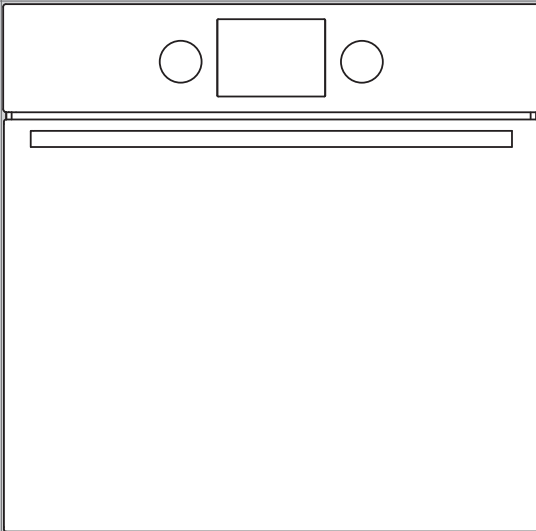


NO

DETALJERT BRUKSANVISNING FOR ELEKTRISK OVN

gorenje



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

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

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

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

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

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



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHold

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 5 Før ovnen kobles til	INNLEDNING
6 ELEKTRISK OVN 10 Kontrollpanel 12 Tekniske spesifikasjoner	
13 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	FØR FØRSTE GANGS BRUK
14 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 14 Trinn 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER 15 Trinn 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 17 Trinn 3: VELGE INNSTILLINGER 20 Trinn 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA 22 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN 22 Trinn 6: SLÅ AV OVNEN	TILBEREDNINGS-TRINN
23 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	
41 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 42 Vanlig rengjøring av ovnen 43 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen 44 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopskinnene 45 Installere de katalytiske innleggene 46 Ta ut og sette inn ovnsdøra 49 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 50 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
51 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
52 KASSERING	

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



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

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

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

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

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

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

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

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

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

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

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

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

Apparatet er beregnet til

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

Apparatet skal kobles til strømmettet av en autorisert elektriker eller servicetekniker.

Ufagmessige reparasjoner eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet.

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

Ikke kle veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar i bunnen av ovnen.

Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.

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

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

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

FØR OVNE KOBLES TIL:

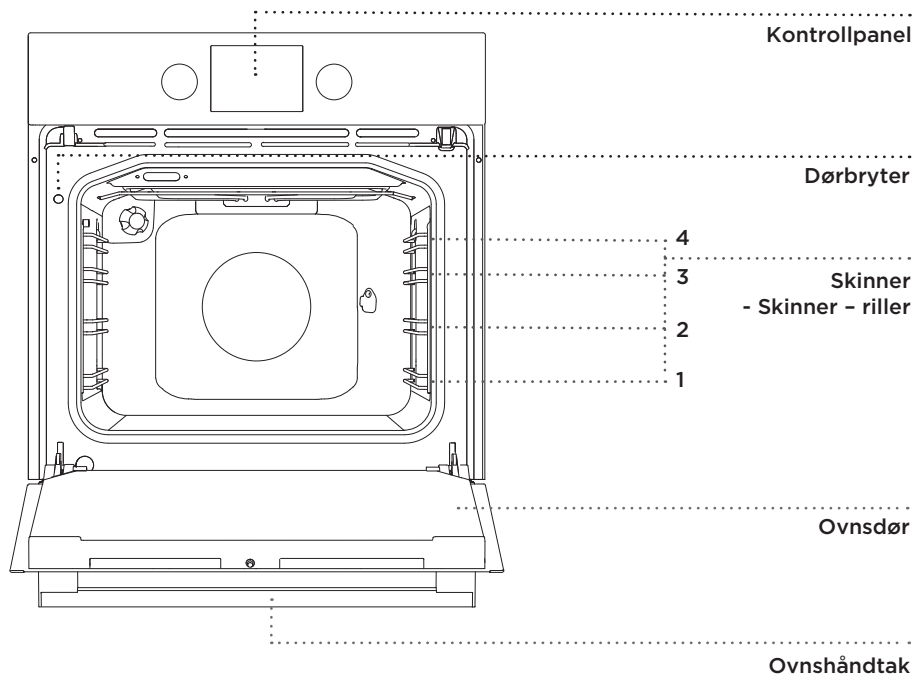


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

ELEKTRISK OVN


(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

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



FORSENKET BRYTER

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

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

SKINNER

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

UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

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

OVNSDØRBRYTER

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

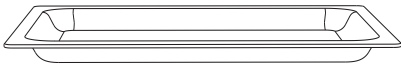
KJØLEVIFTE

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

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

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

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR



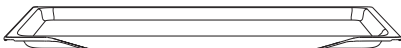
GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



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



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



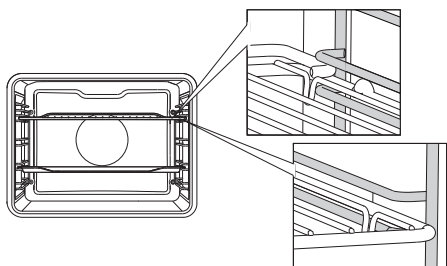
STEKEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



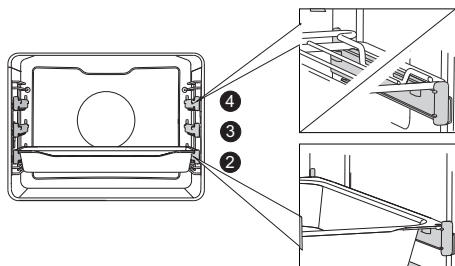
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

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

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

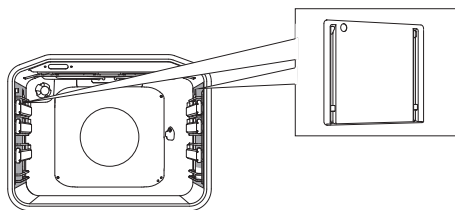


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



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

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



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



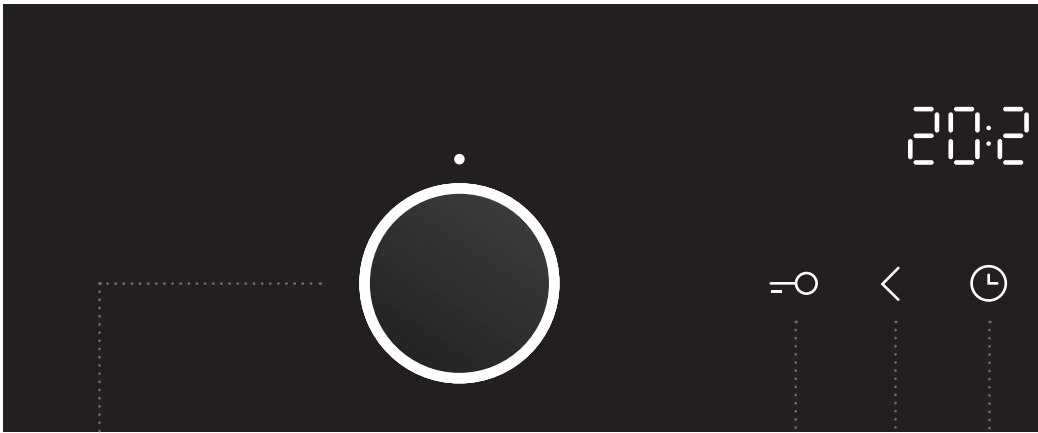
STEKESPIDDSETTET brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



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

KONTROLLPANEL

(MODELLAVHENGIG)



1 VALGBRYTER
FOR TILBERE-
DNINGSSYSTEM

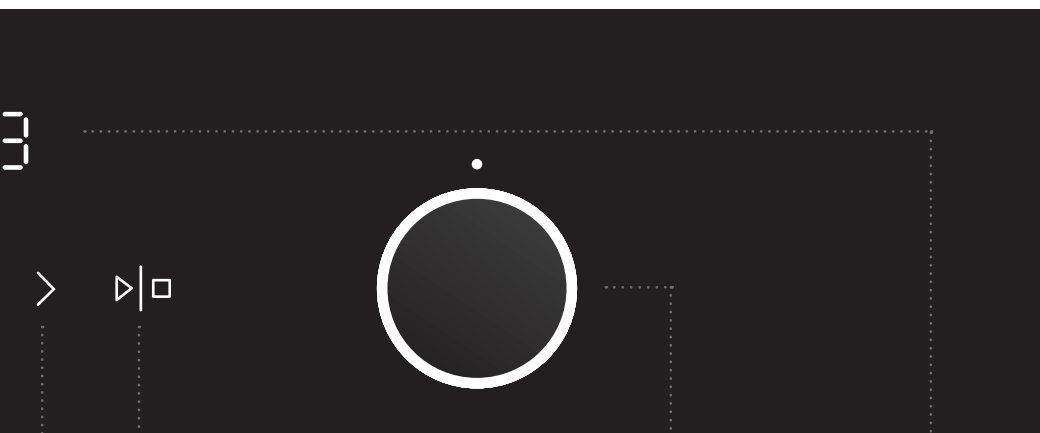
2 BARNESIKRING

3 TAST FOR Å
REDUSERE EN
VERDI

4 KLOKKEKNAP

MERK!

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



5 TAST FOR Å
ØKE EN VERDI

6 START/STOP-
-TAST

7 TEMPERATURB-
RYTER

8 TIDSDISPLAY

MERK!

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

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

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

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

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

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

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

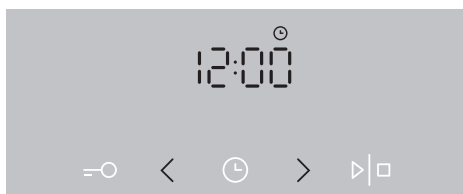
TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)

TRINN 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER

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

Still inn gjeldende klokkeslett.

STILLE INN KLOKKEN



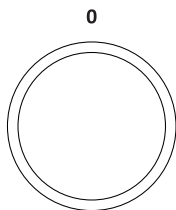
1 Still inn klokken ved å berøre knappene < eller > og bekreft innstillingen ved å berøre ☹.

💡 Hvis du holder fingeren i ro på tasten for endring av en verdi, endres den innstilte verdien raskere.

ENDRE KLOKKEINNSTILLING

Klokkeinnstillinger kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert. For å stille inn gjeldende klokkeslett (klokke), berører du CLOCK-tasten flere ganger for å velge symbolet ☹.

TRINN 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM











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



Innstillinger kan også endres under tilberedningen.

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER		
»)))	HURTIG 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
— ⊗	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
— —	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten (sluttbruning).	180
— —	UNDERELEMENT Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	180
▼▼	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpøser og til risting av brød.	230
▼▼▼	STOR GRILL Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pøser og risting av brød.	230
▼▼▼ ⊗	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.	170
— ⊗	OVERELEMENT OG VIFTE Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å steke større kjøttstykker og fjærfe. Det egner seg også til å gratinere retter.	170

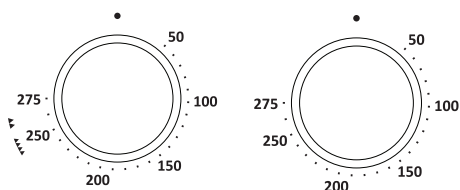
SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200
	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig.	180
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE Begge varmeelementene og viften er i funksjon. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft inni ovnen. Dette brukes til steking av bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker.	180
	TALLERKENOPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Denne funksjonen gir skånsom, langsom og jevn steking, for mykt og saftig resultat. Den er egnet for steking av kjøtt, baking av fisk og steking av bakverk på ett brett. Still inn temperaturen i området fra 140 til 220 °C.	180
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.	-
	AQUA CLEAN Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.	-

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

 Med disse systemene kan du lage maten med tilsetning av damp – se kapitlet BESKRIVELSE AV SYSTEMENE/TILBEREDNINGSMODUSER OG TILBEREDNINGSTABELL FOR PROGRAMMER MED TILSETNING AV DAMP.

TRINN 3: VELGE INNSTILLINGER

JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



💡 Når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen, stiller du temperaturbryteren i posisjonen 275.



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

Når du har slått på apparatet ved å berøre tasten START, vises temperaturen på displayenheten.

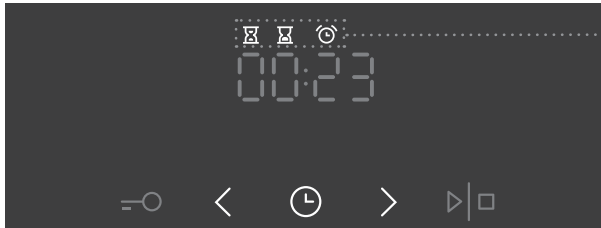
💡 Du slår på apparatet ved å holde START-tasten inne en stund – cirka 1 sekund

KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør KLOKKE-tasten flere ganger for å velge ønsket klokkefunksjon. Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser, og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet.

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



Display for klokkefunksjoner



Still 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 TILBEREDNINGSTIDEN (2 timer). Berør KLOKKE-knappen to ganger for å velge TILBEREDNING SLUTT. På displayet blinker automatisk summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstiden (14:00).

Still inn tiden for tilberedning slutt (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 ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

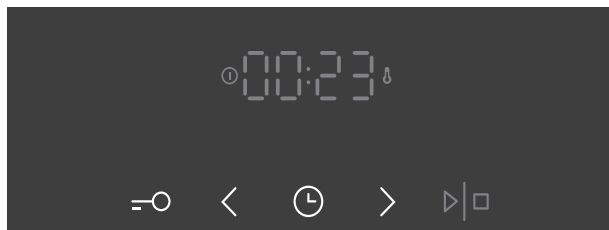
Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.




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.

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

TRINN 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/ EKSTRA



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

 Enkelte funksjoner er ikke tilgjengelig i alle systemer, et lydsignal varslers i så fall om dette.

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. "Loc" vises på displayet i 5 sekunder. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen.

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

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

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

OVNSLYS

Ovnsløset tennes automatisk hver gang du velger et tilberedningssystem.

5sek < LYDSIGNAL

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Trykk på tasten < og hold fingeren der i fem sekunder. Først vises **"Vol"** på displayet og deretter to lysende streker. Berør tastene < og > for å velge ett av de tre lydstyrkenivåene (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

5sek > REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET

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



SLÅ PÅ/AV KLOKKEDISPLAYET

For å slå av klokkedisplayet berører du samtidig knappene "nøkkel" og "klokke" og holder i 5 sekunder. "OFF" vises i noen sekunder; og deretter lyser ikonet ☹.

For å aktivere klokkedisplayet på nytt trykker du på knappene "nøkkel" og "klokke" mens ingen klokkefunksjoner er aktive.



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

TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund. Symbolene for temperatur og drift lyser.

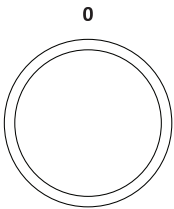
Hvis ingen klokkefunksjoner er valgt, vises tilberedningstiden på displayet.




Under oppvarming av ovnen blinker temperatursymbolet. Når ovnen når inntilt temperatur, lyser symbolet konstant og du hører et kort pipesignal.

TRINN 6: SLÅ AV OVNEN

For å stoppe tilberedningen trykker du på tasten START/STOP og holder fingeren der. Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM og TEMPERATURBRYTEREN til posisjonen "0".



 Etter endt tilberedning stopper også alle klokkeinnstillingene og slettes, unntatt kjøkkenklokken. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Kjøleviften fortsetter å gå en stund til.

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

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE

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

Informasjonen som vises gjelder for tilberedning på ett nivå.

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

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

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

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

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

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

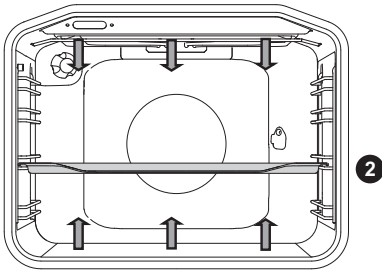
Slå av ovnen ca. 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

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

Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

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

OVER- OG UNDERELEMENT



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

Steke kjøtt:

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

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

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

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

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

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

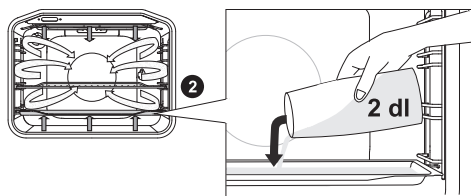
Steke kaker

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

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

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

OVERELEMENT OG UNDERELEMENT MED DAMP



Sett en langpanne inn i nederste rille mens ovnen er kald. Hell maks. 2 dl vann i langpannen. Plasser maten som skal tilberedes, i andre rille nedenfra og start systemet.



Hvis du bruker en dyp langpanne, må du sette den et trinn høyere enn det som er anbefalt i innstillingstabellen.



For optimal bruk av funksjonen bør du ikke åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

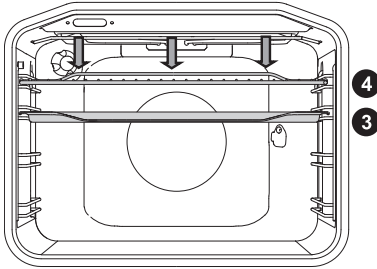
Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
Svinestek	1500	2	180-200	100-120
Svinekam	1500	2	180-200	110-130
Kjøttpudding	1500	2	200-210	70-80
Oksestek	1500	2	170-190	130-150
Kylling	1500	2	190-210	80-100

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

STOR GRILL, GRILLING



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

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

Maksimalt tillatt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

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

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

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

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Grilltabell - liten grill

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

Grilltabell - stor grill

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

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

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

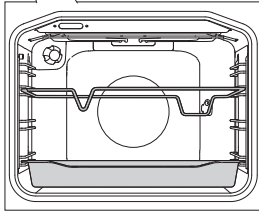
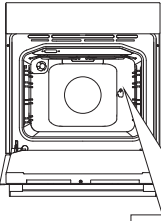


Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

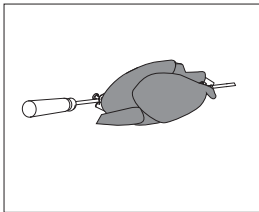
Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

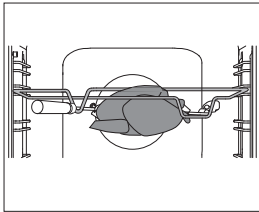
Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 240 °C.



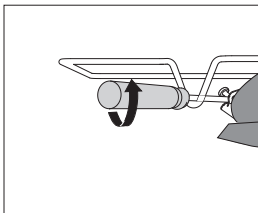
- 1** Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på første rille nederst som dryppanne.



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



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



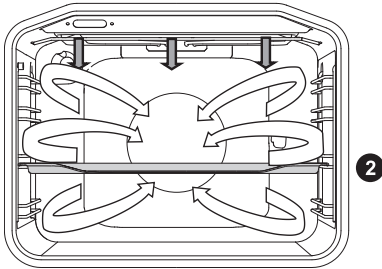
- 4** Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

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



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

GRILLING MED VIFTE

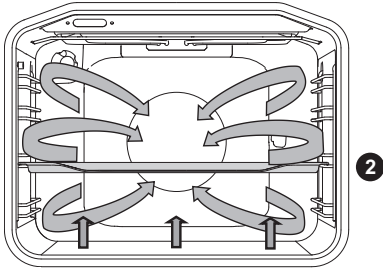


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

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

VARMLUFT OG UNDERELEMENT



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

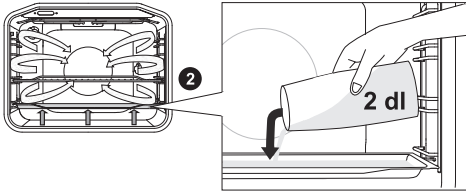
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

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


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



VARMLUFT OG UNDERELEMENT MED DAMP



Sett en langpanne inn i nederste rille mens ovnen er kald. Hell maks. 2 dl vann i langpannen. Plasser maten som skal tilberedes, i andre rille nedenfra og start systemet.

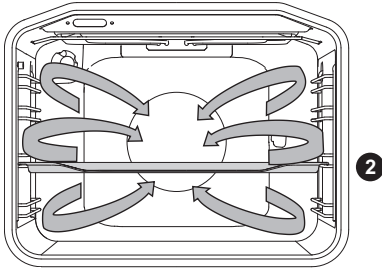
 Hvis du bruker en dyp langpanne, må du sette den et trinn høyere enn det som er anbefalt i innstillingstabellen.

 For optimal bruk av funksjonen bør du ikke åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
Loff *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Strudel med epler og cottage cheese	/	2	180-190	50-60
Pizza; frossen	/	2	200-220	15-20
Strudel med epler og cottage cheese; frossen	/	2	200-210	30-40
Kyllingbryst	1000	2	190-210	60-70

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

VARMLUFT



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

Steke kjøtt:

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

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

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

Steke kaker

Forvarming anbefales.

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

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

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

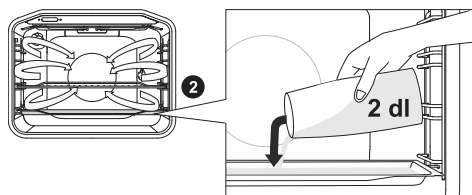
Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.



VARMLUFT MED DAMP



Sett en langpanne inn i nederste rille mens ovnen er kald. Hell maks. 2 dl vann i langpannen. Plasser maten som skal tilberedes, i andre rille nedenfra og start systemet.



Hvis du bruker en dyp langpanne, må du sette den et trinn høyere enn det som er anbefalt i innstillingstabellen.

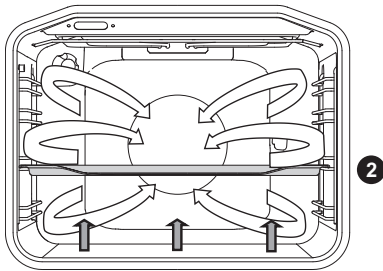


For optimal bruk av funksjonen bør du ikke åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
Rundstykker (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Rullekake *	/	2	170-180	20-25
"Mørdeig; frossen"	/	2	190-200	20-30
Lasagne, frossen	/	2	190-200	40-50

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

UNDERELEMENT OG VIFTE



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

KONSERVERING

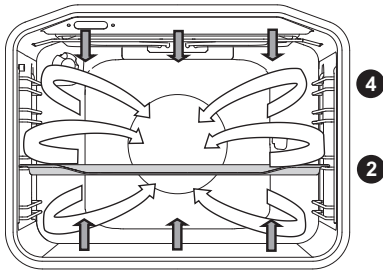
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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

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

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

OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



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

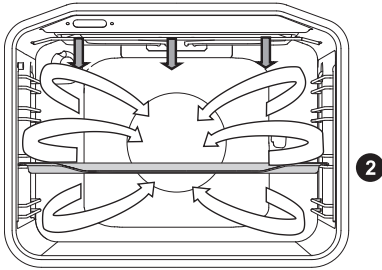
Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

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

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

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

GENTLEBAKE



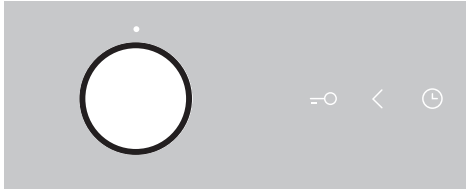
Denne funksjonen gir skånsom, langsom og jevn steking, for mykt og saftig resultat. Den er egnet for steking av kjøtt, baking av fisk og steking av bakverk på ett brett.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
KJØTT				
And	2000	2	150	90-110
Svinestek	1500	2	160	80-100
Svinekam	1500	2	150	130-160
Svineskank	1000	2	150	130-150
Halv kylling	700	2	190	60-70
Kylling	1500	2	190	80-100
FISK				
Ørret	200 g/stk.	2	200	20-30

TINING



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



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til tining.

Berør knappen START/STOPP for å starte tiningen.

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

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

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



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

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

Aluminiumflater

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

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

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

Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

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

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

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

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

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

Betjeningspanel:

Brug ikke slibende rengjøringsmidler eller skuresvampe.



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

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

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

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

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

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

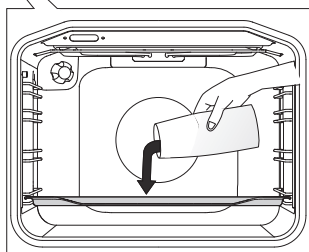
Ovnen, ovnsrommet og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNE

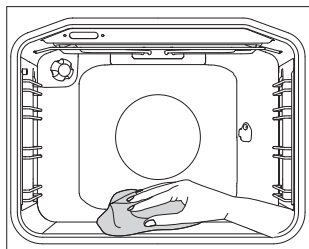


1 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 Tiden kan ikke endres.



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



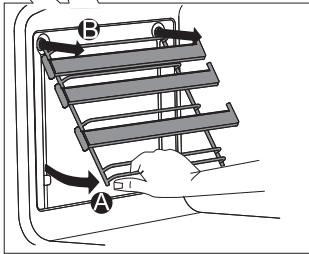
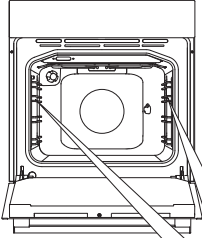
3 Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeflatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

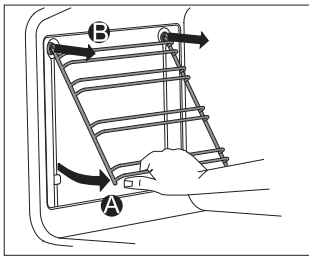
FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



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

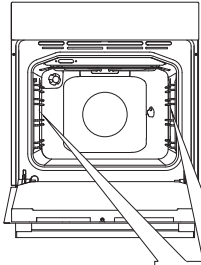
B Fjern dem fra åpningene oppe.



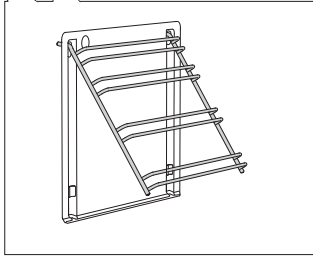
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

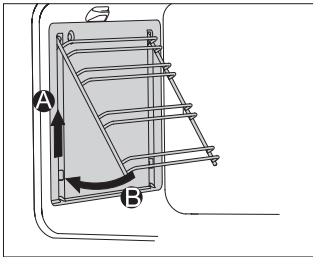
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



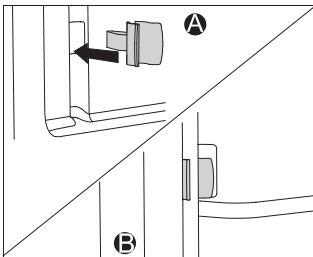
Fjern støtteristene eller de uttrekkbare skinnene.



1 Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



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



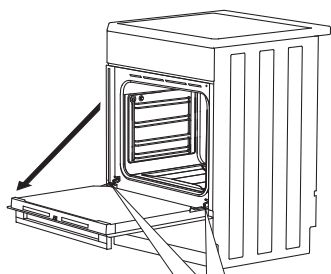
Når du monterer katalytiske innlegg sammen med skinner som kan trekkes helt ut, må du sette den ene enden av de medfølgende smekklåsene inn i åpningene ved bunnen av ovnsrommet og den andre enden inn i skinnene.

Hensikten med smekklåsene er å holde skinnene bedre på plass.

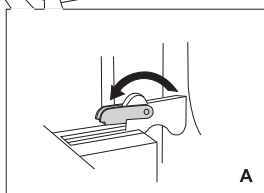


Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

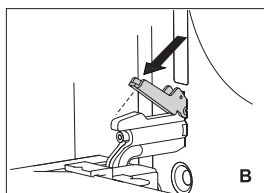
TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA



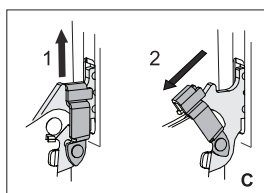
1 Først åpner du døra helt (så langt det går an).



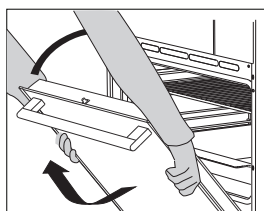
2 **A** Drei stopperne helt tilbake (ved vanlig lukking).



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



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



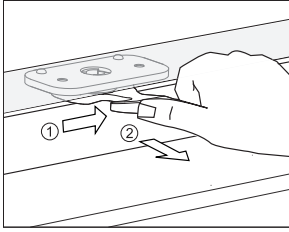
3 Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

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




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


DØRLÅS (modellavhengig)



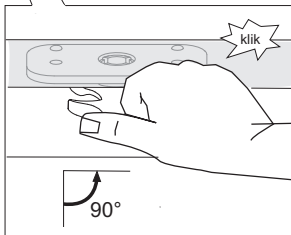
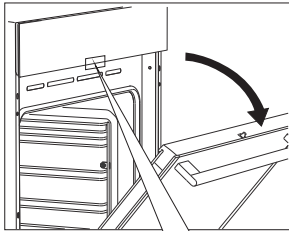
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

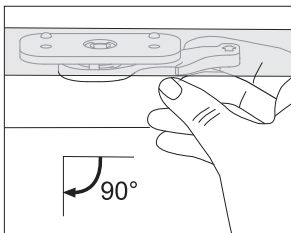
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **Ovnen må være helt avkjølt.**

Åpne ovnsdøren.



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



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

MYK DØRLUKKING (odvisno od modela)

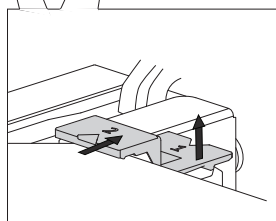
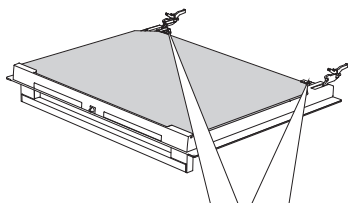
Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



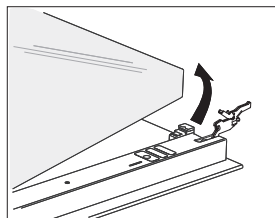
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

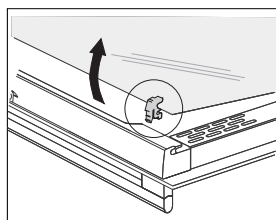
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



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



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



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

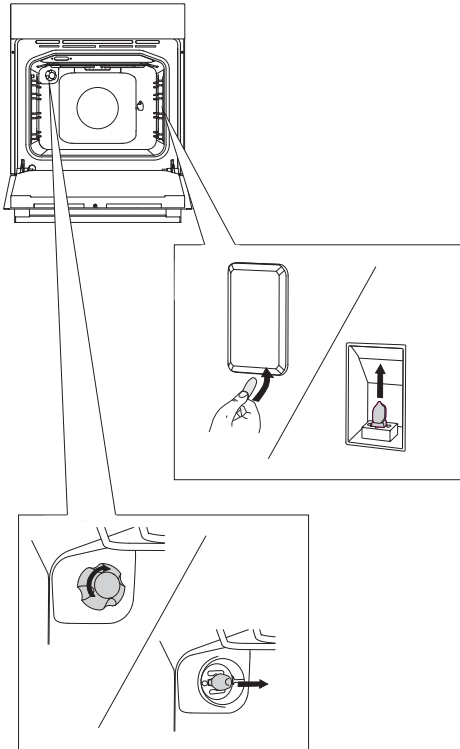


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

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

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



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

💡 Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljen.

.....
Løsne lampedekselet og ta ut pæren.

💡 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Årsak
Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.	Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på.
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker.
OOvnsløset 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 (E1, E2, E3 osv.).	Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett. Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker.

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

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



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

KASSERING



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

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

EVP_MULTI_IL



no (03-20)