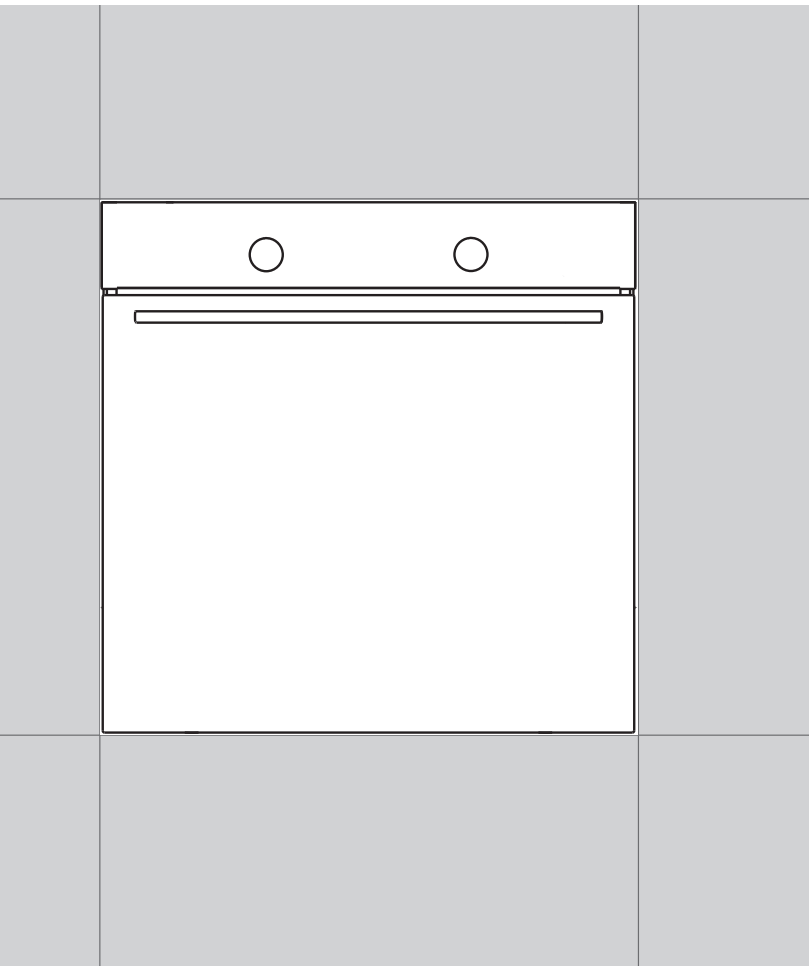


NO

DETALJERT BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISK OVN

gorenje



Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Anvisningene for installasjon og tilkobling er vedlagt på et eget ark.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHold

| | |
|--|----------------------------------|
| 4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 5 Før ovnen kobles til: | INNLEDNING |
| 6 ELEKTRISK OVN 10 Kontrollpanel 12 Tekniske spesifikasjoner | |
| 13 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG | FØR FØRSTE GANGS BRUK |
| 14 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 14 Trinn 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER 15 Trinn 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 17 Trinn 3: VELGE INNSTILLINGER 20 Trinn 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER 22 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN 22 Trinn 6: SLÅ AV OVNEN | TILBEREDNINGS-TRINN |
| 23 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE | |
| 41 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 42 Vanlig rengjøring av ovnen 43 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen 44 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 45 Installere de katalytiske innleggene 46 Rengjøring av ovnsrommet 47 Ta ut og sette inn ovnsdøra 50 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 51 Skifte lyspære | VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING |
| 52 FEILSØKINGSTABELL | FEILSØKING |
| 53 KASSERING | |

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK.

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: Tilgjengelige deler blir varme under bruk. For å unngå forbrenninger og skålding må barn holdes på trygg avstand.

Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene i ovnen.

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 / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere for å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Utkoblingsanordningen må være integrert i det faste ledningsopplegget i henhold til kablingsforskriftene.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare (bare for apparater med tilkoblingsledning).

For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorfront.

Apparatet er beregnet til husholdningsbruk. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjæledyr eller andre dyr, klær, urter osv, for dette kan føre til personskade eller brann.

Apparatet skal kobles til strømnettet av en autorisert elektriker eller servicetekniker. Ufagmessige reparasjoner eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet.

Hvis **strømledningene** 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.

Ikke kle veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar i bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen

i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. En tredje glassplate er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke sett tunge kokekar på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på døren når du rengjør ovnen innvendig. Ikke stå på den åpne ovnsdøra og ikke la barn sitte på den.

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

Det er trygt å bruke apparatet både med og uten skinner til stekebrett.

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

FØR OVNE KOBLES TIL:

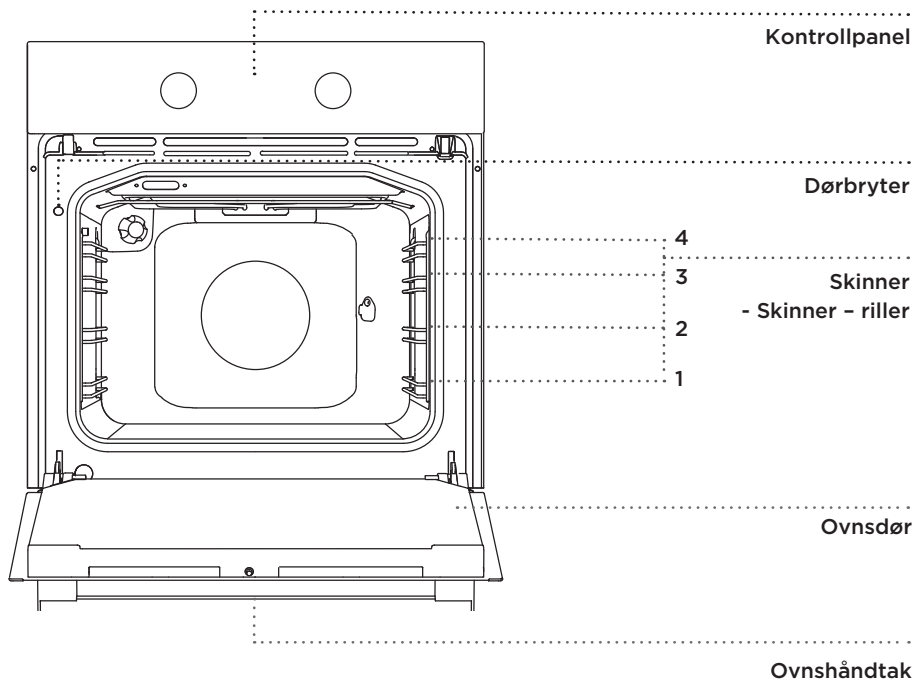


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

ELEKTRISK OVN


(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

Figuren viser en av de innbygde modellene. Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder, kan ha forskjellig utstyr, kan det hende at noen av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen, ikke finnes på ditt apparat.



FORSENKET BRYTER

Trykk lett på bryteren til den spretter ut, deretter dreier du den.

 Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes tilbake når den er i posisjonen "av".

SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer (vi gjør oppmerksom på at nivåene/rillene telles fra bunnen og opp). Rille 3 og 4 er beregnet på grilling.

UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekkbare skinner kan monteres på 2., 3. og 4. rille. Uttrekkbare skinner kan trekkes delvis eller helt ut.

OVNSDØRBRYTER

Bryteren deaktiverer ovnsvarmen og viften når ovnsdøra åpnes under bruk. Når døra lukkes, slår bryterne varmeelementene på igjen.

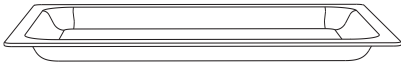
KJØLEVIFTE

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler kabinettet og apparatets kontrollpanel.

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

Når ovnen er slått av, fortsetter viften å gå en kort stund for å kjøle ned ovnen.


OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)

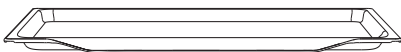


GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.

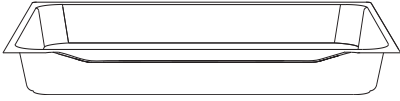


RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.

 Det er en sikkerhetslås på risten. Derfor må du løfte risten litt opp foran når du trekker den ut av ovnen.



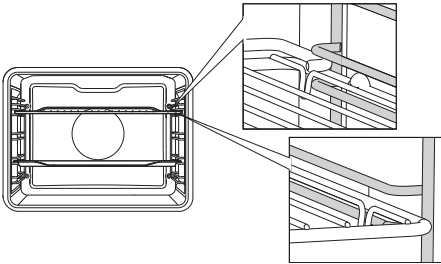
STEKEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



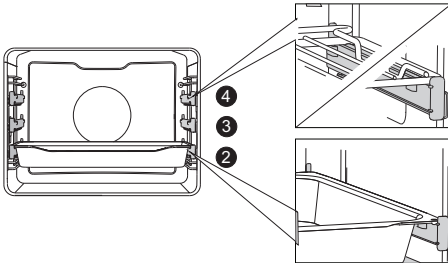
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

💡 Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.

⚠️ **Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.**

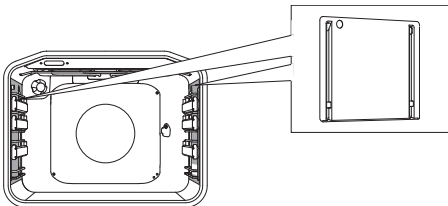


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

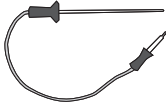
💡 Lukk ovnsdøra når de teleskopiske skinnene er skjøvet helt inn i ovnen.



KATALYTISKE INNLEGG hindrer at fettsøl kleber seg fast til sidene i ovnsrommet.



STEKESPIDDSETTET brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



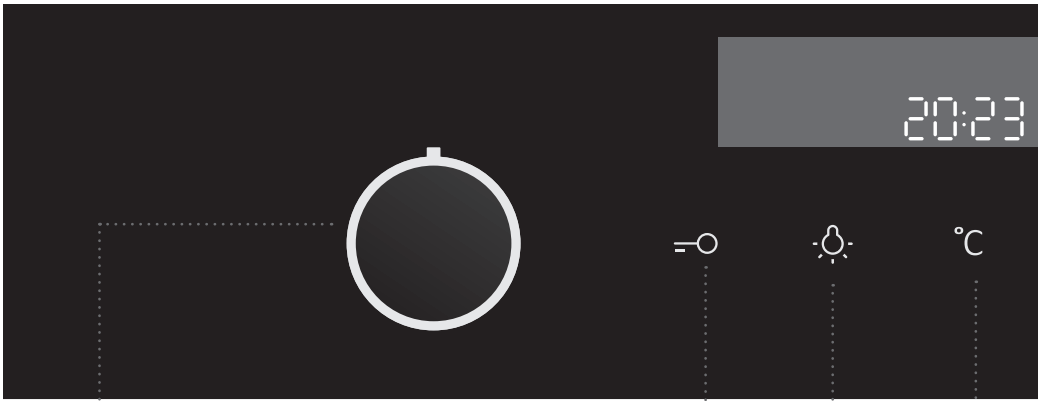
Steketermometer for steking av større stykker kjøtt.



Apparatet og noen av tilbehørsdelene blir gjerne varme under tilberedning. Bruk grytekluter.

KONTROLLPANEL

(MODELLAVHENGIG)



1 VALGBRYTER
FOR TILBERED-
NINGSSYSTEM

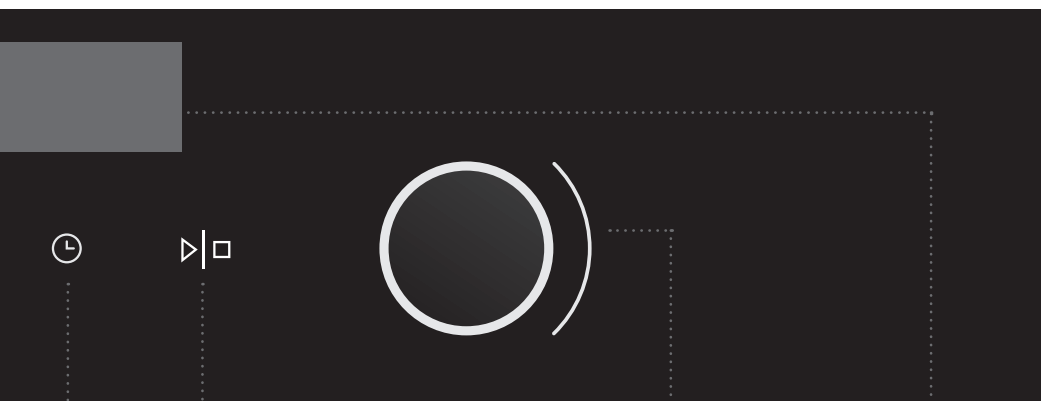
2 KNAPP FOR
BARNSEIKRING

3 AV/PÅ-KNAPP
FOR OVNSLYS

4 TEMPERA-
TURKNAPP

MERK!

Knappene for tilberedningssysteme kan være plassert på innstillingsbryteren eller på frontpanelet (avhengig av apparatmodell).



5 ELEKTRONISK PROGRAM-KLOKKE

Tilberedningstid

Sluttid for tilberedning

Alarm

Klokke

6 START/STOPP-KNAPP

Knappen brukes til å starte eller stoppe et program.

7 INNSTILLINGS-BRYTER (-/+)

Bruk denne bryteren til å stille inn tid og temperatur.

8 INFORMASJON OM TILBEREDNING OG KLOKKEDISPLAY

MERK!

Knappene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en knapp, høres et kort lydsignal.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

| | | | |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{n_{max}}$: 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om apparatet, er plassert på kanten av ovnen og er synlig når du åpner ovnsdøren.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG


Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuelt transportutstyr.

Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)


TRINN 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER

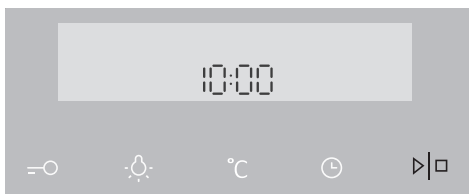
Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrydd blinker 12:00 på displayet og symbolet  lyser. Still inn gjeldende klokkeslett.

STILLE INN KLOKKEN



1 Drei INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+). Still først inn minuttene; deretter skifter markøren til timer. Etter tre sekunder lagres innstillingene.

 Hvis du dreier bryteren lengre mot høyre eller venstre, endres innstillingene raskere.



2 Bekreft ved å trykke på START/STOPP. Hvis du ikke trykker på noe i løpet av de tre neste sekundene, lagres innstillingen automatisk.

 Ovnens virker selv om klokken ikke er innstilt. Men klokkefunksjonene blir da ikke tilgjengelige (se kapitlet: STILLE INN KLOKKEFUNKSJONER).

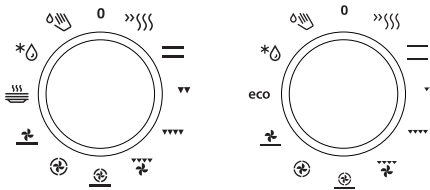
Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

Klokkeinnstillingen kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert.








Trykk på knappen for å  stille inn gjeldende klokkeslett. Bekreft ved å trykke på START/STOPP.

TRINN 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM



Drei programbryteren (til venstre og høyre) for å velge 0 TILBEREDNINGSSYSTEM (se programtabell). Det valgte ikonet vises på displayet.

 Innstillinger kan også endres under bruk.

| SYSTEM | BESKRIVELSE | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---------------------------|
| TILBEREDNINGSSYSTEMER | | |
|  | HURTIG FORVARMING Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført. | 160 |
|  | OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå. | 200 |
|  | GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpølser og til risting av brød. | 240 |
|  | STOR GRILL Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pølser og risting av brød. | 240 |
|  | GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe. | 170 |
|  | VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig. | 200 |
|  | VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig. | 180 |

| SYSTEM | BESKRIVELSE | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---------------------------|
|  | UNDERELEMET OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker. | 180 |
|  | TALLERKENOPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger. | 60 |
| eco | ECO-TILBEREDNING ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker. | 160 |
|  | TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat. | - |
|  | AQUA CLEAN Bare mikrobølgene genererer varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter. | - |

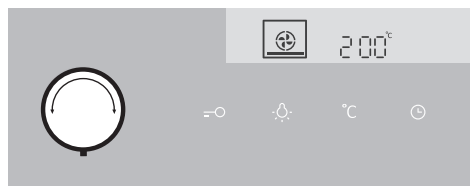
¹⁾ Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1. I denne modusen vises ikke den faktiske temperaturen i ovnen på grunn av en spesiell driftsalgoritme og bruk av restvarme.

TRINN 3: VELGE INNSTILLINGER

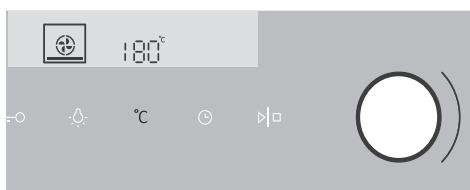
Hvert tilberedningssystem har grunn- eller standardinnstillinger som kan endres.

Endre innstillingene ved å trykke på den aktuelle knappen (før du trykker på knappen START/STOPP). Enkelte innstillinger er ikke tilgjengelige i alle programmer, et lydsignal vil varsle deg i slike tilfeller.

ENDRING AV TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



1 Velg TILBEREDNINGSSYSTEM. Det valgte ikonet vises på displayet, og FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR blinker.



2 Berør TEMPERATURKNAPPEN. Drei INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) og velg ønsket temperatur.

 Maksimal temperatur er begrenset i noen systemer.

Når apparatet er slått på med START-knappen, blinker symbolet °C på displayet til ønsket verdi er nådd.

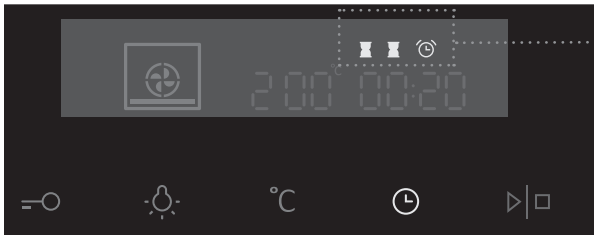
KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør knappen KLOKKE flere ganger for å velge symbolet.

Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet.

Trykk på START for å starte tilberedningen. TILBEREDNINGSTID SOM ER GÅTT vises.



Display for klokkefunksjoner



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Still først inn minuttene, og deretter timene. Ikon og tilberedningstid vises på displayet.



Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid) og når du ønsker at maten skal være ferdig (sluttid). Kontroller at klokken viser helt riktig gjeldende tid.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Still først inn TILBEREDNINGSTIDEN (2 timer). Berør KLOKKE-knappen to ganger for å velge TILBEREDNING SLUTT. På displayet blinker automatisk summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstiden (14:00).

Still inn tiden for tilberedning slutt (18:00).

Trykk på START for å starte tilberedningen. Klokken venter til riktig tidspunkt for start av tilberedningen og symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.

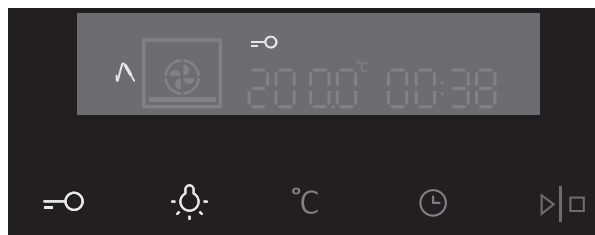


Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.


Alle klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0".

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

TRINN 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER



Aktiver/deaktiver funksjonene ved å trykke på ønsket knapp eller en kombinasjon av knapper.

 Enkelte funksjoner er ikke tilgjengelig i alle systemer, et lydsignal varsler i så fall om dette.

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. Nøkkelikonet vises på displayet. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen. Ikonet forsvinner fra displayet.

Hvis barnesikringen er aktivert uten noen klokkefunksjon (bare klokka vises), virker ikke ovnen.

Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene.

Når barnesikringen er aktivert, kan ikke systemer (tilberedningsmoduser) eller tilleggsfunksjoner endres. Den eneste mulige endringen er å avslutte tilberedningen ved å dreie bryteren til "0".

Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

OVNSLYS

Lyset i ovnen slås automatisk på når døra åpnes eller når ovnen slås på.

Når tilberedningen er slutt, blir lyset stående på et ekstra minutt. Lyset inni ovnen kan slås på eller av ved å trykke på knappen for LYS.

5sek °C **LYDSIGNAL**

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Trykk på knappen TEMPERATUR/EFFEKT og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å velge et av tre lydnivå (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

5sek **REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET**

Valgbryteren for tilberedningssystem må stå i posisjonen "0". Trykk på knappen LYS og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å justere dimmingen av displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.

+ **HVILEMODUS**

Lyset på displayet kan slås av automatisk etter 10 minutter hvis det ikke brukes.

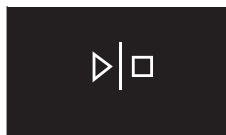
Trykk på knappene NØKKEL + KLOKKE for å slå av displayet. Hvis en klokkefunksjon er aktivert, vil ikonet "AV" og KLOKKE vises på displayet for å vise den aktiverte funksjonen.



Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.

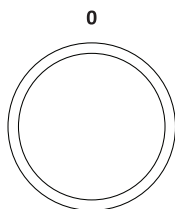
TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund.




TRINN 6: SLÅ AV OVNEN

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



 Når tilberedningen er avsluttet og etter at ovnen er slått av, vises den synkende temperaturen ned til 50 °C.

Alle klokkeinnstillingene stopper også og slettes. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Etter ett minutt uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

 Etter bruk av ovnen kan det være litt vann igjen i kondenskanalen (under døren). Tørk av kanalen med en svamp eller en klut.

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE

Hvis du ikke finner den ønskede maten i tilberedningstabellen, finner du informasjon om lignende type mat.

Informasjonen som vises gjelder for tilberedning på ett nivå.

Et foreslått temperaturområde vises. Start med den laveste temperaturinnstillingen, og øk den hvis du synes maten ikke er tilstrekkelig brunet.

Tilberedningstidene er grove anslag og kan variere ut fra flere forhold.

Forvarm bare ovnen når det står i oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor sparer du mye energi ved å steke flere typer kaker eller pizzaer etter hverandre fordi ovnen da allerede er oppvarmet.

Bruk mørke eller svarte stekebrett og langpanner med silikon- eller emaljebelegg, da disse overfører varme svært godt.

Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det produseres mye damp inni ovnen som igjen kan kondenseres på ovnsdøra. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter tilberedningen.

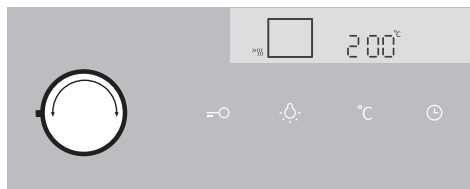
Slå av ovnen ca. 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, da unngår du kondens (dugg).


TILBEREDNINGSSYSTEMER

HURTIG FORVARMING

Bruk denne funksjonen til å forvarme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat.



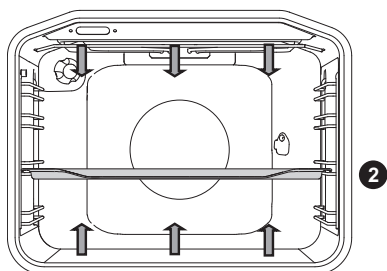
Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til hurtig forvarming. FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR vises. Denne temperaturen kan endres.

 Når ovnen er slått på, vil den varmes opp. Symbolet °C blinker på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, er forvarmingen ferdig, og du hører et lydsignal. Lydsignalet kan slås av ved å trykke på en knapp, og det stopper automatisk etter et minutt.

Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

| Type mat | Kjernetemperatur for mat (°C) | Kjøttfarge i tverrsnitt, og farge på sju |
|-------------------|-------------------------------|--|
| OKSEKJØTT | | |
| Rå | 40-45 | kjøttaktig rød, som rått kjøtt, lite sju |
| Medium rå | 55-60 | lyserød, mye lyserød sju |
| Medium | 65-70 | rosa, litt blekrosa sju |
| Gjennomstekt | 75-80 | jevnt gråbrun, litt fargeløs sju |
| KALVEKJØTT | | |
| Gjennomstekt | 75-85 | rød-brun |
| SVIN | | |
| Medium | 65-70 | lys rosa |
| Gjennomstekt | 75-85 | gulbrun |
| LAM | | |
| Gjennomstekt | 79 | grå, rosa sju |
| FÅREKJØTT | | |
| Rå | 45 | kjøttaktig rød |
| Medium rå | 55-60 | lyserød |
| Medium | 65-70 | rosa i midten |
| Gjennomstekt | 80 | grå |
| GEITEKJØTT | | |
| Medium | 70 | blekrosa, rosa sju |
| Gjennomstekt | 82 | grå, sju bare lett rosa |
| FJÆRKRE | | |
| Gjennomstekt | 82 | lys grå |
| FISK | | |
| Gjennomstekt | 65-70 | hvit til gråbrun |

OVER- OG UNDERELEMENT



Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|----------------|--------------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | | |
| Svinestek | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Svinekam | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Svinerull | 1500 | 2 | 180-200 | 120-140 |
| Kjøttpudding | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Oksestek | 1500 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Kalverull | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Lam indrefilet | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Kaninstek | 1500 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Hjorteskank | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Pizza* | / | 2 | 200-220 | 20-30 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190-210 | 70-90 |
| FISK | | | | |
| Brasert fisk | 1 000 g/stk. | 2 | 210 | 50-60 |

Bruk dette systemet til å steke kylling, hvis apparatet ikke har system.

Bruk dette systemet til å steke pizza, hvis apparatet ikke har system.

Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

Steke kaker

Bruk bare ett nivå og mørke stekebrett eller langpanner. På lyse stekebrett eller langpanner vil bruningen av bakverket bli dårligere, fordi slikt utstyr vil reflektere varmen. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. Steketiden blir kortere hvis ovnen er forvarmet.

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|---|---------------------|--------------------|-------------------|
| BAKVERK | | | |
| Grønnsakgrateng | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Sufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Rundstykker (Semmel)* | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Loff* | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Bokhvetebrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Helkornbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Rugbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Speltbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Valnøttkake | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Sukkerbrød * | 2 | 160-170 | 25-30 |
| Ostekake | 2 | 170-180 | 65-75 |
| Muffins | 2 | 170-180 | 25-30 |
| Fylte horn | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Piroger med kålfyll | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Fruktkake | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Små marengs | 2 | 80-90 | 120-130 |
| Boller med syltetøy (fylt gjærbakst) | 2 | 170-180 | 30-40 |

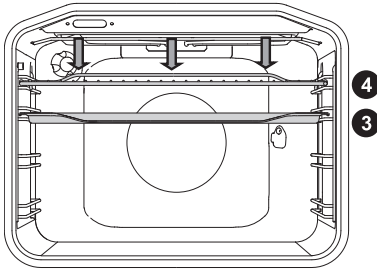
Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

| Tips | Bruksområde |
|---|--|
| Er kaken gjennomstekt? | <ul style="list-style-type: none"> • Stikk en tannpirker eller et stekespidd ned øverst i kaken. Hvis det ikke er spor av deig når tannpirkeren eller stekespiddet trekkes ut, er kaken gjennomstekt. • Slå av ovnen og bruk restvarmen. |
| Falt kaken sammen? | <ul style="list-style-type: none"> • Sjekk oppskriften. • Bruk mindre væske neste gang. • Legg merke til miksetiden når du bruker små mikser, hurtigmikser osv. |
| Er kaken for lys under? | <ul style="list-style-type: none"> • Bruk mørkt stekebrett eller langpanne. • Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av steking. |
| Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt? | <ul style="list-style-type: none"> • Øk temperaturen og forleng steketiden. |



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

STOR GRILL, GRILLING



I modusen stor grill er overelementet og grillelementet i ovnstaket på.

Ved vanlig grilling er det bare grillelementet, en del av det store grillsettet, som er på.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

Kontroller grillingen hele tiden. Kjøttet kan raskt bli brent på grunn av høy temperatur.

Steking med grillelement egner seg til sprø og fettfattig tilberedning av bratwurst, kjøtt- og fiskestykker (biff, filet, laksebiff eller -filet osv.) eller ristet brød.

Når du griller direkte på risten, må du smøre den med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på fjerde rille. Sett dryppannen på første eller andre rille. Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Grilltabell - liten grill

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|---------------------|------------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | | |
| Oksebiff, medium rå | 180 g/stk. | 3 | 230 | 15-20 |
| Svinenakkefilet | 150 g/stk. | 3 | 230 | 18-22 |
| Koteletter | 280 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillpølser | 70 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| RISTET BRØD | | | | |
| Ristet brød | / | 4 | 230 | 3-6 |
| Enkle smørbrød | / | 4 | 230 | 3-6 |

Grilltabell - stor grill

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|------------------------|------------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | | |
| Oksebiff, rå | 180 g/stk. | 3 | 230 | 15-20 |
| Oksebiff, gjennomstekt | 180 g/stk. | 3 | 230 | 18-25 |
| Svinenakkefilet | 150 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Koteletter | 280 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Kalvefilet | 140 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillpølser | 70 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| Skinke/postei | 150 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| FISK | | | | |
| Laksebiff/-fileter | 200 g/stk. | 3 | 230 | 15-25 |
| RISTET BRØD | | | | |
| Ristet brød | / | 4 | 230 | 1-3 |
| Enkle smørbrød | / | 4 | 230 | 2-5 |

Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.

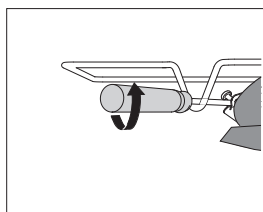
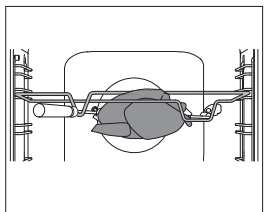
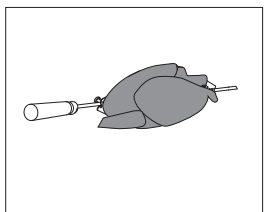
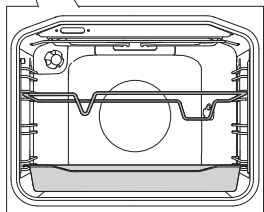
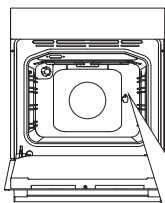


Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 240 °C.



1 Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på første rille nederst som dryppanne.

2 Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.

3 Plasser spiddhåndtaket på fremre spiddholder, og sett spissen inn i åpningen på høyre side innerst i ovnsrommet (åpningen er beskyttet med et dreibart deksel).

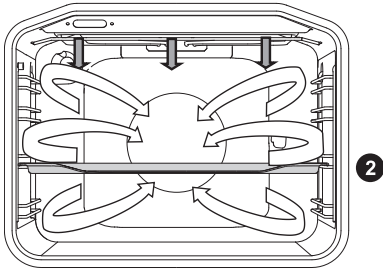
4 Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

Slå på ovnen og velg systemet STOR GRILL.



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

GRILLING MED VIFTE

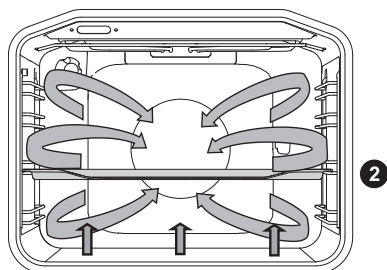


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|--------------|-----------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | | |
| And | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| Svinestek | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Svinekam | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Svineskank | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Halv kylling | 700 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190-210 | 60-90 |
| FISK | | | | |
| Ørret | 200 g/kom | 2 | 200-220 | 20-30 |

VARMLUFT OG UNDERELEMENT



Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

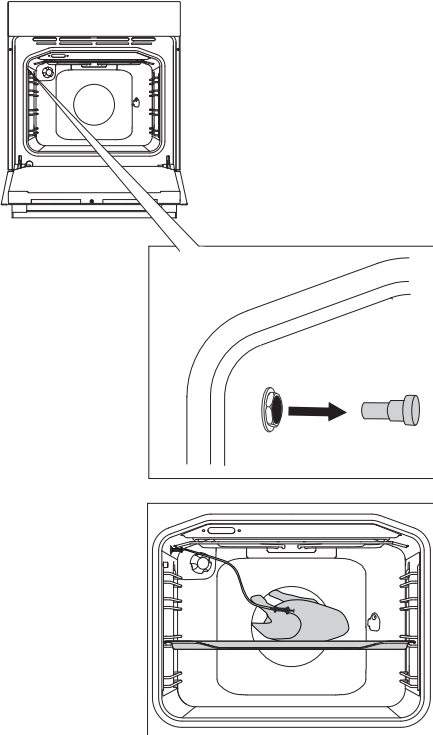
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|--------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| Ostekake, mørdeig | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza* | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine, mørdeig | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Eplepai, surdeig | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Eplestrudel, butterdeig | 2 | 170-180 | 45-65 |

Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

Steking med steketermometer (modellavhengig)

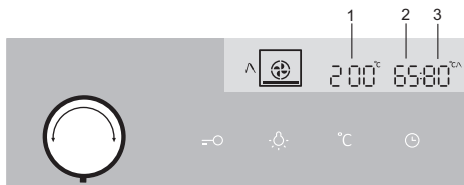
I denne modusen stiller du inn ønsket temperatur på matkjernen. Ovnens vil stå på til kjøttets kjerne når innstilt temperatur. Temperaturen måles med steketermometeret.



1 Fjern metalldekselet (kontakten sitter øverst til høyre på veggen i ovnsrommet).

2 Sett støpslet til steketermometeret i kontakten, og stikk termometeret inn i maten. (hvis noen klokkeinnstillinger er aktivert, vil de bli slettet.)

3 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM (varmluft og underelement). Symbol, forhåndsinnstilt temperatur, gjeldende temperatur og innstilt temperatur vises på displayet. Hvis steketermometertemperaturen er under 30 °C, viser displayet "-- : 80". Trykk på START-knappen.



- 1 Forhåndsinnstilt temperatur
- 2 Gjeldende temperatur
- 3 Innstilt temperatur



Gjeldende temperatur i ovnsrommet, gjeldende steketermometeretemperatur og innstilt steketermometeretemperatur vises på displayet under drift.

Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, slås ovnen av.

Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk. Klokken vises på displayet.

Etter tilberedningen setter du beskyttelsesdekslet tilbake på plass på kontakten til steketermometeret.

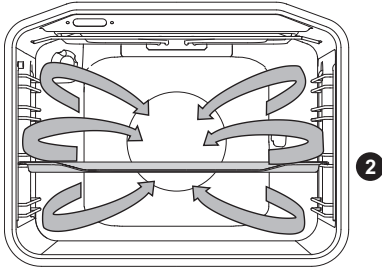


Bruk bare steketermometeret som er beregnet til bruk sammen med din ovn.

Pass på at steketermometeret ikke berører varmeelementet under tilberedningen.

Når tilberedningen er ferdig, er steketermometeret svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

VARMLUFT



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under steking. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|----------------------|----------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | | |
| Svinestek, med skinn | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| And | 2000 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Gås | 4000 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Kalkun | 5000 | 2 | 150-170 | 180-220 |
| Kyllingbryst | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Fylt kylling | 1500 | 2 | 170-180 | 90-110 |

Steke kaker

Forvarming anbefales.

Forskjellige småkaker kan stekes på stekebrett på flere nivåer samtidig (2. og 3. rille)

Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme

stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste.

Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med.

For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

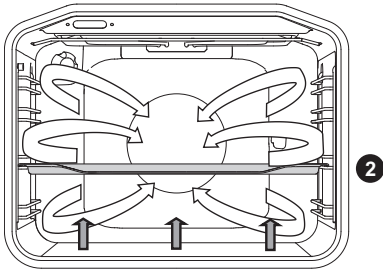
| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| BAKVERK | | | |
| Sukkerbrød | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Smuldrekake | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Fruktkake, sukkerbrød | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Rullekake* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Fruktkake, mørdeig | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Eplestrudel | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Småkaker, mørdeig* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Småkaker, trykte* | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Småkaker, surdeig | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Småkaker, butterdeig | 2 | 170-180 | 20-30 |
| FROSSET MAT | | | |
| Strudel med epler og cottage cheese | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Stekte poteter, ovnsklore | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketter, ovnsbakte | 2 | 170-180 | 20-35 |

Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker. Bruk andre rille og et stekebrett slik at varmluften kan sirkulere på oversiden av brettet.

KONSERVERING

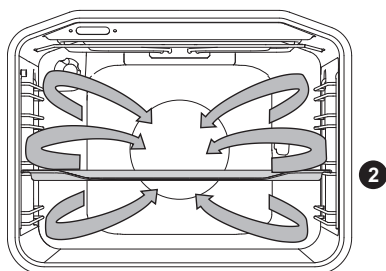
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

Følg med glassene under konservering. Kokes til innholdet i glassene begynner å koke opp - når det begynner å boble i det første glasset.

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Koketid (min) | Temperatur og tid etter kokestart | Hviletid i ovnen (min.) |
|-------------------|------------------|-----------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------|
| FRUKT | | | | | |
| Jordbær | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Steinfrukt | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Fruktmos | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| GRØNNSAKER | | | | | |
| Sylteagurker | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Bønner/gulrøtter | 2 | 160-180 | 30-45 | 120°C, 45-60 min | 20-30 |

ECO-TILBEREDNING



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| KJØTT | | | |
| Svinestek, 1 kg | 2 | 190 | 150-170 |
| Svinestek, 2 kg | 2 | 190 | 160-190 |
| Oksestek, 1 kg | 2 | 210 | 120-140 |
| FISK | | | |
| Hel fisk, 200 g/stk. | 2 | 200 | 40-50 |
| Fiskefilet, 100 g/stk. | 2 | 210 | 25-35 |
| BAKVERK | | | |
| Småkaker formet med småkakepresse* | 2 | 180 | 25-30 |
| Små cupcakes | 2 | 190 | 30-35 |
| Rullekake | 2 | 190 | 15-25 |
| Fruktkake, mørdeig | 2 | 190 | 55-65 |
| GRØNNSAKER | | | |
| Gratinerte poteter | 2 | 190 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 200 | 40-50 |
| FROSSET MAT | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 2 | 220 | 25-40 |
| Kyllingsmedaljonger, 0,7 kg | 2 | 220 | 25-35 |
| Fiskepinner, 0,6 kg | 2 | 220 | 20-30 |

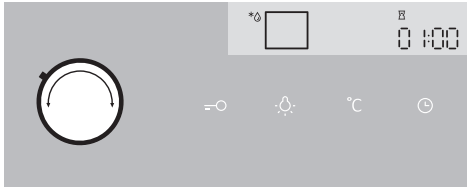


Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

TINING



Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på. Mat egnet for tining inkluderer kaker med krem eller smørbasert fyll, andre kaker og bakverk, brød, rundstykker, boller og dypfrossen frukt.



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til tining. TID vises. Denne tiden kan endres. Trykk på START-knappen.

I de fleste tilfeller anbefales det å ta maten ut av emballasjen (husk å fjerne metallklips og -klemmer).

Etter halve tiden bør maten snus, omrøres eller skilles fra hverandre hvis den henger sammen.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Husk å koble apparatet fra strømmettet og vent til det er avkjølt.

Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

Aluminiumflater

Rengjør aluminiumsflatene med ikke slipende, flytende rengjøringsmiddel beregnet for slike overflater. Ha rengjøringsmiddelet på en våt klut og rengjør flaten. Deretter skyller du flaten med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

Merk! Overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for det kan føre til synlig og permanent skade.

Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler, det kan ødelegge overflatelaget på kabinettet.

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

Ikke rengjør brytere og knapper, dørhåndtak, klebemerker og merkeskilt med slipende rengjøringsmiddel eller slipende rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit.

Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slipende klut og litt vann slik at du ikke ødelegger overflaten.

Du kan også bruke spesielle rengjøringsmidler og materialer beregnet for slike overflater. Følg alltid instruksene fra produsenten av rengjøringsmidlene.



Den aluminiumsbelagte overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for dette kan føre til synlig og permanent skade.

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

Du kan bruke standard rengjøringsprosedyre for å fjerne gjenstridig smuss i ovnen (bruke rengjøringsmiddel eller ovnspray). Etter en slik rengjøring må rester av rengjøringsmiddelet fjernes omhyggelig.

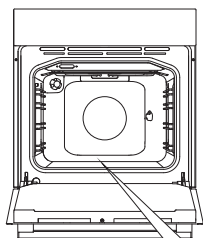
Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

Til gjenstridig skitt og smuss bruker du vanlige rengjøringsmidler for ovner. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler, slipende svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv.

Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

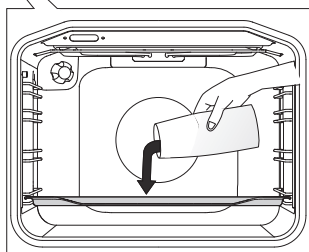
Ovnen, ovnsrommet og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNE

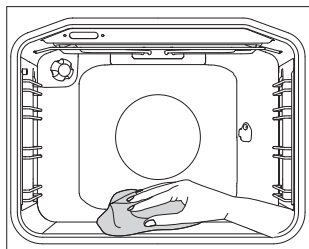


1 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 Tiden kan ikke endres.



2 Hell 0,6 l vann i en glassform eller en annen ildfast form, og sett formen inn i ovnen på nederste rille.



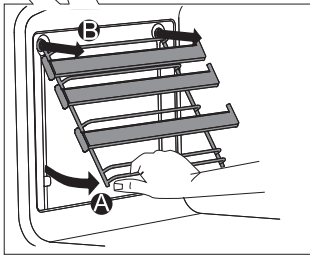
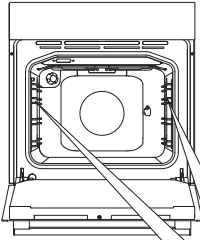
3 Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeplatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



Bruk bare Aqua Clean-systemet når ovnen er helt avkjølt!

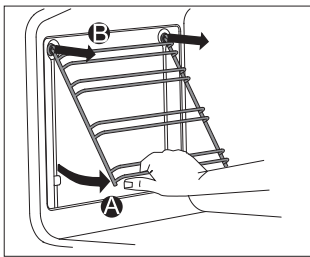
FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



A Hold skinnene på undersiden, og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

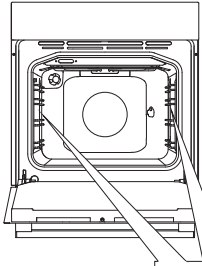
B Fjern dem fra åpningene oppe.



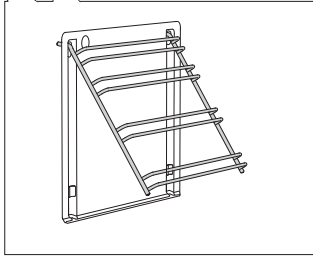
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

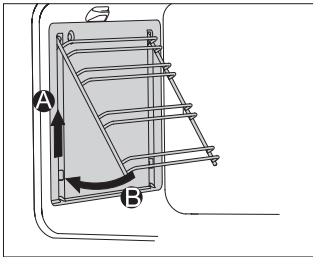
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



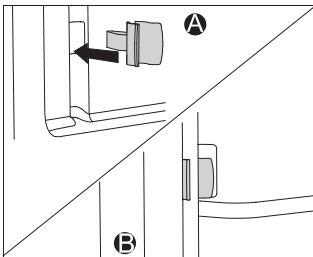
Fjern støtteristene eller de uttrekkbare skinnene.



1 Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



2 Heng innleggene i hullene som er beregnet til dette, når skinnene er festet, og trekk oppover.



Når du monterer katalytiske innlegg sammen med skinner som kan trekkes helt ut, må du sette den ene enden av de medfølgende smekklåsene inn i åpningene ved bunnen av ovnsrommet og den andre enden inn i skinnene.

Hensikten med smekklåsene er å holde skinnene bedre på plass.

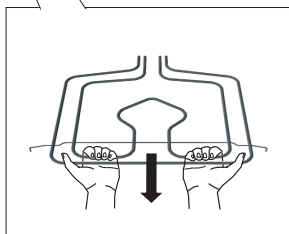
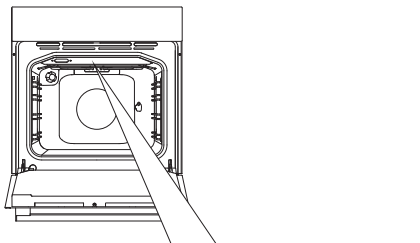


Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

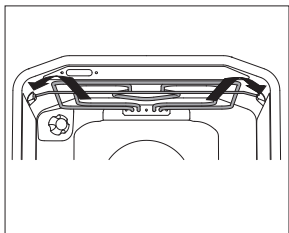
RENGJØRING AV OVNSROMMET

(modellavhengig)

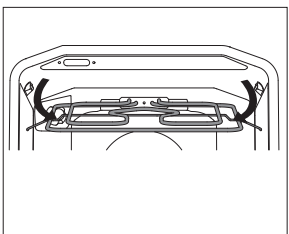
Den øvre grillelementet kan legges sammen slik at det er lettere å rengjøre ovnsrommet. Før ovnen rengjøres, må du ta ut stekebrett, langpanne, rist og skinner.



Trekk i elementet til tverrstangen er løsnet fra støttene på venstre og høyre side av ovnen.



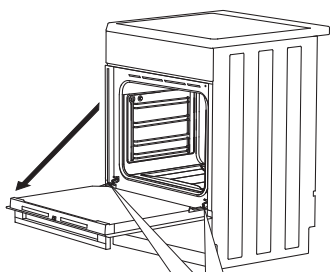
⚡ Ikke bruk varmeelementet når det er lagt sammen eller senket. Etter rengjøring bruker du samme prosedyre i motsatt rekkefølge for å skyve varmeelementet tilbake til tverrstangen smekker på plass.



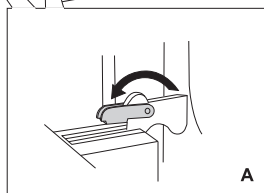
Koble apparatet fra strømtilførselen.

Varmeelementet må være avkjølt, ellers er det fare for forbrenninger.

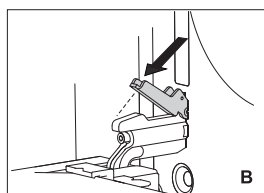
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA



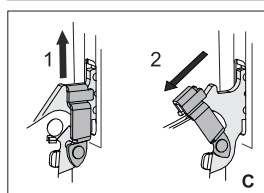
1 Først åpner du døra helt (så langt det går an).



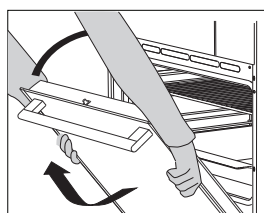
2 A Drei stopperne helt tilbake (ved vanlig lukking).



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



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



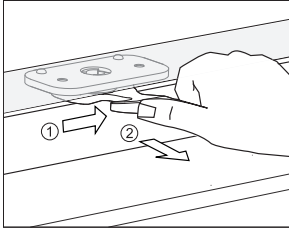
3 Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.




Når du setter døra tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselholderne sitter riktig i hengselfestene for å unngå plutselig lukking av hovedhengslet som er koblet til en kraftig fjær. Hvis hovedfjæren er tilkoblet, er det fare for personskade.


DØRLÅS (modellavhengig)



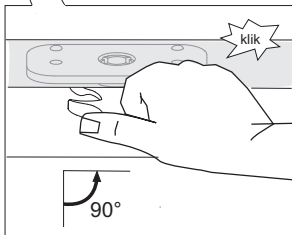
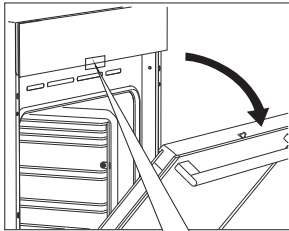
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

 **Når ovnsdøren lukkes, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.**

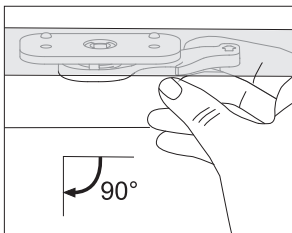
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **Ovnen må være helt avkjølt.**

Åpne ovnsdøren.



Trykk dørlåsen 90° mot høyre med tommelen til du merker et klikk. Dørlåsen er nå deaktivert.



For å aktivere dørlåsen på nytt åpner du ovnsdøren og trekker låsen mot deg med høyre pekefinger.

MYK DØRLUKKING (odvisno od modela)

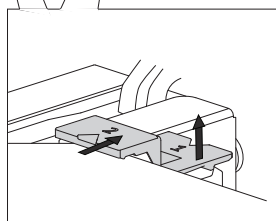
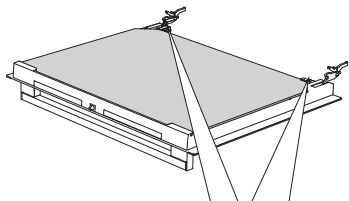
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



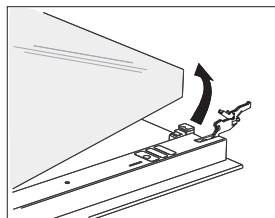
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

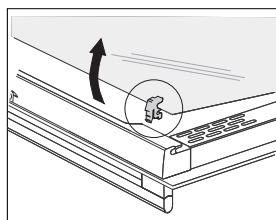
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



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



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



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

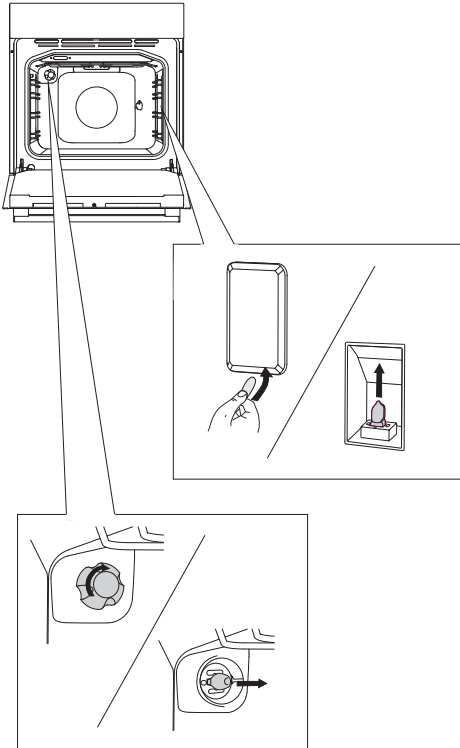


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne, stekerist og skinner.

(halogenpære: G9, 230 V, 25 W; vanlig pære E14 25W 230V)



Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekselet og ta det av. Fjern pæren.

⚡ Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljen.

.....
Løsne lampedekselet og ta ut pæren.

⚡ Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

| Problem/feil | Årsak |
|---|--|
| Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset. | Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på. |
| Hovedsikringen i boligen utløses ofte. | Ta kontakt med en tekniker. |
| OOvnsløset virker ikke. | Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold. |
| Kaken er ikke gjennomstekt. | Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket? |
| En feilkode vises (E1, E2, E3 osv.). | Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett. Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker. |

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.

Før reparasjoner startes, må apparatet kobles fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ved å trekke støpselet ut fra veggkontakten).



Før reparasjoner startes, må apparatet kobles fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ved å trekke støpselet ut fra veggkontakten).

KASSERING



Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig avfallshåndtering av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet, for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

EVP_MULTI_IL+



no (12-19)