

NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING**
FOR KOMBINERT
DAMPOVN

gorenje

BY

STARCK®

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

INNHOOLD

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 6 Før ovnen kobles til: 7 DETALJERT BRUKSANVISNING FOR KOMBINERT DAMPOVN 11 Tekniske spesifikasjoner 12 Kontrollpanel	INNLEDNING
14 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG 14 Damptilberedning 15 Fylle vanntanken	FØR FØRSTE GANGS BRUK
16 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 16 TRINN 1: SLÅ PÅ OG FORETA INNSTILLINGER 20 TRINN 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 22 TRINN 3: VELGE INNSTILLINGER 26 TRINN 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER 27 TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN 27 TRINN 6: SLÅ AV OVNEN 28 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLER	TILBEREDNINGS-TRINN
49 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 50 Vanlig rengjøring av ovnen 51 Rense ovnen 52 Rengjøre dampsystemet 53 Rengjøre skumfilteret 54 Ta ut og rengjøre skinnene 55 Ta ut og sette inn ovnsdøra 58 Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra 59 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
60 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
61 KASSERING	ANNET

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: 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 metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

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

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 **strømlledningene** 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 strømlledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

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

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

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

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Trygg og riktig bruk av dampovnen

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

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

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

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

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

Når du åpner ovnsdøren (med dampsystemer) etter avsluttet eller under

damptilberedning, må du alltid åpne døren helt. Ellers kan dampen fra ovnsrommet virke negativt inn på funksjonen til kontrollpanelet.

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

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

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

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



ADVARSEL!

Fare for forbrenninger og skade på apparatet.

- Damputslipp kan føre til forbrenninger: Vær forsiktig når du åpner døra til apparatet når funksjonen er aktivert. Det kan komme ut damp.



ADVARSEL!

Bruk bare vann som væske. Ikke bruk filtrert (avmineralisert) eller destillert vann.

FØR OVNE KOBLES TIL:

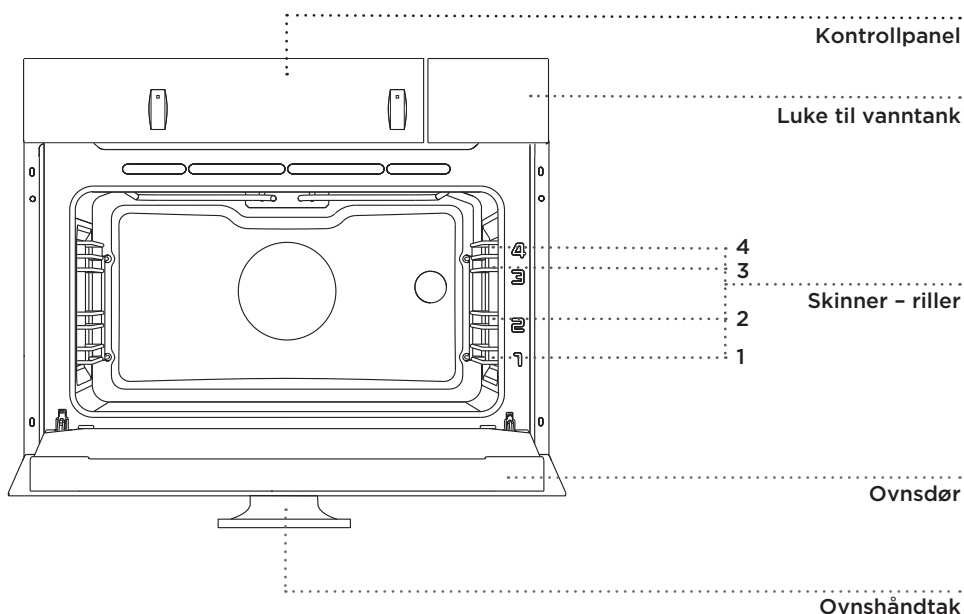


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

DETALJERT BRUKSANVISNING FOR KOMBINERT DAMPOVN

(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.



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.

TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekkbare skinner kan monteres på 2., 3. og 4. rille.

Det finnes flere forskjellige utforminger av de uttrekkbare skinnene (avhengig av modell):

Tre delvis uttrekkbare, en helt og to delvis uttrekkbare, og tre helt uttrekkbare skinner.

OVNSDØRBRYTER

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

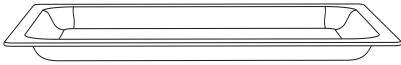
KJØLEVIFTE

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

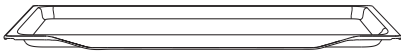
FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

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

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)




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

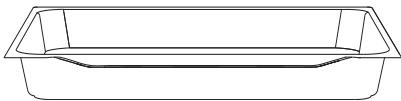


STEKEBRETET er kun beregnet på steking av kaker.




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.

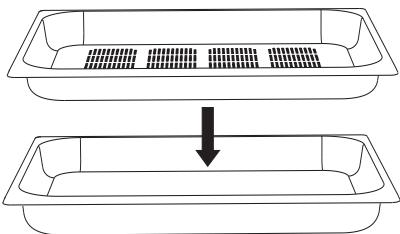


LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

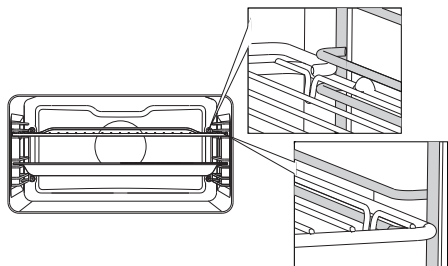
 Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.



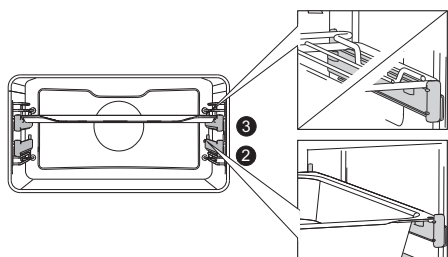
Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.



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

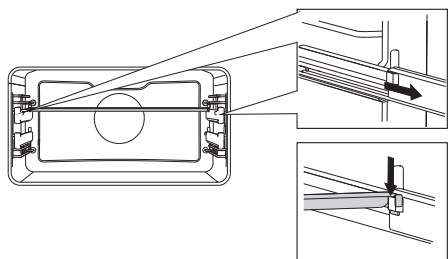


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



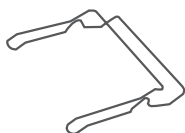
Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

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

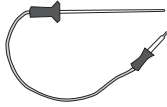


SYNKRONISERINGSSTANG

Stangen kan monteres på og fjernes fra de helt inntrekkbare teleskopskinnene. Først trekker du begge skinnene ut til ønsket nivå. Sett stangen inn i de to hullene på skinnene, og skyv skinnene helt inn med hånden.



LANGPANNESTØTTEN gjør det enkelt å ta langpanner ut av fra ovnen mens de fremdeles er varme.



STEKETERMOMETER til steking av større stykker kjøtt.

AVKALKINGSMIDDEL til rengjøring av dampsystemet.

TESTSTRIMMEL for å teste vannets hardhet.

MEKANISK DØRLÅS hindrer åpning av døren før låsen er frigjort.

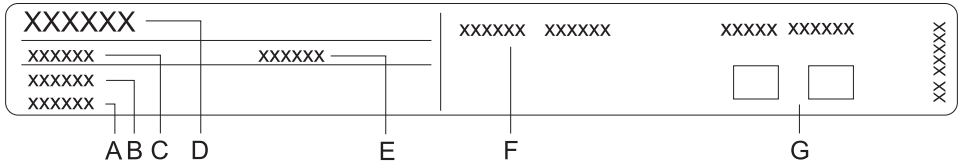
For å åpne døren trykker du tommelen forsiktig mot høyre samtidig som du trekker døren utover.



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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

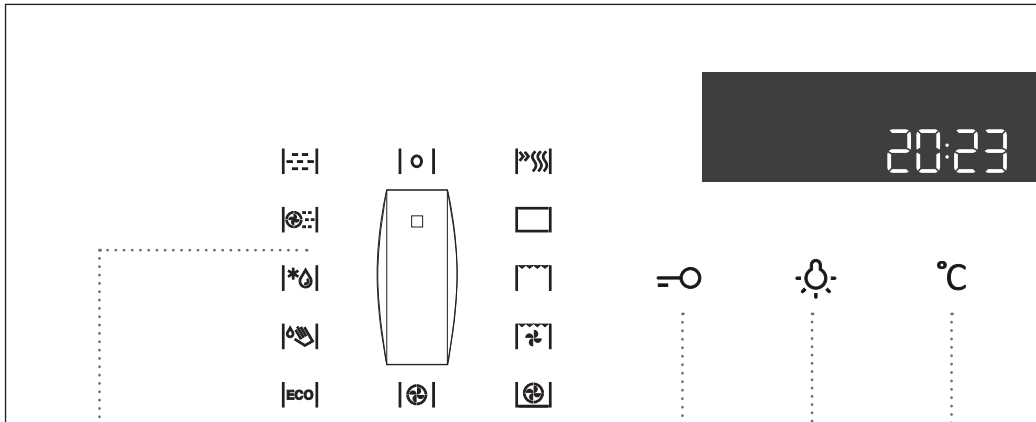


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Modell
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

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

KONTROLLPANEL

(modellavhengig)



1 SYSTEM
VALGBRYTER
(modellavhengig)

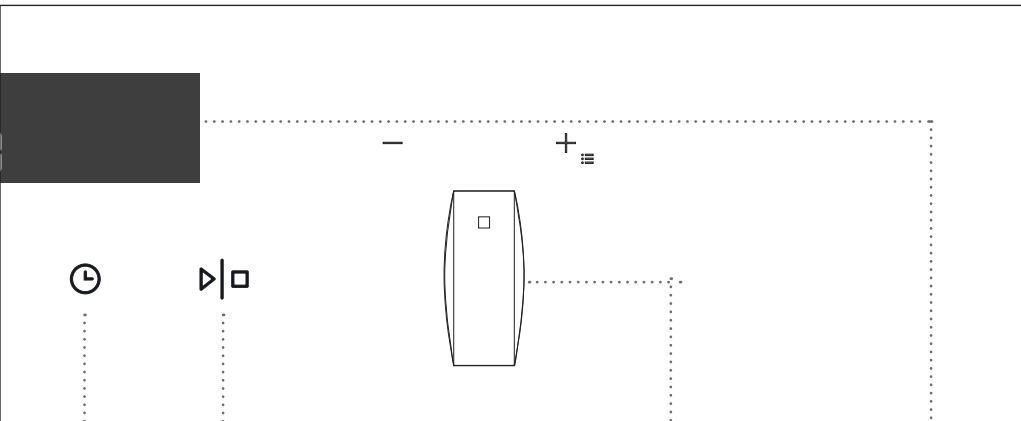
2 KNAPP FOR
BARNESIKRING

3 AV/PÅ-KNAPP
FOR OVNSLYS

4 KNAPP FOR
TEMPERATUR

MERK!

Symbolene for tilberedningssystem kan være plassert på bryteren eller på frontpanelet (avhengig av apparatmodell).



5 PROGRAM-KLOKKE

Tilberedningstid

Sluttid for tilberedning

Alarm

Klokke

6 START/STOPP-KNAPP

Knappen brukes til å starte eller stoppe programmet.

7 INNSTILLINGS-BRYTER (-/+)

Bruk denne bryteren til å stille inn tid og temperatur.

8 INFORMASJON OM TILBEREDNING OG KLOKKEDISPLAY

MERK!

Knappene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en knapp, bekreftes dette med et kort lydssignal.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuell transportbeskyttelse (papp- og polystyreninnlegg).

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 ved hjelp av overvarme og undervarme på 200 °C i cirka én time. Den typiske "nytt apparat"- lukten frigjøres, så sørg for at rommet er godt ventilert.

DAMPTILBEREDNING

Dampberedning er sunt og naturlig og tar vare på alle smaksstoffene i maten. Denne matlagingsmetoden produserer ikke plagsom lukt. Det er ingen grunn til å tilsette salt eller urter og krydder i vannet.

Damptilberedning har følgende fordeler:

Tilberedningen (braserer, steking) starter før temperaturen inni ovnen når 100°C.

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

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

Du trenger ikke tilsette fett under tilberedningen. Dampen bevarer smaken. Du slipper matos og smak av grill eller stekepanne. Dessuten bevares ingrediensene slik de er; du slipper å vanne dem ut i kokevannet. Damp sprer ikke lukt eller matos, derfor kan kjøtt eller fisk tilberedes sammen med grønnsaker. Damp egner seg også til forvelling, tining og oppvarming og til og å holde mat varm.

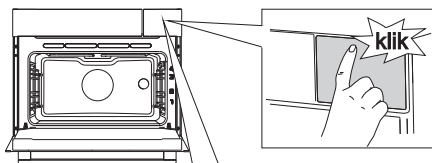
FYLLE VANNTANKEN

Tanken sørger for uavhengig vanntilførsel til dampgeneratoren. Tankvolumet er ca. 1,3 liter (maksimalt vannivå – se merking). Denne vannmengden gir cirka 3 timers tilberedning med maks. dampsyklus (varmluft med damp på systemet "high").

 Rengjør vanntanken før første gangs bruk.

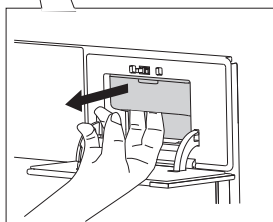


Fyll alltid vanntanken med rent kaldt vann fra springen, flaskevann uten tilsetninger eller destillert vann som egner seg til matlaging. Vannet som helles i vanntanken, bør holde en temperatur på 20 °C (+/- 10 °C).

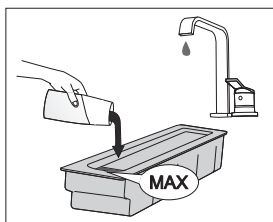


1 Trykk på prikken med klistremerket for å åpne luken til tanken.

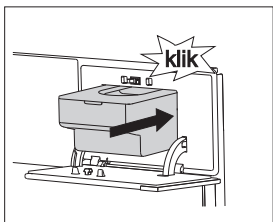
 Klistremerket kan fjernes senere.




2 Ta vanntanken ut av huset ved å holde i hakket.



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



4 Skyv vanntanken tilbake på plass helt inn i huset (du skal høre et kort klikk). Deretter lukker du luken ved å trykke på den.

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

TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)

TRINN 1: SLÅ PÅ OG FORETA INNSTILLINGER


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

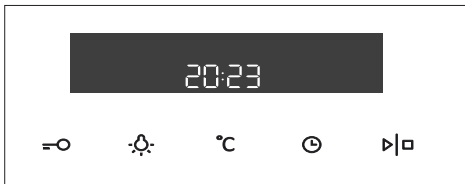
Alle innstillinger som følger:

STILLE INN KLOKKEN




1 Drei INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+). Still først inn minuttene; deretter skifter markøren til timene. Etter tre sekunder lagres innstillingene.

 Hvis du dreier bryteren lengre mot høyre eller venstre, endres innstillingene raskere.



2 Bekreft ved å trykke på START/STOPP. Hvis du ikke trykker på noe i løpet av de tre neste sekundene, lagres innstillingen automatisk..

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

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

INNSTILLINGER

Endre innstillinger: Drei innstillingsbryteren mot høyre og hold den der i tre sekunder. Trykk på start/stopp-ikonet for å bla gjennom de ulike innstillingene eller parameterne. Endre en parameter: Drei innstillingsbryteren mot høyre eller venstre.

LYSSTYRKENIVÅ

Velg mellom tre forskjellige lysstyrkenivåer. Middels er standardinnstillingen. Lysstyrken kan stilles inn ved å dreie på bryteren.



Lysstyrkenivå lavt



Lysstyrkenivå middels



Lysstyrkenivå høyt

LYDSTYRKE

Standardinnstillingen er middels. Lydstyrkenivået kan stilles inn ved å dreie på bryteren.



Lydstyrkenivå lavt



Lydstyrkenivå middels



Lydstyrkenivå høyt



Lyd av

VANNETS HARDHET (bare aktiv for dampovner)

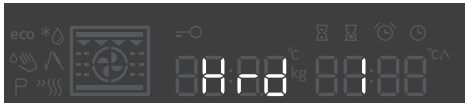
Foreta test av vannets hardhet før ovnen tas i bruk.

Hold teststrimmelen (følger med apparatet) i vann i ett (1) sekund.

Vent ett minutt og se hvor mange striper som vises på papiret. Legg inn informasjonen om antall striper i apparatet.

	4 grønne striper	Bløtt	Hrd 1
	1 rød stripe	Litt hardt	Hrd 2
	2 røde striper	Middels hardt	Hrd 3
	3 røde striper	Hardt	Hrd 4
	4 røde striper	Svært hardt	Hrd 5

Du kan velge mellom fem nivåer for vannets hardhet. Hardhetsnivå 5 er standardinnstillingen. Innstillingen kan justeres ved å dreie bryteren.



AVKALKING (bare aktiv for dampovner)

Du kan aktivere avkalkingsprosessen ved å velge "on" eller "off" med dreiebryteren og deretter trykke på start/stopp-ikonet for å bekrefte. Standardinnstillingen for avkalking er "on".



TRINN 1 Ha avkalkingsmiddelet i vanntanken.

TRINN 2 Avkalkingsprogram ferdig. Kast væsken, skyll vanntanken og ha i friskt vann til skylleprogrammet.



TRINN 3/Slutt Skylling ferdig. Rengjør tanken og tørk av ovnen. Rengjør også skumfilteret (se kapitlet RENGJØRE SKUMFILTER)

SLUTT

Trykk på start/stopp-ikonet for å lukke innstillingsmenyen og gå tilbake til hvilemodus. For å lukke innstillingsmenyen kan du også holde valgbryteren mot venstre i 3 sekunder eller dreie systembryteren.

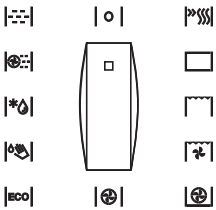



Endre innstillinger: Drei innstillingsbryteren mot høyre og hold den der i tre sekunder. Trykk på start/stopp-ikonet for å bla gjennom de ulike innstillingene eller parameterne. Endre en parameter: Drei innstillingsbryteren mot høyre eller venstre.













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

TRINN 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM


 Drei bryteren (til venstre og høyre) for å velge 0 TILBEREDNINGSSYSTEM (se programtabell). Det valgte ikonet vises på displayet.


 Innstillinger kan også endres under bruk.

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR (°C)	MIN-MAKS-TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER RASK			
	FORVARMING 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.	160	30-230
	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	30 - 230
	GRILLING 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	30 - 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	30 - 230
	VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og viften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200	30 - 230
	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i 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	30 - 230

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR (°C)	MIN-MAKS-TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER RASK			
eco	ECO-TILBEREDNING ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	180	/
	DAMPRENSING Damp slippes ut i ovnsrommet for å bløtgjøre eventuelle urenheter. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen.	70	/
AUTOMATISK SYSTEM			
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frosnen mat.	/	/
KOMBINERTE SYSTEMER/DAMPSYSTEMER			
	KOMBINASJON DAMP + VARMLUFT Brukes til steking av bakverk og tining. De gir mulighet for rask og effektiv tilberedning uten å endre matens form eller farge. Du kan velge mellom tre alternativer: HØYT: Tilberedning av fileter, biff og mindre kjøttstykker MEDIUM: Oppvarming av kalde/frosne måltider, tilberedning av fiskefileter og grønnsakgratenger LAVT: Tilberedning av store kjøttstykker (stek, hel kylling), steking av gjærdeig (brød og rundstykker), steking av lasagne osv.	160	30-230
	DAMP ²⁾ / SOUS VIDE Dette systemet brukes til tilberedning av kjøtt, grønnsaker, frukt og tilbehør. Er en langsom tilberedningsmåte av vakuumforseglet mat, som tilberedes ved en spesiell temperatur som holdes på det samme hele tiden. Sous vide egner seg til tilberedning av kjøtt, fisk og alle typer frukt og grønnsaker. Mat som tilberedes på denne måten, er saftig og får en fyldigere smak.	50	30-95

¹⁾ Det brukes også 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.

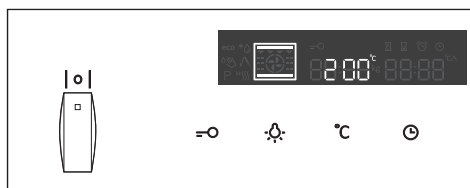
²⁾ Temperaturregulering

TRINN 3: VELGE INNSTILLINGER

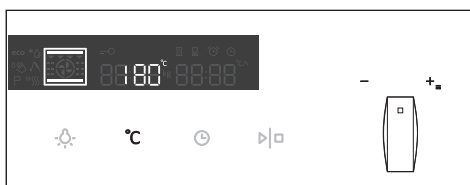
Hvert tilberedningssystem har grunn- eller standardinnstillinger som kan endres.

Endre innstillingene ved å trykke på den aktuelle knappen (før du trykker på knappen START/STOPP). Enkelte innstillinger er ikke tilgjengelige i alle systemer, dette vil varsles med et lydsignal.

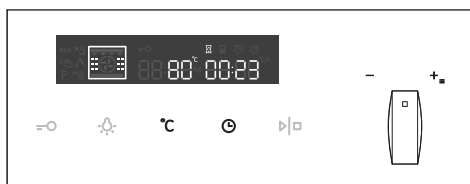
ENDRE TILBEREDNINGSTEMPERATUR OG DAMPFUNKSJON



1 Velg TILBEREDNINGSSYSTEM. Det valgte ikonet vises på displayet, og FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR blinker.



2 Velg TILBEREDNINGSSYSTEM. Det valgte ikonet vises på displayet, og FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR blinker.



3 Berør knappen for TEMPERATUR og TID og drei deretter bryteren for å velge parametere.



Maksimal temperatur eller effekt er begrenset i noen systemer.

Hvis du velger det kombinerte dampprogrammet, må du først velge ønsket temperatur og tid. Når du har bekreftet med START-knappen, vises »int« og nivåstreker på displayet for å vise dampintensitetsinnstillingen (standardinnstillingen er »mid«).

Bruk den høyre bryteren til å velge mellom tre forskjellige dampintensitetsnivåer.

Trykk en gang til på START-knappen for å bekrefte det valgte intensitetsnivået og starte det kombinerte dampprogrammet.

DAMPINTENSITETSNIVÅER



Dampintensitetsnivå lavt



Dampintensitetsnivå middels

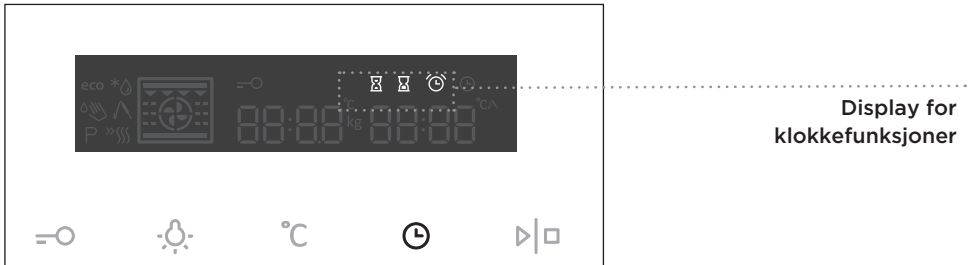


Dampintensitetsnivå høyt

KLOKKEFUNKSJONER

Drei først VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen. Berør knappen KLOKKE flere ganger for å velge symbolet. Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser, og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet. De andre ikonene lyser svakt.

Trykk på START for å starte tilberedningen. TILBEREDNINGSTID SOM ER GÅTT vises.



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Still først inn minuttene, og deretter timene. Ikon og tilberedningstid vises på displayet.

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), dvs. 2 timer. Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14.00). Berør KLOKKE-knappen igjen for å velge symbolet for TILBEREDNINGSTID og stille inn når du ønsker at maten skal være ferdig (18.00).

Trykk på START for å starte tilberedningen. Klokken venter til riktig tidspunkt for start av tilberedningen og symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av driften av ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.



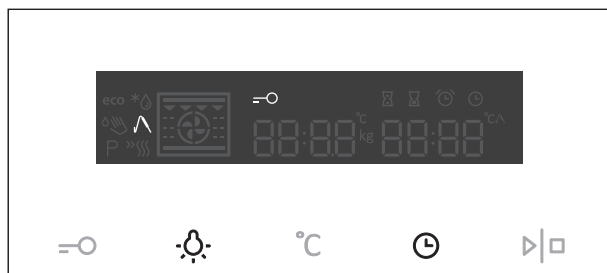
Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt).

Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.


Alle klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0".

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

TRINN 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER



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

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

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. Nøkkelikonet vises på displayet. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen. Ikonet forsvinner fra displayet.

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 ikke systemer (tilberedningsmoduser) eller tilleggsfunksjoner endres. Den eneste mulige endringen er å avslutte tilberedningen ved å dreie bryteren til "0". Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

OVNSLYS

Lyset i ovnen slås automatisk på når døra åpnes eller når ovnen slås på.

Når tilberedningen er slutt, blir lyset stående på et ekstra minutt. Lyset inni ovnen kan slås på eller av ved å trykke på knappen for LYS.

+ **HVILEMODUS**

Lyset på displayet kan slås av automatisk etter 10 minutter hvis det ikke brukes.

Trykk på knappene NØKKEL + KLOKKE for å slå av displayet. Hvis en klokkefunksjon er aktivert, vil ikonet "AV" og KLOKKE vises på displayet for å vise den aktiverte funksjonen.

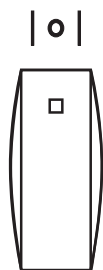
TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN


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




TRINN 6: SLÅ AV OVNE

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



 Når tilberedningen er avsluttet og etter at ovnen er slått av, vises den synkende temperaturen ned til 50 °C. Alle klokkeinnstillingene stopper også og slettes. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Etter ett minutt uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

 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 TILBEREDNINGSTABELLER

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

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



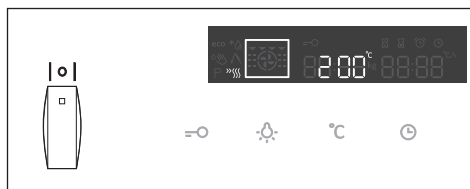
Stjernen (*) i tabellen betyr at ovnen skal forvarmes med det valgte systemet.

TILBEREDNINGSSYSTEMER


HURTIG FORVARMING



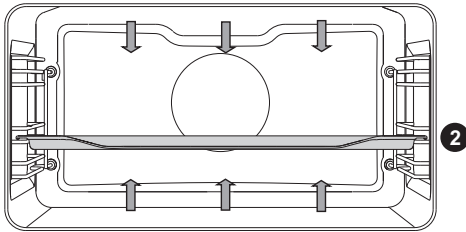
Bruk denne funksjonen til å forvarme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat.



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til hurtig forvarming. FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR vises. Denne temperaturen kan endres.

 Når ovnen er slått på, vil den varmes opp. Symbolet °C blinker på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, er forvarmingen ferdig, og du hører et lydsignal. Lydsignalet kan slås av ved å trykke på en knapp, og det stopper automatisk etter et minutt.

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.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (v min)
KJØTT				
Svinestek	1500	1	180-200	90-120
Svinekam	1500	1	180-200	110-140
Svinerull	1500	2	180-200	90-110
Oksestek	1500	1	170-190	120-150
Kalverull	1500	2	180-200	80-100
Lam indrefilet	1500	1	180-200	60-80
Kaninstek	1000	2	180-200	50-70
Hjorteskank	1500	1	180-200	90-120
Brødrull med kjøtt	/	2	180-200	15-30
FISK				
Brasert fisk	1000 g/stykke	2	190-210	40-50

Steke kaker

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

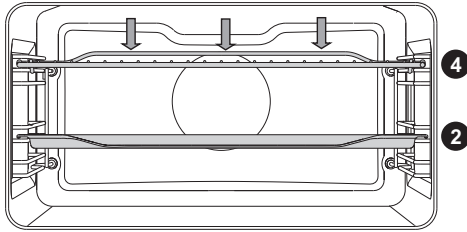
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
BAKVERK			
Hvitt brød, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Bokhvetebrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Helkornbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sufflé	2	170-190	40-50
Rundstykker *	2	190-210	20-30
Valnøttkake	1	170-180	50-60
Sukkerbrød *	1	160-170	30-40
Makroner (marengs)	2	130-150	15-25
Brødruller med grønnsaker	2	190-200	25-35
Brødruller med frukt	2	190-200	25-35
Småkaker av gjærdeig	2	200-210	20-30
Kålpiroger *	2	190-200	25-35
Fruktkake	1	130-150	80-100
Marengs	2	80-90	110-130
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	170-180	30-40

Tips	Bruk
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.

GRILLING



Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

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 resting av 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 en dryppanne 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)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	3	230	20-25
Svinenakkefilet	150 g/stykke	3	230	25-30
Koteletter	280 g/stykke	3	230	30-35
Grillpølser	70 g/stykke	3	230	20-25
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	3	230	5-10
Enkle smørbrød	/	3	230	5-10

Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stykke	3	230	10-15
Biff, gjennomstekt	180 g/stykke	3	230	15-20
Svinenakkefilet	150 g/stykke	3	230	15-20
Koteletter	280 g/stykke	3	230	20-25
Kalvefilet	140 g/stykke	3	230	15-20
Grillpølser	70 g/stykke	3	230	10-20
Boksekjøtt (postei)	150 g/stykke	3	230	15-20
FISK				
Laksebiffer/fileter	200 g/stykke	3	230	15-20
RISTET BRØD				
6 brødsiver	/	3	230	1-4
Enkle smørbrød	/	3	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.

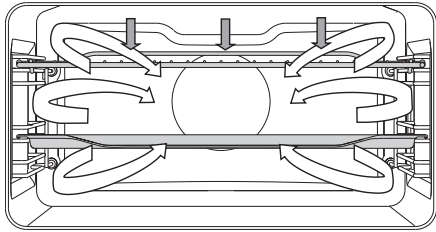
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



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

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

GRILLING MED VIFTE



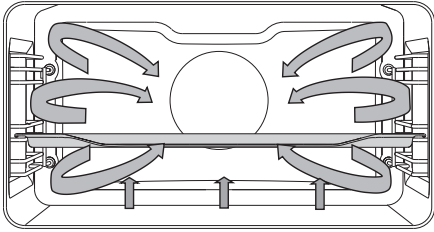
I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

2 (se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
And	2000	1	180-200	90-110
Svinestek	1500	1	170-190	90-120
Svinekam	1500	1	160-180	100-130
Halv kylling	700	1	190-210	50-60
Kylling	1500	1	200-220	60-80
Kjøttpudding	1500	1	160-180	70-90
FISK				
Ørret	200 g/stykke	2	200-220	20-30



VARMLUFT OG UNDERELEMENT



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

2

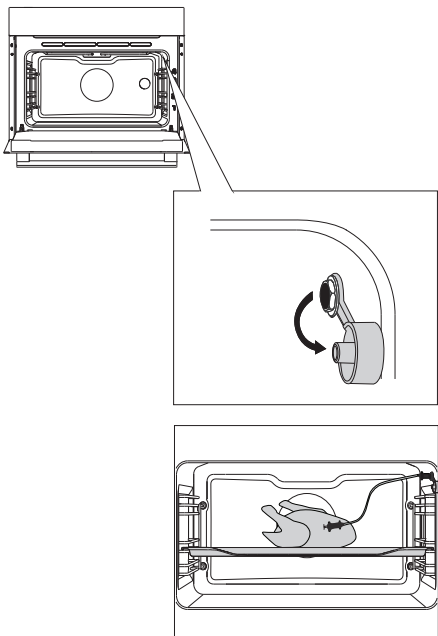
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Ostekake, mørdeig	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, mørdeig	1	200-210	50-60
Eplestrudel, butterdeig	2	180-190	50-60

Steking med steketermometer (modellavhengig)



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



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

2 Sett støpslet til steketermometeret i kontakten, og stikk termometeret inn i maten. (hvis noen klokkeinnstillinger er aktivert, vil de bli slettet.)



3 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM (varmluft og underelement). Symbolet, innstilt temperatur for ovnsrommet og innstilt temperatur for steketermometeret vises på displayet. Trykk på START-knappen.

- 1 Temperatur i ovnsrommet
- 2 Steketermometertemperatur



Gjeldende temperatur i ovnsrommet og gjeldende steketermometeretemperatur vises på displayet under drift. Temperaturen kan justeres under drift.

Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, slås ovnen av.

Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk. Klokken vises på displayet.

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

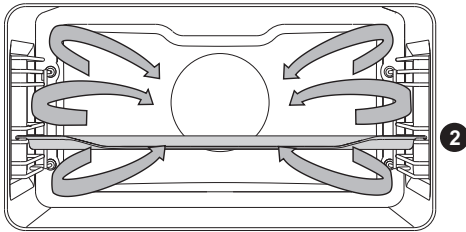


Bruk bare steketermometeret som er beregnet til bruk sammen med din ovn.

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 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)	Tilberedningstid (min)
KJØTT				
Svinestek, med skinn	1500	1	170-190	90-120
Kylling, hel	1500	2	180-200	70-90
And	2000	1	170-190	120-150
Kyllingbryst	1000	2	190-210	50-60
Fylt kylling	1500	1	190-210	110-130

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.

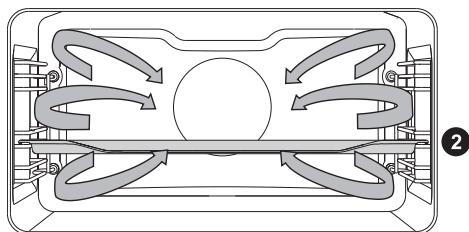
For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	1	160-170	30-40
Smuldrekake	2	170-180	25-35
Plumkake	1	160-170	30-40
Rullekake *	2	170-180	15-25
Fruktkake, mørdeig	1	170-180	50-70
Challah (flettet brød)	2	170-180	35-50
Eplestrudel	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Småkaker, mørdeig *	2	160-170	15-25
Småkaker, trykte *	2	150-160	20-30
Småkaker *	2	150-160	20-30
Småkaker, gjærdeig	2	180-190	20-35
Småkaker, buttedeig	2	180-190	20-30
Kremkaker	2	190-200	25-45
FROSNE PRODUKTER			
Strudel med eple og cottage	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Stekte poteter, ovnskare	2	210-220	25-40
Kroketter, ovnskare	2	210-220	20-35



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

ECO-TILBEREDNING



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.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KJØTT			
Svinestek, 1 kg	1	200-210	110-130
Svinestek, 2 kg	1	200-210	130-150
Oksestek, 1 kg	1	210-220	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stykke	2	200-210	40-50
Fiskefilet, 100 g/stykke	2	210-220	25-35
BAKVERK			
Trykte småkaker	2	180-190	20-30
Små cupcakes	2	190-200	30-35
Rullekake	2	200-210	15-25
Fruktkake, mørdeig	1	190-200	55-65
GRØNNSAKER			
Potetgrateng	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
FROSNE PRODUKTER			
Pommes frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Kyllingmedaljonger, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Fiskepinner, 0.6 kg	2	220-230	30-40



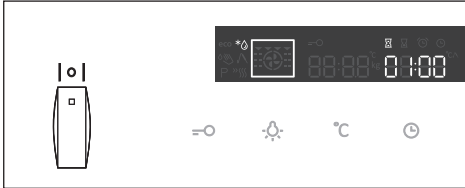
Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

TINING



Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på. Bare viften går. Bruk denne funksjonen til langsom tining av frosne matvarer (kaker, bakverk, brød, boller, rundstykker og frossen frukt).

Ved å velge det aktuelle symbolet kan du spesifisere starttid og sluttid for tining.



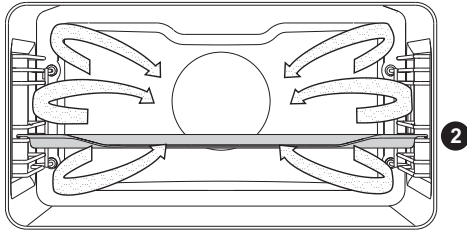
Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til tining. TID vises. Denne tiden kan endres. Trykk på START-knappen.

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.

KOMBINERTE SYSTEMER/DAMPSYSTEM

VARMLUFT MED DAMP

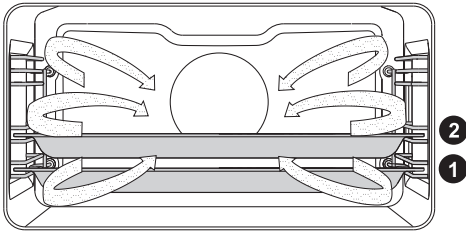


Vann fra dampgeneratoren kommer inn i ovnsrommet i form av damp. I tillegg er varmluftselementet med viften aktiv for å sørge for kontinuerlig sirkulasjon av varmluft og damp.

 Fyll vanntanken med friskt vann.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Dampintensitet	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Okse/lår	1000	1	1	170-190	80-110
Okse/indrefilet	1000	1	2	180-200	50-70
Kalv/lår	1000	1	1	180-200	80-110
Lam	1000	1	1	180-200	60-90
Fjærfe, helt	1500	1	1	180-200	65-85
Fjærfe/bryst	1000	2	3	180-200	50-60
Svin/filet	1000	1	2	180-200	50-70
Fisk	200 g/stykke	2	2	190-210	25-35
Poteter	1000	2	1	190-210	45-60
Poteter med brokkoli	1000	2	2	180-200	35-50

DAMP



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

 Fyll vanntanken med friskt vann.

Kjøtt

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Sauerkraut og pølser	700	3	100	30-40
Biff	1000	3	100	40-50
Kyllingbryst	1000	3	100	20-30
Reker	1000	3	100	20-30
Fiskefilet	500	3	80	15-20
Fiskebiff	500	3	80	20-25
Hel fisk	400	3	100	20-30
Muslinger	1000	3	100	15-20
Frankfurt-pølser	1000	3	85	10-15

Grønnsaker

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

Pasta/ris/kornprodukter

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

Desserter

Type mat	Vekt (g)	Forhold mat:væske	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Smelte sjokolade *	200	/	2	50	20-30
Legge gelatin i vann/løse opp gelatin *	1 pakke	/	2	50	15-20
Risengrynsgrøt	Oppskrift	1:4	2	100	30-40
Gjærdeig	Oppskrift	/	2	40	25-35
Crème caramel	Oppskrift	/	2	100	40-50

Eggeretter

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Bløtkokte egg	200	2	100	10-15
Hardkokte egg	200	2	100	15-20
Posjerte egg	200	2	100	13-17
Eggerøre	200	2	100	10-15
Omelett med bacon	Oppskrift	2	100	15-20

Frukt

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
Epleskiver	500	3	100	5-15
Aprikosskiver	500	3	100	5-15
Kirsebær	500	3	100	10-15
Stikkelsbær	500	3	100	5-15
Pære - stykker	500	3	100	5-15
Plommer	500	3	100	5-15
Rabarbra	500	3	100	5-15
Nektariner	500	3	100	5-10

Tining



Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tinetid (min)
Frossent kjøtt	500	2	50	40-50
Frossent fjærfe	1500	2	50	50-60
Frossen fisk, 200 g / stykke	1000	2	50	35-45
Frossen frukt	500	2	50	10-20
Frossen ferdigmat	1000	2	60	45-60

SOUS VIDE (DAMPTILBEREDNING)

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

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

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

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

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.

RENSE OVNEN

Med damprensefunksjonen og en fuktig klut kan du lett fjerne fett og smuss fra ovnsveggene.

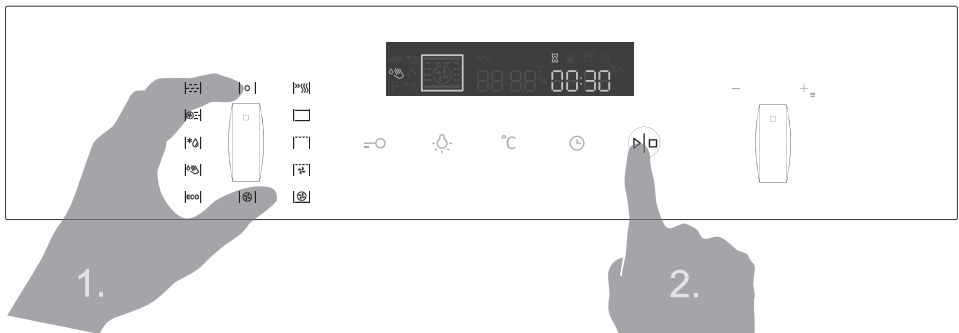
Bruke damprensing

Bruk bare damprensing når ovnen er helt avkjølt! Det er vanskeligere å fjerne smuss og fett hvis ovnen er varm.

Etter programmet vil alle matpartiklene på emaljen være tilstrekkelig bløtgjort slik at de lett kan fjernes med en fuktig klut.

Før du kjører funksjonen "Damprensing", må du tilsette friskt vann i vanntanken.

1. Velg funksjonen "Damprensing"
2. Hold start/stopp-knappen inne for å starte damprensingen



💡 Når du har startet programmet, venter du til tiden som vises på displayet, er ute. Når damprensiprogrammet er ferdig, venter du til ovnen er tilstrekkelig avkjølt slik at du trygt kan tørke av ovnen innvendig uten å brenne deg.



Ikke bruk damprensefunksjonen før ovnen er helt avkjølt.

RENGJØRE DAMPSYSTEMET

Rengjøringen avhenger av vannets hardhet.

Vannets hardhet	°N	Antall fargede striper på teststrimmelen
Bløtt	0-3dH	4 grønne striper Hrd 1
Litt hardt	3-7dH	1 rød stripe Hrd 2
Middels hardt	7-14dH	2 røde striper Hrd 3
Hardt	14-21dH	3 røde striper Hrd 4
Svært hardt	>21dH	4 røde striper Hrd 5


Vi anbefaler bruk av avkalkingsmiddel, for det gir gode resultater når det gjelder rengjøring av dampsystemet.

Etter at en bestemt vannmengde har strømmet gjennom dampsystemet, vises symbolet **"dCal on"** på displayet når du dreier systemvelgeren til ett av dampprogrammene. Dette betyr at avkalkingsprogrammet er aktivert.

Du kan trykke på START/STOPP-knappen for å bekrefte aktiveringen av avkalkingsprogrammet (se side 18).

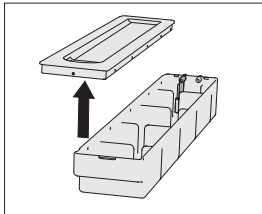
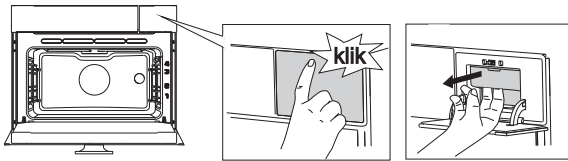


1. Ha avkalkingsmiddelet i vanntanken.
2. Avkalking pågår.
3. Avkalkingsprogram ferdig. Hell ut væsken, skyll tanken og ha oppi friskt vann til skylleprogrammet.
4. Skylling ferdig. Rengjør tanken og tørk av ovnen.
Rengjør også skumfilteret (se kapitlet RENGJØRE SKUMFILTERET)

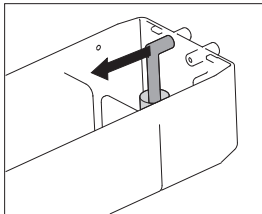
 Hvis du ikke ønsker å kjøre avkalkingsprogrammet for dampsystemet akkurat nå, kan du avbryte programmet ved å dreie programvelgeren til **"off"**. **"dCal off"** vises på displayet. Bekreft valget ved å trykke på START/STOPP-knappen. Du kan avbryte avkalkingsprogrammet tre ganger. Etter dette vil systemet deaktivere bruken av dampfunksjonen.

RENGJØRE SKUMFILTERET

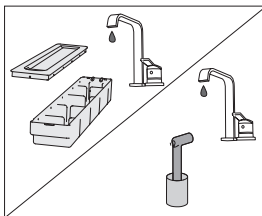
 Hver gang du rengjør vanntanken eller avkalker apparatet, må du også rengjøre skumfilteret.



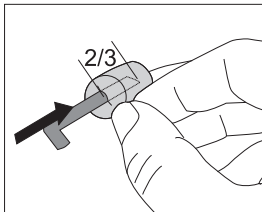
1 Ta av lokket på vanntanken.




2 Fjern inntaksrøret fra rørboblingen.



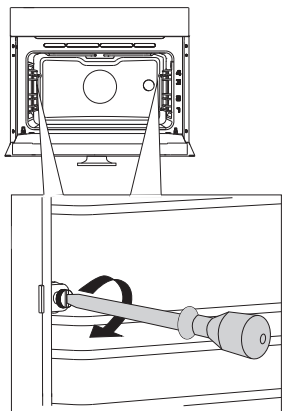
3 Rengjør inntaksrøret med skumfilteret under rennende vann. Skyll skumfilteret helt til alle synlige urenheter er borte. Da er du sikker på at apparatet virker som det skal og tar vare på den friske smaken og duften av maten.



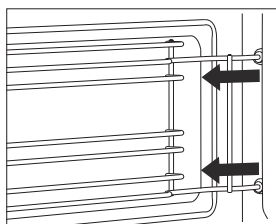
 Hvis skumfilteret har løsnet fra inntaksrøret, må du sette det tilbake på plass ved å stikke røret inn to tredeler av skumfilterets lengde.

TA UT OG RENGJØRE SKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen.



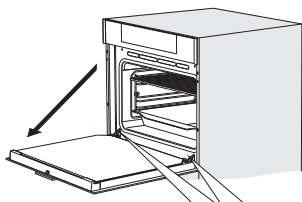
2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.



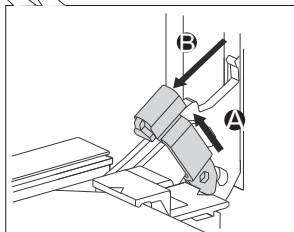
Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.

Når du setter skinnene tilbake på plass, må du passe på at du monterer dem på samme side som de var installert tidligere.

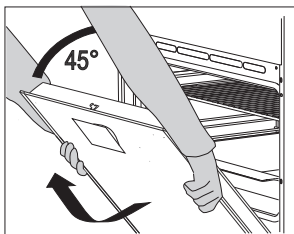
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA




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



2 Løft hengselfestene litt opp og trekk døra mot deg.



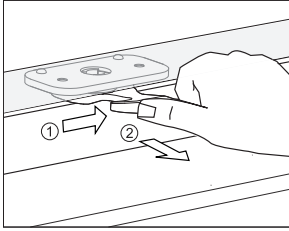
3 Lukk døra langsomt til 45-graders vinkel (i forhold til helt lukket dør); deretter løfter du opp døra og trekker den ut.

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




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


DØRLÅS (modellavhengig)



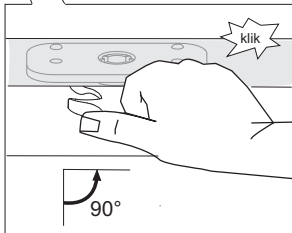
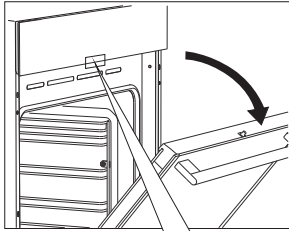
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

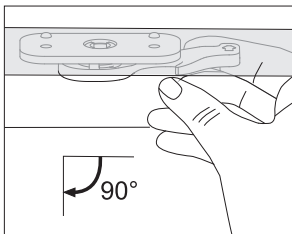
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **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 DØRÅPNING (modellavhengig)

Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper døråpningskraften, dette starter i 75-graders vinkel.

MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

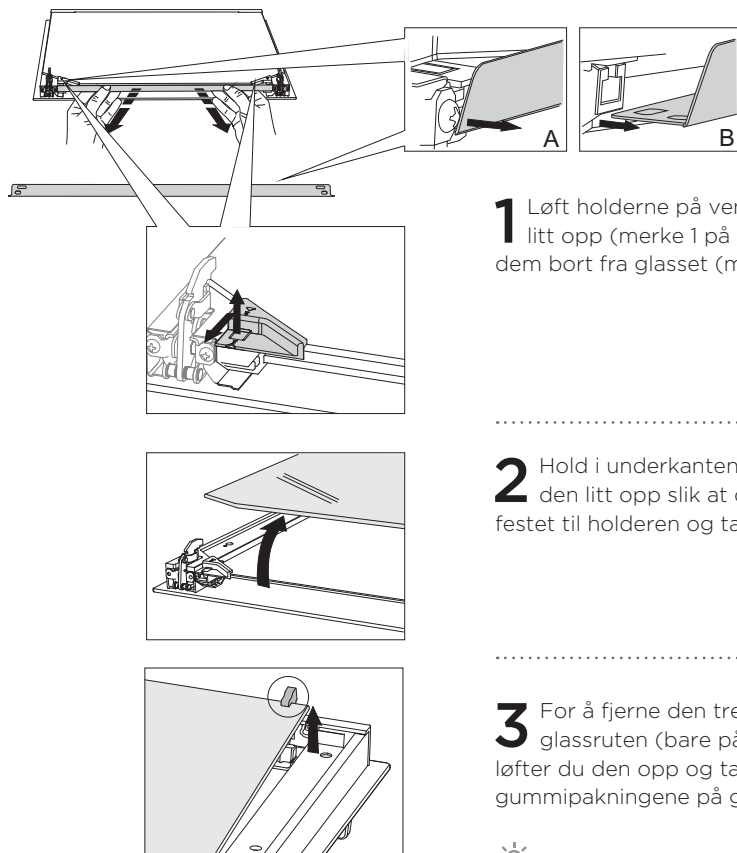
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



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

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA


Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må 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.

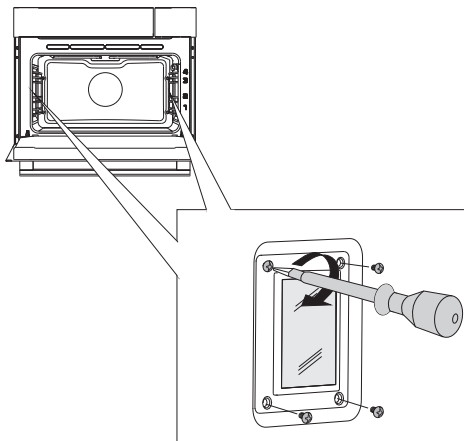
3 For å fjerne den tredje og fjerde glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.

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

SKIFTE LYSPÆRE

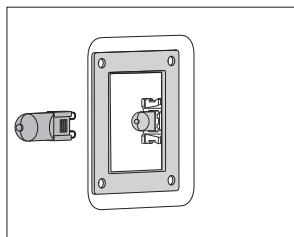
Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne rist og skinner.

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



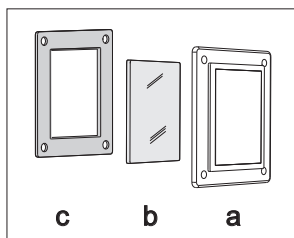
1 Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedeckslet og ta det av.

MERK! Vær forsiktig så du ikke skader emaljen.



2 Fjern halogenpæren.

⚡ Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.



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

FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Løsning
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 utlases ofte.	Ta kontakt med en tekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold
Kaken er ikke gjennomstekt.	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?
En feilkode vises: ERRXX ... * XX betyr feilnummer/ feilkode.	Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett. Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker.
Vannet pumpes ikke inn i dampsystemet.	Sjekk vannivået i vanntanken. For lite vann i vanntanken. Kontroller at rørene på baksiden av vanntanken ikke er tilstoppet.

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



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

KASSERING

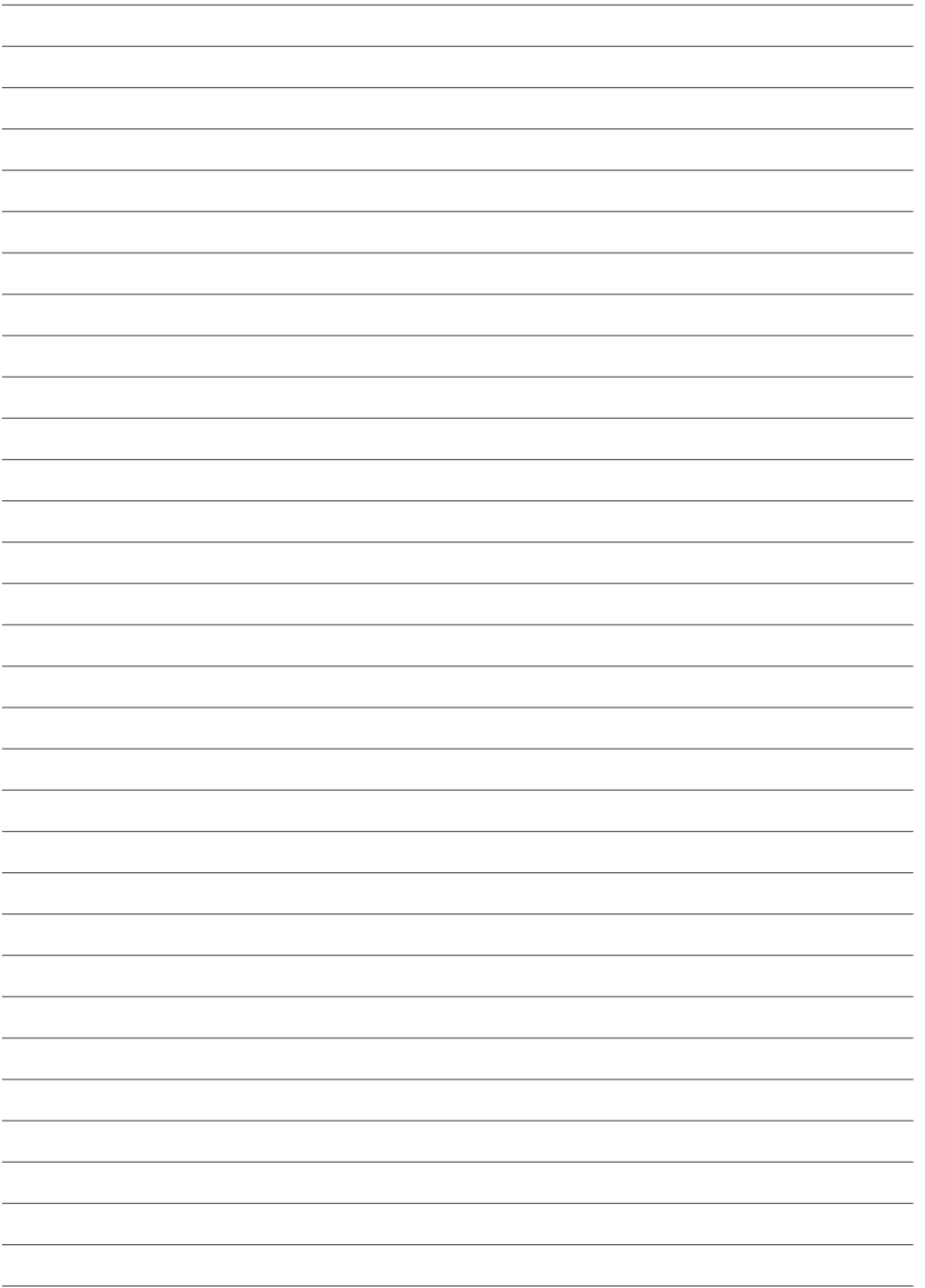


Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.



COMBI STEAM_IL+_45_STARCK



673506

no (08-20)