

NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING
FOR ELEKTRISK OVN**



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

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

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

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

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHold

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 5 Før ovnen kobles til: 6 ELEKTRISK OVN 9 Kontrollpanel 10 Tekniske spesifikasjoner	INNLEDNING
11 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	FØR FØRSTE GANGS BRUK
12 TRINN I TILBEREDNINGEN (1 - 4) 12 Trinn 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 14 Trinn 2: VELGE INNSTILLINGER 16 Trinn 3: STARTE TILBEREDNINGEN 16 Trinn 4: SLÅ AV OVNEN 17 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	TILBEREDNINGSTRINN
32 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 33 Vanlig rengjøring av ovnen 34 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen 35 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 36 Rengjøring av ovnsrommet 37 Ta ut og sette inn ovnsdøren 40 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 41 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
42 FEILSØKINGSTABELL 43 KASSERING	FEILSØKING

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 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.

FØR OVNE KOBLES TIL:

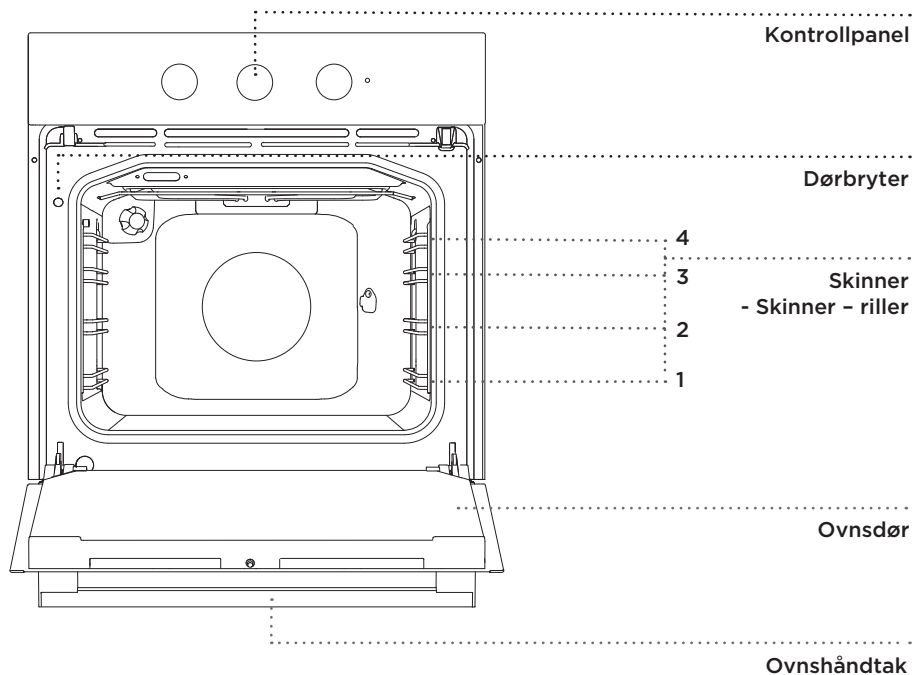


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

ELEKTRISK OVN

(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

Figuren viser en av de innbygde modellene. 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.



KONTROLLAMPE

Den røde lampen lyser når varmeelementene i ovnen er aktivert. Når ovnen har nådd innstilt temperatur, slukner den røde lampen.

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

Ovnsliset 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.

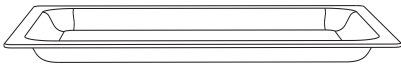
KJØLEVIFTE

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

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

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

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)



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

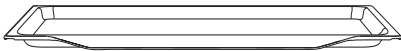


RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.

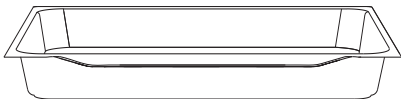


Det er en sikkerhetslås på risten.

Derfor må du løfte risten litt opp foran når du trekker den ut av ovnen.



STEKEBRETTE er kun beregnet på steking av kaker.



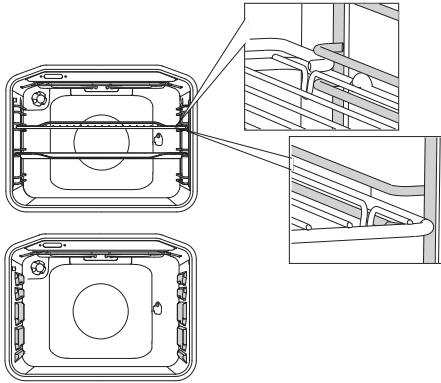
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



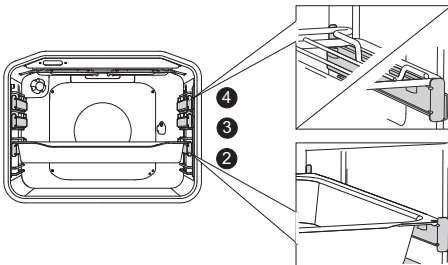
Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespiddet og bare bruker langpannen som dryppanne.



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 uttrekkbare teleskopskinner 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 teleskopskinnene er skjøvet helt inn i ovnen.

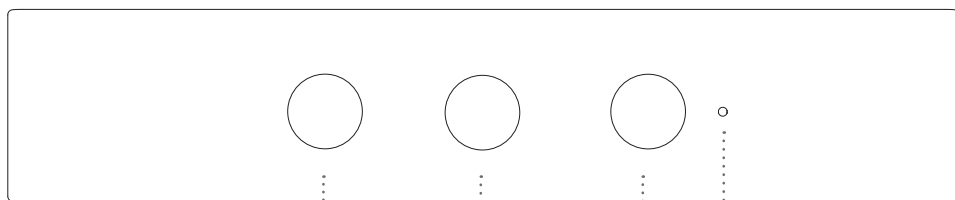


STEKESPIDDSETTET brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



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

KONTROLLPANEL



1 VALGBRYTER
FOR TILBERED-
NINGSSYSTEM
(modellavhengig)

2 PROGRAMTI-
MER

3 TEMPERATUR-
BRYTER

4 KONTROL-
LAMPE

Den rode lampen lyser nar varmeelementene i ovnen er aktivert. Nar ovnen har nadd innstilt temperatur, slukner den rode lampen.

MERK!

Knappene for tilberedningssysteme kan være plassert på innstillingsbryteren eller på frontpanelet (avhengig av apparatmodell).

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

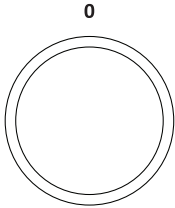
Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuelt transportutstyr.

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

Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

TRINN I TILBEREDNINGEN (1 - 4)

TRINN 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM




Drei bryteren (venstre og høyre) for å velge tilberedningssystem (se programtabell, modellavhengig).



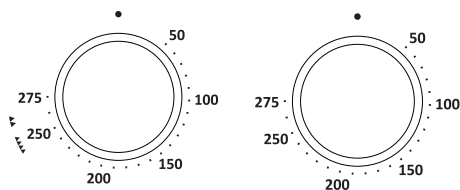
Innstillinger kan også endres under tilberedningen.



SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER		
	OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200
	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpølser og til risting av brød.	230
	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. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pølser og risting av brød.	230
	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.	170
	VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200
	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. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig.	180
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
	<p>OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE Begge varmeelementene og viften er i funksjon. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft inni ovnen. Dette brukes til steking av bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker.</p>	180
	<p>TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.</p>	-
	<p>AQUA CLEAN Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.</p>	70

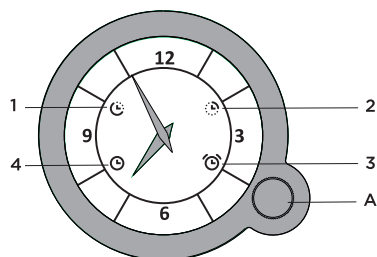
TRINN 2: VELGE INNSTILLINGER

JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



 Når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen, stiller du temperaturbryteren i posisjonen .

ELEKTRONISK TIMERDRIFT



A Funksjonsbryter

- 1** Utsatt start av ovnen
- 2** Sluttid for tilberedning
- 3** Kjøkkenklokke
- 4** Tidsvisning

Velg tidsinnstillinger ved å trykke flere ganger på funksjonsbryteren (A). Det valgte symbolet blinker på displayet. Drei bryteren (A) for å velge funksjonen, og trykk på bryteren for å bekrefte. Urviserne går automatisk til visning av klokkeslett. Symbolet for den valgte funksjonen fortsetter å lyse.

Hver gang du trykker på bryteren (A), bekreftes dette med et kort lydsignal. Du sletter den valgte funksjonen ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder.

STILLE INN KLOKkesLETTET

Hvis symbolet for visning av klokkeslett (4) blinker (etter at du har koblet til apparatet for første gang eller etter et strøbrudd), holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder til blinkingen slutter.

Deretter velger du visning av klokkeslett (4) ved å trykke flere ganger på bryteren (A).

Symbolet for visning av klokkeslett blinker når du har valgt denne funksjonen.

Drei bryteren (A) for å stille inn riktig klokkeslett. Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Hvis du ikke trykker, lagres innstillingen automatisk etter noen sekunder.

BRUKE OVNEEN UTEN PROGRAMKLOKKEFUNKSJONER

Når du har koblet apparatet til strømmettet før første gang, og etter et strøbrudd blinker symbolet for klokkeslett (4).

For å kunne bruke ovnen må du holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Visningen av klokkeslettet slutter å blinke. Ovnen kan brukes uten begrensninger så lenge du ikke foretar noen tidsinnstillinger.

BRUKE OVNE MED PROGRAMKLOKKEFUNKSJONER

Programklokken kan brukes til å programmere tilberedning i ovnen på to måter:

A) Innstilling av sluttid

Med denne funksjonen kan du velge tidspunktet da ovnen skal slå seg av. Maks. innstilling er 15 timer fra gjeldende klokkeslett.

- Kontroller at klokken viser helt riktig tid.
- Velg symbolet (2) ved å trykke flere ganger på bryteren (A) til symbolet begynner å blinke.
- Drei bryteren (A) for å stille inn sluttid for tilberedning.
- Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Urviserne går til visning av gjeldende klokkeslett. Stoppsymbolet for ovnen lyser.
- Slå på ovnen (bruk bryterne på ovnen til å velge driftsmodus og temperatur). Ovnen starter tilberedningen og slår seg av til valgt sluttid.
- Når klokken når den innstilte sluttiden, slår ovnen seg av, og dette varsles med korte, gjentatte lydssignaler. Du kan slå av lydssignalet ved å trykke på bryteren (A). Hvis du ikke gjør dette, slutter signalet automatisk etter ett minutt.
- Symbolet (2) blinker. For å fortsette tilberedningen holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder og stiller inn en ny tilberedningstid.

B) Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge når ovnen skal slå seg på (starttid for tilberedning) og når tilberedningen skal slutte (sluttid for tilberedning).

Starttiden kan stilles inn maks. 12 timer etter gjeldende klokkeslett. Du kan maksimalt velge tre timers tilberedningstid.

- Kontroller at klokken viser helt riktig tid.
- Stille inn starttid for tilberedning: Velg symbolet (1) ved å trykke på bryteren (A). Drei bryteren (A) for å velge starttid, og bekreft ved å trykke på bryteren (A). Symbolet for sluttid begynner å blinke (2).
- Stille inn sluttid for tilberedning: Drei bryteren (A) for å velge sluttid, og bekreft ved å trykke på bryteren (A).
- Urviserne går til visning av klokkeslett. Symbolene (1) og (2) lyser.
- Ovnen utsetter tilberedningen.
- Still inn ovnen – bruk bryterne på ovnen til å velge driftsmodus og temperatur.
- Ovnen slår seg på til innstilt starttid for tilberedning og slår seg av når den valgte sluttiden for tilberedning nås.
- Når klokken når den innstilte sluttiden, slår ovnen seg av, og dette varsles med korte, gjentatte lydssignaler. Du kan slå av lydssignalet ved å trykke på bryteren (A). Hvis du ikke gjør dette, slutter signalet automatisk etter ett minutt. Symbolet (2) blinker. For å fortsette tilberedningen holder du bryteren (A) inntrykt i to sekunder og stiller inn en ny tilberedningstid.

STILLE INN KJØKKENKLOKKEN

Programklokken kan også brukes som kjøkkenklokke. Da utløses en alarm når den innstilte tiden er ute.

Kjøkkenklokkefunksjonen kan bare velges når ingen annen tidsinnstilling er aktiv.

- Velg symbolet (3) ved å trykke flere ganger på bryteren (A) til symbolet begynner å blinke.
- Drei bryteren (A) for å velge tidspunktet da alarmen for kjøkkenklokken skal utløses. Maks. innstilling er 3 timer.
- Bekreft innstillingen ved å trykke en gang til på bryteren (A). Urviserne beveger seg automatisk til visning av klokkeslett, og symbolet (3) lyser.
- Når den innstilte tiden er ute, høres korte, gjentatte lydsignaler. Du kan slå av lydsignalet ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Hvis du ikke gjør dette, slutter alarmen automatisk etter ett minutt.

WISE INNSTILLINGEN

Du kan kontrollere hvilken funksjon som er valgt ved å trykke på bryteren (A). Urviserne går først raskt til innstilt verdi og deretter tilbake til gjeldende klokkeslett.

SLETTE EN INNSTILLING

Du kan slette den valgte innstillingen ved å holde bryteren (A) inntrykt i to sekunder. Symbolet for den slettede funksjonen slukner.

TRINN 3: STARTE TILBEREDNINGEN

Velg system og temperatur, og start deretter tilberedningen.

TRINN 4: SLÅ AV OVNEN

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



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.

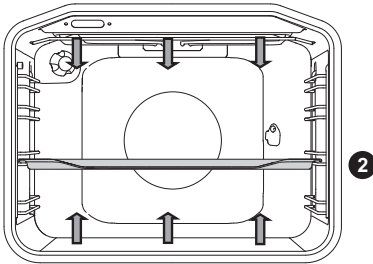
Slå av ovnen ca. 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

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
OKSEKJØTT		
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
KALVEKJØTT		
Gjennomstekt	75-85	rød-brun
SVIN		
Medium	65-70	lys rosa
Gjennomstekt	75-85	gulbrun
LAM		
Gjennomstekt	79	grå, rosa sju
FÅREKJØTT		
Rå	45	kjøttaktig rød
Medium rå	55-60	lyserød
Medium	65-70	rosa i midten
Gjennomstekt	80	grå
GEITEKJØTT		
Medium	70	blekrosa, rosa sju
Gjennomstekt	82	grå, sju bare lett rosa
FJÆRKRE		
Gjennomstekt	82	lys grå
FISK		
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)
KJØTT				
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
FISK				
Brasert fisk	1 000 g/stk.	2	210	50-60

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

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

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

Steke kaker

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

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
BAKVERK			
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

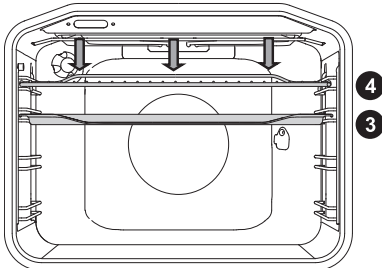
Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

Tips	Bruksområde
Er kaken gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

STOR GRILL, GRILLING



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

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

Maksimalt tillatt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

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

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

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

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Grilltabell - liten grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
KJØTT				
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
RISTET BRØD				
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)
KJØTT				
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
FISK				
Laksebiff/-fileter	200 g/stk.	3	230	15-25
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	230	1-3
Enkle smørbrød	/	4	230	2-5

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

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

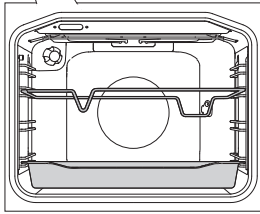
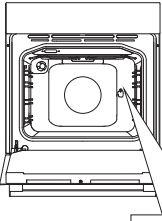


Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

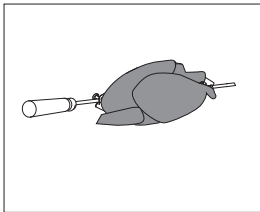
Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

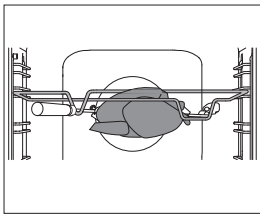
Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 240 °C.



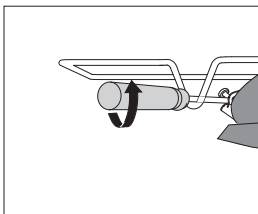
- 1** Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på første rille nederst som dryppanne.



- 2** Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.



- 3** Plasser spiddhåndtaket på fremre spiddholder, og sett spissen inn i åpningen på høyre side innerst i ovnsrommet (åpningen er beskyttet med et dreibart deksel).



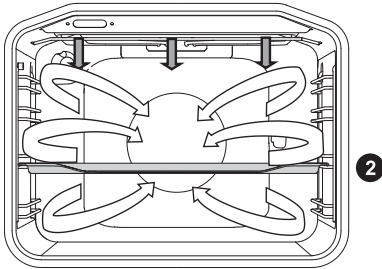
- 4** Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

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



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

GRILLING MED VIFTE

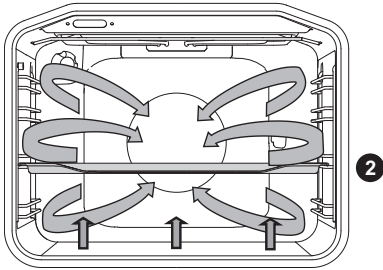


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
KJØTT				
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
FISK				
Ørret	200 g/kom	2	200-220	20-30

VARMLUFT OG UNDERELEMENT



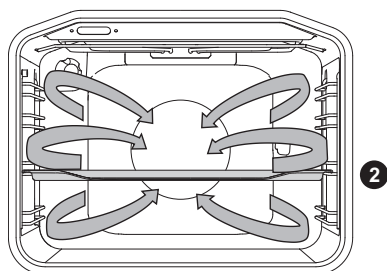
Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

(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.

VARMLUFT



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

Steke kjøtt:

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

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

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

Steke kaker

Forvarming anbefales.

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

Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme

stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste.

Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med.

For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

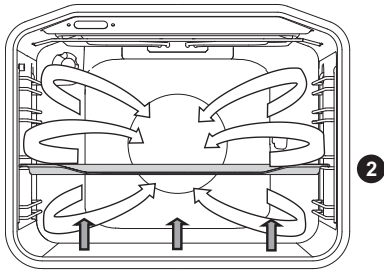
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	2	150-160	25-35
Smuldrekake	2	160-170	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	150-160	45-65
Rullekake*	2	160-170	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	160-170	50-70
Eplestrudel	2	170-180	40-60
Småkaker, mørdeig*	2	150-160	15-25
Småkaker, trykte*	2	140-150	15-25
Småkaker, surdeig	2	170-180	20-35
Småkaker, butterdeig	2	170-180	20-30
FROSSET MAT			
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

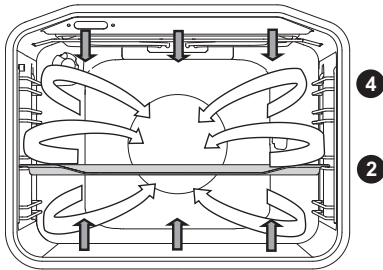
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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.)
FRUKT					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrukt	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRØNNSAKER					
Sylteagurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner/gulrøtter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av alle typer bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker. Før mat legges inn i den forvarmede ovnen, må du vente til signallampen slukner for første gang. Du får best resultat ved å steke på bare én rille om gangen.

Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

Tabell for steking av kaker med øvre og nedre varmer og viftemodus

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
BAKVERK			
Marmorkake	2	140-150	45-55
Kake i langpanne	2	130-140	45-55
Ostekake	2	130-140	55-65
Fruktkake - mørdeig	2	140-150	35-45
Sukkerbrød	2	140-150	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	130-140	35-45
Rullekake	2	140-150	15-25
Julebrød	2	130-140	50-60
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Småkaker, mørdeig	2	140-150	15-25
Småkaker formet med småkakepresse*	2	130-140	10-15
Småkaker, surdeig	2	140-150	15-20
Brød *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Eplestrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Kaker av tertedeig	2	150-160	18-25

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

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 OVNE

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.

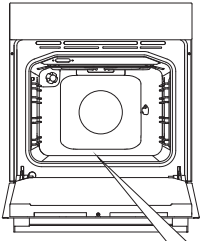
Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

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.

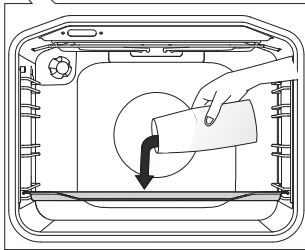
Ovnen, ovnsrommet og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNEN

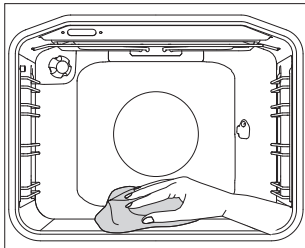


1 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 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.



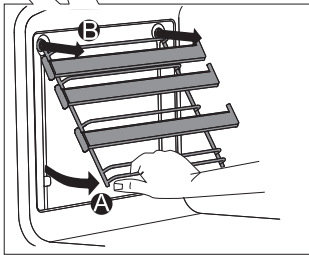
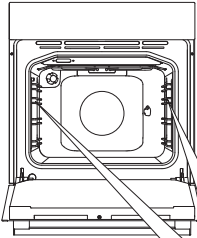
3 Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeplatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

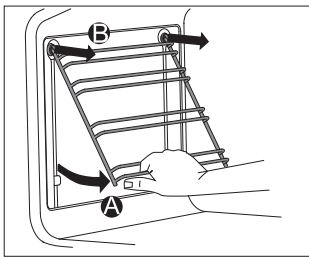
FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

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.

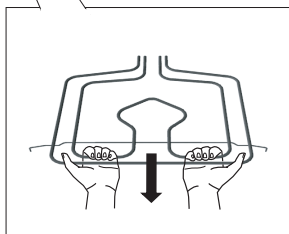
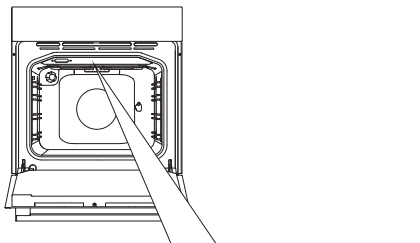


De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

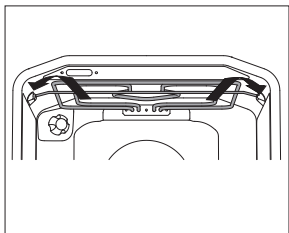
RENGJØRING AV OVNSROMMET

(modellavhengig)

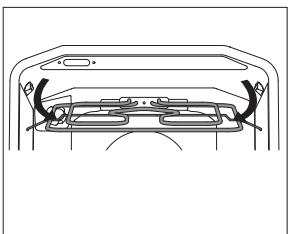
Den øvre grillelementet kan legges sammen slik at det er lettere å rengjøre ovnsrommet. Før ovnen rengjøres, må du ta ut stekebrett, langpanne, rist og skinner.



Trekk i elementet til tverrstangen er løstnet fra støttene på venstre og høyre side av ovnen.



⚡ Ikke bruk varmeelementet når det er lagt sammen eller senket. Etter rengjøring bruker du samme prosedyre i motsatt rekkefølge for å skyve varmeelementet tilbake til tverrstangen smekker på plass.

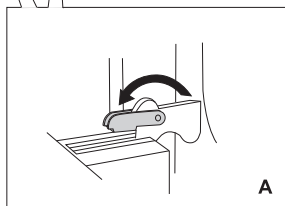
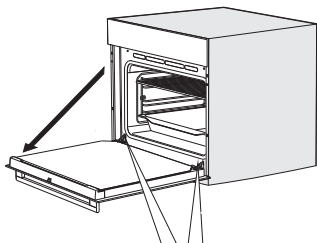


Koble apparatet fra strømtilførselen.

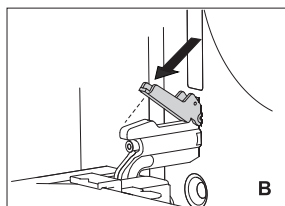
Varmeelementet må være avkjølt, ellers er det fare for forbrenninger.

TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN

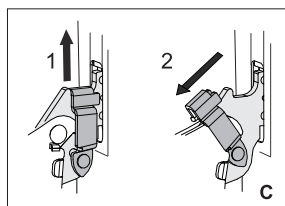
(modellavhengig)



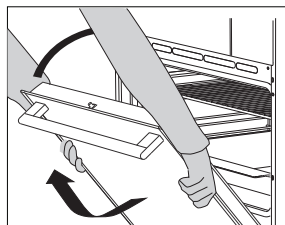
A



B



C



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

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

B Ved mykt lukkesystem dreier du stopperne 90° tilbake.

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.

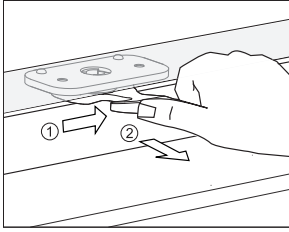


Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.




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 personskade.


DØRLÅS (modellavhengig)



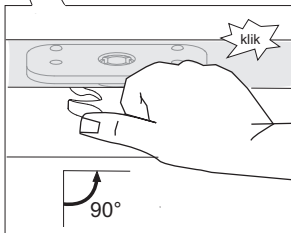
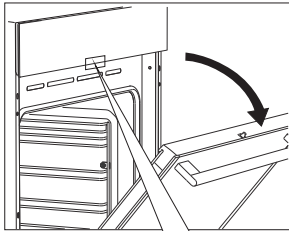
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

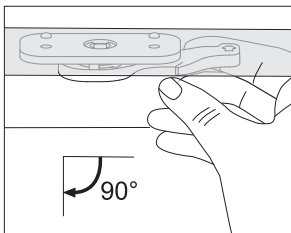
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **Ovnen må være helt avkjølt.**

Åpne ovnsdøren.



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



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

MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

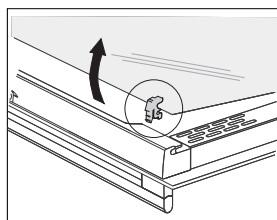
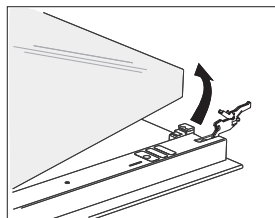
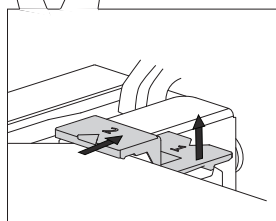
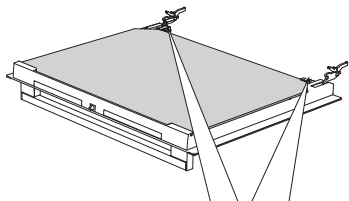
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



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 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.

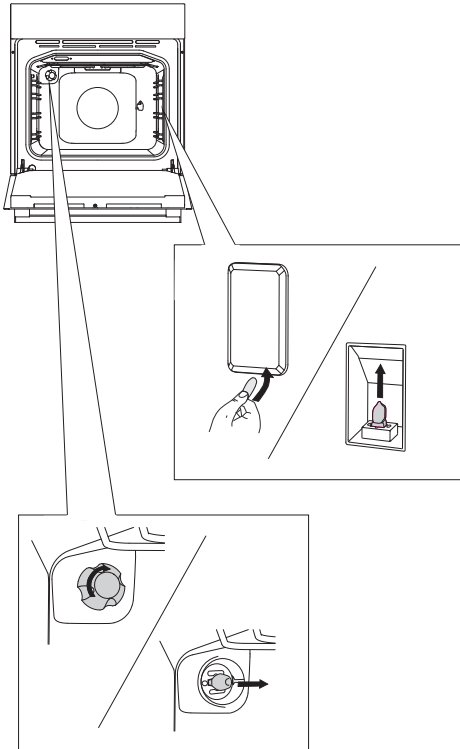


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.


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 lampedekselet og ta ut pæren.

 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Årsak
Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.	Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på.
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker.
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?

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

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



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

KASSERING



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

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

EVP_MULTI_IL_CLASSICO



no (01-20)