



Installasjons- og bruksanvisning

NO



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.

INNHOOLD

VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES.....	5
Sikkerhetsregler	5
Advarsler	5
Formålet med apparatet	6
BESKRIVELSE AV APPARATET	7
Kjølevifte.....	7
Dørbryter.....	8
KOMFYREN	8
Før komfyren tas i bruk for første gang.....	8
Viktige advarsler	8
Elektronisk programmerbar klokke med adaptiv teknologi, temperaturvisning og visning av tilberedningsmodus	9
Barnesikring	10
Bruke ovnen.....	11
Rask forvarming av ovnen	12
Stille inn ovnstemperaturen	15
Adaptiv teknologi (endring av innstilt tilberednings-temperatur).....	15
Slå av ovnen.....	16
Hyllenivåer (avhengig av modell)	16
Teleskopiske uttrekkbare skinner (avhengig av modell).....	17
Ovnstilbehør (avhengig av modell)	17
Fettfilter (avhengig av modell)	18
TILBEREDNING AV MAT.....	19
Steke kaker.....	19
Steke / grille kjøtt.....	22
Grilling og bruning.....	24
Konservering.....	26
Tining	27
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	28
Rengjøring	29
Vedlikehold (avhengig av modellen).....	30
Dørlås (gjelder kun enkelte modeller).....	33
Bytte ut deler av komfyren.....	33
SPEIELLE ADVARSLER OG FEILRAPPORTERING.....	34
Viktig	34
INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON OG TILKOBLING	35
Viktige advarsler	35
Installasjon	35
Elektrisk forbindelse	36
TEKNISKE EGENSKAPER.....	38
Merkeplate	38

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.
- ADVARSEL: Slå alltid av apparatet før du skifter lyspære. Fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper 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.
- Eventuelle fargenyanseskjeller mellom ulike apparater eller komponenter innenfor én og samme designserie kan ha ulike årsaker, for eksempel forskjellige bakgrunnsfarger, materialer eller rombelysning eller at apparatene betraktes fra ulike vinkler.



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

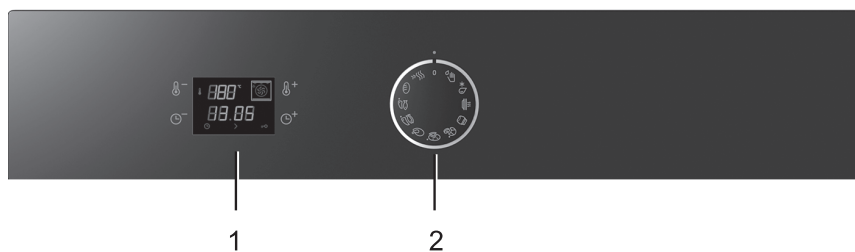
Komfyren er beregnet på konvensjonell tilberedning av mat i husstander og skal ikke brukes til noe annet formål. Individuelle alternativer er beskrevet i omfattende grad i denne bruksanvisningen.

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 Elektronisk programmerbar klokke med adaptiv teknologi, temperaturvisning og visning av tilberedningsmodus
- 2 Av/på-knapp og valgbryter for ovnsfunksjon

Kjølevifte

Utstyret har innebygd kjølevifte som kjøler det av utvendig.

Dørbryter

Apparatet har en dørbryter som registrerer når ovnsdøra åpnes. Når døra er åpen og bryteren er aktivert, slås alle varmeelementene av for å hindre oppvarming av ovnen med åpen dør.

Denne funksjonen er også praktisk ved manuell rengjøring av ovnen hvis du ønsker at lyset i ovnen skal være på mens varmeelementene skal være av.

KOMFYREN

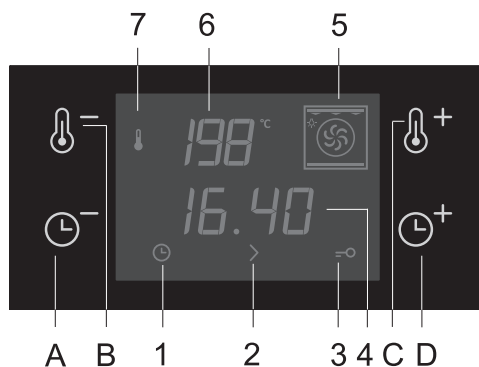
Før komfyren tas i bruk for første gang

- 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 lufte ut rommet godt når ovnen varmes opp.

Viktige advarsler

- 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 i ovnen er ferdig, slår kjøleviften seg av. Hvis du lar maten bli stående i ovnen, kan maten avgis fuktighet slik at det dannes kondens på ovnsdøra og ovnens frontpanel. For å hindre dette setter du valgryteren på ønsket program og stiller inn temperaturen på 70 °C. Da vil maten holde seg varm.
Tips: Du kan også holde ovnen varm ved å bruke rengjøringsprogrammet AquaClean der bare undervarmen er aktivert og ovnen holder en temperatur på 70 °C.

Elektronisk programmerbar klokke med adaptiv teknologi, temperaturvisning og visning av tilberedningsmodus

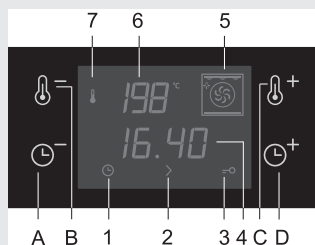


Sensortaster:

- A Tast for kortere tid
- B Tast for lavere temperatur
- C Tast for høyere temperatur
- D Tast for lengre tid

Display:

- 1 Klokke
- 2 Tilberedningstid
- 3 Barnesikring
- 4 Klokkeslett
- 5 Tilberedningsmodus
- 6 Temperatur
- 7 Symbol for aktivt varmeelement



- Når du har koblet apparatet til strømnettet før første gang, og etter et strøbrudd blinker symbolet for klokkeslett (!). For å kunne bruke ovnen må du først stille inn riktig tid (klokken) med tastene (A) og (D).
- Hver gang du trykker på en tast, bekreftes dette med et kort lydsignal.
- Hvis du berører tast (A) eller (D) og holder fingeren der, endres den innstilte verdien raskere.
- Ved strøbrudd som varer under to minutter, vil alle klokkeinnstillingene bli bevart.



Tastene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingeren.

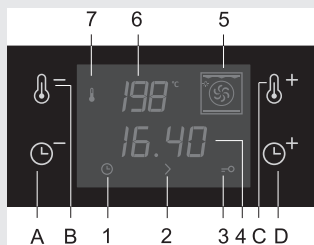
Den elektroniske klokka viser KLOKKESLETTET. Den kan også brukes til å stille inn TILBEREDNINGSTIDEN.

STILLE INN KLOKKESLETTET

- Når du skal stille klokka, må ovnens valgbytter være deaktivert.
- Stille klokka: Berør tastene (A) og (D) for innstilling av klokkeslett og hold fingeren der i tre sekunder. Symbolet 1 blinker i noen sekunder.
- Still inn klokkeslettet med sensortastene (A) og (D).

- Etter noen sekunder lagres innstillingene automatisk.

⚠ Når du har koblet apparatet til strømmettet for første gang, og etter et strømbrudd blinker klokkesdisplayet (4) og symbolet (1). Klokka kan nå stilles inn med tastene (A) og (D).



STILLE INN TILBEREDNINGSTID

- Med den elektroniske klokka kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Maks. innstilling er 10 timer.
- Når du skal stille inn tilberedningstiden, må valgbyteren settes på ønsket tilberedningsmodus. (I modusen Rask forvarming går det ikke an å stille inn tiden.)
- Berør tasten (A) eller (D) for å stille inn tilberedningstiden. Tilberedningstiden er forhåndsinnstilt for hvert system (se tilberedningstabell for valgt type mat). Den forhåndsinnstilte tiden kan nå endres med tastene (A) og (D).
- Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med korte lydsignaler, som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalene automatisk. Symbolet (2) og symbolet (⋮) blinker. For å fortsette tilberedningen holder du fingeren på tasten (D) og velger ny tilberedningstid hvis nødvendig.

RASK TILBAKESTILLING AV INNSTILLINGENE FOR TILBEREDNINGSTID

Berør tastene (A) og (D) samtidig, og hold fingeren der i tre sekunder. Et kort alarmsignal høres. Tidsinnstillingen og symbolet (2) forsvinner fra displayet. Klokkeslettet vises.

Du kan låse apparatet ved hjelp av den programmerbare klokka for å hindre uønsket aktivering av ovnen.

Du må deaktivere ovnens valgbyterer før du kan aktivere barnesikringen.

AKTIVERING:

Berør tastene (C) og (D) samtidig, og hold fingeren der i tre sekunder. Et lydsignal høres, og symbolet (3) vises. Betjeningene på apparatet er nå låst.

Hvis du dreier på valgbyteren når barnesikringen er på, slås ovnen ikke på, men displayet for tilberedningsmodus (5) blinker.

DEAKTIVERING:

Berør tastene (C) og (D) samtidig, og hold fingeren der i tre sekunder. Et kort lydsignal høres, og symbolet (3) forsvinner fra displayet. Ovnens kan nå brukes igjen.

Barnesikring

Bruke ovnen



Av/på-knapp og valgbytter for ovnsfunksjon



Drei valgbyteren til ønsket stekemetode eller ønsket mattype. Stekemetode og innstilt temperatur vises på displayet. Ovnen slås på.

Matlagingsstabell for valgte typer mat


Symbol	Rett/ Funksjon	Forhåndsstilt temperatur (°C)	Høyest mulig tempera- turinnst-illing (°C)	Forhåndsinnstilt tilberedningstid (t/min)	Mengde (kg)	Skinnehøyde (nedenfra)	Advarsel	Forhåndsstilt driftsmodus
»»»»	Rask forvarming	160	275	-	-	-	Ikke egnet for steking av mat.	
	Brød	200	275	0:55	1	2	Stekes på brett eller i form.	
	Koteletter, fisk (mindre stykker)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Steking / grilling på rist som settes på rille 4, 3*; langpannen plasseres på rille 2, ovnsdøra må være lukket. Snu maten etter halve steketiden.	
	Koteletter, kjøttstykker, fisk (store stykker)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Steking / grilling på rist som settes på rille 4, 3*; langpannen plasseres på rille 2, ovnsdøra må være lukket. Snu maten etter halve steketiden.	
	Kylling	170	275	1:05	1	2	Stek kyllingen på rist på rille 2, sett langpannen på nederste rille.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Stekes på brett eller i form.	
	Småkaker	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Stekes på brett på to nivåer/ riller samtidig.	
	Konservering	180	230	0:45		2		
	Tallerkenvarmer	60	230			2		
	Tining	-	-	-	-	2	Sett maten på risten og langpannen på nederste rille.	

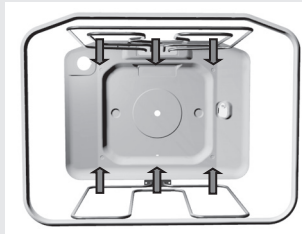
Symbol	Rettt/ Funksjon	Forhåndsstilt temperatur (°C)	Høyest mulig temperaturinnstilling (°C)	Forhåndsinnstilt tilberedningstid (t/min)	Mengde (kg)	Skinnehøyde (nedenfra)	Advarsel	Forhåndsstilt driftsmodus
	Rengjøring	70	90	0:30	-	2	Hell 0,5 l vann i langpannen, og sett den på nederste rille. Etter 30 minutter er matrestene som sitter fast på emaljeplatene, blitt myke, og kan fjernes med en fuktig klut.	

Merk! En prikk ved siden av matsymbolet betyr at ovnen bør forvarmes til anvisst temperatur før maten settes inn. Med det store og lille grillelementet tar forvarmingen omtrent fem minutter.

Rask forvarming av ovnen

Bruk denne funksjonen for rask oppvarming av ovnen til ønsket temperatur. Funksjonen er ikke egnet til steking av mat.

- Velg stekemetode  med valgbryteren for ovnsfunksjon.
- Forvarming av ovnen starter umiddelbart.
- Om nødvendig justerer du den innstilte temperaturen.
- Når ovnen har nådd innstilt temperatur, er forvarmingen fullført, og en pipelyd høres med jevne mellomrom. Du kan slå av lyden ved å dreie på valgbryteren.
- Ovnen er nå klar for steking av mat.



Øvre/nedre varmer

Varmerne øverst og nederst i ovnen stråler varme jevnt i hele ovnen. Kaker og kjøtt kan stekes på bare ett nivå. Forhåndsstilt temperatur 200 °C.



Grill

Bare en del av den store grillen - under-/grillelementet - vil være i bruk.

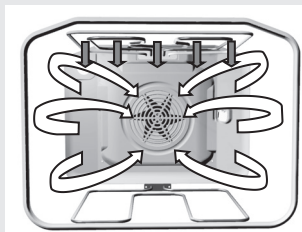
Den egner seg til grilling av noen få smørbrød og pølser og til risting av brød. Temperaturen er forhåndsinnstilt på 240 °C.



Stor grill

Med denne operasjonsmodus aktiveres øvre varmer og infravarmer 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.

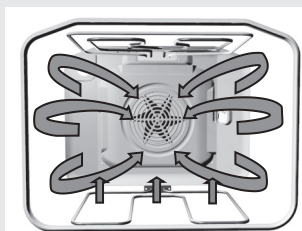
Forhåndsstilt temperatur 240 °C.



Grill og vifte

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

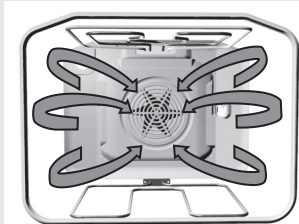
Forhåndsstilt temperatur 170 °C.



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.

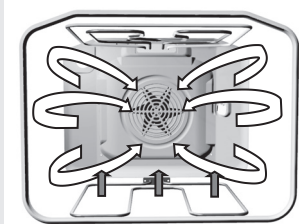
Forhåndsstilt temperatur 200 °C.



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.

Forhåndsstilt temperatur 160°C.



Konservering

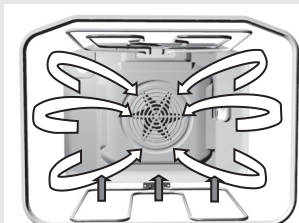
Denne tilberedningsmodusen brukes i forbindelse med konservering på glass. Forhåndsinnstilt temperatur er 180 °C (se kapittelet Konservering).



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.



Underelement og vifte

Med denne funksjonen aktiveres underelementet og viften samtidig. Denne funksjonen egner seg til oppvarming av tallerkener, steking av kaker som hever seg lite, og hermetisering av frukt og grønnsaker.

Bruk nederste rille og lave kakeformer slik at varmluften også kan sirkulere over øvre del av maten.

Temperaturen er forhåndsinnstilt på 60°C.



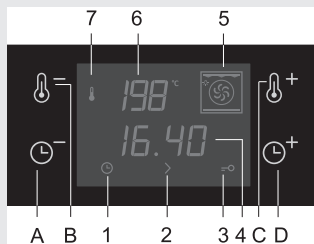
Underelement

Underelementet kan brukes til rengjøring av ovnen.

Du finner mer informasjon om rengjøring av ovnen i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".

Bare underelementet i ovnen kan brukes på denne måten.

Stille inn ovnstemperaturen



Bruk den elektroniske programmerbare klokka til å stille inn både tid og tilberedningstemperatur.

- Etter hvert som du dreier valgflyteren, vil det aktuelle tilberedningssystemet eller -modusen vises sammen med den forhåndsinnstilte temperaturen. Symbolet °C blinker i noen sekunder.
- Berør tastene (B) og (D) for å velge ønsket temperatur i området 30 til 275 °C, i trinn på 5 °C. Maksimumstemperaturen er begrenset i noen tilberedningsmoduser. Hver gang du berører en av tastene, endres temperaturen ett trinn. Hvis du berører en tast og holder fingeren der, vil verdien endres raskere.
- Økningen av den faktiske temperaturen i ovnen vil vises i trinn på 5 °C. Så lenge temperaturen i ovnen er under 30 °C, vises »--- °C« på displayet. Symbolet (7) vises også, det betyr aktivert varmeelement.
- Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, slukner symbolet (7), og du hører et kort pipesignal.
- Under tilberedningen holdes temperaturen på innstilt verdi gjennom vekselvis aktivering av varmeelementene. Når elementene er aktive, vises symbolet (7).
- Tilberedningstiden kan endres når som helst.

Adaptiv teknologi (endring av innstilt tilberednings- temperatur)

Den programmerbare klokka gjør det mulig å lagre den mest brukte temperaturinnstillingen. Som standard er denne funksjonen aktivert, men den kan deaktiveres om ønskelig.

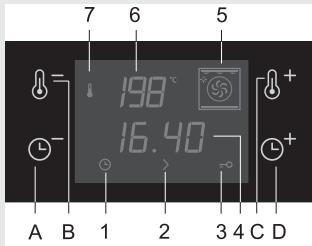
- Når ovnen er slått på, vises følgende en kort stund på displayet (6): »On« - funksjon aktivert eller »OF« - funksjon deaktivert.
- Når funksjonen er aktivert, stiller klokka automatisk inn den temperaturen som ble stilt inn flest ganger i løpet av de fem siste gangene denne tilberedningsmodusen ble valgt. Ovnens lagrer innstillingene for alle tilberedningsøkter som varer over ett minutt.
- Hvert ovnssystem har et eget minneprogram.

Deaktivere den adaptive funksjonen:

- Valgflyteren må være deaktivert.
- Berør tasten (C) og hold fingeren der i tre sekunder. Et lydsignal høres, og følgende vises på displayet (6): »OF«.

Aktivere den adaptive funksjonen på nytt:

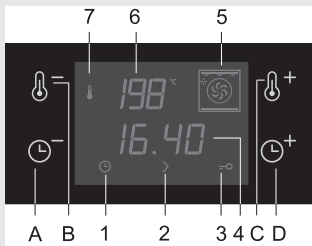
- Valgflyteren må være deaktivert.
- Berør tasten (C) og hold fingeren der i tre sekunder. Et lydsignal høres, og følgende vises på displayet (6): »On«.



Slette minnet for den adaptive funksjonen - tilbake til fabrikkinnstillinger

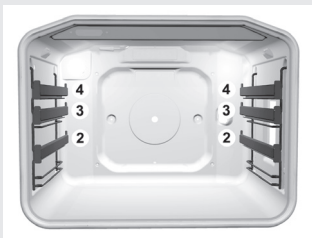
- Valgbryteren må være deaktivert.
- Berør tasten (B) og hold fingeren der i tre sekunder. Et lydsignal høres, og følgende vises på displayet (6): »ES«.
- Alle temperaturinnstillinger går tilbake til fabrikkinnstillingene som er angitt i tilberedningstabellen.

Slå av ovnen



Når stekeprosessen er fullført, vrir du valgbryteren til null-posisjonen. Med dette avbrytes og slettes også alle timerfunksjoner (se avsnittet "Stille inn timerfunksjoner"). Timerdisplayet viser nå det aktuelle klokkeslettet. Etter slutten på steketiden og når ovnen er slått av, viser temperaturdisplayet synkende temperatur til den når 50 °C.

Hyllnivåer (avhengig av modell)

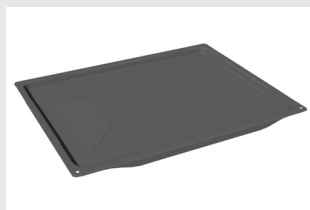
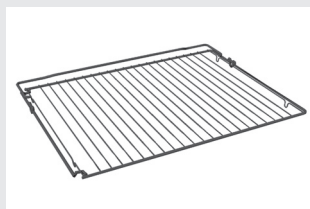


- Tilbehør (rist, stekebrett og langpanne) kan plasseres på fire forskjellige nivåer i ovnen (riller).
- Vær oppmerksom på at rillenummeret angis med tallene 1 til 4 og starter nederst i ovnen. (hver rille er beskrevet nærmere i tilberedningstabellene under.)

Teleskopiske uttrekkbare skinner (avhengig av modell)



Ovnstilbehør (avhengig av modell)



Andre, tredje og fjerde rille har uttrekkbare skinner.

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.

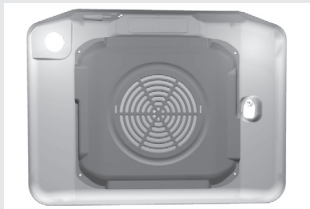
Risten som beholderen med mat, eller selve maten, settes på.

⚠ 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.

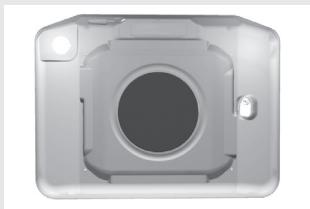
Det dype stekebrettet er beregnet på steking av kjøtt og myke kaker, og fungerer også som dryppbakke.

⚠ 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.






Bakveggen i ovnen er dekket med et katalytisk belegg som alltid skal fjernes og monteres av en autorisert fagperson eller servicetekniker.

Fettfilter (avhengig av modell)



Ved steking av kjøtt anbefaler vi bruk av fettfilter på det sterkeste. Fettfilteret plasseres på bakveggen og beskytter viften, varmluftselementet og ovnen mot fett. Ta alltid ut filteret når du steker kaker! Hvis fettfilteret ikke er fjernet når du steker rundstykker med kraftig heving, kan resultatet bli dårligere enn forventet.

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.

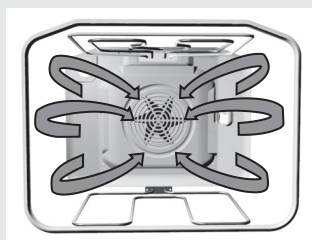
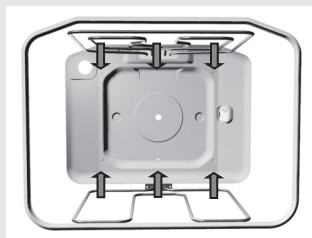
Steke kaker med øvre og nedre varmer

- 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 temperatortabellen 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


Type kake	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) ☐	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) ⊕	Steketid (minutter)
Søte kaker					
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 glasur	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
Krydderkaker					
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
Muffins					
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
Sufflé					
Rissufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Fersk ostesufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Frosne kaker					
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 Loraine – 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

Steke / grille kjøtt

- Bruk driftsmodus og  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

Type kjøtt	Vekt (g)	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) □	Skinne (nedenfra)	Temperatur (°C) ⊕	Steketid (minutter)
Oksekjøtt						
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	210-220	2	180-200	30-50
Roastbeef, godt stekt	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Svin						
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
Kalvekjøtt						
Kalverull	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvestek	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lam						
Lammerygg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fårerygg	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vilt						
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
Fjærfe						
Kylling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
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
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fiskesufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70



Merk! Anbefalt plassering gjelder for langpannen; mindre former settes på rist, som plasseres på nederste rille - □; 1ste - 2dre rille ⊕ (Langpannen skal aldri plasseres på nederste rille).

- 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 bruning.

Noen tips om bruk av grillfunksjonen

- Ved bruk av grillen skal ovnsdøren alltid være lukket.
- Tabellen for steking av kjøtt indikerer anbefalt temperatur, skinne/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 brunes bedre og fortere enn svin eller kalv.
- Etter bruk av grillen, rens ovnen og tilbehøret for å forhindre at matrester brenner seg fast.

Tabell med steketider – Stor grill

Type mat	Vekt (g)	Skinnehøyde (nedenfra)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Steketid (min)
Kjøtt og pølser					
4 okseryggkoteletter, blodig	180g/stk	4	240	-	14-16
4 okseryggkoteletter, medium	"	4	240	-	16-20
4 okseryggkoteletter, godt stekt	"	4	240	-	18-21
4 svinenakketeletter	"	4	240	-	19-23
4 koteletter	"	4	240	-	20-24
4 kalvestek	"	4	240	-	19-22
6 lammekoteletter	100g/stk	4	240	-	15-19
8 grillpølser	100g/stk	4	240	-	11-14
3 kjøttpudding	200g/stk	4	240	-	9-15
1/2 kylling	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Fisk					
Lakseskiver	600	3	240	-	19-22
4 ørret	200g/stk	2	-	170-180	45-50
Ristet brød					
6 skiver loff	/	4	240	-	1,5-3
4 skiver 4-kornbrød	/	4	240	-	2-3
Grillsmørbrød	/	4	240	-	3,5-7
Kjøtt / fjærfe*					
And*	2000	2	210	150-170	80-100
Kylling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Kylling*	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
Gratinerte grønnsaker **					
Blomkål	750	2	-	210-230	15-25
Asparagus	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.

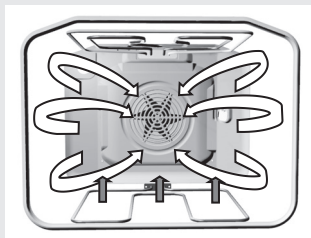
* Denne typen kjøtt kan også tilberedes på grillspyd (se instruksjoner).

** 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.)
Kjøtt og pølser					
2 entrecotes, godt stekt	180g/stk	4	240	-	180-21
2 koteletter		4	240	-	20-22
2 svinenakkekoteletter	180g/stk	4	240		18-22
4 grillpølser	100g/stk	4	240	-	11-14
4 grillsmørbrød		4	240	-	5-7
Ristet brød - bruning		4	240		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.
- Tips for å hindre kondens på frontpanelet og ovnsdøra når konserveringsprogrammet er ferdig: Ikke slå av ovnen; sett heller temperaturen ned til minimumsinnstillingen (30 °C) en stund. Da vil kjøleviften fortsette å gå, og ovnen avkjøles langsomt.

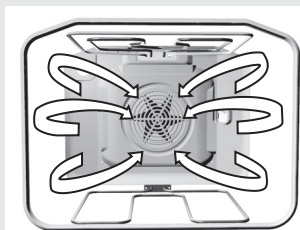
Konserveringstabell

Mat som skal konserveres	Mengde	 T=170-180 °C, til det koker opp/bobler (min.)	Etter bobler blir synlige	Hvor lenge i ovnen (min.)
Frukt				
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
Grønnsaker				
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.
- 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.

Det anbefales ikke å vaske bryterne i oppvaskmaskin.

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

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 .

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.

Katalytisk lag (bare med enkelte modeller)

- Katalytisk emalje er myk og følsom for mekanisk belastning. Derfor anbefales ikke bruk av slipende rengjøringsmidler og skarpe gjenstander.
- Grov katalytisk emalje fremskynder oppløsningen av fett og andre urenheter. Mindre flekker som blir liggende etter matlagning oppløses vanligvis innen ovnen brukes neste gang. Flekkene vil vanligvis forsvinne ved temperaturer høyere enn 220 °C, mens de vil forsvinne bare delvis ved lave temperaturer.
- De katalytiske delenes selvrensende evne svekkes med tiden. Vi anbefaler at laget skiftes etter noen år med regelmessig bruk.

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.

Tilbehør

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

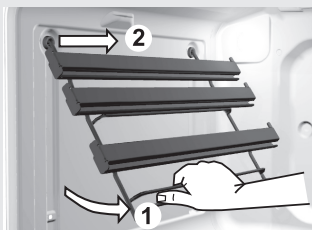
Fettfilter (bare med enkelte modeller)

Rengjør fettfilteret hver gang ovnen er brukt, med en myk børste og litt rengjøringsmiddel eller vask det i oppvaskmaskin.

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.

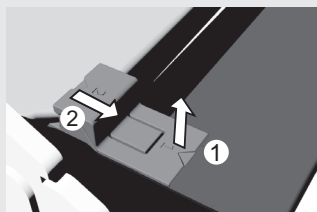
- Hold i ristskinnen i den lavere enden og roter innover. Ta dem deretter ut av hullene øverst.
- Rengjør skinnene med teleskopiske skinner bare med tradisjonelle rengjøringsmidler.
- Ikke vask de teleskopiske, uttrekkbare skinnene i oppvaskmaskin.

⚠ Ikke prøv å smøre de teleskopiske, uttrekkbare skinnene.

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

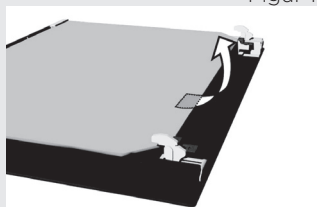
FJERNE INNVENDIG GLASSRUTE I DØREN - GJELDER PREMIUM HELGLASSDØR

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



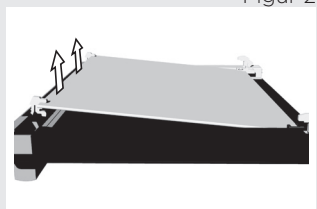
Figur 1

- 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).



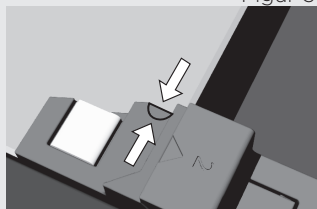
Figur 2

- 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

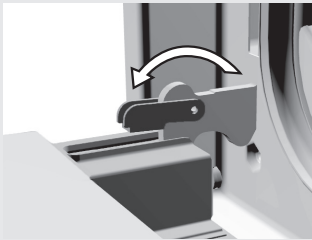
- Sett døren på plass i motsatt rekkefølge.
Merk! Når du setter døren på plass igjen, må du passe på at merkene (halvmåner) på døren og glassruten stemmer overens (figur 4).

VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR MET EEN ÉÉN-ASSIG SCHARNIER (afhankelijk van het model)

- 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

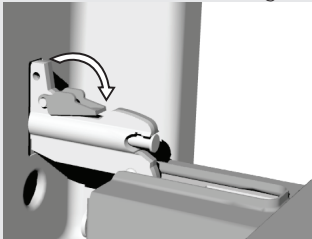


Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av GentleClose-systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.



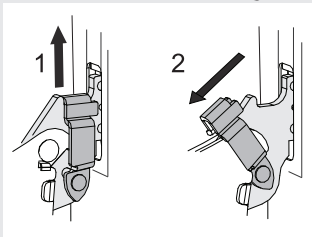
figur 1

- 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).



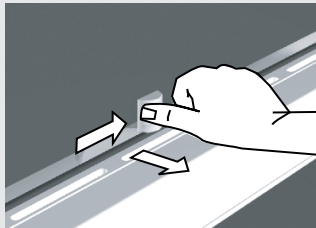
figur 3

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

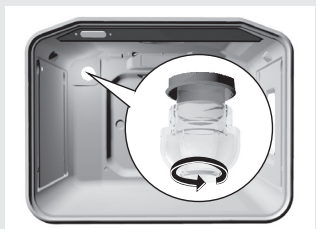


- Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.
- Åpne deretter døren helt og roter festeklemmene tilbake til startposisjonen. Lukk døren langsomt og sjekk at den er riktig lukket. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes på riktig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

Dørlås (gjelder kun enkelte modeller)



Bytte ut deler av komfyren



Let op:

Overtuig u er altijd van dat de vergrendeling voor het afnemen van de scharnieren voor de inbouw of voor het plaatsen van de ovendeur goed in de houders gesprongen is. Als dit niet zo is, kan bij het verwijderen of plaatsen van de deur de hoofdscharnier onverwachts loskomen of dichtgaan door de sterke veer. Hierbij kunt u zich verwonden.

- Ovnsdøren er utstyrt med en dørlås som forhindrer at den kan åpnes før låsen utløses. Dørlåsen åpnes ved å trykke lett med tommelen til høyre og samtidig trekke døren utover.
- Når ovnsdøren er lukket, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.

Merk: Hvis utstyret leveres med dørlåsen, festes den under betjeningspanelet i samsvar med installasjonsinstruksjonene som følger med låsen.

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 dekselet 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">• Koble komfyren fra strømmettet i noen minutter (ta ut sikringen eller utløs hovedbryteren). Koble den deretter til strømmettet igjen og slå på komfyren
Hovedsikringen utløses flere	<ul style="list-style-type: none">• Ta kontakt med tekniker!
Ovnens innvendige belysning virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Prosessen med å bytte ut pære står beskrevet i avsnittet "Bytte deler"
Ovnen blir ikke varm	<ul style="list-style-type: none">• Ble temperaturen og driftsmodus valgt på riktig måte?• Er ovnsdøren lukket?
Kaken er ikke gjennomstekt	<ul style="list-style-type: none">• Har du fjernet fettfilteret?• Fulgte du instruksjonene og tipsene i avsnittet "Steke kaker"?• Fulgte du nøye instruksjonene i baketabellen?
Det elektroniske temperaturdisplayet viser unormale eller urimelige verdier, eller slår seg av og på i utide.	<ul style="list-style-type: none">• Hvis det er feil med det elektroniske temperaturdisplayet, kobler du ovnen fra strømmettet i noen minutter (ta ut sikringen eller slå av hovedbryteren). Deretter kobler du ovnen til igjen.

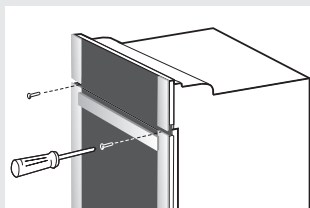
Hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor er fulgt, ta kontakt med en autorisert tekniker. Eliminering av feil eller garantikrav som resulterte av feil tilkobling eller feil bruk av utstyret dekkes ikke av vår garanti. I slike tilfeller bæres kostnadene med reparasjon av brukeren.

INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON OG TILKOBLING

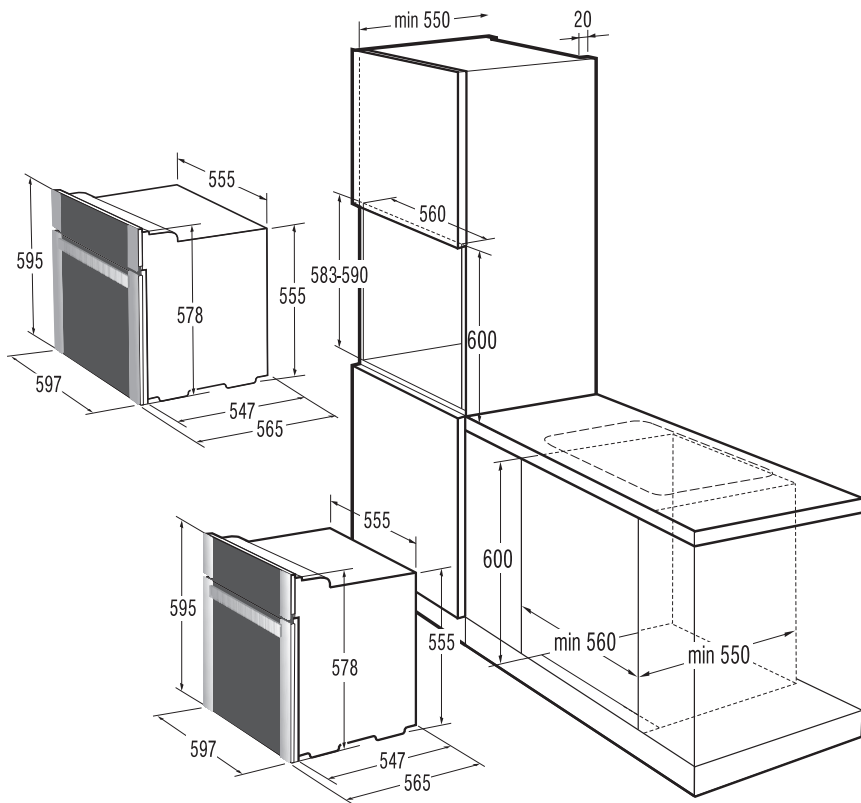
Viktige advarsler

- 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 kveldningsfare.

Installasjon



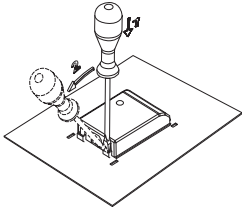
- Finer eller annen finish på møblene som apparatet er innebygd i skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C); Ellers kan det deformeres av høye temperaturer.
- Før komfyren installeres, ta av bakveggen på kjøkkeninnredningen som apparatet bygges inn i, langs hele lengden.
- Utskjæringen for 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.

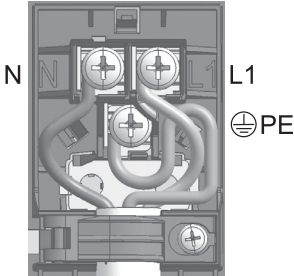
- Åpne koblingsklemmen med skrutrekker, som vist på figuren på dekselet.
- Spenningen (230V mot N) i hjemmenettet må sjekkes av en ekspert med riktig utstyr!
- Før tilkobling, pass på at spenningen som står på merkeplaten er i samsvar med den faktiske nettspenningen.
- Strømledningen bør være min 1,5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



Fremgangsmåte

- Bruk en skrutrekker til å åpne dekselet på koblingsklemmen på baksiden av ovnen. Bruk skrutrekkeren til å løsne de to klemmene som vist på dekselet til koblingsklemmen.
- Strømledningen må føres gjennom en spenningsutløserenhet som beskytter ledningen slik at den ikke trekkes ut.

230V~



Ledningsfarger

L1 = spenningsførende utvendig ledning. Normalt er ledningen svart eller brun.

N = nøytral

Denne ledningen er vanligvis blå.

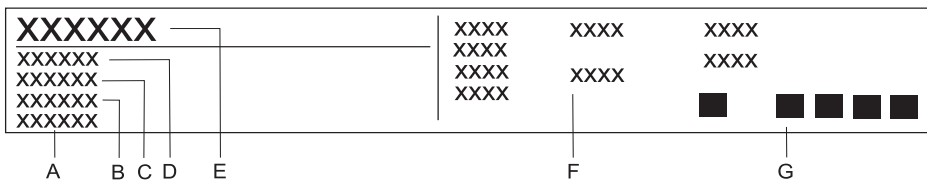
Pass på at N-ledningen er riktig koblet!

PE = beskyttelse, (jordledning)

Denne ledningen er grønn og 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

www.gorenje.com

