gorenje

NO NO

BRUKSANVISNING

FOR INNEBYGD OVN

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

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

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

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

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

For mer detaljerte instruksjoner og tips, besøk http://www.gorenje.com eller skann QR-koden på typeskiltet.

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:

INFORMASJON!
Informasjon, råd, tips eller anbefaling

ADVARSEL!
Advarsel – generell fare

Innhold

Sikkerhetsregler **4**
Sikker og riktig bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring 5

Andre viktige sikkerhetsanvisninger **6**

Beskrivelse av apparatet **8**
Typeskilt – produktinformasjon 8
Kontrollenhet 9

Utstyr til apparatet **10**
Kontrollampe 10
Riller 10
Ovnsdørbryter 11
Kjølevifte 11
Ovnsutstyr og tilbehør 11

Før enheten brukes for første gang **13**

Første gangs bruk **13**

Velge innstillinger **14**
Profesjonell modus (pro bake) 14
AUTOMATISK MODUS (auto bake) 22
VELGE EKSTRAFUNKSJONER (extra bake) 25
Låsetaster 25

Starte tilberedningen **26**

Stekeslutt / slå av ovnen **26**

Velg generelle innstillinger **27**

Generelle tips og råd for steking **30**

Steketabell **31**

Steking med et steketermometer **35**
Anbefalt stekegrad for ulike typer kjøtt 37

Rengjøring og vedlikehold **38**
Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse 39
Rengjøre dampbrettet 41
Rengjøre dampsystemet 42
Fjern ledninger og fastemonterte uttrekkbare skinner 42
Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene 43
Skifte lyspære 44

Feilsøkingstabell **45**
Spesielle advarsler og feilrapportering 45

Avhending **46**

Tilberedningstest **47**

Sikkerhetsregler

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON – LES BRUKSANVISNINGEN, OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK

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

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

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

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

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

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes unna.

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

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

Bruk bare den temperaturmåleren som er anbefalt for denne ovnen.

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

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

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

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

Sikker og riktig bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring
Før pyrolytisk rengjøring må apparatet forberedes på egnet måte (se kapittelet «Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse»).

Før du starter rengjøringsprosessen må du fjerne alle rester av sølt væske og alle bevegelige deler fra ovnsrommet.

Under den automatiske rengjøringsprosessen varmes ovnen opp til en svært høy temperatur, og den blir også svært varm på utsiden. Fare for brannskader! Hold barn borte fra ovnen.

Andre viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

Vi anbefaler at (på grunn av apparatets vekt) minst to personer bærer og monterer apparatet.

Ikke løft apparatet ved å holde det i dørhåndtaket.

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

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

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

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

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

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

Rengjør ovnen når den er helt avkjølt.

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

Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Koble apparatet fra strømnettet og ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Ovnen kan trygt brukes med eller uten stekebrettskinner.

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

Avviket fra tidsvisningen på skjermen påvirker ikke apparatets funksjonalitet og kan skyldes variasjoner i frekvensen til det elektriske nettverket.

Før du aktiverer den automatiske rengjøringen må du lese og følge alle instruksjonene i kapittelet Rengjøring og vedlikehold, som beskriver riktig og sikker bruk av funksjonen.

Sett ikke noe på ovnens bunn under den automatiske rengjøringsprosessen.

Under pyrolytisk rengjøring oppstår det svært høye temperaturer som kan gjøre at det oppstår røyk fra matrester. Vi anbefaler at du sørger for god ventilasjon av kjøkkenet under den pyrolytiske rengjøringsprosessen. Små dyr, eller kjæledyr, er svært følsomme for eventuell røyk som dannes under pyrolytisk rengjøring av ovner. Vi anbefaler at du fjerner dem fra kjøkkenet under den pyrolytiske rengjøringen og lufter godt på kjøkkenet etter prosessen.

Åpne ikke ovnsdøren under rengjøringen.

Forviss deg om at ingen fremmedlegemer kommer inn i låsemekanismen for døren, da dette kan blokkere den automatiske dørlåsingen under rengjøringsprosessen.

Ta ikke på metalloverflater eller deler av ovnen under den automatiske rengjøringsprosessen!

Hvis det skulle oppstå et strømbrudd under den automatiske rengjøringsprosessen, vil programmet avsluttes etter to minutter og ovnsdøren vil forbli låst. Døren vil bli låst opp når ovnen registrerer at temperaturen har falt til under 150 °C i midten av ovnsrommet.

Etter rengjøringsprosessen kan ovnsrommet og ovnstilbehøret misfarges og miste glansen. Dette påvirker ikke funksjonaliteten.

Obs! – Varm overflate under pyrolytisk rengjøring

Før apparatet kobles til strøm, må det stå i romtemperatur en stund, slik at temperaturen i alle komponentene utjevner seg. Hvis komfyren ble oppbevart svært kaldt, kan det være kritisk for enkelte komponenter, spesielt pumpen.

Apparatet må ikke brukes i temperaturer lavere enn 5 °C. Hvis apparatet slås på i slike temperaturer, kan pumpen bli skadet.

Ikke bruk destillert vann, springvann med høyt klorinnhold eller liknende væsker.

Når du steker med damp, må du alltid åpne ovnsdøren helt når stekingen er over. Hvis du ikke gjør det, kan dampen skade styringsenheten.

Plasser bare fordampningsfatet i apparatet når du baker med dampinjeksjon. Når du ikke bruker dampinjeksjonsfunksjonen, skal du fjerne den.

Dampbrettet skal bare fjernes og settes inn når komfyren er helt avkjølt.

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

Beskrivelse av apparatet

INFORMASJON!
Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

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

1.Kontrollpanel
2. Bryter for vannbeholder
3. Dørbryter
4. Belysning
5. Dampbrett
6. Stikkontakt til temperaturmåler
7. Riller – stekenivåer
8. Typeskilt
9. Ovnsdør
10. Dørhåndtak

Typeskilt – produktinformasjon

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

1. Serienummer
2. Modell
3. Type
4. Varemerke
5. ID/kode
6. QR-kode (avhengig av modell)
7. Teknisk informasjon
8. Etiketter/symboler for samsvar med regelverk

Kontrollenhet

(modellavhengig)

1. on | off-tast
2. (pro bake)-tast for profesjonell modus
3. (auto bake)-tast for automatisk modus
4. Dreiebryter for å velge og bekrefte valg
   – vri på bryteren for å velge en innstilling
   – trykk på bryteren for å bekrefte innstillingen
5. (extra bake)-tast for ekstra funksjoner og generelle innstillinger
6. (light)-tast for å slå ovnsbelysningen på og av
7. start/stopp-tast for å starte eller sette på pause samt bekrefte innstillinger
8. Display:
   A. stekesystemer, trinnmodus (STEP)
   B. spesielle stekesystemer, automatiske programmer, gratenger
   C. klokke, timerfunksjoner, steketermometer, steketid
   D. spesialprogrammer, forvarming
   E. temperatur, vekt

——— Belys del av linjen – viser feltet som er valgt, fra A til E.

▼ Pil – viser valgt grunnleggende innstilling (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMASJON!
Tastene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en tast, vil du høre et kort lydsignal (hvis funksjonen er tilgjengelig).

Utstyr til apparatet

Kontrollampe

Ovnslys: Ovnslyset slås på når du åpner eller lukker ovnsdøren, når du slår på ovnen, når stekeprosessen er over og når du trykker på ovnslystasten på kontrollenheten.

Riller

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

Skinner

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

Fastmonterte uttrekkskinner

(modellavhengig)

Uttrekksskinner kan monteres på andre og fjerde nivå.

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

Løse uttrekkskinner
(modellavhengig)

Uttrekksskinnen kan settes inn i et hvilket som helst mellomrom mellom to ovnsstiger, og skal bare klikkes fast.
Plasser skinnen symmetrisk på stigene på venstre og høyre side av ovnsrommet. Først hekter du den øvre klemmen til skinnen på undersiden av ovnsstigen. Deretter trykker du den nedre klemmen inn i riktig posisjon til du hører et klikk.

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

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

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

Ovnsdørbryter
(modellavhengig)

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

ADVARSEL!
Det er ikke tillatt å bruke ovnen med døren åpen og dørbryteren aktivert (lukket). Ovnen vil signalisere en feil, og den må tilbakestilles.

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

Ovnsutstyr og tilbehør
(modellavhengig)

ADVARSEL!
Fjern alt utstyr fra ovnen, inkludert skinnene. Utstyret (dype eller grunne stekeplater) kan bare rengjøres ved hjelp av pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskinner (se kapittelet «Rengjøre det medfølgende utstyret ved hjelp av pyrolyse»).

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

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

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

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

Den **GRUNNE OG PERFORERTE STEKEPLATEN** brukes til tilberedning når du bruker damp samt når du bruker airfryer-funksjonen. Perforeringen gir bedre luftstrøm rundt maten, noe som gir sprøere skorpe.
Når du tilbereder mat med høyt væskeinnhold (vann, fett), må du plassere den grunne stekeplaten eller langpannen ett trinn lavere, slik at den fanger opp væsken.

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

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

TEMPERATURMÅLER (BAKESENSOR).

ADVARSEL!
Apparatet og noen av de tilgjengelige delene blir ofte varme under stekingen.

Før enheten brukes for første gang

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

Første gangs bruk

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

Først må du velge og bekrefte følgende grunninnstillinger.

INFORMASJON!
Endre dem ved å vri på dreiebryteren. Bekreft ønsket innstilling ved å trykke på dreiebryteren eller trykke på **start | stop**-tasten.

1. STILLE INN KLOKKEN
Still inn klokken. Først velger og bekrefter du minuttene, deretter velger og bekrefter du timene.

INFORMASJON!
Hvis du vil stille inn eller justere klokken på et senere tidspunkt, kan du se i kapittelet Ekstra funksjoner.

2. VOLUM PÅ LYDSIGNAL
Middels volum er standardinnstillingen. Tegnet **VoL** og den angitte verdien for volum på lydsignalet vises på skjermen. Vri på dreiebryteren for å øke eller redusere volumet på lydsignalet.

3. DIMMER FOR DISPLAY
Middels lysintensitet er standardinnstillingen. Tegnet **brht** og den angitte verdien for skjermens lysintensitet vises på skjermen. Bruk dreiebryteren til å øke eller redusere lysintensiteten.

Når du har bekreftet de valgte innstillingene, vises klokken på displayenheten. Apparatet er i standby-modus.

Velge innstillinger

Grensesnittet lar deg velge mellom forskjellige driftsmoduser:

- Profesjonell modus («pro bake»)
- Automatisk modus («auto bake»)
- Ekstra funksjoner («extra bake»)
- Trinnvise programmer (STEP) i profesjonell modus («pro bake»)
- Automatiske programmer i automatisk modus («auto bake»)

INFORMASJON!

- Vri på dreiebryteren for å bla gjennom innstillingene.
- Bekreft først den valgte innstillingen ved å trykk på dreiebryteren; og endre deretter innstillingen.
- Bekreft hver innstilling ved å trykke på DREIEBRYTEREN.
- En strek og en pil indikerer plasseringen av parameteren du skal stille inn.
- Trykk på **start | stop** -tasten for å starte programmet.
- Betjening av **on | off** tasten:
  - kort trykk: slå ovnen på eller av, stopp stekeprosessen eller funksjonen.
  – langt trykk: ovnen skifter til lavt strømforbruk (strømsparingsmodus).
  Ingen tast eller dreiebryter er aktive, unntatt **on | off** tasten. Trykk lenge på denne tasten for å slå på ovnen.

pro bake

Profesjonell modus (pro bake)

Med denne funksjonen kan du selv velge innstillingene for stekingen – stekesystem, temperatur, forvarme og tid – akkurat slik du vil ha det.

Trykk på **pro bake**-tasten og velg følgende:

Et stekesystem
C Programmets varighet
D Forvarme
E Temperatur

Du kan også velge følgende:
– timerfunksjoner (se kapittelet Timerfunksjoner)
– trinnvis stekemodus (STEP) (se kapittelet Trinnvis program)
– grateng (GRATIN) (se kapittelet Starte stekeprosessen)

Hurtig forvarming

Bruk funksjonen for rask forvarme hvis du vil varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig.

For å aktivere rask forvarme vrir du dreiebryteren til innstillingen » PREHEAT ≀≀≀ (se bildet, etikett D). Bekreft valget. Vri deretter dreiebryteren for å velge det fullt opplyste symbolet, og bekreft det. Nå er funksjonen aktivert.
Når valgt temperatur er oppnådd, stopper forvarmingsprosessen, og det kommer et lydsignal. **door** vises på displayenheten. Åpne døren og sett inn maten. Programmet fortsetter stekingen automatisk med valgte innstillinger.

INFORMASJON!
Når hurtigforvarmingsfunksjonen er aktivert, kan ikke forsinket startfunksjon brukes.
Forvarming kan ikke brukes for systemer med dampinjeksjon.

VALG AV STEKESYSTEM

Symbol	Bruk
	VARMLUFT Varmluft gir en bedre sirkulasjon av varm luft rundt maten. Dette tørker ut overflaten og gir en tykkere skorpe. Bruk dette systemet til å steke kjøtt, bakverk og grønnsaker, og til å tørke mat på et eller flere brett samtidig.
	PIZZASYSTEM Dette systemet er optimalt for steking av pizza og bakverk med høyt vanninnhold. Bruk det til å steke på ett brett når du vil at maten skal bli raskt ferdig og ha en sprø skorpe.
	INTENSIV STEKING Denne stekemetoden gir en sprø skorpe uten bruk av fett. Dette er en sunn versjon av frityrsteking som gir lavere kaloriinnhold. Passe for mindre stykker kjøtt, fisk, grønnsaker og stekeklare frossenvarer (pommes frites, kyllingnuggets).
	GRILLELEMENT MED VARMLUFT Varmluft gir bedre luftsirkulasjon rundt maten. Det tørker ut overflaten. Kombinert med grillelementet gir det også en dypere farge. For raskere steking av kjøtt og grønnsaker.
	TURBOSTEKING For retter som skal være sprø på alle sider. Systemet er også egnet som første trinn i trinnstekemodus, siden det gir rask bruning av overflaten i det første trinnet, og sakte steking i det andre trinnet. Kjøttet blir saftig og får en fin, bruk overflate.
	STORT GRILLELEMENT Bruk dette systemet til å grille store mengder flate råvarer, for eksempel toast, smørbrød, grillpølser, biff, fisk, grillspyd og lignende, samt til å steke grateng og brune skorpen. Elementene øverst i ovnen sørger for jevn spredning av varmen. Maksimal temperatur: 240 °C
	OVER- OG UNDERVARME Bruk dette systemet til tradisjonell steking på ett nivå, når du lager suffleer og når du steker på lave temperaturer («slow cooking»).
	SKÅNSOM STEKING For skånsom og kontrollert langsom steking av skjør mat (mykt kjøtt) og når du skal steke bakverk med sprø bunn.
	OVER- OG UNDERVARME MED VIFTE For jevn steking av mat i én høyde, og når du lager suffleer.
	STORT GRILLELEMENT MED VIFTE Til å steke fjørfe og større kjøttstykker under grillelementet.

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Symbol	Bruk	
	STORT GRILLELEMENT OG UNDERVARME For raskere steking i én høyde, og for sprøere bakverk.	
	GRILLELEMENT MED UNDERVARME OG VIFTE For optimal steking av gjærdeig, alle typer brød og til konservering.	
STEAM +	**AIRFRY MED DAMP**	Tilsetningen av damp gjør at overflaten stekes bedre og gir en knasende sprø skorpe. Det høyere fuktighetsnivået i apparatet gjør at overflaten på sukkerbrødbunner og kaker ikke tørker så mye ut, men heves mer og blir mykere og blankere. Den tilsatte dampen gjør matretten mindre tørr. Denne funksjonen brukes i et temperaturområde på over 150 °C.
STEAM +	**OVERELEMENT, UNDERELEMENT MED VIFTE OG DAMP**	
STEAM +	**STOR GRILL MED VIFTE OG DAMP**	

Trykk lenge på**start | stop**-tasten for å starte stekingen. Valgte innstillinger vises på skjermen.

TIMERFUNKSJONER

Vri på dreiebryteren for å velge timerfunksjonene.

Symbol	Beskrivelse	Bruk
	Steketid	I denne modusen kan du spesifisere hvor lenge ovnen skal være på.
	Minutteller	Minuttelleren fungerer uavhengig av om ovnen står på. Etter at den angitte tiden er utløpt, slås ikke apparatet på eller av automatisk.
	Forsinket slutt	Bruk denne modusen når du vil at maten i ovnen skal tilberedes senere. Angi varighet og ønsket sluttid for tilberedningen. Apparatet starter automatisk og avslutter stekingen på ønsket tidspunkt.

Stille inn steketiden

I denne modusen kan du spesifisere hvor lenge ovnen skal stå på (tilberedningstid).

Displayet viser ⏲ så lenge prosessen varer. Vri DREIEBRYTEREN for å stille inn ønsket tilberedningstid. Bekreft innstillingen ved å trykke på DREIEBRYTEREN.

Trykk på **start | stop**-knappen for å starte stekingen.

Nedtelling

Nedtellingsfunksjonen kan brukes uavhengig av ovnens funksjoner. Maksimal innstilling er 24 timer. Det siste minutter vises nedtellingen i sekunder.

Vri på dreiebryteren for å velge symbolet , og bekreft innstillingen. Vri på bryteren og velg ønsket varighet. Trykk på dreiebryteren for å bekrefte innstillingen.

Angi utsatt slutt

INFORMASJON!
Utsatt start kan ikke brukes når forvarming er aktivert.

Bruk denne funksjonen når du ønsker å begynne å lage maten i ovnen etter en viss tidsperiode. Plasser maten i ovnen, og still deretter inn systemet og temperaturen. Deretter angir du programmets varighet og tidspunktet da du ønsker maten skal være ferdig.

Eksempel:
Aktuelt klokkeslett: 12:00
Steketid: 2 timer
Stekingen avsluttes: 18:00

Symbolet for steketid vises på displayenheten. Velg innstilling og bekreft den ved å trykke på dreiebryteren (i vårt tilfelle, 2:00). Trykk på dreiebryteren en gang til, og drei den for å velge symbolet . Bekreft og still inn tiden når du ønsker at maten skal være ferdig tilberedt (i vårt tilfelle er dette 18:00, eller 6 pm.). Ønsket sluttid for tilberedning vises på displayenheten (18:00). Bekreft innstillingen ved å trykke på dreiebryteren.

Trykk på **start | stop**-knappen for å starte stekingen.

Mens ovnen venter på å slå seg på, går den over i en egen standby-modus (displayet slukkes). Ovnen slås automatisk på med de valgte innstillingene (i vårt eksempel klokken 16:00). Ovnen slås av når tiden er ute (i vårt eksempel klokken 18:00).

INFORMASJON!
Tilberedningstiden og klokken vil vises vekselvis på skjermen.

Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av. Skjermen viser **End**. Det høres et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.

ADVARSEL!
Denne funksjonen er ikke egnet for mat som krever rask forvarming.

Mat med kort holdbarhetstid bør ikke oppbevares i ovnen i lang tid. Før du bruker denne modusen, må du kontrollere om klokken på apparatet er nøyaktig innstilt.

INFORMASJON!
Du kan holde inne dreiebryteren for å tilbakestille nedtellingsfunksjonen til 00:00.

TRINN PROGRAM

Denne modusen lar deg tilberede maten i to trinn (to steketrinn kombineres til én prosess).

A1 første steketrinn STEP1, (STEP2)
C programvarighet / avslutning av program (se kapittelet Timerfunksjoner)
E temperatur

Trinn: TRINN1
I **pro bake** modusen stiller du inn stekesystemet og temperaturen. Du kan også velge den raske forvarmingsfunksjonen. Still deretter inn stekevarigheten for TRINN1 (se kapittel Timerfunksjoner). Bekreft innstillingen ved å trykke på DREIEBRYTEREN.

INFORMASJON!
I TRINN1 kan du angi forsinket start. Hvis du gjør dette, kan du ikke aktivere rask forvarming.

Trinn: TRINN2
Trykk og hold nede **pro bake** -tasten. TRINN2 (andre steketrinn) vises på displayenheten (den første er allerede stilt inn). Still inn stekesystemet, temperaturen og varigheten. Bekreft innstillingen ved å trykke på dreiebryteren.

INFORMASJON!
Dampinjeksjonssystemer kan ikke stilles inn i TRINN 2.

Hvis du ønsker det, kan du også endre TRINN1 eller TRINN2 før du starter dem.
Trykk på **pro bake**-tasten, og velg TRINN1. Nå kan du endre innstillingene. Gjør deretter det samme for TRINN2.
For å slette trinnmodus, trykk og hold nede **pro bake**-tasten.

Hold inne **start | stop**-tasten for å starte stekeprosessen. Ovnen begynner med innstillingene for TRINN1. Når TRINN1 er fullført, aktiveres TRINN2.

DAMPINNSPRØYTNING UNDER BAKING

Dampinnsprøytning gir bedre bruning og en sprøere skorpe.
Vann fra tanken drypper kontrollert i et brett ved de øvre varmeelementene. Slik dannes akkurat riktig mengde damp, som fører til bedre bruning og sprøere skorpe samtidig som kjernen forblir myk og luftig. Vi anbefaler bruk av dampinnsprøytning ved baking av brød, ferske rundstykker, sukkerbrød, kaker samt mindre stykker fjærfe og grønnsaker.

Dampinjeksjon under tilberedning kan brukes med følgende systemer: , , . I tillegg til systemet. viser displayet også STEAM +

1. Velge funksjon
Sett fordampningsfatet på høyre side, under toppen av ovnshulen.
Trykk på tasten **pro bake**, og angi:

A tilberedningssystem
C programvarighet
E temperatur

INFORMASJON!
Denne funksjonen brukes i et temperaturområde mellom 150 og 250 °C.

Det kan ikke brukes forvarming i systemer med dampinjeksjon. Den tilsvarende dampeffekten oppnås hvis funksjonen er slått på mens ovnen fortsatt er kald.

2. Slå på funksjonen og fyll vanntanken
Start matlagingen ved å trykke på **start | stop** .
Displayet vises **Fill**. Fyll vanntanken (se kapittelet Fylle vanntanken nedenfor), og trykk deretter på DREIEBRYTEREN for å bekrefte.

INFORMASJON!
Mens denne funksjonen er aktiv kan du høre lyden fra pumpen, som er en del av normal bruk.

3. Slå av funksjonen, fullføre stekeprosessen og rengjøre vanntanken

Hvis det er igjen vann i tanken etter tilberedning, vil displayet vise **UnFiL** når ovnen avkjøles, noe som betyr at du bør tømme vanntanken.

Ta maten ut av ovnen.

Hvis du vil tømme vannet fra tanken umiddelbart, setter du stekebrettet på 5. nivå. Vri DREIEBRYTEREN og velg**YES**. Prosessen med å tømme vannet fra tanken begynner. Når prosessen er fullført, fjerner du stekebrettet med vann fra ovnen og tørker over ovnen.

Hvis du vil tømme vanntanken senere, velger du **No** (se kapittelet Velge generelle innstillinger).

INFORMASJON!
Hvis du ikke velger **YES**, når displayet viser **UnFiL**, vises advarselen igjen neste gang du bruker ovnen.

Når ovnen varmes opp, kan fordamperbrettet deformeres. Det påvirker ikke funksjonen.

Fylle vannbeholderen

Vannbeholderen tilfører vann til dampovnen. Kapasiteten er cirka 1,3 dl.

Beholderen skal fylles med rent springvann eller flaskevann som ikke er tilsatt noe. Vannet som helles i beholderen, skal ha omtrent romtemperatur, altså rundt 20 °C (+/– 10 °C).

1 Fjern vannbeholderen ved å trykke på knappen. Når du trykker på knappen, hopper beholderen ut.

INFORMASJON!
Vannbeholderen kan ikke fjernes fra apparatet.

2 Hell vann opp til merket **MAX** på vanntanken (tilstrekkelig for hele tilberedningsprosessen).

3 Skyv vannbeholderen tilbake så langt den går (den klikker på plass).

ADVARSEL!
Hvis du heller vann over MAX-merket, kan overflødig vann renne ut gjennom en åpning mellom lokket på vanntanken og selve tanken og dryppe ned i bunnen.

Ikke bruk destillert vann, tappevann med høyt klorinnhold eller liknende væsker. Bruk bare friskt springvann, bløtt vann eller ikke-karbonert mineralvann.

auto bake AUTOMATISK MODUS (auto bake)

I denne modusen kan du velge mellom spesielle stekesystemer eller automatiske programmer (forhåndsinnstilte programmer for bestemte typer mat).

Spesielle stekesystemer

Trykk på **auto bake**-tasten og velg følgende:

B spesielle stekesystemer
C programmets varighet (se kapittelet Timerfunksjoner)
E temperatur

Vri på dreiebryteren og velg innstillingene dine. Forhåndsinnstilte verdier vises. Du kan endre temperatur og programmets varighet.

Symbol	Bruk
	STEKE FROSSEN MAT [1)] Med denne metoden kan du steke frossen mat på kortere tid uten forvarming. Optimalt for frossenmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingnuggets), kjøtt og grønnsaker som ble stekt før frysing.
	PIZZASYSTEM [1)] Dette systemet er optimalt for steking av pizza og bakverk med høyt vanninnhold. Brukes til steking på ett brett når du vil at maten skal blir raskt ferdig og ha en sprø skorpe.
	SAKTE STEKING [2)] For skånsom, sakte og jevn steking av kjøtt, fisk og bakverk på ett brett. Denne stekemetoden gir kjøttet et høyere vanninnhold, noe som gjør det saftigere og mørere, mens bakverk brunes/stekes jevnt. Dette systemet brukes i temperaturområdet mellom 140 °C og 220 °C.
	AIRFRY [1)] Denne tilberedningsmetoden gir maten en sprø skorpe uten at du trenger å tilsette fett. Dette er en sunn versjon av «hurtigmat» med lavere kaloriinnhold. Egnet for mindre stykker kjøtt, fisk, grønnsaker og forhåndstilberedte frosne produkter (pommes frites og kyllingmedaljonger).

[1)] *I disse systemene er det mulig å bruke gratineringsfunksjonen (se kapittelet Start tilberedningsprosessen).*

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

Hurtig forvarming

Stekeprosesser i automatisk stekemodus inkluderer også forvarming for enkelte retter. Symbolet lyser. Når valgt temperatur er oppnådd, stopper forvarmingen, og det kommer et lydsignal.**door** vises på displayenheten. Åpne døren og sett inn maten. Programmet fortsetter automatisk med de valgte innstillingene.

INFORMASJON!
Når funksjonen for rask forvarming er aktivert, kan ikke forsinket startfunksjon brukes.

Automatiske programmer

I automatisk modus (auto bake) kan du velge mellom mange automatiske programmer (produktet anbefaler optimal stekemetode, temperatur og varighet basert på matvaren som velges).

Trykk på og hold inne (auto bake)-tasten for å vise de automatiske programmene på displayenheten (se tabellen). Der det er mulig, kan du også velge vekten på råvarene.
Bekreft innstillingen ved å trykke på dreiebryteren. Trykk på **start | stop**-tasten for å starte stekeprosessen. Forhåndsinnstilte verdier vises i displayet.

A stekesystem
C indikasjon av automatisk program / varighet
D rask forvarming
E valgt mengde

Indikasjon	Programnavn	Utstyr	Nivå	Forvarme	Snu
Pr01	**smørkjeks**	grunn stekeplate	3	ja	nei
Pr02	**muffins**	grunn stekeplate	3	ja	nei
Pr03	**Sukkerbrød**	stekeplate / form på rist	2	ja	nei
Pr04	**liten gjærbakst**	grunn stekeplate	2	ja	nei
Pr05	**butterdeig**	grunn stekeplate	2	ja	nei
Pr06	**eplepai**	stekeplate / form på rist	2	nei	nei
Pr07	**Eplestrudel**	grunn stekeplate	2	nei	nei
Pr08	**Sjokoladesuffle**	stekeplate / form på rist	3	ja	nei
Pr09	**første og andre heving**	grunn stekeplate	2	nei	nei
Pr10	**brød**	grunn stekeplate	2	nei	nei
Pr11	**Svinestek**	liten form på rist	2	nei	nei
Pr12	**Stekt biff**	liten form på rist	2	nei	nei
Pr13	**Fjærkre – helt**	rist med dryppebrett	2	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr14	**Fjærkre – mindre biter**	rist med dryppebrett	3	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr15	**kjøttpudding**	stekeplate / form på rist	2	nei	nei
Pr16	**Ovnsbakt biff**	rist med dryppebrett	4	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr17	**Kjøtt – langsom tilberedning**	liten form på rist	2	nei	nei

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Indikasjon	Programnavn	Utstyr	Nivå	Forvarme	Snu
Pr18	**Stekt/grillet fisk**	rist med dryppebrett	4	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr19	**bakte poteter – båter**	langpanne	3	nei	nei
Pr20	**Grønnsakgrateng**	stekeplate / form på rist	2	nei	nei
Pr21	**lasagne**	stekeplate / form på rist	2	nei	nei
Pr22	**pizza**	grunn stekeplate	1	ja	nei

INFORMASJON!
Gratengfunksjonen kan brukes med enkelte automatiske programmer (se kapittelet Starte tilberedningen).

extra bake VELGE EKSTRAFUNKSJONER (extra bake)

Trykk på **extra bake**-tasten for å vise ekstra funksjoner for de respektive forhåndsinnstilte verdiene i displayet.

C varighet
D program
E forhåndsinnstilt temperatur

Vri på dreiebryteren og velg programmet. Forhåndsinnstilte verdier vises. Enkelte programmer lar deg velge temperatur og varighet.

INFORMASJON!
Vri på dreiebryteren for å bla gjennom programmene. Bekreft hver innstilling ved å trykke på dreiebryteren.

P **Pyrolyse**
Denne funksjonen lar deg rengjøre ovnsrommet automatisk ved hjelp av høy temperatur som forbrenner fettrester og andre urenheter slik at det bare ligger igjen aske.

Tining
Bruk denne funksjonen til å tine frossenmat sakte (kaker, bakverk, brød, rundstykker og frossen frukt).
Halvveis gjennom tiningen skal maten snus, røres i og deles opp hvis delene var fryst sammen.

Oppvarming
Denne funksjonen brukes til å holde mat som allerede er tilberedt, varm. Du kan velge temperatur samt start og slutt for oppvarmingen.

Tallerkenvarmer
Bruk denne funksjonen til å varme opp serviset (tallerkener og kopper) før du serverer maten, slik at maten holder seg varm lenger. Du kan velge temperatur samt start og slutt for varmefunksjonen.

Låsetaster

For å aktivere barnelåsen trykker du på lystasten og holder den inne (i 5 sekunder) . **Loc** vises i displayet. Når du trykker lenge på lystasten en gang til, deaktiveres barnelåsen.

- Hvis barnelåsen aktiveres uten at timerfunksjonen er aktivert (kun klokken vises), vil ikke ovnen fungere.
- Hvis barnelåsen aktiveres etter at en timerfunksjon er stilt inn, vil ovnen fungere normalt. Det vil imidlertid ikke være mulig å endre innstillingene.
- Når barnelåsen er aktivert, kan ikke steke- eller bakesystemer (moduser) eller tilleggsfunksjoner endres. Tilberednings-/stekeprosessen kan bare stoppes eller slås av.
- Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

Starte tilberedningen

Start stekeprosessen ved å trykke lenge på **start | stop**-tasten. Aktuell og valgt temperatur vises vekselvis i displayet til valgt temperatur er oppnådd. Temperatursymbolet blinker først. Når valgt temperatur er oppnådd, blir temperatursymbolet borte.

INFORMASJON!
Hvis det ikke er valgt en timerfunksjon, vises tilberedningstiden på skjermen. Et kort lydsignal sendes ut når ovnen når den valgte temperaturen.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Ekstra gratinering
Du kan kun aktivere denne funksjonen 10 minutter etter starten av tilberedningsprosessen (symbolet ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ vises på displayenheten). Trykk på dreiebryteren for å åpne innstillinger. Vri dreiebryteren til symbolet ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ og bekreft valget. Vri dreiebryteren igjen og velg fullt opplyst-symbolet. Bekreft valget. Funksjonen er nå aktivert. En tilberedningstid på 10 minutter (10:00) vil vises på displayenheten. Hvis du vil endre varigheten, trykk på dreiebryteren to ganger og vri den for å justere tiden (maks. 30 min). Bekreft valget.
Funksjonen brukes i den siste delen av tilberedningsprosessen når du tilsetter saus eller krydderblanding, eller når du vil brune skorpen. En gyllenbrun skorpe vil dannes på retten under gratineringsprosessen, noe som beskytter maten fra å tørke ut samtidig som smaken og utseendet forbedres.

INFORMASJON!
Funksjonen kan også slås av under prosessen. Vri dreiebryteren til innstillingen ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Velg det nedtonede tegnet og bekreft ved å trykke på dreiebryteren.

Stekeslutt / slå av ovnen

Trykk på **start | stop**-tasten for å stanse prosessen. **End** vises i displayet, og det kommer et lydsignal. Etter tre minutter vises klokken på displayenheten.

INFORMASJON!
Når operasjonen er fullført, stoppes og slettes alle tidsinnstillinger, bortsett fra nedtellingen. Klokken vises. Kjøleviften fortsetter å gå en stund.

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

Velg generelle innstillinger

Hold inne **extra bake**-tasten. **SEtt** vises i displayet i noen sekunder. Deretter vises menyen med generelle innstillinger.

INFORMASJON!
Vri på dreiebryteren for å bla gjennom innstillingene. Bekreft hver innstilling ved å trykke på dreiebryteren eller **start | stop**-tasten.

Klokkevisning
Vri på dreiebryteren for å stille inn klokken. **CLoc** vises i displayet. Når du har bekreftet, kan du velge mellom 12- og 24-timers visning. Bekreft, og velg still deretter inn klokkeslettet. Still inn minuttene først. Bekreft, still inn timene og bekreft igjen.

Volum for lydsignal
Velg mellom tre lydnivåer. Vri på dreiebryteren for å velge **VoL**-innstillingen. Bekreft innstillingen, og velg volumet. Det finnes fire nivåer – (AV, en, to eller tre søyler).

Lysstyrke i displayet
Velg mellom tre lysstyrker i displayet. Vri på dreiebryteren og velg **brht**-innstillingen. Bekreft valget, og velg lavere eller høyere lysstyrke. Du kan velge mellom tre lysnivåer (en, to eller tre søyler).

Display – nattmodus
Denne funksjonen dimmer automatisk displayet (bytter fra sterk til svak belysning) om natten (fra 20.00 til 06.00). Velg **nGht**-innstillingen. Vri på dreiebryteren for å slå On eller OFF.

Standby
Denne funksjonen slår på eller av klokken. Velg **hidE**-innstillingen. Vri på dreiebryteren, og slå på eller av.

Automatisk forvarming
Med denne funksjonen kan du velge rask forvarming i stekesystemer som tillater det.
Vri på dreiebryteren og velg **Auto**-innstillingen. Velg On eller OFF.

Sabbat
Sabbatsfunksjonen gjør det mulig å holde maten varm i ovnen uten å måtte slå ovnen på eller av.
Vri på dreiebryteren for å velge **SAbb**. Velg On eller OFF.
Still inn varigheten (mellom 24 og 72 timer) og temperaturen. Bekreft hver innstilling ved å trykke på dreiebryteren.
Hvis du ønsker at lyset i ovnen skal være på hele tiden, slår du det på ved å berøre -symbolet.
Trykk på **start | stop**-tasten for å starte nedtellingen. **SAbb** vises i displayet.
Alle lyder og alle operasjoner deaktiveres, bortsett fra **on | off**-tasten.

INFORMASJON!
Ved strømbrudd vil sabbatmodus deaktiveres, og ovnen går tilbake til opprinnelig modus.

Fabrikkinnstillinger
Denne funksjonen gjør det mulig å tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger. **FAct** Vri på dreiebryteren for å velge rES. Hold **start I stop** inne til slutten av animasjonen for å bekrefte.

Vannets hardhet
Vri dreiebryteren for å velge mellom fem hardhetsnivåer for vannet. Standardinnstillingen er nivå 5.

Whr 1 er det laveste hardhetsnivået for vannet.
Whr 5 er det høyeste hardhetsnivået for vannet.

Tømming av vanntanken
Denne funksjonen gjør at vanntanken kan tømmes etter at tilberedningen er ferdig inår du har brukt tilsetning av damp under tilberedningen.
Skjermen viser **UnFiL**. Vri DREIEBRYETEREN og bekreft No for å avslutte innstillingen.
For å tømme vannet fra tanken, fjerner du først maten fra ovnen. Sett inn stekebrettet på 5. nivå. På skjermen velger og bekrefter duYES.
Prosessen med å tømme vanntanken starter. Når prosessen er fullført, fjerner du stekebrettet med vann fra ovnen og tørker over ovnen.

Avkalking
Du kan aktivere avkalkingen manuelt, eller komfyren kan anbefale funksjonen etter at dampfunksjonen har blitt brukt noen ganger (skjermen viser **dEcL**).
For å aktivere funksjonen vrir du på DREIEBRYTEREN og velger YES, og for å slå den av, velger duOFF(se kapittel Rengjøring av dampsystemet).

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

Generelle tips og råd for steking

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

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

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

Steketabell

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

Matrett			°C	min
KAKER OG BAKVERK				
Bakverk/kaker i former				
Sukkerbrød	3		200-220	60-70
pai med fyll	2		180	60-70
marmorkake	2		170-180	50-60
kake med gjærdeig, Gugelhupf (Bundt-kake, pundkake)	2		170-180	45-55
åpen pai, terte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
kaker på stekeplate og brett				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frossen	2		200-210	34-45
rullekake	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
kjeks, småkaker				
muffins	3		160 *	25-35
muffins, 2 nivåer	2, 4		155-165 *	30-40
liten gjærbakst	2		180 *	17-22
liten gjærbakst, 2 nivåer	2, 4		160 *	18-25
butterdeig	3		200-220	30-45
butterdeig, 2 nivåer	2, 4		170 *	25-30
kjeks/småkaker				
smørkjeks	3		150 *	30-40
smørkjeks, 2 nivåer	2, 4		150 *	30-40
smørkjeks, 3 nivåer	1, 3, 5		145 *	40-50
kjeks/småkaker	3		160-180	40-50
kjeks, 2 nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
marengs	3		80-100 *	120-150

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
marengs, 2 nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner, 2 nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
brød				
første og andre heving	2		40-45	30-45
brød på stekeplate	2	STEAM +	190-200	40-55
brød på stekeplate, 2 nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
brød i en form	3		190-200	30-45
brød i en form, 2 nivåer	2, 4		200-210	30-45
flatbrød (focaccia)	2		270	15-25
ferske rundstykker	3		180-200	20-30
ferske rundstykker, 2 nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
ristet brød	5		240	4-6
enkle smørbrød	5		240	3-5
pizza og andre retter				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 nivåer	2, 4		210-220 *	25-30
frossen pizza	2		200-220	10-20
frossen pizza, 2 nivåer	2, 4		200-220	10-25
middagspai, quiche	2		190-200	50-60
børek	2		180-190	40-50
KJØTT				
okse- og kalvekjøtt				
oksestek (rundstek), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt oksekjøtt, 1,5 kg	2		200-210	90-120
mørbrad, middels stekt, 1 kg	2		170-190 *	40-60
oksestek, sakte tilberedt	2		120-140 *	250-300
biff, godt stekt, tykkelse 4 cm	4		220-230	25-30
burgere, tykkelse 3 cm	4		220-230	25-35

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

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

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C	min
fylt potet (bakt potet)	3		190-200	30-40
pommes frites, hjemmelaget	4		210-220 *	20-30
blandede grønnsaker, båter	3	STEAM +	190-200	30-40
fylte grønnsaker	3		190-200	30-40
KOMMERSIELLE PRODUKTER – FROSSET				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 nivåer	2, 4		190-210	30-40
Kyllingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
Fiskepanetter	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
oppskårne grønnsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
STEKTE PUDDINGER, SUFFLÉER OG GRATINERTE RETTER				
moussaka med potet	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
søt, stekt pudding	2		160-180	40-60
søt sufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerte retter	3		170-190	30-45
fylte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grillet ost	4		240 **	6-9
ANNET				
bevaring	2		180	30
sterilisering	3		125	30
matlaging i en bain-marie (dobbel kjele)	2		150-170 *	/
oppvarming	3		60-95	/
oppvarming av tallerkner	2		75	15

Steking med et steketermometer (BAKESENSOR)

(modellavhengig)

Steketermometeret gir mulighet for nøyaktig overvåking av matens kjernetemperatur under stekingen.

ADVARSEL!
Steketermometeret skal ikke være i umiddelbar nærhet av varmeelementene.

1 Stikk metallenden av termometeret inn i den tykkeste delen av maten.

2 Sett sonden inn i stikkontakten øverst til høyre foran i ovnsrommet (se figur). **SEnS** vises på displayet. For å aktivere funksjonen, drei knotten til posisjon On. Følg samme fremgangsmåte for å deaktivere funksjonen. Velg OFF på displayet.

MERK: For å gå inn i **SEnS**-menyen må du stoppe den gjeldende tilberedningsprosessen og sette sonden inn i stikkontakten. Når du stikker sonden inn i stikkontakten, slettes de tidligere valgte eller forhåndsinnstilte funksjonene i ovnen.

3 Velg ønsket system og steketemperatur (i temperaturområdet opp til 210 °C). Sondens driftssymbol og den forhåndsinnstilte temperaturen vises på displayet, og den kan endres ved å vri på DREIETASTEN. Bestem ønsket sluttkjernetemperatur i maten (mellom 30 og 99 °C).

MERK: Når du bruker steketermometeret, er det ikke mulig å stille inn tilberedningstiden.

4 Bekreft innstillingen ved å trykke på **start | stop**-tasten.

5 Når den valgte kjernetemperaturen er oppnådd, slås ovnen automatisk av. **End** vises da på skjermen. Du blir varslet om dette med et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.

INFORMASJON!
Under stekeprosessen vises den innstilte og den faktiske kjernetemperaturen vekselvis på skjermen. Du kan endre steketemperaturen eller den valgte kjernetemperaturen under tilberedningsprosessen.

Riktig bruk av steketermometeret, etter type mat:

- fjærkre: stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet;
- rødt kjøtt: stikk steketermometeret inn i en mager del som ikke er marmorert med fett;
- mindre biter med bein: stikk steketermometeret inn i et område langs beinet;
- fisk: stikke steketermometeret bak hodet, mot ryggraden.

ADVARSEL!
Etter bruk fjerner du forsiktig steketermometeret fra maten, kobler fra kontakten i ovnsrommet og rengjør den.

Hvis SEnS vises på displayet når temperatursonden ikke er tilkoblet, må du rengjøre stikkontakten. Prøv å sette inn og ta ut temperatursonden flere ganger på rad.

INFORMASJON!
Hvis du ikke bruker steketermometeret, må du fjerne det fra ovnen.

Anbefalt stekegrad for ulike typer kjøtt

Type mat	blå (rå)	middels rå (medium rare)	middels stekt (medium)	godt stekt (medium well)	gjennomstekt (well done)
OKSEKJØTT					
oksestek	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbiff/rundstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgere	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALVEKJØTT					
kalv, mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalv, rundstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVIN					
stek, nakke	/	/	/	65-70	75-85
ytrefilet av svin	/	/	/	60-69	/
kjøttpudding	/	/	/	/	80-85
LAM					
lam	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅREKJØTT					
fårekjøtt	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITEKJØTT					
geit	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FJÆRKRE					
fjærkre, hele	/	/	/	/	82-90
fjærkre, bryst	/	/	/	/	62-65
FISK OG SJØMAT					
ørret	/	/	/	62-65	/
tunfisk	/	/	/	55-60	/
laks	/	/	/	52-55	/

Rengjøring og vedlikehold

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

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

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

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

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

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

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

Hvis rengjøringsresultatene ikke er tilfredsstillende, gjentar du rengjøringsprosessen.

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

Ovnsutstyr kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

Automatisk rengjøring av ovn – pyrolyse

Funksjonen bruker høye temperaturer for å gjøre det enkelt å rengjøre innsiden av apparatet samt noe av utstyret det leveres med. Under rengjøringen forbrennes fettrester og annet smuss.

Ovnen har tre pyrolysenivåer (rengjøringsintensitet) med ulik varighet av prosessen:

Nivå	Rengjøringsintensitet	Rengjøringsformål	Programmets varighet
1	Rask rengjøring	For mindre urenheter	2 timer
2	Rengjøring med middels intensitet	For merkbart store urenheter	2 timer 15 min
3	Intensiv rengjøring	For gjenstridige og vedvarende (eldre) urenheter	2 timer 30 min
MERK: Jo vanskeligere det er å fjerne smusset, desto høyere nivå bør velges.			

Forberedelse til pyrolytisk rengjøring

Ved alminnelig bruk av ovnen, anbefaler vi pyrolytisk rengjøring en gang i måneden.

- Fjern alt utstyr fra ovnen, inkludert skinnene og fordamingsfatet. Utstyret (dype eller grunne stekeplater) kan bare rengjøres ved hjelp av pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskinner (se kapittelet «Rengjøre det medfølgende utstyret ved hjelp av pyrolyse»).
- Fjern alle synlige fett- og matrester fra ovnen.
- Start pyrolytisk rengjøring først når apparatet er avkjølt.
- Hvis ovnen er utstyrt med ekstra wireskinner, må utstyret plasseres i skinnene på andre eller tredje nivå – aldri på første nivå.

1. Trykk på knappen **extra bake** for å vise ekstra funksjoner i displayet. Vri på dreiebryteren til symbolene og **P** lyser, og bekreft valget. Det vises tre rengjøringsnivåer i displayet. Vri på dreiebryteren for å velge ønsket nivå. Jo bedre smusset sitter, desto høyere nivå bør velges. Middels nivå velges som standard.
Trykk på dreiebryteren for å bekrefte valget. Trykk på knappen **start I stop** . Tiden telles ned.

2. Etter en viss tid vil ovnsdøren automatisk bli låst av sikkerhetsårsaker. **Loc** vises i displayet til låsen deaktiveres.

3. Når programmet er fullført, vises **End** i displayet. Du hører også et lydsignal.

- Når den pyrolytiske rengjøringsprosessen er fullført og ovnen har kjølt seg ned, låses ovnsdøren automatisk opp.
- Så snart ovnsrommet har kjølt seg helt ned, tørker du av med varmt såpeskum og en myk klut for å fjerne eventuelle rester (dvs. aske).

ADVARSEL!
Under pyrolyse kan det slippes ut ubehagelig lukt og røyk, samt irriterende damp og gasser. Sørg derfor for at rommet er godt ventilert under prosedyren og ikke vær i rommet i lengre perioder. Ikke la barn eller kjæledyr komme nær ovnen.

Under pyrolyseprosessen kan mat- og fettrester antenne. Fjern derfor alle urenheter fra ovnsrommet før du starter prosessen.

Utsiden av ovnen vil bli svært varm under den pyrolytiske rengjøringsprosessen. Ta ikke på ovnsdøren, og heng aldri antennelige gjenstander, slik som kjøkkenkluter eller -håndklær, på dørhåndtaket.

Forsøk ikke å åpne døren mens den er låst (under pyrolyserengjøringen og når ovnen kjøler seg ned etter prosessen)! Rengjøringsprosessen kan avbrytes, og det er fare for brannskader!

Små dyr eller kjæledyr kan være spesielt følsomme for røyk. Vi anbefaler at du holder dem borte fra rommet under den pyrolytiske rengjøringsprosessen og at du lufter rommet godt så snart rengjøringsprosessen er fullført.

Pyrolytisk rengjøring av medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehøret (dypt stekebrett, grunn bakeplate) må kun rengjøres med pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra trådstativførere.
- Sett tilbehøret inn i sporet på det andre eller tredje skinnenivået – bruk aldri det første skinnenivået.
- Etter den pyrolytiske rengjøringen må du vente til utstyret har kjølt seg ned før du rengjør med såpeskum og en fuktig klut.

ADVARSEL!
Hvis ovnen er utstyrt med uttrekkbare skinner, må ikke utstyret rengjøres med pyrolyse.

INFORMASJON!
For å oppnå det beste rengjøringsresultatet anbefaler vi at du rengjør ovnen og tilbehøret/utstyret hver for seg. Når du bruker den pyrolytiske rengjøringsprosessen til å rengjøre utstyret, er det ikke sikkert at ovnsrommet er helt rent etter syklusen.

Hvis du ikke er fornøyd med rengjøringsresultatet, anbefaler vi at du gjentar prosessen.

Den automatiske pyrolytiske rengjøringsprosessen kan gjøre at ovnsrommet og tilbehøret misfarges og mister glansen. Dette påvirker ikke funksjonaliteten til ovnen eller tilbehøret/utstyret.

Rengjøre dampbrettet

ADVARSEL!
Etter bruk kan dampbrettet være varmt, og det kan fortsatt være vann i det. For å unngå skålding bør du vente til komfyren er helt avkjølt.

Fjern brettet, og rengjør det manuelt med oppvaskmidden eller vask det i oppvaskmaskinen. Hvis det er kalkbelegg på brettet, kan du senke det ned i kalkfjerner (bruk kalkfjerneren som angitt av produsenten) eller i eddik. Skyll brettet grundig før du rengjør det samt før du setter det i komfyren igjen.

1 Fordampningsfatet settes inn på høyre side, under toppen av ovnsrommet, og henger fra grillelementet.

2 Ta tak i fordampningsfatet og trekk det ut av ovnen.

3 Rengjør dampbrettet med vann og vaskemiddel.

4 Før du bruker dampinjeksjon igjen, setter du fordampningsfatet tilbake i skinnene og skyver det forsiktig helt inn.

MERK: Hvis brettet ikke festes igjen, vil det dryppe vann på maten når du bruker dampfunksjonen.

INFORMASJON!
På grunn av plasseringen i nærheten av varmelementene, kan dampbrettet misfarges. Det påvirker ikke funksjon eller brukervennlighet.

Rengjøre dampsystemet

Rengjøringen avhenger av hvor ofte du bruker dampfunksjonen og på hvor hardt vannet er.

1. Fjern fordampningsfatet.
2. Plasser langpannen i femte høyde (øverst), slik at vannet kan dryppe ned i den.
3. Velg avkalking (**dEcL**) i menyen for ekstra funksjoner. Bekreft valget ved å trykke på dreiebryteren. Vri den deretter til **Yes** vises på displayenheten. Bekreft valget igjen ved å trykke lenge på dreiebryteren. Avkalkingsprosessen startes, og kan ikke avsluttes eller avbrytes.
4. **Fill** vises på displayenheten. Tilsett avkalkingsmiddel i vanntanken. Bekreft innstillingen ved å trykke lenge på dreiebryteren.
5. Avkalkingen pågår.
6. Når prosessen er fullført, vises symbolet **Fill** på nytt på displayenheten. Hell i friskt vann for skylling av i vanntanken. Bekreft innstillingen ved å trykke lenge på dreiebryteren.
7. Når skyllingen er fullført, vises **End** i displayet.
8. Fjern brettet med vann fra komfyren, og tørk av komfyren ved behov.

INFORMASJON!
Hvis du ikke vil rengjøre dampsystemet når komfyren foreslår det, kan du avbryte ved å velge AV. Du kan avbryte avkalkingen opptil tre ganger. Deretter vil komfyren deaktivere dampfunksjonen.

Fjern ledninger og fastemonterte uttrekkbare skinner

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

B Fjern dem fra åpningene øverst.

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

Fjern og sett tilbake ovnsdøren og glassrutene

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

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

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

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

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

5 Sett glassdøren på plass i motsatt rekkefølge.

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

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

Myk lukking og åpning av dør
(modellavhengig)

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

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

Skifte lyspære

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

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

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

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

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

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

Feilsøkingstabell

Spesielle advarsler og feilrapportering

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

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

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

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

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

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

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

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Skifte lyspære.
Kontrollenheten reagerer ikke, skjermen er frosset.	Bryt strømmen til apparatet i noen minutter (løsne sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter til strømmen igjen, og slå på apparatet.
Feilkode ErrX vises. **Hvis det vises en tosifret feilkode, vises ErXX.**	Det er en feil i den elektroniske moduloperasjonen. Koble apparatet fra strømnettet i noen minutter. Hvis feilen fremdeles er indikert, må du ringe en servicetekniker.
Skjermen viser SEnSnår temperatursonden ikke er tilkoblet.	Rengjør stikkontakten. Prøv å koble til og koble fra temperatursonden flere ganger etter hverandre.

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

Avhending

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

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

Tilberedningstest

EN60350-1: Bruk kun utstyr som leveres av produsenten.
Sett alltid stekebrettet helt inn i endeposisjonen på skinnen. Plasser bakverk eller kaker bakt i former som vist på bildet.

* Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Ikke bruk funksjonen for rask forvarming.
** Forvarm ovnen i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen for rask forvarming.
*** Snu etter 2/3 av koketiden.

BAKE-						
Matrett	Utstyr	form-plassering		°C	min	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	150	25-40	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	135 **	35-50	
småkaker – to brett/nivåer	grunn stekeplate		2, 4	140 **	25-40	
småkaker – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate		3	155 **	20-30	
cupcakes – to brett/nivåer	grunn stekeplate		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – tre brett/nivåer	grunn stekeplate		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		2	150	45-55	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist		2	160	45-55	
sukkerbrød – to rister/nivåer	2 × rund metallform, diameter 26 cm/rist		2, 4	170 *	45-55	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		2	160 **	70-120	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist		2	160	70-120	
GRILLING						
ristet brød	rist		5	max	4-7	
pljeskavica (kjøttkake)	rist + grunn stekeplate som dryppebrett		5	230	25-40 ***	

gorenje

844386-a19

CE