

EEBP6750.0J

---

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## INNHold

Sikkerhetsinformasjon	2	Bruke tilbehøret	15
Sikkerhetsanvisninger	3	Tilleggsfunksjoner	17
Produktbeskrivelse	6	Råd og tips	19
Betjeningspanel	7	Stell og rengjøring	34
Før første gangs bruk	9	Feilsøking	37
Daglig bruk	10	Tekniske data	38
Klokkefunksjoner	13	Energieffektiv	38
Automatiske programmer	14		

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.
- Overflødig søl må fjernes og innerglasset må vaskes før pyrolytisk rengjøring. Ta ut alle deler fra ovnen.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke de ut i front og siden i bakkant. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- Bruk bare steketermometeret som anbefales for dette produktet.

## 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 tilkoping



**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 skjoteledninger.

- 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen 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.
- 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.

## 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.

## 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.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- 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 ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## Pyrolytisk rengjøring



Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en «pyrolytisk selvrensing»-funksjon eller «første gangs bruk»-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødig matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
  - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med produktet) og særlig superclean-gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.

- Pyrolytisk selvrensing er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - sørg for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til alle mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
  - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra produktet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur mot et godt ventileret område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturoendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.
- Superclean-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.

## 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 spesifikasjon.

## Avfallsbehandling

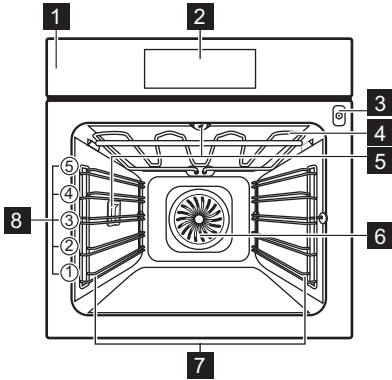


**ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

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

## PRODUKTBESKRIVELSE

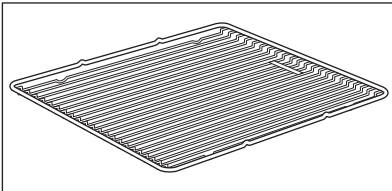
### Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Elektronisk programmering
- 3** Kontakt til steketermometer
- 4** Varmeelement
- 5** Ovnslampe
- 6** Vifte
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Brettplasseringer

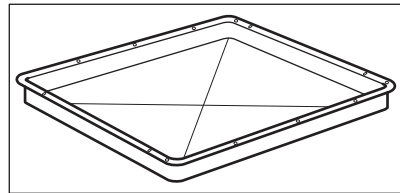
### Tilbehør

#### Rist



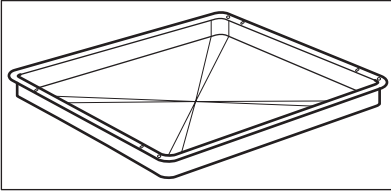
Til kokekar, kakeformer, steker.

#### Stekebrett



Til kaker og kjeks.

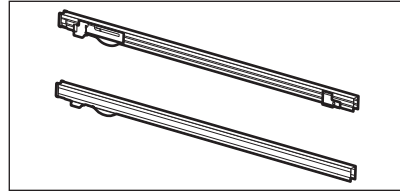
### Grill-/stekepanne



For baking og steking eller for å samle opp fett.

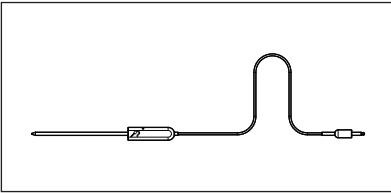
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

### Teleskopiske glideskinner



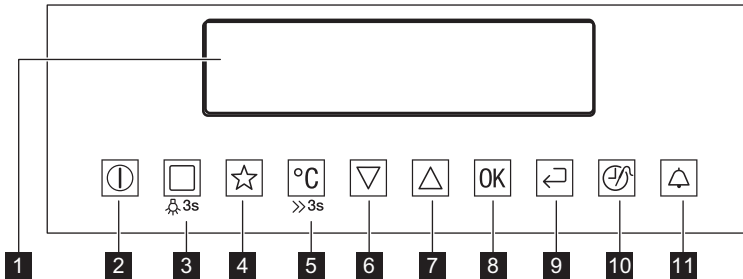
For hyller og skuffer.

### Steketermometer












## BETJENINGSPANEL

### Elektronisk programmering

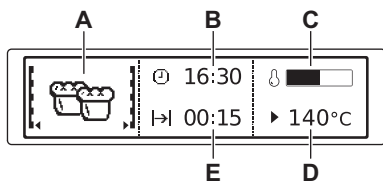


Bruk sensorfeltene til å betjene produktet.

	Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
1	-	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
2	⏻	PÅ/AV	For å slå produktet av og på.

	Sensorfelt	Funksjon	Kommentar
3		Ovnfunksjoner eller Tilberedningshjelp	Berør sensorfeltet én gang for å velge en varmfunksjon eller menyen: Tilberedningshjelp. Berør sensorfeltet igjen for å veksle mellom menyene: Ovnfunksjoner, Tilberedningshjelp. Berør feltet i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere ovnslyset. Du kan aktivere ovnslyset også når produktet er slått av.
4		Favoritter	For å lagre og få tilgang til favorittprogrammene dine.
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	For å bekrefte valget eller innstillingen.
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. Du kan også endre innstillingene for steketermometeret.
11		Varselur	For å angi funksjonen: Varselur.












## Visning



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



Andre indikatorer på displayet:

Symbol		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 varmefunksjonen er i bruk. Trykk $\nabla$ og $\triangle$ samtidig for å tilbakestille tiden.
	Beregning	Produktet beregner tilberedningstiden.
	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.
	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.

### Første tilkoping

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

## DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Navigere gjennom menyene

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ▽ eller △ for å stille inn menyalternativet.

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



Du kan alltid gå tilbake til hovedmenyen med ↶.

### Oversikt over menyene

Hovedmeny





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












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.

Sym bol	Undermeny	Beskrivelse
	Lydnivå	Justerer trykketonenes 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.
	Husk å rengjøre !	Minner deg på at produktet må rengjøres.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestiller alle innstillinger til fabrikkinnstillinger.

## Ovnfunksjoner

Varmefunksjon		Bruksområde
	Ekte varmluft	For å bake på opptil 3 brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still inn temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for funksjonen: Over-/Undervarme.
	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: Over-/Undervarme.
	Lavtemperatursteking	For å tilberede møre, saftige steker.
	Over-/Undervarme	For å bake eller steke retter på én brett plassering.
	Frossen mat	For å lage halvfabrikata og hurtigmat som f.eks. pottes, frites, stekte poteter og sprø vårruller.
	Gratinerer med vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brett plassering. 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.

Varmefunksjon		Bruksområde
	Varmluft med fukt	For å spare energi når du baker eller tilbereder bakverk. Også for å bake bakverk i form på 1 brettplatering. Denne funksjonen brukes til å definere energiklasse iht. EN50304.
	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: Ovnfunksjoner.
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 varmfunksjon, vil linjen på displayet vise seg. Feltet viser at temperaturen øker.







## Hurtigoppvarmings-indikator

Denne funksjonen reduserer oppvarmingstiden.

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

## KLOKKEFUNKSJONER

### Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon		Bruksområde
	Varselur	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. Bruk  for å aktivere funksjonen. Trykk  eller  for å angi minutter og <b>OK</b> for å starte.
	Steketid	Slik angir du lengden på en operasjon (maks. 23 t 59 min).
	Ferdigtid	For å angi utklingstid for en ovnsfunksjon (maks 23 t 59 min).

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.
- Funksjonene: Steketid og Ferdigtid fungerer ikke når du bruker steketermometeret.

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:

- 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. Gjelder ikke for varmefunksjoner med steketermometer.

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**.

## AUTOMATISKE PROGRAMMER

---



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 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.

## Kjernetempersensor

To temperaturer må stilles inn: ovnstemperaturen og kjernetemperaturen.

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet har nådd innstilt temperatur, slår produktet seg av.

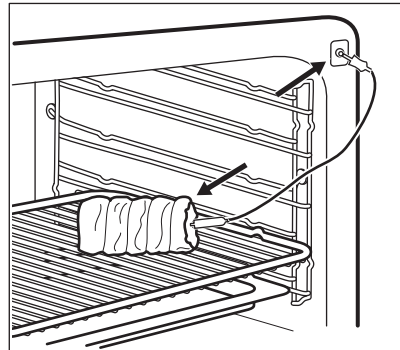


**OBS!** Bruk bare steketermometeret som følger med eller originale reservedeler.



Steketermometeret må sitte i kjøttet og i stikkkontakten under tilberedningen.

1. Slå på produktet.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på fronten av produktet.



Displayet viser symbolet for steketermometeret.

4. Trykk  $\triangle$  eller  $\nabla$  innen 5 sekunder for å angi kjernetemperaturen.
5. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

Produktet regner ut en omtrentlig ferdigtid. Ferdigtiden er forskjellig for forskjellige mengder mat, ovnstemperaturen som er stilt inn (minimum 120 °C) og modusen som er i bruk. Etter ca 30 minutter har produktet beregnet ferdigtiden.

6. Trykk på  $\text{⏏}$  for å endre kjernetemperaturen.

Når kjøttet når den angitte kjerne temperaturen, høres et lydsignal. Produktet slår seg automatisk av.

7. Berør et sensorfelt for å stoppe lydsignalet.
8. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta kjøttet ut av ovnen.



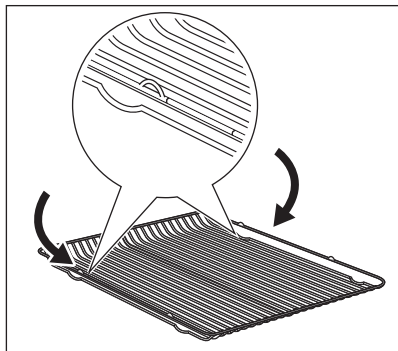
### ADVARSEL!

Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret.

## Sette på plass tilbehøret

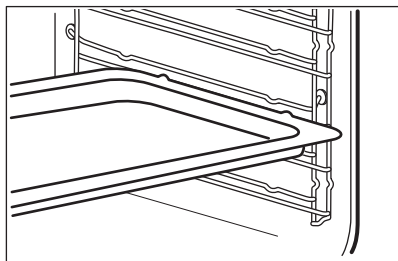
Rist:

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



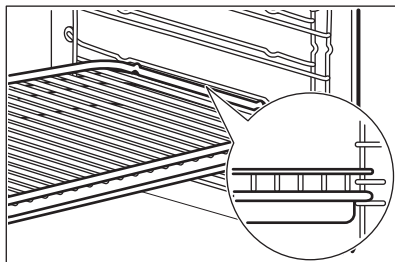
Grill – /stekepanne:

Skyv grill – /stekepannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill – /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



- 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.

## Teleskopskinner – sette inn ovnstilbehøret



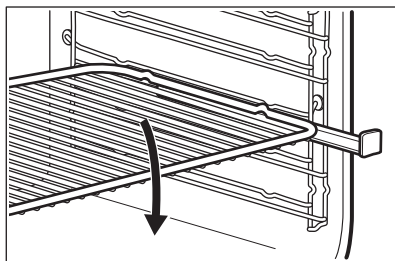
**OBS!** Sørg for at du trykker de uttrekkbare ovnsskinnene helt tilbake i produktet før du lukker ovnsdøren.

Rist:

Sett ovnsristen på teleskopskinnene slik at stengene i risten vender ned.



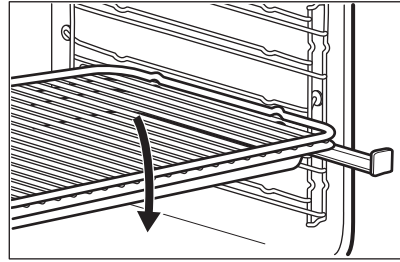
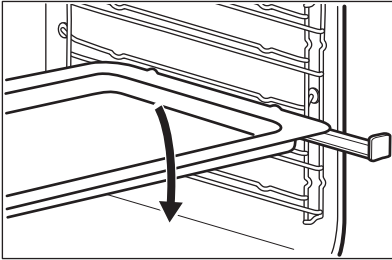
Den forhøyede rammen rundt ovnsristen er en spesiell sikkerhet for at kokekaret ikke skal skli av.



Stekerbrett eller grill-/stekepanne:



Sette stekebrettet eller grill – /stekepannen på teleskopskinnene.



Rist og grill – /stekepanne sammen:


Sett risten oppå grill – /stekepannen. Sett risten og grill – /stekepannen på teleskopskinnene.

## TILLEGGSFUNKSJONER

### Favoritter

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

### Lagre et program


1. Slå på maskinen.
2. Velg en varmefunksjon.
3. Berør  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  eller  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  eller  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.



Trykk  for å gå direkte til meny: Favoritter. Du kan også bruke den når produktet er av.

### Bruke barnesikringen

Barnesikringen forhindrer at produktet slås på ved et uhell.




Hvis pyrolysefunksjonen er i drift låses døren automatisk. En melding vil vises i displayet når du berører et sensorfelt.

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



## Tastesperre

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

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



Hvis pyrolysefunksjonen er i drift er døren låst og et tastesymbol lyser på displayet.



For å deaktivere funksjonen, trykk . Displayet viser en melding. Trykk  igjen og deretter **OK** for å bekrefte.




Når du slår av produktet, deaktiveres også funksjonen.

## Set + Go

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

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

Trykk på et sensorfelt (unntatt for ) for å starte funksjonen: Set + Go. Den valgte varmfunksjonen starter.

Når varmfunksjonen er ferdig, høres et lyssignal.



- Tastesperre er på når varmfunksjonen er i drift.
- Meny: 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)	Utkoplingstid (t)
30 – 115	12,5
120 – 195	8,5
200 – 245	5,5
250 – maksimum	1,5



Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnsllys, steketermometer, Ferdigtid, Steketid.

## 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.

## 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.

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

Den automatiske temperaturen er 70 °C.

Anbefalt brett plassering: 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 plasseringer 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.

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
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 er ujevnt 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.

## Baking i en høyde:

Kaker i form

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake og brioche	Ekte varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Formkake/frukt-kake	Ekte varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Fettfri formkake	Ekte varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Fettfri formkake	Over-/Under-varme	160	35 - 50	2
Tertebunn – mørdeig	Ekte varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Kakebunn – sukkerbrødmiks	Ekte varmluft	150 - 170	20 - 25	2

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Ekte varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over-/Undervarme	180	70 - 90	1
Ostekake	Over-/Undervarme	170 - 190	60 - 90	1

**1)** Forvarm ovnen.

#### Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Flettebrød/-krans	Over-/Undervarme	170 - 190	30 - 40	3
Julekake	Over-/Undervarme	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første del av bakesprosessen. 2. Andre del av bakesprosessen.	Over-/Undervarme	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vannbakkels/eclair	Over-/Undervarme	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rullekake	Over-/Undervarme	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Strøsselkake (tørr)	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelkake med smør/sukkerkaker	Over-/Undervarme	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig <sup>2)</sup> )	Ekte varmluft	150	35 - 55	3

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) <sup>2)</sup>	Over-/Under-varme	170	35 - 55	3
Fruktterter av mördeig	Ekte varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvark, krem, vaniljekrem)	Over-/Under-varme	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

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

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

## Kjeks

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Butterdeig	Ekte varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Mördeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mördeigsbakst/butterdeigbakst	Over-/Under-varme	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Småkaker av sukkerbrøddeig	Ekte varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Småkaker med eggehvite/Marengs	Ekte varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	Ekte varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Kjeks av gjærdeig	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småkaker av butterdeig	Ekte varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Små gjærbakst	Ekte varmluft	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Små gjærbakst	Over-/Under-varme	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Small cakes / Småkaker (20 stk. per stekebrett)	Ekte varmluft	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Småkaker (20 stk. per stekebrett)	Over-/Undervarme	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

## Gryteretter/grateng

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

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

## Varmluft med fukt

Matvarer Matvaretype	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Potetgrateng	190 - 210	55 - 80	2
Dessert	180 - 200	45 - 60	2

Matvarer Matvaretype	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Tysk ringkake eller brioche	160 - 170	50 - 70	1
Flettebrød/-krans	170 - 190	40 - 50	2
Strøsselkake (tørr)	160 - 170	20 - 40	3
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	20 - 40	2

## Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Ekte varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
			2 posisjoner	3 posisjoner
Vannbakkels/ eclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Tosca kake, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

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

Kjeks / small cakes / småkaker / små gjærbakst

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
			2 posisjoner	3 posisjoner
Sandkaker	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mørdeigsbakst/ gjærbakst	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkaker av sukkerbrøddeig	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kjeks av eggeh- vite, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kjeks av gjær- deig	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Småkaker av butterdeig	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Små gjærbakst	180	20 - 30	1 / 4	-



Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
			2 posisjoner	3 posisjoner
Small cakes / Småkaker (20 stk. per stekebrett)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

## Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen for å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk med en kjernetemperatur på maksimalt 65 °C.

Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. Du kan bruke steketermometeret for å forsikre deg om at kjøttet har riktig kjernetemperatur (se tabell for steketermometeret).

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.



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. Sett steketermometeret inn i kjøttet.
4. Velg funksjonen: Lavtemperatursteking og still inn korrekt kjernetemperatur.

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Oksefilet	1 000 – 1 500 g	120	90 - 150	3
Kalvestek	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Steker	200 – 300 g	120	20 - 40	3

## Pizzafunksjon

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (med mye fyll)	180 - 200	20 - 30	2
Terter	180 - 200	40 - 55	1
Spinatkake	160 - 180	45 - 60	1

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Terte	170 - 190	45 - 55	1
Eplekake, tildekket	150 - 170	50 - 60	1
Grønnsakspai	160 - 180	50 - 60	1
Usyret brød	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Bakverk av buttedeig	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekake (pizzalignende rett fra Alsace)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroger (russisk versjon av calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<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 stekingen. Dette gir bedre stekeresultater.
- Du kan deaktivere produktet ca. 10 minutter før steketiden er ferdig og bruke restvarmen.

## Steketabeller

### Storfekjøtt

Matvarer	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Grytestek	1 – 1,5 kg	Over-/ Under-varme	230	120 - 150	1
Engelsk Roast Beef eller filet: lett stekt – rød	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Matvarer	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Engelsk Roast Beef eller filet: medium – rosa	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Engelsk Roast Beef eller filet: godt stekt – grå	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

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

### Svinekjøtt

Matvarer	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1 – 1,5 kg	Gratinerings med vifte	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/ribbe	1 – 1,5 kg	Gratinerings med vifte	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	Gratinerings med vifte	160 - 170	50 - 60	1
Svineknoke (kokt på forhånd)	750 g – 1 kg	Gratinerings med vifte	150 - 170	90 - 120	1

### Kalvekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1	Gratinerings med vifte	160 - 180	90 - 120	1
Kalveskanker	1.5 - 2	Gratinerings med vifte	160 - 180	120 - 150	1

### Lammekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C) Brett-plassering	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben / lammestek	1 - 1.5	Gratinerings med vifte	150 - 170	100 - 120	1
Lammerygg	1 - 1.5	Gratinerings med vifte	160 - 180	40 - 60	1

## Spill

Matvarer	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Haresadel/lår	inntil 1 kg	Over-/Undervarme	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Hjortesadel	1,5 – 2 kg	Over-/Undervarme	210 - 220	35 - 40	1
Lårstykke av hjort	1,5 – 2 kg	Over-/Undervarme	180 - 200	60 - 90	1

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

## Fjærkre

Matvarer	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	Gratinerer med vifte	200 - 220	30 - 50	1
Halv kylling	400–500 g hver	Gratinerer med vifte	190 - 210	35 - 50	1
Kylling, høns	1 – 1,5 kg	Gratinerer med vifte	190 - 210	50 - 70	1
And	1,5 – 2 kg	Gratinerer med vifte	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 – 5 kg	Gratinerer med vifte	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 – 3,5 kg	Gratinerer med vifte	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 – 6 kg	Gratinerer med vifte	140 - 160	150 - 240	1

## Fisk (dampet)

Matvarer	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	1 - 1.5	Over-/Undervarme	210 - 220	40 - 60	1

## Min. Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brett plasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brett plassering 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	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinerygg	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kam av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammerygg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Max. Grill

Matvarer	Tid (min)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	8 - 10	6 - 8	4
Svinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	10 - 12	6 - 8	4
Filet/hjortestek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Ristet brød <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Varme smørbrød	6 - 8	-	4

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

## Frossen mat

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frossen panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frosne pizzabiter	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynne	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Grønnsaker/Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Reven potetgrateng	210 - 230	20 - 30	3

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fersk lasagne/ cannelloni	170 - 190	35 - 45	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ovnsbakt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	2

### Frossen ferdigmat

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Frossen pizza	Over-/Under-varme	ifølge produsentens anvisninger	ifølge produsentens anvisninger	3
Pommes frites <sup>1)</sup> (300 – 600 g)	Over-/Under-varme eller Gratinerings med vifte	200 - 220	ifølge produsentens anvisninger	3
Baguetter	Over-/Under-varme	ifølge produsentens anvisninger	ifølge produsentens anvisninger	3
Fruktterter	Over-/Under-varme	ifølge produsentens anvisninger	ifølge produsentens anvisninger	3

<sup>1)</sup> Snu pommes fritesene 2 eller 3 ganger i løpet av tilberedningen.

### Tine

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

Matvarer	Antall	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (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	-

Matvarer	Antall	Opptingstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
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.
Blotkake	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 enliterskrukker), 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

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

1) La stå i ovnen etter at den er slått av.

## Tørking

- Bruk brett som er belagt med matpapir eller stekepapir.
- For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la

den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

### Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## Bake brød

Forvarming anbefales ikke.



Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hvetebrød	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rugbrød	190 - 210	50 - 70	2
Mørkt brød	180 - 200	50 - 70	2
Helkornbrød	170 - 190	60 - 90	2

## Tabell for steketermometer

### Storfekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Ribbe/filetstek: lett stekt - rød	45 - 50
Ribbe/filetstek: medium - rosa	60 - 65
Ribbe/filetstek: godt stekt - grå	70 - 75

### Svinekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Skulder/nakke/skinke av svin	80 - 82
Koteletter (rygg)/røkt svinekam	75 - 80
Kjøttpudding	75 - 80

### Kalvekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveskanker	85 - 90

### Fårestek/lam

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Fårelår	80 - 85
Fåresadel	80 - 85
Lammestek med ben / lammelår	70 - 75

## Spill

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Haresadel	70 - 75
Harelår	70 - 75
Hel hare	70 - 75
Hjortesadel	70 - 75
Lårstykke av rådyr/hjort	70 - 75

## Fisk

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Laks	65 - 70
Ørret	65 - 70

## STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

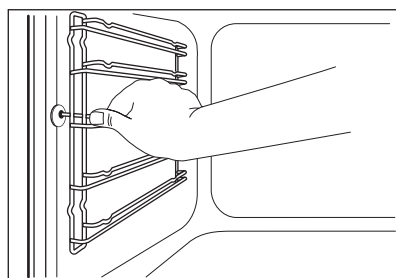
**Merknader om rengjøring**

- 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. Fettopsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- 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.

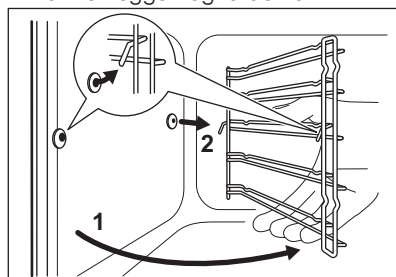
**Fjerning av brettstignene**

For å rengjøre ovnen fjerner du ovnsstignene.

1. Trekk den fremre delen av brettstiger ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstignene ut fra veggen og ta den ut.



Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.



Holderne på teleskopskinnene må peke forover.

## Pyrolyse



**OBS!** Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger.



**Den pyrolytiske rengjøringsprosedyren starter ikke:**

- hvis du ikke tok steketermometeret ut av kontakten.
  - hvis du ikke har lukket ovnsdøren helt.
- Fjern det verste smusset manuelt.



**OBS!** Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som funksjonen: Pyrolyse. Dette kan skade produktet.

1. Rengjør dørens innside med varmt vann for å unngå at rester brenner seg fast på grunn av den varme luften.
2. Aktiver produktet og velg fra hovedmenyen funksjonen: Pyrolyse.  
Trykk **OK** for å bekrefte.
3. Velg varighet for rengjøringsprosedyren:

Tilvalg	Beskrivelse
Lett	1 t for lav mengde smuss
Normal	1 t 30 min for normal mengde smuss
Intensiv	2 t 30 min for høy mengde smuss

4. Trykk på **OK** for å bekrefte.



Når den pyrolytiske rengjøringsprosedyren starter, låser produktet døren.



For å stoppe pyrolytisk rengjøring før den er ferdig, må du deaktivere produktet.



**ADVARSEL!** Produktet vil være svært varmt etter at funksjonen er fullført. La det kjøle seg ned. Fare for brannskader.



Etter at funksjonen er ferdig, vil døren være låst under nedkjølingsperioden. Enkelte av produktets funksjoner er ikke tilgjengelige i nedkjølingsperioden.

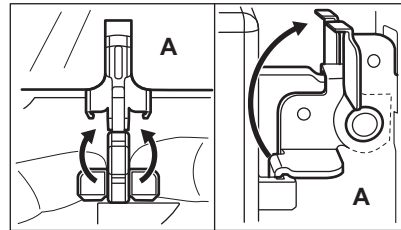
## Fjerning og montering av døren

Du kan ta av døren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Antall glasspaneler er forskjellig for ulike modeller.

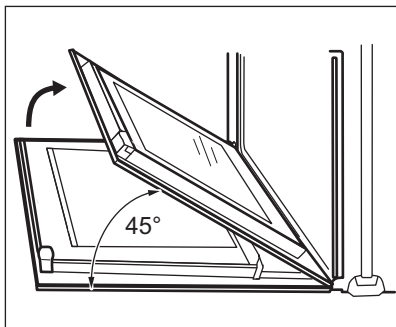


**ADVARSEL!** Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung.

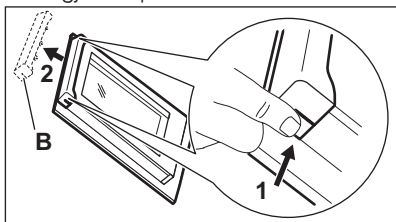
1. Åpne døren helt.
2. Løft klemmefestene (A) helt opp på begge dørhengslene.



3. Lukk døren til den har en vinkel på ca. 45°.

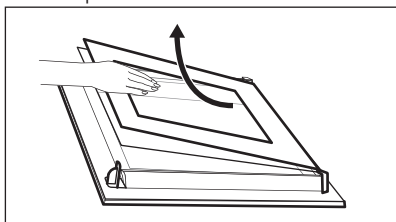


4. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra produktet.
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag. Dette er for å unngå skraper.
6. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



**OBS!** Hvis du bruker makt på glasset, særlig på kantene på frontpanelet, kan glasset knuse.

7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
8. Hold dør glasspanelene øverst i kanten én etter én og trekk dem oppover og ut av sporet.



9. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet omhyggelig. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og døren igjen. Gjenta

trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter den minste ruten først, så den store.

## Skifte lyspære

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

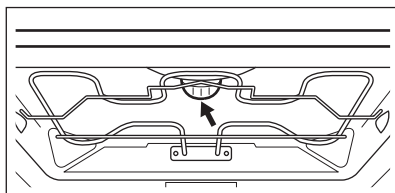


**ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.

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

## Topplampe

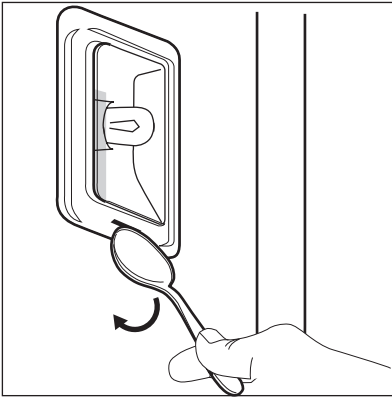
1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.



2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

## Lyspæren på siden

1. Fjern den venstre brettstigen for å få tilgang til lampen.
2. Bruk en smal, butt gjenstand (f.eks. skaffet på en teskje) for å fjerne glassdekselet.



3. Rengjør lampedekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
5. Monter glassdekselet.
6. Monter den venstre ovnsstigen.

## 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.
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 F111.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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.)	.....

## TEKNISKE DATA

### Tekniske data

Elektrisk spenning	220 – 240 V
Frekvens	50 Hz

## ENERGIEFFEKTIV

### Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Küppersbusch
Modellidentifikasjon	EEBP6750.0J
Energieffektivitetsindeks	92,9
Energieffektivitetsklasse	A

Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,99 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0,79 kWh/syklus
Antall stekovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	71 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	40.0 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater  
– Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller  
– metoder for måling av ytelse.

## 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 funksjonen: **Varmluft med fukt**, lampen slukkes etter 30 sekunder. Du kan aktivere den igjen i henhold til dine preferanser.
- Når du bruker **Økofunksjoner** lampen deaktiverer. Du kan aktivere den igjen i henhold til dine preferanser.

## 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)