

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

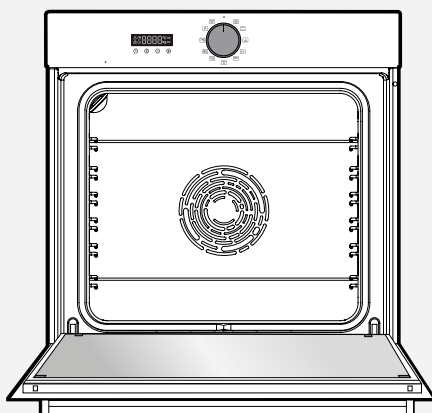
SV

Brandt



BRUKSANVISNINGER NO

OVN



CZ2100017

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825

Kjære kunde


Du har nettopp kjøpt et produkt fra **BRANDT** og vi takker for tilliten til våre produkter.

Vi har designet og produsert dette produktet med tanke på deg, din livsstil og dine behov slik at den oppfyller dine forventninger. I dette produktet har vi tatt i bruk all vår ekspertise, vår innovasjonsånd og vårt engasjement som har ligget til grunn for vår virksomhet i over 60 år.

Da vi hele tiden ønsker å tilfredsstille dine krav på best mulig måte, svarer vår kundeservice på alle dine spørsmål og tar imot forslag.

Besøk også vår hjemmeside www.brandt.com hvor du vil finne våre nyeste produkter, samt nyttig og utfyllende informasjon.

Det gleder BRANDT å være en del av din hverdag. Vi ønsker deg lykke til med ditt kjøp.

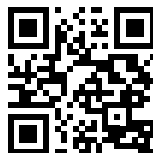


Etiketten "Origine France Garantie" gir forbrukerne sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på opprinnelsen. **BRANDT**-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

BVC cert. 6011825

Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Viktig:

Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne installasjons- og brukshåndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan apparatet fungerer



SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
MILJØ	6
Respekt for miljøet	6
Energibesparende tips	6
INSTALLASJON	7
Valg av installasjonssted og innbygging	7
Elektrisk tilkobling	8
PRESENTASJON AV OVNEN	9
Presentasjon av ovnen	9
Display	9
Tilbehør	10
BRUKE ENHETEN	12
Innstillinger	12
Innstillingsmeny	13
Tilberedningsmodi	14
Starte matlaging	15
TA VARE PÅ ENHETEN DIN	17
Interiør - utvendig rengjøring	18
Avvik og løsninger	19
ETTERSALGSSERVICE	21
Intervensjoner	21
Forbrukerrelasjoner FRANKRIKE	21
KOKEPLATER	21
Matlagingskart	22
Oppskrifter med gjær	24
Funksjonelle dyktighetstester	25
Funksjoner med automatisk kombinert damp	26



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringseddelen som du beholder et eksemplar av.

Viktig:

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

ADVARSEL:

— Apparatet og de tilgjengelig delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn yngre enn 8 år bør

holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt øye med hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk.

Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

ADVARSEL :

For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må



være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.

— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder

på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnens skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.



RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

ENERGIBESPARENDE TIPS

Hold stekeovnsdøren lukket mens du lager mat.



VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i. Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (A) eller i et høyskap (B). Dersom innredningen er åpen, bør ikke åpningen bak være på mer enn 70 mm.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med \varnothing 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



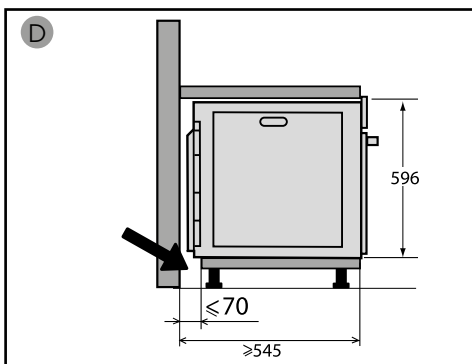
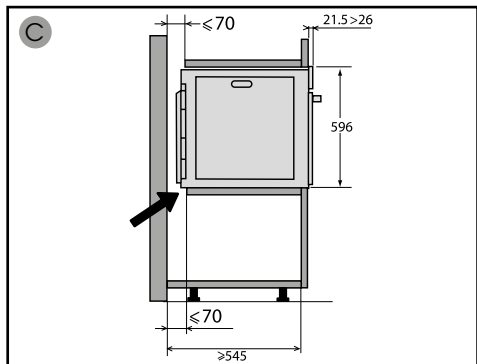
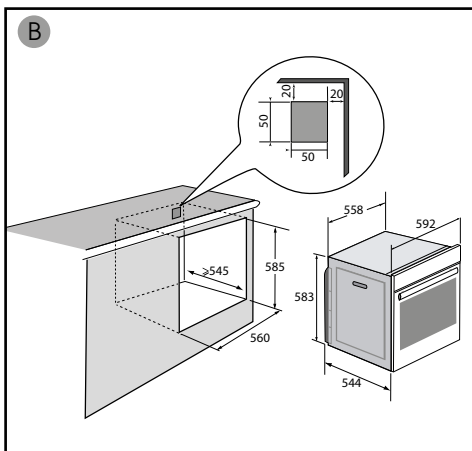
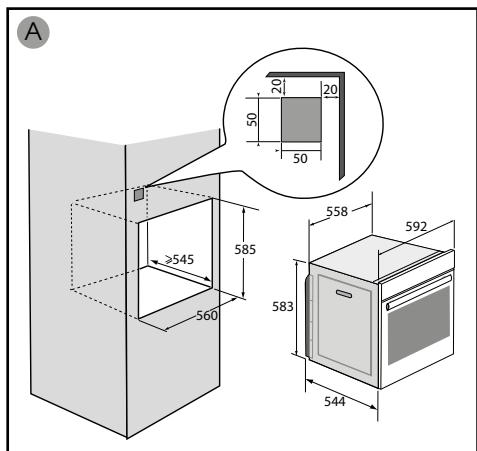
Råd

Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



Advarsel:

Hvis den elektriske installasjonen i hjemmet ditt krever endringer for å koble til apparatet, må du ringe en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen viser uregelmessigheter, må du koble fra apparatet eller fjerne sikringen som tilsvarer ovnens tilkoblingsledning.





ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder +1 nulleleder + jord) som kobles til et strømnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

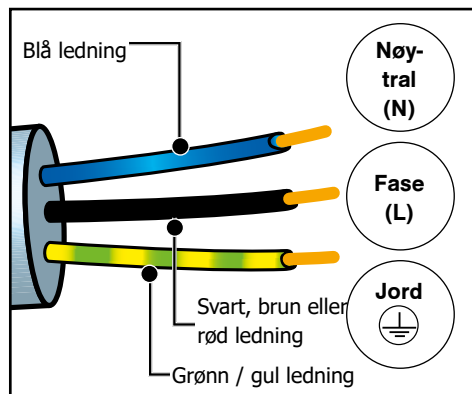
Advarsel:

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømnettets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.

• Før første gangs bruk

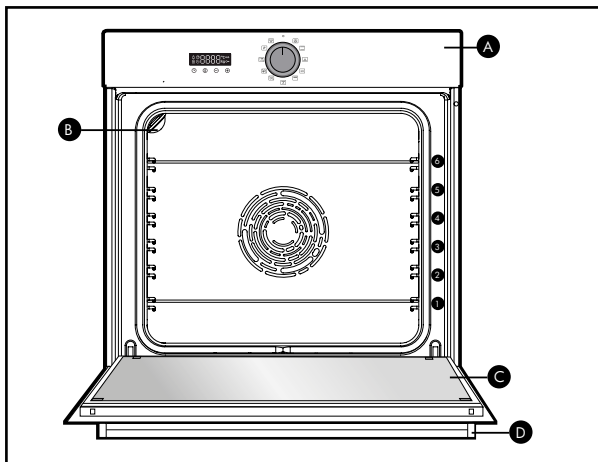
Før du bruker ovnen for første gang, må du varme den tom, med døren lukket, i omtrent 15 minutter på høyeste temperatur. for å bryte inn enheten. Mineralullen som omgir ovnshulen, kan i utgangspunktet avgi en spesiell lukt på grunn av sammensetningen. På samme måte kan du merke røyk. Alt dette er normalt.





Presentasjon av ovnen

PRESENTASJON AV OVNE



- A** Kontrollpanel
- B** Lampe
- C** Dør
- D** Håndtak

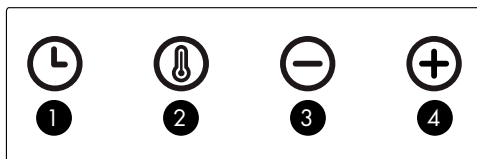
Denne ovnen har 6 rilleposisjoner for tilbehør: riller 1 til 6.

•



- Tilberedningstid
- Etter koking
- Tastelås
- Minuttnedtelling
- Temperaturindikator
- Indikator for forvarming
- Dørlås

• TASTER



- 1** Innstille klokkeslett og varighet
- 2** Regulere temperaturen
- 3** Knapp -
- 4** Knapp +

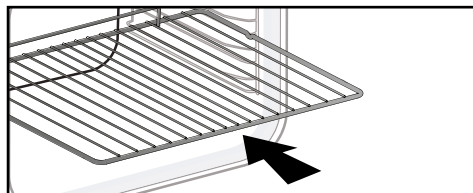


TILBEHØR

- **Sikkerhetsrist som hindrer velting**

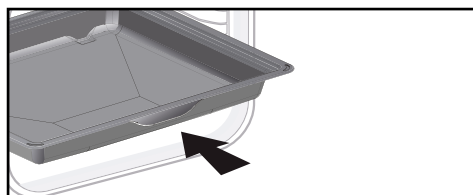
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- **Flerbrukspanne, langpanne 45mm**

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.



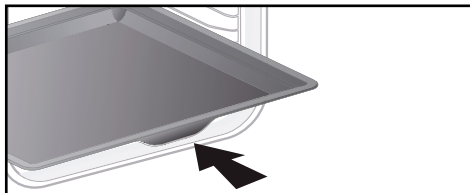
VIKTIG:

Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.



• Bakeplate, 20mm

Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Perfekt for å steke småkaker, sandkaker, cupcakes. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarene i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



Råd

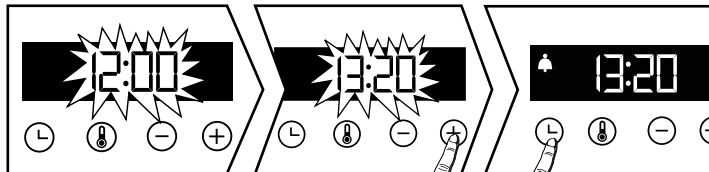
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.




RÉGLAGES

• Innstilling av klokkeslettet

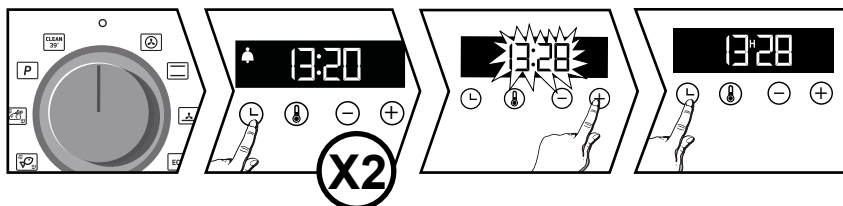
Når ovnen kobles til stikkkontakten, blinker klokkeslettet 12:00.




Innstill klokkeslettet med tastene + eller -. Bekreft med tasten . Etter strømbrudd blinker klokken.

• Endring av klokkeslettet

Funksjonsvelgeren skal stå på posisjon 0.

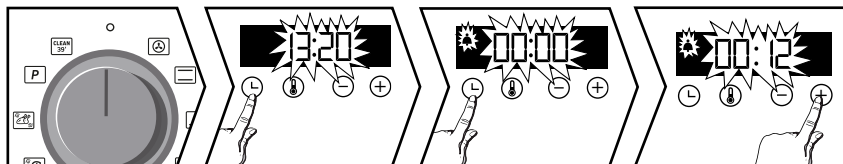


Trykk på tasten  og symbolet  vises på displayet. Trykk på nytt på . Still klokken med tastene + eller -.

Bekreft med tasten . Det innstilte klokkeslettet lagres automatisk etter noen sekunder.

• Minuttnedtelling

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.



Funksjonsvelgeren skal stå på posisjon 0.

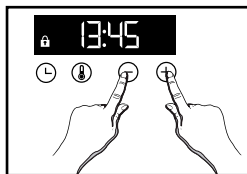
Trykk på tasten  Tidsuret  blinker. Still tidsuret med tastene + og -.



Trykk på knappen  for å bekrefte, og nedtellingen starter.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 00:00. Hvis du ikke bekrefter, lagres det automatisk etter noen sekunder



• Tastelås

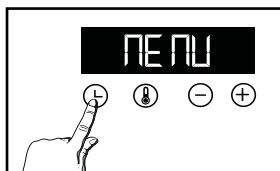



Trykk samtidig på tastene + og - inntil symbolet  vises på displayet. For å låse opp tastene må du trykke samtidig på tastene + og - inntil symbolet  forsvinner fra displayet.

MENY


Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen:

Trykk på tasten  inntil displayet viser «MENU» for å foreta innstillinger.



Trykk på nytt på tasten  for å velge de ulike innstillingene. Aktiver eller deaktiver de ulike innstillingene med tastene + og -. Se tabellen nedenfor:

	AUTO: I stekemodus slukkes lampen i ovnen etter 90 sekunder ON: I stekemodus lyser lampen hele tiden.
	Slå av/på tastelyd
	Slå av/på forvarmingsmodus
	Slå av/på demonstrasjonsmodus

Trykk på nytt på  for å gå ut av «MENU»..



Tilberedning

TILBEREDNINGSMÅTER:



VARMLUFT*

Temperaturen er minst 35°C og maks 250°C
Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.



TRADISJONELL

Temperaturen er minst 35°C og maks 275°C
Spesielt godt egnet til langsom og delikat steking; mørt vilt. For bruning av steker av rødt kjøtt. Trekking i leirgryte eller annen form med lokk av retter som er forstekt på plate (coq au vin, gryteretter ...).



UNDERVARME M/VARMLUFT

Temperaturen er minst 75°C og maks 250°C
Spesielt godt egnet for fuktige retter (paier, frukterterter ...). Bunken blir godt stekt. Spesielt godt egnet til bakst som skal heve (formkake, gjærba-kst ...) og suffleer for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese.



ECO*

Temperaturen er minst 35°C og maks 275°C
Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers.
Alle tilberedningene er uten forvarming.



KRAFTIG GRILL MEDIUM GRILL

Temperaturen er minst 180°C og maks 275°C
Spesielt godt egnet for å riste brød, gratinere en matrett eller karmellisere en crème brûlée...



GRILL M/VARMLUFT

Temperaturen er minst 100°C og maks 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.

Automatiske funksjoner:

Brandt tilbyr 3 nye funksjoner som automatisk kombinerer to stekefunksjoner: tradisjonell steking og dampsteking for å ivareta matvarenes ernæringsmessige kvaliteter og oppnå raskere steking.



HVITT KJØTT

Anbefalt for å bevare mørheten og saftigheten til svine- og kalvesteaker.



FISK

Anbefalt til steking av hel fisk eller fileter.



FJÆRKRE

Anbefalt til steking av kylling, kalkun, perlehøns og and.

For disse 3 funksjonene er det nok å tilføye lunkent vann i formen (stekebrettet) i anbefalt mengde, og plassere den (det) i ovnen på nederste rille. Matvaren som skal stekes settes inn på rille nummer 3. Med hensyn til hvor stor mengde vann som skal has i stekebrettet, se tabellen over kombinerte, automatiske

funksjoner med damp bakerst i anvisningen.



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.

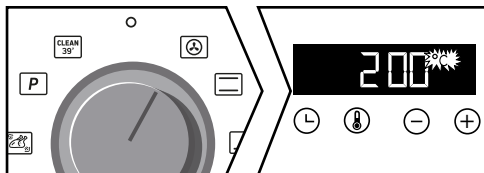
**Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2014/EU.*



STARTE EN MATLAGING

• Umiddelbar stekestart


Programmereren skal bare vise tiden. Dette skal ikke blinke. Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.





For manuelle funksjoner:


Ovnen begynner straks å varme opp. Ovnen anbefaler en temperatur som kan endres. Ovnen varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den programmerte temperaturen, piper den flere ganger.

For automatiske funksjoner:

 vises på displayet.

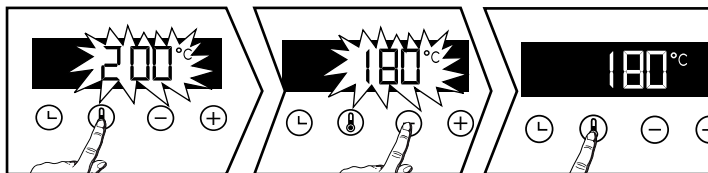
Velg matvaren din ved hjelp av tabellen bakerst i anvisningen. Trykk på tastene + og - helt til du oppnår ønsket innstilling i displayet, og bekreft deretter med tasten .

Vekten blinker; tast inn reell vekt på matvaren med tastene + og - , og bekreft deretter .



Du har ikke noe annet å stille inn; temperaturen og steketiden beregnes automatisk. Klokkeslettet for steketidens slutt blinker, bekreft med tasten . Stekingen starter umiddelbart.

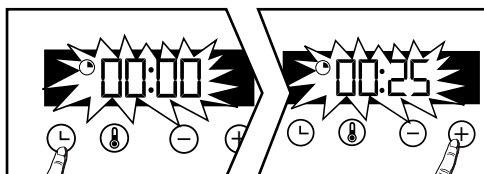
• Endre temperaturen

Trykk på . Temperaturen reguleres med + eller - . Trykk på  for å bekrefte.



• Programmering av steketid

Start en tilberedning med umiddelbar start, og trykk på , Steketiden blinker  Nå kan tiden innstilles. Trykk på + eller - for å innstille steketiden.







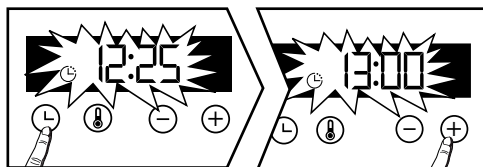
Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt. Se tabellen nedenfor:

Steketiden lagres automatisk etter noen sekunder. Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER	ANBEFALT STEKETID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Steking med utsatt start

Still inn steketid på vanlig måte. Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten , i klokkeslettet for stekeslutt blinker. .



Displayet blinker, still inn klokkeslettet for stekeslutt med + eller -.

Klokkeslettet for stekeslutt lagres automatisk etter noen sekunder. Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.



INTERIØR - UTVENDIG RENGJØRING

• Rengjøring med pyrolyse





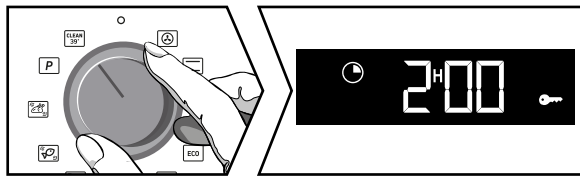
Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.


Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.


• Umiddelbar selvrengjøring

Displayet skal vise klokkeslettet uten å blinke. Velg en av selvrengjøringssyklusene med funksjonsvelgeren  eller  :







= Rengjøring på 39 minutter

- Ved hver stekeslutt vises "Clean 39" på displayet og foreslår å starte rengjøringen. Still funksjonsvelgeren på denne funksjonen og bekreft med tasten . Tiden 0:39 vises vekselvis med "Clean 39", og rengjøringen starter. Etter noen minutter kommer det til syne en nøkkel, ovnsdøren er nå automatisk låst av sikkerhetsmessige årsaker så lenge programmet varer.

Dersom du ønsker å starte en "Clean39" med kald eller ikke tilstrekkelig varm ovn, vil ikke betingelsene for start av programmet tillate denne typen rengjøring. 0:00 vises på skjermen og du må nå velge den andre posisjonen for selvrengjøring  .

 = **Pyrolyse på 2 timer eller 1 time og 30 min., det er valgfritt.** Still funksjonsvelgeren på denne funksjonen.



Still funksjonsvelgeren på denne funksjonen.  vises på displayet. Trykk på + for å velge din type pyrolyse i forhold til hvor tilsmusset ovnen din er.

Avhengig av valget ditt vil varigheten, 2:00 (eller 1:30), vises. Bekreft med tasten .  (eller ) vises, og pyrolysen starter.

Ved slutten av rengjøringen viser displayet 0:00 og døren låses opp.

Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

• Utsatt start av selvrengjøring

Du har muligheten til å utsette starten av pyrolysen. Når varigheten av programmet vises på skjermen, trykk på tasten  og still inn det nye slutt-tidspunktet med tastene + og -, og bekreft deretter med . Selvrengjøringen vil starte på et senere tidspunkt for å avsluttes på det nye, programmerte klokkeslettet. Still funksjonsvelgeren tilbake på 0 etter selvrengjøringen.



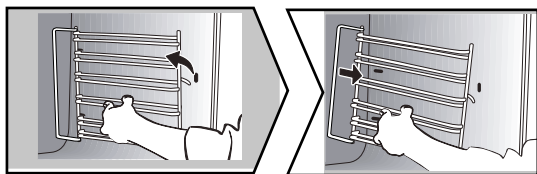
Rengjøring

• Rengjøring av utvendig overflate

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

• Nettoyage des gradins-fils

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.



• Rengjøre de innvendige glassrutene

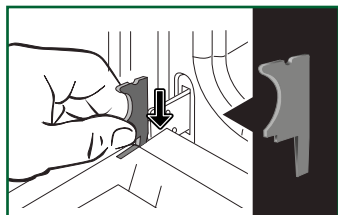
Advarsel

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

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

• Ta av og sette tilbake ovnsdøren

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



Ta av den første klipsede glassruten:

Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten. Ta av glassruten.

Viktig:

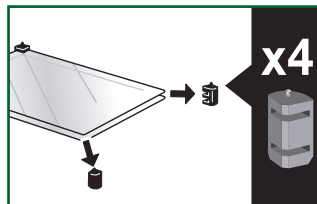
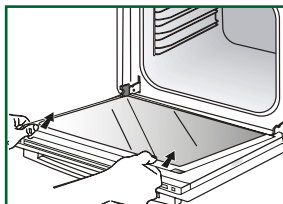
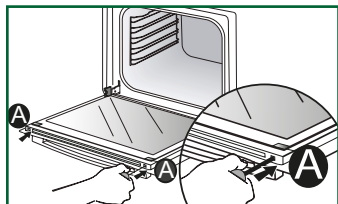
Forsikre deg om at du markerer monteringsretningen for dette første vinduet (skinnende side mot deg)



Entretien de votre appareil

Avhengig av modell, består døren av to ekstra vinduer med en svart avstandsstykke i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendig for rengjøring.

Ikke senk vinduene i vann. Skyll med rent vann og tørk av med en lufri klut.

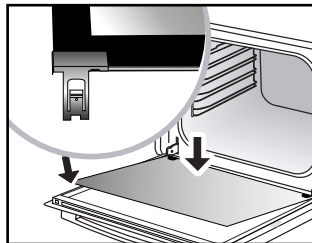
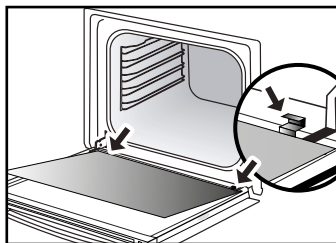
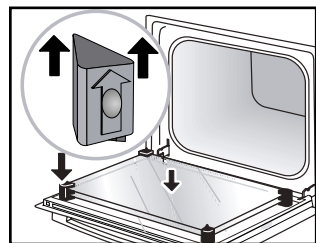


• Montere dørvindue

Etter rengjøring, plasser de fire pilene oppover, gummistoppene, og plasser glassenheten på nytt.

Fest den siste ruten i metallstoppene, og klem den, blanke siden mot deg. Fjern plastkilen.

Enheten din er i drift igjen.

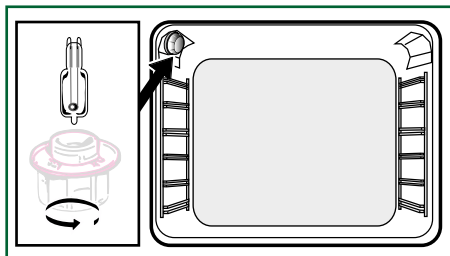


• Bytte lyspære



Advarsel:

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



Spesifikasjoner for lyspæren:

15 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel E14.

Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihanser for å få bedre grep.



FEIL OG LØSNINGER

Ovnen blir ikke varm.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Øk valgt temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke.

Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen. Det er normalt.

Viften kan fortsette inntil høyst én time etter steking for å senke temperaturen inni og utenpå ovnen. Hvis den går mer enn 1 time, ta kontakt med kundeservice.

Pyrolysen starter ikke. Kontroller at døren er lukket.

Hvis det er feil med låsing av døren eller temperaturføleren, kontakt kundeservice.

- Symbolet blinker på displayet.

Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

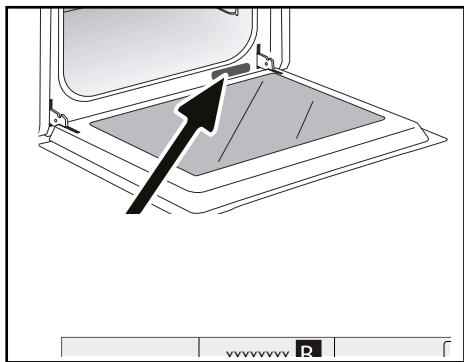
- Vibrasjonsstøy.

Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen. Dette har ingen innvirkning på enhetens funksjon, men kan likevel generere vibrasjonsstøy under ventilasjon. Fjern enheten og flytt ledningen. Bytt ovnen.



REPARASJONER

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.



B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

OPPRINNELIGE DELER

Hvis deler skal skiftes ut, må det kun brukes opprinnelige reservedeler.





RETTER	* * * * * * *												min	
Kjøtt														
Svinestek (1 kg)	200	2					180	2					60	
Kalvestek (1 kg)	200	2					180	2					60-70	
Oksestek	240	2											30-40	
Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	1		220					200	2			60	
Fjærkre (1 kg)	200	2		220		180	2		210	3			60	
Kylling, stor	180	1											60-90	
Kyllinglår				220	3				210	3			20-30	
Svine-/kalvekoteletter				210	3								20-30	
Oksekoteletter (1 kg)				210	3				210	3			20-30	
Fårekoteletter				210	3								20-30	
Fisk														
Grillet fisk				275	4								15-20	
Bakt fisk	200	3				180	3						30-35	
Foliedampet fisk	220	3				200	3						15-20	
Grønnsaker														
Grateng (kokte grønnsaker)				275	2								30	
Fløtegratinerte poteter	200	2				180	2						45	
Lasagne	200	3				180	3						45	
Fylte tomater	170	3				160	2						30	
Bakverk														
Bløtkakebunn			180	2								180	2	35
Rullekake	220	3										180	2	5-10
Boller	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2				175	3							20-25
Kake - Sandkaker	180	1	180	1								180	2	45-50
Bærpai	200	2				180								30-35
Kremer	165	2										150	2	30-40

* Avhengig av modell



RETTER	*	*	*	*	*	*	*			min

Bakverk											
Muffins	220	3					200	3			5-10
Vannbakkels	200	3					180	3		180	30-40
Små former med butterdeig	220	3					200	3			5-10
Formkake med gjærdeig	180	3								175	30-35
Terte med mørdeig	200	1					195	1			30-40
Terte med butterdeig	215	1					200	1			20-25
Terte med gjærdeig	210	1					200	1			10-30

Diverse											
Grillspyd	220	3			210	4					10-15
Terrin	200	2					190	2			80-100
Pizza med mørdeig	200	2									30-40
Pizza med brøddeig											15-18
Middagspaier											35-40
Sufflé									180	2	50
Innbakte retter	200	2									40-45
Brød	220						200	220			30-40
Ristet brød	180				275	4-5					2-3
Gryterett med lokk	180	2							180	2	90-180

* Avhengig av modell



Alle temperaturer og steketider forutsetter at ovnen er forvarmet

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

OMREGNING: TALL T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9



Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

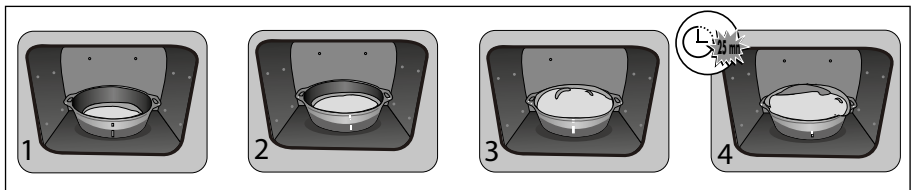
Ingredienser:

- Mel 2 kg
- Vann 1240 ml
- Salt 40 g
- 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.





SAMSVARSTESTER

IFØLGE STANDARD CEI 60350

MATVARE	* Stekemodus	RILLE	Tilbehør	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Elepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

* Avhengig av modell



TABELL OVER KOMBINERTE, AUTOMATISKE FUNKSJONER MED DAMP

Bryterens posisjon	Visning i displayet	Matvarer	Vannmengde som skal tilføres
		Kylling	500 ml lunkent vann i stekebrettet
		And	500 ml lunkent vann i stekebrettet
		Kalkun	500 ml lunkent vann i stekebrettet
		Perlehøns	800 ml lunkent vann i stekebrettet
		Hel fisk (stor)	500 ml lunkent vann i stekebrettet
		Hel fisk (flat)	300 ml lunkent vann i stekebrettet
		Liten, hel fisk	300 ml lunkent vann i stekebrettet
		Fiskefileter	300 ml lunkent vann i stekebrettet
		Svinestek	500 ml lunkent vann i stekebrettet
		Kalvestek	500 ml lunkent vann i stekebrettet

VIKTIG

Plasser stekebrettet (med lunkent vann) på nederste rille, nummer 1, og matvaren som skal tilberedes på rille nummer 3.