
gorenje+

**DETALJERT
BRUKSANVISNING**
FOR KOMBINERT
DAMPOVN



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

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for at du skal bli kjent med det nye apparatet så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du varsle forhandleren eller lageret apparatet ditt 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 6 Før ovnen kobles til	ADVARSLER
7 KOMBINERT DAMPOVN 11 Informasjon om apparatet - merkeskilt 12 Kontrollpanel	INNLEDNING
14 FØR FØRSTE GANGS BRUK 14 Damptilberedning 15 Fulle vanntanken	FØRSTE KLARGJØRING AV APPARATET
16 FØRSTE GANGS BRUK 17 Teste vannets hardhet	
18 VELGE HOVEDMENYENE FOR TILBEREDNING OG INNSTILLINGER 19 A) Tilberedning ut fra mattype 21 B) Tilberedning ut fra driftsmodus 28 C) Damptilberedning (Damp - hurtig tilgang til dampprogrammer) 31 D) Lagre ditt eget program (my mode)	INNSTILLINGER OG TILBEREDNING
32 STARTE TILBEREDNING	
32 TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN	
33 VELGE TILLEGGSFUNKSJONER	
35 VELGE GENERELLE INNSTILLINGER	
37 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	
57 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 58 Vanlig rengjøring av ovnen 59 Damprensprogram (damprensing) 60 Rengjøre vanntanken 61 Rengjøre skumfilteret 62 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 63 Ta ut og sette inn ovnsdøra 66 Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra (modellavhengig) 67 Skifte lyspære	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
68 FEILSØKINGSTABELL	PROBLEMLØSING
69 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 (bare for apparater med tilkoblingsledning).

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

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

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

Hvis **strømledningene** til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

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

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

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

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Trygg og riktig bruk av dampovnen

La apparatet stå i romtemperatur en stund før du kobler det til strømmettet slik at alle komponentene kan tilpasses til romtemperaturen. Hvis ovnen lagres ved en temperatur i nærheten av eller under frysepunktet, er det fare for skade på enkelte komponenter, særlig pumpene.

Apparatet må ikke brukes i omgivelser med temperaturer under 5 °C. Under denne temperaturen kan apparatet ikke fungere skikkelig. Hvis apparatet slås på under slike forhold, kan pumpen bli skadet.

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, må det kobles fra strømmettet.

Ikke oppbevar gjenstander i ovnen som kan utgjøre en fare når ovnen slås på.

Ikke bruk destillert vann som ikke egner seg til drikking (f.eks. destillert vann til batterier, for disse er tilsatt syre).

Når du åpner ovnsdøren (med dampsystemer) etter avsluttet eller under damptilberedning, må du alltid åpne døren helt. Ellers kan dampen fra ovnsrommet virke negativt inn på funksjonen til kontrollpanelet.

Når tilberedningen med damp er ferdig, er det litt restdamp igjen i ovnen. Åpne ovnen forsiktig så du ikke brenner deg på dampen. Rengjør ovnen når den er avkjølt til romtemperatur.

Etter tilberedningen pumpes resten av vannet i dampsystemet tilbake til vanntanken. Derfor kan vannet i tanken være varmt. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

For å hindre kalkdannelse lar du døren stå åpen etter tilberedningen slik at ovnsrommet blir avkjølt til romtemperatur.

Det er ikke tilrådelig å åpne døra under dampsyklusen, for dette vil øke strømforbruket og kondensatdannelsen.

FØR OVNE KOBLES TIL:

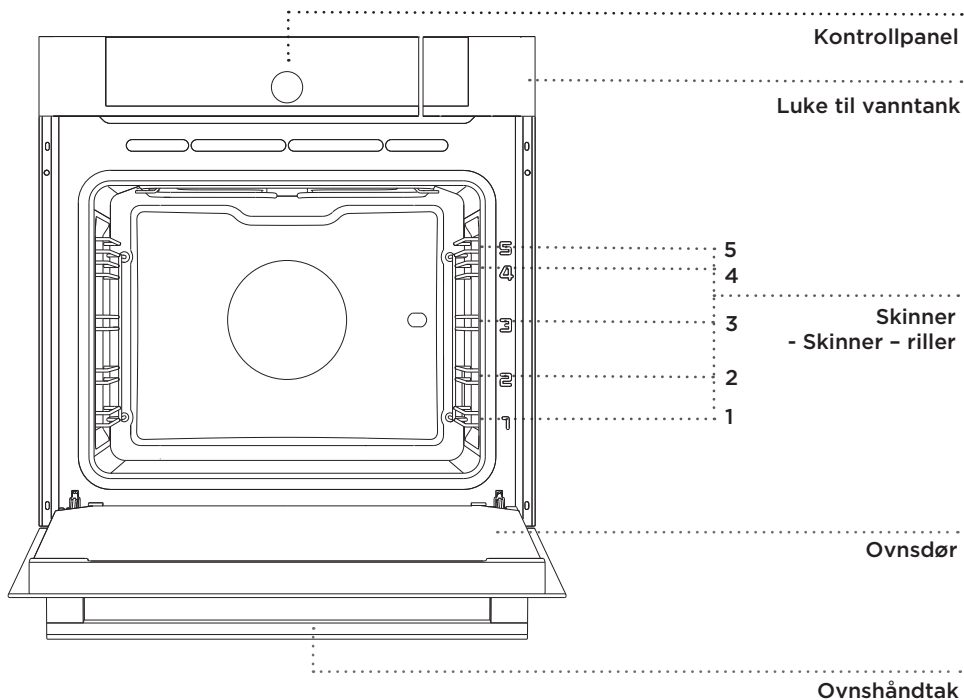


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

KOMBINERT DAMPOVN

(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

Figuren viser en av de innbygde modellene. Etersom 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 5 nivåer (vi gjør oppmerksom på at nivåene/rillene telles fra bunnen og opp).

Rille 4 og 5 er beregnet på grilling.

TELESKOPSKINNER

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

OVNSDØRBRYTER

Hvis du åpner ovnsdøra under bruk, vil ovnens varmeelementer, vifte og dampgenerator bli slått av. Når døra lukkes igjen, slår bryterne varmeelementene og dampinnsprøytingen på igjen.

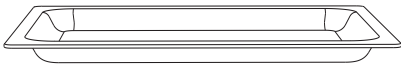
KJØLEVIFTE

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 (Modellavhengig)

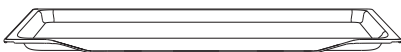


GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.

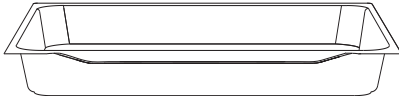


RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.

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



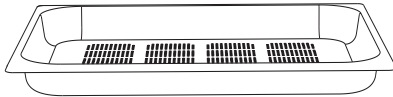
STEKEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



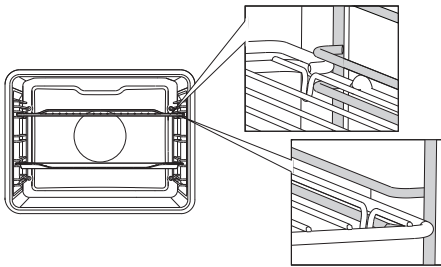
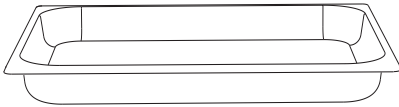
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

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

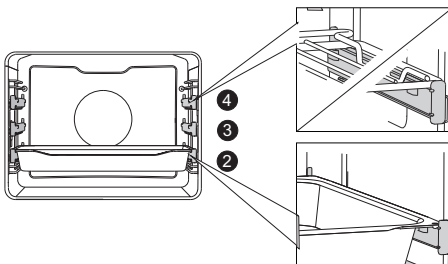
⚠️ **Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.**



DAMPSETT (RUSTFRITT STÅL) brukes til damptilberedning. Sett dampbrettet på midterste rille og dryppannen én rille under.

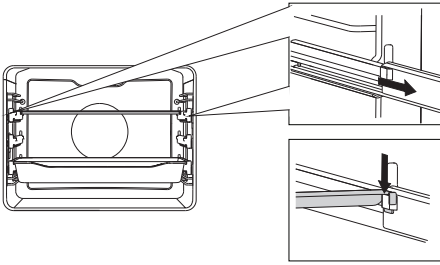


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



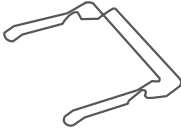
Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

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

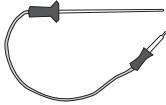


SYNKRONISERINGSSTANG

Stangen kan monteres på de uttrekkbare teleskopskinnene (full uttrekking) eller fjernes fra dem. Først fjernes begge skinnene på ett nivå. Sett stangen på de to tappene på skinnene, og skyv skinnene helt inn med hånden..



EN STEKEBRETTHOLDER gjør det enklere å ta ut varme stekebrett fra ovnen etter steking.



Steketermometer

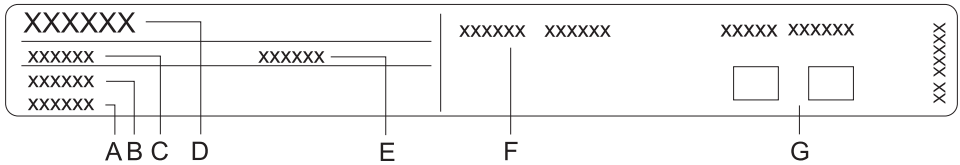
AVKALKINGSMIDDEL eller damprensesystem.

TESTSTRIMMEL for å teste vannets hardhet.



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

INFORMASJON OM APPARATET - MERKESKILT (MODELLAVHENGIG)

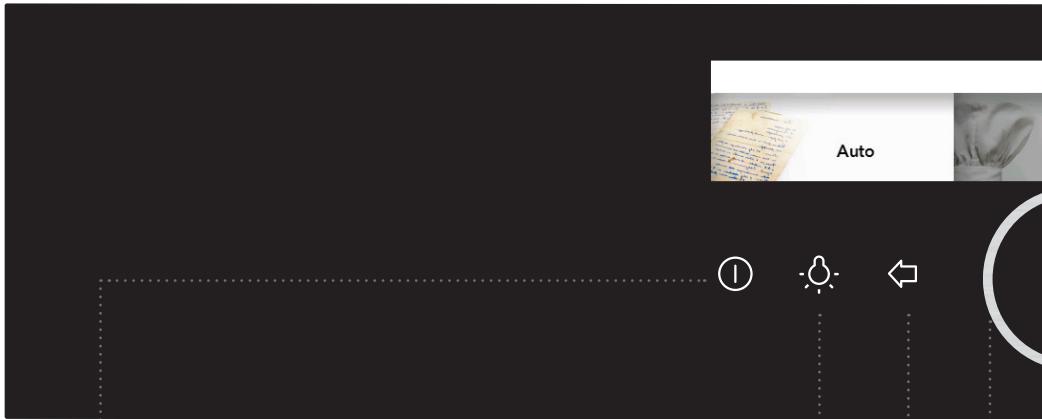


- A Serienummer
- B Kode
- C Type
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

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

KONTROLLPANEL

(Modellavhengig)



1 AV/PÅ-KNAPP

2 AV/PÅ-KNAPP FOR OVNSLYS

3 TILBAKEKNAPP

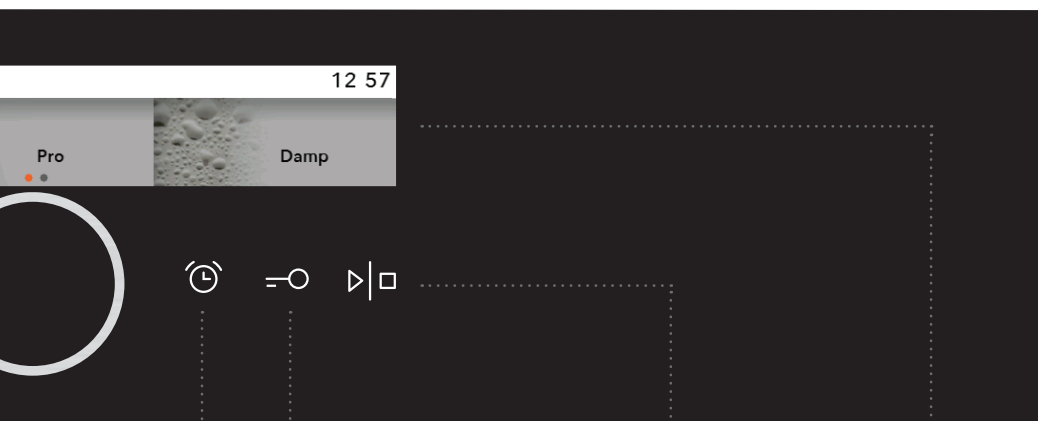
4 BRYTER FOR VALG OG BEKREFTELSE

Berør knappen kort for å gå tilbake til forrige meny.

Velg innstilling ved å dreie på bryteren.

Berør og hold for å gå tilbake til hovedmenyen.

Bekreft valget ved å trykke på bryteren.



5 KJØKKEN-
KLOKKE/
ALARM

6 KNAPP FOR
BARNESIKRING

7 TART/STOPP-
KNAPP

8 DISPLAY - viser
alle innstillingene

Langt trykk: START

**Langt trykk under
bruk:** STOPP

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.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før første gangs bruk 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 uten mat ved hjelp av overvarme og undervarme ved en temperatur på 200 °C i cirka en time. Du vil kjenne den typiske lukten av "nytt apparat". Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

DAMPTILBEREDNING

Damptilberedning er sunt og naturlig og tar vare på alle smaksstoffene i maten. Denne tilberedningsmetoden gir ingen plagsom lukt.

Dette er fordelene ved damptilberedning:

Tilberedningen (brasing, steking) begynner før temperaturen i ovnen når 100 °C.

Langsom tilberedning (brasing, steking) er også mulig ved lavere temperaturer.

Det er sunt: Vitaminer og mineraler bevares godt fordi bare en liten del av dem løses opp i kondensvannet som kommer i kontakt med maten.

Du trenger ikke tilsette fett under tilberedningen. Dampen bevarer smaken på maten. Du slipper matos og smak av grill eller stekepanne. Dessuten bevares ingrediensene slik de er, fordi maten ikke blandes ut i vannet.

Damp sprer ikke smaken eller lukten; derfor kan kjøtt eller fisk tilberedes sammen med grønnsaker.

Damp egner seg også til forvelling, tining og oppvarming og til å holde mat varm.

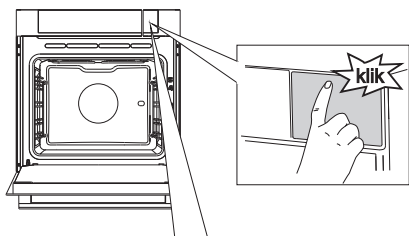
FYLLE VANNTANKEN

VANNTANKEN sørger for uavhengig vanntilførsel til dampovnen. Tankvolumet er ca. 1,3 liter (maksimalt vannivå – se merket). Denne vannmengden holder til cirka 3 timers tilberedning med den lengste dampsyklusen (varmluft med damp på innstillingen "høyt").

 Rengjør vanntanken før første gangs bruk.

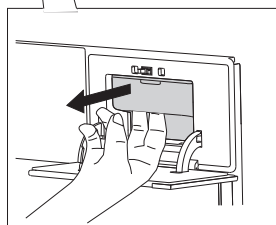


Fyll alltid vanntanken med rent og kaldt vann fra springen, flaskevann uten tilsetninger eller destillert vann som egner seg til bruk i matlagning. Vannet som helles oppi vanntanken, bør holde en temperatur på 20 °C (+/- 10 °C).

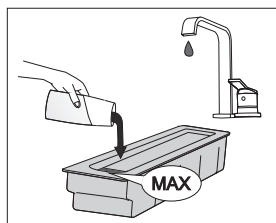


1 Trykk (på prikken med klistremerket) for å åpne luken til vanntanken.

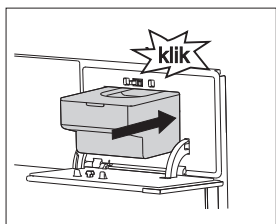
 Klistremerket kan fjernes senere.




2 Fjern vanntanken fra huset ved å holde i den forsenede delen.



3 Åpne lokket. Vask tanken med vann. Monter tanken igjen. Før bruk fyller du friskt vann opp til MAX-merket på tanken.



4 Skyv vanntanken helt inn i huset igjen (du skal høre et kort klikk). Lukk deretter luken til tanken ved å trykke på den.

 Etter tilberedningen pumpes resten av vannet i dampsystemet tilbake til vanntanken. Lokket og vanntanken kan vaskes med vanlig, flytende oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.

FØRSTE GANGS BRUK

VELGE SPRÅK

Når du har koblet apparatet til strømmettet for første gang og etter at det har vært frakoblet over lengre tid, må du stille inn ønsket språk. Standardspråket er engelsk.

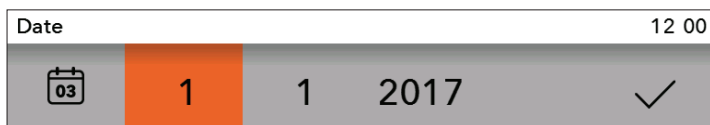


Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



Drei BRYTEREN og velg ønsket språk. Bekreft valget.

STILLE INN DATOEN



Trykk på BRYTEREN for å stille inn DATO, MÅNED og ÅR. Drei bryteren, og bekreft valget med et hakemerke.

STILLE INN KLOKKEN



Drei BRYTEREN og still inn KLOKKEN. Bekreft valget med et hakemerke.



Ovnen virker selv om du ikke stiller inn klokkeslettet, men da kan du ikke bruke tidsurfunksjonene (se kapitlet VELGE TIDSURFUNKSJONER).

Etter noen minutter uten aktivitet skifter apparatet til hvilemodus.

ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

Du kan endre klokkeslettet dersom ingen tidsurfunksjoner er aktivert (se kapitlet VELGE GENERELLE INNSTILLINGER).

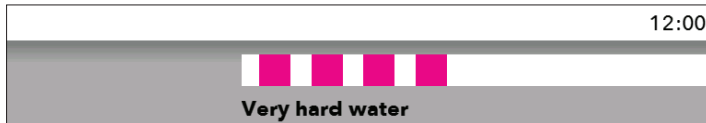
TESTE VANNETS HARDHET

Testen av vannets hardhet må utføres før første gangs bruk.

En stripe vises på displayet, og dette betyr **"Svært hardt vann"**.



Maksimal vannhardhet er satt som fabrikkstandard.



	4 grønne striper	Svært bløtt vann
	1 rød stripe	Bløtt vann
	2 røde striper	Middels hardt vann
	3 røde striper	Hardt vann
	4 røde striper	Svært hardt vann

Hold teststrimmelen (følger med apparatet) i vann i ett (1) sekund. Vent ett minutt og se hvor mange striper som vises på papiret. Legg inn informasjonen om antall striper i apparatet. Drei på BRYTEREN.

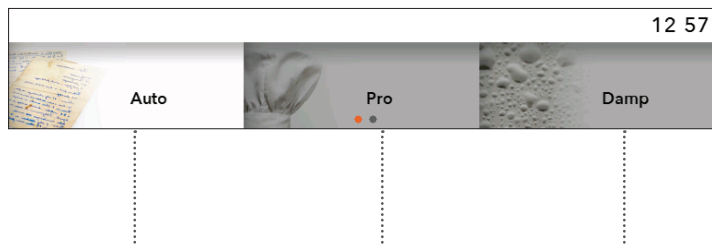
ENDRE INNSTILLINGEN FOR VANNETS HARDHET

Vannets hardhet kan også stilles inn i menyen VELGE GENERELLE INNSTILLINGER.



Feil innstilling av vannets hardhet kan påvirke bruken og levetiden til apparatet.

VELGE HOVEDMENYENE FOR TILBEREDNING OG INNSTILLINGER



Drei BRYTEREN og velg navnet på menyen. Bekreft valget ved å trykke på BRYTEREN. NAVNET på den valgte menyen vises ovenfor.



Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.

A) Auto

I denne modusen velger du først mattype og deretter matrett med automatiske innstillinger for mengde, effektnivå, stekegrad og sluttid for tilberedning.

Programmet tilbyr en rekke forhåndsinnstilte oppskrifter som er testet av kokker og ernæringseksperter.

B) Pro

Denne modusen tilbyr et utvalg retter med fabrikkinnstilte verdier, som du kan endre.

C) Damp


Dette er en naturlig tilberedningsmåte som bevarer all smaken på maten.

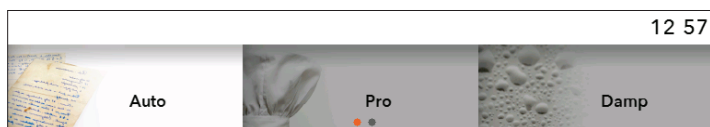
D) My mode

Med denne funksjonen kan du tilberede retter etter eget ønske, og hver gang bruke de samme trinnene og innstillingene. Du kan lagre innstillingene i ovnsens minne og hente dem frem neste gang du vil bruke dem.

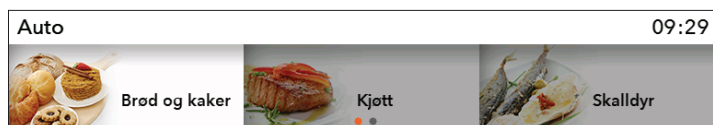
A) TILBEREDNING UT FRA MATTYPE

(Automatisk modus - Auto)

 Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



Drei BRYTEREN og velg **Auto**. Bekreft valget ved å trykke på BRYTEREN.



Velg mattype og matrett. Bekreft valget.




De forhåndsinnstilte verdiene vises. Du kan endre mengde, stekegrad og utsatt start (tilberedning slutt).

- 1 Mengde
- 2 Stekegrad
- 3 Utsatt start
- 4 Tilberedningstid
- 5 Tilberedningssystem og anbefalt effektnivå
- 6 Profesjonell modus (Pro)

 Hvis du velger symbolet  i Automatisk modus, skifter programmet til **Profesjonell modus (Pro)** (se kapitlet TILBEREDNING UT FRA MODUS).

Berør knappen **START/STOP** for å starte tilberedningen. På displayet vises alle de valgte innstillingene.

FORVARMING

Tilberedningsprosedyrer for enkelte retter i modusen Auto inkluderer også forvarmingsfunksjonen .

Når du velger retten, vises følgende melding: **"Det valgte programmet inkluderer forvarming."** (Bekreft valget med BRYTEREN.) "Forvarming startet." Ikke sett inn maten ennå. Faktisk og innstilt temperatur vil vises vekselvis på displayet.

Når den valgte temperaturen er nådd, stopper forvarmingen og du hører et lydsignal.

Følgende melding vises på displayet: **"Forvarming ferdig."**

Åpne døra og sett inn maten. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.

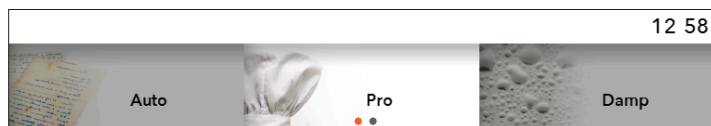


Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

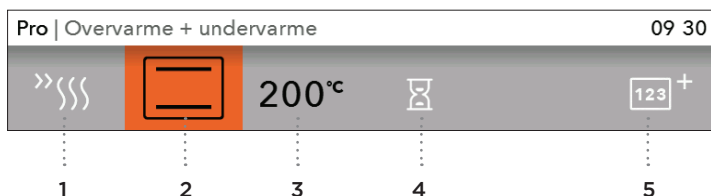
B) TILBEREDNING UT FRA DRIFTSMODUS

(profesjonell modus og dampmodus)

 Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



Drei BRYTEREN og velg **Pro**. Bekreft valget.



Velg dine egne grunninnstillinger.

GRUNNINNSTILLINGER


- 1 Forvarming
- 2 System (se tabellen OVNSSYSTEMER)
- 3 Ovnstemperatur

TILLEGGSSINNSTILLINGER

- 4 Tilberedningstid (se kapitlet TIDSURFUNKSJONER - VARIGHET)
- 5 Flertrinns tilberedning (se kapitlet FLERTRINNS TILBEREDNING)
- 6 (dampinnsprøyting) (se kapitlet DAMPINNSPRØYTNING)

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. Faktisk og innstilt temperatur vil vises vekselvis på displayet.










Når den valgte temperaturen er nådd, stopper forvarmingen og du hører et lydsignal.



Følgende melding vises på displayet: **"Forvarming ferdig."**

Åpne døra og sett inn maten. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.






 Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

OVNSSYSTEMER (avhengig av modell)


SYS-TEM	BESKRIVELSE	FORHÅND-SINNSTILT TEM- PERATUR (°C)	MIN-MAKS- TEMPERATUR (°C)
OVNSSYSTEMER			
	OVERVARME + UNDERVARME Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200	30-230
	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten.	150	30-230
	UNDERVARME Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	160	30-230
	LITEN GRILL 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 risting av brød.	230	30-230
	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 risting av brød.	230	30-230
	STOR GRILL + 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 brunng for å få sprø skorpe.	170	30-230
	VARMLUFT + UNDERVARME Underelementet, varmluftselementet og viften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200	30-230
	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnsens 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	30-230
	ECO-VARMLUFT ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	180	120- 230

SYS-TEM	BESKRIVELSE	FORHÅND-SINNSTILT TEM- PERATUR (°C)	MIN-MAKS- TEMPERATUR (°C)
OVNSSYSTEMER			
	UNDERVARME + VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves lang- somt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180	30-230
	GRILLING I den automatiske stekemodusen/-systemet er over- elementet i funksjon sammen med grillelementet og varmluftselementet. Dette systemet brukes til steking av alle typer kjøtt.	180	30-230

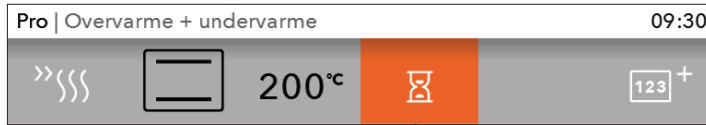
¹⁾ Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1. I denne modusen vises ikke den faktiske temperaturen i ovnen på grunn av en spesiell driftsalgoritme og bruk av restvarme.

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORHÅNDSINN- STILT TEMPERA- TUR (°C)	MIN-MAKS- TEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT MED DAMP Dette systemet brukes til tilberedning og tining. Det gir mulighet for rask og effektiv tilberedning uten å endre matens form eller farge. Du kan velge mellom tre alternativer:	160	
	HØYT: Tilberedning av fileter, biff og mindre kjøttstykker		30-230
	MEDIUM: Oppvarming av kalde/frosne måltider, tilberedning av fiskefileter og grønnsakratenger		30-230
	LAVT: Tilberedning av store kjøttstykker (stek, hel kylling), steking av gjærdeig (brød og rundstykker), steking av lasagne osv.		30-230
	DAMP Bruk dette systemet til alle typer kjøtt, stuinger, grønnsaker, paier, kaker, brød og gratinerte retter (dvs. mat som krever lengre tilberedningstid).	100	-
	SOUS VIDE er en langsom tilberedningsmåte av vakuumsforseglet mat, som tilberedes ved en spesiell temperatur som holdes på det samme hele tiden. Sous vide egner seg til tilberedning av kjøtt, fisk og alle typer frukt og grønnsaker. Mat som tilberedes på denne måten, er saftig og får en fyldigere smak.	50	30-95

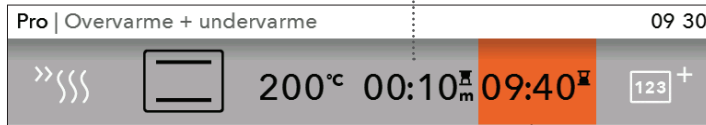
Berør knappen **START/STOP** for å starte tilberedningen. På displayet vises alle de valgte innstillingene.

 Symbolet °C blinker på displayet til den valgte temperaturen er nådd. Et lydsignal høres. Du kan ikke endre tilberedningssystem underveis.

TIDSURFUNKSJONER – TID



I grunnmodusen Profesjonell kan du velge **Tidsurfunksjoner**. Bekreft valget ved å trykke på BRYTEREN.



Hvor lenge ovnen skal være på

Utsatt start



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på. Still inn ønsket tilberedningstid og bekreft valget (maks. tilberedningstid er 10 timer).

Den viste sluttiden for tilberedningen oppdateres automatisk.

Trykk på START for å starte tilberedningen.

På displayet vises alle de valgte innstillingene.

Slå av alle tidsurfunksjonene ved å sette den valgte tiden til 0.



Utsatt start av ovnen

 Utsatt tilberedning er ikke mulig med systemene liten grill, stor grill og grill med vifte.

Med denne funksjonen kan du velge hvor lenge tilberedningen skal være (tilberedningstid) og når du ønsker at maten skal være ferdig (sluttid) (starten kan utsettes inntil 24 timer).

Kontroller at klokken viser helt riktig tid.

Eksempel:

Klokken er: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18:00

Still først inn TILBEREDNINGSTIDEN (2 timer).

Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14:00).

Velg deretter SLUTTID og still inn tidsuret (18:00).

Trykk på START for å starte tilberedningen.

Tidsuret vil ikke starte før den innstilte starttiden. På displayet vises meldingen: "**Utsatt start. Tilberedning starter kl. 16:00.**" Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av.



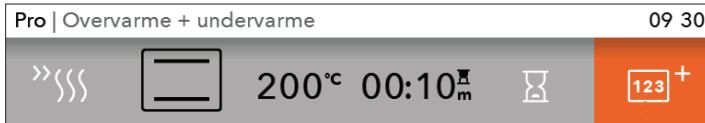
Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du hører et kort lydsignal og menyen Avslutt vil vises på displayet.

Etter noen minutter uten aktivitet skifter apparatet til hvilemodus.

FLERTRINNS TILBEREDNING

Med denne modusen kan du kombinere tre forskjellige påfølgendetyper tilberedning for en rett.

Ved å velge forskjellige innstillinger kan du tilberede retten akkurat som du ønsker.



I grunnmodusen Pro er programmene Trinnvis tilberedning og Damp tilgjengelige. Bekreft innstillingen ved å trykke på BRYTEREN.



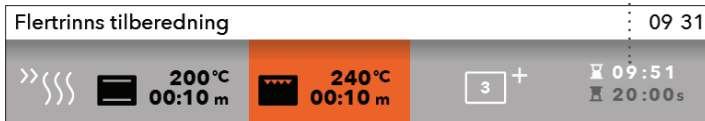
Velg:
Trinn 1, Trinn 2, Trinn 3
Bekreft innstillingene ved å trykke på BRYTEREN.



Trinn 1 er allerede valgt hvis du har stilt inn Tidsurfunksjoner på forhånd.



Still inn system, temperatur og tid. Bekreft valget med et HAKEMERKE ved å trykke på BRYTEREN.

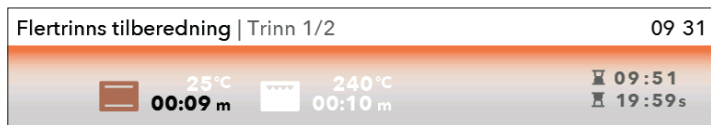



Samlet tilberedningstid - slutt

Fremdrift for aktivt trinn

Temperatur og varighet for det valgte trinnet

Når du berører START-knappen, vil ovnen først begynne i henhold til trinn 1. (fremdriftsindikatoren nede på displayet viser gjeldende trinn i tilberedningsprosessen). Etter en bestemt tid aktiveres trinn 2 og deretter trinn 3 hvis du har valgt dette.



 Hvis du vil slette noen av trinnene under tilberedningen, dreier du BRYTEREN, velger trinnet og sletter det ved å bekrefte et KRYSS. Du kan bare gjøre dette dersom trinnene ikke er påbegynt ennå.





DAMPINNSPRØYTING

Dampinnsprøyting anbefales ved tilberedning av:


- **Kjøtt** (mot slutten av tilberedningsprosessen): Kjøttet vil bli saftigere og mørere, og speing er ikke nødvendig. Kjøtt: okse, kalv, svin, vilt, fjærfe, lam, fisk, pølser.
- **Brød og rundstykker**: Bruk damp de første 5-10 minuttene av steketiden. Skorpen blir sprø og får en fin brunfarge.
- **Grønnsaker og fruktsuffler**, lasagne, retter med stivelse, puddinger.
- **Grønnsaker**, særlig poteter, blomkål, brokkoli, gulrøtter, squash og aubergine.

Dampinnsprøyting er mulig i **profesjonell modus** når du velger tilberedningstid. Tilberedningstiden må være lang nok til å tillate dampinnsprøyting.

 Den totale tilberedningstiden må ikke være kortere enn 10 minutter.

Pro Overvarme + undervarme	09 30
  200°C 00:20 _m 	

For dampinnsprøyting velger du symbolet +. Bekreft innstillingen ved å trykke på BRYTEREN.


Pro Legg til funksjon	13 03
 	

Drei BRYTEREN og velg symbolet.
- Flertrinns tilberedning (Se kapitlet FLERTRINNS TILBEREDNING.)
- Dampinnsprøytingsintensitet i tre nivåer

A) TRINNVIS DAMPINNSPRØYTING

Still inn trinnene (se kapitlet FLERTRINNS TILBEREDNING). Velg symbolet + for dampinnsprøyting. Systemet vil automatisk beregne hver enkelt dampinnsprøyting ut fra total tilberedningstid. Berør START/STOP-knappen for å starte ovnen.

B) DIREKTE DAMPINNSPRØYTING

Direkte dampinnsprøyting foregår under tilberedningsprosessen. Velg symbolet . En advarsel vises: "Vil du sprøyte inn damp?" Symbolet blinker til prosessen er fullført. Direkte dampinnsprøyting kan gjentas i tre trinn; deretter forsvinner dampsymbolet.

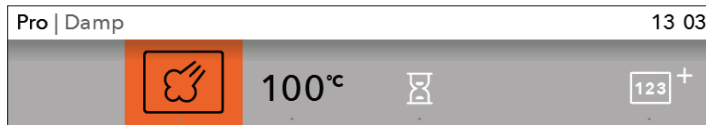
C) DAMPTILBEREDNING

(Damp - hurtig tilgang til dampprogrammer)

 Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



Drei BRYTEREN og velg dampmodus. Bekreft innstillingen ved å trykke på BRYTEREN.



Velg dine egne grunninnstillinger.


1

2

3

4

- 1 System
- 2 Ovnstemperatur
- 3 Tilberedningstid
- 4 Flertrinns tilberedning (se kapitlet FLERTRINNS TILBEREDNING)

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

Fyll **vanntanken** med friskt vann opp til MAX-merket. Bruk DAMPSETTET for å tilberede grønnsaker, fisk, kjøtt og poteter - når du ikke tilbereder dette i en saus. Sett dampsettet på 2. rille.

SOUS VIDE (DAMPTILBEREDNING)

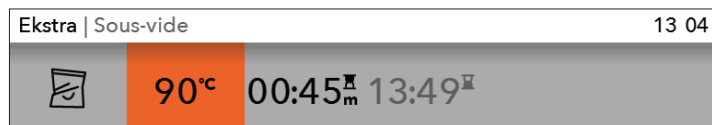
Krydre maten og forsegle den i en plastpose som er beregnet for vakuumforsegling og sous vide-tilberedning. Plasser den forseglede posen med maten på et dampbrett, og sett det midt i ovnen.



Drei BRYTEREN og velg **Ekstra** i hovedmenyen. Bekreft valget. Menyen EKSTRA vises.



Drei BRYTEREN og velg **Sous vide**.




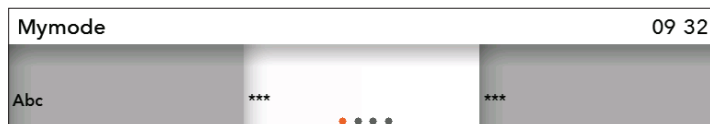
Ivelg tilberedningstemperatur og -tid. Tilbered maten lenge ved lav temperatur (se tilberedningstabell).

Etter tilberedningen tar du maten ut av posen. For mer intens smak kan maten brunes raskt i varm olje.

Rett	Tykkelse (cm)	Temperaturikon (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT			
Oksebiff, medium	3	60	150-180
Oksebiff, godt stekt	3	70	140-170
Svinebiff, medium	3	65	70-100
Svinebiff, godt stekt	3	70	70-100
Lammebiff, medium	2	60	90-120
Lammebiff, godt stekt	2	70	70-100
Kalvebiff, medium	3	60	90-120
Kalvebiff, godt stekt	3	70	70-100
Beinfritt kyllingbryst	3	65	90-120
Beinfritt andebryst	3	65	120-150
Beinfritt kalkunbryst	3	65	180-210
Fiskefilet	1	55	40-60
Fiskebiff	2	55	40-60
Reker	/	60	30-40
Akkar, armer	/	85	180-240
Kamskjell	/	60	40-60
Gulrot, hakket / i skiver	1	85	90-120
Poteter, i terninger	2	85	100-130
Asparges	/	85	50-70
Auberginer	1	85	50-70
Frukt, i biter	/	70	90-120

D) LAGRE DITT EGET PROGRAM (MY MODE)

Når tilberedningen er ferdig, vises menyen "Avslutt". Velg symbolet  for å lagre innstillingene i ovnens minne.



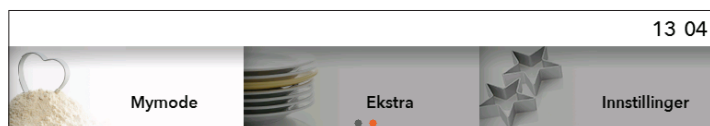
Drei BRYTEREN og velg **My mode** i hovedmenyen.



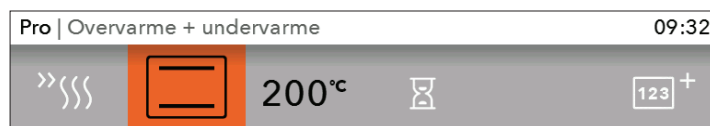
Du kan lagre inntil 12 oppskrifter i minnet.



Drei BRYTEREN og bekreft de aktuelle bokstavene for å angi navnet. Ved behov kan du slette et tegn med pilen; lagre navnet med hakemerket.



Du kan hente frem favorittoppskriftene ved å velge Mine oppskrifter i hovedmenyen. Bekreft valget med BRYTEREN.



De forhåndsinnstilte verdiene vises, og du kan endre dem hvis nødvendig.

Når programmet er ferdig, vises menyen **Avslutt**. Hvis du har gjort noen endringer, kan du lagre dem ved å velge symbolet . Velg en oppskrift med det samme navnet. Teksten **"Programmet blir overskrevet"** vises på displayet.

- Bekreft valget for å lagre oppskriften under det samme navnet eller et nytt navn.
- Du kan også avbryte valget. Da åpnes et display der du kan velge et nytt felt og lagre den nye oppskriften der.


STARTE TILBEREDNING

START/STOP-knappen blinker før tilberedningen starter.

Start tilberedningen ved å trykke på START/STOP-knappen.

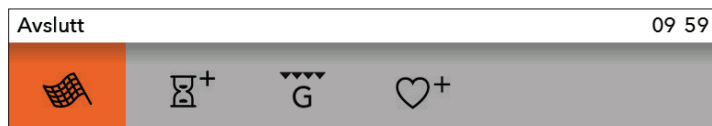
Trykk inn og dreii BRYTEREN for å endre de gjeldende innstillingene under tilberedning.



 Hvis du åpner døra under drift, vil tilberedningsprosessen stoppe. Den vil fortsette når du lukker døra igjen. Dette må gjøres i løpet av 3 minutter, ellers vil driften avbrytes og "Ferdig" vises på displayet.

TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN

Du kan stanse tilberedningen midlertidig ved å trykke på knappen START/STOP og holde den inne en stund.



Drei BRYTEREN, menyen **Avslutt** vises sammen med symbolene.



Avslutt

Velg ikonet og avslutt tilberedningen. På displayet vises hovedmenyen.



Legg til tid

Du kan forlenge tilberedningstiden ved å velge ikonet. Du kan bestemme en ny tid for tilberedning slutt (se kapitlet TIDSURFUNKSJONER – VARIGHET).



Grateng

Velg dette symbolet for å brune det øverste laget av retten etter tilberedningen.

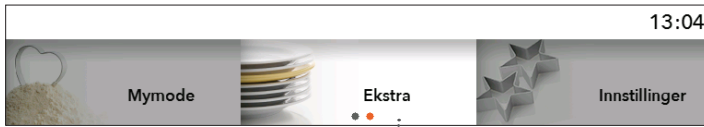


Legg til i favoritter

Du kan lagre de valgte innstillingene i ovns minne og bruke dem på nytt neste gang.

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

VELGE TILLEGGSFUNKSJONER



Drei BRYTEREN og velg **Ekstra** i hovedmenyen. Bekreft valget. Tilleggsfunksjonsmenyen vises.



Enkelte funksjoner er ikke tilgjengelige i alle systemer, dette vil varsles med et lydsignal.

Damprensing (damprensing)

Dette programmet gjør det lettere å fjerne eventuelle flekker fra ovnsrommet.

(Se kapitlet RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.)

Tining

Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på.

Det er bare viften som er i drift.

Funksjonen brukes til langsom tining av frosne matvarer (kaker, brød, boller, rundstykker og frossen frukt).

Velg symbolet og still inn mattype og vekt og start- og sluttid for tiningen.

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

Varmeskapsfunksjon

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

Tallerkenoppvarming

Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger. Ved å velge symbolet kan du stille inn temperatur og start- og sluttid for oppvarmingen.

Oppvarming

Denne tilberedningsmodusen brukes til å varme opp igjen mat som allerede er tilberedt. Ettersom maten varmes opp med damp, mister den ikke noe av kvaliteten.

Smaken og konsistensen bevares som om maten nettopp var laget. Flere retter kan varmes opp igjen samtidig.


- Med denne funksjonen kan du velge start og slutt på oppvarmingen.

Hurtig forvarming

Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Ikke egnet for tilberedning av mat. Når ovnen er varmet opp til den innstilte temperaturen, er forvarmingen ferdig og ovnen er klar for tilberedning med valgt program.

Shabbat

I denne modusen settes temperaturen mellom 85 og 180 °C, og tiden kan stilles inn (inntil 74 timer) for varighet på sabbaten. Trykk på START for å starte nedtellingen. Et lys tennes i ovnen. Alle lyder og drift deaktiveres unntatt AV/PÅ-knappen. Når prosessen er fullført, kan innstillingene lagres.


 Ved strømbrudd avbrytes Shabbat-funksjonen og ovnen går tilbake til startposisjonen.



Advarsel: Produsenten er ikke ansvarlig for feil bruk av Shabbat-funksjonen.

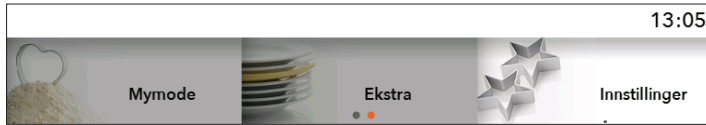
Sous-vide

Denne modusen brukes til langsom tilberedning under vakuum, med damp. Tilbered den vakuumsforseglede maten langsomt ved lav temperatur. Maten vil få en fyldigere smak, og flere vitaminer og mineraler vil bli beholdt.

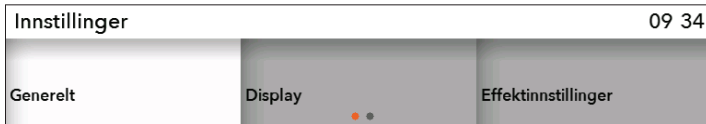
Avslutt	13 44
	

Drei BRYTEREN for å vise menyen **Avslutt** med visning av symboler.

VELGE GENERELLE INNSTILLINGER



Drei BRYTEREN og velg **Innstillinger** i hovedmenyen. Bekreft valget.



Ved å dreie BRYTEREN kan du navigere i menyen. Bekreft hvert valg ved å trykke på BRYTEREN.

Generelt

Språk - Velg språket du ønsker teksten skal vises på.

Dato - Still inn datoen når du kobler apparatet til strømmettet for første gang eller dersom apparatet har vært frakoblet fra strømmettet over lengre tid (over en uke). Still inn dato, måned og år.

Tid - Klokkeslettet må stilles inn når du kobler apparatet til strømmettet for første gang eller dersom apparatet har vært frakoblet fra strømmettet over lengre tid (over en uke). Still inn

KLOKKEN - tid. I feltet Tid kan du også velge digital eller analog klokkevisning.

Lyd - Volumet på lydsignalet kan bare stilles inn når ingen tidsfunksjoner er aktivert (bare klokkeslettet vises).

Volum - du kan velge tre forskjellige volumnivåer.

Lyd på knapper - kan aktiveres eller deaktiveres.

Lyd ved start/stopp - kan aktiveres eller deaktiveres.

Display

I denne menyen kan du stille inn:

Lysstyrke - du kan velge mellom tre forskjellige nivåer.

Nattmodus - still inn når du ønsker at displayet skal dimmes.

Apparat til hvilemodus - Displayet slås automatisk av etter 1 time.

Innstillinger for tilberedning av mat

Vannets hardhet

Avkalkingsprogram

System

Apparatinformasjon

Fabrikkinnstillinger

Ovnslys når ovnen står på - lyset slås av når du åpner døra under tilberedningen.

Ovnslys - Lyset i ovnen aktiveres automatisk når du åpner døra eller slår på ovnen. Når tilberedningen er ferdig, blir lyset stående på ett ekstra minutt. Du kan slå lyset på eller av ved å trykke på lysbryteren.



BARNESIKRING

Den aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. Meldingen "**Barnesikring aktivert**" vises på displayet. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen.



Hvis barnesikringen er aktivert uten noen tidsurfunksjon (bare klokken vises), virker ikke ovnen. Hvis barnesikringen er aktivert etter at en tidsurfunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene. Når barnesikringen er aktivert, kan ikke systemer eller tilleggsfunksjoner endres. Den eneste mulige endringen er å avslutte tilberedningen. Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.



STILLE INN KJØKKENKLOKKEN

Kjøkkenklokken kan brukes separat, uavhengig av driften av ovnen. Den aktiveres ved å trykke på knappen. Maks. innstilling er 10 timer. Når den innstilte tiden er ut, høres et kort lydsignal. Dette kan du slå av ved å trykke på en hvilken som helst knapp. Lydsignalet slås automatisk av etter ett minutt.



Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil alle tilleggsinnstillingene forbli lagret.

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.

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.

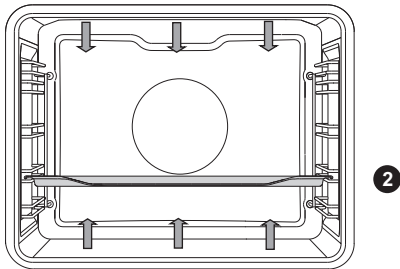
Slå av ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

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



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

OVERVARME + UNDERVARME



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	1000g/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.

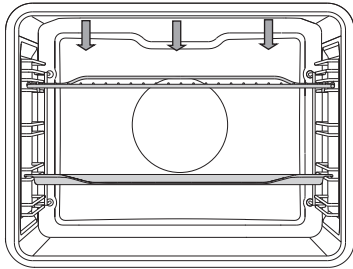
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Grønnsakgrateng	2	190 - 210	35 - 45
Sufflé	2	170 - 190	40 - 50
Rundstykker *	3	190 - 210	20 - 30
Hvitt brød, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Bokhvetebrød, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Helkornbrød, 1 kg *	3	180 - 190	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 mikser, hurtigmikser osv.
Er kaken for lys under?	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk mørkt stekebrett eller langpanne. • Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av stekingen.
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.

LITEN GRILL, STOR GRILL



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: 230 °C.

Forvarm det infrarøde (grill-)elementet i fem minutter.

Overvåk tilberedningen 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 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.

Ved steking i form må du sørge for nok fuktighet for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under steking.

Rengjør ovnen og tilbehøret hver gang grillen har vært brukt.

Grilltabell - liten grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	4	230	20 - 25
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	230	25 - 30
Koteletter	280 g/stykke	4	230	30 - 35
Grillpølser	70 g/stykke	4	230	20 - 25
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	230	5 - 10
Enkle smørbrød	/	4	230	5 - 10

Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	4	230	10 - 15
Biff, gjennomstekt	180 g/stykke	4	230	15 - 20
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	230	15 - 20
Koteletter	280 g/stykke	4	230	20 - 25
Kalvefilet	140 g/stykke	4	230	15 - 20
Grillpølser	70 g/stykke	4	230	10 - 20
Boksekjøtt (postei)	150 g/stykke	4	230	15 - 20
FISK				
Laksebiffer/fileter	200 g/stykke	4	230	15 - 20
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	230	1 - 4
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.

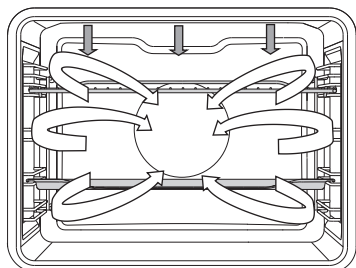
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



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.

STOR GRILL + VIFTE

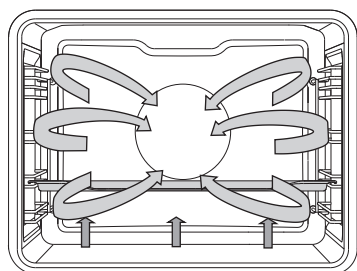


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(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 + UNDERVARME

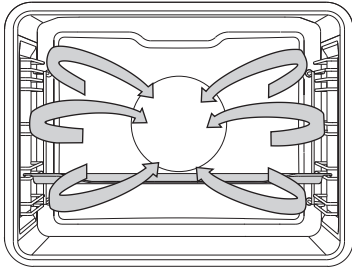


Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

(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, buttedeig	2	170 - 180	50 - 60

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.

Stekeformer av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok fuktighet 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)	Tilberednings-tid (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 av ovnen anbefales.

Små bakverk kan stekes på stekebrett i flere høyder (2. og 3. rille).

Husk at med flere stekebrett kan steketiden variere.

Du må kanskje ta ut det øverste brettet før det nederste.

Sett alltid bakeformer på risten. Hvis du bruker stekebrettet som følger med, må du fjerne risten.

Småkaker bør ha samme størrelse for å bli jevnt brune.

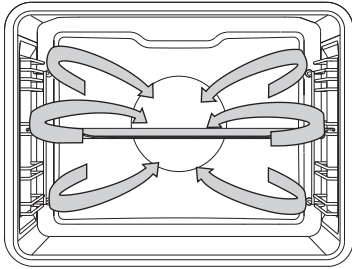
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	2	150 - 160	30 - 40
Smuldrekake	3	160 - 170	25 - 35
Plumkake	2	150 - 160	30 - 40
Rullekake *	3	160 - 170	15 - 25
Fruktkake, mørdeig	2	160 - 170	50 - 70
Challah (flettet brød)	2	160 - 170	35 - 50
Eplestrudel	3	170 - 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-VARMLUFT

eco



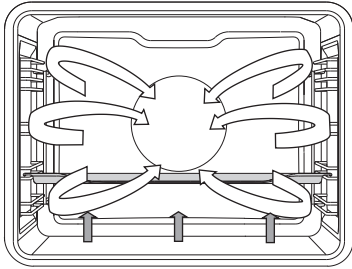
Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt kjøttet, grønnsaken eller kaken.

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
GRØNNSAKER			
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.

UNDERVARME + 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

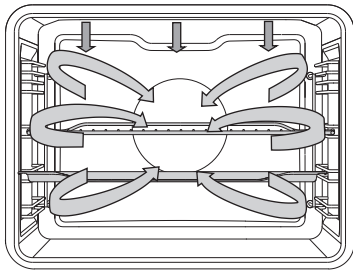
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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	switch off	20 - 30
Steinfrukt (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
Fruktgrøt (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
GRØNNSAKER					
Sylteagurker (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
Bønner/gulrot (6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

GRILLING



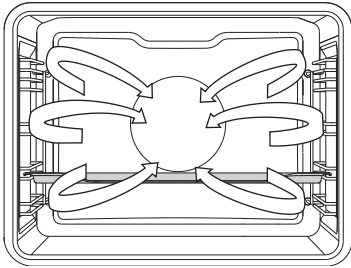
I modusen automatisk steking er overelementet i funksjon sammen med grillelementet og varmluftselementet. Dette systemet brukes til steking av alle typer kjøtt.

Når du steker direkte på risten, må du smøre risten med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på tredje rille. Sett dryppannen på første eller andre 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

VARMLUFT MED DAMP

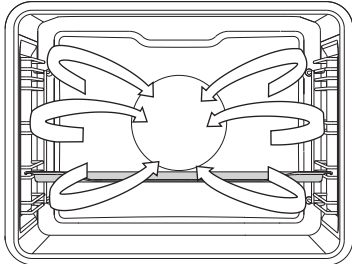


Vann fra dampgeneratoren kommer inn i ovnsrommet i form av damp. I tillegg er varmluftselementet med viften aktiv for å sørge for kontinuerlig sirkulasjon av varmluft og damp.

 Fyll vanntanken med friskt vann.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Dampintensitet	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Okse/lår	1000	2	1	160-180	80-110
Okse/indrefilet	1000	2	2	170-190	50-70
Kalv/lår	1000	2	1	170-190	80-110
Lam	1000	2	1	170-190	60-90
Fjærfe, helt	1500	2	1	170-190	65-85
Fjærfe/bryst	1000	3	3	170-190	50-60
Svin/filet	1000	2	2	170-190	50-70
Fisk	200 g/stykke	3	2	180-200	25-35
Poteter	1000	3	1	180-200	45-60
Poteter med brokkoli	1000	3	2	170-190	35-50

DAMP



Vann fra dampgeneratoren kommer inn i ovnsrommet i form av damp.

 Fyll vanntanken med friskt vann.

Kjøtt

Type mat	Teža (v g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
Sauerkraut og pølser	700	3	100	35-45
Oksebiff	1000	3	100	45-55
Kyllingbryst	1000	3	100	25-35
Reker	1000	3	100	25-35
Fiskefilet	500	3	80	20-25
Fiskebiff	500	3	80	25-30
Hel fisk	400	3	100	25-35
Muslinger	1000	3	100	20-25
Frankfurt-pølser	1000	3	85	15-20

Grønnsaker

Type mat	Vekt (g)	Forhold mat: væske	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Snittebønner	500	/	3	100	50-60
Bønner - frø	500	1:2	3	100	80-90
Erter	500	/	3	100	20-25
Blomkål - hel	500	/	3	100	20-30
Blomkål - oppskåret	500	/	3	100	15-20
Brokkoli - hel	500	/	3	100	15-25
Brokkoli - oppskåret	500	/	3	100	15-20
Gulrot - hel	500	/	3	100	20-30
Gulrot - i skiver	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Kikerter	500	1:2	3	100	70-80
Fennikel	500	/	3	100	15-25
Kålrabi	500	/	3	100	20-30
Rødbeter - hele	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Sikori	500	/	3	100	15-20
Rosenkål	500	/	3	100	15-25
Asparges	500	/	3	100	15-25
Spinat	500	/	3	100	5-10
Bladbete	500	/	3	100	15-20
Blandete grønnsaker	1000	/	3	100	20-30
Hodekål	500	/	3	100	30-40
Kinakål	500	/	3	100	25-35
Aubergine	500	/	3	100	15-20
Squash	500	/	3	100	10-15
Poteter, hele	500	/	3	100	30-40
Poteter, i skiver	500	/	3	100	25-35

Pasta/ris/kornprodukter

Type mat	Vekt (g)	Forhold mat: væske	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Hvit ris	200	1:2	3	100	25-35
Brun ris	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Oppskrift	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Fullkornpasta	200	1:2	3	100	15-25
Hirse	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Melboller	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desserter

Type mat	Vekt (g)	Forhold mat: væske	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Smelte sjokolade *	200	/	3	50	20-30
Legge gelatin i vann/løse opp gelatin *	1 pakke	/	3	50	15-20
Risengrynsgrøt	Oppskrift	1:4	3	100	30-40
Gjærdeig	Oppskrift	/	3	40	25-35
Crème caramel	Oppskrift	/	3	100	40-50

Eggeretter



Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Bløtkokte egg	200	3	100	10-15
Hardkokte egg	200	3	100	15-20
Posjerte egg	200	3	100	13-17
Eggerøre	200	3	100	10-15
Omelett med bacon	Oppskrift	3	100	15-20

Frukt

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Epleskiver	500	3	100	5-15
Aprikoskiver	500	3	100	5-15
Kirsebær	500	3	100	10-15
Stikkelsbær	500	3	100	5-15
Pærer - stykker	500	3	100	5-15
Plommer	500	3	100	5-15
Rabarbra	500	3	100	5-15
Nektariner	500	3	100	5-10

Tining

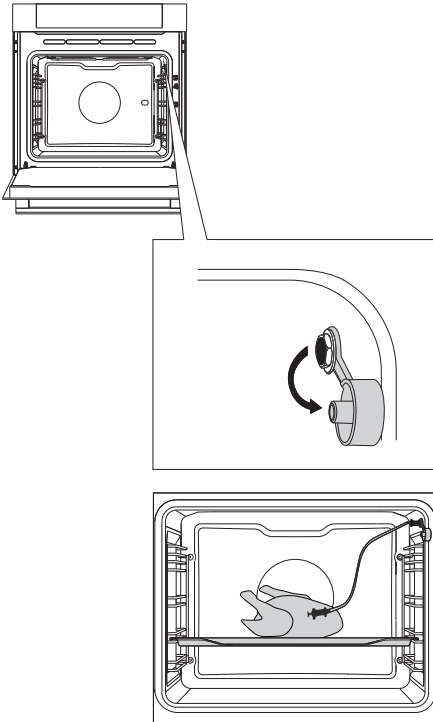
Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tinetid (min)
Frosset kjøtt	1000	2	50	45-55
Frossen kylling	1500	2	50	55-65
Frossen fisk, 200 g / stykke	1000	3	50	40-50
Frossen frukt	500	3	50	15-25
Frossen ferdigmat	1000	3	60	50-65

 For å tørke innsiden av ovnen setter du varmluft og underelement  på 170 °C i 15 minutter. Når programmet er slutt, lar du døra stå åpen i minst to minutter for å slippe ut dampen og la innsiden av apparatet tørke.

Steking med steketermometer

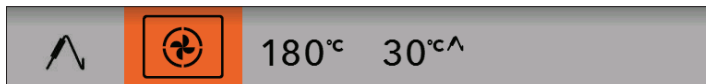
(modellavhengig)

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.)



Velge system (eksempel: varmluft).

Den forhåndsinnstilte temperaturen og steketermometertemperaturen vises. Velg tilberedningssystem og -temperatur og sluttemperatur for retten. 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 lydssignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydssignalet 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 varmeelementet under tilberedningen. Når tilberedningen er ferdig, er steketermometeret svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Før rengjøring må du koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles.

Barn skal ikke utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet uten tilsyn.

Aluminiumsflater

Aluminiumsflater skal rengjøres med ikke-slipende, flytende rengjøringsmidler beregnet på slike materialer.

Ha rengjøringsmiddelet på en fuktig klut, rengjør flaten og skyll med vann.

Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på overflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

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

Frontpaneler av rustfritt stål

(modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpevann) og en myk, ikke-slipende svamp.

For å unngå skade på overflaten må det ikke brukes slipende eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.

Lakkerte overflater og overflater av plast

(modellavhengig)

Bruk aldri slipende rengjøringsmidler og svamper, alkoholbaserte rengjøringsmidler eller ren alkohol til rengjøring av brytere, dørhåndtak, etiketter eller merkeskiltet.

Fjern flekker straks med en myk klut og flytende rengjøringsmiddel. Du kan også bruke rengjøringsmidlene som er laget spesielt for denne typen overflater. Følg i så fall produsentens instruksjoner.



Aluminiumsflater må ikke komme i kontakt med ovnsspray, da dette vil føre til synlig og permanent skade.

VANLIG RENGJØRING AV OVNER

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.

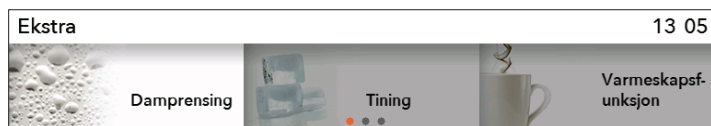
Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

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.

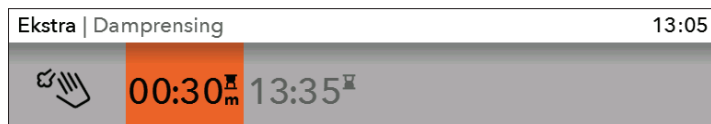
DAMPRENSEPROGRAM (DAMPRENSING)

Før du kjører renseprogrammet, må du fjerne alle store smussflekker og matrester fra ovnsrommet.

Fyll vanntanken med vann, og velg damprenseprogrammet.



I hovedmenyen velger du Ekstra og **Damprensing**. Bekreft innstillingen ved å trykke på BRYTEREN.



Trykk på START-knappen.

Når programmet er ferdig, venter du til ovnen er tilstrekkelig avkjølt slik at du trygt kan tørke av ovnen innvendig.

Når programmet er ferdig, vil flekkene på emaljen i ovnen være myknet opp slik at rengjøringen blir enklere. Fjern flekkene med en fuktig klut.

 Hvis rengjøringsprosessen ikke er vellykket (ved ekstra gjenstridig smuss), gjentar du programmet.



Ikke bruk renseprogrammet før ovnen er helt avkjølt.

RENGJØRE VANNTANKEN

Rengjøringen avhenger av vannets hardhet.

Vannets hardhet	°N	Antall fargede striper på teststrimmelen
Bløtt	0-3dH	4 grønne striper
Litt hardt	3-7dH	1 rød stripe
Middels hardt	7-14dH	2 røde striper
Hardt	14-21dH	3 røde striper
Svært hardt	>21dH	4 røde striper

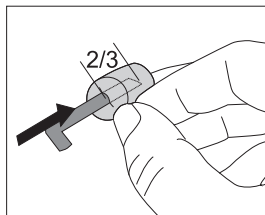
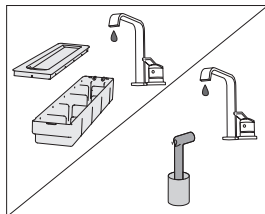
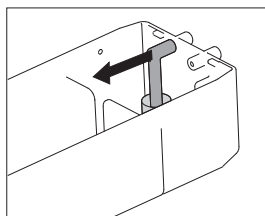
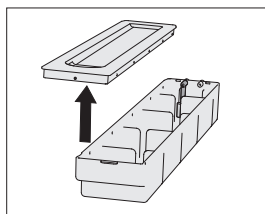
Velg "Ekstra/tilleggsfunksjoner" i hovedmenyen og velg symbolet for Aqua Clean. Bekreft innstillingen ved å trykke på BRYTEREN.

Følgende melding vises på displayet: **"Kjør avkalkingsprogram."** Meldingene på displayet leder deg gjennom avkalkingsprosedyren.

1. Ha avkalkingsmiddelet i vanntanken.
2. Avkalking pågår.
3. Avkalkingsprogram ferdig. Hell ut væsken, skyll tanken og ha oppi friskt vann til skylleprogrammet.
4. Skylling ferdig. Rengjør tanken og tørk av ovnen.
Rengjør også skumfilteret (se kapitlet RENGJØRE SKUMFILTERET)

RENGJØRE SKUMFILTERET

💡 Hver gang du rengjør vanntanken eller avkalker apparatet, må du også rengjøre skumfilteret.



1 Ta av lokket på vanntanken.

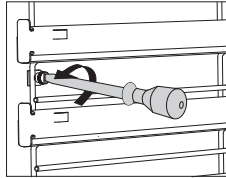
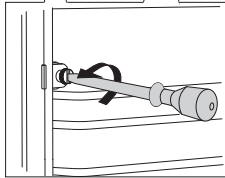
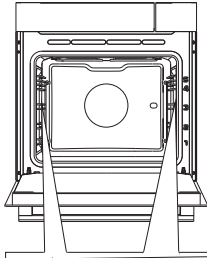
2 Fjern inntaksrøret fra rørbindingen.

3 Rengjør inntaksrøret med skumfilteret under rennende vann. Skyll skumfilteret helt til alle synlige urenheter er borte. Da er du sikker på at apparatet virker som det skal og tar vare på den friske smaken og duften av maten.

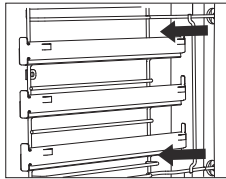
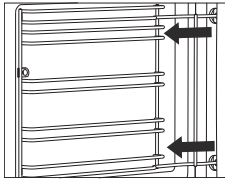
💡 Hvis skumfilteret har løsnet fra inntaksrøret, må du sette det tilbake på plass ved å stikke røret inn to tredeler av skumfilterets lengde.

FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen.

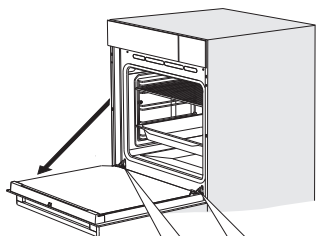


2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.

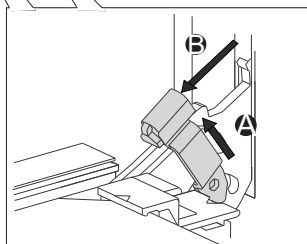


Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.

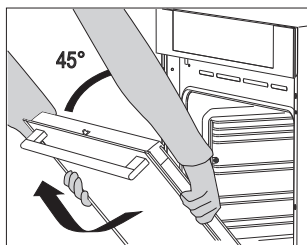
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA




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



2 Løft de to festene litt opp og trekk dem mot deg.



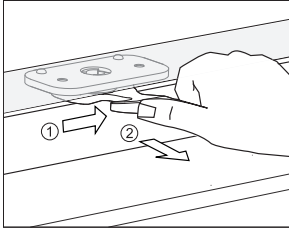
3 Lukk døra langsomt til 45-graders vinkel (i forhold til helt lukket dør); deretter løfter du opp døra og trekker den ut.

 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)



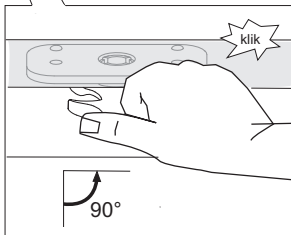
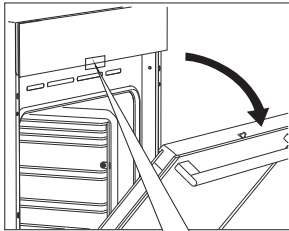
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

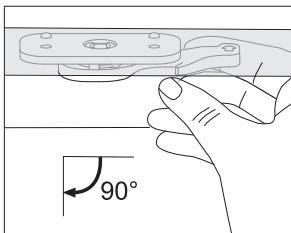
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **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)

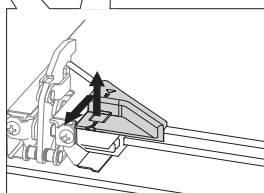
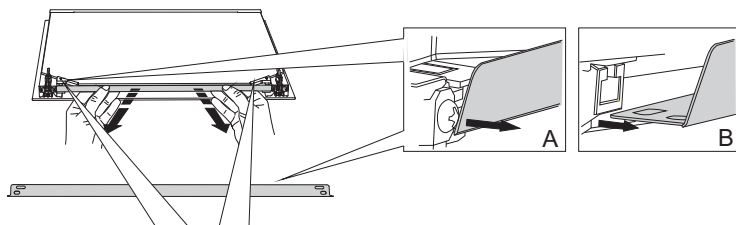
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



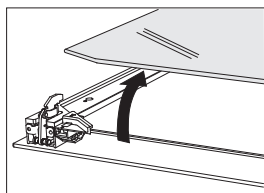
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA (modellavhengig)

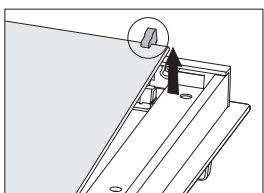
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må døra fjernes først. Ta av ovnsdøren (se kapitlet TA UT OG SETTE PÅ PLESS OVNSDØRA).




- 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. Gummipakningene på glassruten må også fjernes.

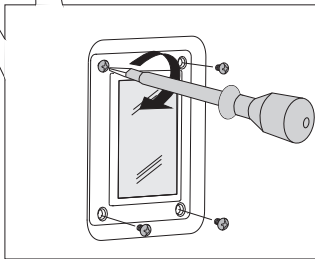
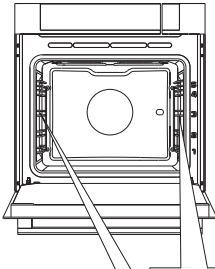
 Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlape hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

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

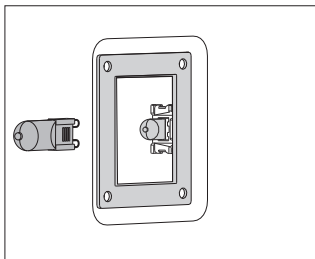
Bruk en stjerneskrutrekker.

(halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



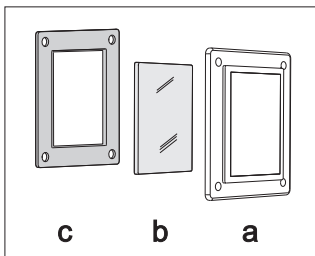
1 Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekslet og ta det av.


 Vær forsiktig så du ikke skader emaljen.



2 Fjern halogenpæren.

 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.



 Det er en pakning på dekslet som ikke skal fjernes. Ikke la pakningen løsne fra dekslet. Pakningen må passe riktig inn i veggen i ovnsrommet.

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.
Vannet pumpes ikke inn i dampsystemet.	Sjekk vannivået i vanntanken. For lite vann i vanntanken Kontroller at rørene på baksiden av vanntanken ikke er tilstoppet.

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.

gorenje+



721705