



# Instruksjoner for bruk

NO

---



# ELEKTRISK KOMFYR

## Kjære kunde!



Vi takker deg for at du har kjøpt vårt produkt. Vi tror du snart vil finne rikelig bevis på at du virkelig kan stole på våre produkter. For å gjøre det enklere å bruke apparatet, legger vi ved denne omfattende instruksjonshåndboken.

Instruksjonene vil hjelpe deg å bli kjent med det nye utstyret. Les dem gode før du bruker apparatet for første gang.

Uansett, pass på at apparatet ble levert deg uten skade. Hvis du finner transportskade, ta kontakt med salgsrepresentanten eller det regionale lageret som produktet ble levert fra. Du finner telefonnummeret på kvitteringen eller fraktbrevet. Vi håper du får stor glede av det nye husholdningsapparatet.

## Instruksjoner for tilkobling

Koblingen skal gjennomføre i samsvar med instruksjonene i avsnittet "Kobling til nett" og de gjeldende effektive forskriftene og standardene. Dette skal utføres bare av en kvalifisert tekniker.

## Merkeplate

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om utstyret er festet til kanten av komfyren og er synlig når du åpner ovnsdøren.

# INNHold

<b>VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES.....</b>	<b>5</b>
Sikkerhetsregler .....	5
Advarsler .....	5
Formålet med apparatet .....	6
<b>BESKRIVELSE AV APPARATET .....</b>	<b>7</b>
Kjølevifte.....	8
Kontrollamper .....	8
Programtimer .....	8
<b>KOMFYREN .....</b>	<b>9</b>
Før komfyren tas i bruk for første gang.....	9
Viktige advarsler .....	9
<b>ELEKTRONISK PROGRAMKLOKKE.....</b>	<b>10</b>
Stille inn riktig klokkeslett .....	10
Bruke ovnen uten programklokkefunksjoner .....	11
Bruke ovnen med programklokkefunksjoner .....	11
Stille inn kjøkkenklokken.....	12
Vise valgt innstilling .....	12
Slette en innstilling .....	12
Operere ovnen.....	13
Ovnen kan opereres i følgende moduser.....	14
Hyllnivåer (avhengig av modell) .....	16
Teleskopiske uttrekkbare skinner (avhengig av modell).....	17
Ovnstilbehør (avhengig av modell) .....	17
<b>TILBEREDNING AV MAT.....</b>	<b>18</b>
Steke kaker.....	18
Steke / grille kjøtt.....	22
Grilling og bruning.....	24
Konservering.....	27
Tining.....	28
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>29</b>
Rengjøring .....	30
Vedlikehold (avhengig av modellen).....	31
Bytte ut deler av komfyren.....	34
<b>SPESELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING.....</b>	<b>35</b>
Viktig .....	35
<b>INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON OG TILKOBLING.....</b>	<b>37</b>
Viktige advarsler .....	37
Installasjon .....	37
Elektrisk forbindelse .....	38
<b>TEKNISKE EGENSKAPER.....</b>	<b>40</b>
Merkeplate .....	40

# VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES

## Sikkerhetsregler

- Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.
- Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.
- ADVARSEL: Slå alltid av apparatet før du skifter lyspære. Fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren. De kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.
- Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

## Advarsler

- Apparatet skal kobles til strømmettet av en spesialist eller en autorisert servicetekniker.
- Ufagmessige reparasjoner av eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av en godkjent spesialist eller servicetekniker.
- Hvis strømledninger til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.
- Apparatet er bare beregnet til matlaging. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.

- Vær ekstra forsiktig når du tilbereder mat i ovnen. På grunn av høye temperaturer vil både langpanne, stekebrett, rist og de innvendige veggene i ovnen bli svært varme. Bruk alltid grytekluter eller grillvotter.
- Ikke kle veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil indre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.
- Det er trygt å bruke apparatet både med og uten skinner til stekebrett.
- Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. Det er satt inn en tredje glassplate eller ekstra beskyttelse for å redusere temperaturen på utsiden av døren (gjelder bare enkelte modeller).
- Hengslene på ovnsdøren kan bli skadet ved overbelastning. Ikke sett tunge kokekar på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på døren når du rengjør ovnen innvendig. Ta av ovnsdøren når du skal gjøre ren ovnen (se kapitlet »Ta av og sette på ovnsdøren«). Pass på at ikke barn trår eller setter seg på den åpne ovnsdøren.



**Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.**

## Formålet med apparatet

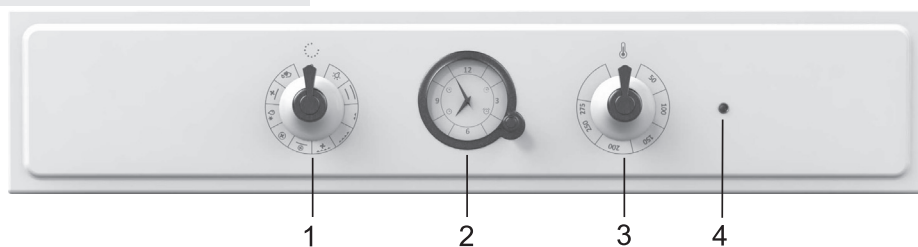
Komfyren er beregnet på konvensjonell tilberedning av mat i husstander og skal ikke brukes til noe annet formål. Individuelle alternativer er beskrevet i omfattende grad i denne bruksanvisningen.

## BESKRIVELSE AV APPARATET

Figuren representerer en av modellene. Da en gruppe apparater som disse instruksjonene gjelder har forskjellige egenskaper, kan instruksjonshåndboken beskrive funksjoner og utstyr som ikke finnes på ditt apparat.



1. Betjeningspanel
2. Håndtak på ovnsdøren
3. Ovnsdør



- 1 Av/på-bryter og driftsmodusbryter velgerbryter
- 2 Programtimer
- 3 Temperaturinnstillingsknappen

- 4 Komfyrkontrollampe. Denne lampen lyser når komfyren varmer opp. Når den angitte temperaturen er nådd, slukkes den

---

## Kjølevifte

Utstyret har innebygd kjølevifte som kjøler det av utvendig.

---

## Kontrollamper

### Rød lampe

Den røde lampen lyser når ovnen varmes opp, og slukker når den valgte temperaturen er nådd.

### Knapper med bakgrunnsbelysning

(bare med enkelte modeller)

En aktivert bryter lyser når en funksjon er valgt. Utstyr med denne funksjonen har ingen gul kontrollampe.

---

## Programtimer

Tidspunkt på dagen må stilles inn for å kunne bruke utstyret. Ovnen kan brukes kun når tidspunkt på dagen er stilt inn.



## Før komfyren tas i bruk for første gang

### Viktige advarsler

- Ta ut alt tilbehør fra ovnen og rengjør dem med varmt vann og et vanlig rengjøringsmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.
- Når ovnsdøren varmes opp for første gang, avgis en spesiell lukt fra den nye komfyren. Sørg derfor for å luften ut rommet godt når ovnen varmes opp.
- Bruk mørke, svarte silikon- eller emaljebelagte stekebrett, da disse overfører varme svært godt.
- Forvarm ovnen bare hvis det står i oppskriften eller i medfølgende instruksjonstabell.
- Det skal mye energi til for å varme opp en tom komfyr, derfor spares mye energi hvis flere typer kaker stekes etter hverandre, da ovnen allerede er oppvarmet.
- Ovnen kan slås av ca. ti minutter før forventet slutt på stekeprosessen. På denne måten vil du spare strøm og kan benytte deg av akkumulert varme.
- **Merk!** Når tilberedningen er ferdig, slutter kjøleviften å gå. Hvis du lar retten bli stående i ovnen, vil det dannes damp som vil kondenseres på frontpanelet og ovnsdøra. For å hindre kondens setter du programvelgeren i posisjonen »lys«. Da vil kjøleviften fortsette å gå og kjøle ned ovnen slik at det ikke dannes kondens.

## ELEKTRONISK PROGRAMKLOKKE



A Funksjonsbryter

- 1 Utsatt start av ovnen
- 2 Sluttid for tilberedning
- 3 Kjøkkenklokke
- 4 Visning av klokkeslett
- 5 Klokke

### Stille inn riktig klokkeslett

- Velg tidsinnstillinger ved å trykke flere ganger på funksjonsbryteren (A). Det valgte symbolet blinker på displayet. Drei bryteren (A) for å velge funksjonen, og trykk på bryteren for å bekrefte. Urviserne går automatisk til visning av klokkeslett. Symbolet for den valgte funksjonen fortsetter å lyse.
- Hver gang du trykker på bryteren (A), bekrefte dette med et kort lydsignal.
- Du sletter den valgte funksjonen ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder.
- Hvis symbolet for visning av klokkeslett (4) blinker (etter at du har koblet til apparatet for første gang eller etter et strømbrudd), holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder til blinkingen slutter.
- Deretter velger du visning av klokkeslett (4) ved å trykke flere ganger på bryteren (A). Symbolet for visning av klokkeslett blinker når du har valgt denne funksjonen.
- Drei bryteren (A) for å stille inn riktig klokkeslett.
- Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Hvis du ikke trykker, lagres innstillingen automatisk etter noen sekunder.

## Bruke ovnen uten programklokkefunksjoner

- Når du har koblet apparatet til strømmettet før første gang, og etter et strømbrydd blinker symbolet for visning av klokkeslett (4).
- For å kunne bruke ovnen må du holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Visningen av klokkeslettet slutter å blinke.
- Ovnen kan brukes uten begrensninger så lenge du ikke foretar noen tidsinnstillinger.

## Bruke ovnen med programklokkefunksjoner

Programklokken kan brukes til å programmere tilberedning i ovnen på to måter:

- **Innstilling av sluttid** – ovnen slår seg av på det innstilte tidspunktet.
- **Innstilling av utsatt start** – ovnen slår seg automatisk på og av til et innstilt tidspunkt.

### Innstilling av sluttid

Med denne funksjonen kan du velge tidspunktet da ovnen skal slå seg av. Maks. innstilling er 15 timer fra gjeldende klokkeslett.

- Kontroller at klokken viser helt riktig tid.
- Velg symbolet (2) ved å trykke flere ganger på bryteren (A) til symbolet begynner å blinke.
- Drei bryteren (A) for å stille inn sluttid for tilberedning.
- Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Urviserne går til visning av gjeldende klokkeslett. Stoppsymbolet for ovnen lyser.
- Slå på ovnen (bruk bryterne på ovnen til å velge driftsmodus og temperatur). Ovnen starter tilberedningen og slår seg av til valgt sluttid.
- Når klokken når den innstilte sluttiden, slår ovnen seg av, og dette varsles med korte, gjentatte lydsignaler. Du kan slå av lydsignalet ved å trykke på bryteren (A). Hvis du ikke gjør dette, slutter signalet automatisk etter ett minutt. Symbolet (2) blinker. For å fortsette tilberedningen holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder og stiller inn en ny tilberedningstid.

### Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge når ovnen skal slå seg på (starttid for tilberedning) og når tilberedningen skal slutte (sluttid for tilberedning).

Sluttiden kan stilles inn maks. 12 timer etter gjeldende klokkeslett. Du kan maksimalt velge tre timers tilberedningstid.

- Kontroller at klokken viser helt riktig tid.
- Stille inn starttid for tilberedning: Velg symbolet (1) ved å trykke på bryteren (A). Drei bryteren (A) for å velge starttid, og bekreft ved å trykke på bryteren (A). Symbolet for sluttid begynner å blinke (2).
- Stille inn sluttid for tilberedning: Drei bryteren (A) for å velge sluttid, og bekreft ved å trykke på bryteren (A).
- Urviserne går til visning av klokkeslett. Symbolene (1) og (2) lyser.
- Ovnen utsetter tilberedningen.
- Still inn ovnen – bruk bryterne på ovnen til å velge driftsmodus og temperatur.
- Ovnen slår seg på til innstilt starttid for tilberedning og slår seg av når den valgte sluttiden for tilberedning nås.
- Når klokken når den innstilte sluttiden, slår ovnen seg av, og dette varsles med korte, gjentatte lydsignaler. Du kan slå av lydsignalet ved å trykke på bryteren (A). Hvis du ikke gjør dette, slutter signalet automatisk etter ett minutt. Symbolet (2) blinker. For å fortsette tilberedningen holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder og stiller inn en ny tilberedningstid.

---

## Stille inn kjøkkenklokken

Programklokken kan også brukes som kjøkkenklokke. Da utløses en alarm når den innstilte tiden er ute.. Kjøkkenklokkefunksjonen kan bare velges når ingen annen tidsinnstilling er aktiv..

- Velg symbolet (3) ved å trykke flere ganger på bryteren (A) til symbolet begynner å blinke.
- Drei bryteren (A) for å velge tidspunktet da alarmen for kjøkkenklokken skal utløses. Maks. innstilling er 3 timer.
- Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Urviserne beveger seg automatisk til visning av klokkeslett, og symbolet (3) lyser.
- Når den innstilte tiden er ute, høres korte, gjentatte lydsignaler. Du kan slå av lydsignalet ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Hvis du ikke gjør dette, slutter alarmen automatisk etter ett minutt.

---

## Vise valgt innstilling

Du kan kontrollere hvilken funksjon som er valgt ved å trykke på bryteren (A). Urviserne går først raskt til innstilt verdi og deretter tilbake til gjeldende klokkeslett.




---

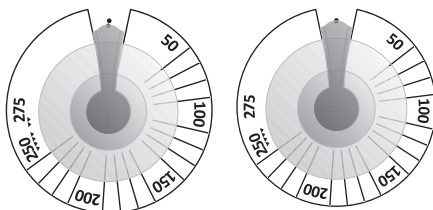
## Slette en innstilling

Du kan slette den valgte innstillingen ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Symbolet for den slettede funksjonen slukner.

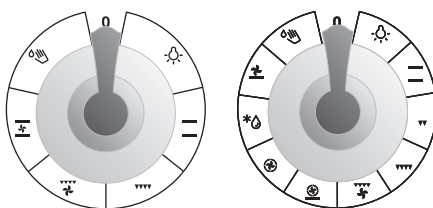
## Operere ovnen

Ovnen opereres med av/på-bryteren og driftsmodusvelgeren og temperaturinnstillingsknappen.

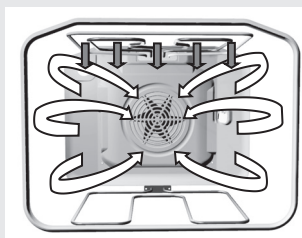
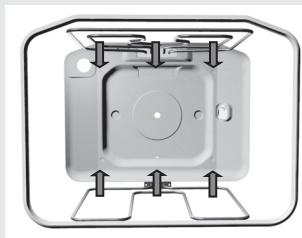
Merk: Når du bruker driftsmodus Stor gril  , stilles temperaturvelgeren til posisjonens om vises som egnet for disse to driftsmodusene  eller .



Av/på-bryter og driftsmodusbryter.



## Ovnen kan opereres i følgende moduser



### **Ovnsbelysning**

På enkelte modeller er det to innvendige belysningslamper: en på øverste del av bakveggen, og den andre midt på høyre vegg. Ovnsbelysning kan velges for seg selv, uten å velge en annen funksjon. Med alle andre driftsmoduser slås ovnsbelysningen på automatisk når driftsmodus er valgt.

### **Øvre/nedre varmer**

Varmerne øverst og nederst i ovnen stråler varme jevnt i hele ovnen. Kaker og kjøtt kan stekes på bare ett nivå.

### **Stor grill**

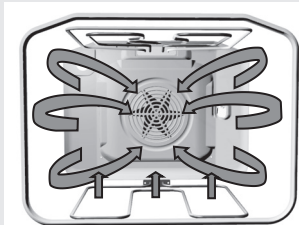
Med denne operasjonsmodus aktiveres øvre varmer og infravarmen samtidig. Infravarmen som er installert i taket i ovnsinteriøret stråler varme direkte. For å styrke varmeeffekten eller for å oppnå maksimal bruk av hele ovnsflaten, aktiveres også varmeren i toppen. Denne driftsmodus er egnet for å steke mindre stykker kjøtt, for eksempel stek, koteletter, ribbe, osv.

### **Grill**

Bare infravarmen aktiveres (som også opererer varmeren i taket, i Stor grill-modus). Denne modusen er egnet for å grille mindre mengder grillsmørbrød, grillpølser, eller bare for å riste brød.

### **Grill og vifte**

Med denne operasjonsmodus aktiveres øvre varmer og infravarmen samtidig. Den er egnet for å grille kjøtt og store stykker kjøtt eller fjærfe på samme nivå. Også egnet for gratinering eller brunng.



### **Varm luft og nederste varmer**

Med denne operasjonsmodus aktiveres nedre varmer og varmluftvifte samtidig. Dette er spesielt praktisk ved tillaging av pizza. Også ideell for saftig kaker eller fruktkaker laget av surdeig eller ostekake.



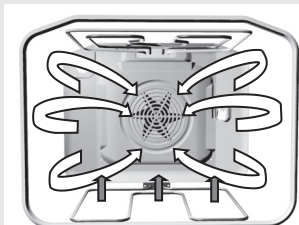
### **Varmluft**

Med denne operasjonsmodus aktiveres rundvarmeren og viften samtidig. Viften i baksiden av veggen gjør at varmluften sirkulerer stadig rundt kakedeigen. Denne modus er egnet for å steke kjøtt og bake kaker på flere hyller samtidig. Steketemperaturen bør stilles lavere enn ved tradisjonelle moduser.



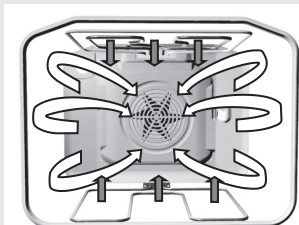
### **Tining**

Med denne modus sirkuleres luften uten at noen varmer slås på. Det er bare viften som brukes. Denne brukes til langsom tining av frossen mat.



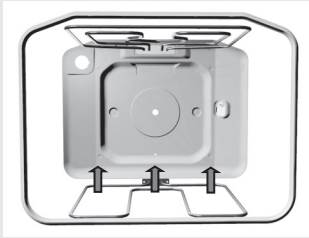
### **Nedre varmer og vifte**

Med denne operasjonsmodus aktiveres den nederste varmeren og viften samtidig. Brukes ved steking av surdeig og konservering av frukt og grønnsaker. Bruk første hylleposisjon nedenfor og lave stekebrett i stedet for dype for at varmluften skal sirkulere rundt den øverste siden av retten også.



### **Øvre og nedre varmer pluss viften**

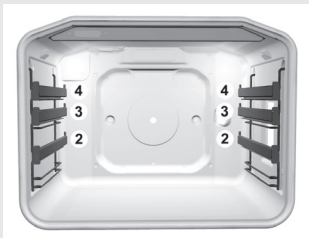
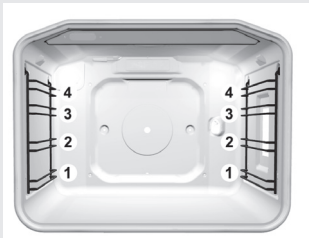
Øvre og nedre varmer virker samtidig. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft i ovnen. Systemet er egnet for å lage alle typer kaker, tina mat og tørke frukt og grønnsaker. Før mat legges inn i den forvarmede ovnen, vent på at signallampen skal slukkes for første gang (varmelampen). For best resultat, stek kun på ett nivå. Resultatene er ikke fullt så gode når du steker på to nivåer samtidig. Ovnens må forvarmes. Bruk det andre og fjerde nivået (nedenfra). Temperaturen bør stilles lavere enn ved tradisjonelle oppvarmingskombinasjoner.



### Nedre varmer / Aqua Clean

Varmen stråles bare av varmeren som sitter nederst i ovnen. Velg denne funksjonen når du ønsker å bake/steke nederste side av retten bedre (for eksempel saftige kaker med fruktfyll). Still inn temperaturen med temperaturvelgeren. Den nedre varmeren kan brukes til rengjøring av ovnen. Detaljer står i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

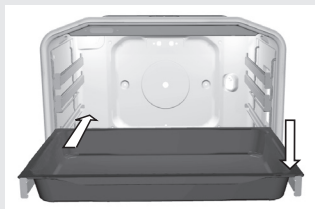
### Hyllnivåer (avhengig av modell)



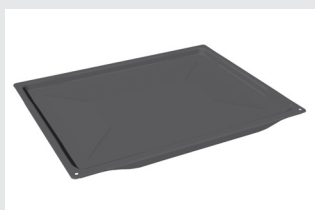
- Tilbehør (rist, flatt og dypt stekebrett) kan settes inn i ovnen på fire plan.
- Vær oppmerksom på at hyllnivået alltid omtales med etterfølgende tall, nedenfra og opp (hyllnivåer beskrives i tabellene nedenfor)
- Skinnene kan være metalltråder eller teleskopiske (avhengig av modell). Teleskopiske (uttrekkbare) skinner er montert på andre, tredje og fjerde nivå. Når det er ståltråds Skinner, bør alltid risten og brettene settes inn i hovedsporet som dannes av tilstøttende tråder.



## Teleskopiske uttrekkbare skinner (avhengig av modell)



## Ovnstilbehør (avhengig av modell)



Teleskopiske (uttrekkbare) skinner er montert på andre, tredje og fjerde nivå. De er installert på venstre og høyre vegg i ovnen i tre høyder.

Uttrekkbare nivåer består av (avhengig av modell):

- tre skinner som kan trekkes delvis ut,
- en skinne som kan trekkes ut helt og to som kan delvis trekkes ut, eller
- tre skinner som kan trekkes helt ut.

**⚠ Teleskopiske uttrekkbare skinner og andre deler av ovnens tilbehør vil varmes opp! Bruk gryteklut e.l. når du tar i dem.**

- For å sette inn risten, stekebrettet eller dryppbakken, trekk først ut de teleskopiske skinnene på det aktuelle nivået.
- Sett risten eller det flate stekebrettet på de uttrekkbare skinnene og skyv den inn i ovnen med hånden. Lukk ovnsdøren bare når de teleskopiske skinnene er trukket helt ut.

Risten som beholderen med mat, eller selve maten, settes på.




**⚠ En sikkerhetslås er montert på risten. For å trekke skinnene helt ut, skal det løftes forsiktig når uttrekket treffer sikkerhetslåsen.**

Det flate stekebrettet er beregnet kun på steking av kaker.

Det dype stekebrettet er beregnet på steking av kjøtt og myke kaker, og fungerer også som dryppbakke.

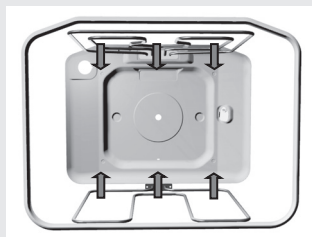
**⚠ Med mindre du bruker grillen, eller det dype stekebrettet brukes bare som dryppbakke ved spydtseking, bør ikke det dype stekebrettet settes inn i den første skinnen.**

## Steke kaker

- Til steking av kaker, bruk driftsmodusene ,  eller  (Bruk av ovnen med valgt modus eller system beror på modellen).
- Ta alltid ut fettfilteret når du steker kaker.

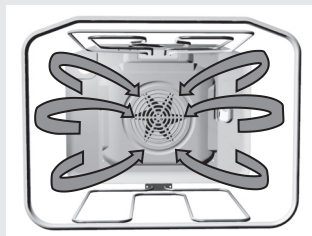
### Instruksjoner

- Når du steker kaker, vær alltid oppmerksom på instruksjonene på hyllen/ristnivået, temperaturen og steketiden som står i tabellen. Ikke bygg på tidligere erfaring med andre ovner ved bruk av denne. Verdiene som står i tabellen er definert og kontrollert spesielt for denne ovnen.
- Hvis tabellen ikke spesielt nevner en bestemt type kake, se informasjonen for en lignende type.



### Steke kaker med øvre og nedre varmer

- Steke kaken bare på ett nivå.
- Øvre/nedre varmerkombinasjon er spesielt godt egnet for å steke forskjellige typer kaker, brød og kjøtt.
- Bruk mørke stekebrett. Lyse brett reflekterer varmen og gir dårligere stekeresultater (bruning). Legg alltid modellene på risten. Ta ut risten hvis du bruker brettet som følger med.
- Steketiden forkortes når ovnen forvarmes. Sett retten inn i ovnen bare når innstilt temperatur er nådd, dvs. når kontrollampen (varmerlampen) slukkes for første gang.



### Steke kaker med varmluft

- Det er praktisk å steke kaker med varmluft spesielt når du vil steke på flere nivåer samtidig, f.eks. når du vil steke småkaker på flate brett. Forvarming anbefales, samt bruk av andre og tredje nivå. Denne modus er også egnet for myke kaker og fruktkaker (stekes kun på ett nivå).
- Temperaturen stilles vanligvis lavere enn ved steking med begge varmerne (se også tabellen for steking av kaker).

- Forskjellige typer kake kan bakes samtidig hvis den nødvendige temperaturen er minst ca. den samme for alle.
- Steketid kan variere, selv for like stekebrett. Ved steking på flere stekebrett samtidig – på to eller til og med tre nivåer, kan steketiden for hvert brett for forskjellig. Du vil kanskje måtte ta ut et av brettene før tiden (dette vil vanligvis være det øverste).
- Om mulig, tilbered små kaker, f.eks. muffins, i samme høyde og tykkelse. Kaker med forskjellig størrelse vil bli ujevnt stekt!
- Når du steker forskjellige typer kaker samtidig, vil det være en betydelig mengde med damp i ovnen. Det vil resultere i akkumulering av kondens på ovnsdøren.

### **Tips om steking av kaker**

#### **Er kaken gjennomstekt?**

Bruk en trepinne til å stikke hull i kaken der den er høyest. Hvis det ikke er spor av deig når pinnen trekkes ut, er kaken gjennomstekt. Slå av ovnen og bruk restvarmen.

#### **Kaken har falt sammen**

Sjekk oppskriften. Bruk mindre væske neste gang. Følg instruksjonene i forhold til hvor lenge deigen skal blandes/ knas, spesielt ved bruk av små husholdningsapparater.

#### **Kaken er for lys**

Neste gang, bruk et mørkt stekebrett. Sett brettet ett nivå lavere eller slå på den nederste varmeren mot slutten av steketiden.

#### **Kake med mykt fyll (for eksempel ostekake) er ikke helt ferdig**

Senk temperaturen neste gang og forleng steketiden.

#### **Merknader om tabellen med steketider for kaker:**

- To verdier er oppgitt for temperaturen, nedre og øvre. Still først den lavere temperaturen. Hvis ikke kaken er mørk nok, øk temperaturen neste gang.
- Steketidene er oppgitt som et estimat og kan variere etter en rekke forskjellige omstendigheter.
- Verdien som står i fete typer i temperaturtabellen viser den beste driftsmodusen for en bestemt type kake.
- Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes med tilsvarende driftsmodus valgt.
- Når du bruker bakepapir, pass på at det tåler høy temperatur.

**Tabellen for steking av kaker for kombinert øvre og nedre varme eller varmluftmodus - ved tilberedning på bare ett nivå**

Type kake	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C)	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
<b>Søte kaker</b>					
Marmorkake, rund kake	1	160-170	1	150-160	50-70
Rektangelformet kake	1	160-170	1	150-160	55-70
Kake laget i form	1	160-170	2	150-160	45-60
Kakeform ostekake	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruktkake, shortbread	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruktkake med fyll	1	170-180	2	160-170	60-70
Sukkerbrød*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kake med glasure	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruktkake, blandet deig	2	170-180	2	150-160	45-65
Kirsebærkake	2	180-200	2	150-160	35-60
Rullekake*	2	180-190	2	160-170	15-25
Surdeigkake	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (surdeig)	2	180-200	2	160-170	35-50
Plumkake	2	170-180	2	150-160	45-70
Eplepai	2	180-200	2	170-180	40-60
Ovnsbakte donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
<b>Krydderkaker</b>					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brød	2	190-210	2	170-180	50-60
Rundstykker*	2	200-220	2	180-190	30-40
<b>Muffins</b>					
Småkaker*	2	160-170	2	150-160	15-25
Marengs*	2	160-170	2	150-160	15-28
Surdeig	2	180-190	2	170-180	20-35
Butterdeig	2	190-200	2	170-180	20-30
Vannbakkels (kremfylt)	2	180-190	2	180-190	25-45
<b>Sufflé</b>					
Rissufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Fersk ostesufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
<b>Frosne kaker</b>					
Eple, ostepai	2	180-200	2	170-180	50-70
Ostekake	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Pommes frites i ovn *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

**Merk:** Skinnenummeret er nivået der risten med mindre kakeformer kan plasseres, og det flate stekebrettet. Det dype stekebrettet skal ikke settes inn på det første nivået.



**Tabell med innstilling for steking av kaker ved varmluft og nedre varmer**

Type kake	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) Ⓔ	Steketid (minutter)
Ostekake (750 g ost)	2	150-160	65-80
Pizza* - surdeig	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - paideig	2	180-200	35-40
Eplepai med glasur - usyret deig	2	150-160	35-40
Fruktkake - blandet deig	2	150-160	45-55
Eplepai - butterdeig	2	170-180	45-65

**Tabell for steking av kaker med øvre og nedre varmer og viftemodus**

Type kake	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) Ⓕ	Steketid (minutter)
<b>Søte kaker</b>			
Marmorkake, rund kake	1	150-160	50-60
Rektangelformet kake	1	150-160	55-65
Kake laget i form	1	150-160	45-55
Kakeform ostekake	1	150-160	65-75
Fruktkake, shortbread	1	160-170	45-65
Fruktkake med fyll	1	160-170	55-65
Sukkerbrød*	1	150-160	25-35
Kake med glasur	2	160-170	25-35
Fruktkake, blandet deig	2	150-160	45-60
Kirsebærkake	2	150-160	30-40
Rullekake*	2	160-170	15-23
Surdeigkake	2	150-160	25-35
Hefezopf (surdeig)	2	160-170	35-45
Plumkake	2	150-160	45-65
Eplepai	2	160-170	50-60
Ovnsbakte donuts	1	150-160	35-45
<b>Krydderkaker</b>			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Brød	2	170-180	50-60
Rundstykker*	2	180-190	15-20
<b>Muffins</b>			
Småkaker	2	150-160	15-25
Marengs*	2	150-160	15-25
Surdeig	2	160-170	18-23
Butterdeig	2	170-180	20-30
Vannbakkels (kremfylt)	2	170-180	20-30
<b>Frosne kaker</b>			
Eple, ostepai	2	170-180	50-70
Ostekake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

**Merk:** Skinnenummeret er risten der mindre kakeformer plasseres.

- Bruk driftsmodus  ,  , til å steke kjøtt.
- Data skrevet i fete typer representerer den beste driftsmodusen for en bestemt type kjøtt.
- Ved steking av kjøtt, anbefales bruk av fettfilteret (avhengig av modellen).

### Tips om bruk av kasserollen

- Kjøtt kan stekes i emaljerte kasseroller, herdet glass (Pyrex), leirgryter eller støpejern. Stekebrett av rustfritt stål er mindre egnet fordi de reflekterer varmen.
- Hvis steken er tildekket, vil den være saftigere, og ovnen vil ikke bli like skitten.
- Steken brunes fortere i et åpent stekebrett.

### Noen merknader om steking av kjøtt

- Tabellen for steking av kjøtt indikerer anbefalte temperaturer, skinne/hyllenivå og steketid. Siden steketider beror sterkt på kjøtttype, vekt, og kvalitet, må de kanskje justeres.
- Koking av kjøtt, fjærfe og fisk i ovn er økonomisk bare når vekten overstiger 1 kg.
- Ved steking av kjøtt, tilsett nok væske til å forhindre at fett og saft fra kjøttet brennes fast på stekebrettet. Ved lengre koketider betyr dette at steken skal sjekkes innimellom, og at væske skal tilsettes.
- Vend steken etter ca. halvparten av steketiden, spesielt ved bruk av stekebrett. For bedre resultater, begynn å steke med toppen vendt ned.
- Ved steking av større stykker kjøtt, kan kondens akkumulere på ovnsdøren. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker utstyrets funksjon. Tørk av døren og glasset etter steking.
- For å forhindre akkumulering av kondens, ikke la rettene avkjøles i ovnen.

**Tabell for steking av kjøtt med øverste/nederste varmer eller med varmluft - ved tilberedning på bare ett nivå**

Type kjøtt	Vekt (g)	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C)	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksestek	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Oksestek	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium stekt	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, godt stekt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Svin</b>						
Svinestek, inkl. skinn	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Svinebuk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Svinebuk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Kam	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Svinerull	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotelett	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Kjøttpudding (svinekjøtt)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalverull	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvestek	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Lam</b>						
Lammerygg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fårerygg	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Vilt</b>						
Kaninstek	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Dådyrstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Villsvinstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Fjærfe</b>						
Kylling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kylling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
And	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Fisk</b>						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fiskesufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

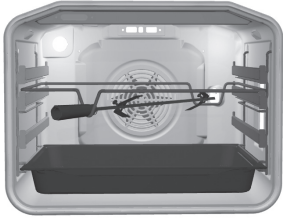
**Merk:** Indikasjonen av skinnenivåanbefalingene gjelder langpannen. Mindre brett skal settes på risten nederst eller midt i ovnen (langpannen skal ikke settes på den første skinnen).

- Ved grilling av kjøtt skal du være spesielt forsiktig. Høye temperaturer og infravarmeren varmer risten og andre deler av ovnen til svært mange grader. Bruk kjøkkenvotter og spesielle kjøttklyper.
- Varmt fett kan sprute ut fra kjøtt som det er stukket i (for eksempel pølser). Bruk kjøttklyper til å unngå å brenne øyne eller hud.
- Ha kontroll med prosessen til enhver tid ved grilling av kjøtt. Kjøtt kan fort brennes i høye temperaturer!
- Ikke la barn være nær grillen.
- Grilling med infravarmeren anbefales til sprø og fettfattig tilberedning av grillpølser, kjøtt og fisk (stek, koteletter, laksefilet, osv.) eller ristet brød, og for brunng.

### Noen tips om bruk av grillfunksjonen


- Ved bruk av grillen skal ovnsdøren alltid være lukket.
- Tabellen for steking av kjøtt indikerer anbefalt temperatur, skinn/hyllenivå og steketid. Siden steketider beror sterkt på kjøtttype, vekt, og kvalitet, må de kanskje justeres.
- Ved steking av kjøtt, anbefales bruk av fettfilteret (avhengig av modellen).
- Infravarmeren (stor grill og grilldriftsmodus) skal forvarmes i fem minutter.
- Ved steking på rist, pensle med olje for å forhindre at kjøttet fester seg til risten.
- Legg tynne skiver kjøtt på risten og sett den inn på fjerde nivå.
- Sett inn et stekebrett som fungerer som dryppbakke i dette tilfellet, inn i første eller andre nivå for å samle fett som drypper og kjøttsaft.
- Grillet kjøtt skal vendes halvveis gjennom steketiden. Stek første side noe lenger enn den andre.
- Når du griller større stykker kjøtt på rist (kylling, fisk), sett risten inn på andre nivå og dryppbakken på først nivå.
- Tynnere skiver kjøtt skal vendes bare én gang, mens de tykkere skal vendes flere ganger. Bruk kjøttklyper til å vende kjøttet for å forhindre at kjøttet mister for mye væske.
- Mørkere kjøtt vil brunnes bedre og fortere enn svin eller kalv.
- Etter bruk av grillen, rens ovnen og tilbehøret for å forhindre at matrester brenner seg fast.




















## Spydsteiking

(bare med enkelte modeller)

- Det roterende spydsettet består av et roterende spyd med avtakbart håndtak og to gafler med skruer for å feste kjøttstykket.
- Ved bruk av stekespydet, sett først den spesielle støtterammen inn i det tredje sporet nedenfra. Stikk spydet i det krydrede kjøttet og stikk støttegaflene i kjøttstykket i hver side for å feste det godt. Stram deretter skruene til gaflene.
- Monter håndtaket foran på grillspydet. Fest den spisse delen av spydet i åpningen på høyre side av ovnsdøren bak, som beskyttes av en roterende lukker. Legg frontdelen av spydet i laveste del av støtterammen til den klikker på plass.
- Sett inn en langpanne som vil fungere som dryppbakke i dette tilfellet, ett nivå lavere enn langpannen for å forhindre at fett og kjøttsaft ikke blir liggende nederst i ovnen.
- Aktiver spydet ved å velge driftsmodus "Stor grill" .
- Ta av spydhåndtaket før ovnsdøren lukkes.
- Infravarmen styres med termostat, og virker bare når døren er lukket.

## Tabell med steketider – Stor grill

Type mat	Vekt (g)	Skinnehøyde (nedenfra)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Steketid (min)
<b>Kjøtt og pølser</b>					
4 okseryggkoteletter, blodig	180g/stk	4	Nivå 	-	14-16
4 okseryggkoteletter, medium	"	4		-	16-20
4 okseryggkoteletter, godt stekt	"	4		-	18-21
4 svinetakkekoteletter	"	4		-	19-23
4 koteletter	"	4		-	20-24
4 kalvestek	"	4		-	19-22
6 lammekoteletter	100g/stk	4		-	15-19
8 grillpølser	100g/stk	4		-	11-14
3 kjøttpudding	200g/stk	4		-	9-15
½ kylling	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
<b>Fisk</b>					
Lakseskiver	600	3		-	19-22
4 ørret	200g/stk	2	-	170-180	45-50
<b>Ristet brød</b>					
6 skiver loff	/	4		-	1,5-3
4 skiver 4-kornbrød	/	4		-	2-3
Grillsmørbrød	/	4		-	3,5-7
<b>Kjøtt / fjærfe*</b>					
And*	2000	2	210	150-170	80-100
Kylling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinestek*	1500	2	-	150-160	90-120
Svinekam	1500	2	-	150-160	120-160
Svinestek	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef / oksestek	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Gratinerte grønnsaker **</b>					
Blomkål	750	2	-	210-230	15-25
Asparges	750	2	-	210-230	15-25

**Merk:** Skinnenivået er risten som du legger kjøttet på. Under kjøtt/fjærfe henviser skinnenivå til langpannen, mens det under kylling henvises til risten.

Ved steking av kjøtt på stekebrett, pass på at det er nok væske i brettet til å forhindre at kjøttet brennes. Snu kjøttet ca. halvveis gjennom steketiden. Ved grilling av kjøtt på risten, sett det dype brettet inn i den første eller andre skinnen. På denne måten fungerer det som en dryppbakke (se tips om grilling av kjøtt).

Anbefaling: Tørk av ørreten med tørkepapir. Ha litt persille, salt og hvitløk i fiskebuken, pensle utvendig med olje, og legg på risten. Ikke vend under grilling.

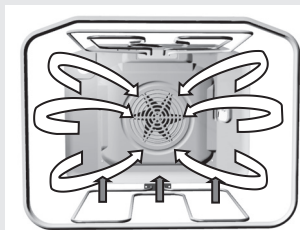
\* Denne typen kjøtt kan også tilberedes på grillspyd (se instruksjoner).

\*\* Grønnsaker kokes først delvis og dekket med béchamelsaus og gratinert ost. Bruk det mindre stekebrettet av glass og legg det på risten.

## Tabell med steketider - grill

Type mat	Vekt (g)	Skinnehøyde (nedenfra)	Temperatur (°C) " ↓	Temperatur (°C) " ↓	Steketid (min.)
<b>Kjøtt og pølser</b>					
2 entrecotes, godt stekt	180g/stk	4	Nivå ↓	-	18-21
2 koteletter		4	↓	-	20-22
2 svinenakkekoteletter	180g/stk	4	↓		18-22
4 grillpølser	100g/stk	4	↓	-	11-14
4 grillsmørbrød		4	↓	-	5-7
Ristet brød - bruning		4	↓		3-4
3 ørret - på risten	200g/stk	2	-	160-170	40-50
Kylling - på risten	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinekam - langpanne	1500g	2	-	150-160	120-160

## Konservering



### Til konservering av mat, bruk den nederste varmeren + viftemodus

Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede eller metallokk og metallbokser. Glassene skal helst være lik i størrelse, fylt med samme type mat, og godt lukket. Opptil seks 1 litersglass kan plasseres i ovnen samtidig.

- Bruk bare fersk mat.
- Hell ca. én liter varmt vann (ca 70°C) i langpannen for å oppnå ønsket fuktighetsnivå i ovnen. Sett glassene i ovnen slik at de ikke er i kontakt med veggene og hverandre (se figur). Gummitetninger skal fuktes før bruk.
- Sett langpannen med glass i andre skinne nedenfra. Følg med glassene under konservering. Kokes til innholdet i glassene begynner å koke opp - det begynner å boble i det første glasset. Vær oppmerksom på koketidene i konserveringstabellen nedenfor.

## Konserveringstabell

Mat som skal konserveres	Mengde	± T=170-180 °C, til det koker opp/bobler (min.)	Etter bobler blir synlige	Hvor lenge i ovnen (min.)
<b>Frukt</b>				
Jordbær	6x1 liter	ca. 40-55	slå av	25
Steinfrukt	6x1 liter	ca. 40-55	slå av	30
Eplepuré	6x1 liter	ca. 40-55	slå av	35
<b>Grønnsaker</b>				
Sylteagurk	6x1 liter	ca. 40 til 55	slå av	30
Bønner, gulrøtter	6x1 liter	ca. 40 til 55	Still til 120 °C, 60 min	30

**Merk:** Steketidene som står i tabellen er kun ca.-tider. Faktisk steketid kan variere etter forskjeller på romtemperatur, antall glass, mengde og temperatur på frukten og grønnsakene som skal konserveres, osv. Før ovnen slås av (for frukt) eller du stiller inn lavere temperatur (for noen typer grønnsaker), pass på at det er synlige bobler i glassene.

**Viktig:** Følg godt med når boblene vises i det første glasset.

## Tining



- Luft som sirkulerer i ovnen kan fremskynde prosessen med tining av frossen mat. Still ovnen til "Tine"-modus for å gjøre dette.

**⚠ Hvis temperaturinnstillingsknappen aktiveres, vil kontrollampen på ovnen lyse men varmerne vil ikke aktiveres.**

- Mat egnet for tining inkluderer kaker med kremfløte eller smørbasert fyll, andre kaker og wienerbrød, brød, rundstykker og dypfrossen frukt.
- Av hygienemessige årsaker bør ikke kjøtt og fjærfe tines i ovnen. Om mulig, vend maten eller rør flere ganger for å være sikker på at det tines jevnt.

Ikke bruk damprens eller høytrykkrens til å rengjøre utstyret. Før rengjøring, koble utstyret fra strømmettet og la det avkjøles.

## **Forsiden av utstyret**

Rengjør overflatene med flytende, ikke-slipende rengjøringsmidler beregnet på glatte flater, og en myk klut. Ha rengjøringsmiddelet på kluten og tørk av, skyll deretter med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på flatene. Ikke bruk aggressive eller slipende rengjøringsmidler, skarpe gjenstander eller stålull, da disse vil lage riper i ovnen.

## **Aluminiumsflater**

Aluminiumsoverflater skal rengjøres med ikke-slipende, flytende rengjøringsmidler beregnet på slike materialer. Ha rengjøringsmiddelet på en fuktig klut og tørk av, skyll deretter med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper. Overflaten skal ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray.

## **Frontpaneler av rustfritt stål**

(bare med enkelte modeller)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende eller løsningsmiddelbaserte rengjøringsmidler. Hvis ikke disse instruksjonene følges, kan den utvendige overflaten skades.


## **Lakkerte overflater og overflater av plast**

(bare med enkelte modeller)

Rengjør knappene/bryterne og dørhåndtaket med en myk klut og flytende rengjøringsmidler beregnet på rengjøring av glatte lakkerte flater. Du kan også bruke rengjøringsmidlene laget spesielt for denne typen overflater. Følg i så fall produsentens instruksjoner.

**ADVARSEL:** Ovennevnte overflater skal ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, da disse vil permanent skade aluminiumsdelenene.

### Ovn

- Ovnen kan rengjøres på tradisjonell måte (med rengjøringsmidler, ovnspray) men bare når det er svært skittent og når det er spesielt vanskelige flekker.
- For vanlig rengjøring av ovnen (etter bruk), anbefales følgende prosedyre: roter driftsmodusvelgerbryteren til posisjonen  Still inn temperaturbryteren til 70 °C. Hell 0,6 l vann i en glassform eller en annen ildfast form, og sett formen inn i ovnen på nederste rille. Etter 30 minutter er matrestene på de emaljebelagte veggene myke og kan lett tørkes av med en fuktig klut.

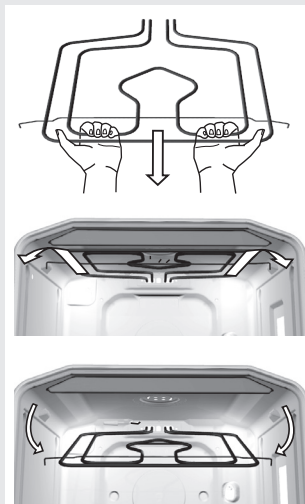
### **Vær oppmerksom på følgende når du skal fjerne vanskelige flekker:**

Ovnen skal være avkjølt før hver rengjøringsprosess.

- Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes inn i ovnen.
- Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.
- Ved spesielt vanskelig smuss, bruk tradisjonell ovnsrens. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet.
- Bruk aldri de aggressive rengjøringsmidlene som for eksempel stålull, slipende oppvasksvamper, flekkfjernere, osv.
- Lakkerte flater av rustfritt stål og sinkbelagte flater, så vel som aluminiumsdeler, skal aldri komme i kontakt med ovnspray, da disse kan skade og misfarge overflaten. Det samme gjelder termostatsensoren (hvis komfyren har timer med probe) og varmerne er tilgjengelige på den øverste delen.
- Ved kjøp og dispensering av rengjøringsmiddel, tenk på miljøet og følg instruksjonene som er gitt av de respektive produsentene av rengjøringsmidlene.

### **Praktisk tips**

- Når du skal lage større, fete kjøttstykker, anbefaler vi at de pakkes i aluminiumsfolie for å forhindre at fett spruter på veggene i ovnen.
- Ved grilling av kjøtt på spyd, legg en dryppbakke under.



### Rengjøring av taket i ovnen (gjelder kun enkelte modeller)

- For å gjøre det enklere å rengjøre veggen øverst i ovnen, har noen komfyrer en sammenleggbar infravarmen øverst.
- Før varmeren senkes, må ovnen kobles fra strømmettet ved å ta ut sikringen eller koble ut nettbryteren.
- Varmeren skal avkjøles, ellers er det risiko for forbrenning!
- Ikke bruk varmeren når den er senket!

Før ovnen rengjøres, ta ut stekebrettene, risten og skinnene. Trekk deretter den horisontale varmeren mot deg. Trekk i varmeren til tverrstangen er løsnet fra støttene på venstre og høyre side av ovnen (se figur). Etter rengjøring, sett varmeren på plass igjen med samme prosedyre. Tverrstangen må settes inn i de støttebrakettene igjen.

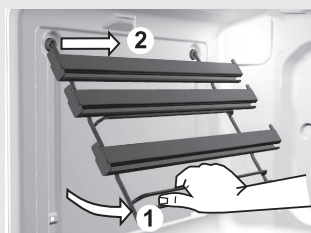
### Tilbehør

Vask tilbehøret (stekebrett, rist, osv.) med varmt vann og litt tradisjonelt rengjøringsmiddel.

### Spesialemaljebelegg

Ovnen og innersiden av ovnsdøren, samt stekebrettene, er belagt med spesialemalje som har en glatt og meget resistant overflate. Dette spesiallaget gjør det enkelt å gjøre rent ved romtemperatur.

### Vedlikehold (avhengig av modellen)



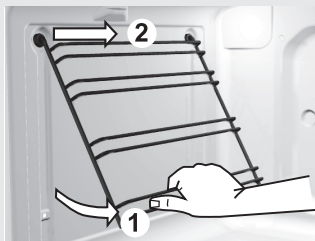
### Fjerne de teleskopiske uttrekkbare skinnene

Det er enklere å rense ovnen innvendig når de teleskopiske, uttrekkbare skinnene er fjernet.

- Hold i ristskinnen i den lavere enden og roter innover. Ta dem deretter ut av hullene øverst.
- Rengjør skinnene med teleskopiske skinner bare med tradisjonelle rengjøringsmidler.
- Ikke vask de teleskopiske, uttrekkbare skinnene i oppvaskmaskin.

**⚠ Ikke prøv å smøre de teleskopiske, uttrekkbare skinnene.**

Etter rengjøring, heng bare skinnen på plass igjen ved å følge prosedyren i motsatt rekkefølge.



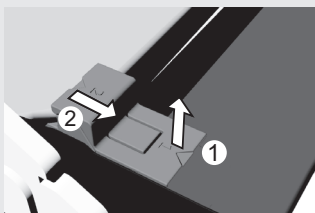
### Ta ut skinner

Det er enklere å rense ovnen innvendig når skinnene er tatt ut.

- Hold i ristskinnen i den lavere enden og roter innover. Ta dem deretter ut av hullene øverst.
- Rengjør skinnene bare med tradisjonelle rengjøringsmidler.
- Etter rengjøring, heng bare skinnestativet på plass igjen i hullene og trekk nedover.

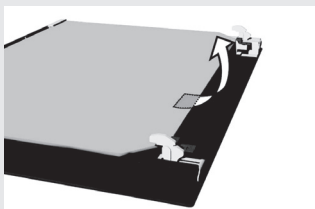
### FJERNE INNVEDIG GLASSRUTE I DØREN - GJELDER PREMIUM HELGLASSDØR

Glasset i døren kan også rengjøres fra innsiden, men da må døren tas av først (se avsnittet om fjerning og montering av ovnsdøren).



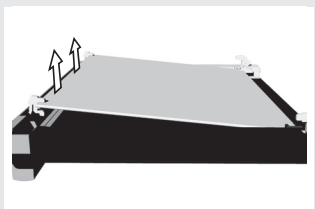
Figur 1

- Løft holderne på venstre og høyre side litt opp (merke 1 på holderen), og trekk dem bort fra glasset (merke 2 på holderen) (se figur 1).



Figur 2

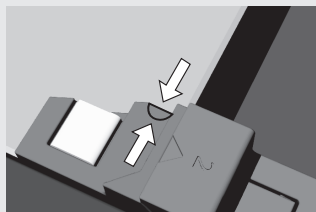
- Hold i underkanten av glassruten, løft den litt opp slik at den ikke lenger er festet til holderen, og ta den av (figur 2).



Figur 3

- For å fjerne den tredje innvendige glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glasset (figur 3).





Figur 4

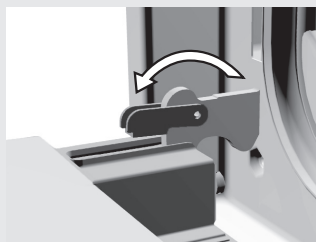
- Sett døren på plass i motsatt rekkefølge.  
**Merk! Når du setter døren på plass igjen, må du passe på at merkene (halvmåner) på døren og glassruten stemmer overens (figur 4).**

## TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA MED ET ENKELTAKSEHENGSEL (modellavhengig)

- a) Vanlig lukking
- b) **Mykt lukkesystem (GentleClose)** – systemet absorberer støtet når døra lukkes. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking. Et forsiktig trykk (til 15° vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.

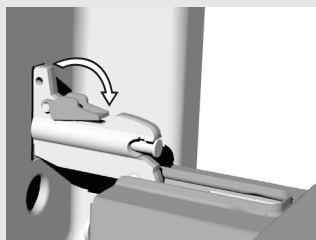


**Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av GentleClose-systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.**



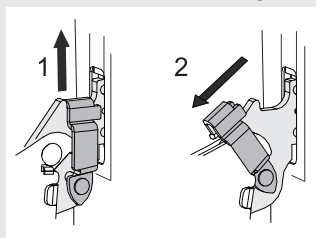
figur 1

- Åpne ovnsdøra helt og drei stopperne helt tilbake – gjelder vanlig dørlukking (figur 1).



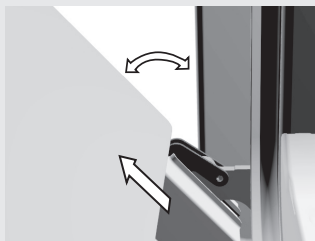
figur 2

- Hvis apparatet er utstyrt med GentleClose-systemet, vipper du dørlåsene bakover til nitti graders vinkel (figur 2).



figur 3

- Hvis apparatet er utstyrt med GentleClose-systemet, løfter du dørlåsene litt opp og trekker dem mot deg.



- Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.
- Åpne deretter døren helt og roter festeklemmene tilbake til startposisjonen. Lukk døren langsomt og sjekk at den er riktig lukket. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, sjekk om hengselhakkene står riktig i setehengslene.

**NB:**

Pass alltid på at hengselfesteklemmene sitter godt i støttene når døren monteres. Hvis de ikke gjør det, kan hovedhengselen som opereres med en sterk fjær utløses når som helst når døren installeres eller fjernes. Risiko for fysisk skade.

## Bytte ut deler av komfyren

### Lampesokkelen og holderen i ovnen er spenningsførende. Det er risiko for elektrisk støt!

Før lyspæren i ovnen byttes ut, koble ovnen fra strømmettet ved å ta ut sikringene eller koble ut nettbryteren.

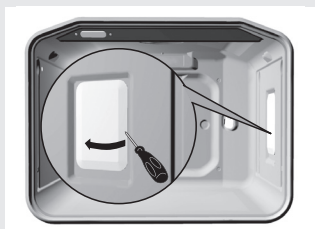
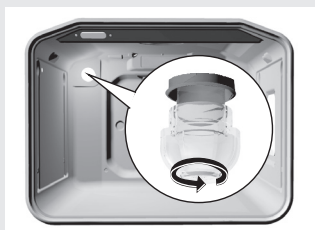
#### Lyspære i ovnen

(bare med enkelte modeller)

Lyspæren i ovnen er anses for å være en reservedel og dekkes ikke av garantien. Bytt ut lyspæren med en som har følgende spesifikasjoner: holder E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Skru av glassdekselet mot urviseren, bytt ut pæren og sett dekkelet på plass.

Lyspærene som brukes i dette apparatet, er spesialpærer som bare er beregnet på bruk i husholdningsapparater. De egner seg ikke til rombelysning i private husholdninger.



# SPESIELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING

**Under garantiperioden kan reparasjoner utføres kun av serviceteknikere som er autorisert av produsenten.**

Før reparasjoner startes, pass på at apparatet er koblet fra strømmettet ved å fjerne sikringen eller ved å trekke ut støpselet fra uttaket i veggen.

Uautorisert inngrep og reparasjoner kan føre til risiko for elektrisk støt og kortslutning. Prøv derfor ikke å gjøre det selv. Overlat slike oppgaver til en ekspert eller autorisert tekniker.

Ved mindre feil eller problemer med bruk av apparatet, sjekk følgende instruksjoner for å se om du kan eliminere årsakene selv.

## Viktig

Besøk av en tekniker under garantiperioden vil bli fakturert hvis årsaken til funksjonssvikt er feil bruk. Oppbevar disse instruksjonene der de alltid er lett tilgjengelige. Hvis apparatet overtas av andre, må instruksjonene også følge med.

Nedenfor følger noen råd om hvordan noen vanlige problemer kan rettes opp.

Sensorer reagerer ikke, displayet er fastlåst	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Koble komfyren fra strømmettet i noen minutter (ta ut sikringen eller utløs hovedbryteren). Koble den deretter til strømmettet igjen og slå på komfyren</b></li></ul>
Hovedsikringen utløses flere	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ta kontakt med tekniker!</b></li></ul>
Ovnens innvendige belysning virker ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Prosesen med å bytte ut pære står beskrevet i avsnittet "Bytte deler"</b></li></ul>
Ovnen blir ikke varm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ble temperaturen og driftsmodus valgt på riktig måte?</li><li>• Er ovnsdøren lukket?</li></ul>
Kaken er ikke gjennomstekt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Har du fjernet fettfilteret?</li><li>• Fulgte du instruksjonene og tipsene i avsnittet "Steke kaker"?</li><li>• <b>Fulgte du nøye instruksjonene i baketabellen?</b></li></ul>
Programtimeren viser uvanlige figurer eller slås av og på ukontrollert	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hvis programtimeren ikke virker som den skal, koble koketoppen fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller utløs hovedbryteren). Koble den deretter til strømmettet på nytt og velg tidspunkt.</li></ul>

Programtimerdisplayet blinker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det var strøbrudd, eller toppen var bare koblet til strømmettet. Alle de innstilte tidspunktene er slettet.</li> <li>• Still inn tidspunkt for å bruke utstyret.</li> <li>• Etter slutten på programtimer-styrt bruk (automatisk drift) slås ovnen av, tidspunkt vises, og et lydsignal avgis. Ta retten ut av ovnen, still driftsmodusknappen og temperaturbryteren tilbake til startposisjon. Velg funksjonen "Manuell modus" for å bruke ovnen på den tradisjonell måten (uten programtimeren).</li> </ul>
Driftskontrollampen lyser ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiverte du alle nødvendige kontroller?</li> <li>• Ble hovedsikringen i hjemmet ditt utløst?</li> <li>• Er temperaturbryteren og driftsmodusknappen riktig stilt?</li> </ul>

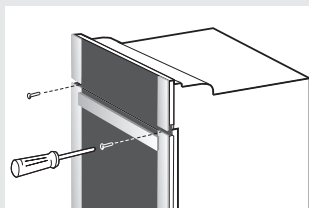
Hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor er fulgt, ta kontakt med en autorisert tekniker. Eliminering av feil eller garantikrav som resulterte av feil tilkobling eller feil bruk av utstyret dekkes ikke av vår garanti. I slike tilfeller bæres kostnadene med reparasjon av brukeren.

# INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON OG TILKOBLING

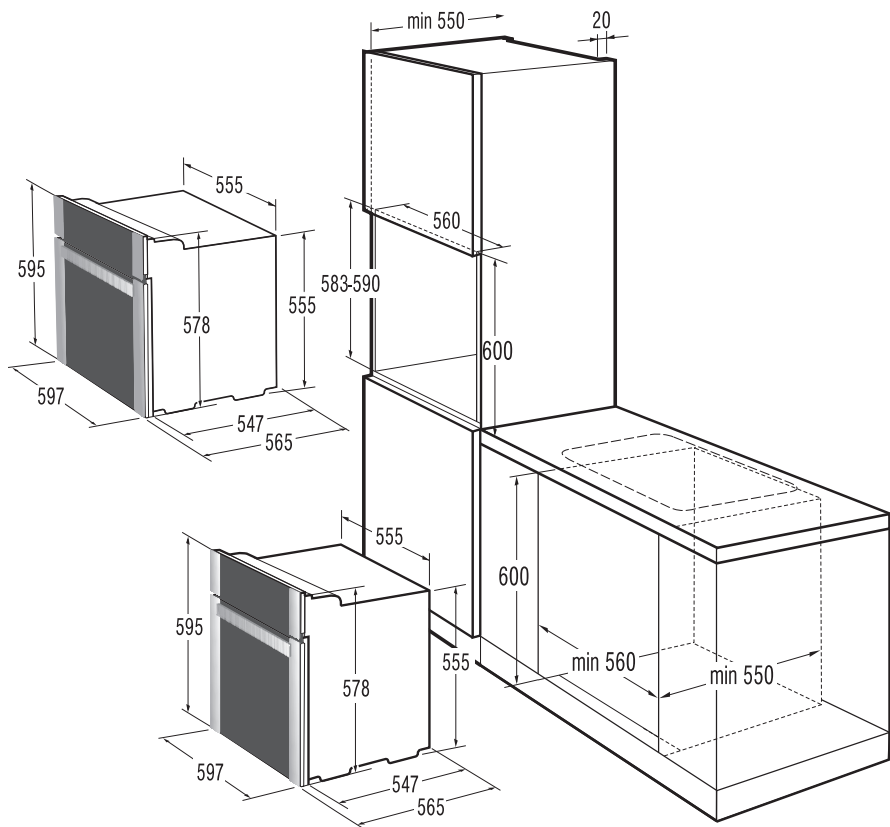
## Viktige advarsler

- Utstyret kan bare kobles til av en kvalifisert ekspert.
- Utstyret skal monteres med en enhet som kobler det fra alle polene til hjemmenettet (omnipolbryter) med minst 3 mm avstand mellom kontaktene i åpen posisjon. LS-brytere eller sikringer er egnet.
- Bruk gummiledninger (type HO5RR-F med grønn/gul jordledning) til å koble til komfyren, PVC-isolerte (type HO5VV-F med grønn/gul jordledning) eller andre tilsvarende eller bedre ledninger.
- Finer, lim eller plastfinish av innredningen som er installert ved siden av ovnen skal behandles så den er varmeresistent (>75 °C). Hvis fineren ikke tåler høye temperaturer, kan de deformeres.
- Emballasjen (plastfolie, polystyren, osv.) må oppbevares utilgjengelig for barn, da den kan være farlig. Smådeler kan svelges av barna, og folien er farlig på grunn av kvelningsfare.

## Installasjon



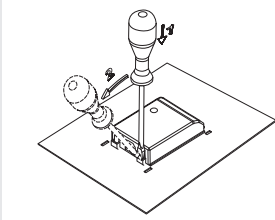
- Finer eller annen finish på møblene som apparatet er innebygd i skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C); Ellers kan det deformeres av høye temperaturer.
- Før komfyren installeres, ta av bakveggen på kjøkkeninnredningen som apparatet bygges inn i, langs hele lengden.
- Utskjæringen for installasjon skal ha samme mål som vist i figuren.
- Bunnpanelet på kjøkkeninnredningen (maks. 530 mm) skal alltid være kortere enn sideveggene for å oppnå tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- Sørg for at kjøkkeninnredningen er i vater.
- Kjøkkeninnredningen som komfyren er innebygd i må ikke kunne beveges, f.eks. være festet til tilstøtende deler av kjøkkeninnredningen.
- Skyv komfyren inn i kjøkkeninnredningen slik at føringene for skruene som er satt inn i hullene i ovenns rammer plasseres mot kjøkkenelementets sidevegger.
- Når komfyren kobles til, pass på at skruene ikke er festet for stramt, da dette kan skade innredningen emaljebelaget på komfyren.



## Elektrisk forbindelse

Utstyret kan kun kobles til strømnettet av en autorisert tekniker eller autorisert elektriker! Feil tilkobling kan resultere i at de respektive delene av ovnen skades eller ødelegges. I så fall er garantien ugyldig.

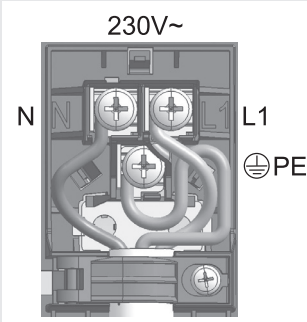
- Åpne koblingsklemmen med skrutrekker, som vist på figuren på dekselet.
- Spenningen (230V mot N) i hjemmenettet må sjekkes av en ekspert med riktig utstyr!
- Koblingsbroene må plasseres i henhold til nettilkoblingen!
- Før tilkobling, pass på at spenningen som står på merkeplaten er i samsvar med den faktiske nettspenningen.
- Strømledningen bør være min 1,5 m lang, dermed kan komfyren kobles til før den skyves mot vegg.
- Lengden på strømledningen bør justeres slik at når det



trekkes last på kabelen, går belastningen senere over jordledningen enn spenningsledningene.

### Prosedyre

- Bruk skrutrekker til å åpne dekslet på kabelklemmen bak på komfyren. Slipp de to klemmene som vist på dekslet til kabelklemmen.
- Nettkabelen må føres inn i spenningsutløserenheten som beskytter mot at kabelen trekkes ut. Hvis spenningsutløserenheten ikke er installert ennå, installeres den slik at den settes fast i klemmehuset i den ene enden.
- Koble deretter til ovnen i henhold til instruksjonene som står på figurene. Hvis nettspenningen er forskjellig, bør koblingsbroene byttes ut.
- Fest godt spenningsutløserenheten og lukk igjen dekslet.



### Ledningsfarger

L1, L2, L3 = spenningsførende utvendige ledninger Normalt er ledningene svart, svart, brun.

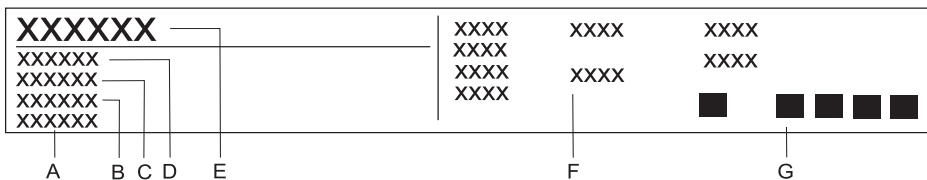
N = nøytral ledning, vanligvis blå.

Pass på at N-ledningen er riktig koblet!

PE = beskyttelse, eller jord, vanligvis grønn gul.

# TEKNISKE EGENSKAPER

## Merkeplate



- A** Serienummer
- B** Kode
- C** Modell
- D** Type
- E** Varemerke
- F** Teknisk informasjon
- G** Indikasjoner på overholdelse / symboler

VI FORBEHOLDER OSS RETTEN TIL Å FORETA  
ENDRINGER SOM IKKE BERØRER UTSTYRETS  
FUNKSJON.

Bruksanvisningen for apparatet finner du også på vår  
hjemmeside på [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)









[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Cooking with passion.

