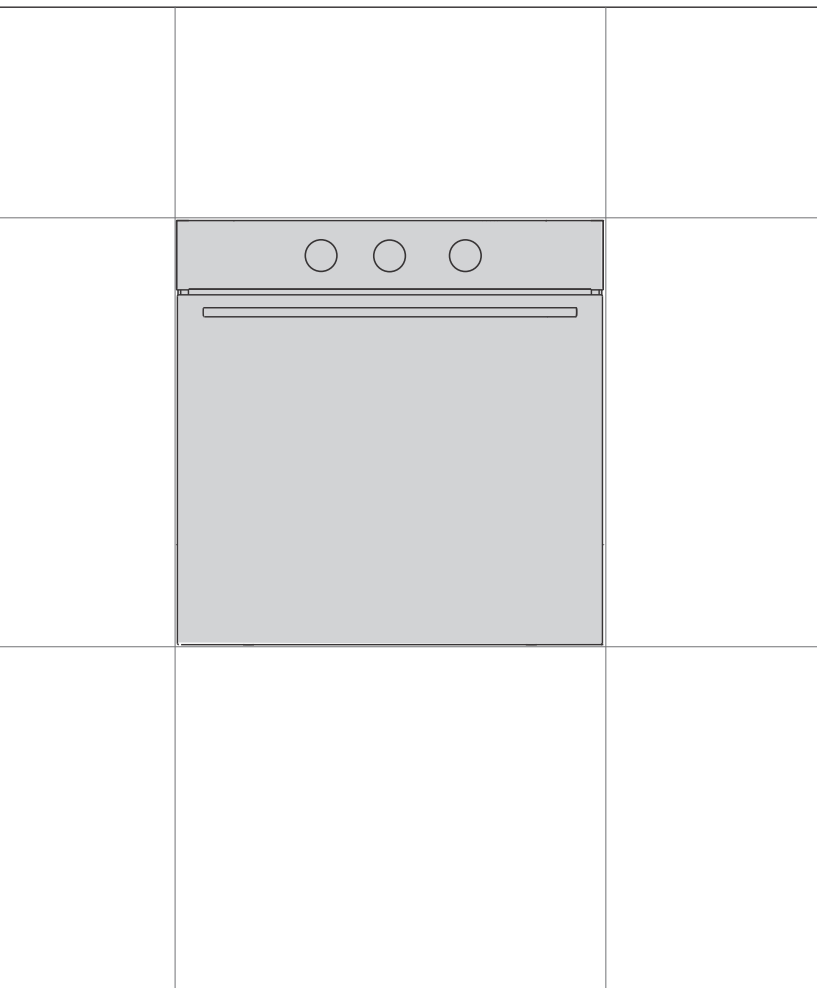


gorenje

NO

NO

BRUKSANVISNING
FOR INNEBYGD 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.

Du finner anvisninger for installasjon og tilkobling på et eget ark.

Du finner også anvisninger for bruk, installasjon og tilkobling på hjemmesiden vår:

<http://www.gorenje.com>

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:



INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generell fare



Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Andre viktige sikkerhetsanvisninger	5
Beskrivelse av apparatet	7
Typeskilt – produktinformasjon	7
Kontrollenhet	8
Forsenket bryter	8
Utstyr til apparatet	9
Kontrolllampe	9
Riller	9
Ovnsdørbryter	10
Kjølevifte	10
Ovnsutstyr og tilbehør	10
Før enheten brukes for første gang	12
Velge innstillinger	12
VALG AV STEKESYSTEM	12
STILL INN STEKETEMPERATUREN	14
TIMERFUNKSJONER	14
Starte tilberedningen	15
Stekeslutt / slå av ovnen	15
Generelle tips og råd for steking	16
Steketabell	17
Rengjøring og vedlikehold	21
Bruke Aqua Clean-programmet til å rengjøre ovnen	22
Fjern ledninger og fastemonterte uttrekkbare skinner	23
Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene	24
Skifte lyspære	25
Feilsøkingstabell	26
Spesielle advarsler og feilrapportering	26
Avhending	27
Tilberedningstest	28

Sikkerhetsregler



VIKTIGE SIKKERHETSREGLER – LESBRUKSAMVSNINGEN NØYE OG TAVARE PÅ DENTILSENEREBRUK.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Frakoblingsutstyr må integreres i de faste ledningene i samsvar med regler for kabling.

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

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

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

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller med mangel på erfaring og kunnskap, dersom de har blitt veiledet eller 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: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes unna.

ADVARSEL: Apparatet og enkelte av de tilgjengelige delene kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig, og unngå å berøre varmeelementene. Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet med mindre de blir holdt under kontinuerlig oppsyn.

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

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren eller glasset i de hengslede lokkene (avhengig av type), da dette kan lage riper i overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

Ikke bruk damprengjøring eller høytrykksrengjøring til å rengjøre apparatet, da dette kan gi elektrisk støt.

ADVARSEL! Før du skifter lyspære, må du kontrollere at apparatet er koblet fra strømmettet for å hindre fare for elektrisk støt.

Hell aldri vann direkte på bunnen av ovnsrommet. Temperaturforskjeller kan føre til skade på emaljebelegget.

Andre viktige sikkerhetsanvisninger

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

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Ikke løft apparatet ved å holde det i dørhåndtaket.

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke stå eller sitt på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på den. Sett heller ikke tunge gjenstander på den åpne ovnsdøren.

Hvis strømledninger til andre apparater som er i nærheten av dette apparatet blir klemt fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Pass derfor på at strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Ikke dekk veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på bunnen av ovnen. Dette vil hindre og redusere luftsirkulasjonen i ovnen, hemme varmeprosessen og ødelegge emaljebelegget.

Vi anbefaler at du unngår å åpne ovnsdøren under steking, da dette øker strømforbruket og dannelsen av kondens.

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren mot slutten av stekeprosessen og under steking, da det er fare for skålding.

La ovnsdøren stå åpen etter steking eller bruk av ovnen, slik at ovnsrommet avkjøles til romtemperatur og kalkdannelse unngås.

Rengjør ovnen når den er helt avkjølt.

Eventuelle ulikheter i fargenyanser mellom forskjellige apparater eller komponenter innenfor en enkelt designlinje kan oppstå av ulike årsaker, for eksempel at apparatene observeres fra ulike vinkler, eller at bakgrunnene har ulike farger, materialer og rombelysning.

Hell aldri vann direkte på bunnen av ovnsrommet. Temperaturforskjeller kan føre til skade på emaljebelegget.

Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Ring et autorisert servicesenter.



ADVARSEL!

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

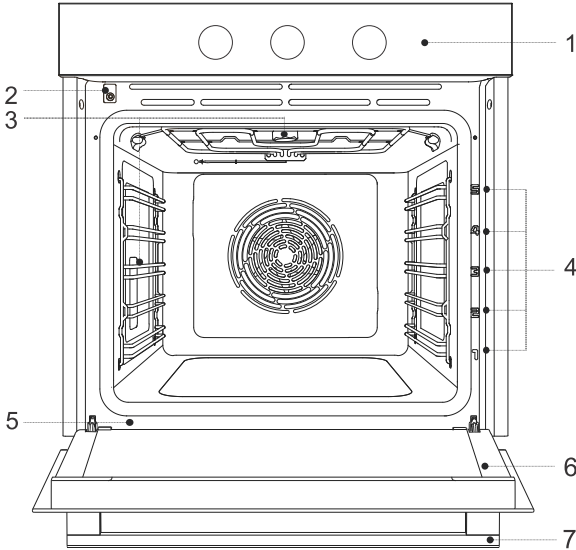
Beskrivelse av apparatet



INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

Grunnleggende utstyr på apparatet inkluderer skinner, grunne stekeplater og en rist.

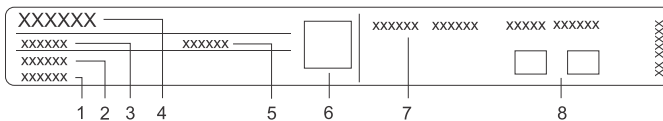


- 1 Kontrollenhet
- 2 Dørbryter
- 3 Belysning
- 4 Riller – stekenivåer

- 5 Typeskilt
- 6 Ovnsdør
- 7 Dørhåndtak

Typeskilt – produktinformasjon

En typeskilt med grunnleggende informasjon om apparatet er festet til kanten av ovnen.

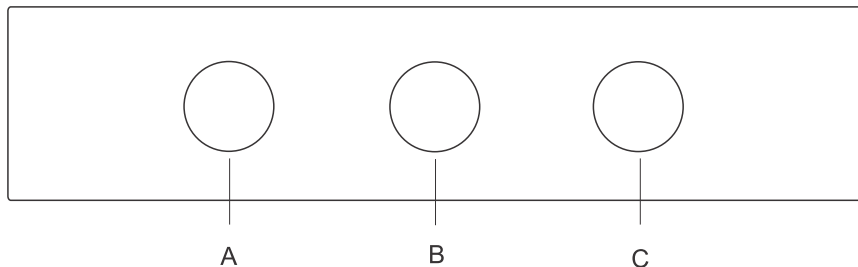


- 1 Serienummer
- 2 Modell
- 3 Type
- 4 Varemerke

- 5 Kode/ID
- 6 QR-kode (avhengig av modell)
- 7 Teknisk informasjon
- 8 Visninger/symboler for samsvar

Kontrollenhet

(modellavhengig)



- A. systemvelgerbryter
- B. utkoblingstidsur (avhengig av modell)
- C. Bryter for temperaturinnstillinger

Forsenket bryter

(modellavhengig)

Trykk lett på bryteren til den spretter ut, deretter dreier du den.



ADVARSEL!

Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes inn når den er i posisjonen "av".

Utstyr til apparatet

Kontrolllampe

(modellavhengig)

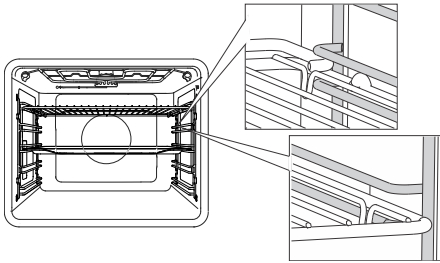
Indikatorlampe: indikerer varmeapparatdrift. Når varmeapparatene er i drift, lyser lyset (på apparatet uten av-timer)

Temperaturindikatorlampe: dette lyset tennes når varmeelementene i ovnen er i drift og er av når den innstilte temperaturen nås.

Riller

- Rillene tillater matlaging eller steking på 5 brettnivåer.
- Høydenivåene av rillene som brettene kan settes inn i, skal telles fra bunnen og opp.
- Rille 4 og 5 er beregnet på grilling.
- Når du setter inn utstyr, må det roteres riktig.

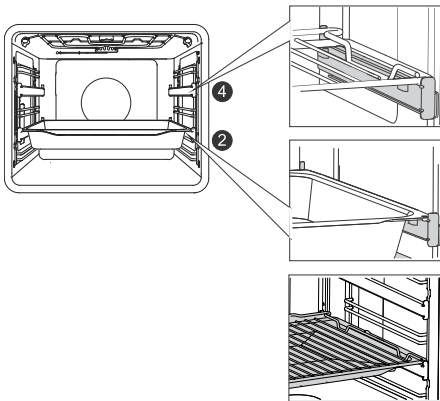
Skinner



Ved bruk av skinner må du alltid sette risten og stekeplatene inn i sporet mellom øvre og nedre del av hvert rillenivå.

Fastmonterte uttrekkskinner

(modellavhengig)



Uttrekksskinner kan monteres på andre og fjerde nivå.

Ved bruk av fastmonterte uttrekkskinner skal risten eller stekeplaten plasseres på skinnen. Du kan plassere risten direkte på en stekeplate (grunne eller dype multi-funksjons stekeplater) og plassere begge på samme skinne; i dette tilfellet fungerer stekeplaten som et dryppbrett.

Løse uttrekkskinner

(modellavhengig)



Uttrekksskinnen kan settes inn i et hvilket som helst mellomrom mellom to ovnsstiger, og skal bare klikkes fast.

Plasser skinnen symmetrisk på stigen på venstre og høyre side av ovnsrommet. Først hefter du den øvre klemmen til skinnen på undersiden av ovnsstigen. Deretter trykker du den nedre klemmen inn i riktig posisjon til du hører et klikk.

MERK: Rillene kan festes på alle høyder mellom to nivåer.



INFORMASJON!

De løse uttrekkskinnene kan ikke monteres på riller med fastmontert delvis forlengelse på to nivåer. De kan imidlertid monteres på delvis utvidbare riller på ett nivå, til nivå 3–4 and 4–5.

Kontroller at uttrekkskinnen er riktig rotert og at den strekker seg utover, det vil si ut av ovnen.

Ovnsdørbryter

(modellavhengig)

Hvis ovnsdøren åpnes mens ovnen er i bruk, slår bryteren av varmeelementet og viften i ovnsrommet. Når døren lukkes, slår bryteren apparatet på igjen.

Kjølevifte

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler ovnshuset og apparatets betjeningspanel. Etter at ovnen er slått av, fortsetter kjøleviften å stå på en stund for å kjøle ned ovnen ytterligere.

Ovnsutstyr og tilbehør

(modellavhengig)

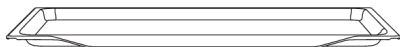


RISTEN brukes til grilling eller som støtte for en panne, en stekeplate eller en stekeform med den maten du lager.



INFORMASJON!

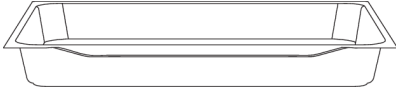
Det er en sikkerhetslås på risten. Risten må derfor løftes opp litt foran når du trekker den ut av ovnen.



GRUNN STEKEPLATE brukes til flate og små bakverk. Den kan også brukes som dryppbrett.

**ADVARSEL!**

Den grunne stekeplaten kan bli deformert når den varmes opp i ovnen. Når den er avkjølt, går den tilbake til den opprinnelige formen sin. Slik deformasjon påvirker ikke funksjonen.

**DEN DYPE MULTIFUNKSJONS**

LANGPANNEN brukes til steking av grønnsaker og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppbrett.

**INFORMASJON!**

Sett aldri multifunksjonspannen (eller den universelle, dype stekeplaten) inn i den første skinnen under steking.

**ADVARSEL!**

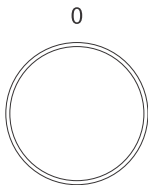
Apparatet og noen av de tilgjengelige delene blir ofte varme under steking.

Før enheten brukes for første gang

- Fjern ovnstilbehør og eventuell emballasje (papp, polystyrenskum) fra ovnen.
- Tørk av tilbehøret og innsiden av ovnen med en fuktig klut. Ikke bruk skuremidler, skurekluter eller slipende rengjøringsmidler.
- Varm en tom ovn i ca. en time med topp- og bunnvarmesystemet ved en temperatur på 250 °C. Du vil da kjenne den karakteristiske "lukten av ny ovn"; luft derfor rommet grundig under denne prosessen.

Velge innstillinger

VALG AV STEKESYSTEM



Vri BRYTEREN (til venstre og høyre) for å velge STEKESYSTEM (se programtabell).













INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

Symbol	Bruk
	RASK FORVARMING AV OVNE For å nå innstilt temperatur på kortest mulig tid. Når ovnen varmes opp til ønsket temperatur, er oppvarmingsprosessen fullført. Dette følges opp av systeminnstillingen du ønsker å bruke til å lage maten. Denne funksjonen er ikke egnet for tilberedning av mat.
	TOPP- OG BUNNVARME¹⁾ Bruk dette systemet til tradisjonell baking på et enkelt brett, når du lager suffleer og steker mat på lave temperaturer (slow cooking).
	Dampinjeksjon gir bedre brunng og en sprøere overflate
	STOR GRILL MED VIFTE Til å steke fjørfe og større kjøttstykker under grill.
	INTENSIV STEKING (LUFTSTEKING)¹⁾ Denne stekemetoden gir en sprø skorpe uten tilsatt fett. Dette er en sunn versjon av fastfood-steking som gir færre kalorier i den stekte maten. Egner seg for mindre kjøttstykker, fisk, grønnsaker og frossenmat som er klar for steking (pommes frites, kyllingnuggets). Dampinjeksjon gir bedre brunng og en sprøere overflate.
	VARMLUFT¹⁾ Varmluft gir en bedre strøm av varm luft rundt maten. Dette tørker ut overflaten og skaper en tykkere skorpe. Bruk dette systemet til å steke kjøtt, bakverk og grønnsaker, og til å tørke mat på et eller flere brett samtidig.
	Dampinjeksjon gir bedre brunng og en sprøere overflate.

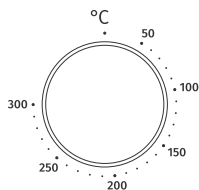
Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Symbol	Bruk
	TOPP- OG BUNNVARME ¹⁾ Bruk dette systemet til konvensjonell steking på ett enkelt brett, til å lage suffléer og til steking ved lave temperaturer (langsom matlaging). Dampinjeksjon resulterer i bedre bruning og en sprøere overflate.
	BUNNVARME Bruk dette systemet mot slutten av steking for å brune bunnen av retten. Systemet egner seg også til matlaging i vannbad.
	STOR GRILL Bruk dette systemet til å steke store mengder flat mat, slik som toast, åpne sandwicher, grillpølser, fisk, grillspyd osv., samt til gratinering og bruning av skorpen. Varmeelementene i toppen av ovnsrommet varmer hele overflaten jevnt. Maks. tillatt temperatur er 240 °C.
	SAKTE STEKING ²⁾ For skånsom, sakte og jevn steking av kjøtt, fisk og bakverk på ett brett. Denne stekemetoden gir kjøttet et høyere vanninnhold, noe som gjør det saftigere og møre, mens bakverk brunes/steakes jevnt. Dette systemet brukes i temperaturområdet mellom 140 °C og 220 °C.
	PIZZASYSTEM Dette systemet er optimalt for steking av pizza og bakverk med høyt vanninnhold. Bruk det til å steke på ett brett når du vil at maten skal bli raskt ferdig og ha en sprø skorpe.
	STEKING AV FROSSEN MAT Denne metoden lar deg steke frossen mat på kortere tid uten forvarming. Optimal for forhåndssteekte frossenprodukter (bakevarer, croissanter, lasagne, pommefrites, kyllingnuggets), kjøtt og grønnsaker.
	TINING Bruk denne funksjonen for kontrollert tining av frossen mat (kaker, bakverk, brød og dypfrost frukt). Under tiningen må du snu maten, røre i maten og dele opp biter som sitter sammen. For mikrobiologisk sikkerhet anbefaler vi at kjøtt og lignende matvarer tines langsomt i kjøleskapet.
	AQUA CLEAN Dette programmet gjør det enklere å fjerne eventuelle flekker på innsiden av ovnen.
	OVNSLYS Ovnslyset slås på når du velger et system eller vrir bryteren til lysposisjon.

¹⁾  Du kan legge til damp i stekeprosessen med disse systemene. Når systemet er valgt, er det grunnfunksjonen som gjelder. Når du bruker et stekebrett med vann, endres funksjonen til steking med damp (se kapittelet Driftsstart).

²⁾ Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

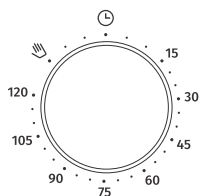
STILL INN STEKETEMPERATUREN



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

TIMERFUNKSJONER


(modellavhengig)



UTKOBLINGSTIDSUR (timerbryter) Velg først stekesystem og -temperatur. Still inn tiden ved å dreie bryteren med klokken. Når den innstilte tiden utløper, slås det valgte systemet av.


INFORMASJON!

Hvis du ikke ønsker å bruke timerbryteren eller hvis tiden er kortere enn 15 minutter eller lenger enn 120 minutter, anbefales den manuelle innstillingen. Drei bryteren mot venstre til symbolet

 . I posisjon "0" vil ovnen ikke fungere.

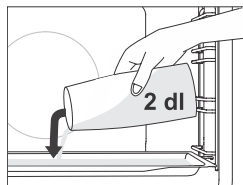
Starte tilberedningen

Etter 10 sekunder, når systemet, temperaturen og timerbryteren er stilt inn, starter ovnen.

På modeller med timerfunksjon velger du steketiden eller dreier utkoblingstidsuret til manuell (hånd) posisjon  .

INFORMASJON!

Under tilberedningsprosessen kan du endre SYSTEM-, TEMPERATUR- og TIMER-FUNKSJONENE.



Steking med damp

Dampinnsprøyting fører til bedre bruning og sprøere skorpe.

I systemer **med damptilsetning eller -innsprøyting**, plasser den grunne stekeplaten på første nivå mens ovnen fortsatt er kald. Hell maksimalt 2 dl vann i stekeplaten. Plasser matens som skal tilberedes på andre nivå og start systemet.

INFORMASJON!

Hvis du bruker en dyp stekeplate, setter du den inn ett nivå høyere enn angitt i tabellen for anbefalte innstillinger.

For å oppnå best mulig funksjon må du unngå å åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

Stekeslutt / slå av ovnen

Roter SYSTEMVELGERBRYTEREN og TEMPERATURBRYTEREN til posisjon «0». Et lydsignal høres.

INFORMASJON!

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

Generelle tips og råd for steking
























- Fjern alt unødvendig utstyr fra ovnen under steking
- Bruk utstyr laget av varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende stekeplater, brett og former, emaljebelagte kokekar, kokekar i herdet glass). Lyse materialer (rustfritt stål eller aluminium) reflekterer varme. Varmebehandling av mat i disse blir derfor mindre effektiv.
- Sett alltid stekeplatene og brettene helt inn på rillene. Når du steker på risten, bør du plassere formene eller pannene midt på risten.
- For best mulig tilberedning av maten anbefaler vi å følge retningslinjene som er angitt i steketabellen. Velg den minste angitte temperaturen og den korteste spesifiserte tilberedningstiden. Når denne tiden utløper, kontrollerer du resultatene og justerer deretter innstillingene etter behov.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking, med mindre det er helt nødvendig.
- Ikke plasser stekeplatene direkte på bunnen av ovnsrommet.
- Ikke bruk den allsidige dype stekeplaten på det første rillnivået mens apparatet er i bruk.
- Ikke dekk til bunnen i ovnen eller risten med aluminiumsfolie.
- Ved bruk av lengre stekeprogrammer kan du slå av ovnen ca. 10 minutter før tilberedningstiden er over, for å benytte deg av den akkumulerte varmen.
- Plasser alltid stekeformene på risten.
- Når du steker på flere nivåer samtidig, setter du den dype stekeplaten på et lavere nivå.
- Når du lager mat etter oppskrifter fra eldre kokebøker, bruk bunn- og toppvarmesystemet (som i konvensjonelle ovner) og sett temperaturen 10 °C lavere enn spesifisert i oppskriften.
- Hvis du bruker bakepapir, må du kontrollere at det er motstandsdyktig mot høye temperaturer. Klipp alltid papiret i rett form. Bakepapir hindrer at maten fester seg til stekeplaten og gjør det lettere å fjerne maten fra stekeplaten.
- Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det bli produsert mye damp inni ovnen, noe som igjen kan gi kondens på ovnsdøren. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter steking.
- Når du steker noe direkte på risten, setter du inn den dype brettet ett nivå lavere, slik at det fungerer som et dryppbrett.

Rask forvarming av ovnen: Forvarm ovnen kun hvis det kreves av oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Hvis du forvarmer ovnen, må du ikke sette maten inn i ovnen før ovnen er fullstendig oppvarmet. Temperaturen har en betydelig effekt på det endelige resultatet. Forvarming anbefales for delikate kjøttstykker (mørbrad), og for gjærdeig og sukkerbrød som krever kortere steketid. Oppvarming av en tom ovn bruker mye energi. Vi anbefaler derfor, om mulig, å lage flere retter etter hverandre, eller lage flere retter samtidig.



























GentleBake: Tillater langsom og kontrollert matlaging ved lav temperatur. Kjøttsaftene fordeles jevnt, og kjøttet forblir saftig og mørt. GentleBake er en langsom kokemetode som er egnet for delikate benløse kjøttstykker. Før du starter den langsomme steking, må kjøttet brunes grundig på alle sider i en stekepanne.

Steketabell












MERK: Retter som krever en fullstendig forvarmet ovn er markert med én stjerne * , mens retter der 5 minutter forvarming er tilstrekkelig, er markert med to stjerner ** . I disse tilfellene må du ikke bruke den raske forvarmingsmodusen.

Matrett			°C	min
KAKER OG BAKVERK				
Bakverk/kaker i former				
Sukkerbrød	3		150	30-40
pai med fyll	1		170	90-120
marmorkake	2		170-180	50-60
kake med gjærdeig, Gugelhupf (Bundt-kake, pundkake)	2		170-180	45-55
åpen pai, terte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
kaker på stekeplate og brett				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frossen	2		200-210	34-45
rullekake	3	 + stekebrett med vann	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
kjeks, småkaker				
muffins	3		160 *	20-30
muffins, 2 nivåer	2, 4		145	40-50
liten gjærbakst	2		180 *	17-22
liten gjærbakst, 2 nivåer	2, 4		160 *	18-25
butterdeig	3		170	30-40
butterdeig, 2 nivåer	2, 4		170 *	25-30
kjeks/småkaker				
smørkjeks	3		140	30-40
smørkjeks, 2 nivåer	2, 4		140	45-55
smørkjeks, 3 nivåer	1, 4, 5		145 *	50-60
kjeks/småkaker	3		140	20-30
kjeks, 2 nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
























Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
marengs	3		80-100 *	120-150
marengs, 2 nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner, 2 nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
brød				
første og andre heving	2		40-45	30-45
brød på stekeplate	2	 + stekebrett med vann	190-200	40-55
brød på stekeplate, 2 nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
brød i en form	2		190-200	30-45
brød i en form, 2 nivåer	2, 4		200-210	30-45
flatbrød (focaccia)	2		270	15-25
ferske rundstykker	3	 + stekebrett med vann	200-210	10-15
ferske rundstykker, 2 nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
ristet brød	5		230	4-7
enkle smørbrød	5		230	3-5
pizza og andre retter				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 nivåer	2, 4		210-220 *	25-30
frossen pizza	2		200-220 *	10-25
frossen pizza, 2 nivåer	2, 4		200-220 *	10-25
middagspai, quiche	2		190-200	50-60
børek	2		180-190	40-50
KJØTT				
okse- og kalvekjøtt				
oksestek (rundstek), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt oksekjøtt, 1,5 kg	2		200-210	90-120
mørbrad, middels stekt, 1 kg	2		170-190 *	40-60
oksestek, sakte tilberedt	2		120-140 *	250-300

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
biff, godt stekt, tykkelse 4 cm	4	▼▼▼▼	220-230	25-30
burgere, tykkelse 3 cm	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
kalvestek, 1,5 kg	2	▬▬	160-170	120-150
svinekjøtt				
svinestek, rundstek, 1,5 kg	3		170-180	90-110
svinestek, skulder, 1,5 kg	3	▬▬	180-190	120-150
ytrefilet av svin, 400 g	2	▬▬	80-100 *	80-100
svinestek, sakte tilberedt	2	▬▬	100-120 *	200-230
ribbe, langsomt stekt	2	▬▬	120-140 *	210-240
svinekoteletter, tykkelse 3 cm	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
fjærkre				
fjærkre, 1,2 - 2,0 kg	2	▼▼▼	200-220	60-80
fjærkre med fyll, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fjærkre, bryst	2		170-180	45-60
kyllinglår	3	▼▼▼	210-220	30-45
kyllingvinger	4		210-220	30-45
fjærkre, bryst, langsomt kokt	3	▬▬	100-120 *	60-90
kjøttretter				
kjøttpudding, 1 kg	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
FISK OG SJØMAT				
hel fisk, 350 g	4	▼▼▼▼	230-240	12-20
fiskefilet, tykkelse 1 cm	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
fiskebiff, tykkelse 2cm	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
kamskjell	4	▼▼▼▼	230 *	5-10
reker	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
GRØNNSAKER				
stekte poteter, båter	3		210-220 *	30-40
stekte poteter, halve	3	 + stekebrett med vann	200-210 *	40-50
fylt potet (bakt potet)	3		190-200	30-40
pommes frites, hjemmelaget	4		210-220 *	20-30

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
blandede grønnsaker, båter	3	 + stekebrett med vann	190-200	30-40
fylte grønnsaker	3		190-200	30-40
KOMMERSIELLE PRODUKTER – FROSSET				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 nivåer	2, 4		190-210	30-40
Kyllingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
Fiskepanetter	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
oppskårne grønnsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
STEKTE PUDDINGER, SUFFLÉER OG GRATINERTE RETTER				
moussaka med potet	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
søt, stekt pudding	2		160-180	40-60
søt sufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerte retter	3		170-190	30-45
fylte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grillet ost	4		230 **	6-9
ANNET				
bevaring	2		180	30
sterilisering	3		125	30
matlaging i en bain-marie (dobbel kjele)	2		150-170 *	/
oppvarming	3		60-95	/
oppvarming av tallerkner	2		75	15

Rengjøring og vedlikehold



ADVARSEL!

Husk å slå av ovnen og vent til den er avkjølt før du rengjør den.

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

For å gjøre rengjøringen enklere er ovnsrommet, stekeplaten og brettet belagt med spesiell emalje som gir en jevn og motstandsdyktig overflate.

Rengjør ovnen regelmessig, og bruk varmt vann og håndoppvaskmiddel for å fjerne større urenheter og kalk. Bruk en ren myk klut eller svamp.

Utsiden av ovnen: Bruk varmt såpevann og en myk klut for å fjerne urenheter, og tørk deretter av overflatene.

Innsiden av ovnen: For smuss og skitt som er vanskelig å fjerne, kan du bruke konvensjonelle rengjøringsmidler. Når du bruker slike rengjøringsmidler, må du tørke grundig av ovnen med en våt klut for å fjerne alle spor av rengjøringsmidlene.

Tilbehør og riller: Rengjør med varmt såpevann og en fuktig klut. For smuss og skitt som er vanskelig å fjerne, anbefaler vi bløtlegging og bruk av en børste.

Hvis rengjøringsresultatene ikke er tilfredsstillende, gjentar du rengjøringsprosessen.



INFORMASJON!

Bruk aldri aggressive eller slipende rengjøringsmidler og tilbehør (slipende svamper og vaskemidler, flekk- og rustfjernere, skrapere til glasskeramiske plater).

Ovnsutstyr kan vaskes i oppvaskmaskin.

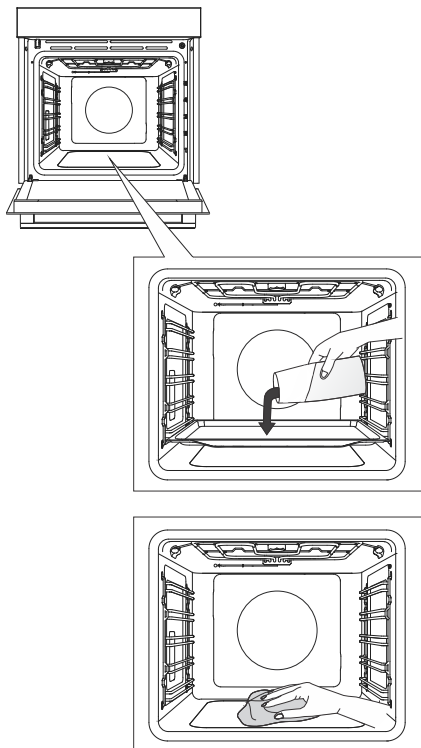
Matrester (fett, sukker, protein) kan antennes under bruk av apparatet. Fjern derfor større biter av smuss fra ovnens interiør og tilbehør før hver bruk.

Bruke Aqua Clean-programmet til å rengjøre ovnen


Dette programmet gjør det lettere å fjerne flekker fra innsiden av komfyren.

Funksjonen er mest effektiv hvis den brukes regelmessig, etter hver gangs bruk.

Før du kjører rengjøringsprogrammet må du fjerne alle store synlige matrester fra ovnsrommet.



1 Sett det grunne stekebrettet inn på første skinnenivå, og hell 0,4 liter varmt vann i det.

2 Vri SYSTEMVELGERBRYTEREN til Aqua Clean  . Still TEMPERATURBRYTEREN til 80 °C.

3 La programmet kjøre i en halv time.

4 Når programmet er ferdig, tar du stekebrettet forsiktig ut med ovnsvotter (det kan fremdeles være litt vann i stekebrettet). Tørk av flekkene med en fuktig klut og såpeskum. Gå grundig over komfyren med en våt klut for å fjerne alle rengjøringsrester.

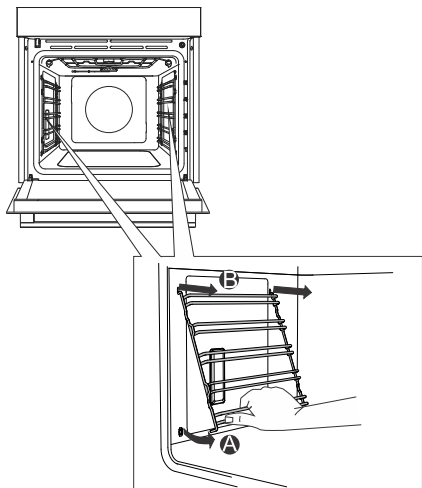
INFORMASJON!

Hvis rengjøringsprosessen ikke er vellykket (på grunn av spesielt gjenstridig skitt), gjentar du den.

ADVARSEL!

Bruk Aqua Clean-systemet når ovnen har kjølt seg helt ned.

Fjern ledninger og fastmonterte uttrekkbare skinner



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

B Fjern dem fra åpningene øverst.



INFORMASJON!

Når du fjerner skinnene, må du være forsiktig så du ikke skader emaljebelegget.

Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene



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

2 Ovnsdøren er festet til hengslene med spesielle støtter som også inkluderer sikkerhetsspakene mot døren med 90°. Lukk sakte døren til en 45° vinkel (i forhold til posisjonen til den helt lukkede døren); deretter løfter du døren og trekker den ut.

Glassruten på ovnsdøren kan rengjøres fra innsiden, men den må fjernes fra apparatets dør først. Fortsett først som beskrevet under punkt 2, men ikke fjern den.

3 Fjern luftføreren. Hold den på venstre og høyre side av døren med hendene. Fjern den ved å trekke den litt mot deg.

4 Hold dørglasset øverst i kanten og fjern det. Gjør det samme for den andre og tredje glassruten (avhengig av modell).

5 Sett glassdøren på plass i motsatt rekkefølge.

INFORMASJON!

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.

ADVARSEL!

Ovnsdørhengslet kan lukkes med betydelig kraft. Drei derfor alltid begge sikkerhetshendlene til støtten når du monterer eller tar ut døren til apparatet.

Myk lukking og åpning av dør

(modellavhengig)

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

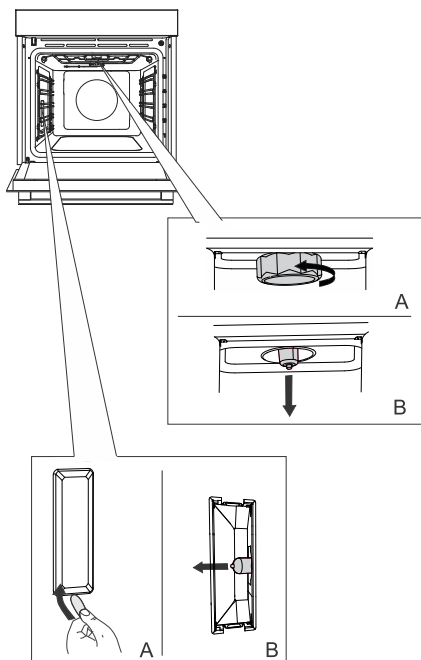
ADVARSEL!

Hvis du bruker for mye kraft når du lukker døren, vil systemets effekt reduseres, og det vil frakobles av sikkerhetshensyn.

Skifte lyspære


Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut alt tilbehør av ovnen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Skru av og fjern dekselet (mot klokkeretningen). Fjern halogenpæren.

2 Bruk et flatt plastverktøy til å fjerne dekselet. Fjern halogenpæren.

 **INFORMASJON!**
Vær forsiktig så du ikke skader emaljebelegget.
Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg selv.



ADVARSEL!

Pass på at ovnen er slått av før du skifter lyspæren.

Feilsøkingstabell

Spesielle advarsler og feilrapportering

I garantiperioden skal produktet bare repareres av et verksted som er godkjent av produsenten.

Før du foretar operasjoner, må du koble fra strømmen ved enten å fjerne sikringen eller trekke apparatets støpsel ut av stikkkontakten.

Eventuelle uautoriserte reparasjoner av apparatet kan føre til fare for elektrisk støt og kortslutning. Derfor må du ikke utføre dem. Overlat slikt arbeid til en ekspert eller en servicetekniker.

Hvis det oppstår mindre problemer med bruken av ovnen, kan du sjekke denne bruksanvisningen for å se om du selv kan løse problemet.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, eller ikke fungerer i det hele tatt, på grunn av feilbetjening eller feilhåndtering, skal et besøk av en servicetekniker ikke være gratis, selv i garantiperioden.

Ta vare på instruksjonene for fremtidig referanse, og gi dem videre til eventuelle etterfølgende eiere eller brukere av ovnen.

Her er noen råd til hvordan du kan løse vanlige problemer.

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Skifte lyspære.

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 vaskemaskinen dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.

Avhending



Vår produktemballasje 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.

Tilberedningstest



















EN60350-1: Bruk kun utstyr som leveres av produsenten.





Sett alltid stekebrettet helt inn i endeposisjonen på skinnen. Plasser bakverk eller kaker bakt i former som vist på bildet.

* Forvarm apparatet til det når den ønsket temperatur. Ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

** Forvarm apparatet i 10 minutter. Ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

*** Snu etter 2/3 av steketiden.

BAKE-						
Matrett	Utstyr	form-plassering		°C	min	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	140	30-40	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	150	30-40	
småkaker – to brett/nivåer	grunn stekeplate		2, 4	140	45-55	
småkaker – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	160 *	20-30	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	160	30-40	
cupcakes – to brett/nivåer	grunn stekeplate		2, 4	145	40-50	
cupcakes – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		1	150	45-55	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		3	160	45-55	
sukkerbrød – to rister/nivåer	2 × rund metallform, diameter 26 cm/rist		2, 4	160 **	45-55	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		1	170	90-120	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		2	170	80-110	

GRILLING						
Matrett	Utstyr	form-plassering		°C	min	
ristet brød	rist		5	230	4-7	
pljeskavica (kjøttkake)	rist + grunn stekeplate som dryppebrett		5	230	20-35 ***	

gorenje



843323-a11

