle mellom menyene: Ovnfunksjoner, Tilberedningshjelp. Berør feltet i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere feltet.
4		Mikrobølgeovens funksjon	For å aktivere mikrobølgeovn-funksjonen. Du kan bruke den mens produktet er slått av. Mår du bruker mikrobølgefunksjonen med funksjonen: Steketid i mer enn 7 minutter og i Kombimodus, kan ikke strømmen til mikrobølgeovnen være mer enn 600 W.
5		Velge temperatur	For å velge temperatur eller for å vise produktets gjeldende temperatur. Berør feltet i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere funksjonen: Hurtigoppvarming.
6		Ned-tast	For å flytte ned i menyen.
7		Opp-tast	For å flytte opp i menyen.
8	OK	OK/Quick-Start for mikrobølgeovn	For å bekrefte valget eller innstillingene. For å aktivere mikrobølgeovn-funksjonen. Du kan bruke den mens produktet er slått av.










	Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
9		Hjem-tast	Gå ett nivå tilbake på menyen. Berør sensorfeltet i tre sekunder for å gå tilbake til hovedmenyen.
10		Klokke og tilleggfunksjoner	For å velge ulike funksjoner. Når en varmfunksjon er i bruk må du berøre sensorfeltet for å angi tid eller funksjonene: Tastesperre, Favoritter, Heat+Hold, Set + Go.
11		Varselur	For å angi funksjonen: Varselur.

## Visning



- A) Varmefunksjon eller mikrobølgefunksjon
- B) Klokkeslett
- C) Oppvarmingsindikator
- D) Temperatur eller effekt til mikrobølgeovn
- E) Varighet for steketid eller ferdigtid for en funksjon

Andre indikatorer på displayet:

Symbol	Funksjon	Funksjon
	Varselur	Funksjonen er aktivert.
	Klokkeslett	Displayet viser klokkeslettet.
	Steketid	Displayet viser nødvendig tilberedningstid.
	Ferdigtid	Displayet vises når tilberedningstiden er ferdig.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Den viser hvor lenge varmfunksjonen er i bruk. Trykk ▽ og ▲ samtidig for å tilbakestille tiden.
	Oppvarmingsindikator	Displayet viser produktets temperatur.
	Hurtigoppvarmings-indikator	Funksjonen er på. Den reduserer oppvarmingstiden.
	Vektautomatikk	Displayet viser at det automatiske vekt-systemet er på eller at vekten kan endres.



Symbol	Funksjon	
	Heat+Hold	Funksjonen er på.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør produktet før første gangs bruk. Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

## DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Navigere gjennom menyene

1. Slå på produktet.
2. Trykk på  $\nabla$  eller  $\Delta$  for å stille inn menyalternativet.

### Oversikt over menyene

Hovedmeny

Sym bol	Menyvalg	Bruksområde
	Ovnfunksjoner	Inneholder en liste over ovnfunksjoner.
	Tilberedningshjelp	Den har en liste over automatiske programmer.
	Standardoppsett	Denne funksjonen brukes til å velge andre innstillinger.
	Favoritter	Inneholder en liste over brukerens egne favorittprogrammer.

### Første tilkopling

Første gang du kopler produktet til strømmettet eller etter et strømbrudd, må du stille inn språk, kontrast for display, lysstyrke for display og klokken.














1. Trykk  $\Delta$  eller  $\nabla$  for å stille inn verdien.
2. Trykk på **OK** for å bekrefte.

3. Trykk **OK** for å gå til undermenyen eller akseptere innstillingen.





















Du kan alltid gå tilbake til hovedmenyen med  $\leftarrow$ .

## Undermeny for: Standardoppsett

Sym bol	Undermeny	Beskrivelse
	Innstilling av klokken	Stiller inn klokkeslettet.
	Tidsangivelse	Når den er PÅ, viser displayet det gjeldende klokkeslettet når du slår av produktet.
	Set + Go	Når den er PÅ kan du i vinduet Velg tilvalg velge funksjonen: Set + Go.
	Heat+Hold	Når den er PÅ kan du i vinduet Velg tilvalg velge funksjonen:Heat+Hold.
	Øke tiden	Aktiverer og deaktiverer tidsforlengelsesfunksjonen.
	Kontrast for display	Justerer kontrast for display etter grader.
	Lysstyrke for display	Justerer lysstyrke for display etter grader.
	Valg av språk	Angir hvilket språk som skal brukes i displayet.
	Lydnivå	Justerer trykktoneenes volum og signal etter grader.
	Valg av tastelyd	Aktiverer og deaktiverer tastelyden til sensorfeltene. Det er ikke mulig å slå av tonen i PÅ/AV-berøringsfeltet.
	Alarm-/feiltoner	Slår av og på alarmtonene.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestiller alle innstillinger til fabrikkinnstillinger.

## Ovnfunksjoner

Varmefunksjon	Bruksområde	
	Ekte varmluft	For å bake på opptil 2 brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still inn temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for funksjonen: Overvarme.
	Pizzafunksjon	For å steke på 1 brett plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn. Still temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for funksjonen: Overvarme.
	Lavtemperatursteking	For å tilberede møre, saftige steker.
	Overvarme	For å bake eller steke retter på én brett plassering.

Varmefunksjon		Bruksområde
	Frossen mat	For å lage halvfabrikata og hurtigmat som f.eks. pømmes frites, stekte poteter og sprø vårruller.
	Gratinerer med vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brettplasing. Også for å gratinere og brune.
	Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
	Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
	Hold varm	For å holde mat varm.
	Tine	For å tine frossen mat.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
	Heve deig	For kontrollert heving av gjærdeig før steking.
	Bake brød	Til å bake brød.
	Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. Også for å gratinere og brune.
	Hermetisering	For å hermetisere grønnsaker som sylteagurker.
	Tørking	For å tørke skiver av frukt, (f.eks. eple, plomme og fersken), og skiver av grønnsaker, (f.eks. tomat, squash og sopp).
	Varming av tallerkener	For å varme tallerkenen før servering.
	ECO steking	Med ØKO-funksjonen får du maksimalt utbytte av energiforbruket når du lager mat. Først må du angi tilberedningstiden. For å få mer informasjon om de anbefalte innstillingene, se tilberedningstabellene med tilsvarende funksjon.

## Aktivere en varmfunksjon

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Ovnsfunksjoner.
3. Trykk på **OK** for å bekrefte.
4. Velg en varmfunksjon.
5. Trykk på **OK** for å bekrefte.

6. Angi temperaturen.
7. Trykk på **OK** for å bekrefte.

## Oppvarmingsindikator

Når du slår på en varmefunksjon, vil linjen på displayet vise seg. Feltet viser at temperaturen øker.

## Hurtigoppvarmings-indikator

Denne funksjonen reduserer oppvarmingstiden.

For å aktivere funksjonen, hold  $\text{°C}$  i 3 sekunder. Oppvarmingsindikatoren endres.

## Restvarme

Når du slår av produktet, viser displayet restvarmen. Du kan bruke varmen til å holde maten varm.

## Energisparing

Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

- **Generelle tips**
  - Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.
  - Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

- Sett maten i ovnen uten å varme den opp, hvis det er mulig.
- Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.
- Bruk restvarmen til å varme opp annen mat.

- **Varmluft** – når det er mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.
- **Restvarme**
  - I enkelte ovnsfunksjoner vil varmeelementene deaktiveres 10 % raskere hvis et program med tidsvalg (Steketid, Ferdigtid) er aktivert og tilberedningstiden er lenger enn 30 minutter. Viften og lampen vil fortsette drift.
- **Tilberedning med lampen av** – deaktiver lampen under tilberedningen og aktiver kun ved behov.
- **Hold mat varm** – hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmetemperaturen.
- **Økofunksjoner** – se «varmefunksjoner».
- Når du bruker **Økofunksjoner** lampen deaktiverer. Du kan aktivere den igjen i henhold til dine preferanser.

## MIKROBØLGEOVN-MODUS

---

### Mikrobølgeovn

#### Informasjon om bruk

##### Generelt:

- La maten stå noen minutter etter at produktet er slått av. Se i tilberedningstabellene: hviletid.
- Fjern aluminiumsfolie, metallbeholdere o.l. før du tilbereder maten.

##### Matlaging:

- Tilbered maten dekket med materiale egnet for mikrobølgeovn, hvis mulig. Tilbered mat uten å dekke til bare hvis du vil ha en skorpe.
- Ikke overkok rettene ved å stille inn styrken for varme for lenge. Maten kan

tørke ut eller brenne, eller deler av den kan ta fyr.

- Ikke bruk produktet til å koke egg med skall eller snegler, siden de kan sprekke. Hvis du varmer stekte egg må du stikke hull på plommen først.
- Prik mat med "hud" eller "skall", som poteter, tomater og pølser med en gaffel, gjentatte ganger før koking, slik at maten ikke sprekker.
- Kjølig eller frossen mat krever lengre tilberedningstid.
- Rør i retter som inneholder saus med jevne mellomrom.

- Grønnsaker som har en fast struktur, gulrøtter, erter eller blomkål må kokes i vann.
- Snu større biter halvveis under tilberedningen.
- Del grønnsakene i like biter dersom det er mulig.
- Bruk flatt, bredt servise.
- Ikke bruk kokekar laget av porselen, keramikk eller stein som har små hull, f.eks. på håndtaket eller åpninger i bunnen. Fukt kan komme inn i hullene og føre til at kokekaret sprekker når det varmes opp.

#### Tining av kjøtt, fjærkre, fisk:

- Plasser frossen, uemballerte matvarer på en liten hellende plate med en beholder under eller på en tinstige eller plastiksil, slik at tinevæsken kan renne av.
- Snu maten etter halve tiningstiden. Hvis mulig, del opp og fjern stykkene som har begynt å tine.

#### Tining av smør, deler av kaker, kesam:

- Ikke tin dem helt i produktet, men la dem tine ved romtemperatur. Det vil gi et enda bedre resultat. Fjern alt av metall- og aluminiumsemballasje eller -deler før tining.

#### Tining av frukt, grønnsaker:

- Ikke tin helt frukt og grønnsaker som skal tilberedes rå i produktet. La dem tine ved romtemperatur.
- Du kan bruke en høyere mikrobølgeovn effekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

#### Ferdigretter:

- Ferdigretter i metallemballasje eller plastskåler med metallokk må bare tines eller oppvarmes i mikrobølgeovnen, hvis de er uttrykkelig merket som egnet for mikrobølgeovn.
- Du må følge produsentens anvisninger som trykket på emballasjen (f. eks. fjern metallokket og stikke hull på plastfilmen).

#### Tips til mikrobølgeovnen

Resultat	Løsning
Du finner ingen opplysninger for den mengden du vil tilberede.	Ta utgangspunkt i en liknende matsort. Øk eller reduser tilberedningstiden i henhold til følgende regel: dobbelt mengde = nesten dobbel tid, halv mengde = halv tid.
Maten har blitt torr.	Still inn kortere tilberedningstid eller velg lavere mikrobølgeovneffekt.
Maten er fortsatt ikke tint, varm eller tilberedt etter at tiden har passert.	Still in lengre tilberedningstid eller velg en høyere mikrobølgeovneffekt. Vær oppmerksom på at høye retter bruker lenger tid.
Etter tilberedningstiden er over er maten overopphetet i kantene men ikke klar i midten.	Velg en lavere temperatur og lenger tid neste gang. Rør i væsker, f.eks. supper, etter at halve tiden har gått.

## Egnede kokekar og materialer

Materiale i kokekar	Mikrobølgeovn			Min. Grill ♥♥♥♥
	Tining	Oppvarming	Tilberedning	
Ildfast glass og porselen (uten metalldeler, f. eks. pyres, ildfast glass)	X	X	X	X
Ikke-ildfast glass og porselen <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glass- og glasskeramikk av ild-/frostfast material (f. eks. Arcoflam), grillhyller	X	X	X	X
Keramikk <sup>2)</sup> , steintøy <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Varmebestandig plast opptil 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Papp, papir	X	--	--	--
Klebefilm	X	--	--	--
Stekefolie med lukking som er egnet for mikrobølgeovner <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Stekeformer av metall, f. eks. emalje, støpejern	--	--	--	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Stekebrett	X	X	X	X
Kokekar til bruning, f. eks. ristet brød eller crunchplate	--	X	X	--
Ferdigretter i emballasje <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Uten sølv-, gull-, platin- eller metallbelegg/dekor

2) Uten kvarts- eller metallkomponenter, uten metallholdig glasur

3) Ta hensyn til produsentens anvisninger om maksimalt tillatte temperaturer.

**X egnet****-- uegnet****Andre ting å merke seg ...**

- Matvarer har ulike former og kvaliteter. De tilberedes i ulike mengder. På grunn av dette kan den nødvendige tiden og effekten for tining, oppvarming og tilberedning variere. Som en veiledning: **dobbel mengde = nesten dobbel tid.**

- Mikrobølgeovnen fører til at varmen går direkte i maten. Derfor vil ikke varmen alltid fordeles jevnt. Du må røre i eller snu på oppvarmede retter, spesielt ved større mengder mat.
- I tabellene finner du opplysninger om **hviletid**. La maten hvile, i eller utenfor produktet, slik at varmen fordeles jevner.
- Du vil få bedre resultater for ris hvis du bruker flatt og bredt servise.

## Mikrobølgeovnsens funksjoner

Funksjoner	Beskrivelse
Mikrobølgeovn	Sørger for at varmen føres direkte på maten. Bruk den til å varme ferdigmat og drikke, for å tine kjøtt eller frukt og til å koke grønnsaker og fisk.
Kombifunksjon	Bruk den for å betjene varmefunksjonen og mikrobølgeovn-modus på samme tid. Bruk den for å tilberede mat raskere og for å brune den på samme tid.
Hurtigstart	Bruk den til å aktivere mikrobølgeovn-funksjonen med en berøring på sensorfeltet <b>OK</b> med maksimal mikrobølgeeffekt. Bruktid: 30 sekunder.

### Stille inn mikrobølgeovn-funksjonen

1. Slå på produktet.
2. Berør  $\approx$  for å aktivere mikrobølgeovn-funksjonen.
3. Berør **OK**. Funksjonen: Steketid er satt til 30 sekunder, og mikrobølgene slås på.

**i** Hver berøring av **OK** legger 30 sekunder til tiden for funksjonen: Steketid.

**i** Hvis du ikke berører **OK**, slås produktet av etter 20 sekunder.

4. Berør  $\ominus$  for å angi funksjonen: Steketid. Se «Stille klokkefunksjonene».

**i** Når tiden for funksjonen: Steketid er lenger enn 7 minutter reduseres mikrobølgeovneffekten til 600 W.

**i** Maksimal innstilling av tid for funksjonen: Steketid er 90 minutter.

**i** Du kan endre mikrobølgeovneffekten (berør  $\approx$  og deretter  $\nabla$  eller  $\triangle$ ) og funksjonen: Steketid  $\ominus$  når som helst når mikrobølgeovn-funksjonen er i bruk.

5. Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal i to minutter. Mikrobølgeovn-funksjonen deaktiveres

automatisk. Berør et sensorfelt for å stoppe det akustiske signalet.

**i** For å deaktivere mikrobølgeovn-funksjonen, berør  $\text{\textcircled{1}}$ .

**i** Hvis du berører  $\approx$  eller åpner døren, vil funksjonen stoppe. Berør **OK** for å starte den igjen.

### Stille inn kombifunksjonen

1. Aktivere en varmefunksjon. Se "Aktivere en varmefunksjon".
2. Berør  $\approx$  og gjør de samme trinnene som når du stiller inn mikrobølgeovn-funksjonen.

Funksjonene er ikke tilgjengelig for kombifunksjonen: Favoritter, Ferdigtid, Set + Go, Heat+Hold.

### Still inn hurtigstart-funksjonen

1. Dersom nødvendig, berør  $\text{\textcircled{1}}$  for å slå av produktet.
2. Berør **OK** for å slå på hurtigstart-funksjonen.

Hver berøring av **OK** legger 30 sekunder til Steketid tiden.

**i** Du kan endre mikrobølgeovns styrke (se «Stille inn mikrobølgeovn-funksjonen»).

3. Berør  $\ominus$  for å angi tid for funksjonen: Steketid. Se «Stille klokkefunksjonene».







## Eksempel på tilberedningsmåter for effektinnstillinger

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effektinnstilling	Bruk
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 Watt</li> <li>• 900 Watt</li> <li>• 800 Watt</li> <li>• 700 Watt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppvarming av væsker</li> <li>• Oppkok ved starten av en tilberedningsprosess</li> <li>• Tilberedning av grønnsaker</li> <li>• Smelte gelatin og smør</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Watt</li> <li>• 500 Watt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tining og oppvarming av frosne matretter</li> <li>• Oppvarming av ferdigretter</li> <li>• Ferdig tilberedning av gryteretter</li> <li>• Tilberedning av eggeretter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Watt</li> <li>• 300 Watt</li> <li>• 200 Watt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videre tilberedning av matretter</li> <li>• Tilberedning av ømfintlige matvarer</li> <li>• Oppvarming av babyamat</li> <li>• Svulle ris</li> <li>• Oppvarming av ømfintlige matretter</li> <li>• Smelte ost</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 Watt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tining av kjøtt, fisk, brød</li> <li>• Tining av ost, krem, smør</li> <li>• Tining av frukt og kaker (bløtkaker)</li> <li>• Heving av gjærdeig</li> <li>• Oppvarming av kalde matretter og drikker</li> </ul>

## KLOKKEFUNKSJONER

### Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Varselur	<p>For å stille inn nedtelling (maks. 2 t 30 minutter). Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. Du kan også aktivere den når produktet er av.</p> <p>Bruk  for å aktivere funksjonen. Trykk  eller  for å angi minutter og <b>OK</b> for å starte.</p>
 Steketid	<p>Slik angir du lengden på en operasjon (maks. 23 t 59 min).</p>
 Ferdigtid	<p>For å angi utkoplingstid for en ovnsfunksjon (maks 23 t 59 min).</p>

Hvis du angir en tid for en klokkefunksjon, begynner den å telle ned etter 5 sekunder.








Hvis du bruker klokkefunksjonene: Steketid, Ferdigtid, produktet deaktiverer varmeelementene etter 90 % av den innstilte tiden. Produktet bruker restvarmen til å fortsette stekeprosessen resten av den angitte tiden (3 – 20 minutter).

## Stille inn klokkefunksjoner



- Før du bruker funksjonene: Steketid, Ferdigtid, du må først stille inn en varmefunksjon og temperatur. Produktet slår seg automatisk av.
- Du kan bruke funksjonene: Steketid og Ferdigtid samtidig om du ønsker at produktet skal slås automatisk på og av på et senere, gitt tidspunkt.

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til displayet viser ønsket klokkefunksjon og tilhørende symbol.
3. Trykk på  eller  for å stille inn den nødvendige tiden.
4. Trykk på **OK** for å bekrefte. Når tiden er utløpt, høres et lydsignal. Produktet slås av. Displayet viser en melding.
5. Trykk på et sensorfelt for å stoppe signalet.

## Heat+Hold

Forutsetninger for bruk av funksjonen:

## AUTOMATISKE PROGRAMMER




**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

- Angitt en temperatur som er høyere enn 80 °C.
- Funksjonen: Steketid er innstilt.

Funksjonen: Heat+Hold holder ferdiglaget mat varm ved 80 °C i 30 minutter. Den aktiveres etter at bakingen eller steking er ferdig.

Du kan aktivere eller deaktivere funksjonen i menyen: Standardoppsett.



1. Slå på produktet.
2. Velg varmefunksjon.
3. Velg en temperatur over 80 °C.
4. Trykk  gjentatte ganger til displayet viser: Heat+Hold.
5. Trykk på **OK** for å bekrefte. Når funksjonen er ferdig høres et lyssignal. Funksjonen forblir aktiv hvis du endrer varmefunksjoner.

## Øke tiden

Funksjonen: Øke tiden gjør av varmefunksjonen fortsetter etter utløpet av Steketid.



Gjelder for alle varmefunksjoner med Steketid eller Vektautomatikk.

1. Når steketiden er utløpt høres et signal. Trykk på et sensorfelt. Displayet viser meldingen.
2. Trykk  for å aktivere eller  for å avbryte.
3. Angi lengde for funksjonen.
4. Trykk på **OK**.

## Tilberedningshjelp med Oppskriftsprogrammer

Dette produktet har et sett med oppskrifter du kan bruke. Oppskriftene er faste og du kan ikke endre dem.

1. Slå på produktet.

2. Velg menyen: Tilberedningshjelp. Trykk **OK** for å bekrefte.
3. Velg kategori og rett. Trykk på **OK** for å bekrefte.
4. Velg en oppskrift. Trykk på **OK** for å bekrefte.



Når du bruker funksjonen: Manuelt, produktet bruker de automatiske innstillingene. Du kan endre dem på samme måte som med andre funksjoner.

## Tilberedningshjelp med Vektautomatikk

Denne funksjonen regner automatisk ut steketiden. Hvis du vil bruke denne funksjonen, må du oppgi hva maten veier.

1. Slå på produktet.

2. Velg menyen: Tilberedningshjelp. Trykk **OK** for å bekrefte.
3. Velg kategori og rett. Trykk på **OK** for å bekrefte.
4. Velg funksjonen: Vektautomatikk. Trykk **OK** for å bekrefte.
5. Berør  $\triangle$  eller  $\nabla$  for å angi vekt. Trykk på **OK** for å bekrefte.  
Det automatiske programmet starter.
6. Du kan når som helst endre vekten.  
Trykk  $\triangle$  eller  $\nabla$  for å endre vekten.
7. Når tiden er utløpt, høres et lydsignal.  
Trykk på et sensorfelt for å slå av signalet.



Med noen programmer bør maten snus etter 30 minutter. Displayet viser en påminnelse.

## BRUKE TILBEHØRET

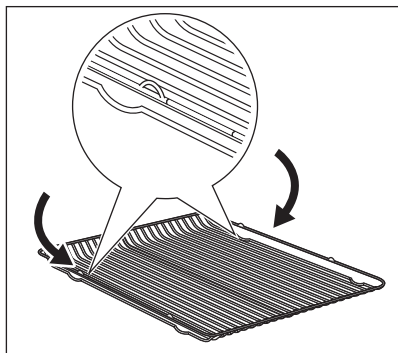


**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Sette på plass tilbehøret

Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



- Alt tilbehør har små fordypninger på begge sidene øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar og former sklir.

## TILLEGGSFUNKSJONER

### Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillinger som steketid, temperatur eller oppvarmingsfunksjon. De er tilgjengelige i menyen: Favoritter. Du kan lagre 20 programmer.



Du kan ikke lagre mikrobølgeovn- og mikrobølgeovn kombifunksjoner som favorittprogrammer.

### Lagre et program

1. Slå på maskinen.
2. Velg en varmefunksjon.
3. Berør  $\ominus$  gjentatte ganger til displayet viser: LAGRE.
4. Trykk på **OK** for å bekrefte. Displayet viser den første ledige minneposisjonen.
5. Trykk på **OK** for å bekrefte.
6. Legg inn navnet på programmet. Den første bokstaven blinker.
7. Berør  $\nabla$  eller  $\triangle$  for å endre bokstaven.
8. Trykk på **OK**. Neste bokstav blinker.
9. Gjenta trinn 7 etter behov.
10. Trykk og hold **OK** for å lagre. Du kan overskrive en full minneposisjon. Når displayet viser den første ledige minneposisjonen, berør  $\nabla$  eller  $\triangle$  og trykk **OK** for å overskrive et eksisterende program.

Du kan endre navnet på et program i menyen: Skriv oppskriftens navn.

### Bruke programmet

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Favoritter.
3. Trykk på **OK** for å bekrefte.
4. Velg navn på favoritter.
5. Trykk på **OK** for å bekrefte.

### Bruke barnesikringen

Barnesikringen forhindrer at produktet slås på ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Berør  $\ominus$  og  $\approx$  samtidig til displayet viser en melding. Gjenta trinn 2 for å deaktivere barnesikringen.

### Tastesperre

Denne funksjonen forhindrer en utilsiktet endring av varmefunksjonen. Du kan kun aktivere den mens produktet er i bruk.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller innstilling.
3. Trykk  $\ominus$  gjentatte ganger til displayet viser: Tastesperre.
4. Trykk på **OK** for å bekrefte.

For å deaktivere funksjonen, trykk  $\ominus$ .

Displayet viser en melding. Trykk  $\ominus$  igjen og deretter **OK** for å bekrefte.



Når du slår av produktet, deaktiveres også funksjonen.

### Set + Go

Funksjonen lar deg angi en varmefunksjon (eller et program) og bruke den senere med en enkelt berøring på sensorfeltet.

1. Slå på produktet.
2. Velg en varmefunksjon.
3. Trykk  $\ominus$  gjentatte ganger til displayet viser: Steketid.
4. Angi tid.
5. Trykk  $\ominus$  gjentatte ganger til displayet viser: Set + Go.
6. Trykk på **OK** for å bekrefte.

Trykk på et sensorfelt (unntatt for  $\text{\textcircled{1}}$ ) for å starte funksjonen: Set + Go. Den valgte varmefunksjonen starter.

Når varmefunksjonen er ferdig, høres et lyssignal.



- Tastesperre er på når varmfunksjonen er i drift.
- Menyene: Standardoppsett lar deg aktivere og deaktivere funksjonen: Set + Go.

## Slår seg av automatisk

Av sikkerhetsgrunner slår produktet seg av automatisk etter en tid om en varmfunksjon er i drift og du ikke endrer noen innstillinger.

Temperatur (°C)	Utkoblingstid (t)
30 – 115	12,5
120 – 195	8,5
200 – 230	5,5



Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Ferdigtid, Steketid.

## RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

## Råd om ovnens spesielle ovnsfunksjoner

### Hold varm

Bruk denne funksjonen hvis du vil holde maten varm.

Temperaturen regulerer seg selv automatisk til 80 °C.

### Varming av tallerkener

For varming av tallerkener og fat.

## Lysstyrke for displayet

Det er to lysstyrker for displayet:

- Lysstyrke for natten - når produktet er av, er lysstyrken på displayet lavere mellom 22:00 og 06:00.
- Lysstyrke for dagtid:
  - når produktet er slått på.
  - hvis du berører et sensorfelt under lysstyrken på natten (bortsett fra PÅ/AV), går displayet tilbake til lysstyrke for dagtid de neste 10 sekundene.
  - hvis produktet er slått av og du stiller inn funksjonen: Varselur. Når funksjonen slutter går displayet tilbake til lysstyrke for natten.

## Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

Plasser tallerkener og fat jevnt over trådhyllen. Flytt stablene rundt etter halve oppvarmingstiden (bytt mellom topp og bunn).

Den automatiske temperaturen er 70 °C.

Anbefalt brettplassing: 3.

### Heve deig

Du kan bruke denne automatiske funksjonen med alle gjærdeigoppskrifter du ønsker. Den gir deg en god heveatmosfære. Sett deigen på et fat som er stort nok til hevingen og dekk den til med et fuktig håndkle eller plastfolie. Sett inn en rist på den første hylleposisjonen og sett inn retten. Lukk døren og still inn funksjonen: Heve deig. Still inn ønsket tid.

## Steking av bakst

- Den nye ovnen din kan steke på en annen måte enn den du hadde før. Sammenlign de vanlige innstillingene

(temperatur, tilberedningstid) og brett plassering med verdiene i tabellene.

- Produsenten anbefaler at du bruker de lave temperaturene første gang.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis

dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.

- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen cirka 10 minutter før steketidens slutt for å utnytte restvarme.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

## Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randede.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Bruk en litt lavere ovnstemperatur neste gang du baker.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randede.	For kort steketid.	Øk steketiden. <b>Steketiden kan ikke kortes ned ved å øke temperaturen.</b>
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randede.	Det er for mye væske i blandingen.	Bruk mindre væske. Ta hensyn til omrøringstidene, særlig hvis du bruker en kjøkkenmaskin.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk en litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.
Kaken er for tørr.	For lang steketid.	Bruk en kortere steketid neste gang du baker.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
Kaken stekes ujevnt.	Blandingens jevnhet er fordelt.	Fordel deigen jevnt på stekebrettet.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.

## Steking på et ovnsnivå

Kaker i form

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake eller brioche	Ekte varmluft	150 - 160	50 - 70	2
Formkake/fruktkake	Ekte varmluft	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Sukkerbrød	Ekte varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Sukkerbrød	Overvarme	160	35 - 50	2
Tertebunn – mørdeig <sup>1)</sup>	Ekte varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Kakebunn – sukkerbrødmiks	Ekte varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Ekte varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Overvarme	180	70 - 90	1
Ostekake i panne/brett <sup>2)</sup>	Overvarme	160 - 170	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

<sup>2)</sup> Bruk en grill-/stekepanne.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Flettebrød/-krans	Overvarme	170 - 190	30 - 40	2
Julebrød <sup>1)</sup>	Overvarme	160 - 180	50 - 70	2
Brød (rugbrød) <sup>1)</sup>	Overvarme			2
først		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vannbakkels/eclair <sup>1)</sup>	Overvarme	190 - 210	20 - 35	2
Rullekake <sup>1)</sup>	Overvarme	180 - 200	10 - 20	2

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Strøsselkake (tørr)	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelkake med smør / sukkerkaker <sup>1)</sup>	Overvarme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) <sup>2)</sup>	Ekte varmluft	150 - 160	35 - 55	3
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) <sup>2)</sup>	Overvarme	170	35 - 55	1
Fruktterter av mördeig	Ekte varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvar, krem, vaniljekrem) <sup>1)</sup>	Overvarme	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

<sup>2)</sup> Bruk en grill-/stekepanne.

## Kjeks

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	Ekte varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Kortbrød/gjærbakst	Ekte varmluft	140	20 - 35	3
Short bread /Kortbrød/gjærbakst <sup>1)</sup>	Overvarme	160	20 - 30	2
Småkaker av røredeig	Ekte varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Småkaker av eggehvite, marengs	Ekte varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Makroner	Ekte varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Kjeks av gjærdeig	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småkaker av butterdeig <sup>1)</sup>	Ekte varmluft	170 - 180	20 - 30	3
Små gjærbakst <sup>1)</sup>	Overvarme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Småkaker <sup>1)</sup>	Ekte varmluft	160	20 - 35	3

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Small cakes / Småkaker <sup>1)</sup>	Overvarme	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

## Gryteretter/grateng

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	Overvarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Overvarme	180 - 200	25 - 40	1
Grønnsaksgrateng <sup>1)</sup>	Gratinerig med vifte	160 - 170	15 - 30	1
Bagetter med smeltet ost	Ekte varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Boller/kanelboller	Overvarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskeretter i form	Overvarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylte grønnsaker	Ekte varmluft	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

## Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Ekte varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Vannbakkels/eclair <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Tosca kake, tørr	150 - 160	30 - 45	1 / 3

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

Kjeks/små kaker/kaker/rundstykker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	150 - 160	20 - 40	1 / 3



Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Short bread / Kortbrød/ gjærbakst	140	25 - 45	1 / 3
Småkaker av røredeig	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Småkaker av eggeh- vite, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker.

I løpet av de første 10 minuttene kan du stille inn ovnen på en temperatur på mellom 80 °C og 150 °C, standard er 90 °C. Etter at temperaturen er valgt vil ovnen fortsette tilberedningen ved 80 °C. Ikke bruk denne funksjonen til fjærfe.

**i** Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

1. Brun kjøttet i en panne på komfyrtoppen på en veldig høy varmeinnstilling i 1 – 2 minutter på hver side.
2. Legg kjøttet i den varme langpannen i ovnen på risten.
3. Velg funksjonen: Lavtemperatursteking.

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Roastbiff	1 000 – 1 500 g	150	120 - 150	1
Oksefilet	1000 – 1 500 g	150	90 - 110	1
Kalvestek	1 000 – 1 500 g	150	120 - 150	1
Biff	200 – 300 g	120	20 - 40	1

## Pizzafunksjon

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (med mye fyll) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Terter	180 - 200	40 - 55	3

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Spinatkake	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (finbakst)	170 - 190	45 - 55	3
Terte	170 - 190	45 - 55	3
Ostekake	140 - 160	60 - 90	3
Eplekake, tildekket	150 - 170	50 - 60	3
Grønnsakspai	160 - 180	50 - 60	3
Usyret brød <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Bakverk av buttedeig <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekake <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Piroger (russisk versjon av calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

<sup>2)</sup> Bruk en grill-/stekepanne.

## Steking

- Bruk varmebestandig ovnsutstyr for steking (les anvisningene fra produsenten).
- Store steker kan stekes direkte i grill – / stekepanne (hvis en slik finnes), eller på ovnsristen over grill – / stekepannen.
- Stek magert kjøtt i stekeformen med lokk. På den måten blir kjøttet saftigere.
- Alle kjøttstoffer som skal brunes eller ha skorpe, kan du steke i stekeformen uten lokk.
- Vi anbefaler at du tilbereder kjøtt og fisk som veier minst 1 kg i produktet.

- For å forhindre at kjøttkraft eller fett brenner seg fast i pannen bør du ha litt væske i grill – /stekepannen.
- Snu steken etter behov (etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden).
- Øs store steker og fugl med stekeskyen flere ganger under steking. Dette gir bedre stekeresultater.
- Du kan deaktivere produktet ca. 10 minutter før steketiden er ferdig og bruke restvarmen.

## Steketabeller

### Storfekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Grytestek	Overvarme	1 – 1,5 kg	200	230	60 – 80	1

## Svinekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder, nakke, skinkeknoke	Gratinerer med vifte	1 – 1,5 kg	200	160 – 180	50 – 70	1
Kjøttpudding	Gratinerer med vifte	750 g– 1 kg	200	160 – 170	35 – 50	1
Svineknoke (kokt på forhånd)	Gratinerer med vifte	750 g– 1 kg	200	150 – 170	60 – 75	1

## Kalvekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	Gratinerer med vifte	1 kg	200	160 – 180	50 – 70	1
Kalveskanker	Gratinerer med vifte	1,5 – 2 kg	200	160 – 180	75 – 100	1

## Lammekjøtt

Matvarer	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	Gratinerer med vifte	1 – 1,5	200	150 – 170	50 – 70	1

## Fjærkre

Matvarer	Funksjon	Antall	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	Gratinerig med vifte	200–250 g hver	200	200 – 220	20 – 35	1
Kylling, delt i to	Gratinerig med vifte	400–500 g hver	200	190 – 210	25 – 40	1
Kylling, høns	Gratinerig med vifte	1 – 1,5 kg	200	190 – 210	30 – 45	1
And	Gratinerig med vifte	1,5 – 2 kg	200	180 – 200	45 – 65	1

## Fisk (dampet)

Matvarer	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	Overvarme	1 – 1,5	200	210 – 220	30 – 45	1

## Retter

Matvarer	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Søte retter	Ekte varmluft	–	200	160 – 180	20 – 35	1
Velsmakende retter med kokte ingredienser (nudler, grønnsaker)	Ekte varmluft	–	400 – 600	160 – 180	20 – 45	1

Matvarer	Funksjon	Mengde (kg)	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Velsmakende retter med rå ingredienser (poteter, grønnsaker)	Ekte varmluft	–	400 – 600	160 – 180	30 – 45	2

### Min. Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brettplasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brettplassering for å samle opp fett.

- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.
- Forvarm alltid den tomme ovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.



**OBS!** Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

### Min. Grill

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Roastbiff, Medium – Rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oksefilet, Medium – Rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinerygg	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kam av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammerygg	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Max. Grill

Matvarer	Tid (min)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	9 - 13	8 - 10	3
Svinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Pølser	10 - 12	6 - 8	3

Matvarer	Tid (min)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Filetbiffer av okse, kalv	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Ristet brød	1 - 3	1 - 3	3
Varme smørbrød	6 - 8	-	2

## Frossen mat

- Fjern emballasjen fra maten. Legg maten på en tallerken.

- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Det kan forlenge tinetiden.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	3
Frossen panpizza	190 - 210	20 - 25	3
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	3
Frosne pizzabiter	180 - 200	15 - 30	3
Pommes frites, tynne <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Pommes frites, tykke <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Grønnsaker/Kroketter <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Reven potetegrateng	210 - 230	20 - 30	3
Fersk lasagne/cannelloni	170 - 190	35 - 45	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Snu 2 eller 3 ganger under steking.

## Tabell for frossen ferdigmat

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza <sup>1)</sup>	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pommes frites <sup>2)</sup> (300 – 600 g)	Overvarme eller Gratinerings med vifte	200 - 220	etter produsentens anvisninger	2
Baguetter <sup>3)</sup>	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Fruktkake	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2

1) Forvarm ovnen.

2) Snu 2 eller 3 ganger under tilberedning.

3) Forvarm ovnen.

## Tine

- Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.
- Bruk den første brettplasseringen nedenfra.
- Ikke dekk til maten med skål eller tallerken ettersom dette kan forlenge tinetiden.

Matvarer	Antall	Opptingstid (min)	Ettertingstid (min)	Kommentarer
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1 kg	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500 g	90 - 120	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløte	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Bløtkake	1,4 kg	60	60	-

## Hermetisering

- Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.
- Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.
- Bruk nederste spor for denne funksjonen.
- Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.
- Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.

- Glassene skal ikke berøre hverandre.
- Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.
- Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enlitterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

### Myk frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Jordbær/blåbær/bringebær/modne stikkelsbær	160 – 170	35 – 45	-

### Steinfrukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Pærer/kveder/plommer	160 – 170	35 – 45	10 – 15

### Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Gulrotter <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Agurker	160 – 170	50 – 60	-
Blandede grønnsaker	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kålrot/erter/asparges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

<sup>1)</sup> La stå i ovnen etter at den er slått av.

## Tørking

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering
Bønner	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3



Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3
Urter	40 - 50	2 - 3	3
Plommer	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3
Pærer	60 - 70	6 - 9	3

## Bake brød

Forvarming anbefales ikke.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Formbrød	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	2
Mørkt brød	180 - 200	50 - 70	2
Helkornbrød	170 - 190	60 - 90	2

## Tilberedningstabell for mikrobølgeovn

Tining av kjøtt

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Hele kjøttstykker	200	500	10 - 12	10 - 15	Snu etter halve steke-tiden.
Biff	200	200	3 - 5	5 - 10	Snu etter halve tiden, fjern tinte deler.

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Blandet kjøttdeig	200	500	10 - 15	10 - 15	Snu etter halve tiden, fjern tinte deler.
Gulasj	200	500	10 - 15	10 - 15	Snu etter halve tiden, fjern tinte deler.

## Tining av fjærkre

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Kylling	200	1000	25 - 30	10 - 20	Snu etter halve tiden, dekk tinte deler med aluminiumsfolie.
Kyllingbryst	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Snu etter halve tiden, dekk tinte deler med aluminiumsfolie.
Kyllinglår	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Snu etter halve tiden, dekk tinte deler med aluminiumsfolie.
And	200	2000	45 - 60	20 - 30	Snu etter halve tiden, dekk tinte deler med aluminiumsfolie.

## Tining av fisk

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Hel fisk	100	500	10 - 15	15 - 20	Snu etter halve steke-tiden.
Fiskefileter	100	500	10 - 12	15 - 20	Snu etter halve steke-tiden.

## Tining av pølser

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Delte pølser	100	100	2 - 4	20 - 40	Snu etter halve steke-tiden.

## Tining av meieri produkter

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Kvark	100	250	10 - 15	25 - 30	Fjern aluminiumsdeler og snu etter halve tiden.
Smør	100	250	3 - 5	15 - 20	Fjern aluminiumsdeler og snu etter halve tiden.
Ost	100	250	3 - 5	30 - 60	Fjern aluminiumsdeler og snu etter halve tiden.
Fløte	100	200	7 - 12	20 - 30	Fjern aluminiumslokket og rør etter halve tiden.

## Tining av kaker/bakverk

Matvarer	Effekt (watt)	Antall	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Gjærdeig	100	1 stk.	2 - 3	15 - 20	Snu den etter halve tiden.

Matvarer	Effekt (watt)	Antall	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Ostekake	100	1 stk.	2 - 4	15 - 20	Snu den etter halve tiden.
Kake (gatteau)	100	1 stk.	1 - 2	15 - 20	Snu den etter halve tiden.
Tørr kake (f. eks. formkake)	100	1 stk.	2 - 4	15 - 20	Snu den etter halve tiden.
Fruktkake	100	1 stk.	1 - 2	15 - 20	Snu den etter halve tiden.
Brød	100	1 000 g	15 - 20	10 - 15	Snu etter halve steke-tiden.
Oppskåret brød	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Snu etter halve steke-tiden.
Rundstykker	100	4 rundstykker	5 - 8	5 - 10	Snu etter halve steke-tiden.

## Tining av frukt

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Jordbær	100	300	8 - 12	10 - 15	Tines tildekket, rør om etter halv-gått tid.
Plommer, kirsebær, bringebær, solbær, aprikoser	100	250	8 - 10	10 - 15	Tines tildekket, rør om etter halv-gått tid.

## Tilberedning/smeltning

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Sjokolade/glasur	600	150	2 - 3	-	Rør etter halve tiden.

Matvarer	Effekt (watt)	Mengde (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Smør	200	100	2 - 4	-	Rør etter halve tiden.

#### Tining av oppvarming

Matvarer	Effekt (watt)	Antall	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Babymat på glass	300	200 g	2 - 3	-	Rør om etter halve tiden, kontroller temperaturen.
Babymelk (flaske 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Sett skje i flasken, rør om og kontroller temperaturen.
Halvfabrikata	600	400 – 500 g	14 - 20	5	Fjern aluminiumslokk og snu etter halve tiden.
Frossen ferdigmat	400	400 – 500 g	4 - 6	5	Fjern aluminiumslokk og snu etter halve tiden.
Melk	1000	1 kopp cirka 200 ml	1:15 - 1:45	-	Sett en skje i beholderen.
Vann	1000	1 kopp cirka 200 ml	1:30 - 2	-	Sett en skje i beholderen.
Saus	600	200 ml	1 - 2	-	Rør etter halve tiden.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Rør etter halve tiden.

## Steketabell

Matvarer	Effekt (watt)	Antall	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Hel fisk	500	500 g	8 - 10	-	Tilberedes tildekket – drei beholderen flere ganger i løpet av tilberedningen.
Fiskefileter	500	500 g	6 - 8	-	Tilberedes tildekket – drei beholderen flere ganger i løpet av tilberedningen.
Grønnsaker, kort tilberedningstid, friske <sup>1)</sup>	600	500 g	12 - 16	-	Tilsett omtrent 50 ml vann, tilberedes tildekket, rør om etter halv-gått tid.
Grønnsaker, kort tilberedningstid, frosne <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 18	-	Tilsett omtrent 50 ml vann, tilberedes tildekket, rør om etter halv-gått tid.
Grønnsaker, lang tilberedningstid, friske <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 20	-	Tilsett omtrent 50 ml vann, tilberedes tildekket, rør om etter halv-gått tid.

Matvarer	Effekt (watt)	Antall	Tid (min)	Hviletid (min)	Kommentarer
Grønnsaker, lang tilberedningstid, frosne <sup>1)</sup>	600	500 g	18 - 24	-	Tilsett omtrent 50 ml vann, tilberedes tildekket, rør om etter halv-gått tid.
Poteter med skall på	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Tilbered tildekket, rør om av og til.
Ris	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Tilbered tildekket, rør om av og til.
Popkorn	1000	-	3 - 4	-	Plasser popkorn på en plate på nederste nivå.

<sup>1)</sup> Alle grønnsakene tilberedes tildekket.

### Tabell for kombifunksjon

- Kun for utvalgte modeller.

- Bruk funksjonen: Min. Grill og mikrobølgeovn.

Matvarer	Kokekar	Effekt (watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skufflåsning	Kommentarer
2 halve kyllinger (2 x 600 g)	Glassfat med sil	300	220	40	2	Snu etter 20 min, hviletid 5 min.
gratengpoteter (1 kg)	Gratinert rett	300	200	40	2	10 min hviletid.
Svinestek (1100 g)	Glassfat med sil	300	200	70	1	Snu en gang i blant, 10 min hviletid.

## STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.

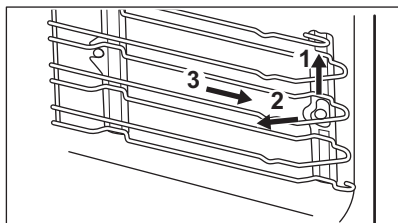
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann.
- Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.
- Tørk ovnen når ovnsrommet er vått etter bruk.

## Fjerne hyllestøttene

Påse at produktet er kaldt før vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid. Fare for brannskader.

Fjern brettstigen for å rengjøre produktet.

1. Trekk stigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.



2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.

3. Trekk ut brettstigen fra bakre feste. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

## Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekselet og ovnsrommet.



**ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren.

Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.



**OBS!** Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

## Topplampe

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

## FEILSØKING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.



Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkobling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen.</li> <li>Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.</li> </ul>
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

## Service data

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.


Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet.


Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å

beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen

med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen.

Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.



**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)