V-ZUG Ltd

## Stekeovn

# Combair SL

## Bruksanvisning

Takk for at du har kjøpt et av våre produkter. Apparatet oppfyller høye krav og er lett å betjene. Ta deg allikevel tid til å lese denne bruksanvisningen. På denne måten blir du kjent med apparatet ditt og kan bruke det optimalt og uten feil.

**Ta hensyn til sikkerhetshenvisningene.**

### Endringer

Tekst, bilder og data tilsvarer apparatets tekniske nivå da denne bruksanvisningen ble trykket. Vi forbeholder oss retten til endringer for videreutvikling.

### Gyldighetsområde

Modellnummeret tilsvarer de 3 første sifrene på typeskiltet. Denne bruksanvisningen gjelder for følgende modeller:

| Type | Modellnr. | Målesystem |
|---|---|---|
| BCSL | 47A | 55-600/55-762 |
| BCSL60 | 48A | 60-600/60-762 |

Modellavvik er nevnt i teksten.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2012

# Innhold


**1 Sikkerhetshenvisninger 6**
- 1.1 Brukte symboler . . . . . 6
- 1.2 Generelle sikkerhetshenvisninger . . . . . 7
- 1.3 Apparatspesifikke sikkerhetshenvisninger . . . . . 8
- 1.4 Henvisninger for bruk . . . . . 10

**2 Kassering 13**

**3 Apparatbeskrivelse 14**
- 3.1 Oppbygning . . . . . 14
- 3.2 Betjenings- og visningselementer . . . . . 15
- 3.3 Stekeovn . . . . . 17
- 3.4 Tilbehør . . . . . 18

**4 Betjening 20**
- 4.1 Første oppstart . . . . . 22
- 4.2 Velge driftsart . . . . . 23
- 4.3 Velge stekeovnstemperatur . . . . . 23
- 4.4 Kontrollere og endre stekeovnstemperaturen . . . . . 24
- 4.5 Endre driftsart . . . . . 24
- 4.6 Kople ut . . . . . 25

**5 Brukerinnstillinger 26**
- 5.1 Språk . . . . . 28
- 5.2 Barnesikring . . . . . 28
- 5.3 Visning av klokkeslett . . . . . 29
- 5.4 Lydsignal . . . . . 29
- 5.5 Temperaturenhet . . . . . 29
- 5.6 Kontrast . . . . . 30
- 5.7 Klokkeslettformat . . . . . 30
- 5.8 Nettsynkronisering . . . . . 30
- 5.9 Fabrikkinnstillinger . . . . . 30

**6 Klokkefunksjoner** **31**
6.1 Stille inn og endre klokkeslett . . . . . 31
6.2 Tidsur . . . . . 32
6.3 Driftstid . . . . . 34
6.4 Utsatt start . . . . . 36

**7 Driftsarter** **39**
7.1 Over-/undervarme . . . . . 39
7.2 Over-/undervarme fuktig . . . . . 40
7.3 Undervarme . . . . . 40
7.4 Varmluft . . . . . 41
7.5 Varmluft fuktig . . . . . 42
7.6 PizzaPlus . . . . . 43
7.7 Grill . . . . . 43
7.8 Grill-omluft . . . . . 44
7.9 Hurtigoppvarming . . . . . 44

**8 Steketermometer** **45**
8.1 Kjernetemperatur . . . . . 46

**9 Skånsom steking** **48**

**10 Dreiespyd og stekekurv** **52**
10.1 Dreiespyd . . . . . 52
10.2 Stekekurv . . . . . 54

**11 Stekeautomatikk** **55**
11.1 Bruningsgrad . . . . . 55
11.2 Steke-/baketid . . . . . 55
11.3 Velge Stekeautomatikk og starte . . . . . 57

**12 Oppskrifter** **59**
12.1 Velge oppskrifter og starte . . . . . 60

**13 Egne oppskrifter** **62**
13.1 Lage egne oppskrifter . . . . . 62

**14 Holde varmt** **65**

**15 Tips og triks** 66
15.1 Bakverk og stek . . . . . 66
15.2 Kake . . . . . 66
15.3 Bruningsforskjell . . . . . 67
15.4 Spare strøm . . . . . 67

**16 Ekstrautstyr** 68
16.1 Varmeskuff . . . . . 68
16.2 Tallerkenvarming . . . . . 68

**17 Pleie og vedlikehold** 69
17.1 Utvendig rengjøring . . . . . 69
17.2 Rengjøre dørtetningen . . . . . 69
17.3 Rengjøre apparatdøren . . . . . 70
17.4 Rengjøre tilbehør og nivågitter . . . . . 71
17.5 Rengjøre stekeovnen . . . . . 72
17.6 Skifte halogenpære . . . . . 72

**18 Utbedre feil selv** 73
18.1 Hva skal jeg gjøre når ... . . . . 73
18.2 Etter strømbrudd . . . . . 76

**19 Tilbehør og reservedeler** 77

**20 Tekniske data** 79

**21 Stikkordsliste** 80

**22 Reparasjonsservice** 83

# 1 Sikkerhetshenvisninger

## 1.1 Brukte symboler

**Kjennetegner alle instrukser som er viktige for sikkerheten. Hvis disse ignoreres, kan det forårsake personskader, skader på apparatet eller skader på innretningen!**

Informasjoner og henvisninger som må tas hensyn til.

Informasjon om kassering.

Informasjon om bruksanvisningen.

➤ Markerer arbeidstrinn som må utføres i rekkefølge.

– Beskriver apparatets reaksjon på arbeidstrinnet.

• Markerer en opplisting.

## 1.2 Generelle sikkerhetshenvisninger

- Ta i bruk apparatet først etter at bruksanvisningen er lest!

- Dette apparatet er ikke laget for bruk av personer (også barn) med begrensede fysiske, sensoriske og mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende kunnskaper, med mindre de overvåkes av en person som er ansvarlig for sikkerheten eller har fått instrukser av denne personen om hvordan apparatet skal brukes.
- Hold øye med barn så de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømtilkoplingsledningen for dette apparatet skades, må den skiftes av produsenten eller produsentens kundeservice, eller av en person med lignende kvalifikasjoner, for å unngå farer.

## 1.3 Apparatspesifikke sikkerhetshenvisninger

- ADVARSEL: Under bruk blir apparatet og berørbare deler varme. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant oppsyn.
- Disse apparatene kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap hvis de holdes under oppsyn eller hvis de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått alle farer. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold småbarn unna.
- Ikke bruk aggresive slipende rengjørings-midler eller skarpe metallskraper til rengjøring av glasset i stekeovnsdøren, da de kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge glasset.

- En varmeskuff blir varm. Det blir også innholdet i skuffen.
- Ved apparater med pyrolytisk selvrens må overstadig tilsmussing og tilbehør fjernes før den pyrolytiske selvrensen.
- Bruk kun steketermometer som er anbefalt for denne stekeovnen.
- Bruk aldri damprengjøringsapparat.
- ADVARSEL: Før pæren skiftes, må apparatet slås av og koples fra strømnettet for å unngå elektrisk støt.
- ADVARSEL: Ubevoktet koking med fett eller olje på kokefeltet kan være farlig og føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og slukk flammene forsiktig, f.eks. med et deksel/lokk eller et branslukningsteppe.
- ADVARSEL: På grunn av brannfaren må du aldri oppbevare gjenstander på kokefeltet.

## 1.4 Henvisninger for bruk

**Før første oppstart**

- Apparatet skal kun monteres og koples til strømnettet i henhold til egen installasjonsveiledning. Få de nødvendige arbeidene utført av en autorisert installatør/elektriker.

**Riktig bruk**

- Apparatet er laget for tilberedning av mat i husholdninger. I stekeovnen må det aldri flamberes eller stekes med mye fett! Ved feil drift eller behandling overtar vi ikke ansvar for eventuelle skader.
- Bruk aldri apparatet til tørking av dyr, tekstiler og papir!
- Ikke bruk apparatet til oppvarming av rom.
- Apparatet skal kun monteres og brukes ved temperaturer fra 5°C til 35°C. Ved fare for frost kan restvann i pumpene fryse og skade pumpene.
- Reparasjoner, endringer eller manipulasjoner på eller i apparatet, spesielt på strømførende deler, skal kun utføres av produsenten, produsentens kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjoner. Ufagmessige reparasjoner kan føre til alvorlige ulykker, skader på apparatet og innretningen samt til driftsfeil. Se henvisningene i kapitlet Reparasjonsservice ved driftsfeil på apparatet eller ved et reparasjonsoppdrag. Henvend deg til vår kundeservice ved behov.
- Det skal kun brukes originale reservedeler.
- Oppbevar denne bruksanvisningen på en slik måte at du alltid kan slå opp i den.
- Apparatet oppfyller anerkjente tekniske regler og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Riktig omgang med apparatet er en forutsetning for å unngå skader og ulykker. Ta hensyn til henvisningene i denne bruksanvisningen.

**For bruk**

- Bruk muligheten til barnesikring.
- Hvis apparatet har synlige skader, må du ikke ta det i bruk. Ta kontakt med vår kundeservice.
- Straks det oppdages en feil, må apparatet koples fra strømnettet.
- Forsikre deg om at det ikke finnes fremmedlegemer eller husdyr i stekeovnen før du lukker døren.
- Ikke oppbevar gjenstander i stekeovnen og varmeskuffen som kan utgjøre en fare ved utilsiktet innkopling. Ikke lagre mat eller temperaturfølsomme eller brannarlige materialer, f.eks. rengjøringsmidler, stekeovnsspray osv., i stekeovnen.
- Ved apparater med grill må du la apparatdøren være lukket under grilling. Ellers kan varmen forårsake skader på betjenings- og visningslementer eller på skap i nærheten av apparatet.

**Forsiktig, fare for forbrenning!**

- Apparatet blir svært varmt under drift. Også døren på apparatet varmes opp.
- Når døren på apparatet åpnes, kan det komme damp ut av stekeovnen.
- Det oppvarmede apparatet er varmt lenge etter at det er koplet ut og avkjøles sakte til romtemperatur. Vent til apparatet er avkjølt før du f.eks. utfører rengjøringsarbeider.
- Overopphetet fett og olje er lettantennelig. Oppvarming av olje i stekeovnen for steking av kjøtt er farlig og bør ikke skje. Prøv aldri å slukke brennende olje eller fett med vann. Eksplosjonsfare! Kvel brann med et brannslukningsteppe og hold dører og vinduer lukket.
- Ikke hell sprit (cognac, whisky, vodka osv.) over oppvarmet mat. Eksplosjonsfare!
- Ikke la apparatet stå uten oppsyn når du tørker urter, brød, sopp osv. Overtørking kan forårsake brannfare.
- Hvis du oppdager røyk på grunn av en antatt brann i apparatet eller stekeovnen, holder du apparatdøren lukket og kopler ut strømtilførselen.
- Tilbehør blir varmt i stekeovnen. Bruk grytekluter eller beskyttelseshansker.

**Forsiktig, fare for skader!**

- Pass på at ingen griper inn i dørhengslene med fingrene. Det vil da være fare for skade hvis døren beveges. Vær spesielt forsiktig hvis det er barn i nærheten.
- La apparatdøren bare stå åpen i låsestilling. Det er fare for snubling og klemming når døren på apparatet er åpen! Ikke sett deg eller støtt deg på apparatdøren og ikke sett fra deg ting på den åpne døren.
- Ved komfyrer kan det monteres en småbarnsbeskyttelse. Denne kan kjøpes i faghandelen.

**Forsiktig, livsfare!**

- Emballasjedeler, f.eks. folie og isopor, kan være farlige for barn. Fare for kvelning! Hold emballasjedeler unna barn.

**Unngå skader på apparatet**

- Ikke lukk apparatdøren for hardt.
- Ikke still gjenstander rett på undervarmen.
- Ved apparater uten synlig undervarme (varmeelement) må det ikke brukes beskyttelsesinnlegg i aluminium.
- Ikke bruk gjenstander som kan ruste i stekeovnen.
- Skjæring med kniver og skjærehjul på originale stekeplater gir tydelige skader.
- La døren på apparatet stå litt åpen til stekeovnen er avkjølt for å unngå korrosjon.
- Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet under rengjøring. Bruk en moderat fuktig klut. Ikke sprut vann på apparatet innvendig eller utvendig. Vann som trenger inn, forårsaker skader.
- Ikke la kokeplater stå uten kasserolle/stekepanne på sterk varme i lang tid. Dette vil brenne opp platene.

# 2 Kassering

**Emballasje**

- Emballasjematerialet (kartong, plastfolie PE og isopor EPS) er merket og skal om mulig leveres til resirkulering og kasseres på en miljøvennlig måte.

**Avinstallering**

- Kople apparatet fra strømnettet. Ved fastmontert apparat skal dette gjøres av en autorisert elektriker!

**Sikkerhet**

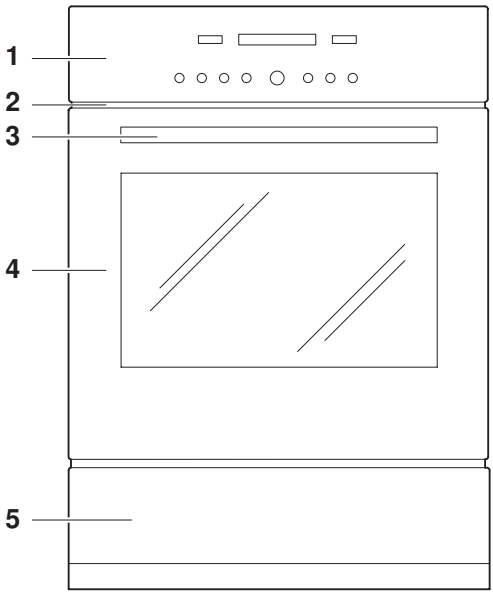
- For å unngå ulykker på grunn av feil bruk, spesielt av barn som leker, skal apparatet gjøres ubrukelig.
- Dra ut kontaktene eller få tilkoplingen demontert av en elektriker. Kutt til slutt nettkabelen på apparatet.

**Kassering**

- Det gamle apparatet er ikke verdiløst avfall. Med fagmessig kassering vil råstoffene bli resirkulert.
- Symbolet er avbildet på apparatets typeskilt. Det gjør oppmerksom på at kassering i vanlig husholdningsavfall ikke er tillatt.
- Kasseringen må skje i henhold til lokale bestemmelser for kassering av avfall. Ta kontakt med ansvarlig myndighet i din kommuneadministrasjon, med det lokale gjenvinningsanlegget for husholdningsavfall eller med forhandleren du kjøpte apparatet av for å få mer informasjon om behandling, utnyttelse og resirkulering av produktet.

# 3 Apparatbeskrivelse

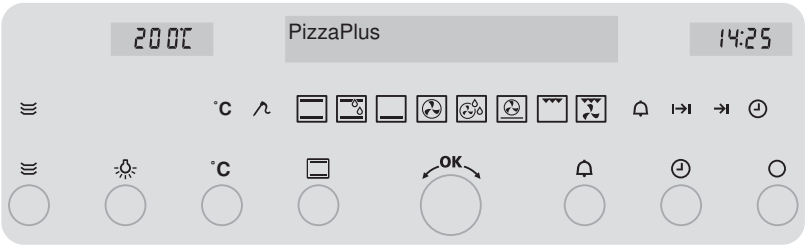
## 3.1 Oppbygning




**1** Betjenings- og visningselementer
**2** Lufteåpning
**3** Dørhåndtak
**4** Apparatdør
**5** Varmeskuff *

* modellavhengig

## 3.2 Betjenings- og visningselementer




### Klartekstvisning

PizzaPlus — Programmer
Oppskrifter

### Digitale visninger

200°C Temperatur

14:25 Klokkeslett
Driftstid
Utkoplingstid
Tidsur

### Symboler driftsarter

- Over-/undervarme
- Over-/undervarme fuktig
- Undervarme
- Varmluft
- Varmluft fuktig
- PizzaPlus
- Grill
- Grill-omluft

**Symboler**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Varmeskuff/ tallerkenvarming * | | Driftstid |
| °C | Stekeovnstemperatur | | Utkoplingstid |
| | Kjernetemperatur | | Klokkeslett |
| | Tidsur | | |

* modellavhengig

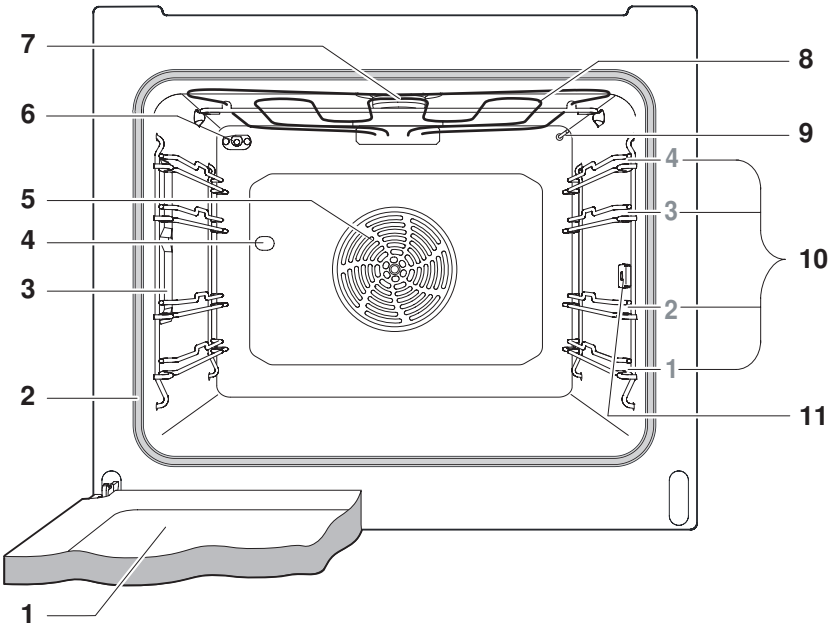
**Taster**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Varmeskuff/ tallerkenvarming * | OK | Innstillingsknott |
| | Belysning | | Tidsur |
| °C | Stekeovns-/ kjernetemperatur | | Klokkeslett<br>Driftstid<br>Utkoplingstid |
| | Driftsart | | Av |

* modellavhengig

## 3.3 Stekeovn

**Apparatskader på grunn av beskyttelsesinnlegg eller aluminiumsfolie.**
**Ikke legg beskyttelsesinnlegg eller aluminiumsfolie på bunnen av stekeovnen.**




**1** Apparatdør
**2** Dørtetning
**3** Belysning
**4** Motor for dreiespyd/stekekurv
**5** Varmluftsvifte
**6** Klimaføler
**7** Stekeovnsventilasjon
**8** Grill/overvarme
**9** Stekeovnstemperaturføler
**10** Nivåer med påskrift
**11** Kontakthylse for steketermometer

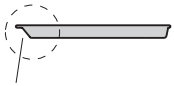
Undervarmen befinner seg under stekeovnsbunnen.

## 3.4 Tilbehør

**Skader på grunn av feil behandling!**
**Ikke skjær med kniver eller skjærehjul i tilbehøret.**

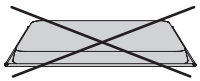
### Original stekeplate med TopClean

- Bakeform for paier og kjeks
- Oppsamlingsskål i forbindelse med risten
- Hvis den dekkes bare delvis under steking, kan den deformeres. Dette er normalt. Ved avkjøling får den tilbake sin opprinnelige form.



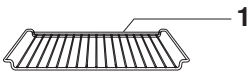
**1**

➤ Skyv den originale stekeplaten med «skrå» **1** bakover og inn i stekeovnen.

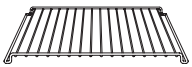


➤ Bruk kun i normal bruksposisjon – ikke omvendt.

### Rist




- Nivå for utstyr for stek og bakeformer
- Nivå for kjøtt, frossenpizza osv.
- Skyv tverrstiveren **1** bakover og inn i stekeovnen. På denne måten kan maten tas ut av stekeovnen på en trygg måte.



- Avkjøling av bakverk

**Steketermometer**

- Måling av temperaturer i mat ifra 30 °C til 99 °C

Foreslåtte verdier for kjernetemperaturer er beskrevet i separate INNSTILLINGSTIPS.

**Dreiespyd**

- Tilberedning av stek og kylling

**Nivåramme**

- Nivå for dreiespyd og stekekurv

**Spesialtilbehør**

**Sett tilbehør som ikke er inkludert i leveringen, på risten.**

- Spesialtilbehør finner du på: www.vzug.com

# 4 Betjening

**Med taster**

Driftsarten, stekeovns- og kjernetemperaturen, driftstiden, utkoplingstiden samt flere andre funksjoner kan velges med ett eller flere lette trykk på den aktuelle tasten.

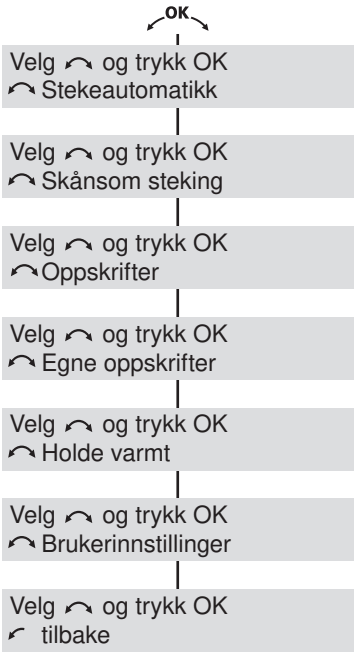
- Symbolet for den valgte funksjonen lyser eller blinker.
- I den aktuelle digitale visningen blinker et forslag.
- Endre innstillingen ved å dreie på innstillingsknotten OK.
- Ved å trykke på innstillingsknotten OK bekreftes innstillingen, eller apparatet overtar den automatisk etter 10 sekunder.
- Flere innstillinger eller endringer kan foretas når som helst.
- Når ◯-tasten trykkes lett, kopler apparatet ut.

**Betjening via klartekstvisningen**

Innstillingsknotten OK brukes til åpning av klartekstvisningen, til å bla i de forskjellige valgmulighetene og til å bekrefte når apparatet er slått av.

- Klartekstvisningen aktiveres med et trykk på innstillingsknotten OK.
- Ved å dreie på innstillingsknotten OK kan det blas i utvalget.
- Utvalget bekreftes med et nytt trykk på innstillingsknotten OK.
- Med et lett trykk på ◯-tasten slukker klartekstvisningen.

Ved å velge «tilbake» og trykke på innstillingsknotten OK kan du gå tilbake til betjeningsnivået et trinn under. Symbolet i henviser til en informasjon.



## 4.1 Første oppstart

Før det nyinstallerte apparatet brukes for første gang, må følgende utføres:

- ➤ Fjern emballasje og transportmaterialer fra stekeovnen.
- ➤ Hvis 12:00 blinker i displayet, dreier du på innstillingsknotten OK for å stille inn klokkeslettet.

Trykk på innstillingsknotten OK for å hoppe fra timer til minutter.
Ved å dreie kan du stille inn timer eller minutter.
Innstillingen bekreftes med et trykk på innstillingsknotten OK.

- ➤ Rengjør stekeovn og tilbehørsdeler.
- ➤ Varm opp den tomme stekeovnen (uten rist, plater osv.) med driftsart på maksimal stekeovnstemperatur i ca. 1 time.

Da det kan oppstå luft- og røykutvikling, må rommet luftes godt hele tiden mens dette pågår.

## 4.2 Velge driftsart

➤ Trykk på -tasten til ønsket driftsart vises i klartekstvisningen.
– I den digitale visningen blinker et forslag til temperatur.
– Driftsartsymbolet og °C blinker.

**Driftsarter**

| Trykk lett på -tasten | Driftsart | |
|---|---|---|
| 1× | | Over-/undervarme |
| 2× | | Over-/undervarme fuktig |
| 3× | | Undervarme |
| 4× | | Varmluft |
| 5× | | Varmluft fuktig |
| 6× | | PizzaPlus |
| 7× | | Grill |
| 8× | | Grill-omluft |

## 4.3 Velge stekeovnstemperatur

➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn ønsket temperatur.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Apparatet starter.

Ved driftsartene , , , , , og høres ett enkelt lydsignal når den innstilte stekeovnstemperaturen nås.

## 4.4 Kontrollere og endre stekeovnstemperaturen

➤ Trykk lett på °C-tasten.

– I klartekstvisningen står:

– I den digitale visningen blinker den innstilte stekeovnstemperaturen.

– Symbolet °C blinker.

Stekeovnstemperatur

➤ Endre stekeovnstemperaturen ved å dreie på innstillingsknotten OK.

## 4.5 Endre driftsart

➤ Trykk på ▭-tasten til ønsket driftsart vises.

## 4.6 Kople ut

➤ Trykk lett på ◯-tasten.
– Et kort lydsignal høres.
– Driftsartsymbolet og ℃ slukker.

Så lenge stekeovnstemperaturen er over 80 °C,

– viser displayet: Restvarme

Apparatet er utkoplet når ingen symboler lyser lenger og klartekstvisningen er mørk.
Kjøleviften kan fortsette å gå.

**Ta ut maten**

**Fare for forbrenning!**
**Når døren på apparatet åpnes, kan det komme varm luft ut av stekeovnen.**
**Tilbehøret er varmt. Bruk grytekluter eller beskyttelseshansker.**

➤ Ta den ferdige maten ut av stekeovnen.
➤ Legg bakverk på en rist til avkjøling.
➤ La døren på apparatet stå litt åpen til stekeovnen er avkjølt for å unngå korrosjon.

# 5 Brukerinnstillinger

Du kan tilpasse innstillingene.

➢ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere displayet.
  – Displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Stekeautomatikk

➢ Drei på innstillingsknotten OK til
  – displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Brukerinnstillinger

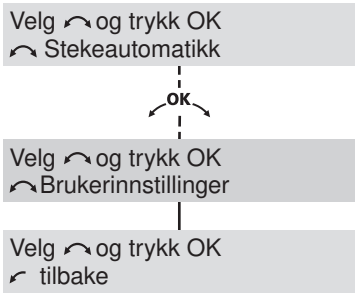
➢ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  – Displayet viser:

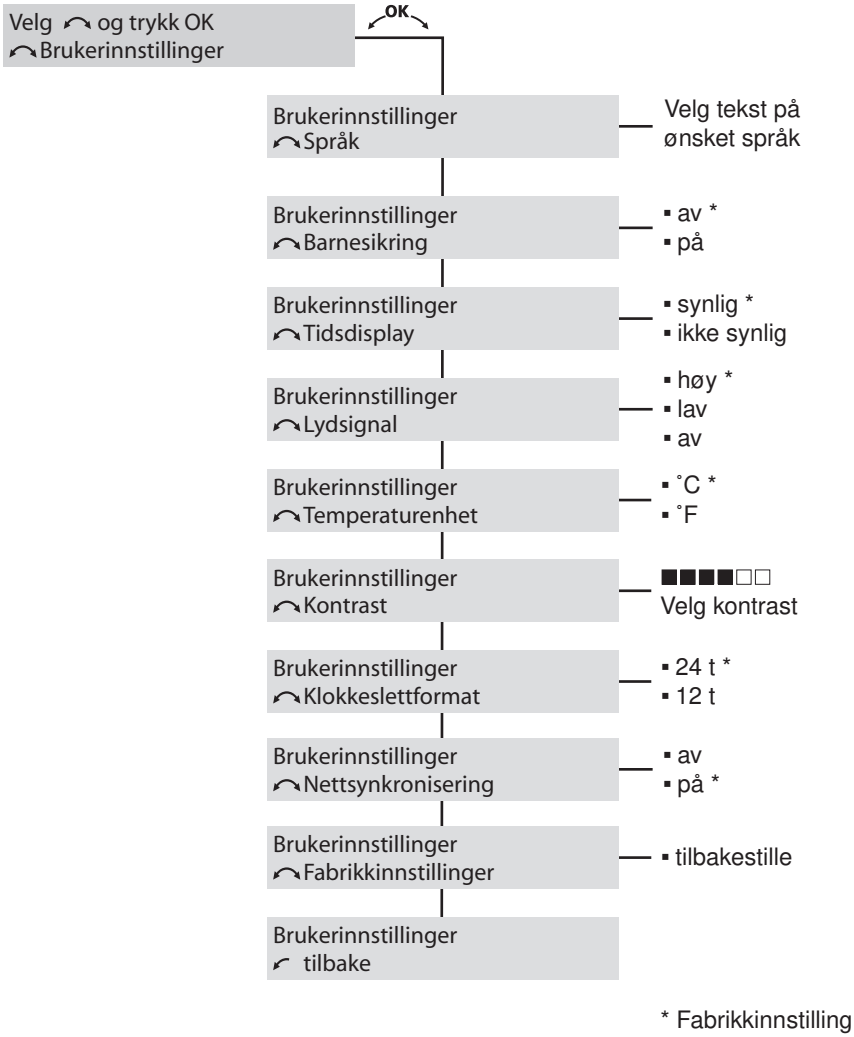
Brukerinnstillinger
↷ Språk

➢ Når innstillingsknotten OK dreies, vises tilgjengelige muligheter.
➢ Velg innstilling og bekreft ved å trykke på innstillingsknotten OK.
➢ Trykk lett på ◯-tasten for å avslutte.

Etter et strømbrudd beholdes innstillingene.

**Mulige innstillinger**






* Fabrikkinnstilling

## 5.1 Språk

Språket i displayet kan endres. Det finnes forskjellige språk å velge mellom.

Med følgende tastekombinasjon tilbakestilles språket til fabrikkinnstillingene:

➤ Trykk ◯-tasten og innstillingsknotten OK samtidig til

– displayet viser:

Language
English

## 5.2 Barnesikring

Barnesikringen skal forhindre utilsiktet innkopling.

Hvis ▭, OK eller ≋-tasten trykkes kort ved aktiv barnesikring,

– høres et dobbelt lydsignal.
– viser displayet:
– gir trykking av tasten ingen virkning.

Barnesikring aktiv
Deaktivere: Se anvisning

**Betjening ved aktiv barnesikring**

➤ Hold ◯-tasten inne og trykk lett på ▭, OK eller ≋-tasten.

– Barnesikringen er overvunnet.
– Videre betjening går som vanlig.
– 10 minutter etter utkopling aktiveres barnesikringen automatisk igjen.

Tastene ☼, 🔔 og 🕘 kan brukes direkte uavhengig av barnesikringen.

## 5.3 Visning av klokkeslett

I innstillingen «ikke synlig» forblir visningene mørke når apparatet er slått av. Når apparatet er på, er klokkeslettet synlig.

Den laveste verdien for strømforbruket kan oppnås ved å velge brukerinnstillingen «Visning av klokkeslett» «ikke synlig». Sikkerhetsfunksjonene er aktive til tross for den automatiske strømsparingen Standby.

## 5.4 Lydsignal

Lydsignalet kan stilles inn på to forskjellige lydstyrker eller det kan koples ut.

| | |
|---|---|
| • høy | maksimal lydstyrke |
| • lav | redusert lydstyrke |
| • av | lydsignalet er koplet ut |

Ved feil høres lydsignalet, også når innstillingen er satt til «av». Når apparatet koples ut, høres et kort lydsignal, også når innstillingen er satt til «av» (sikkerhetsfunksjon).

## 5.5 Temperaturenhet

Temperaturenhet kan velges mellom «°C» og «°F».

| | |
|---|---|
| • °C | grader celsius |
| • °F | grader fahrenheit |

## 5.6 Kontrast

Med denne funksjonen kan lesbarheten av displayet tilpasses apparatets monteringssituasjon.

## 5.7 Klokkeslettformat

Ved innstillingen «24 t» er det europeiske formatet aktivt, ved «12 t» brukes det amerikanske tidsformatet (a.m./p.m.).

## 5.8 Nettsynkronisering

Nettsynkroniseringen stiller klokken på apparatet avhengig av strømnett-frekvensen. Ved uregelmessig strømnettfrekvens kan dette føre til at klokken går feil.
Når nettsynkroniseringen er koblet ut, brukes det en taktgiver som er innebygd i apparatet.

## 5.9 Fabrikkinnstillinger

Hvis én eller flere brukerinnstillinger ble endret, kan de tilbakestilles til fabrikk-innstillingen.

# 6 Klokkefunksjoner

Følgende klokkefunksjoner står til disposisjon:

- Klokkeslett
- Tidsur
- Driftstid – tidsstyrt utkopling av apparatet
- Utsatt start – tidsstyrt inn- og utkopling av apparatet

Ved utkoplet apparat reduseres klokkeslettvisningens lysstyrke om natten fra kl. 24.00 til 06.00.
Hvis klokkeslettformatet «12 t» er valgt, reduseres ikke lysstyrken.

## 6.1 Stille inn og endre klokkeslett

Klokkeslettet kan ikke endres hvis apparatet er stilt inn under drift eller det er stilt inn utsatt start.

➤ Trykk lett på ⏲-tasten.
  – I klartekstvisningen står:
  – I den digitale visningen blinker timene.
  – Symbolet ⏲ blinker.

Klokkeslett: Stille inn timer
ⓘ Minutter: Trykk OK

➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn timene.
➤ Trykk lett på ⏲-tasten eller på innstillingsknotten OK.
  – I klartekstvisningen står:
  – I den digitale visningen blinker minuttene.
  – Symbolet ⏲ blinker.

Klokkeslett: Stille inn minutter
ⓘ Bekrefte: Trykk OK

➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn minuttene.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte innstillingene.

## 6.2 Tidsur

Tidsuret fungerer på samme måte som en eggklokke. Det kan brukes alltid og uavhengig av alle andre funksjoner.

**Stille inn**

➤ Trykk lett på 🔔-tasten.
  – I klartekstvisningen står:
  – 0'00 blinker i den digitale visningen.
  – Symbolet 🔔 blinker.
➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn varigheten.

Tidsur: Stille inn min./sek.

Innstillingen skjer

- inntil 10 minutter i trinn på 10 sekunder, f.eks. 9'50 = 9 min. 50 sek.
- fra og med 10 minutter i minuttrinn, f.eks. 1h 12 = 1 t 12 min.

Maksimal tidsurvarighet er 9 t 59 min.

Med 1 trykk på 🔔-tasten kan varigheten stilles tilbake til 0'00.

**Starte**

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å starte tidsuret.
  – Displayet viser utløpende restvarighet.
  – Symbolet 🔔 lyser.

### Innstilt varighet utløpt

Når innstilt varighet er utløpt,

– høres 5 korte lydsignal i gjentatt rekkefølge i 1 minutt
– viser displayet:
– blinker symbolet .

Tidsur
ferdig

➤ Slå av lydsignalet med et lett trykk på -tasten.

### Kontrollere og endre

➤ Trykk lett på -tasten.
– I klartekstvisningen står:
– I den digitale visningen blinker utløpende restvarighet.
– Symbolet blinker.

Tidsur: Stille inn min./sek.
i 0'00: Trykk på nytt

➤ Endre tidsurvarigheten ved å dreie på innstillingsknotten OK.

### Kople ut tidligere

➤ Trykk lett på -tasten 2×.
– I klartekstvisningen står:
– 0'00 blinker i den digitale visningen.
– Symbolet blinker.

Tidsur: Stille inn min./sek.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

## 6.3 Driftstid

Hvis driftstiden er gått ut, koples den valgte driftsarten ut automatisk.

**Stille inn**

➤ Velg ønsket driftsart og stekeovns-temperatur.
➤ Forvarm stekeovnen ved behov.
➤ Sett maten i stekeovnen.
➤ Trykk lett på ◷-tasten.
– I klartekstvisningen står:
– 0h 15 blinker i den digitale visningen.
– Symbolet I→I blinker.

Driftstid tim./min.
ⓘ Utkoplingstid: Trykk på nytt

➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn varigheten – maksimalt 9 t 59 min.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Den digitale visningen viser utløpende restvarighet.
– Symbolet I→I lyser.

**Kontrollere og endre**

➤ Trykk lett på ◷-tasten.
– I displayet blinker utløpende restvarighet.
– Symbolet I→I blinker.
➤ Endre driftstiden ved å dreie på innstillingsknotten OK.

**Kople ut tidligere**

➤ Trykk lett på ◯-tasten.

**Driftstid utløpt**

Når driftstiden er over,

– kopler den valgte driftsarten ut automatisk
– høres et langt, avbrutt lydsignal i 1 minutt
– vises følgende i klartekstdisplayet:
– vises stekeovnstemperaturen i den digitale visningen
– blinker 0'00 i den digitale visningen
– blinker symbolet |→|
– beholdes innstillingene i 3 minutter

Driftstid utløpt
ⓘ Fortsette: Velg varighet

**Forlenge driftstiden**

➤ Velg ny varighet innen 3 minutter ved å dreie på innstillingsknotten OK.

**Kople ut**

➤ Trykk lett på ◯-tasten.
– Innstillingene er slettet.
– Displayet viser restvarmen.

## 6.4 Utsatt start

Utsatt start er aktiv hvis driftstid og utkoplingstid er stilt inn i den valgte driftsarten.
Apparatet kopler inn automatisk, og kopler ut igjen til ønsket tidspunkt.
Hvis det brukes steketermometer, må det stilles inn en estimert varighet. Referanseverdier finner du i Innstillingstips. Apparatet kopler inn med tidsforsinkelse, og når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, kopler det ut igjen. Avhengig av estimert varighet kan dette skje noe tidligere eller senere enn innstilt utkoplingstid.

Hvis apparatet må forvarmes for «Stekeautomatikk», «Oppskrifter» eller «Egne oppskrifter», er utsatt start ikke mulig.
Mat som lett blir dårlig, må oppbevares kjølig.

➤ Sett maten i stekeovnen.
➤ Velg ønsket driftsart og stekeovnstemperatur.
➤ Ikke bekreft ved å trykke på innstillingsknotten OK.

**Stille inn driftstid**

➤ Trykk lett på ◷-tasten.
– I klartekstvisningen står:
– 0h 15 blinker i den digitale visningen.
– Symbolet I→I blinker.

Driftstid tim./min.
ⓘ Utkoplingstid: Trykk på nytt

➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn varigheten – maksimalt 9 t 59 min.
➤ Ikke bekreft ved å trykke på innstillingsknotten OK.

### Stille inn utkoplingstid

➤ Trykk lett på ⏲-tasten igjen.
  – I klartekstvisningen står:
  – I den digitale visningen blinker f.eks. 8:15 – utkoplingstid uten utsettelse.
  – Symbolet →| blinker.
➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn utkoplingstiden.

Utkoplingstid
ⓘ Tid: Trykk på nytt

Utkoplingstiden kan utsettes i maks. 23 t 59 min.
Hvis klokkeslettformatet «12 t» er valgt, er utsettelsen maksimalt 11 t 59 min.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  – Displayet viser klokkeslettet.
  – Symbolet →| lyser.
  – Valgt driftsart forblir utkoplet til automatisk start.

### Eksempel

➤ Velg driftsart og 180 °C.
➤ Still inn driftstiden på 1 t og 15 min. kl. 8.00.
➤ Still inn en utkoplingstid på kl. 11.30.
  – Apparatet koples inn automatisk kl. 10.15 og av igjen kl. 11.30.

### Kontrollere og endre

➤ Trykk lett på ⏲-tasten 1×.
  – Driftstiden er synlig i 3 sekunder.
➤ Trykk lett på ⏲-tasten 2×.
  – Utkoplingstiden blinker og kan endres.

Driftstiden, driftsarten og stekeovnstemperaturen kan ikke endres.

### Kople ut tidligere

➤ Trykk lett på ◯-tasten.

### Driftstid utløpt

Når driftstiden er over,

– kopler den valgte driftsarten ut automatisk
– høres et langt, avbrutt lydsignal i 1 minutt
– vises følgende i klartekstdisplayet:
– vises stekeovnstemperaturen i den digitale visningen
– blinker 0'00 i den digitale visningen
– blinker symbolet |→|
– beholdes innstillingene i 3 minutter

Driftstid utløpt
i Fortsette: Velg varighet

### Forlenge driftstiden

➤ Velg ny varighet innen 3 minutter ved å dreie på innstillingsknotten OK.

### Kople ut

➤ Trykk lett på ◯-tasten.
– Innstillingene er slettet.
– Displayet viser restvarmen.

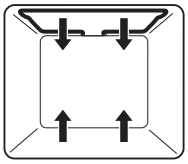
# 7 Driftsarter

Nedenfor er alle driftsarter og hurtigoppvarming beskrevet.

➤ Sett former på risten.
➤ Skyv den originale stekeplaten med «skrå» bakover og inn i stekeovnen.
➤ Velg ønsket driftsart med ett eller flere lette trykk på ▭-tasten.

Ta hensyn til henvisningene under TIPS OG TRIKS og i de separate INNSTILLINGSTIPSENE.

## 7.1 Over-/undervarme



▭

| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–280 °C |
| Foreslått verdi | 200 °C |
| Nivå | 2 (eller 1) |

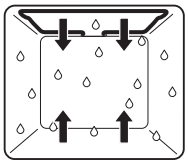
Oppvarmingen skjer via varmeelementer oppe og nede.

**Bruk**

- Klassisk driftsart for baking og steking på nivå 1
- Kaker, kjeks, brød og stek

➤ For et sprøtt resultat bruker du en mørk emaljert plate eller en svartblikkform.

## 7.2 Over-/undervarme fuktig



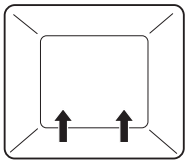
| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–280 °C |
| Foreslått verdi | 200 °C |
| Nivå | 2 (eller 1) |

Oppvarmingen skjer via varmeelementer oppe og nede. Dampen som oppstår, føres minimalt ut av stekeovnen. Fuktigheten i maten opprettholdes.

**Bruk**

- Brød, gjærbakst, stek og grateng på nivå 1
- Steke på lav temperatur

## 7.3 Undervarme



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–250 °C |
| Foreslått verdi | 200 °C |
| Nivå | 2 (eller 1) |

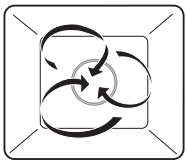
Oppvarmingen skjer med nedre varmeelement.

**Bruk**

- Intensiv ettersteking av paibunner
- Sterilisering

➤ For et sprøtt resultat bruker du en mørk emaljert plate eller en svartblikkform.

## 7.4 Varmluft



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–250 °C |
| Foreslått verdi | 180 °C |
| Nivå | 1 + 3 eller 2<br>(eller 1 + 2 + 3) |

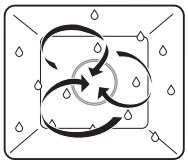
Stekeovnsluften varmes opp med varmeelementet bak stekeovnens bakvegg og sirkuleres jevnt.

**Bruk**

- Spesielt godt egnet for steking av småkaker på flere nivåer samtidig
- Kaker, brød og stek

➤ Velg en temperatur som er ca. 20 °C lavere enn ved, da varmeoverføringen er mer effektiv.

## 7.5 Varmluft fuktig



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–250 °C |
| Foreslått verdi | 180 °C |
| Nivå | 1 + 3 eller 2<br>(eller 1 + 2 + 3) |

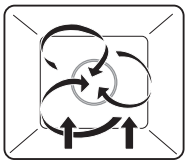
Stekeovnsluften varmes opp med varmeelementet bak stekeovnens bakvegg og sirkuleres jevnt. Dampen som oppstår, føres minimalt ut av stekeovnen. Fuktigheten i maten opprettholdes.

**Bruk**

- Gjærbakst og brød på flere nivåer samtidig
- Grateng og sufflé

➤ Velg en temperatur som er ca. 20 °C lavere enn ved , da varmeoverføringen er mer effektiv.

## 7.6 PizzaPlus



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–250 °C |
| Foreslått verdi | 200 °C |
| Nivå | 2 (eller 1) |

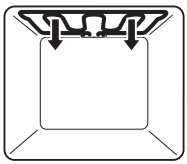
Oppvarmingen skjer med varmluft og undervarme. Bunnen av bakverket stekes mer intensivt.

**Bruk**

- Pizza
- Paier og quicher

➤ For et sprøtt resultat bruker du en mørk emaljert plate eller en svartblikkform uten bakepapir.

## 7.7 Grill



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–280 °C |
| Foreslått verdi | 250 °C |
| Nivå | 3 eller 4 |

Oppvarmingen skjer med grillvarmeelementet.

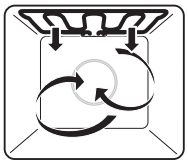
**Bruk**

- Flat grillmat, f.eks. biff, koteletter, kyllingdeler, fisk og pølser
- Gratinering
- Toast

➤ Legg grillmaten direkte på risten.

➤ Dekk den originale stekeplaten med aluminiumsfolie og skyv den under risten.

## 7.8 Grill-omluft



| | |
|---|---|
| Temperaturområde | 30–250 °C |
| Foreslått verdi | 200 °C |
| Nivå | 2 eller 3 |

Oppvarmingen skjer med grillvarmeelementet. Stekeovnsluften sirkuleres jevnt ved hjelp av varmluftsviften.

**Bruk**

- Høy grillmat
- Grateng og sufflé

Spesielt godt egnet for hel kylling.

➤ Legg grillmaten i porselens- eller glassform eller direkte på risten.

➤ Dekk den originale stekeplaten med aluminiumsfolie og skyv den under risten.

## 7.9 Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarming kan forvarmingen forkortes. Hurtigoppvarming er mulig ved driftsartene , , , og .

➤ Velg ønsket driftsart og stekeovnstemperatur.

➤ Hold innstillingsknotten OK inne til

– det høres ett enkelt lydsignal

– displayet viser f.eks.:

Over-/undervarme
Hurtigoppvarming

– blinker i displayet

Straks innstilt stekeovnstemperatur er nådd, høres et lydsignal.

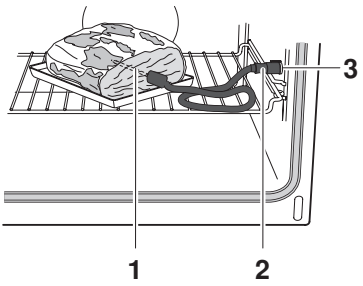
# 8 Steketermometer

**Bruk kun steketermometeret som leveres sammen med apparatet. Ikke vask steketermometeret i oppvaskmaskin, og hold pluggen alltid ren.**

**Plassere steketermometeret**

➤ Stikk inn steketermometeret **1** i kjøttet på en slik måte at spissen befinner seg i midten av den tykkeste delen.

For en korrekt måling må steketermometeret **1** være mest mulig dekket av maten.




Pålitelige målinger er kun mulig på faste, kompakte stykker, dvs. at kjøttet eventuelt må bindes sammen.
Steketermometeret skal ikke være i berøring med ben og skal heller ikke plasseres i fettvev.
Ved fjærkre må steketermometeret plasseres på innsiden av låret.

Hylsen **3** for steketermometeret befinner seg i stekeovnens høyre vegg. Kontakten og hylsen er uten strøm.

➤ Vipp opp dekselet og plugg kontakten **2** inn i hylsen **3**.

## 8.1 Kjernetemperatur

Kjernetemperaturen kan bare stilles inn når steketermometeret er stukket inn.
Kjernetemperaturen er avhengig av kjøttstykket og stekegradene. Ta hensyn til opplysningene om kjernetemperaturer i separate INNSTILLINGSTIPS.

**Stille inn**

- ➤ Velg ønsket driftsart og stekeovnstemperatur.
- ➤ Trykk lett på °C-tasten 1×.
  - – - - blinker i displayet.
  - – Symbolet blinker.
- ➤ Velg kjernetemperatur ved å dreie på innstillingsknotten OK.
- ➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  - – Under stekingen vises den aktuelle kjernetemperaturen.

Så lenge kjernetemperaturen er under 30 °C,

- – vises - - i displayet.

**Kontrollere og endre**

- ➤ Trykk lett på °C-tasten 2×.
  - – I displayet blinker den innstilte kjernetemperaturen.
  - – Symbolet blinker.
- ➤ Endre kjernetemperaturen ved å dreie på innstillingsknotten OK.

**Stekeslutt**

Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd,

- kopler apparatet ut automatisk
- høres et lydsignal i 1 minutt
- vises følgende i klartekstdisplayet:
- vises aktuell kjernetemperatur i den digitale visningen, f.eks 70°C
- blinker symbolet

Kjernetemperatur nådd

➤ Trykk lett på ◯-tasten for å kople ut.

Hvis kjøttet blir stående i stekeovnen etter at den er slått av, stiger kjernetemperaturen fremdeles på grunn av restvarmen.

**Bare måle kjernetemperatur**

➤ Velg ønsket driftsart og stekeovnstemperatur.

➤ Trykk lett på °C-tasten 1×.

- – – °C blinker i displayet.
- Symbolet blinker.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

- Under stekingen vises den aktuelle kjernetemperaturen.

Så lenge kjernetemperaturen er under 30 °C,

- vises – – °C i displayet.

Driftsarten må koples ut manuelt.

➤ Trykk lett på ◯-tasten eller still inn driftstid.

# 9 Skånsom steking

Med «Skånsom steking» tilberedes kjøttstykker av høy kvalitet på en skånsom måte. Stekeslutt kan velges nøyaktig, uavhengig av kjøttets vekt og tykkelse. Steketiden kan stilles inn mellom 2½ til 4½ timer for «Skånsom steking frest» eller 3½ til 4½ timer for «Skånsom steking med grill». Stekeovnstemperaturen reguleres automatisk.

**Henvisninger for et optimalt resultat**

- Vekt på kjøttet: 500–2000 g
- Tykkelse på kjøttet: minst 4 cm
- Kvalitet: magert kjøtt av høy kvalitet med lite bindevev

For «Skånsom steking med grill» kan det også brukes kjøttstykker med spekk mellom 1000 og 2000 g.

**Forberede kjøtt for «Skånsom steking frest»**

➤ Krydre eller mariner kjøttet.

Fjern marinader med urter, sennep osv. før fresingen. Disse bestanddelene blir lett brent.

➤ Salt kjøttet rett før det freses.

➤ Fres kjøttet raskt hele veien rundt. Ikke fres kjøttet lenger enn 5 minutter.

➤ Legg til slutt kjøttet i en glass- eller porsellensform.

**Plassere steketermometeret**

➤ Stikk inn steketermometeret i kjøttet på en slik måte at spissen befinner seg i midten av den tykkeste delen.

For en korrekt måling må steketermometeret være mest mulig dekket av maten.
Temperaturen steketermometeret måler i kjøttet, er viktig for et optimalt resultat ved slutten av steketiden.

➤ Skyv inn risten på nivå 2 og sett formen på risten.

➤ Plugg kontakten for steketermometeret inn i hylsen.

**Forberede kjøtt for «Skånsom steking med grill»**

➤ Krydre eller mariner kjøttet.

Mindre kompakte kjøttstykker som f.eks. lammelår uten ben bindes så runde som mulig slik at de blir jevnt brune under grillen.
Fjern marinader med urter, sennep osv. før «Skånsom steking med grill». Disse bestanddelene blir lett brent.

➤ Legg aluminiumsfolie på den originale stekeplaten og skyv den inn på nivå 1.

➤ Stikk kjøttet inn på dreiespydet eller legg det i stekekurven, og skyv det inn i nivå 3 med nivårammen.

➤ Fest steketermometeret på nivårammen og sett kontakten inn i hylsen.

Ta hensyn til henvisningene under Dreiespyd og stekekurv.

**Velge skånsom steking**

Kjøttet blir mørere og saftigere jo lenger det steker. Dette gjelder spesielt for tykkere kjøttstykker.
Ta hensyn til opplysningene om kjernetemperaturer i separate INNSTILLINGSTIPS.

Etter start kan ikke verdiene endres lenger.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere klartekstvisningen.
– I klartekstvisningen står:

Velg og trykk OK
Stekeautomatikk

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
– klartekstvisningen viser:

Velg og trykk OK
Skånsom steking

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– I klartekstvisningen står:

Skånsom steking
Kalvefilet

➤ Drei på innstillingsknotten OK til ønsket kjøttstykke vises i klartekstvisningen.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Klartekstvisningen viser f. eks.:

Lammelår
frest, rød

➤ Drei eventuelt på innstillingsknotten OK til ønsket bruningsgrad og tilberedningsmåte vises i klartekstvisningen.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Klartekstvisningen viser f. eks.:
– I den ene digitale visningen står foreslått kjernetemperatur.
– I den andre digitale visningen står driftstiden som er foreslått.
– Symbolene , og lyser.

Lammelår
starte

**Endre kjernetemperatur**

➤ Trykk lett på °C-tasten.
- I displayet blinker den foreslåtte kjernetemperaturen.
- Symbolet blinker.

➤ Drei på innstillingsknotten OK og endre kjernetemperaturen.

**Endre driftstid**

➤ Trykk lett på -tasten.
- I displayet blinker den foreslåtte driftstiden.
- Symbolet I→I blinker.

➤ Drei på innstillingsknotten OK og endre driftstiden.

**Starte skånsom steking**

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
- Den skånsomme stekingen starter.
- I den ene digitale visningen står aktuell kjernetemperatur.
- I den andre digitale visningen står driftstiden som løper.
- Symbolene , og I→I lyser.

**Uforvarende brudd**

Hvis -tasten trykkes, stoppes forløpet.

- Klartekstvisningen viser f.eks.:

Lammelår
↘ fortsette

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å fortsette.

**Kople ut tidligere**

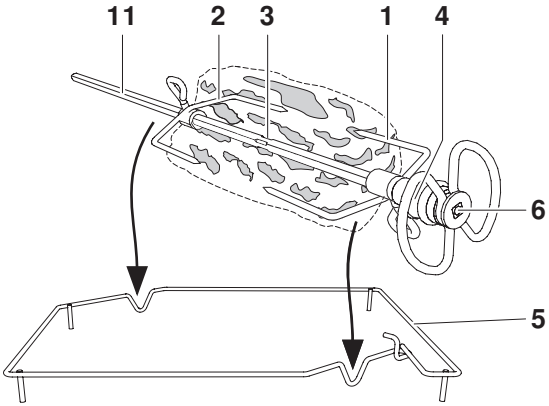
➤ Trykk lett på -tasten 2×.

# 10 Dreiespyd og stekekurv

Apparatet er utstyrt med motor for dreiespyd og stekekurv, og denne motoren koples inn automatisk ved driftsarten og «Skånsom steking med grill». Dreiespydet og stekekurven kan brukes sammen med steketermometeret.

## 10.1 Dreiespyd

➤ Krydre og bind sammen kjøttet.

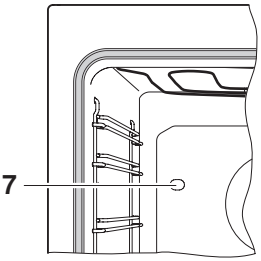



➤ Ved stek må klypen **1** plasseres på en slik måte at den tykkeste delen av kjøttet er ved markeringsrille **3** for korrekt måling av kjernetemperaturen.

➤ Trykk sammen kjøttet med den andre klypen **2** og fest med skruer.

➤ Legg aluminiumsfolie på den originale stekeplaten og skyv den inn på nivå 1.

➤ Skyv nivårammen med dreiespydet inn på nivå 3 helt til stekeovnens bakvegg.




➤ Sett spydenden **11** inn i åpningen **7** på motoren.

➤ Legg dreiespydet diagonalt mellom føringene på nivårammen **5** på en slik måte at posisjoneringsrillen **4** ligger på rammen.

Hvis det tilberedes en kylling på dreiespydet,

➤ må begge lårene og vingene bindes sammen.

➤ Stikk spydet igjennom brystkjøttet og ikke gjennom magehulen.

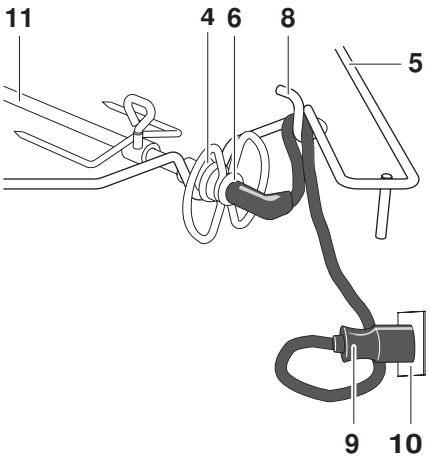
Ved større og asymmetriske kjøttstykker, som f.eks. stek, må du bruke stekekurven.

Hvis steketermometeret brukes,

➤ må det settes inn i åpningen **6**.

➤ Surr kabelen én gang rundt kroken **8** og pass på at den er så stram som mulig mellom steketermometeret og kroken.

➤ Plugg kontakten **9** for steketermometeret inn i hylsen **10**.



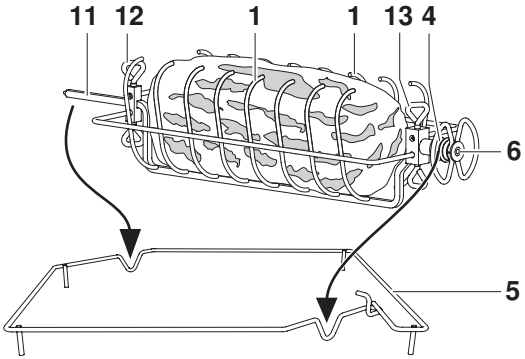
## 10.2 Stekekurv

Ved større og asymmetriske kjøttstykker, som f.eks. stek, må du bruke stekekurven.

- ➤ Smør stekekurven lett med olje.
- ➤ Krydre kjøttet og legg det mellom kurvhalvdelene **1**.

Hvis det brukes steketermometer, må den tykkeste delen av kjøttet plasseres helt foran ved håndtaket for korrekt måling av kjernetemperaturen.

- ➤ Trykk sammen kurvhalvdelene **1** jevnt, først foran og deretter bak, og fest dem med skruer **12** og **13**.




- ➤ Legg aluminiumsfolie på den originale stekeplaten og skyv den inn på nivå 1.
- ➤ Skyv nivårammen med stekekurven inn på nivå 3 helt til stekeovnens bakvegg.
- ➤ Sett enden på stekekurven **11** inn i åpningen **7** på motoren.
- ➤ Legg stekekurven diagonalt mellom føringene på nivårammen **5** på en slik måte at posisjoneringsrillen **4** ligger på rammen.

Hvis det brukes steketermometer, se kapitlet Dreiespyd for mer informasjon.

# 11 Stekeautomatikk

Stekeautomatikken består av programmer for 15 forskjellige næringsmiddelgrupper (A1–A15). Stekeautomatikken gjenkjenner mengde, form og konsistens på maten. Varigheten og stekeovnsklimaet tilpasses individuelt og automatisk til maten. Stekeautomatikken egner seg for valgfrie oppskrifter.

## 11.1 Bruningsgrad

Bruningsgraden kan tilpasses med innstillingene «svak bruning», «middels bruning» eller «sterk bruning».

## 11.2 Steke-/baketid

Optimal og nøyaktig varighet registreres av sensorer etter start. Effektiv varighet vises etter ca. 10–15 minutter.

For at optimal varighet skal kunne registreres, må stekeovnen være kald før start.

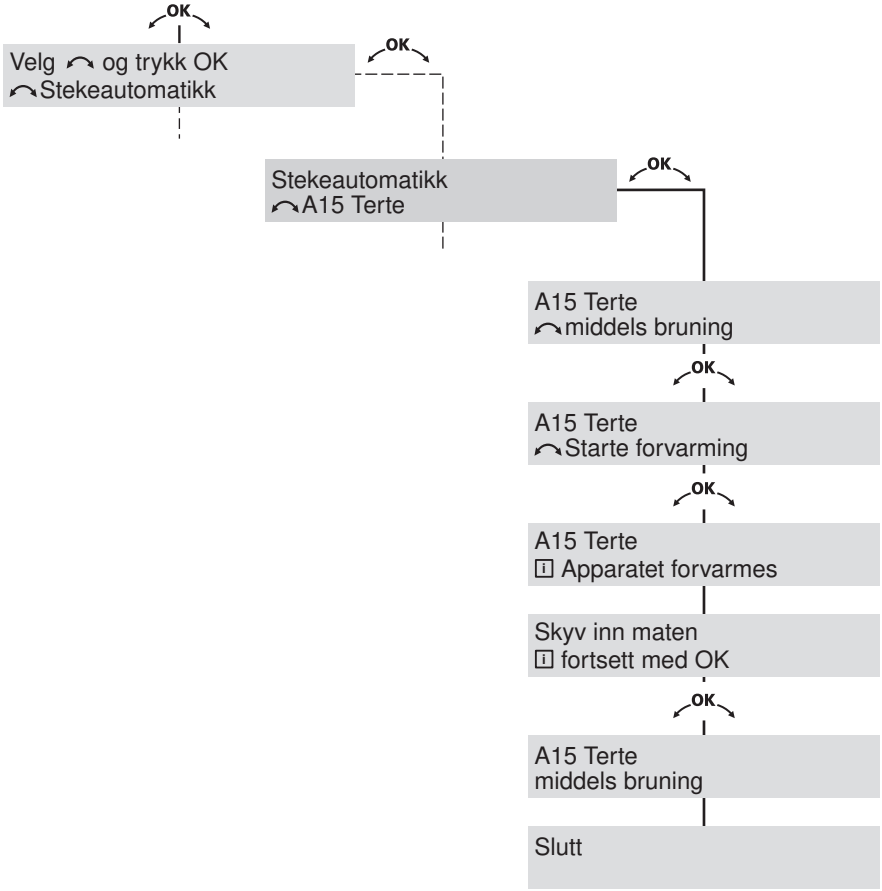
For korrekt fastsetting av varighet må ikke apparatdøren åpnes så lenge h blinker i displayet.

For dypfryste produkter velg omtrentlig varighet i stedet for bruningsgrad, da disse produktene er forbehandlet på forskjellige måter.

Ta hensyn til henvisningene i Innstillingstips.

**Oppskrift med forvarming**

Eksempel «A15 Terte»



## 11.3 Velge Stekeautomatikk og starte

Forberedelse, valg og start vises i eksempelet «A15 Terte».

For at optimal varighet skal kunne registreres, må stekeovnen være kald før start.
Ved programmer uten forvarming skyves retten inn i kald stekeovn.

➤ Forbered tertedeig etter egen oppskrift.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere displayet.
– Displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Stekeautomatikk

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

Stekeautomatikk
↷ A1 Fersk apéro-bakst

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
– displayet viser:

Stekeautomatikk
↷ A15 Terte

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

A15 Terte
↷ middels bruning

➤ Tilpass bruningsgraden ved behov ved å dreie på innstillingsknotten OK.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

A15 Terte
↷ Starte forvarming

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

– Displayet viser:

A15 Terte
ⓘ Apparatet forvarmes

– Stekeovnen forvarmes.

– Straks stekeovnstemperaturen er nådd, høres et lydsignal.

– Displayet viser:

Skyv inn maten
ⓘ fortsett med OK

➤ Fyll den forberedte tertedeigen i en form, sett formen på risten og skyv risten inn på aktuelt nivå.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

– Apparatet starter med de aktuelle innstillingene.

– I den digitale visningen lyser 0h33, mens h blinker.

– Steketiden fastsettes.

For korrekt fastsetting av varighet må ikke apparatdøren åpnes så lenge h blinker i den digitale visningen.

– Til slutt lyser effektiv varighet i den digitale visningen.

**Kople ut tidligere**

➤ Trykk lett på ◯-tasten 2×.

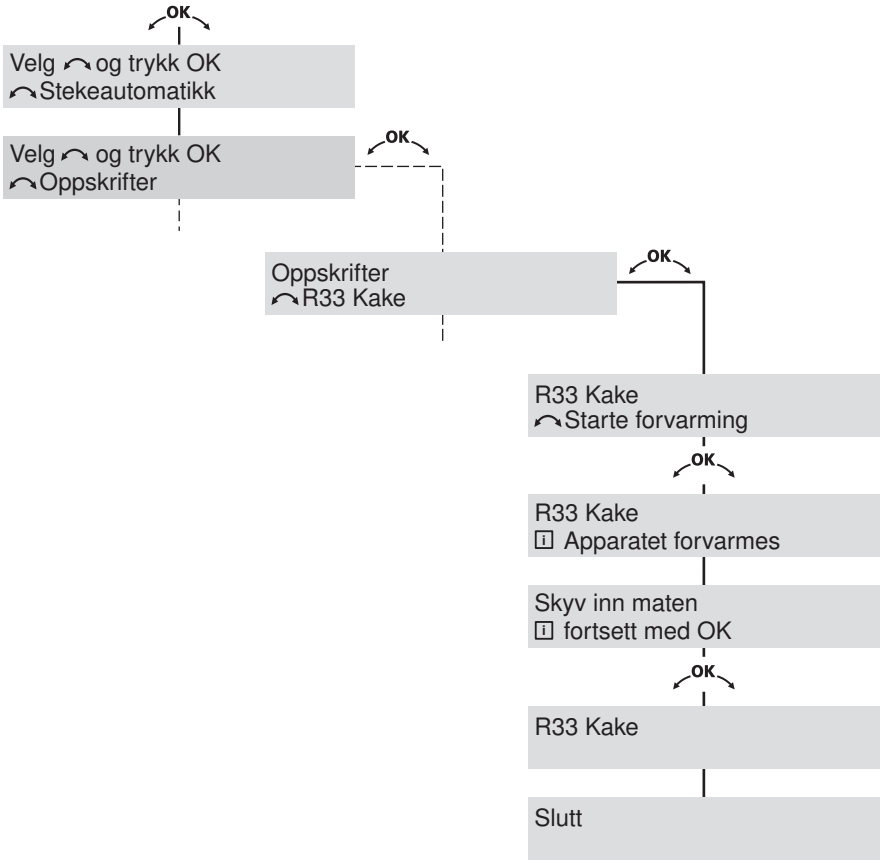
# 12 Oppskrifter

Lagrede oppskrifter kan åpnes og startes ved hjelp av innstillingsknotten OK. En oppskrift kan bestå av flere trinn som forløper automatisk etter start.

Oppskriftene er beskrevet i kokeboken. Ved behov kan alle lagrede oppskrifter endres etter at de er valgt.

**Oppskrift med forvarming**

Eksempel «R33 Kake»



## 12.1 Velge oppskrifter og starte

Forberedelse, valg og start vises i eksempelet «R33 Kake».

Ved oppskrifter uten forvarming skyves retten inn i kald stekeovn.

➤ Forbered kaken i henhold til kokeboken.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere displayet.
– Displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Stekeautomatikk

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
– displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Oppskrifter

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

Oppskrifter
↷ R1 Apéro-bakst

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
– displayet viser:

Oppskrifter
↷ R33 Kake

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

R33 Kake
↷ Starte forvarming

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:
– Stekeovnen forvarmes.
– Straks stekeovnstemperaturen er nådd, høres et lydsignal.
– Displayet viser:

R33 Kake
ⓘ Apparatet forvarmes

Skyv inn maten
ⓘ fortsett med OK

➤ Skyv inn risten på nivå 2.
➤ Sett kakeformen på risten.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:
– Apparatet starter med de aktuelle innstillingene.

R33 Kake

**Kontrollere og endre midlertidig**

Innstillingene kan tilpasses.

De lagrede oppskriftene endres midlertidig – neste gang de åpnes, vises de i sin opprinnelige form. Etter start kan bare det aktuelle trinnet endres.

**Endre stekeovnstemperatur**

➤ Trykk lett på °C-tasten.
➤ Drei på innstillingsknotten OK og endre stekeovnstemperaturen.

**Endre driftstid**

➤ Trykk lett på ⏲-tasten.
➤ Drei på innstillingsknotten OK og endre driftstiden.

**Uforvarende brudd**

Hvis ◯-tasten trykkes, stoppes forløpet.

– Displayet viser:

R33 Kake
↘ fortsette

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å fortsette.

**Kople ut tidligere**

➤ Trykk lett på ◯-tasten 2×.

# 13 Egne oppskrifter

Det kan lagres 10 oppskrifter etter valg i henhold til egne idéer. En oppskrift kan bestå av flere trinn med ønskede driftsarter og driftstider som går automatisk etter start. Lagrede oppskrifter kan åpnes og startes ved hjelp av innstillingsknotten OK.

## 13.1 Lage egne oppskrifter

Hvis du bruker steketermometeret, må du ta hensyn til følgende:

➤ Oppgi estimert driftstid.
  – Programtrinnet varer til innstilt kjernetemperatur er nådd.

**Stille inn oppskriften**

Hvis du bruker steketermometeret, må det settes inn før oppskriften stilles inn.

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere displayet.
  – Displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Stekeautomatikk

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
  – displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Egne oppskrifter

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
➤ Drei på innstillingsknotten OK til displayet viser den første tomme oppskriften.
  – Displayet viser f.eks.:

Egne oppskrifter
↷ Oppskrift 1 (tom)

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

Oppskrift 1 (tom)
endre

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
– Displayet viser:

Oppskrift 1 (tom)
Trinn 1

➤ Still inn ønsket driftsart, stekeovnstemperatur, kjernetemperatur og driftstid til trinn 1.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
➤ Drei på innstillingsknotten OK og velg trinn 2.
➤ Still inn ønsket driftsart, stekeovnstemperatur, kjernetemperatur og driftstid til trinn 2.
➤ Still inn videre trinn på samme måte.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK igjen for å bekrefte.
– Displayet viser:

Oppskrift 1 (tom)
lagre

Nå kan du lagre, endre, kopiere eller starte oppskriften direkte uten å lagre.

➤ Drei på innstillingsknotten OK til displayet viser ønsket fremgangsmåte.
➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

### Kopiere oppskrift

Alle lagrede oppskrifter, både fra kokeboken med R-nummer og egne oppskrifter, kan kopieres og endres.

- ➤ Velg oppskriften som skal kopieres ved å trykke og dreie på innstillingsknotten OK.
- ➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
- ➤ Drei på innstillingsknotten OK til
  - – displayet viser f.eks.:

R1 Apéro-bakst
↶kopiere

- ➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
- ➤ Drei på innstillingsknotten OK til displayet viser ønsket (tom) lagringsplass.
- ➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  - – Oppskriften er lagret.

En lagringsplass som allerede er opptatt, kan overskrives.

### Slette oppskrift

Alle oppskrifter i området «Egne oppskrifter» kan slettes.

- ➤ Velg oppskriften som skal slettes ved å trykke og dreie på innstillingsknotten OK.
- ➤ Drei på innstillingsknotten OK til
  - – displayet viser f.eks.:

Oppskrift 1
↶slette

- ➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  - – Oppskriften er slettet.
  - – Displayet viser standardnavnet igjen, f.eks.:

Oppskrift 1 (tom)
↶endre

# 14 Holde varmt

«Holde varmt» kan åpnes og startes med innstillingsknotten OK. På denne måten kan ferdige retter holdes varme.

Hvis stekeovnen allerede er varm, må den avkjøles i 3 til 4 minutter ved åpen apparatdør før «Holde varmt»-funksjonen startes, slik at rettene ikke overstekes.

### Kople inn

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å aktivere displayet.
  – Displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Stekeautomatikk

➤ Drei på innstillingsknotten OK til
  – displayet viser:

Velg ↷ og trykk OK
↷ Holde varmt

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.
  – Displayet viser:

Holde varmt
↷ starte

➤ Trykk på innstillingsknotten OK for å bekrefte.

Velg en driftstid på mindre enn 1½ timer for at rettene skal beholde ønsket stekegrad.

# 15 Tips og triks

## 15.1 Bakverk og stek

| Resultat | Hjelpetiltak |
|---|---|
| • Bakverk eller stek ser godt ut utenfra. Midten er imidlertid deigete eller ikke stekt. | ➤ Stekeovnstemperaturen stilles in lavere neste gang, og steketiden må forlenges. |

## 15.2 Kake

| Resultat | Hjelpetiltak |
|---|---|
| • Kaken faller sammen. | ➤ Sammenlign innstillingene med de separate INNSTILLINGSTIPS.<br>➤ Stekeovnstemperaturen stilles in lavere neste gang, og steketiden må forlenges.<br>➤ Rør i røren lenge nok og stek rett etter at røren er ferdig.<br>➤ Ved kjeksdeig må eggeplommen/ eggehviten piskes lenger, vendes omhyggelig inn i massen og stekes rett etter at røren er ferdig.<br>➤ Ta hensyn til informasjonen om bakepulver-mengde. |

## 15.3 Bruningsforskjell

| Resultat | Hjelpetiltak |
|---|---|
| • Bakverket har forskjellige brunfarger. | ➤ Stekeovnstemperaturen stilles inn lavere neste gang, og steketiden må forlenges.<br>➤ Ved , og må du kontrollere om de valgte nivåene stemmer overens med de separate INNSTILLINGSTIPSENE.<br>➤ Velg når du baker på et nivå.<br>➤ Stekeformer eller høyt bakverk må ikke stilles rett foran stekeovnens bakvegg. |
| • Bakverket er lysere på én stekeplate enn på en annen. | ➤ Sammenlign innstillingene med de separate INNSTILLINGSTIPSENE. |

Bruningsforskjell er normalt. Bruningen blir jevnere hvis du stiller inn stekeovnstemperaturen lavere.

## 15.4 Spare strøm

Driftsartene og trenger mindre strøm enn driftsartene og .

➤ Ikke åpne apparatdøren ofte.

➤ Slå på lyset bare ved behov.

➤ Utnytt restvarme: Fra og med en varighet på 30 minutter må apparatet koples ut 5–10 minutter før stekingen er ferdig – unntatt ved sufflé, kjeks, vannbakkels- og butterdeigsbakverk.

➤ Forvarm så kort som mulig.

➤ Forvarm stekeovnen bare hvis stekeresultatet avhenger av dette.

Lavest strømforbruk oppnår du ved å velge brukerinnstillingen «Visning av klokkeslett» «ikke synlig». Sikkerhetsfunksjonene er aktive til tross for den automatiske strømsparingen Standby.

# 16 Ekstrautstyr

## 16.1 Varmeskuff

**Brannfare på grunn av forbudt lagring av materialer!**
**Ikke lagre næringsmidler samt temperaturfølsomme eller brannfarlige materialer i varmeskuffen.**

Varmeskuffen gjør det mulig å varme kjøkkenutstyr eller tildekkede retter en liten stund.

➢ Slå varmeskuffen på eller av med et lett trykk på ≋-tasten.
➢ Varm kjøkkenutstyret i ca. 1 time.

Varmeskuffen kopler ut automatisk etter 12 timer.

## 16.2 Tallerkenvarming

«Tallerkenvarming» kan velges når apparatet ikke har varmeskuff.

➢ Skyv inn risten på nivå 1 og sett kjøkkenutstyret på risten.
➢ Slå «Tallerkenvarming» på eller av med et lett trykk på ≋-tasten.
➢ Varm kjøkkenutstyret i ca. 1 time.

«Tallerkenvarming» kopler ut automatisk etter 12 timer.

# 17 Pleie og vedlikehold

**Fare for forbrenning på grunn av varme overflater!**
**La apparatet og tilbehøret avkjøles før du rengjør dem.**
**Apparatskader på grunn av feil behandling!**
**Ikke bruk skurende eller sure rengjøringsmidler, skarpe eller ripende metallskraper, stålull, skuresvamper osv. Disse produktene riper opp overflaten. Oppripede glassflater kan sprekke.**
**Apparatet må aldri rengjøres med damprengjøringsapparat.**

## 17.1 Utvendig rengjøring

➤ Smuss eller rester av rengjøringsmidler må fjernes umiddelbart.

➤ Rengjør overflater med en myk klut fuktet med skyllevann. Tørk i sliperetningen ved metalloverflater. Tørk til slutt av med en myk klut.

**Varmeskuff**

For rengjøring kan skuffen tas ut.

➤ Dra ut skuffen til anslag, løft den litt og trekk den fram og ut.

## 17.2 Rengjøre dørtetningen

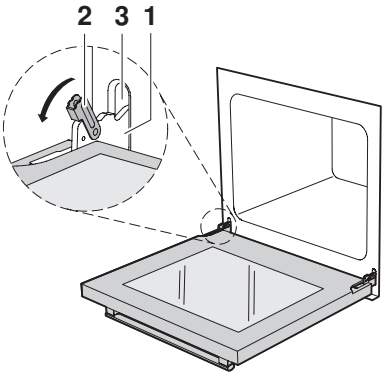
➤ Rengjør dørtetningen med en myk klut fuktet med vann, ikke bruk rengjøringsmiddel. Tørk til slutt av med en myk klut.

## 17.3 Rengjøre apparatdøren

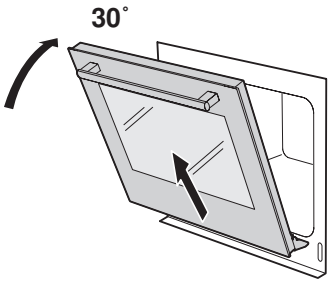
➢ Rengjør apparatdøren med en myk klut fuktet med skyllevann. Tørk til slutt av med en myk klut.

**Fjerne apparatdør**

**Fare for skade på grunn av bevegelige deler!**
**Pass på at ingen griper inn i dørhengslene med fingrene. Hold i siden av apparatdøren med begge hender når døren tas av og settes inn. Døren er tung.**




➢ Åpne apparatdøren helt.
➢ Vipp bøylene **2** helt fram på begge hengslene **1**.




➢ Lukk apparatdøren helt til anslag (ca. 30°).
➢ Dra ut apparatdøren skrått oppover.

**Sette inn apparatdøren**

➢ Skyv begge hengslene **1** forfra og inn i åpningen **3**.
➢ Åpne apparatdøren helt og lås bøylene **2** bakover.

## 17.4 Rengjøre tilbehør og nivågitter

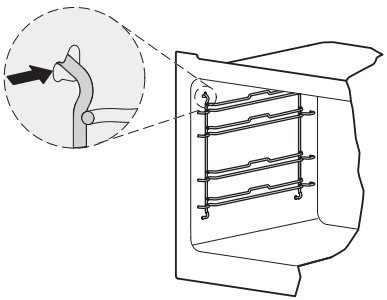
**Skader på grunn av feil behandling!**
**Ikke rengjør steketermometeret i oppvaskmaskin.**

- Risten og nivågitrene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Den originale stekeplaten kan rengjøres i oppvaskmaskin, men dette vil redusere virkningen av TopClean-antiklebebelegget.

➢ Rengjør steketermometeret med en myk klut fuktet med skyllevann.

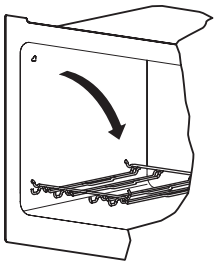
**Ta ut nivågitteret og sette det inn igjen**

➢ Trykk nivågitteret opp og bakover, og dra det ut av åpningen.



➢ Sving nivågitteret mot midten av stekeovnen og løft det ut av åpningen nedenfra.

➢ Monter i omvendt rekkefølge.



## 17.5 Rengjøre stekeovnen

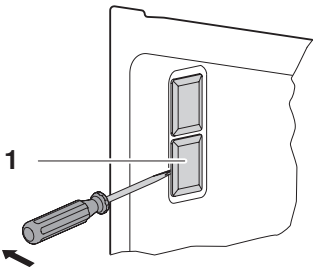
**Apparatskader på grunn av feil behandling!**
**Ikke bøy temperaturføleren eller varmeelementene.**
**Ikke gni på overflaten. Dette skader TopClean-antiklebevirkningen.**

- ➤ Smuss skal helst fjernes når stekeovnen fremdeles er lunken. Bruk en myk klut fuktet med spylevann og tørk med en myk klut.
- ➤ Bruk vanlig rengjøringsmiddel for stekeovn og følg instruksene fra produsenten.

## 17.6 Skifte halogenpære

**ADVARSEL om elektrisk støt!**
**Bryt strømforsyningen før du skifter ut halogenpæren.**
**Fare for forbrenning på grunn av varme overflater!**
**La halogenpæren og apparatet avkjøles før du skifter ut halogenpæren.**

- ➤ Fjern venstre nivågitter.
- ➤ Sett en skrutrekker midt i glasskanten og lirk lampeglasset **1** forsiktig ut av holderen.
- ➤ Dra ut den defekte halogenpæren.
- ➤ Sett forsiktig inn en ny halogenpære.




Ikke ta i halogenpæren med nakne hender. Bruk en fin, tørr og fettfri klut.

- ➤ Trykk lampeglasset **1** inn i holderen.
- ➤ Fest nivågitteret igjen.
- ➤ Slå på strømforsyningen igjen.

# 18 Utbedre feil selv

Nedenfor er det oppført feil som du kan utbedre selv på en enkel måte. Hvis det vises en annen feil eller feilen ikke kan utbedres, ta kontakt med kundeservice.

Før du ringer til kundeservice:

➤ Skriv ned FN-nummeret (se typeskiltet under TEKNISKE DATA) og den komplette feilmeldingen, f.eks.:

FX/EXX se anvisning
FN XXX XXXXXX

## 18.1 Hva skal jeg gjøre når ...

**... apparatet ikke fungerer og alle displayer er mørke**

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Sikringen for husinstallasjonen har løst ut. | ➤ Skift sikringen.<br>➤ Slå på automatsikringen igjen. |
| • Sikringen utløses flere ganger. | ➤ Ring til kundeservice. |
| • Brudd i strømforsyningen. | ➤ Kontroller strømforsyningen. |

**... kun belysningen ikke virker**

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Halogenpære defekt. | ➤ Skift halogenpæren. |

### … når det oppstår kraftig røykutvikling ved grilling

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Maten er for nær varme-elementene. | ➤ Kontroller om valgte nivå stemmer overens med de separate INNSTILLINGSTIPSENE. |
| • Stekeovnstemperaturen er for høy. | ➤ Senk stekeovnstemperaturen. |

### … vekslende ventilatorlyder høres

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Stekeovnsventilasjon og apparatkjøling reguleres behovsrettet. | Dette er normalt og senker strømforbruket. |

### … klokka går feil

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Uregelmessig strømnettfrekvens. | ➤ Slå av nettsynkronisering. |
| Når nettsynkroniseringen er slått av:<br>• Intern taktgiver unøyaktig. | ➤ Ring til kundeservice. |

**… displayet viser**

FX/EXX se anvisning
FN XXX XXXXXX

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Forskjellige situasjoner kan føre til en feilmelding. | ➤ Bekreft feilvisningen med et lett trykk på ◯-tasten.<br>➤ Avbryt strømforsyningen i ca. 1 minutt.<br>➤ Slå på strømforsyningen igjen.<br>➤ Hvis feilen oppstår igjen, må du notere komplett feilmelding og FN-nummer (se typeskiltet).<br>➤ Bryt strømforsyningen.<br>➤ Ring til kundeservice. |

**… displayet viser**

UX/EXX se anvisning
FN XXX XXXXXX

| Mulig årsak | Utbedring |
|---|---|
| • Brudd i strømforsyningen. | ➤ Bekreft feilvisningen med et lett trykk på ◯-tasten.<br>➤ Avbryt strømforsyningen i ca. 1 minutt.<br>➤ Slå på strømforsyningen igjen.<br>➤ Hvis feilen oppstår igjen, må du notere komplett feilmelding og FN-nummer (se typeskiltet).<br>➤ Bryt strømforsyningen.<br>➤ Ring til kundeservice. |

## 18.2 Etter strømbrudd

Brukerinnstillingene beholdes.

**Strømbrudd under drift**

Den aktuelle driften av apparatet avbrytes.

– I klartekstvisningen står:
– Symbolet I→I blinker.

Strømbrudd
i Drift avbrutt

Det er ikke mulig å fortsette.

➤ Bekreft visningen ved å trykke på en vilkårlig tast.

**Strømbrudd når apparatet er av**

Hvis klokkeslettet ikke lenger er lagret

– vises følgende i klartekstdisplayet:
– blinker 12:00 i displayet
– blinker symbolet ⏲

Strømbrudd
i Stille inn klokkeslett

➤ Stille inn klokkeslettet, se kapitlet KLOKKEFUNKSJONER.

# 19 Tilbehør og reservedeler

Ved bestillinger må du oppgi modellnr. på apparatet og nøyaktig betegnelse på tilbehøret eller reservedelen.

**Tilbehør**

Original stekeplate
med TopClean

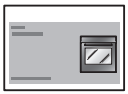
Rist

Steketermometer
med vinkelgrep

Nivåramme

Dreiespyd komplett
- Nivårulle keramikk
- Dreiespyd
- Klype

Innstillingstips



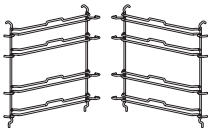
Kokebok

**Spesialtilbehør**

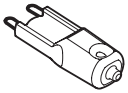
Informasjon på: www.vzug.com

**Reservedeler**

Nivågitter
venstre/høyre



Halogenpære



Halogenpæren kan også kjøpes i faghandelen.

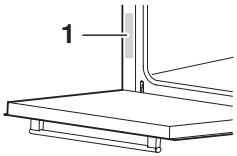
# 20 Tekniske data

### Utvendige mål

➤ Se installasjonsveiledningen

### Elektrisk tilkopling

➤ Se typeskilt **1**




### Henvisning for kontrollinstitutter

Energieffektivitetsklassen i henhold til EN 50304/EN 60350 fastsettes med driftsartene [ ] og [ ]. Hvis det plasseres termoelementer mellom apparatdøren og tetningen, kan det føre til utettheter og dermed til feilmålinger. Registrering av bruksvolum i henhold til EN 50304/EN 60350 skjer med demonterte nivågitre.

### Stekeovnstemperaturmåling

Stekeovnstemperaturen måles i tom stekeovn i henhold til internasjonal standard. Egne målinger kan være unøyaktige og egner seg ikke for kontroll av temperaturnøyaktigheten.

### Standby automatisk strømsparing

For å unngå unødvendig bruk av strøm er apparatet utstyrt med en Standby automatisk strømsparing.

Den laveste verdien for strømforbruket kan oppnås ved å velge brukerinnstillingen «Visning av klokkeslett» «ikke synlig». Sikkerhetsfunksjonene er aktive til tross for den automatiske strømsparingen Standby.

# 21 Stikkordsliste


**A**

Apparatbeskrivelse . . . . . 14
Apparatdør
Fjerne . . . . . 70
Avinstallering. . . . . 13

**B**

Barnesikring . . . . . 27, 28
Belysning . . . . . 73
Betjening. . . . . 20
Betjeningselementer . . . . . 15
Brukerinnstillinger . . . . . 26
Bruningsforskjell . . . . . 67
Bruningsgrad . . . . . 55

**D**

Digitale visninger. . . . . 15
Dørtetning
Rengjøre . . . . . 69
Dreiespyd . . . . . 19, 52
Driftsarter . . . . . 15, 39
Endre . . . . . 24
Velge. . . . . 23
Driftstid . . . . . 34

**E**

Egne oppskrifter . . . . . 62
Kopiere . . . . . 64
Lage . . . . . 62
Slette. . . . . 64
Ekstrautstyr . . . . . 68
Elektrisk tilkopling . . . . . 79
Emballasje . . . . . 13

**F**

F- og E-meldinger . . . . . 75
Fabrikkinnstillinger . . . . . 27, 30
Før første oppstart . . . . . 10
Første oppstart . . . . . 22
Forvarming . . . . . 67

**G**

Grill . . . . . 43
Grill-omluft. . . . . 44
Gyldighetsområde. . . . . 2

**H**

Halogenpære . . . . . 72
Henvisninger for bruk . . . . . 10
Holde varmt . . . . . 65
Hurtigoppvarming . . . . . 44

**I**

Innstillingstips . . . . . 77

**K**

Kassering . . . . . 13
Kjernetemperatur . . . . . 46
Bare måle . . . . . 47
Klartekstvisning. . . . . 15, 21
Klokkefunksjoner . . . . . 31
Klokkeslettformat . . . . . 27, 30
Kokebok . . . . . 77
Kontakthylse . . . . . 17
Kontrast . . . . . 27, 30
Kontrollinstitutter . . . . . 79
Kople ut . . . . . 20, 25, 35, 38
Kople ut apparatet . . . . . 20, 25
Kople ut tidligere. . . . . 51, 58, 61
Kort veiledning . . . . . 84

**L**
Lydsignal . . . . . 27, 29

**M**
Modellnr. . . . . 2
Motor
Dreiespyd/stekekurv . . . . . 17

**N**
Nettsynkronisering . . . . . 30
Nivåer . . . . . 17
Nivågitter
Rengjøre . . . . . 71
Ta ut . . . . . 71
Nivåramme . . . . . 19

**O**
Oppbygning . . . . . 14
Oppskrifter . . . . . 59
Endre . . . . . 61
Lage egne . . . . . 62
Starte . . . . . 60
Oppstart . . . . . 10, 22
Original stekeplate . . . . . 18
Over-/undervarme . . . . . 39
Over-/undervarme fuktig . . . . . 40

**P**
PizzaPlus . . . . . 43
Pleie . . . . . 69

**R**
Rengjøring . . . . . 69
Reparasjonsservice . . . . . 83
Reservedeler . . . . . 78
Rist . . . . . 18

**S**
Sikkerhet . . . . . 13
Sikkerhetshenvisninger
Apparatspesifikke . . . . . 8
Før første oppstart . . . . . 10
Generelle . . . . . 7
Riktig bruk . . . . . 10, 11
Skånsom steking . . . . . 48
Endre driftstid . . . . . 51
Endre kjernetemperatur . . . . . 51
Forberede kjøtt . . . . . 48, 49
Plassere steketermometeret . . . . 49
Skånsom steking frest . . . . . 48
Skånsom steking med grill . . . . . 49
Starte . . . . . 51
Velge . . . . . 50
Spare strøm . . . . . 67
Spesialtilbehør . . . . . 19, 78
Språk . . . . . 27, 28
Tilbakestilling av språk . . . . . 28
Standby . . . . . 79
StekeAutomatikk . . . . . 55
Stekeautomatikk
Starte . . . . . 57
Stekekurv . . . . . 52, 54
Stekeovn
Rengjøre . . . . . 72
Temperaturmåling . . . . . 79
Stekeovnstemperatur
Kontrollere/endre . . . . . 24
Velge . . . . . 23
Steketermometer . . . . . 19, 45
Plassere . . . . . 45
Rengjøre . . . . . 71
Stille inn klokkeslett . . . . . 31
Stille inn tid . . . . . 31
Strømbrudd . . . . . 76
Symboler . . . . . 6, 16

**T**
Ta ut maten . . . . . 25
Tallerkenvarming . . . . . 68
Taster . . . . . 16, 20
Tekniske data . . . . . 79
Temperaturenhet . . . . . 27, 29
Temperaturføler . . . . . 17
Tidsur . . . . . 32
Tilbehør . . . . . 18, 77
Rengjøre . . . . . 71
Tips og triks . . . . . 66
Type . . . . . 2
Typeskilt . . . . . 79

**U**
U- og E-meldinger . . . . . 75
Undervarme . . . . . 17, 40
Utbedre feil selv . . . . . 73
Utkoplingstid . . . . . 36
Stille inn . . . . . 37
Utsatt start . . . . . 36
Utvendig rengjøring . . . . . 69
Utvendige mål . . . . . 79

**V**
Varmeskuff . . . . . 14, 68
Rengjøre . . . . . 69
Varmluft . . . . . 41
Varmluft fuktig . . . . . 42
Vedlikehold . . . . . 69
Visning av klokkeslett . . . . . 27, 29
Visningselementer . . . . . 15

# 22 Reparasjonsservice

Kapitlet **Utbedre feil selv** hjelper deg slik at du kan utbedre små driftsfeil selv.
Du sparer på denne måten kostnadene til servicetekniker.

Hvis du tar kontakt med oss på grunn av en feil eller en bestilling, ber vi deg oppgi fabrikasjonsnummeret (FN) og betegnelsen på apparatet. Før inn disse opplysningene her og på serviceklistremerket som ble levert sammen med apparatet. Klistre merket på et godt synlig sted eller i telefonboken din.

| FN | | App. | |
|---|---|---|---|

Disse opplysningene finner du på garantibeviset, originalfakturaen og apparatets typeskilt.

➤ Åpne apparatdøren.
– Typeskiltet befinner seg på sideveggen på venstre side.

# Kort veiledning

**Les først sikkerhetshenvisningene i bruksanvisningen!**

### Stille inn klokkeslett

- ➤ Trykk lett på ◴-tasten.
- ➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn timene.
- ➤ Trykk lett på ◴-tasten igjen.
- ➤ Drei på innstillingsknotten OK og still inn minuttene.

### Velg driftsart

- ➤ Trykk på ▭-tasten til ønsket driftsart vises.
- ➤ Velg stekeovnstemperatur ved å dreie på innstillingsknotten OK.

### Kople ut apparatet

- ➤ Trykk lett på ◯-tasten.

### Kople ut apparatet

- ➤ Trykk lett på ◯-tasten.

**V-ZUG Ltd**
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J47A.359-0