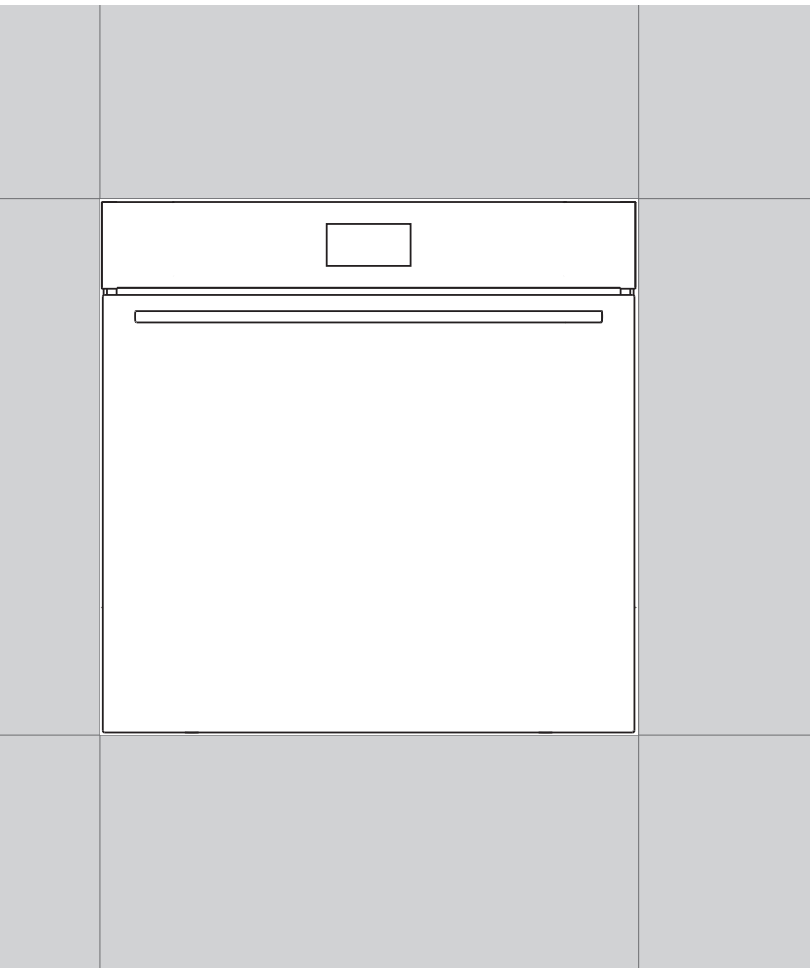


NO

DETALJERT BRUKSANVISNING FOR PYROLYTISK 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 7 Før ovnen kobles til	INNLEDNING
8 ELEKTRISK PYROLYTISK OVN 11 Tekniske spesifikasjoner 12 Kontrollpanel	
14 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	FØR FØRSTE GANGS BRUK
15 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 15 Trinn 1: SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG 16 Trinn 2: VELGE GRUNNLEGGENDE TILBEREDNINGSMENYER OG -INNSTILLINGER 24 Trinn 3: STARTE TILBEREDNINGEN 24 Trinn 4: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNE 26 Trinn 5: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA 29 Trinn 6: VELGE GENERELLE INNSTILLINGER	TILBEREDNINGSTRINN
31 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	
46 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 47 Vanlig rengjøring av ovnen 48 Automatisk rengjøring av ovnen - 48 Pyrolyse 50 Ta ut og rengjøre skinnene 51 Rengjøring av ovnsrommet 52 Ta ut og sette inn ovnsdøra 55 Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra 56 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
57 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
58 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 kan bli varme under bruk. Hold små barn 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 metallskraper 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.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

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.

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 strømmettet 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.

Sikker bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring

Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør tas ut av ovnen: rist, rotisserisett, stekebrett og langpanne, steketermometer, vanlige skinner og teleskopskinner og former som ikke er en del av ovnens tilbehør.

Alt søl og alle løse deler i ovnsrommet må fjernes før rengjøringsprosessen.

Under den automatiske rensingen blir ovnen veldig varm, også på utsiden. Fare for forbrenning! Hold barn på trygg avstand fra ovnen!

Før du aktiverer den automatiske rensingen, må du lese grundig gjennom og følge instruksjonene i kapitlet Rengjøring og vedlikehold. Der beskrives riktig og sikker bruk av denne funksjonen.

Ikke sett noe rett på ovnsbunnen.

Matrester, fett og sjy kan antennes under den automatiske pyrolytiske rensesprosessen.

Brannfare! Fjern alltid større matrester og andre urenheter fra ovnen før den automatiske rensesprosessen.

Ikke prøv å åpne ovnsdøren mens den automatiske rensesprosessen pågår.

Pass på at det ikke kommer urenheter inn i lås åpningen i dørføringen. Slike urenheter kan hindre den automatiske låsingen av ovnsdøren under den automatiske rensesprosessen.

Ved strømbrudd under det pyrolytiske rensesprosessen avsluttes programmet etter to minutter og ovnsdøra holdes låst. Døra låses opp cirka 30 minutter etter at strømmen er kommet tilbake, uansett om apparatet er avkjølt i mellomtiden.

Ikke rør noen metalldele på apparatet under den automatiske rensesprosessen!

Pyrolytisk rensing innebærer svært høye temperaturer som kan føre til utslipp av røyk og damp fra matrester. Vi anbefaler at du sørger for grundig lufting av kjøkkenet under pyrolyseprosessen. Små kjæledyr er svært følsomme overfor damp som slippes ut under pyrolytisk rengjøring av ovner. Vi anbefaler at du tar dem ut fra kjøkkenet under den pyrolytiske rensingen og lufter rommet grundig etter rengjøringen.

Den automatiske rensingen kan føre til at ovnsrommet og utstyret i ovnen blir misfarget og mister glansen.



Forsiktig - varm overflate under pyrolytisk rensing.

FØR OVNE KOBLES TIL:

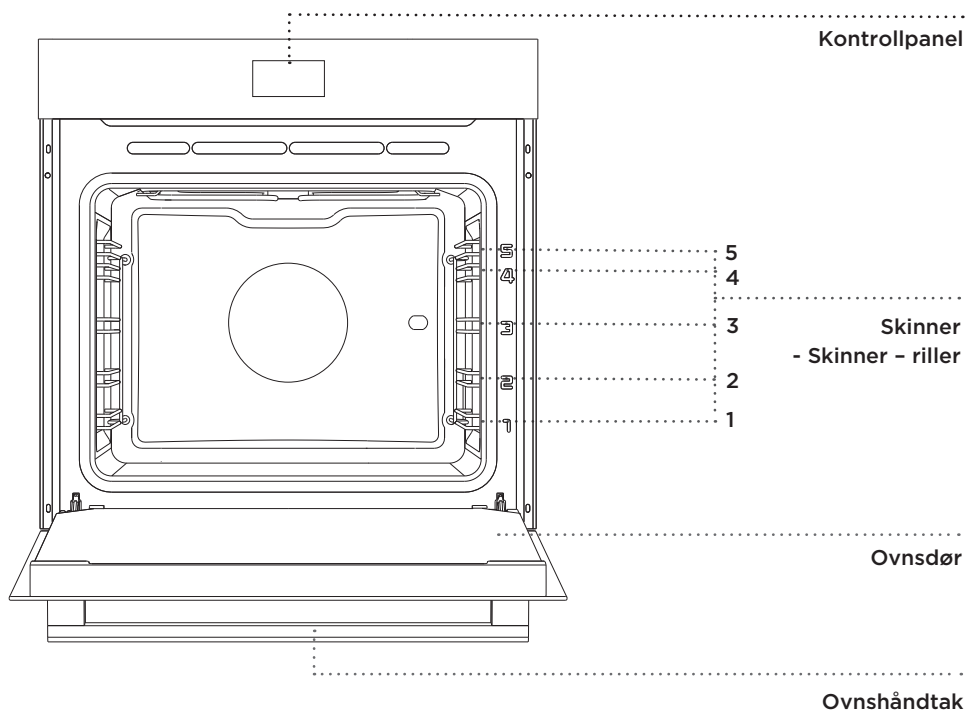


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

ELEKTRISK PYROLYTISK 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.



SKINNER

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

Rille 4 og 5 er beregnet på grilling.

TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekkbare skinner kan monteres på 2., 3. og 4. rille.

Det finnes flere forskjellige utforminger av de uttrekkbare skinnene (avhengig av modell):

Tre delvis uttrekkbare, en helt og to delvis uttrekkbare, og tre helt uttrekkbare skinner.

OVNSDØRBRYTER

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

KJØLEVIFTE

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

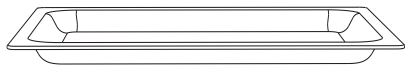
FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

Når ovnen er slått av, fortsetter viften å virke en kort stund for å kjøle ned ovnen. (forlenget drift av kjøleviften avhenger av temperaturen midt inni ovnen.)

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR



Før pyrolytisk rengjøring må alt utstyr fjernes fra ovnen (inkludert teleskopskinner).



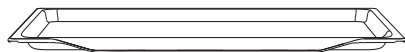
GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



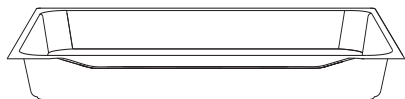
RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



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



STEBEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



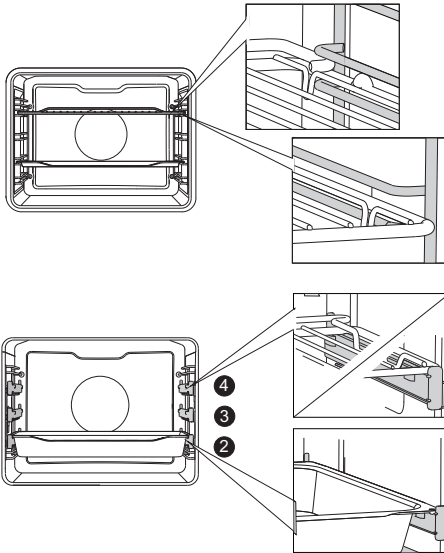
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne. Vedno vstavite v rego vodila, ki jo določata žična profila.



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.



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

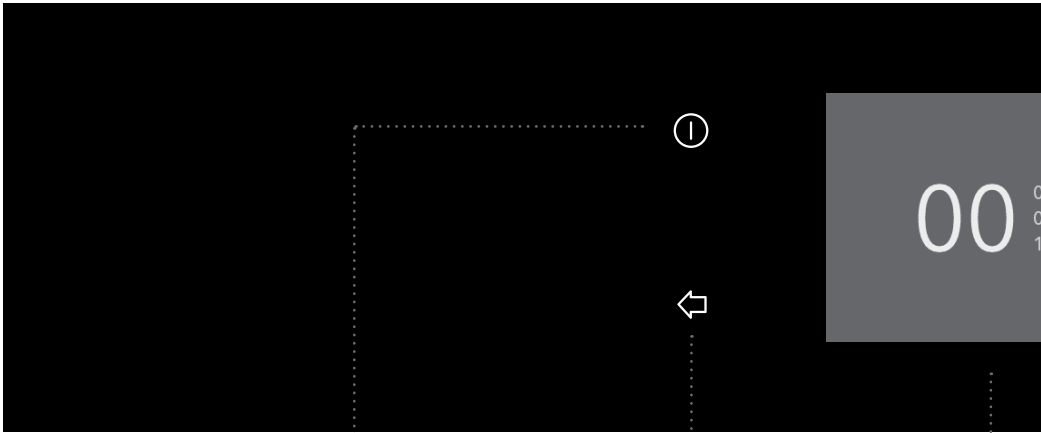
TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(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.

KONTROLLPANEL



1 AV/PÅ-KNAPP

2 TILBAKEKNAPP

3 DISPLAY - for valg og visning av innstillinger

Berør knappen kort for å gå tilbake til forrige meny.

Berør og hold for å gå tilbake til hovedmenyen.

8
2
4
00



4 START/
STOPPKNAPP

5 KNAPP FOR
BARNESIKRING

MERK!

Knappene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fi ngertuppen. Hver gang du trykker på en knapp, bekreftes dette med et kort lydsignal.

Naviger i menyen ved å la fi ngeren gli oppover og nedover eller til høyre og venstre. Bekreft valget med berøring.

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)

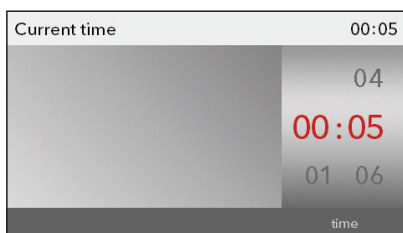
TRINN 1: SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG

STILLE INN KLOKKEN

Når du har koblet apparatet til strømmettet og etter et lengre strømbrudd, vises KLOKKE-innstillingene på displayet.



Naviger i menyen ved å la fi ngeren gli oppover og nedover.



Still KLOKKEN ved å berøre displayet. Bekreft innstillingen med START/STOPP-knappen.



Ovnen virker selv om klokken ikke er innstilt. Men da er klokkefunksjonene ikke tilgjengelige (se kapitlet STILLE INN KLOKKEFUNKSJONER). Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

Klokkeinnstillingene kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert (se kapitlet VELGE GENERELLE INNSTILLINGER).

VELGE SPRÅK

Hvis du ønsker at meldingene på displayet skal vises på et annet språk, velger du et annet språk. Engelsk er valgt som standardspråk fra fabrikkens.



Når du berører ønsket språk, blir bokstavene i dette språket større.



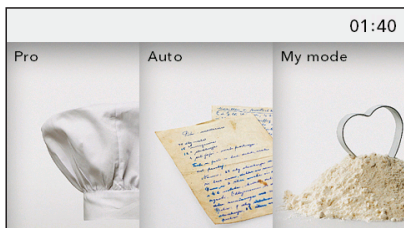
Trykk på knappen ← for å gå tilbake til HOVEDMENYEN.

TRINN 2: VELGE GRUNNLEGGENDE TILBEREDNINGSMENYER OG -INNSTILLINGER

Du kan styre tilberedningen av mat i ovnen på flere forskjellige måter:



Naviger i menyen ved å la fingeren gli til venstre og til høyre.



Velg ønsket modus ved å berøre det tilhørende bildet. Navnet på den valgte menyen vises øverst.

Profesjonell modus

Denne modusen kan brukes til alle typer og mengder mat. Alle innstillingene velges av brukeren.

Automatisk modus

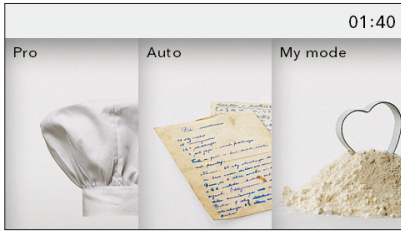
I denne modusen velger du først type mat. Deretter følger automatisk innstilling av mengde, ferdig konsistens og sluttid for tilberedning.

Programmet tilbyr et bredt utvalg standardoppskrifter som er kontrollert av profesjonelle kokker og ernæringseksperter.

Mine oppskrifter

I denne modusen kan du tilberede maten slik du ønsker, med de samme trinnene og innstillingene hver gang. Du kan lagre yndlingsoppskriftene dine i ovnens minne og hente dem fram neste gang du trenger dem.

A) TILBEREDNING UT FRA TYPE MAT (automatisk modus)



Velg automatisk modus.

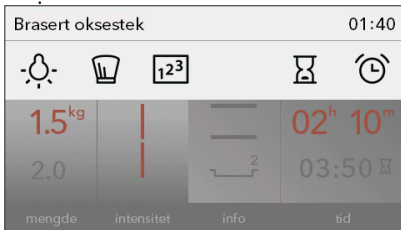


Velg type mat og rett.



Forhåndsinnstilte verdier vises:

- **mengde**
 - **ferdig konsistens (gjennomstekingsgrad)**
 - **tilberedningstid** (sluttid for tilberedning vises i grått)
- Mengde og ferdig konsistens kan endres. Valgte verdier vises i rødt.



EKSTRA INNSTILLINGER (EKSTRA)

Velg disse ved å berøre den øverste linjen eller det tilhørende symbolet.



- ovnsbelysning



- fremgangsmåte og ingredienser for den valgte oppskriften



- **trinmodus** (se kapitlet TRINNVIS TILBEREDNING)




- **innstilling av sluttid for tilberedning** (se kapitlet KLOKKEFUNKSJONER)



- **kjøkkenklokke** (se kapitlet EKSTRA INNSTILLINGER/EKSTRA)

FORVARMING

Tilberedningsmåte for enkelte retter i automatisk modus omfatter også forvarming. Symbolet  vises på displayet.

Når du velger maten, vises følgende melding: **"Valgt program inkluderer forvarming.**

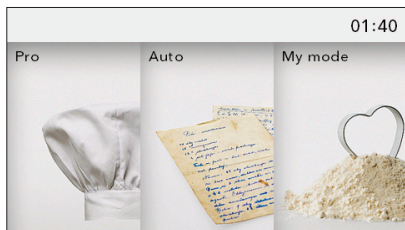
Forvarming startet. Ikke sett inn maten ennå." Symbolet blinker på displayet.

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. Følgende melding vises på displayet: **"Forvarming ferdig. Sett inn maten."** Åpne døra. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.

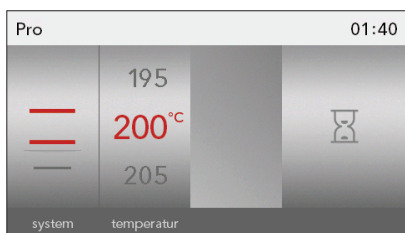


Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

B) TILBEREDNING UT FRA TILBEREDNINGSMODUS (profesjonell modus)



Velg profesjonell modus (Pro).



Velg dine egne standardinnstillinger:

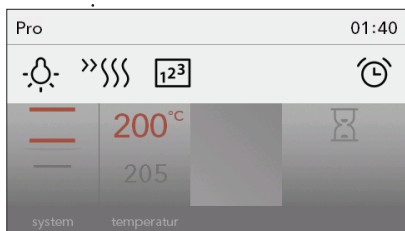
- **system**

- **ovnstemperatur**

Valgte verdier vises i rødt.

Berør symbolet  for å velge tilberedningstid.

- **tilberedningstid** (sluttid for tilberedning vises i grått)



EKSTRA INNSTILLINGER (EKSTRA)

Velg disse ved å berøre den øverste linjen eller det tilhørende symbolet.



- **ovnsbelysning**



- **forvarming**



- **trinmodus** (se kapitlet TRINNVIS TILBEREDNING)




- **kjøkkenklokke** (se kapitlet EKSTRA INNSTILLINGER/EKSTRA)




 Hvis du velger tilberedningstid, vil ekstra innstillinger gjøre det mulig å velge utsatt start (se kapitlet KLOKKEFUNKSJONER)

Berør START-knappen.

Alle de valgte innstillingene vises på displayet.

 Økning i ovnstemperaturen og hvor mye tilberedningstid som er gått, vises på displayet.

FORVARMING

Bruk forvarmingsfunksjonen  hvis du vil varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Når dette symbolet er valgt, vil forvarmingsfunksjonen bli slått på og en melding vises: **"Forvarming startet. Ikke sett inn maten ennå."** Symbolet 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. Følgende melding vises på displayet: **"Forvarming ferdig. Sett inn maten."** Åpne døra eller. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.



Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

TILBEREDNINGSSYSTEMER (modellavhengig)

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER		
	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
	OVERELEMENT Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten.	150
	UNDERELEMENT Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	160
	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Bruk dette varmeelementet til å grille et par enkle smørbrød eller ølpølser eller til resting 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. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpølser og til resting 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 viften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200
	3D VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovenns 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
	ECO-TILBEREDNING ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	180
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	AUTOMATISK TILBEREDNING AV KJØTT – AUTOMATISK STEKEMODUS I den automatiske stekemodusen/-systemet er overelementet i funksjon sammen med grillelementet og varmluftselementet. Dette systemet brukes til steking av alle typer kjøtt.	180

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.

KLOKKEFUNKSJONER – TILBEREDNINGSTID



Klokkefunksjonene kan velges i profesjonell modus (Pro) og automatisk modus ved å velge det tilhørende symbolet.



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Still inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen. Sluttid for tilberedning oppdateres automatisk. Trykk på START for å starte tilberedningen. Alle de valgte innstillingene vises på displayet. Alle klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0".



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 tid.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Still først inn tiden (tilberedningstid), dvs. 2 timer. Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14.00). Nå stiller du inn SLUTTID FOR TILBEREDNING og velger tidspunkt (18.00). Trykk på START for å starte tilberedningen. Ovnen utsetter tilberedningen. Følgende melding vises på displayet: **"Programmet er utsatt. Det starter kl. 16.00."**



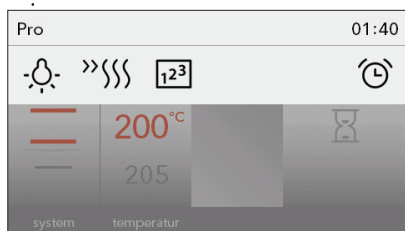
Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å trykke på knappen ALARM. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus. Gjeldende klokkeslett vises.

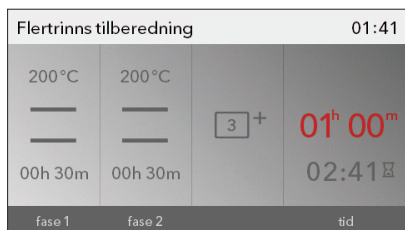
TRINNVIS TILBEREDNING

Med denne modusen kan du kombinere tre forskjellige innstillinger fortløpende i én tilberedningsprosess.

Velg forskjellige innstillinger eller sluttid for tilberedning, så kan du tilberede maten akkurat slik du ønsker.




Berør det tilhørende symbolet for å velge Trinnvis tilberedning i EKSTRA INNSTILLINGER (EKSTRA).



Berør displayet to ganger for å velge Trinn 2 og Trinn 3.
Berør det tilhørende tegnet (trinnets navn) for å bekrefte eller slette et trinn.

Berør START-symbolet for å slå på ovnen. Ovnen starter straks med innstillingene som ble definert i trinn 1. (Valgt trinn uthøves i rødt.)

Når den innstilte tilberedningstiden er ute, aktiveres trinn 2 og trinn 3, hvis spesifisert.

 For å slette et trinn underveis velger du trinnet og velger kryssymbolet ved å berøre navnet. Dette kan bare gjøres med trinn som ikke er startet.

TRINN 3: STARTE TILBEREDNINGEN

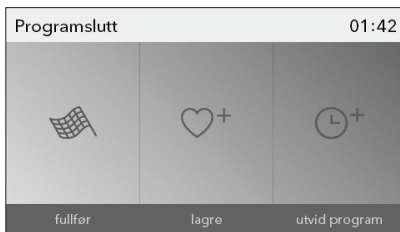
START/STOPP-knappen blinker før tilberedningen starter. Start tilberedningen ved å berøre START-knappen kort.

Enkelte innstillinger kan endres underveis ved å berøre displayenheten (temperatur, tilberedningstid og trinmodus/program).

Trykk på knappen START/STOPP for å endre andre innstillinger eller avslutte tilberedningen. Følgende advarsel vises: **"Program stoppet midlertidig. Vil du avbryte det?"**



TRINN 4: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN



Etter tilberedningen vises menyen med symbolene.



AVSLUTT

Velg symbolet og avslutt tilberedningen. Hovedmenyen vises på displayet.



Forleng tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan forlenges ved å velge symbolet. Ny sluttid for tilberedning kan velges (se kapitlet KLOKKEFUNKSJONER).



Legg til i Mine oppskrifter - lagre

Her kan du lagre de valgte innstillingene i ovnens minne og bruke dem på nytt på et senere tidspunkt.

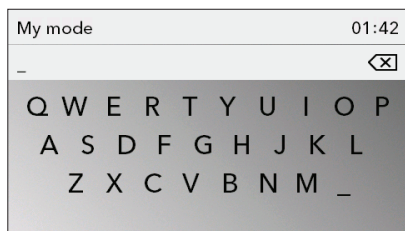



Når tilberedningen i ovnen er ferdig, slår kjøleviften seg av. Hvis du lar maten bli stående i ovnen, kan maten avgi fuktighet slik at det dannes kondens på ovnsdøra og ovnens frontpanel. For å unngå kondens setter du valgbyteren på lys. Da vil kjøleviften fortsette å gå og kjøle ned ovnen slik at det ikke dannes kondens.




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

LAGRE BRUKERDEFINERTE PROGRAMMER (MINE OPPSKRIFTER)



Velg symbolet  og skriv navnet ved å berøre de aktuelle bokstavene. Hvis nødvendig kan du slette et tegn med pilen.

Berør knappen START/STOPP for å lagre innstillingene.

 Yndlingsrettene du har lagret i minnet, kan når som helst hentes fram og brukes. Velg fremgangsmåte og innstillinger i hovedmenyen Mine oppskrifter.

TRINN 5: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/ EKSTRA



Naviger i menyen ved å la fingeren gli til venstre og til høyre.



Velg menyen EKSTRA ved å berøre den.
Menyen EKSTRA vises



Pyrolyse

Denne funksjonen innebærer automatisk rensing av ovnen ved høy temperatur. Under denne prosessen brennes fettrester og andre urenheter opp og blir til aske. Når renseprogrammet er ferdig og ovnen er avkjølt, fjerner du asken fra ovnen med en fuktig klut (se kapitlet RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD).

Tining

Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på. Bare viften går. Bruk denne funksjonen til langsom tining av frosne matvarer (kaker, bakverk, brød, boller, rundstykker og frossen frukt).

Velg det aktuelle symbolet, og angi deretter type mat eller start- og sluttid for tining.

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

Hurtig forvarming

Bruk forvarmingsfunksjonen hvis du vil varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat. Når ovnen er varmet opp til den valgte temperaturen, er forvarmingen ferdig og ovnen er klar for tilberedning med valgt tilberedningsmodus.

Oppvarming

Oppvarming kan brukes til å holde ferdig tilberedt mat varm. Velg symbolet, og still deretter inn temperatur og start- og sluttid for oppvarming.

Tallerkenvarmer

Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger. Velg symbolet, og still deretter inn temperatur og start- og sluttid for oppvarming.



Velg symbolet og avslutt tilberedningen. Hovedmenyen vises på displayet.



BARNESIKRING

Aktiver barnesikringen ved å berøre låseknappen (nøkkelsymbol). Følgende melding vises på displayet: "Barnesikring aktivert." Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen.



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.

Det eneste som er mulig, er å stoppe eller slå av kokingen/steking. 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.



STILLE INN KJØKKENKLOKKEN

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av ovnen. Maks. innstilling er 10 timer. Når tiden er ute, blir du varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.



Lys og kjøkkenklokke kan velges når som helst ved å berøre den øverste linjen.

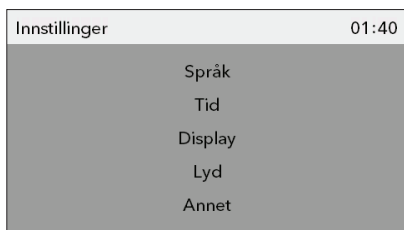
TRINN 6: VELGE GENERELLE INNSTILLINGER



Naviger i menyen ved å la fi ngeren gli til venstre og til høyre.



Velg menyen Innstillinger ved å berøre den.



Når du berører linjen med ønsket innstilling, blir bokstavene på denne linjen større.

Språk

Velg språk for teksten på displayet.

Tid

Still klokken når ovnen kobles til strømforsyningen for første gang og etter at den har vært koblet fra strømforsyningen over lengre tid (mer enn en uke). Still inn gjeldende klokkeslett. Deretter kan du velge klokkemodus i feltet "TID": digital eller analog.

Lyd

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Denne menyen består av to meny punkter: lydstyrke og alarmtid.

Display

I denne menyen kan du stille inn følgende:

Lysstyrke/dimming av display

Nattmodus - angi ønsket tid da displayet skal være av.

Andre innstillinger

Slå av ovnslyset

Tilbakestilling til fabrikkstandard



Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, gjenopprettes alle ekstra brukerinnstillinger.

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.

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

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.

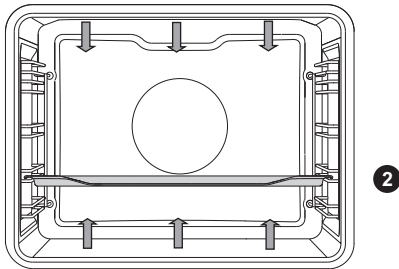
Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

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).

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)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Svinestek	1500	2	180-200	90-120
Svinekam	1500	2	180-200	110-140
Svinerull	1500	2	180-200	90-110
Oksestek	1500	2	170-190	120-150
Kalverull	1500	2	180-200	80-100
Lam - indrefilet	1500	2	180-200	60-80
Kaninstek	1000	2	180-200	50-70
Hjorteskank	1500	2	180-200	90-120
FISK				
Brasert fisk, 1 kg	200 g/stykke	2	190-210	40-50

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.

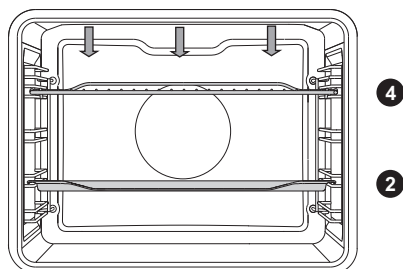
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Grønnsakgrateng	2	190-210	35-45
Sufflé	2	170-190	40-50
Rundstykker *	3	190-210	20-30
Hvitt brød, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Bokhvetebrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Helkornbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valnøttkake	2	170-180	50-60
Sukkerbrød *	2	160-170	30-40
Småkaker av gjærdeig	3	200-210	20-30
Kålpiroger *	3	190-200	25-35
Fruktkake	2	130-150	80-100
Marengs	3	80-90	110-130
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	3	170-180	30-40

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 miksere, 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)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	4	240	20-25
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	240	25-30
Koteletter	280 g/stykke	4	240	30-35
Grillpølser	70 g/stykke	4	240	20-25
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	240	5-10
Enkle smørbrød	/	4	240	5-10

Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	4	240	10-15
Biff, gjennomstekt	180 g/stykke	4	240	15-20
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	240	15-20
Koteletter	280 g/stykke	4	240	20-25
Kalvefilet	140 g/stykke	4	240	15-20
Grillpølser	70 g/stykke	4	240	10-20
Boksekjøtt (postei)	150 g/stykke	4	240	15-20
FISK				
Laksebiffer/fileter	200 g/stykke	4	240	15-20
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	240	1-4
Enkle smørbrød	/	4	240	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.

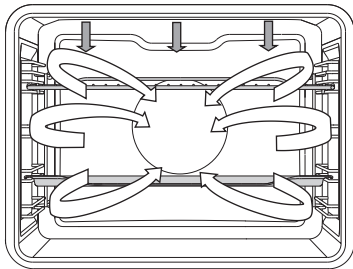
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



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.

GRILLING MED VIFTE

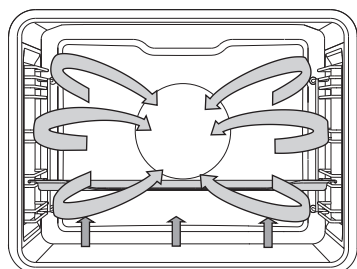


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
And	2000	2	180-200	90-110
Svinestek	1500	2	170-190	90-120
Svinekam	1500	2	160-180	100-130
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Kjøttpudding	1500	2	160-180	70-90
FISK				
Ørret	200 g/stykke	2	200-220	20-30

VARMLUFT OG UNDERELEMENT

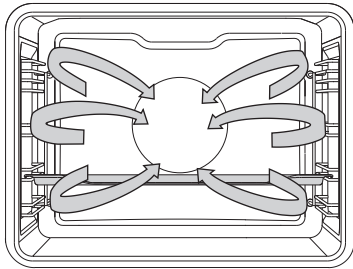


Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

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

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
BAKVERK			
Ostekake, mørdeig	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, mørdeig	2	190-200	50-60
Eplestrudel, butterdeig	2	170-180	50-60

360° VARMLUFT



2

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)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Svinestek, med skinn	1500	2	160-180	90-120
Kylling, hel	1500	2	170-190	70-90
And	2000	2	160-180	120-150
Gås	4000	2	150-170	170-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-210
Kyllingbryst	1000	3	180-200	50-60
Fylt kylling	1500	2	180-200	110-130

Steke kaker

Forvarming anbefales.

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

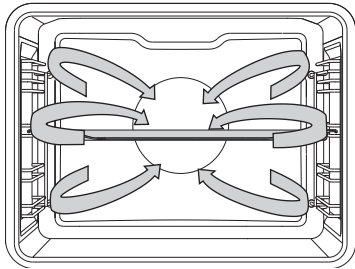
Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	2	150-160	30-40
Smuldrekake	3	160-170	25-35
Plumkake	2	150-160	30-40
Rullekake *	3	160-170	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	160-170	50-70
Challah (flettet brød)	2	160-170	35-50
Eplestrudel	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Småkaker, mørdeig *	3	150-160	15-25
Småkaker, trykte *	3	140-150	20-30
Småkaker *	3	140-150	20-30
Småkaker, gjærdeig	3	170-180	20-35
Småkaker, butterdeig	3	170-180	20-30
Kremkaker	3	180-190	25-45
FROSNE PRODUKTER			
Strudel med eple og cottage cheese	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Stekte poteter, ovnsklore	3	200-210	25-40
Kroketter, ovnsstekte	3	200-210	20-35



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

ECO-TILBEREDNING



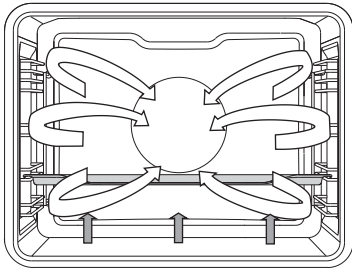
Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KJØTT			
Svinestek, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinestek, 2 kg	2	190-200	130-150
Oksestek, 1 kg	2	200-210	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stykke	3	190-200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stykke	3	200-210	25-35
BAKVERK			
Trykte småkaker	3	170-180	15-25
Små cupcakes	3	180-190	30-35
Rullekake	3	190-200	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	180-190	55-65
GRATINERTE RETTER			
Potetgrateng	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FROSNE PRODUKTER			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Kyllingmedaljonger, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Fiskepinner, 0.6 kg	3	210-220	30-40



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

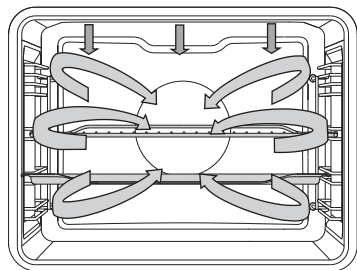
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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)	Tilberedningstid (min)	Temperatur når trekkingen starter	Hviletid i ovnen (min)
FRUKT					
Jordbær (6×1 l)	2	180	40-60	Slå av	20-30
Steinfrukt (6×1 l)	2	180	40-60	Slå av	20-30
Fruktgrøt (6×1 l)	2	180	40-60	Slå av	20-30
GRØNNSAKER					
Sylteagurker (6×1 l)	2	180	40-60	Slå av	20-30
Bønner/gulrot (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATISK TILBEREDNING AV KJØTT - AUTOMATISK STEKEMODUS



I modusen automatisk steking er overelementet i funksjon sammen med grillelementet og varmluftselementet. Dette systemet brukes til steking av alle typer kjøtt.

Når du griller direkte på risten, må du smøre risten med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på tredje rille.

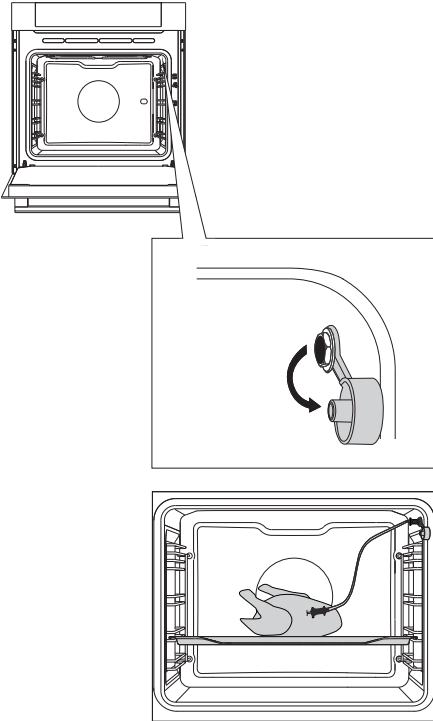
Sett en dryppanne på 2. rille. Når du steker kjøtt i langpanne, setter du langpannen på 2. rille.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kjernetemperatur (°C)
KJØTT					
Oksekjøtt - indrefilet	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kylling, hel	1500	2	170-190	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinestek	1500	2	160-180	100-120	70-85
Kjøttpudding	1000	2	160-180	50-65	80-85
Kalv	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lam	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vilt	1000	2	170-190	60-90	75-85
Hel fisk	1000	3	160-180	40-50	75-85

* blodig = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gjennomstekt = 70-75 °C

Steking med steketermometer (modellavhengig)

I denne modusen stiller du inn ønsket temperatur på matkjernen. Ovnen 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.)

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Velg system (underelement og vifte).

Den forhåndsinnstilte temperaturen og steketermometertemperaturen vises. Berør START-knappen.

Under tilberedning vises den økende temperaturen i kjernen (ønsket kjernetemperatur kan justeres under tilberedningen).

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 metalldekselet tilbake på plass på kontakten til steketermometeret.

Stekenivå for kjøtt

TYPE KJØTT	Kjernetemperatur (°C)
OKSE	
Rå	40-45
Blodig	55-60
Medium	65-70
Gjennomstekt	75-80
KALV	
Gjennomstekt	75-85
SVIN	
Medium	65-70
Gjennomstekt	75-85
LAM	
Gjennomstekt	79
FÅREKJØTT	
Rå	45
Blodig	55-60
Medium	65-70
Gjennomstekt	80
GEITEKJØTT	
Medium	70
Gjennomstekt	82
FJÆRFE	
Gjennomstekt	82
FISK	
Gjennomstekt	65-70



Bruk bare steketermometeret som er beregnet til bruk sammen med din ovn.
Pass på at steketermometeret ikke berører varmelementet under tilberedningen.
Når tilberedningen er ferdig, er steketermometeret svært varmt.
Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

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.

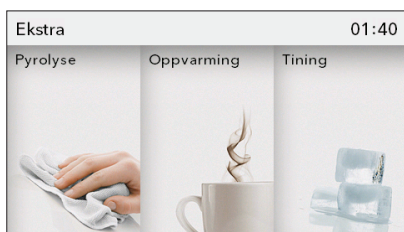
AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN - PYROLYSE

Denne funksjonen innebærer automatisk rensing av ovn, stekebrett og langpanne ved høy temperatur. Under denne prosessen brennes fettrester og andre urenheter opp og blir til aske.

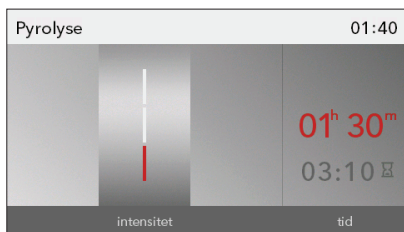
Under pyrolysen kan mat- og fettrester ta fyr. Derfor må synlig skitt og matrester fjernes fra ovnsrommet før du starter programmet.



Før pyrolytisk rengjøring må alt utstyr fjernes fra ovnen (inkludert teleskopskinner).



Velg Pyrolyse i menyen Ekstra.



Velg ønsket rensekraft.

Lav: cirka 90 min

Standard: cirka 120 min

Høy: cirka 150 min

Modellavhengig: Du kan velge mellom tre rensekraftnivåer.

Jo mer gjenstridig skitten er, jo høyere rensekraftnivå bør du velge.



Bare rensekraftnivået kan velges. Tiden er fastsatt og avhenger av valgt rensekraftnivå.

Etter en viss tid låses ovnsdøra automatisk for din egen sikkerhet (når temperaturen når 250 °C). NØKKELE-symbolet vises på displayet.

Under rensingen blir apparatet svært varmt på utsiden. Ikke heng brennbare gjenstander som kjøkkenhåndklær eller lignende på frontpanelet til apparatet.



Ikke prøv å åpne ovnsdøren mens det automatiske rensprogrammet pågår. Programmet kan avsluttes. Fare for forbrenning!

Under pyrolysen kan det komme ubehagelig lukt fra apparatet. Derfor anbefaler vi at rommet luftes ut.

Når det pyrolytiske rensprogrammet er ferdig og ovnen er avkjølt, fjerner du asken fra ovnen med en fuktig klut. Ikke gni pakningen.

For gjennomsnittlig bruk av ovnen anbefaler vi å kjøre pyrolysefunksjonen en gang i måneden.

RENGJØRE STEKEBRETT OG LANGPANNE I OVNEN:



Før du starter den pyrolytiske rengjøringen, må du bruke glideskinnene som følger med (modellavhengig).

Etter bruk må stekebrett og langpanne rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel, tørkes av med en klut og settes i 2. og 3. glideskinne. Ikke sett stekebrettet eller langpannen på nederste glideskinne.



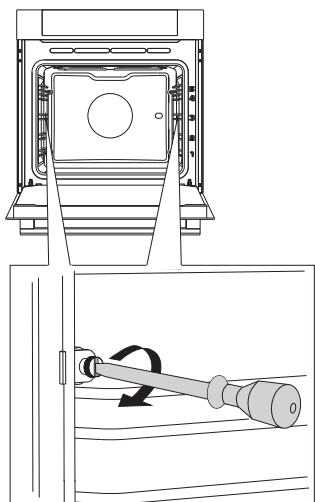
Under pyrolytisk rengjøring kan stekebrett og langpanne delvis misfarges og miste litt glans. Dette har ingen betydning for bruken av utstyret.



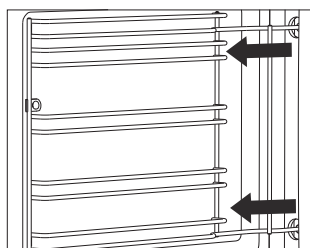
Når du bruker det pyrolytiske rensprogrammet til å rengjøre stekebrett og langpanne, er ovnsrommet kanskje ikke helt rent når programmet er ferdig.

TA UT OG RENGJØRE SKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen.



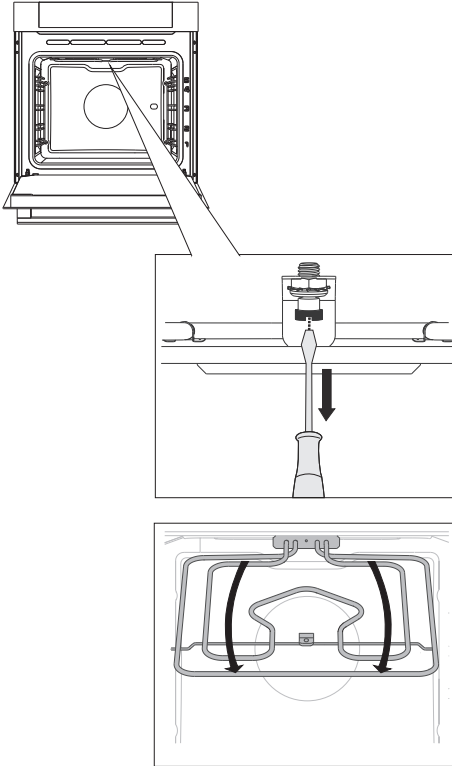
2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.



Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.

RENGJØRING AV OVNSROMMET

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.



1 For å fjerne varmeelementet løsner du skruene som er plassert foran i ovnstaket.

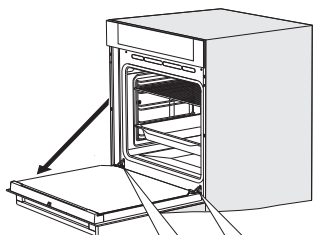
💡 Ikke bruk varmeelementet når det er lagt sammen eller senket.



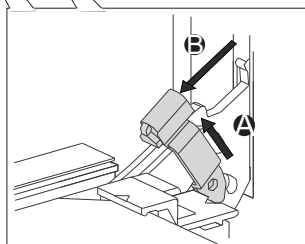
Koble apparatet fra strømtilførselen.

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

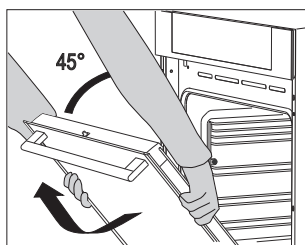
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA




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



2 Løft hengselfestene litt opp og trekk døra mot deg.



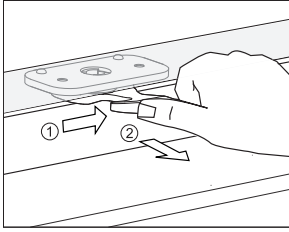
3 Lukk døra langsomt til 45-graders vinkel (i forhold til helt lukket dør); deretter løfter du opp døra og trekker den ut.

 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 personskaade.

DØRLÅS (modellavhengig)



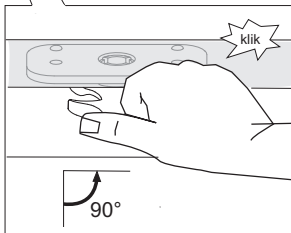
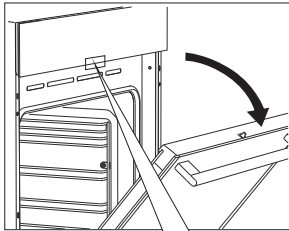
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

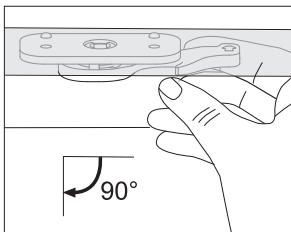
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **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 DØRÅPNING (modellavhengig)

Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper døråpningskraften, dette starter i 75-graders vinkel.

MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

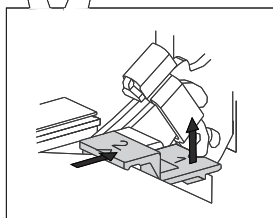
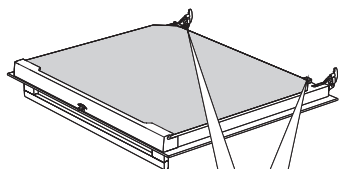
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



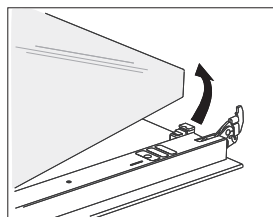
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA

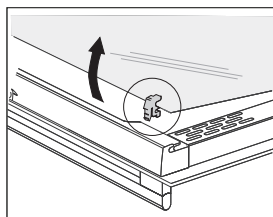
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



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.



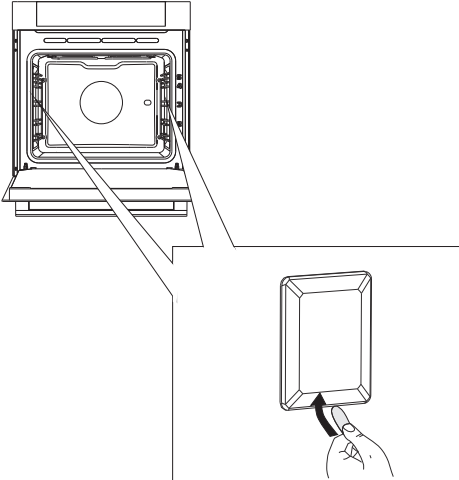
Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

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

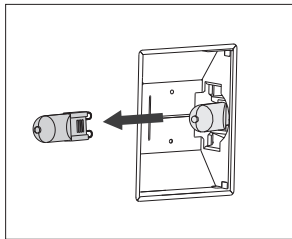
Bruk en stjerneskrutrekker.

(halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Undo the four screws on the cover. Remove the cover and the glass.

MERK! Vær forsiktig så du ikke skader emaljen.



- 2** Fjern halogenpæren.

 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.
Ovnslyset 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: ERRXX ... * XX betyr feilnummer/ feilkode.	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).

KASSERING



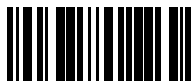
Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

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.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



no (06-20)