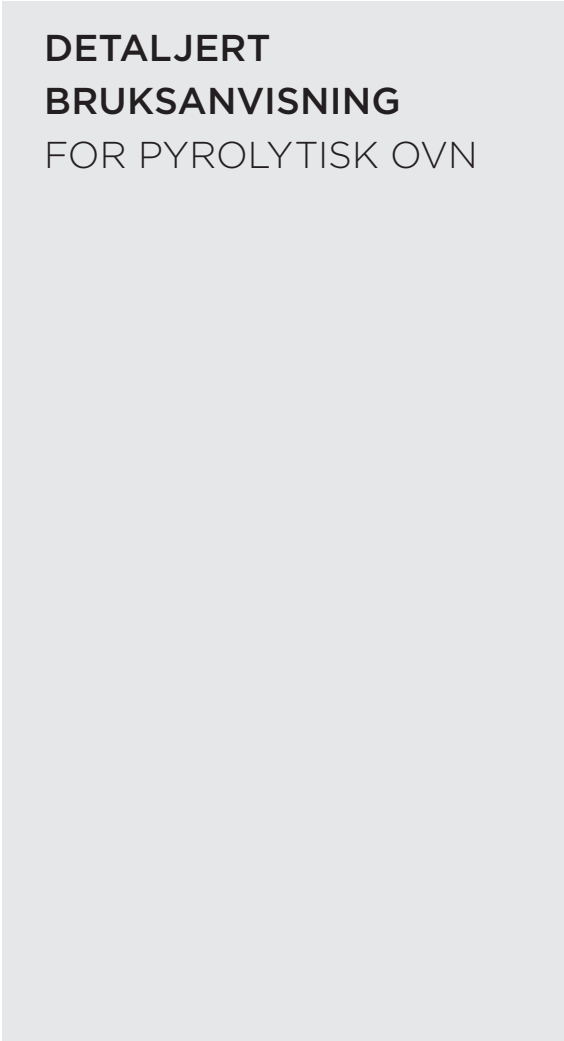

gorenje⁺

**DETALJERT
BRUKSANVISNING
FOR PYROLYTISK OVN**



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

INNHOOLD

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 7 Før ovnen kobles til:	ADVARSLER
8 PYROLYTISK OVN 11 Informasjon om apparatet - merkeskilt 12 Kontrollpanel	INNLEDNING
14 FØR FØRSTE GANGS BRUK 15 FØRSTE GANGS BRUK	FØRSTE KLARGJØRING AV APPARATET
16 VELGE HOVEDMENYENE FOR TILBEREDNING OG INNSTILLINGER 17 A) Tilberedning ut fra mattype 19 B) Tilberedning ut fra driftsmodus 25 C) Lagre ditt eget program (my mode) 26 STARTE TILBEREDNING 26 TILBEREDNING SLUTT OG UTKØBLING AV OVNE 27 VELGE TILLEGGSFUNKSJONER 29 VELGE GENERELLE INNSTILLINGER 31 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	INNSTILLINGER OG TILBEREDNING
46 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 47 Vanlig rengjøring av ovnen 48 Automatisk rengjøring av ovnen - 48 Pyrolyse 50 Aqua clean rensesprogram 51 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 52 Ta ut og sette inn ovnsdøra 55 Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra 56 Skifte lyspære	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
57 FEILSØKINGSTABELL 58 KASSERING	PROBLEMLØSING

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



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

Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold små barn på trygg avstand.

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

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

ADVARSEL: Slå alltid av apparatet før du skifter lyspære. Fare for elektrisk støt!

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

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

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

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

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare.

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

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

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

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

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

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

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

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Sikker bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring

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

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

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

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

Ikke sett noe rett på ovnsbunnen.

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

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

Ikke prøv å åpne ovnsdøren mens den automatiske rensesprosessen pågår.

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

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

Ikke rør noen metalldele på apparatet under den automatiske rensesprosessen!

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

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



Forsiktig - varm overflate under pyrolytisk rensing.

FØR OVNE KOBLES TIL:

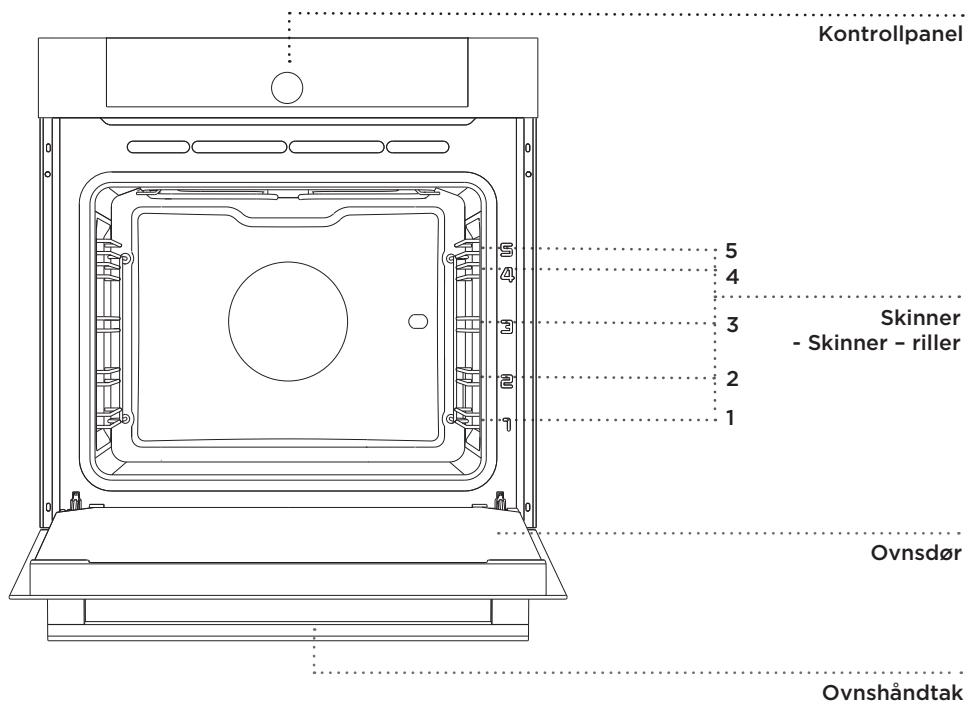


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

PYROLYTISK OVN

(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

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

KJØLEVIFTE

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

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

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

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (Modellavhengig)



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



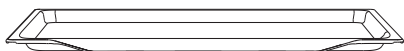
GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



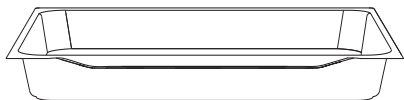
RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



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



STEKEBRETTE er kun beregnet på steking av kaker.



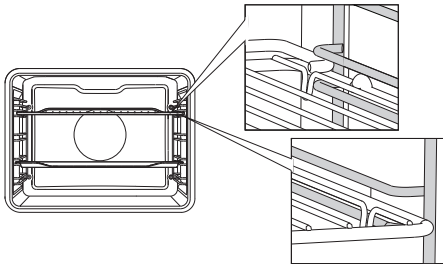
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



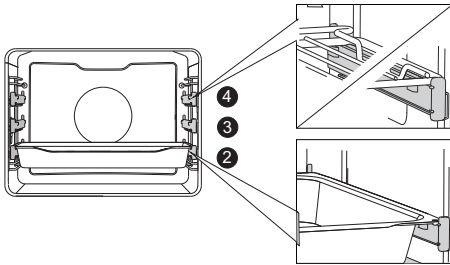
Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne. Vedno vstavite v rego vodila, ki jo določata žična profila.




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

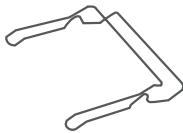


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.

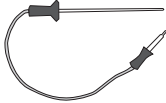


Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

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



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



Steketermometer

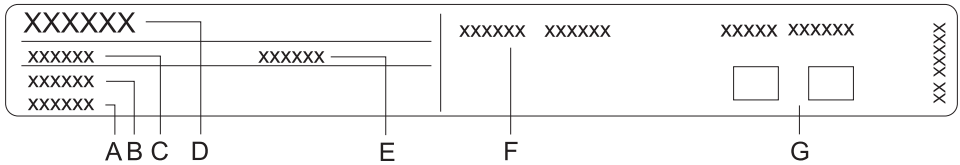


ROTISSERI brukes til steking av kjøtt. Settet består av rotisseriholder, rotisseri med skruer og et avtakbart håndtak.



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

INFORMASJON OM APPARATET - MERKESKILT (MODELLAVHENGIG)

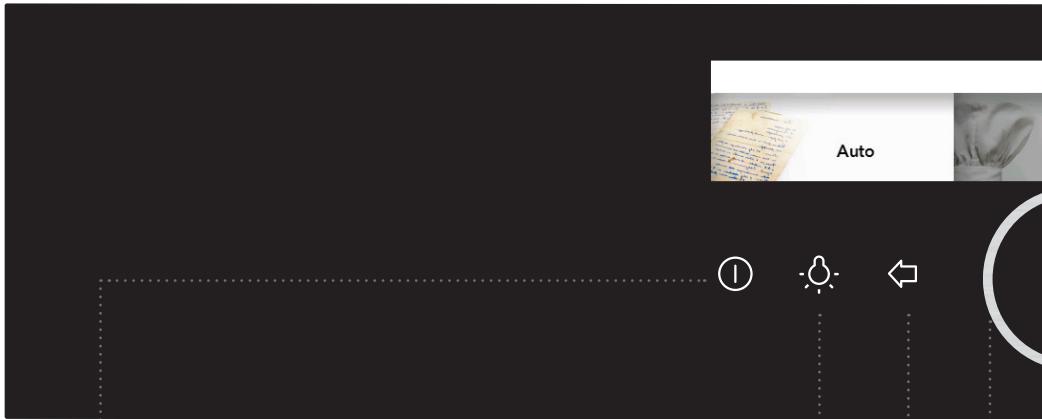


- A Serienummer
- B Kode
- C Type
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

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

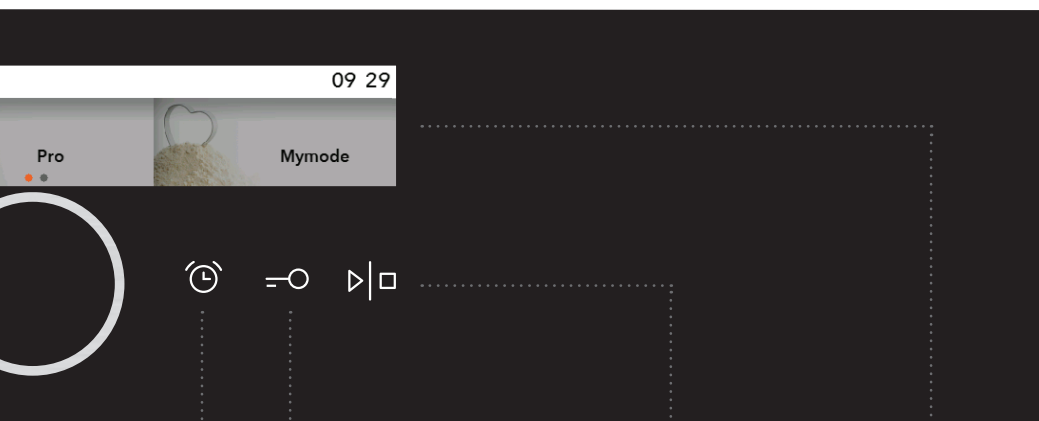
4 BRYTER FOR
VALG OG BE-
KREFTELSE

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 hoved-
menyen.

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.

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.

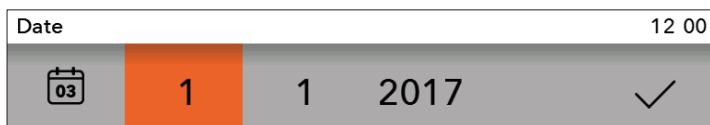


Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



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).

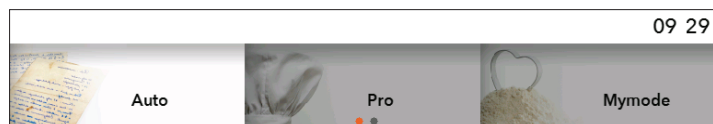
Etter noen minutter uten aktivitet skifter apparatet til hvilemodus.

ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

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

VELGE HOVEDMENYENE FOR TILBEREDNING OG INNSTILLINGER

Du kan styre tilberedningen på flere forskjellige måter:



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) My mode

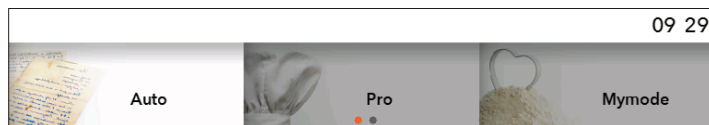
Med denne funksjonen kan du tilberede retter etter eget ønske, og hver gang bruke de samme trinnene og innstillingene. Du kan lagre innstillingene i ovnens minne og hente dem frem neste gang du vil bruke dem.

A) TILBEREDNING UT FRA MATTYPE

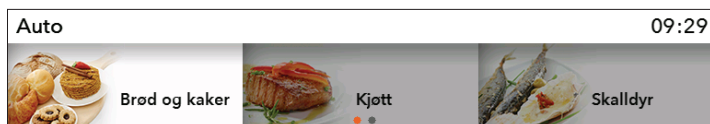
(Automatisk modus - Auto)



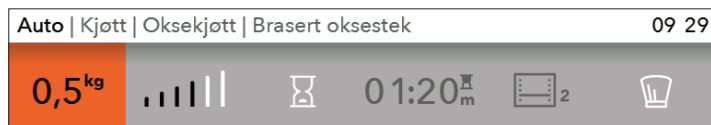
Bekreft hver innstilling ved å trykke på BRYTEREN.



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 2 3 4 5 6


- 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."**

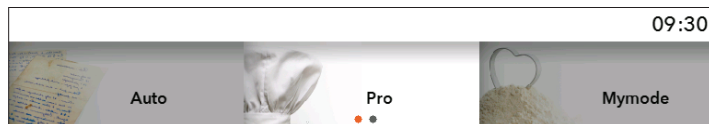
Åpne døra og sett inn maten. Programmet fortsetter tilberedningen med de valgte innstillingene.



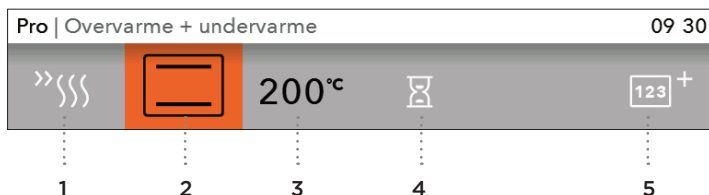
Funksjonene forvarming og utsatt start kan ikke brukes samtidig.

B) TILBEREDNING UT FRA DRIFTSMODUS (Profesjonell modus (Pro))

 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)

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 - 300
	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten.	150	30 - 235
	UNDERVARME Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	160	30 - 235
	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.	240	30 - 275
	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.	240	30 - 275
	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 - 275
	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 - 275
	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 - 275
	ECO-VARMLUFT ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	180	120 - 275

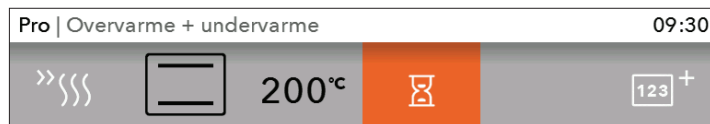
SYS-TEM	BESKRIVELSE	FORHÅND-SINNSTILT TEM- PERATUR (°C)	MIN-MAKS- TEMPERATUR (°C)
OVNSSYSTEMER			
	UNDERVARME + VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves lang- somt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180	30 - 230
	GRILLING I den automatiske stekemodusen/-systemet er over- elementet i funksjon sammen med grillelementet og varmluftselementet. Dette systemet brukes til steking av alle typer kjøtt.	180	30 - 240

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.

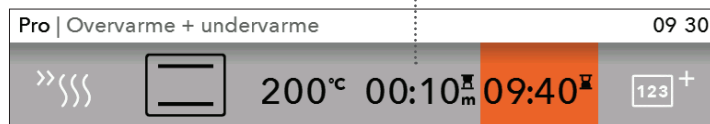
Berør knappen **START/STOP** for å starte tilberedningen.
På displayet vises alle de valgte innstillingene.

 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.



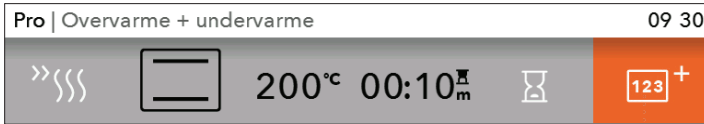
Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du hører et kort lydsignal og menyen Avslutt vil vises på displayet.

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.



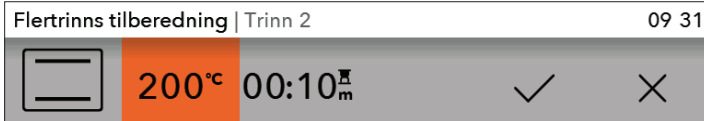
I grunninnstillingen Profesjonell modus (**Pro**) kan du velge **Flertrinns tilberedning**. Bekreft valget ved å trykke på BRYTEREN.



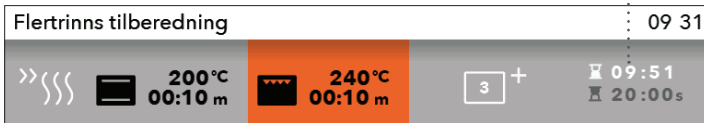
Velg: Trinn 1, Trinn 2, Trinn 3
Bekreft innstillingene ved å trykke på BRYTEREN.



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.

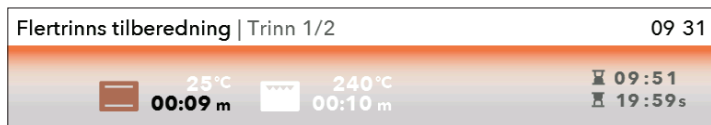



Samlet tilberedningstid - slutt

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.

C) LAGRE DITT EGET PROGRAM (MY MODE)

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

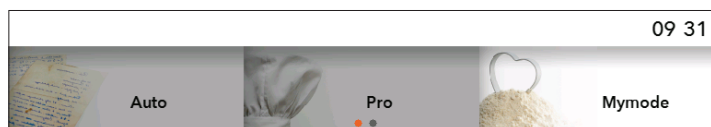


Drei BRYTEREN og velg **My mode** i hovedmenyen.

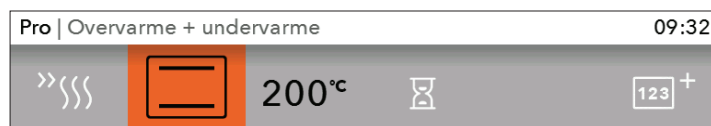
 Du kan lagre inntil 12 oppskrifter i minnet.



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

Før du begynner tilberedningen, blinker START/STOP-knappen.

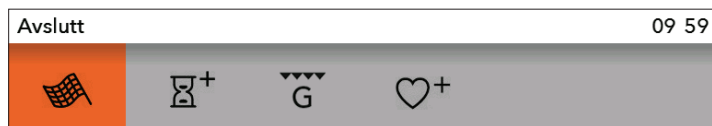
Start tilberedningsprosessen ved å berøre START/STOP-knappen kort. Hvis du vil endre de gjeldende innstillingene under tilberedningen, dreier du på BRYTEREN og velger innstillingen eller verdien. Bekreft valget.



 Hvis døra åpnes under tilberedningsprosessen, stopper tilberedningen og starter igjen når døra lukkes. Dette må gjøres innen 3 minutter, ellers avsluttes tilberedningsprosessen og ordet Slutt vises på displayet.

TILBEREDNING SLUTT OG UTKOBLING AV OVNEN

Du kan avslutte tilberedningsprosessen ved å berøre START/STOP-knappen.



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.

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).

Rengjøring / Aqua Clean

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

Bruk denne funksjonen til å holde ønskede retter ved ønsket temperatur.

Ved å velge symbolet kan du stille 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.

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.

Avslutt

13 44

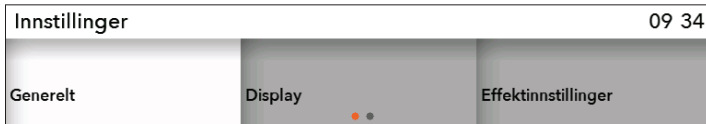


Drei BRYTEREN for å vise menyen **Avslutt** med visning av symboler.

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

Effektnivå for tilberedning i standardprogram.

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.

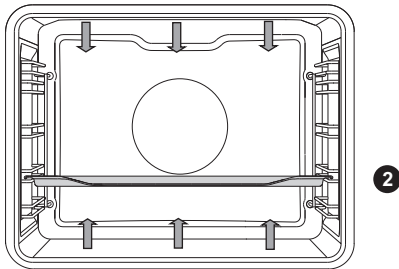
Slå av ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

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.

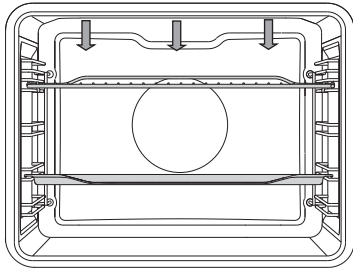
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Grønnsakgrateng	2	190 - 210	35 - 45
Sufflé	2	170 - 190	40 - 50
Rundstykker *	3	190 - 210	20 - 30
Hvitt brød, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Bokhvetebrød, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Helkornbrød, 1 kg *	3	180 - 190	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 steking.
Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> • Øk temperaturen og forleng steketiden.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

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: 240 °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	240	20 - 25
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	240	25 - 30
Koteletter	280 g/stykke	4	240	30 - 35
Grillpølser	70 g/stykke	4	240	20 - 25
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	240	5 - 10
Enkle smørbrød	/	4	240	5 - 10

Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	4	240	10 - 15
Biff, gjennomstekt	180 g/stykke	4	240	15 - 20
Svinenakkefilet	150 g/stykke	4	240	15 - 20
Koteletter	280 g/stykke	4	240	20 - 25
Kalvefilet	140 g/stykke	4	240	15 - 20
Grillpølser	70 g/stykke	4	240	10 - 20
Boksekjøtt (postei)	150 g/stykke	4	240	15 - 20
FISK				
Laksebiffer/fileter	200 g/stykke	4	240	15 - 20
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	240	1 - 4
Enkle smørbrød	/	4	240	2 - 5

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

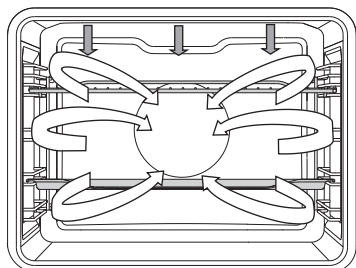
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



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

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

STOR GRILL + VIFTE

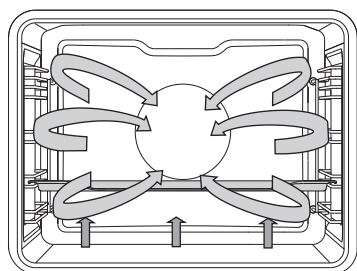


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(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



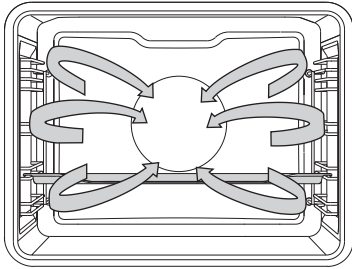
2

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

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

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

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.

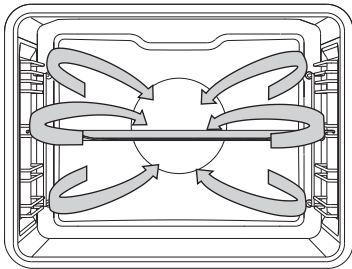
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	2	150 - 160	30 - 40
Smuldrekake	3	160 - 170	25 - 35
Plumkake	2	150 - 160	30 - 40
Rullekake *	3	160 - 170	15 - 25
Fruktkake, mørdeig	2	160 - 170	50 - 70
Challah (flettet brød)	2	160 - 170	35 - 50
Eplestrudel	3	170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



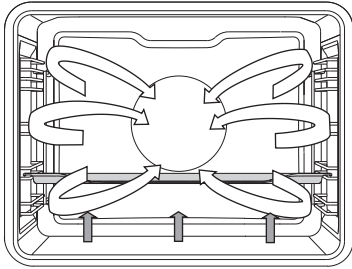
Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt kjøttet, grønnsaken eller kaken.

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

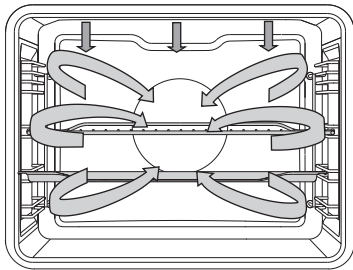
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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.

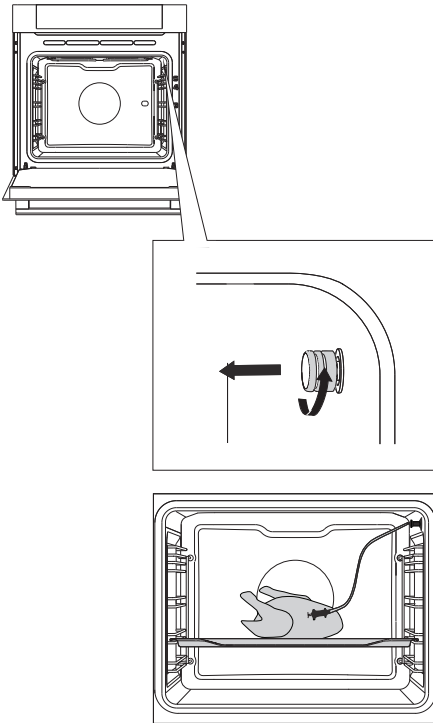
Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kjernetemperatur (°C)
KJØTT					
Oksekjøtt - indrefilet	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Kylling, hel	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Kalkun	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Svinestek	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Kjøttpudding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

Steking med steketermometer

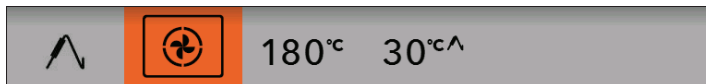
(modellavhengig)

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 metalldekelet (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 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.

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 rengjøringsmiddel 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 OVNEN

Du kan bruke standard rengjøringsprosedyre for å fjerne gjenstridig smuss i ovnen (rengjøringsmiddel eller ovnsspray). 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 langpannen 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.

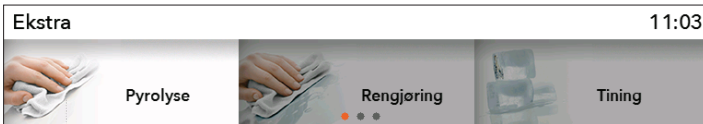
AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN - PYROLYSE

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.

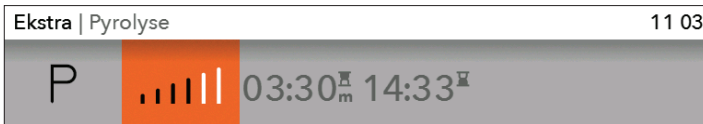
Under pyrolysen kan mat- og fettrester ta fyr. Derfor må synlig skitt og matrester fjernes fra ovnsrommet før du starter programmet.



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



I hovedmenyen velger du Ekstra og **Pyrolyse**. Bekreft valget ved å trykke på BRYTEREN.

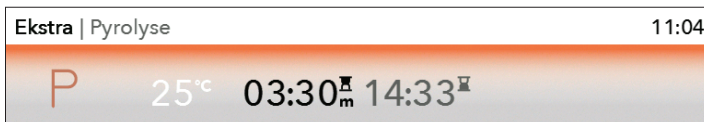


Velg ønsket renskraftnivå.

Modellavhengig: Du kan velge mellom tre renskraftnivåer. Jo mer gjenstridig skitten er, jo høyere renskraftnivå bør du velge.



Bare renskraftnivået kan velges. Tiden er fastsatt og avhenger av valgt renskraftnivå.



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

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



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

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

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

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

RENGJØRE STEKEBRETT OG LANGPANNE I OVNEN:



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

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



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

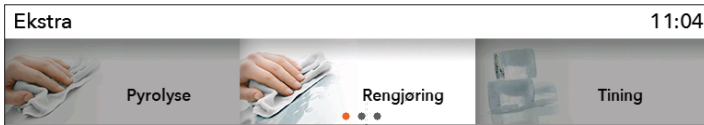


Når du bruker det pyrolytiske rensprogrammet til å rengjøre stekebrett og langpanne, er ovnsrommet kanskje ikke helt rent når programmet er ferdig.

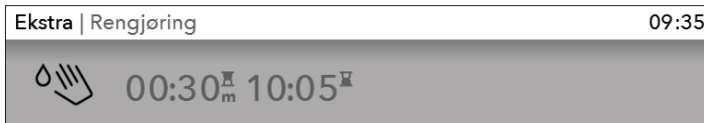
AQUA CLEAN RENSEPROGRAM

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

Hell 0,6 liter vann i en langpanne, og sett langpannen inn i ovnen på 2. rille. Velg ovnens renseprogram.



I hovedmenyen velger du **Ekstra** og **Rengjøring**. 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.

Programmet varer i 30 minutter. Når det er ferdig, vil flekkene på emaljen i ovnen være bløtgjort slik at rengjøringen blir enklere. Fjern flekkene med en fuktig klut.

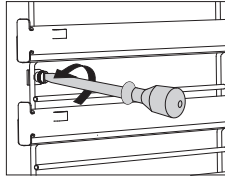
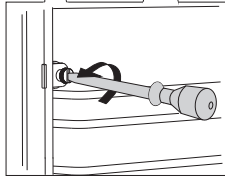
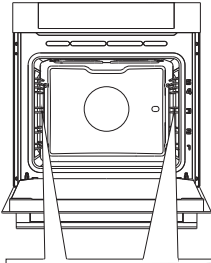
💡 Hvis rengjøringsprosessen ikke var vellykket (ved ekstra gjenstridig smuss), gjentar du programmet.



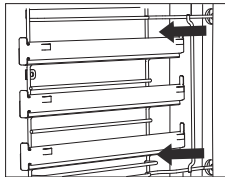
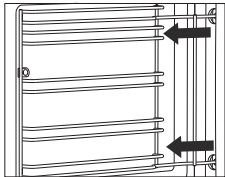
Ikke bruk renseprogrammet før ovnen er helt avkjølt.

FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen.

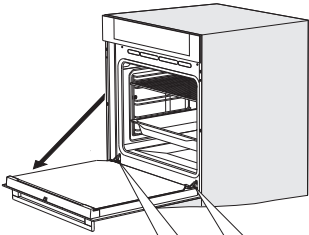


2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.

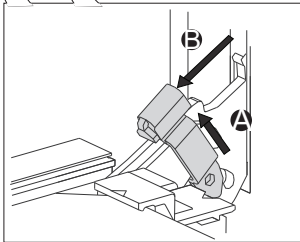


Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.

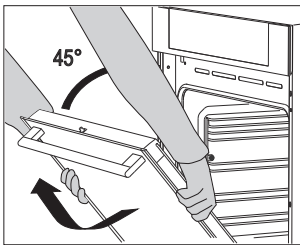
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA




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



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



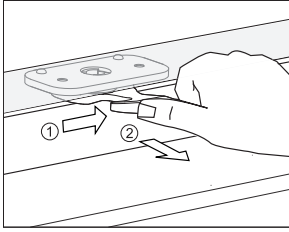
3 Lukk døra langsomt til 45-graders vinkel (i forhold til helt lukket dør); deretter løfter du opp døra og trekker den ut.

 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)



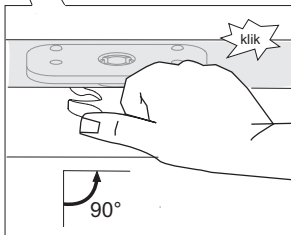
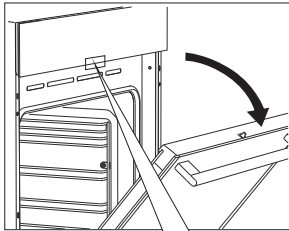
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

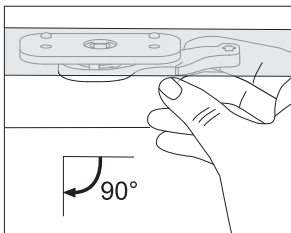
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **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)

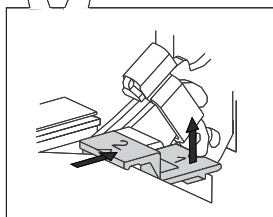
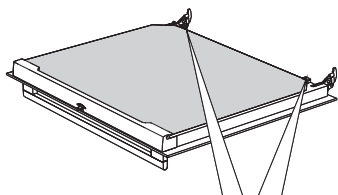
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



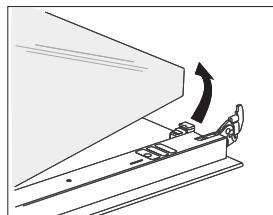
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA

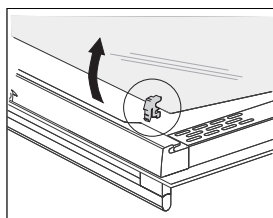
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må døra fjernes først. Ta av ovnsdøren (se kapitlet TA UT OG SETTE PÅ PLESS OVNSDØRA).



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.

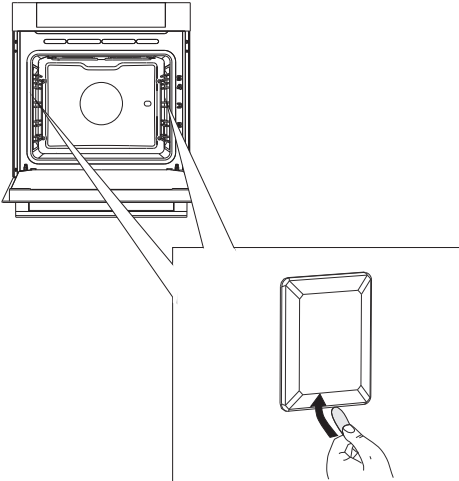


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

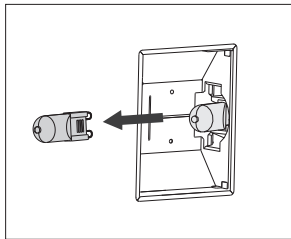
Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne rist og skinner.

Bruk en stjerneskrutrekker.
(halogenpære: G9, 230 V, 25 W)




- 1** Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekselet og ta det av.

MERK! Vær forsiktig så du ikke skader emaljen.



- 2** Fjern halogenpæren.

 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

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

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



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

KASSERING



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

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

gorenje⁺



727977