

NO

**DETALJERT  
BRUKSANVISNING**  
FOR ELEKTRISK OVN

**Simplicity**  
COLLECTION

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

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

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

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

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

# INNHold

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</b><br>5 Før ovnen kobles til<br>.....<br><b>6 ELEKTRISK OVN</b><br>9 Informasjon om apparatet - merkeskilt (modellavhengig)<br>10 Kontrollpanel   | <b>INNLEDNING</b>                |
| <b>11 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG</b><br>.....<br><b>12 SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG</b><br>12 Stille inn klokken   | <b>FØR FØRSTE GANGS BRUK</b>     |
| <b>13 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)</b><br>13 Trinn 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM<br>16 Trinn 2: VELGE INNSTILLINGER<br>17 Trinn 3: KLOKKEFUNKSJONER<br>19 Trinn 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA<br>21 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN<br>21 Trinn 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN<br>.....<br><b>22 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE</b> | <b>TILBEREDNINGSTRINN</b>        |
| <b>38 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b><br>39 Vanlig rengjøring av ovnen<br>40 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen<br>41 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopkinnene<br>42 Installere de katalytiske innleggene<br>43 Ta ut og sette inn ovnsdøra<br>46 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren<br>47 Skifte lypære                                 | <b>VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b> |
| <b>48 FEILSØKINGSTABELL</b>   | <b>FEILSØKING</b>                |
| <b>49 KASSERING</b>   | <b>ANNET</b>                     |

# VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

---



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

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

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

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

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

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

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

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

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

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

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

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

**Apparatet er beregnet til husholdningsbruk.** Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjøledyr 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.

Eventuelle fargenyanseskjeller mellom ulike apparater eller komponenter innenfor én og samme designserie kan ha ulike årsaker, for eksempel forskjellige bakgrunnsfarger, materialer eller rombelysning eller at apparatene betraktes fra ulike vinkler.

## FØR OVNE KOBLES TIL:

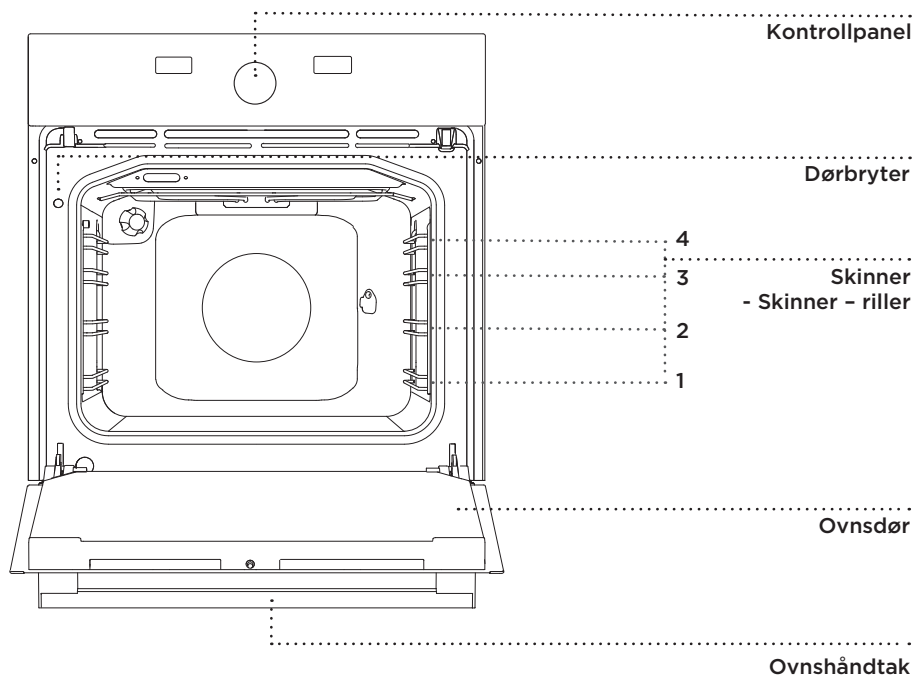


**Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.**

# ELEKTRISK OVN

## (BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

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



## KONTROLLAMPE

**Når en funksjon velges**, lyser skiven på den valgte bryteren. Disse apparatene har ikke noen gul lampe (gjelder bare enkelte modeller).

**Ovnsløst tennes** automatisk når du har valgt tilberedningssystem.

## SKINNER

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

## UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

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

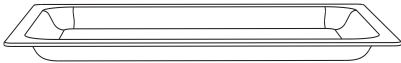
## OVNSDØRBRYTER

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

## KJØLEVIFTE

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

## OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (Modellavhengig)



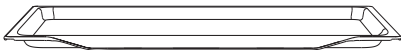
**GLASSFORMEN** brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



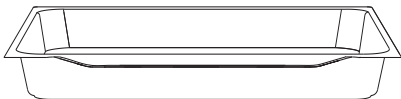
**RISTEN** brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



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



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



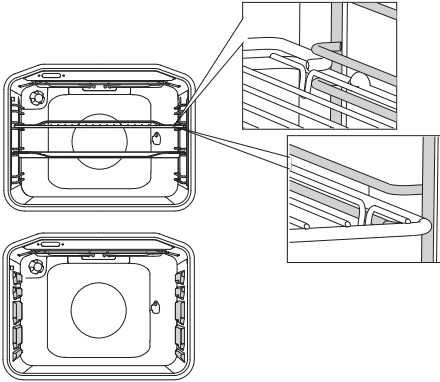
**LANGPANNEN** brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



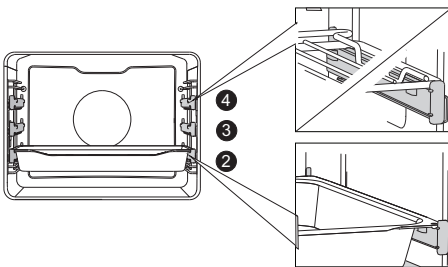
Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.




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

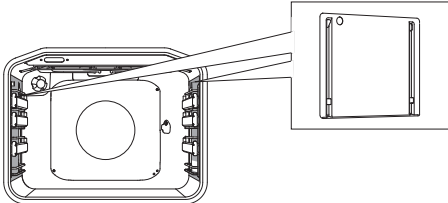


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.

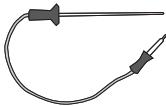


Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

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



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



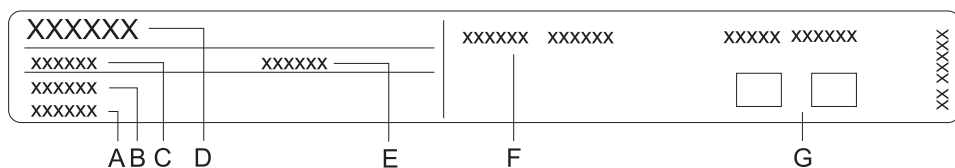
Steketermometer for steking av større stykker kjøtt.



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



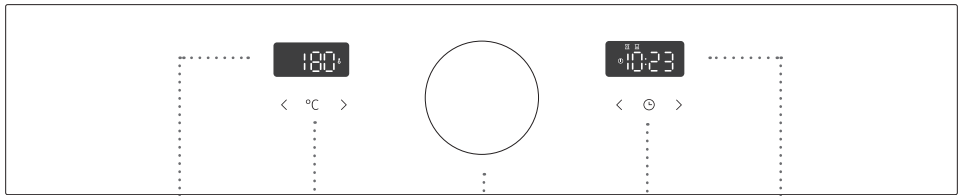
# INFORMASJON OM APPARATET - MERKESKILT (MODELLAVHENGIG)



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

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

# KONTROLLPANEL



## 1 TEMPERATUR- VISNING

## 2 TEMPERA- TURKNAPP

< Knapp for å redu-  
sere en verdi

> Knapp for å øke  
en verdi

## 3 VALGBRYTER FOR TILBERE- DNINGSSYSTEM

## 4 KLOKKEDIS- PLAY MED TIDSINNSTILLINGS- FUNKSJON

## 5 KNAPP FOR KLOKKE- OG TIDSINNSTILLIN- GER

< og > innstillings-  
knapper

# FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

---

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

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

**Før du tar ovnen i bruk**, varmer du den opp 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.

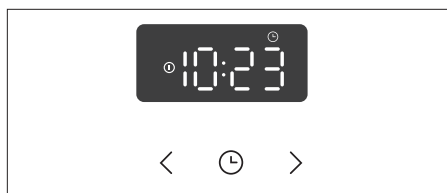
# SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG

---

## STILLE INN KLOKKEN

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrudd blinker 12:00 på displayet, og symbolet ☹ lyser.

Still inn gjeldende klokkeslett.



**1** Berør knappene < eller > for å stille inn klokken. Still først inn minuttene. Bekreft innstillingen med knappen ☹. Still deretter inn timene. Etter tre sekunder lagres innstillingene.

💡 Ovnens virker selv om klokken ikke er stilt inn. Men da er klokkefunksjonene ikke tilgjengelige (se kapitlet STILLE INN KLOKKEFUNKSJONER).

## ENDRE KLOKKEINNSTILLING

Klokken (klokkeslettet) kan stilles inn på alle systemene unntatt hurtig forvarming. Berør KLOKKE-knappen og hold den inne i 5 sekunder til symbolet ☹ vises på displayet.

💡 Klokken kan også stilles inn når timerfunksjonen er aktiv; men innstilling av klokken vil da tilbakestille timerinnstillingene.

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

# TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)

## TRINN 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM



Drei bryteren (venstre og høyre) for å velge ønsket tilberedningssystem eller mattype. Det valgte tilberedningssystemet lyser. Forhåndsinnstilt temperatur og driftstid som kan endres, vises på displayet (venstre og høyre).



Innstillinger kan også endres under tilberedningen.

| SYSTEM                       | BESKRIVELSE  | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) |
|------------------------------|--|---------------------------|
| <b>TILBEREDNINGSSYSTEMER</b> |  |                           |
|                              | <b>HURTIG FORVARMING</b><br>Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført.  | 180                       |
|                              | <b>OVER- OG UNDERELEMENT</b><br>Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.   | 180                       |
|                              | <b>GRILLING</b><br>Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpøser og til resting av brød.  | 210                       |
|                              | <b>STOR GRILL</b><br>Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pøser og resting av brød. | 230                       |
|                              | <b>GRILLING MED VIFTE</b><br>Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.  | 210                       |
|                              | <b>VARMLUFT OG UNDERELEMENT</b><br>Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.  | 210                       |

| SYSTEM  | BESKRIVELSE   | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---------------------------|
|  | <b>VARMLUFT</b><br>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. | 170                       |
|  | <b>ECO-TILBEREDNING <sup>1)</sup></b><br>I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.   | 180                       |
|  | <b>UNDERELEMENT OG VIFTE</b><br>Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.  | 180                       |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.  | 70                        |
|  | <b>TINING</b><br>Luften sirkulerer uten at noen varmelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.  | 35                        |

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

## TILBEREDNING UT FRA TYPE MAT (Automodus)

| SYMBOL | TYPE MAT/FUNKSJON                       | FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR (°C) | MAKS. MULIG TEMPERATUR (°C) | FORHÅNDSINNSTILT TILBEREDNINGSTID (T/MIN) | MENGDE (KG) | RILLE (NEDENFRA) | ADVARSEL  | FORHÅNDSINNSTILT SYSTEM |
|--------|---|----------------------------------|-----------------------------|---|-------------|------------------|---|-------------------------|
|        | Forvarming                              | 180                              | 275                         | -   | -           | -                | Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat. Den er beregnet på å nå ønsket temperatur raskt.  |                         |
|        | Kjeks, småkaker**                       | 170                              | 275                         | 0:20                                      | 2x0,3       | 2,3              | Tilberedning/steking på stekebrett på to nivåer samtidig.   |                         |
|        | Pizza                                   | 210                              | 275                         | 0:20                                      | 1x0,5       | 2                | Tilberedning/steking på stekebrett  |                         |
|        | Kylling                                 | 210                              | 275                         | 1:00                                      | 1           | 2                | Tilberedning av kylling på rist på andre rille; dryppannen må plasseres på nederste rille."   |                         |
|        | "Koteletter, fisk (større porsjoner)**" | 230                              | 275                         | 0:18                                      | 4x0,2       | 4, 3*            | Tilberedning på rist på 4. eller 3.* rille; dryppannen må plasseres på 2. rille og døren må være lukket. Snu kjøttet etter halve steketiden.  |                         |
|        | Koteletter, fisk* (mindre porsjoner)    | 210                              | 275                         | 0:18                                      | 2x0,2       | 4, 3*            | Tilberedning på rist på 4. eller 3.* rille; dryppannen må plasseres på 2. rille og døren må være lukket. Snu kjøttet etter halve steketiden.  |                         |
|        | Tining                                  | 35                               | -                           | 1:00                                      | -           | 2                | Sett maten på risten, og sett inn dryppbakken på nederste rille.  |                         |
|        | Kaker                                   | 180                              | -                           | 0:30                                      | -           | 2                | Skånsom og jevn tilberedning på ett nivå.   |                         |
|        | Konservering                            | 180                              | 230                         | 0:30                                      | -           | 2                | Egnet til hermetisering/konservering av frukt og grønnsaker."   |                         |
|        | Brød                                    | 180                              | 275                         | 1:00                                      | 1           | 2                | Tilberedning/steking på stekebrett  |                         |
|        | Rengjøring                              | 70                               | 90                          | 0:30                                      | -           | 2                | Hell 0,5 l vann i en langpanne, og sett langpannen inn i ovnen på nederste rille. Etter 30 minutter er matrestene som sitter fast på emaljeflatene, blitt myke og kan fjernes som sitter fast på emaljeplatene, blitt myke og kan fjernes med en fuktig klut. |                         |

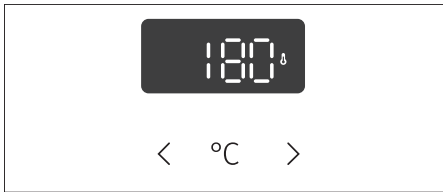
Stjerne (\*) ved siden av mattypen betyr at forvarming er nødvendig. Forhåndsinnstilt tilberedningstid inkluderer ikke tiden som trengs til å varme opp ovnen.

# TRINN 2: VELGE INNSTILLINGER

## JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN

**1** Drei BRYTEREN for å velge TILBEREDNINGSSYSTEM. Den forhåndsinnstilte temperaturen blinker på displayet i 10 sekunder.

**2** Bruk knappene for å velge ønsket verdi. Innstillingen lagres automatisk, eller du kan bekrefte den ved å trykke på knappen °C.



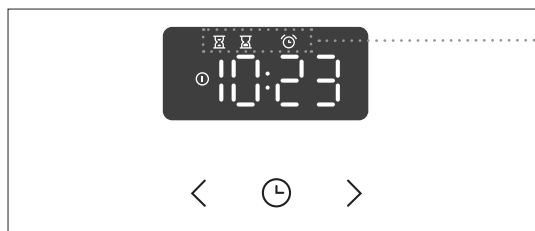


## TRINN 3: KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør KLOKKE-tasten flere ganger for å velge ønsket klokkefunksjon. Symbolet for den valgte klokkefunksjonen lyser, og den innstillbare sluttiden for tilberedning blinker på displayet.

Når tilberedningssystem, temperatur og tidsinnstilling er valgt, aktiverer du tilberedningsprosessen.



Display for klokkefunksjoner



### Still inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Etter et par sekunder bekreftes den innstilte verdien.



### Utsatt start av ovnen

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

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00



Still først inn tiden (tilberedningstid) (f.eks. 2 timer). Berør KLOKKE-knappen to ganger til for å velge TILBEREDNING SLUTT. Sluttid for tilberedning vises på displayet. Still inn tiden for tilberedning slutt (18:00). Ovnen utsetter tilberedningen. Symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



Kjøle- og ovnsviften slås på umiddelbart (avhengig av valgt tilberedningssystem) når du dreier bryteren, uavhengig av eventuelle innstillinger for utsatt start av ovnen.



## Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av driften av ovnen. Berør knappen , symbolet  vises på displayet. Maks. innstilling er 24 timer. Programmet starter automatisk etter noen sekunder. Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.

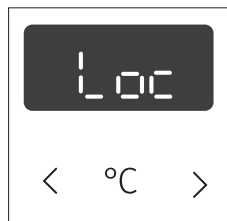


Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). **End** vises på displayet. Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter to minutter opphører lydsignalet automatisk.

Klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0". Enhver klokkefunksjon kan også raskt slettes ved å trykke samtidig på tasten < og > og holde fingeren der en stund.

## TRINN 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/ EKSTRA

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



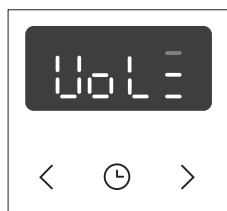
### BARNESIKRING ( 3 sek < og > )

**Loc** vises på displayet i 3 sekunder. Berør knappene igjen og hold i 3 sekunder for å deaktivere barnesikringen.

Hvis barnesikringen er aktivert uten noen klokkefunksjon (bare klokka vises), virker ikke ovnen. Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene.

Når barnesikringen er aktivert, kan systemet endres, men det går ikke an å endre tilleggsfunksjonene. Tilberedningen kan avsluttes ved å dreie valgbyteren til "0".

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



### STILLE INN LYDSIGNALVOLUMET ( 5 sek < )

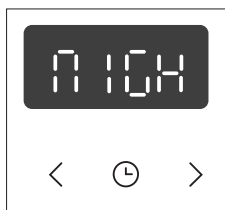
Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises).

Trykk på tasten < og hold fingeren der i fem sekunder. Først vises **Vol** på displayet og deretter to lysende streker. Berør tastene < og > for å velge ett av de tre lydstyrkenivåene (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.



### STILLE INN LYSSTYRKEN PÅ DISPLAYET ( 5 sek > )

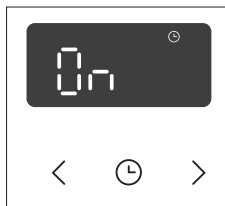
Hold på tasten > i fem sekunder. Først vises **bri** på displayet og deretter to lysende streker. Berør tastene < og > for å justere dimmingen av displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.



## DISPLAY - NATTMODUS

Denne funksjonen dimmer displayet automatisk ved å redusere lysstyrken fra nivå 3 til nivå 2 mellom kl. 20 og kl. 6. Innstillingen kan justeres når valgbryteren for tilberedningsmodus er i posisjonen "0".

For å slå av nattmodus på displayet trykker du samtidig på tastene < og > og holder dem inne i 5 sekunder. **NIGH** vises på displayet. Trykk på tastene < og > for å velge enten **On** eller **Off**. Etter 10 sekunder lagres innstillingen automatisk.



## STANDBY

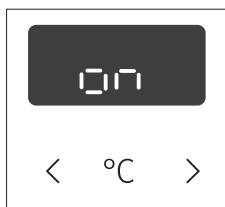
Denne funksjonen slår klokkesdisplayet automatisk på eller av. Innstillingen kan justeres når valgbryteren for tilberedningsmodus er i posisjonen "0".

For å slå av klokkesdisplayet trykker du samtidig på tastene < og Ⓞ og holder dem inne i 5 sekunder. Trykk på tastene < og > for å velge enten **On** eller **Off**. Etter 10 sekunder lagres innstillingen automatisk.



## OVNSLYS

Ovnslyset tennes automatisk hver gang du velger et tilberedningssystem.



## ADAPTIV FUNKSJON

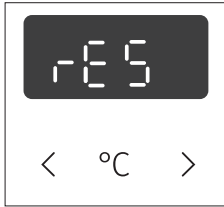
Funksjonen gir mulighet til å justere den innstilte tilberedningstemperaturen og tilberedningstiden. Funksjonen er aktivert som fabrikkstandard, men den kan også deaktiveres.

Når funksjonen er aktivert, vises den mest brukte temperaturen for det valgte systemet og tilberedningstiden.



Innstillinger for de fem siste tilberedningsøktene som varte i minst 1 minutt, tas med i beregningen.

For å deaktivere funksjonen dreier du BRYTEREN til posisjon 0. Trykk inn og hold inne bryteren < i 3 sekunder. **OFF** vises på displayet. Følg samme prosedyre for å aktivere funksjonen. Når funksjonen er aktivert, vises **On** på displayet.



### Tilbakestille den adaptive funksjonen - fabrikkinnstillinger

Drei BRYTEREN til posisjon 0. Trykk på bryteren > og hold den inne i 3 sekunder til **rES** vises på displayet.



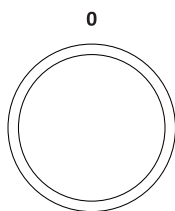
Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.


## TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Etter 10 sekunder, når system, temperatur og tidsinnstilling er valgt, starter ovnen driften. Et lydsignal høres.

## TRINN 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN

Et lydsignal høres når tilberedningen er ferdig. Drei VALGBRYTEREN for TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



 Etter endt tilberedning stopper også alle klokkeinnstillingene og slettes, unntatt kjøkkenklokken. Tidspunktet på dagen (klokkeslett) vises.

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

# BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE

---

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

Informasjonen som vises gjelder for tilberedning på ett nivå.

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

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

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

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

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

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

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

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

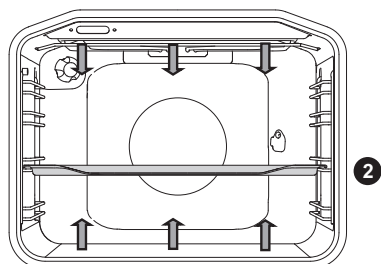
## Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

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





## OVER- OG UNDERELEMENT



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

### Steke kjøtt:

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

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

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

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

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

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

## Steke kaker

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

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

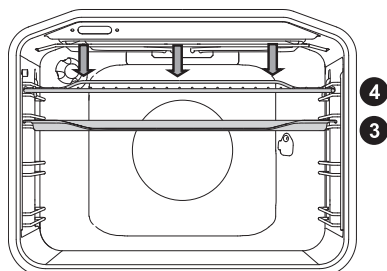
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

## STOR GRILL, GRILLING



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

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

Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

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

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

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

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

### Grilltabell - liten grill

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

## Grilltabell - stor grill

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

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

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

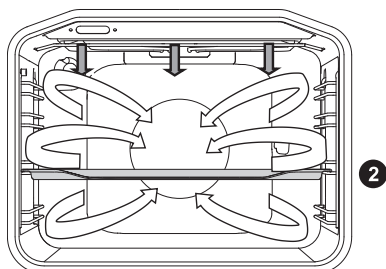


**Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).**

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



## GRILLING MED VIFTE



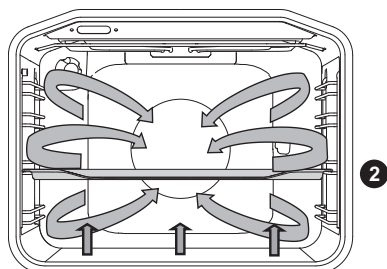
I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

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



## VARMLUFT OG UNDERELEMENT



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

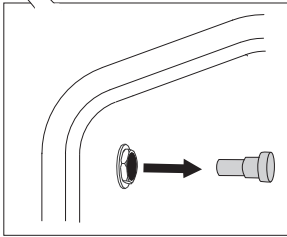
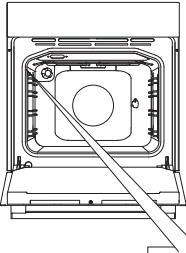
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

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

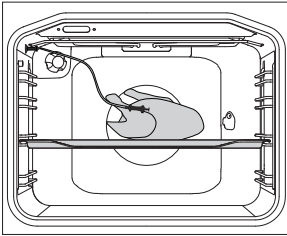
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

## Steking med steketermometer (modellavhengig)

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

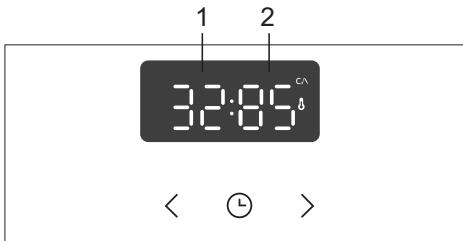


**1** Fjern metalldekselet (kontakten sitter øverst til høyre på veggen i ovnsrommet).



**2** Sett støpslet til steketermometeret i kontakten, og stikk termometeret inn i maten. **Prob.** vises på displayet på høyre side i et par sekunder.

 Hvis noen klokkeinnstillinger er aktivert, vil de bli slettet.



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

- 1 Gjeldende temperatur
- 2 Innstilt temperatur





Under tilberedningen viser displayet gjeldende og innstilt temperatur i ovnen. Temperaturen kan endres underveis. Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, slås ovnen av. **End** vises på displayet. Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt slås lydsignalet av automatisk. Klokken vises på displayet.

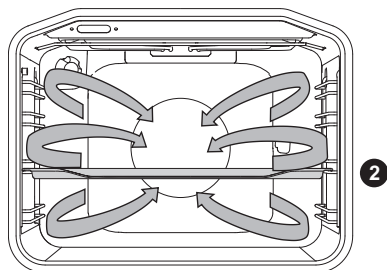
Etter tilberedningen setter du metalldekselet tilbake på plass på kontakten til steketermometeret.



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



## VARMLUFT



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

### Steke kjøtt:

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

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

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

## Steke kaker

Forvarming anbefales.

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

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

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

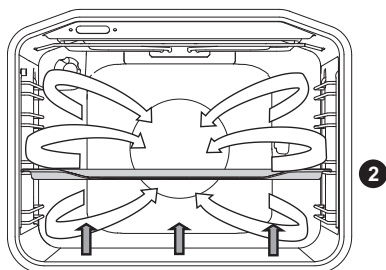
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.



## UNDERELEMENT OG VIFTE



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

## KONSERVERING

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

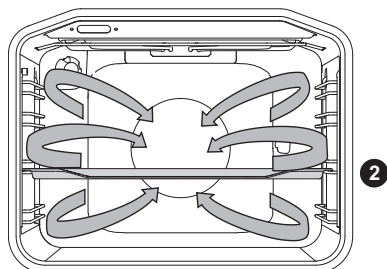
Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

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

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



## ECO-TILBEREDNING



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

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.



## TINING

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

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

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

# VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



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

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

## Aluminiumflater

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

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

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

## Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

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

## Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

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

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

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



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

# VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

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

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

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

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

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

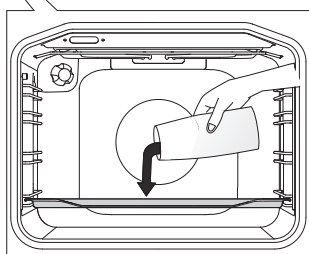


# BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNE

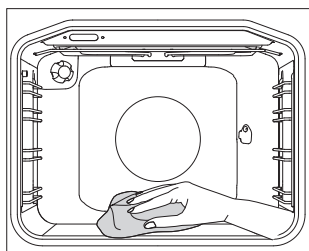


**1** Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 Tiden kan ikke endres.



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



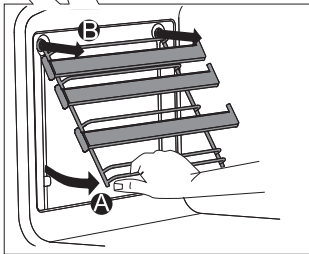
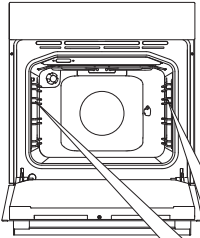
**3** Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeplatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

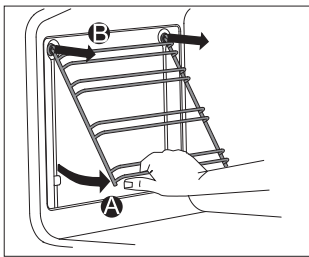
# FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



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

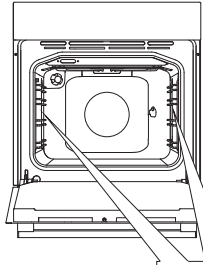
**B** Fjern dem fra åpningene oppe.



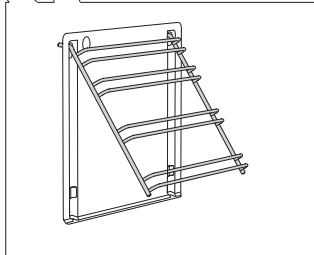
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

# INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

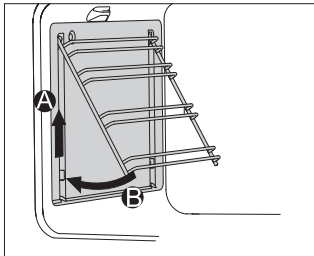
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



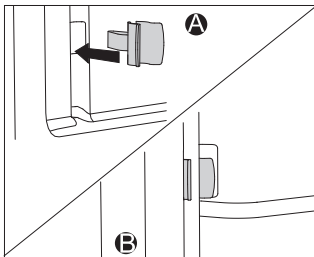
Fjern støtteristene eller de uttrekkbare skinnene.



**1** Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



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



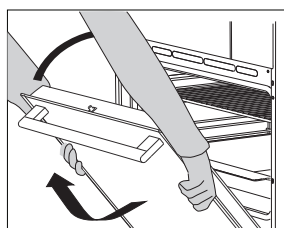
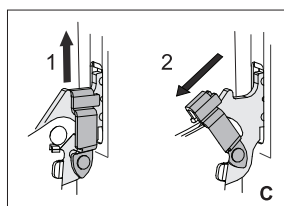
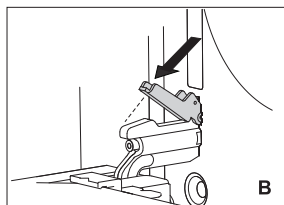
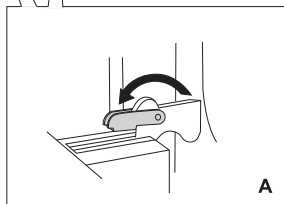
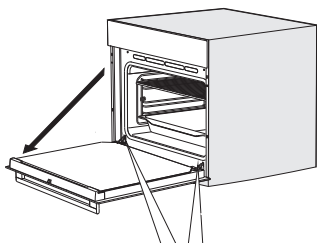
Når du monterer katalytiske innlegg sammen med skinner som kan trekkes helt ut, må du sette den ene enden av de medfølgende smekklåsene inn i åpningene ved bunnen av ovnsrommet og den andre enden inn i skinnene.

Hensikten med smekklåsene er å holde skinnene bedre på plass.



**Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.**

# TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA



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

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

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

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

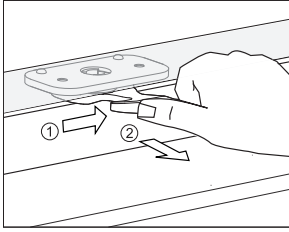
**3** Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

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



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

## DØRLÅS (modellavhengig)



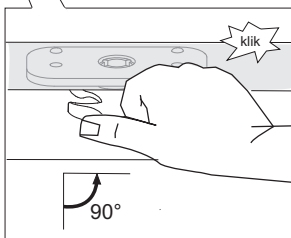
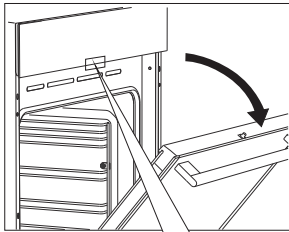
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

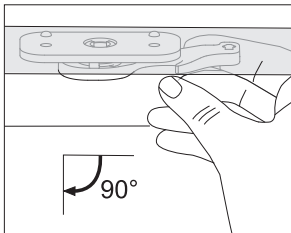
## DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

⚠️ **Ovnen må være helt avkjølt.**

**1** Åpne ovnsdøren.



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



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

## **MYK DØRLUKKING** (odvisno od modela)

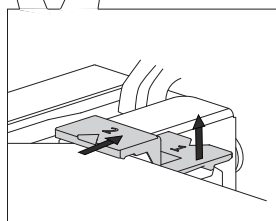
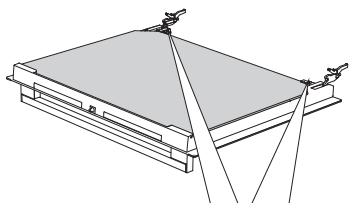
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



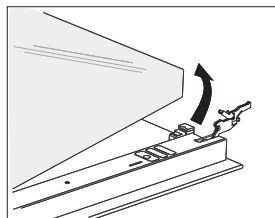
**Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.**

# TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

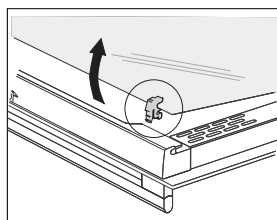
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



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



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



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

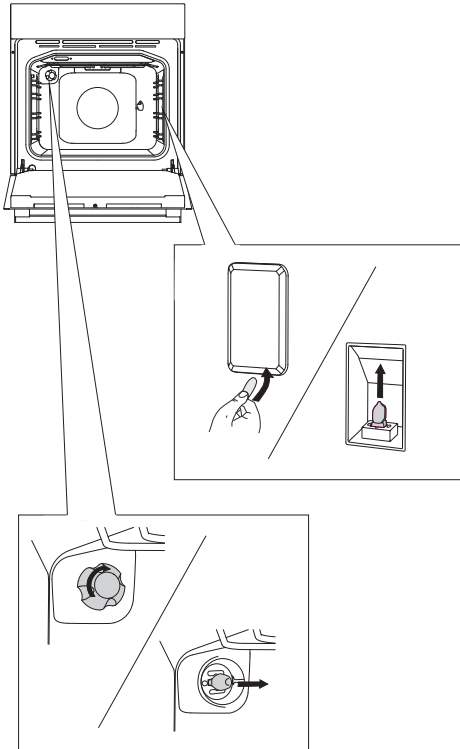


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

# SKIFTE LYSPÆRE

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

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



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

💡 Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljén.

.....  
Løsne lampedekslet og ta ut pæren.

💡 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.



# FEILSØKINGSTABELL

| Problem/feil  | Årsak   |
|---|---|
| <b>Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.</b> | Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på. |
| <b>Hovedsikringen i boligen utløses ofte.</b>         | Ta kontakt med en tekniker.   |
| <b>OOvnslyset virker ikke.</b>                        | Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold.   |
| <b>Kaken er ikke gjennomstekt.</b>                    | Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?  |

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

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



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

# KASSERING

---



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

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

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

*Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.*



