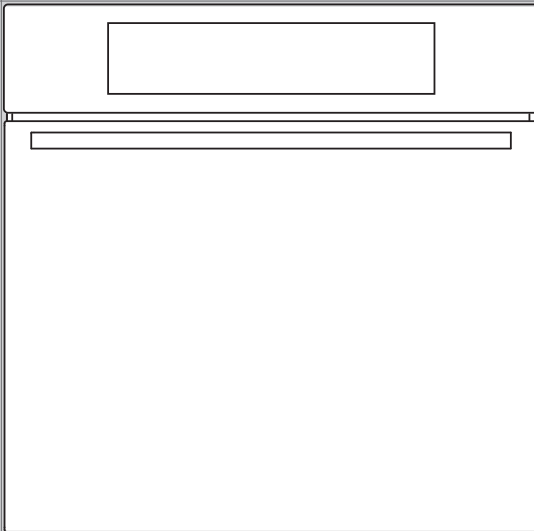


NO

**DETALJERT  
BRUKSANVISNING  
FOR ELEKTRISK  
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) / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

# INNHold

<b>4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</b> 6 Før ovnen kobles til .....	INNLEDNING
<b>7 ELEKTRISK PYROLYTISK OVN</b> 10 Kontrollpanel 12 Tekniske spesifikasjoner	
<b>13 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG</b> .....	FØR FØRSTE GANGS BRUK
<b>14 SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG</b> 14 Stille inn klokken	
<b>15 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-7)</b> 15 Trinn 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 19 Trinn 2: KLOKKEFUNKSJONER - TIDSINNSTILLING 20 Trinn 3: LAGRE PROGRAMMET 21 Trinn 4: STARTE TILBEREDNINGEN 21 Trinn 5: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN 22 Trinn 6: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA 23 Trinn 7: VELGE GENERELLE INNSTILLINGER .....	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
<b>25 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE</b>	
<b>42 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b> 43 Vanlig rengjøring av ovnen 44 Automatisk rengjøring av ovnen - pyrolyse 46 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 47 Ta ut og sette inn ovnsdøra 50 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 51 Skifte lyspære	FEILSØKING
<b>52 FEILSØKINGSTABELL</b> .....	
<b>53 KASSERING</b>	

# 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 sju 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 låsåpningen 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 metalleder 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 lufte rommet grundig etter rengjøringen.

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

## FØR OVNE KOBLES TIL:

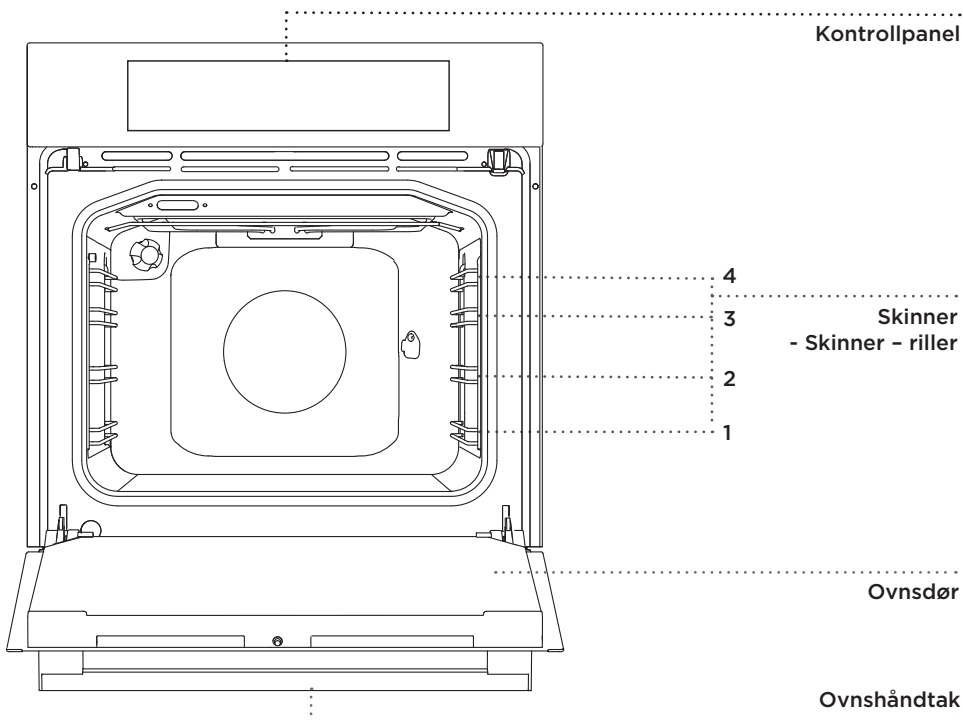


**Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.**

# 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 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.

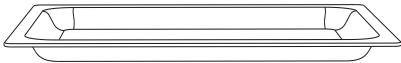
## FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

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

## OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)



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



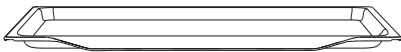
**GLASSFORMEN** brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



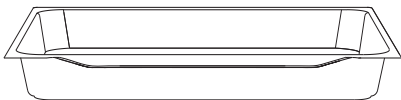
**RISTEN** brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



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



**STEKEBRETET** er kun beregnet på steking av kaker.



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

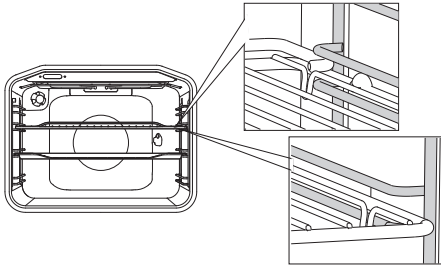


Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.

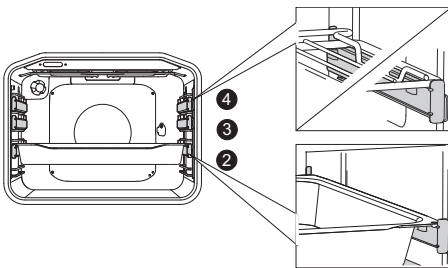




Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.



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



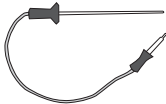
Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.



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



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



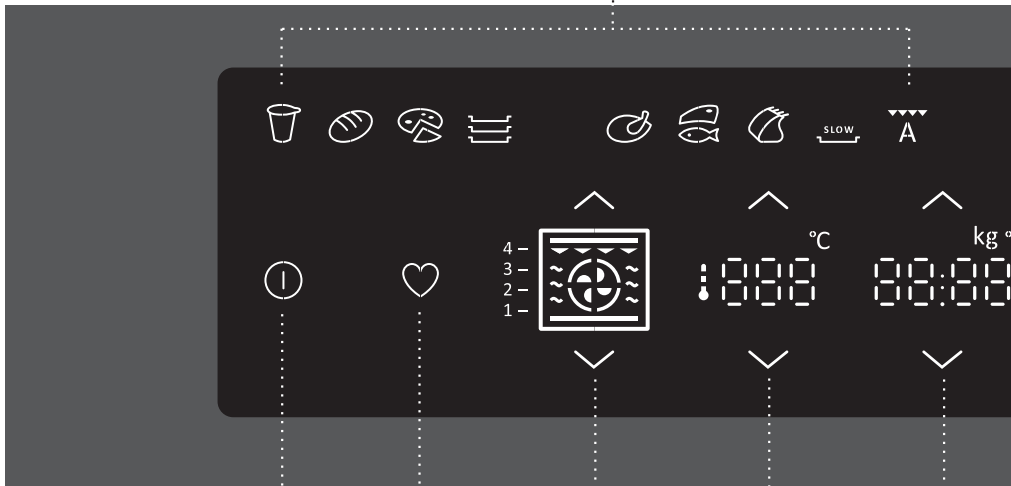
Steketermometer for steking av større stykker kjøtt.



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

# KONTROLLPANEL

VALG AV TYPE MAT



AV/PÅ

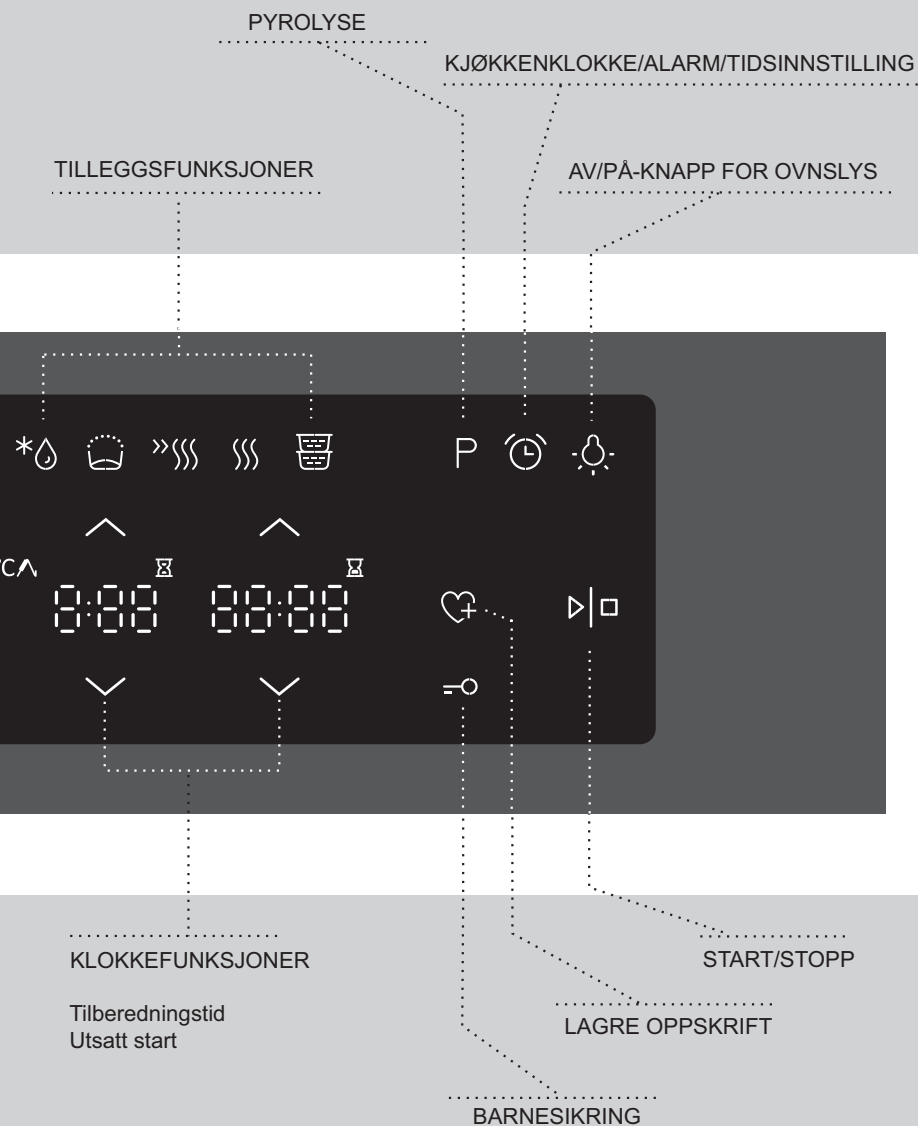
MINE OPPSKRIFTER

TILBEREDNINGSSYS-  
TEMER

TEMPERATUR

KLOKKE, VEKT, STEKET-  
ERMOMETER

- ∧ Øk verdien
- ∨ Reduser verdien

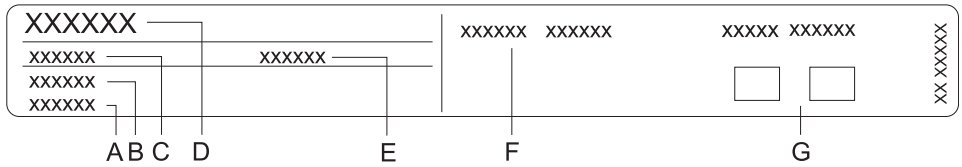


**MERK!**

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

# TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)



- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Modell
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

**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.

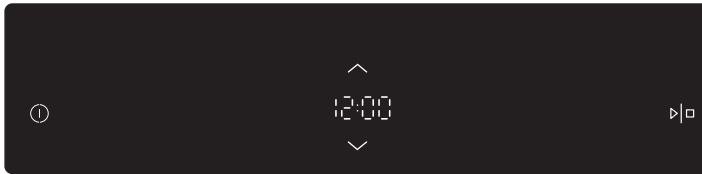
Før du tar ovnen i bruk, varmer du den opp ved hjelp av overvarme og undervarme på 200 °C i cirka én time. Den typiske "nytt apparat"- lukten frigjøres, så sørg for at rommet er godt ventilert.

# SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG


---


## STILLE INN KLOKKEN

Etter tilkobling av apparatet og etter et lengre strøbrudd blinker 12:00 på displayet.



Berør knappene (∧) og (∨) for å stille inn klokkeslettet. Bekreft innstillingen med START/STOP-knappen.

 Hvis du holder fingeren i ro på pluss- eller minusknappen, endres den innstilte verdien raskere.

 Ovnens 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 KLOKKEINNSTILLING

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

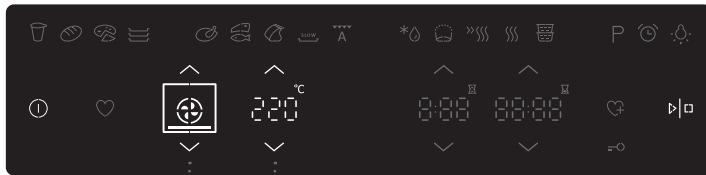
# TRINN I TILBEREDNINGEN (1-7)

## TRINN 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM

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

### A) TILBEREDNING UT FRA TILBEREDNINGSMODUS (profesjonell modus)

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



Berør knappene (∧) og (∨) for å velge tilberedningsmodus/-system og ovnstemperatur.


TILBEREDNINGSSYSTEM

OVNSTEMPERATUR



Følgende tilleggsfunksjoner kan også velges:

 forvarming

 tilberedningstid


 utsatt start


Berør START-knappen.

 Temperaturstigningen vises på displayet , til den valgte temperaturen er nådd. Tilberedningsmodus/-system kan ikke endres under drift; men temperaturen kan justeres.

### FORVARMING











Bruk forvarmingsfunksjonen hvis du vil varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig.

Bruk symbolet  for å aktivere forvarmingsfunksjonen. Symbolet blinker. Ikke sett inn maten ennå.

Et lydsignal høres når den valgte temperaturen er nådd. Åpne døra eller bekreft ved å trykke på START/STOP-knappen. Symbolet  forsvinner. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.

 Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

## TILBEREDNINGSSYSTEMER (modellavhengig)

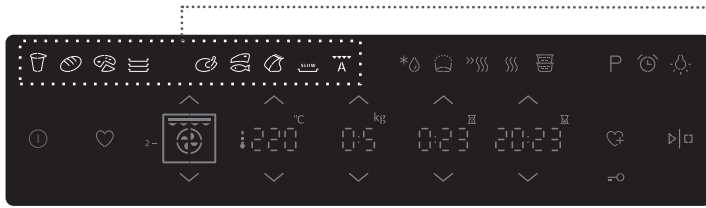
SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
<b>TILBEREDNINGSSYSTEMER</b>		
	<b>OVER- OG UNDERELEMENT</b> Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200
	<b>OVERVARME</b> Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten (sluttbruning).	150
	<b>UNDERELEMENT</b> Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	160
	<b>GRILLING</b> Bare grilleelementet, 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.	230
	<b>STOR GRILL</b> Overelementet og grilleelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grilleelementet, 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.	230
	<b>GRILLING MED VIFTE</b> Grilleelementet 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
	<b>VARMLUFT OG UNDERELEMENT</b> Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200
	<b>360° VARMLUFT</b> Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovns 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.	160
	<b>ECO-TILBEREDNING <sup>1)</sup></b> I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	160
	<b>UNDERELEMENT OG VIFTE</b> Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180

<sup>1)</sup> 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.

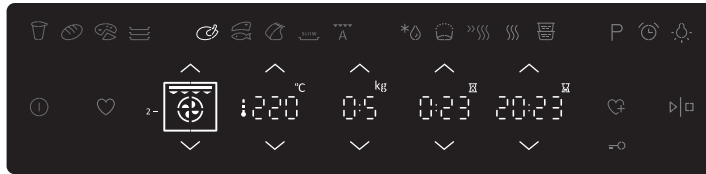
Anbefalt rillnummer vises for hvert valgt system.



## B) TILBEREDNING UT FRA TYPE MAT (automodus)





















Berør knappen for å vege mattype. Det valgte symbolet lyser.



De forhåndsinnstilte verdiene vises, men du kan fremdeles endre dem.

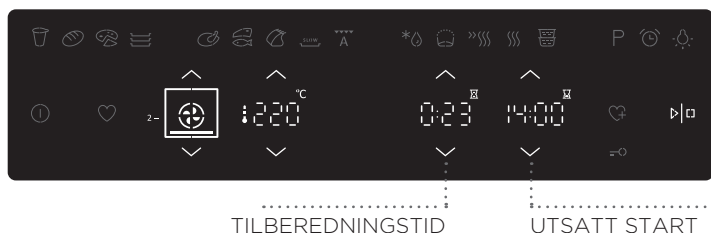
- mengde
- tilberedningstemperatur
- utsatt start
- tilberedningstid

Berør START-knappen. De valgte verdiene vises på displayet.

SYMBOL	TYPE MAT/ FUNKSJON	FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR (°C)	MAKS-MULIG TEMPE- RATUR (°C)	FORHÅNDSINNSTILT TILBEREDNINGSTID	MENGE (KG)	RILLE NEDENFRA	ADVARSEL	FORHÅNDSINNSTILT SYSTEM
	Yoghurt	40	40	3:00	-	2,3	Plasser yoghurtbegrene på risten. (Funksjonen virker bare med egnet utstyr).	
	Brød	190	275	0:50	1	2	Tilberedning på stekebrett.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Steking på stekebrett.	
	Småkaker*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Steking på stekebrett på to nivåer samtidig.	
	Kylling	200	275	0:50	0,5	2	Steke kylling på rist på andre rille. Dryppbakke på nederste rille.	
	Koteletter, fisk*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Tilberede på rist på andre rille. Dryppbakke på nederste rille. Snu kjøttet rett etter halve tilberedningstiden.	
	Kronestek	180	275	1:25	0,50	2	Steke i liten form på rist	
	Langsom tilberedning	100	130	4:00	-	2	Steke kjøtt (svin, okse, kalv). Plasser kjøttet i tildekket form og tilsett urter, krydder og grønnsaker.	
	Automatisk tilberedning av kjøtt – automatisk modus	180	275	1:00	-	2	Tilberede ulike typer kjøtt (biff, koteletter, fisk)	

Sterne (\*) ved siden av mattypen betyr at forvarming er nødvendig. Forhåndsinnstilt tilberedningstid inkluderer ikke tiden som trengs til å varme opp ovnen.

## TRINN 2: KLOKKEFUNKSJONER – TIDSINNSTILLING



Berør knappene (∧) og (∨) for å stille inn tilberedningstid.



### Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Still inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen. Den viste sluttiden 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 tidspunktet (18.00). Trykk på START for å starte tilberedningen. Ovnen utsetter tilberedningen.

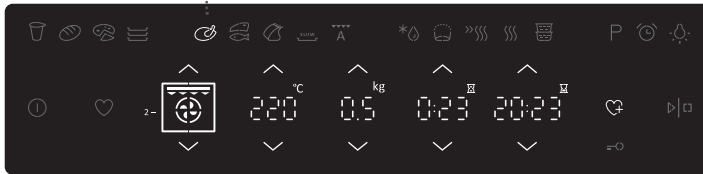


Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å trykke på knappen ALARM. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.

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

# TRINN 3: LAGRE PROGRAMMET



## A) LAGRE BRUKERDEFINERTE PROGRAMMER (MINE OPPSKRIFTER)



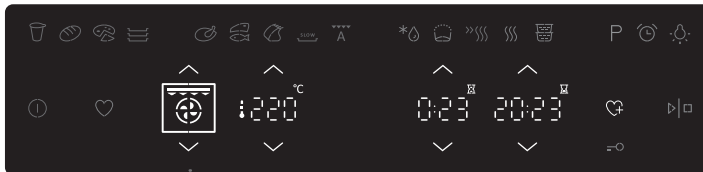
Berør knappen for å velge type mat og velg dine egne innstillinger:

- temperatur
- (mengde)
- tilberedningstid
- utsatt start

Berør tasten  i tre sekunder for å lagre innstillingene. Symbolet for den valgte typen mat blinker to ganger.

 Yndlingsrettene du har lagret i minnet, kan når som helst hentes fram og brukes. Berør knappen . Alle de lagrede programmene dine vises.

## B) LAGRE FORHÅNDSINNSTILTE VERDIER FOR OVNSSYSTEM



Velg ovnssystem. De forhåndsinnstilte verdiene vises, men du kan fremdeles endre dem.

- temperatur
- Tilberedningstid
- Utsatt start

Berør knappen , og hold i tre sekunder for å lagre innstillingene (de lyser to ganger).


## TRINN 4: STARTE TILBEREDNINGEN


Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund. Hvis ikke noen klokkefunksjoner er valgt, vises tilberedningstiden, operasjonen og temperaturen på displayet.



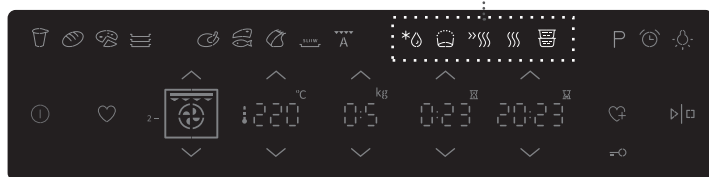
## TRINN 5: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN

Etter endt tilberedning stopper alle tidsinnstillingene og slettes også. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Etter fem minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

 Etter endt tilberedning stopper også alle klokkeinnstillingene og slettes, unntatt kjøkkenklokken. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Kjøleviften fortsetter å gå en stund til.

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

# TRINN 6: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/ EKSTRA



Berør knappen for å velge tilberedningsfunksjon.



## 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.



## Deig - heving og kontroll

Bruk denne funksjonen til å heve eller kontrollere gjærdeiger.

Optimal temperatur opprettholdes og dette vil stimulere gjæren og sette fart i hevingprosessen.



## 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

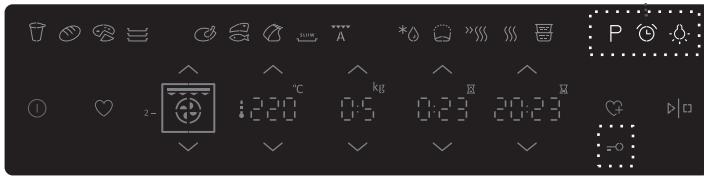
Oppvarming kan brukes til å holde ferdig tilberedt mat varm. Velg symbolet, og still deretter inn temperatur og start- og sluttid for oppvarming.



## Damp søyle

Bruk denne funksjonen til samtidig tilberedning av flere typer mat i former som plasseres i søyle. Maten tilberedes med damp som kommer fra maten nederst. Plasser rettene med størst matinnhold (sauser, supper) i den første formen; plasser kjøtt, grønnsaker og sider i den andre formen; og plasser desserter i den tredje formen. (Funksjonen virker bare med egnet utstyr).

# TRINN 7: VELGE GENERELLE INNSTILLINGER



Berør knappen for å velge innstilling.



## 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).



## Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av driften av ovnen. Aktiver den ved å trykke på knappen. 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 KLOKKE-tasten. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.



## Ovnsløysning

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

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



## BARNESIKRING

Aktiver den ved å berøre knappen LOCK (nøkkelsymbol) og holde den en stund. 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.

## 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.

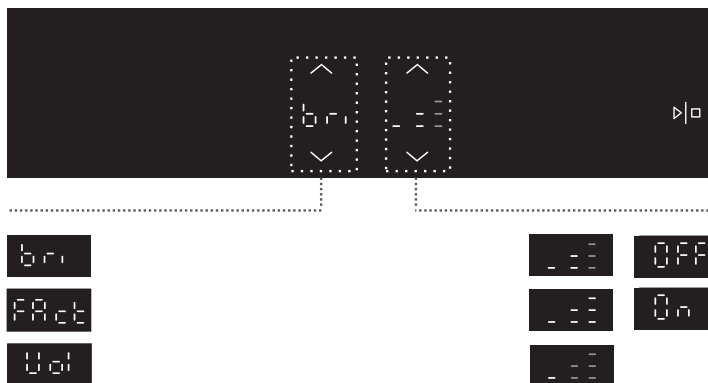
Klokken kan stilles inn når som helst når apparatet er slått på, ved å trykke på ON/OFF-knappen. Velg innstilling med pilene (∧) og (∨).


8sek 

## Stille inn kontrast og lyd og tilbake stille til fabrikkinnstillingene

Innstillingene kan foretas når symbolet  vises.

Trykk på "lys"-symbolet og hold i åtte sekunder. "bri" vises på displayet sammen med to lysende streker.



Velg innstilling med pilene (∧) og (∨).  
Berør knappen  for å bekrefte.



**Etter et strømbrydd eller etter at apparatet er slått av, gjenopprettes alle ekstra brukerinntillinger.**



# 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.

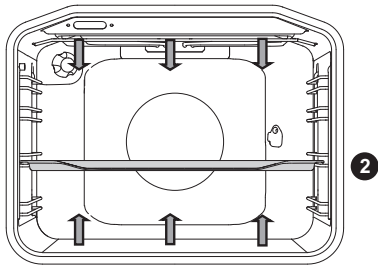
Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, da unngår du kondens (dugg).

**Stjernen (\*) i tabellen betyr at ovnen skal forvarmes med det valgte systemet.**

## Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

Type mat	Kjernetemperatur for mat (°C)	Kjøttfarge i tverrsnitt, og farge på sju
<b>OKSEKJØTT</b>		
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
<b>KALVEKJØTT</b>		
Gjennomstekt	75-85	rød-brun
<b>SVIN</b>		
Medium	65-70	lys rosa
Gjennomstekt	75-85	gulbrun
<b>LAM</b>		
Gjennomstekt	79	grå, rosa sju
<b>FÅREKJØTT</b>		
Rå	45	kjøttaktig rød
Medium rå	55-60	lyserød
Medium	65-70	rosa i midten
Gjennomstekt	80	grå
<b>GEITEKJØTT</b>		
Medium	70	blekrosa, rosa sju
Gjennomstekt	82	grå, sju bare lett rosa
<b>FJÆRKRE</b>		
Gjennomstekt	82	lys grå
<b>FISK</b>		
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)
<b>KJØTT</b>				
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
<b>FISK</b>				
Brasert fisk	1 000 g/stk.	2	210	50-60

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

Bruk dette systemet til å steke pizza hvis apparatet ikke har systemet

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)
<b>BAKVERK</b>			
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

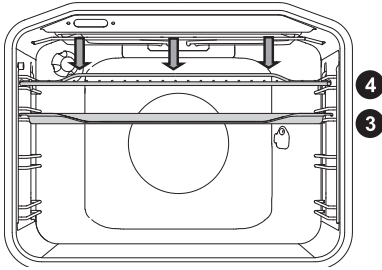
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

Tilberedningsfeil	Tips
Er kaken gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Slå av ovnen og bruk restvarmen.</li> </ul>
Falt kaken sammen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjekk oppskriften.</li> <li>• Bruk mindre væske neste gang.</li> <li>• Legg merke til miksetiden når du bruker små mikser, hurtigmikser osv.</li> </ul>
Er kaken for lys under?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk mørkt stekebrett eller langpanne.</li> <li>• Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av steking.</li> </ul>
Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk temperaturen og forleng steketiden.</li> </ul>



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.

Maksimalt tillatt temperatur: 240 °C.

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)
<b>KJØTT</b>				
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
<b>RISTET BRØD</b>				
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)
<b>KJØTT</b>				
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
<b>FISK</b>				
Laksebiff/-fileter	200 g/stk.	3	230	15-25
<b>RISTET BRØD</b>				
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.

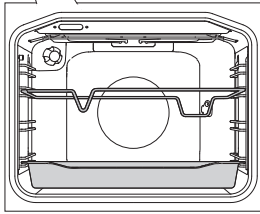
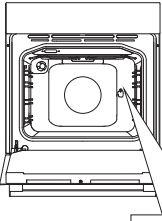


**Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).**

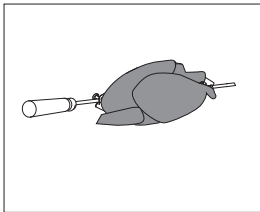
**Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.**

## Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

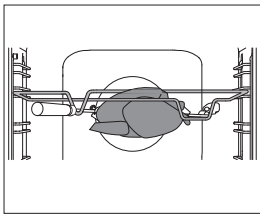
Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 240 °C.



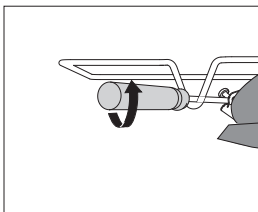
- 1** Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på første rille nederst som dryppanne.



- 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.

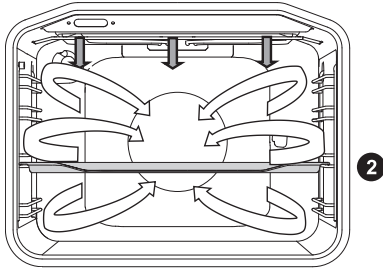
Slå på ovnen og velg systemet **STOR GRILL**.



**Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.**



## GRILLING MED VIFTE

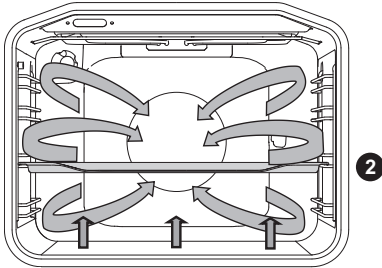


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
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
<b>FISK</b>				
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.

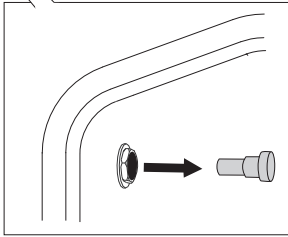
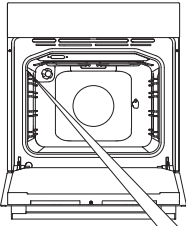
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

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

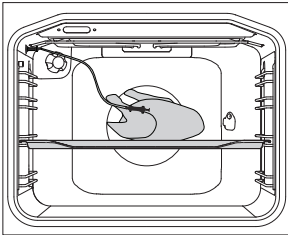
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

## Tilberedning med steketermometer (omodellavhengig)

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 metalldekslet (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.)



Når termometeret er koblet til, vises "Prob" på displayet. Still inn ønsket temperatur. Berør START-knappen.

Den forhåndsinnstilte temperaturen og steketermometertemperaturen vises.



Under tilberedning vises den økende temperaturen i kjernen (ønsket kjernetemperatur kan justeres mellom 30 og 99 °C 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 metalldekelet tilbake på plass på kontakten til steketermometeret.

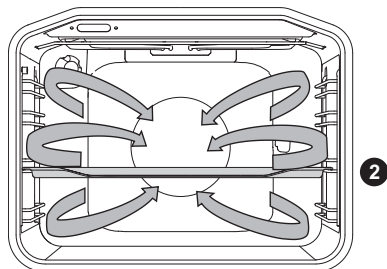
Type mat	Vekt [g]	Rille (nedenfra)	Kjernetemperatur mat
<b>KJØTT</b>			
Oksekjøtt indrefilet	1000	3	55-75*
Kylling, hel	1500	3	85-90
Kylling, hel	2000	3	85-90
Kalkun	4000	3	85-90
Svinestek	1700	3	70-85
Kjøttpudding	1000	3	75-80
Kalv	1000	3	55-75
Lam	1000	3	70-80
Vilt	1000	3	70-80
Fisk	1000	3	75-85

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



**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.**

## 360° 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)
<b>KJØTT</b>				
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)
<b>BAKVERK</b>			
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
<b>FROSSET MAT</b>			
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.

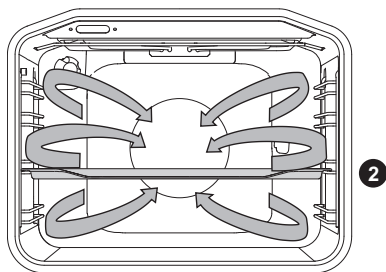


Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.



eco

## ECO-TILBEREDNING



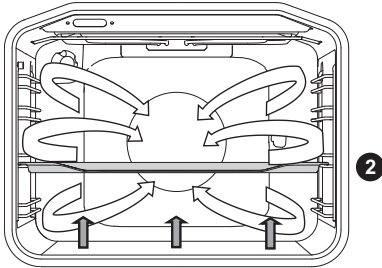
Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovns bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>			
Svinestek, 1 kg	2	190	150-170
Svinestek, 2 kg	2	190	160-190
Oksestek, 1 kg	2	210	120-140
<b>FISK</b>			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	210	25-35
<b>BAKVERK</b>			
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
<b>GRØNNSAKER</b>			
Gratinerte poteter	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
<b>FROSSET MAT</b>			
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.

## 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.

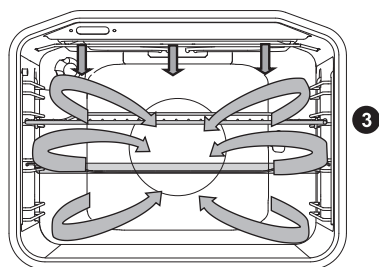
Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

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.)
<b>FRUKT</b>					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrukt	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>GRØNNSAKER</b>					
Sylteagurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner/gulrøtter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 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 (ned-enfra)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)	Kjernetemperatur mat
<b>KJØTT</b>					
Oksekjøtt indrefilet	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Kylling, hel	1500	2	170-190	60-70	85-90
Kalkun	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinestek	1500	2	150-170	100-120	70-85
Kjøttpudding	1000	2	160-180	70-80	80-85
Kalv	1000	2	170-190	100-120	75-85
Lam	1000	2	170-190	50-60	75-85
Vilt	1000	2	170-190	55-65	75-85
Fisk	1000	2	160-180	35-55	75-85

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

# 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.

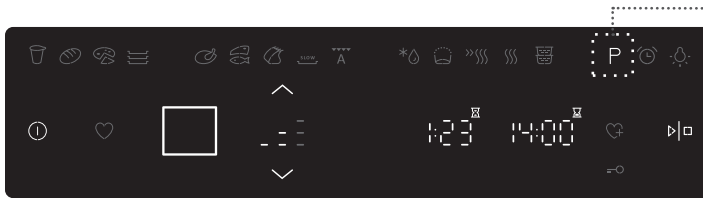
# AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN - PYROLYSE

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).**



Berør pyrolysebryteren. Rensekraftnivået vises og kan endres.

Lavt: cirka 90 min  
Standard: cirka 120 min  
Høyt: cirka 150 min

 Bare renseskraften kan velges. Rengjøringstiden avhenger av valgt renseskraftnivå.

Etter en viss tid låses ovnsdøra automatisk for din egen sikkerhet (når temperaturen når 250 °C). "Loc" 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 rensesprogrammet 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 renseprogrammet 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.



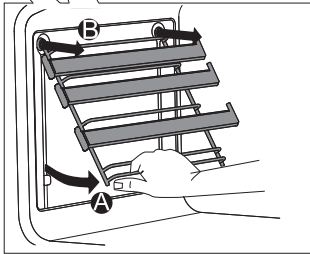
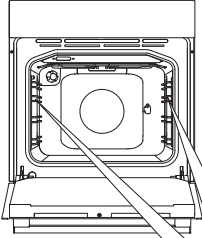
Under pyrolytisk rengjøring kan stekebrett og langpanne delvis misfarges og miste litt glans. Dette har ingen betydning for bruken av utstyret.



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

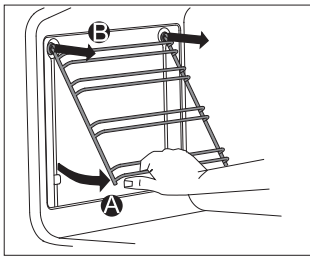
# FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



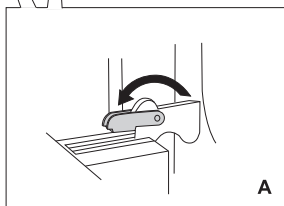
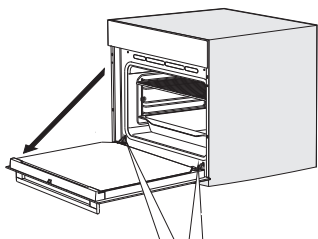
**A** Hold skinnene på undersiden, og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

**B** Fjern dem fra åpningene oppe.

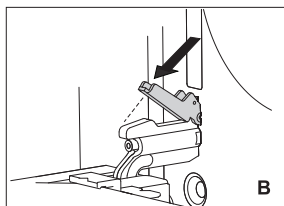


De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

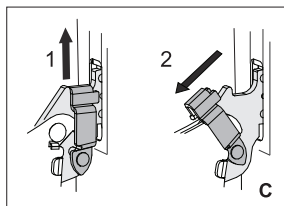
# TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA



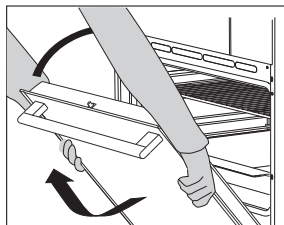
A



B



C



**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.

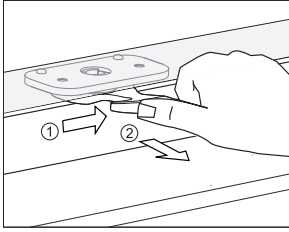
**3** Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

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 personskaade.


## DØRLÅS (modellavhengig)



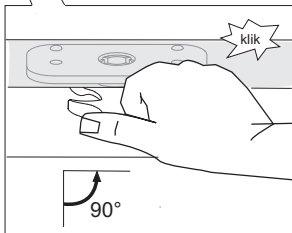
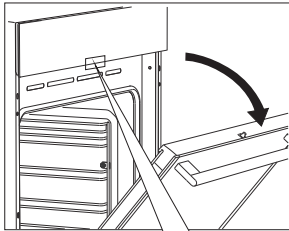
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

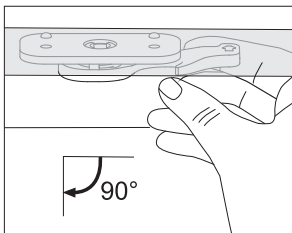
## DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **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 DØRLUKKING** (odvisno od modela)

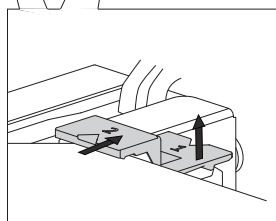
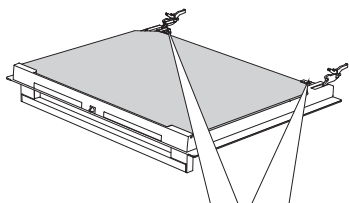
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



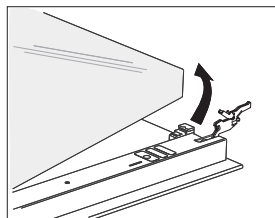
**Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.**

# TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

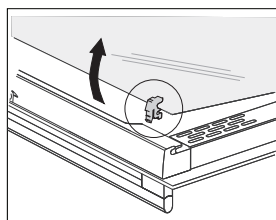
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



**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.

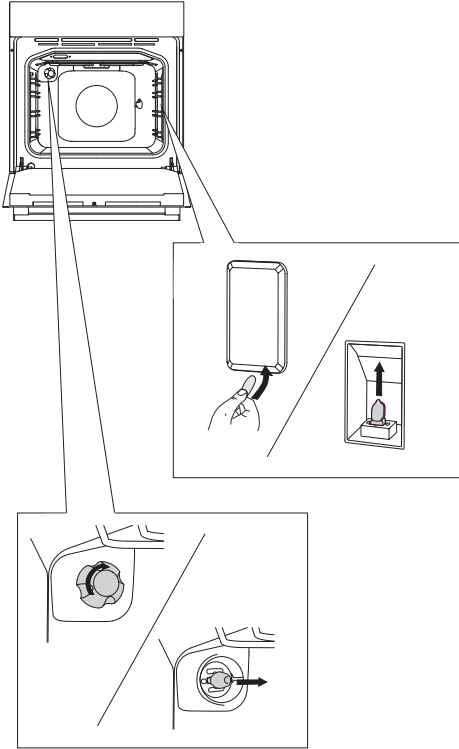


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

# 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, 230 V, 25 W)



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

⚡ Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljén.

.....  
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.
OOvnslyset 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\_EPM1.2\_PIROLIZA



no (07-19)