

NO BRUKSANVISNING

KOMBIDAMPOVN

De Dietrich 



KJÆRE KUNDE,

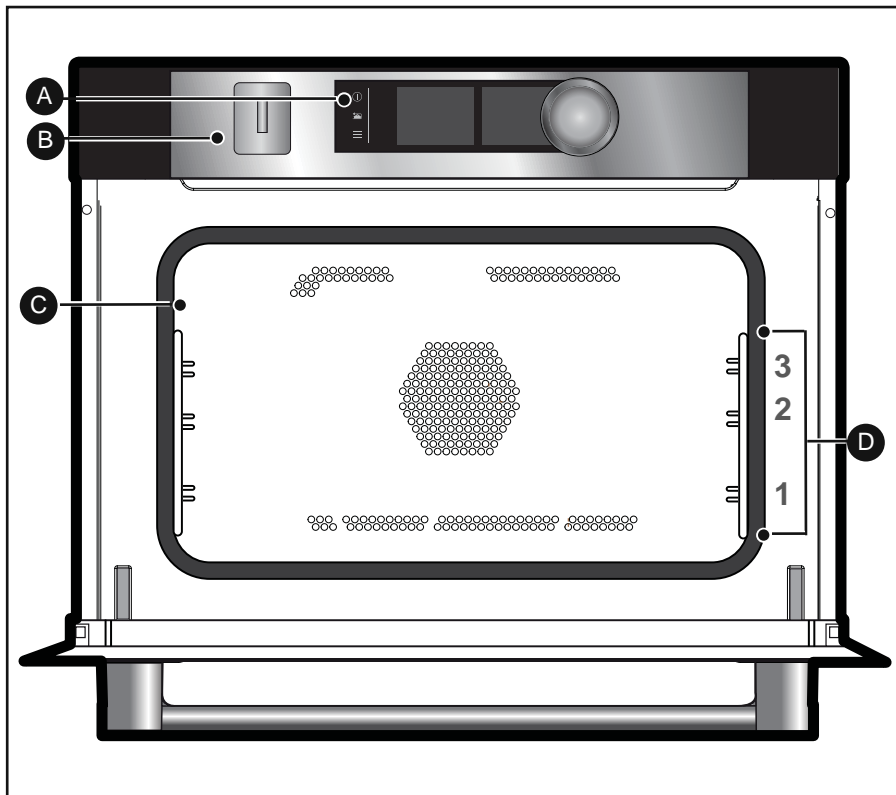
Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.
Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.
Takk for tilliten til oss.

INNHALDSFORTEGNELSE

1 / Presentasjon av ovnen	4
Kontroller og display	5
Tilbehør	6
Påfyllingsskuff.....	7
Første innstillinger - sette i gang	8
2 / Tilberedningsmoduser	9
Modus «Programvalg»	10
Modus «Programvalg damp»	10
◦ Favoritter (funksjoner i minnet)	12
◦ Tilberedningsfunksjoner	13
◦ Tørk.....	15
Modus «Tilberedningsguide»	16
Modus «Kombinert damp»	16
◦ Liste over retter	17
3 / Innstillinger	20
Tastelås	21
4 / Minuttnedtelling.....	21
5 / Vedlikehold - rengjøring	22
Ytre overflate	22
Demontere rillene	22
Rengjøre de innvendige glassrutene.....	22
Ta av og sette tilbake ovnsdøren	22
Bytte lyspære.....	24
Rengjøringsfunksjon.....	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Tømme vanntanken	26
◦ Avkalking av varmeelementet	27
6 / Feil og løsninger.....	28
7 / Kundeservice	29
Samsvarstester.....	30

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

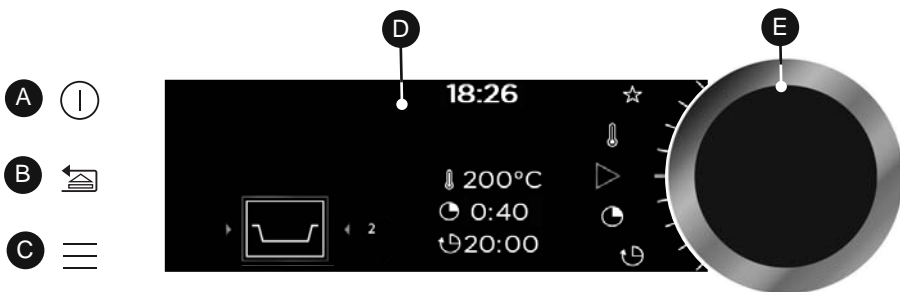
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken
- C** Lampe
- D** Riller (3 posisjoner)

• 1 PRESENTASJON AV OVNE

KONTROLLER OG DISPLAY



A **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)

B **Tast for å gå tilbake**
(kort trykk) og / eller
Tast for å åpne skuffen
(langt trykk)

C **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger,
minutt nedtelling, rengjøring)

D **Displayer**

E **Dreiebryter med midtstilt tast** (kan ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.

- Trykk i midten for å bekrefte et valg.


SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

 Starte tilberedningen

 Stoppe tilberedningen

 Temperatur

 Tilberedningstid

 Klokkeslett tilberedningsslutt (utsatt start)

 Damp

 Tilberedninger i minnet

 Tastaturlås

 Dørlås under pyrolyse



Tallet viser til anbefalt rille

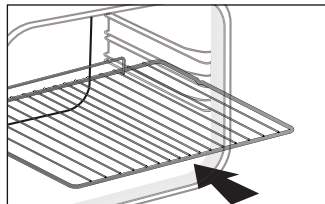
• 1 PRESENTASJON AV OVNE

TILBEHØR (avhengig av modell)

- Sikkerhetsrist som hindrer velting

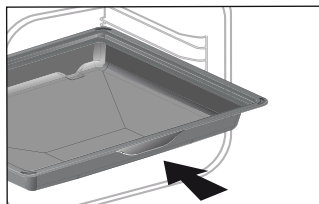
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.

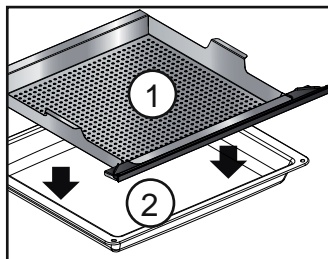


- Damppanne for 100% DAMP

1 - Perforert dampkokerpanne som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.

2 - Flerbrukspanne, langpanne 45 mm som samler opp kondensvannet.

Sett det perforerte brettet i rustfritt stål på flerbrukspannen og sett dem på nederste rille.



Viktig

Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

PÅFYLLINGSSKUFF

- Fylle vanntanken

Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

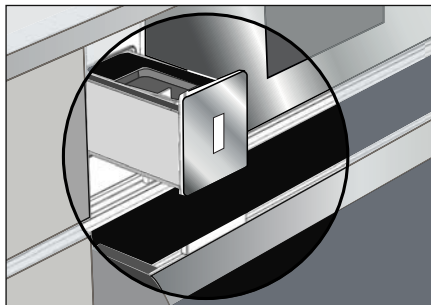
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

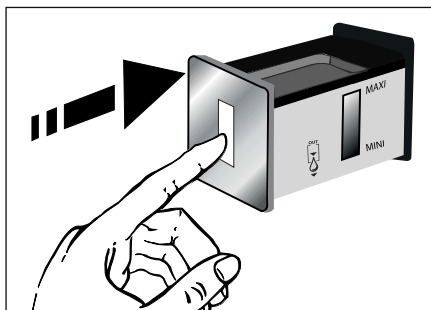
Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



Råd

Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannivået stabiliserer seg.

Fininnstill nivået om nødvendig.



Viktig

Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.

Viktig

Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes. Den automatiske tømmesyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel «Vedlikehold - Tømmefunksjon».

• 1 PRESENTASJON AV OVNEN

FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strøbrudd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.


- Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.


Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny



Trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

• 2 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PROGRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**PROGRAMVALG DAMP**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur, dampprosent og steketid.

3



Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

4




Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE + DAMP**» for å lage en klassisk oppskrift med damp eller en oppskrift med 100% damp ved hjelp av veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

• 2 TILBEREDNING



MODUS «PROGRAMVALG»

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steke-tid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen og bekreft modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberednings-funksjon i listen nedenfor, og bekreft valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørk



Favoritter (du kan lagre 3 funksjo-
ner)



MODUS «PROGRAMVALG DAMP»

Denne tilberedningsmodusen gjør maten mykere og behandler den mer skånsomt slik at den beholder smaken. Maten tørker ikke ut og får en sprø skorpe (i kombinert modus).

Du kan selv innstille alle stekeparametrene samt dampprosenten.

Velg modusen «Programvalg damp» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Velg deretter en av stekefunksjonene fra listen nedenfor, og bekreft.

- Slik tilbereder du mat kun med damp.



100% damp

- Slik lager du en klassisk tilberedning kombinert med damp (kombinert damp):



Damp tradisjonell



Damp turbogrill



Damp varmluft

• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, anbefaler ovnen en eller to rillenivåer.


- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres (avhengig av valgt modus) før tilberedningen starter (temperatur, steketid, dampprosent og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steke-temperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.


 **Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.**



DAMPPROSENT

(Kun Programvalg damp)

Ovnen anbefaler en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge dampsymbolet  og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 50 og 100%) i modusen damp 100%, og mellom 20 og 80% i kombinert modus), og bekreft valget ditt.


• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette steking.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsatt tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.


FAVORITTER (kun Programvalg)

- Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.

I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid.

Vri bryteren og velg symbolet  for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.


Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne   eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet.


Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft.

Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter  ». Bekreft.

- Velg ett av minnene som allerede er lagret   eller  og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.







• 2 TILBEREDNING



FUNKSJONER FOR PROGRAMVALG (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	190°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige.
 Varmluft + tradisjonell	180°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	190°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Underverme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

 **Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.**

• 2 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskeer og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Godt egnet til å holde maten varm eller for å varme tallerkener, samt for å heve brøddeig eller bolledeig (formen settes på ovnsbunnen, og ovnen må ikke være varmere enn 40°C).
 Tining	35°C 35°C - 75°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (frukterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på en stekeplate på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen. En posisjon for BRØD finnes også i tilberedningsguiden for DAMP.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 2 TILBEREDNING



TØRKEFUNKSJON (kun Programvalg)

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 2 TILBEREDNING



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE»



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE
+ DAMP»



KOMBINERT DAMP



DAMPGUIDE 100%

Disse to modusene velger stekeinnstillingene som egner seg best for retten du vil lage. Modusene brukes til oppskrifter med eller uten damp, eller 100% damp.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «TILBEREDNINGSGUIDE» eller «KOMBINERT DAMP» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (se de detaljerte listene over retter nedenfor):

- Velg deretter kategorien, f.eks. «Fjærkre/vilt», og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «kylling» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnen beregner automatisk steketid og rillenivå, og viser dette i displayet.


- Sett retten inn i ovnen og bekreft.

 **For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for stekeslutt  og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

 **Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.**

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UTEN DAMP (TILBEREDNINGSGUIDE)



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Oksestek
Svinestek
Kalvekoteletter *



FISK

Laks
Ørret
Abbor
FiskegrYTE



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Bakte poteter



BRØD

Boller
Brød
Baguetter



BAKVERK

Dessertpai
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Kake
Yoghurtkake
Marengs
Yoghurt
Frukt-crumble
Kjeks/småkaker

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvamingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 2 TILBEREDNING

4 LISTE OVER RETTER MED DAMP (KOMBINERT DAMP)

FJÆRKRE/VILT

Kylling
Andebryst *
And

KJØTT

Lam
Svinestek
Kalvestek
Svinefilet
Kalvefilet

FISK

Bakt fisk
Fiskegryte
Hel fisk
Gryterett m/laks

GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte grønnsaker
Bakte poteter

BAKVERK

Bløtkakebunn
Pudding/kremkake
Kake
Cupcakes
Formkake
Eplepai
Valnøttkake
Kokospudding

BRØD

Brød
Baguetter
Halvsteckt brød
Frossen deig
Forfriske brød


AVANSERTE RETTER

Lasagne
Bærpai
Glaserte grønnsaker
Poteter
Risotto
Ferske retter
Frosne retter

TINING

Kjøtt
Fisk
Brød-kaker

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.

 Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarming. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 2 TILBEREDNING



100% DAMP (DAMPGUIDE)



GRØNNSAKER

Blomkål
Brokkoli
Brekkebønner
Gulrøtter i skiver
Poteter
Grønne erter
Purre
Squash
Gresskar
Artisjokker
Asparges
Selleri
Gresskar
Bladbeter
Spinat
Rosenkål




KJØTT

Kyllingbryst
Kalkunskiver
Svin - filet



FISK

Hel fersk fisk
Fersk fiskefilet
Blåskjell
Skjell
Reker
Middelhavsreker

 I denne funksjonen viser displayet når du skal sette tilbehøret for 100% damp inn i ovnen. Sett den på nederst på rille 1.

• 3 INNSTILLINGER



INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus, lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokke

Endre klokkeslettet og bekreft.
Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyder

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.



Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.





Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:
Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.






Hvis du trykker på tilbaketasten  eller meny-tasten , vil lyset aktiveres igjen i ovnen under tilberedningen.

• 3 INNSTILLINGER






TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tilbaketasten  og meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  forsvinner fra displayet.

• 4 MINUTTNEDTELLING



MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDTELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtelling starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB:

Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtelling må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtelling, stopper du tidsuret.

• 5 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

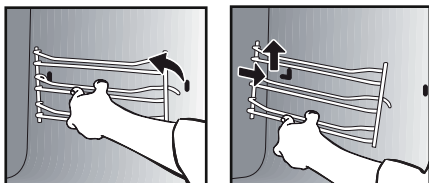
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



INNVEDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

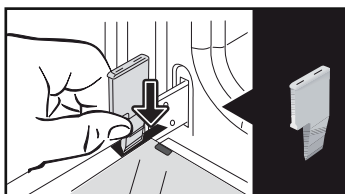


Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovns glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

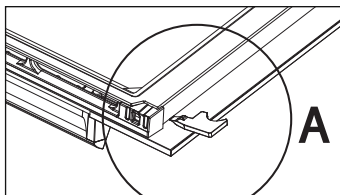
TA AV OG SETTE TILBAKE OVNSDØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Slik gjør du for å ta av rammen og ruten sammen:

Stikk de to andre stopperne i stedene **A** beregnet til dette.



Trykk oppover for å frigjøre rammen og ruten.



• 5 VEDLIKEHOLD

Ta av rammen og ruten.
Vipp opp de innvendige rutene på døren
for å ta dem av.



Denne enheten består av 2 ruter. Den første har 2 gummistoppere på de 2 hjørnene foran.

Rengjør ruten med en myk svamp og oppvaskmiddel.

Legg ikke ruten ned i vann.

Ikke bruk skurekremer eller skuresvamper. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

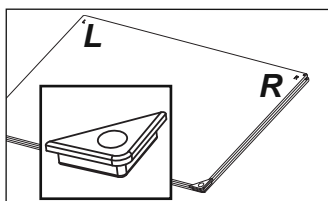
Etter rengjøring, sett den første ruten i døren.

Sett på plass de 2 svarte stopperne i hjørnene før du starter med den andre ruten. Pass på at ruten settes riktig vei.

Da må du se:

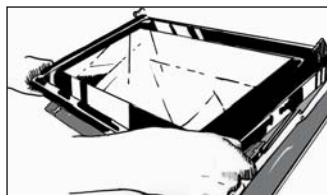
Øverst til venstre: **L**

Øverst til høyre: **R**

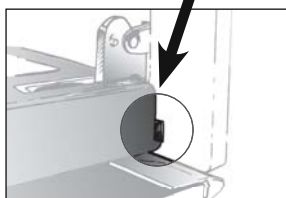
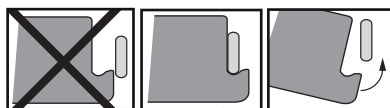


Sett deretter denne andre ruten oppå den første.

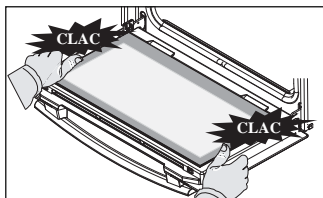
Sett tilbake enheten med ramme og utvendige ruter i døren.



Sørg for at rammen settes godt fast under tappene ved siden av hengselet.



Klips rammen fast ved å klemme den inntil døren. Ikke trykk kun på rammen.



Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 5 VEDLIKEHOLD



BYTTE LYSPÆRE

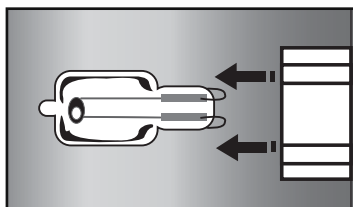
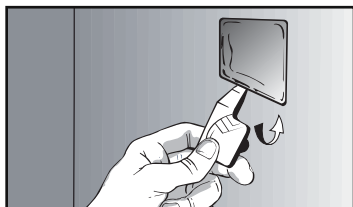


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Demonter først venstre siderille.

Lampen er tilgjengelig på innsiden av ovnen.

Trykk på beskyttelsesglasset ved hjelp av plastkilen for å ta den av.

Skift pæren (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot.

Sett støpselet tilbake i stikkkontakten igjen.



RENGJØRINGSFUNKSJON

(rengjøring av innsiden)



Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

RENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et rengjøringsprogram med pyrolyse:

Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE ET RENGJØRINGSPROGRAM MED PYROLYSE

Du kan velge mellom to pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.

• 5 VEDLIKEHOLD



Pyro ECO: varighet 1 time 30 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer


Grundig rengjøring av ovnens innside.

RENGJØRING MED UMIDDELBAR START

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrensjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.


I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00. Ovnens avkjøles etter hver pyrolyse. Ovnens kan ikke brukes i dette tidsrommet.

 Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnens er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.


RENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)  og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft to ganger.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.

• 5 VEDLIKEHOLD



TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)



Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen «Tøm tank» og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de to tømmemodusene, SPEED eller AUTO (se forklaring nedenfor) og gå frem på samme måte som for en automatisk tømning ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømning ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget «Aksepter ikke» og bekreft, ellers velg «Aksepter» og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller AUTO og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømning.



Tømmefunksjon **SPEED**:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp.

Tømningen varer ca. 20 sekunder.



Tømmefunksjon **AUTO**:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i

tanken.

Tømningen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømningen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømningen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

• 5 VEDLIKEHOLD



AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en «anbefalt avkalking», kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på «Aksepter ikke» og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene «med damp» ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen «obligatorisk avkalking» vises, må du absolutt avkalke. Velg da «Aksepter» og bekreft.



Viktig
Når displayet viser «obligatorisk avkalking», må du absolutt avkalke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen «Avkalking» og bekreft.

Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekreft.

- Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.

- Lukk skuffen manuelt. Syklusen «Rengjøring» starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

TRINN 3: SKYLLING

Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Skylling» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.

Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 6 FEIL OG LØSNINGER

- **«Auto Stop» vises i displayet.** Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- **Feilkoden begynner på bokstaven «F».** Ovnens har registrert en feil. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- **Ovnen blir ikke varm.** Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Skift lyspæren eller sikringen i strømanlegget. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- **Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.** Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- **Pyrolysen starter ikke.** Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

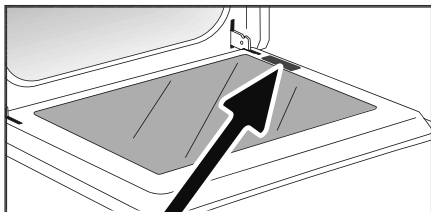
- **Symbolet «låst dør» blinker på displayet.** Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.




- **Det er vann på ovnsbunnen.** Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 7 KUNDESERVICE

REPARASJONER FRANKRIKE

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

NB:

- Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned her.

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD EN 60350:

Test	Stekeprogram	T°C	Rille	Tid	Observasjoner
Småkaker (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min	Bakeplate
	Tradisjonell	200	2	20-23 min	Bakeplate Lissium
	Varmluft	165	3 / 1	22-25 min	Forvarmet ovn: - Bakeplate - Emaljert plate
Små bakverk (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min	Bakeplate
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: - Bakeplate - Emaljert plate
Bløtkake- bunn (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min i avslått ovn uten forvarming
	Tradisjonell	175	1	45 min	2 nivåer (ikke relevant)
Epleterte (8.5.2)	Kombinert	180	1	50-55 min	Form 20 cm på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50-55 min	Forvarmet ovn: - Emaljert form rille 1
Overflategrill (9.1)	Kraftig grill	P4	2	2-3 min	Forvarming 5 min Brød på rist Lukket dør