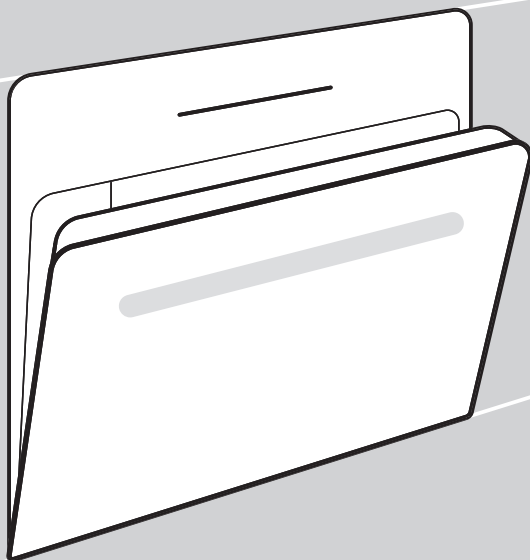


gorenje

NO

BRUKSANVISNING
KOMBINERTE
MIKROBØLGEOVNER



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

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

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

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

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

<http://www.gorenje.com>

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:



INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generell fare



Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Sikker bruk av mikrobølgeovnen	5
Andre viktige sikkerhetsanvisninger	7
Beskrivelse av apparatet	10
Typeskilt – produktinformasjon	10
Kontrollenhet	11
Utstyr til apparatet	11
Kontrollampe	11
Riller	11
Ovnsdørbryter	12
Kjølevifte	12
Ovnsutstyr og tilbehør	12
Før enheten brukes for første gang	14
Mikrobølgefunksjon	14
Første gangs bruk	15
Velge innstillinger	16
Profesjonell modus (pro bake)	16
AUTOMATISK MODUS (auto bake)	22
VELGE EKSTRAFUNKSJONER (extra bake)	25
Låsetaster	25
Starte tilberedningen	27
Stekeslutt / slå av ovnen	27
Velg generelle innstillinger	28
Generelle tips og råd for steking	30
Steketabell	31
Rengjøring og vedlikehold	35
Bruke Aqua Clean-programmet til å rengjøre ovnen	36
Fjerne og rengjøre skinnene	37
Skifte lyspære	38
Feilsøkingstabell	39
Spesielle advarsler og feilrapportering	39
Beskyttelse av miljøet	39
Tilberedningstest	41

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.

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

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

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

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

Sikker bruk av mikrobølgeovnen

ADVARSEL: På grunn av de svært høye temperaturene som genereres når apparatet benyttes i kombinasjonsmodus, anbefales det at barn kun bruker ovnen under tilsyn fra voksne.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en kompetent person.

ADVARSEL: Det er svært farlig for andre enn en kompetent person å utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som gir beskyttelse mot eksponering for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere da de kan eksplodere.

Dette apparatet er ment for bruk i husholdninger og lignende steder, for eksempel:

- minikjøkken i butikker og andre arbeidsmiljøer;
- familiegårder;
- gjesterom på hoteller, moteller og andre overnattingsvirksomheter;
- øvrige overnattingsvirksomheter.

Bruk kun redskaper som passer for bruk i mikrobølgeovner.

Når du tilbereder mat med mikrobølger, må du ikke bruke metallbeholdere for mat eller drikkevarer.

Når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere, må du følge med på ovnen da slik emballasje kan antenne.

Oppvarming av drikker i mikrobølgeovn kan føre til forsinket utbruddskoking. Vær derfor forsiktig når du håndterer beholderen med den oppvarmede drikken. For å forhindre dette, plasser et ikke-metallisk objekt (f.eks. en tre-, glass- eller plastskje) i beholderen under oppvarmingen.

For å unngå brannskader, må innholdet i tåteflasker og matglass ristes eller røres, og temperaturen bør kontrolleres før maten gis til barnet.

Egg i skallet bør ikke varmes i mikrobølgeovner da de kan eksplodere, selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.

Hvis du oppdager røyk, slå av eller trekk ut støpselet og hold ovnsdøren lukket for å kvele eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er ment for oppvarming av mat og drikke. Tørking av klær og oppvarming av varme omslag, tøfler, svamper, fuktige kluter osv kan føre til skade, antennelse eller brann.

Ovnen bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke opprettholdes i ren stand, kan det føre til forringelse av overflaten som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligens føre til farlige situasjoner.

Hvis apparatet er integrert i et kjøkkenskap med en dør, bør skapdøren være åpen mens apparatet er i bruk.

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 strømmettet 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.

Ta hensyn til minimumsavstanden mellom øvre kant av ovnen og det nærmeste objektet over den.

Mikrobølgeovnen er ment for oppvarming av mat og drikke. Tørking av klær og oppvarming av varme omslag, tøfler, svamper, fuktige kluter osv kan føre til skade, antennelse eller brann.

Bruk alltid grytekluter til å ta ut fat fra oven. Enkelte gryter, panner eller brett kan absorbere varmen fra maten og dermed bli svært varme.

Sørg alltid for å **kun bruke kokekar** som egner seg for bruk i mikrobølgeovn. Bruk ikke kokekar av stål eller kokekar med dekorkanter eller ornamenter i gull eller sølv.

Ikke legg igjen tilbehør eller redskaper i ovnen når den er slått av. Ikke slå på en tom ovn, da den kan ta skade.

Ikke bruk kokekar av porselen, keramikk eller steintøy hvis slike materialer er porøse eller hvis slike materialer ikke er glasert på innsiden. Når de varmes, kan fuktigheten som trenger inn i porene føre til sprekker. Bruk kun kokekar som er beregnet for bruk i mikrobølgeovn.

Les alltid og følg instruksjonene for oppvarming i mikrobølgeovn på matemballasjen.

Vær forsiktig ved oppvarming av mat som inneholder alkohol, da en antennelig blanding av alkohol og luft kan dannes i ovnen. Vær forsiktig når du åpner døren.

Bruk av metallkokekar, gaffler, skjeer, kniver eller stifter eller fester på frossenmatemballasje anbefales ikke når du **braker mikrobølger** eller en blanding av mikrobølger og konveksjon til matlaging og oppvarming av mat. Rør i maten etter oppvarming eller la den hvile til varmen er jevnt fordelt.

Koble ikke apparatet til strømforsyningen hvis det er installert en jordfeilbryter (ELCB) i strømforsyningskretsen.

**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.

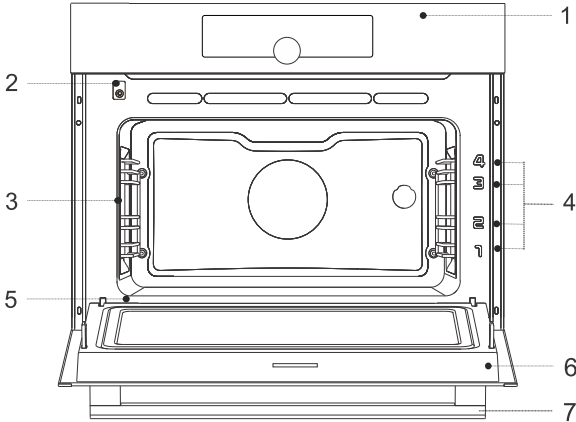
Beskrivelse av apparatet



INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

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

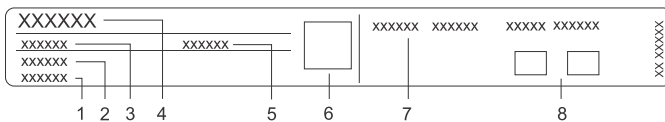


1. Kontrollpanel
2. Dørbryter
3. Belysning
4. Riller – stekenivåer

5. Typeskilt
6. Ovnsdør
7. Dørhåndtak

Typeskilt – produktinformasjon

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

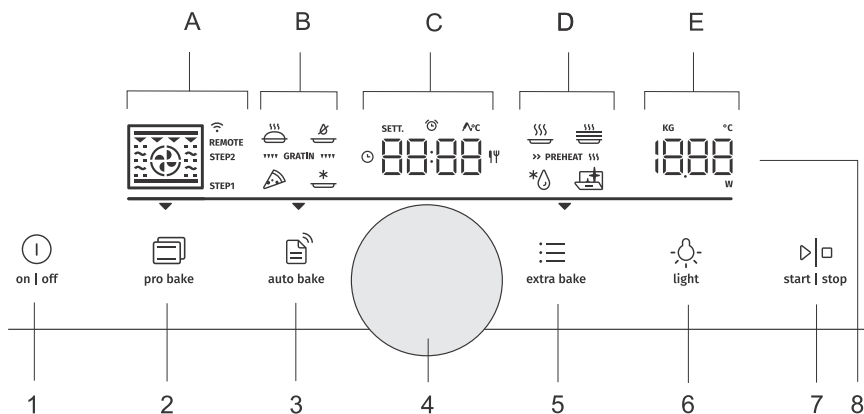


1. Serienummer
2. Modell
3. Type
4. Varemerke

5. 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/stop-tast for å starte eller sette på pause samt bekrefte innstillinger
8. Display
 - A. stekesystemer, trinmodus (STEP)
 - B. spesielle stekesystemer, automatiske programmer, gratenger
 - C. klokke, timerfunksjoner, steketermometer, steketid
 - D. spesialprogrammer, forvarming
 - E. temperatur, vekt, effekt

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 lydssignal (hvis funksjonen er tilgjengelig).

Utstyr til apparatet

Kontrollampe

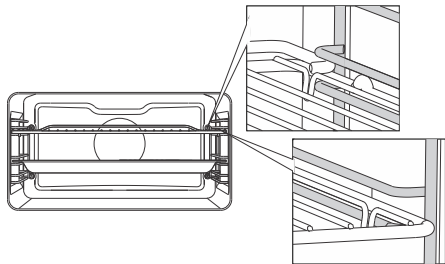
Ovnslys: Ovnslyset slås på når du åpner eller lukker ovnsdøren, når du slår på ovnen, når stekeprosessen er over og når du trykker på ovnslystasten på kontrollenheten.

Riller

- Rillene tillater matlaging eller steking på 4 brettnivåer.
- Høydenivåene av rillene som brettene kan settes inn i, skal telles fra bunnen og opp.
- Rille 3 og 4 er beregnet på grilling.

- Når du setter inn utstyr, må det roteres riktig.
- Skyv alltid utstyret helt inn i apparatet.

Skinner



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

Ovnsdørbryter

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

Kjølevifte

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

Ovnsutstyr og tilbehør



ADVARSEL!

Bruk aldri risten, det grunne stekebrettet eller det dype stekebrettet eller andre metalldeleer eller tilbehør når du bruker mikrobølger.



GLASSFORMEN brukes til matlaging med alle ovnssystemer og for matlaging med mikrobølger. Den kan også brukes som serveringsfat.

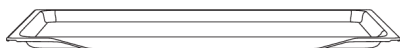


RISTEN brukes til grilling eller som støtte for en panne, en stekeplate eller en stekeform med den maten du lager.



INFORMASJON!

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

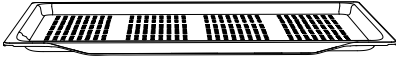


GRUNN STEKEPLATE brukes til flate og små bakverk. Den kan også brukes som dryppbrett.



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.



ADVARSEL!

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

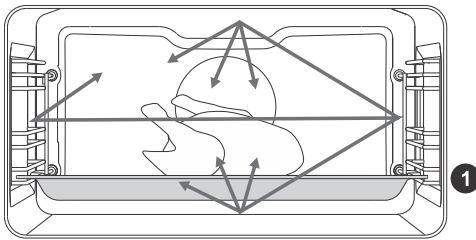
Før enheten brukes for første gang

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

Mikrobølgefunksjon

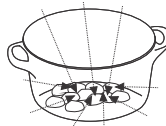
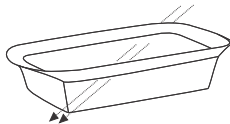
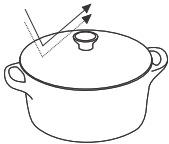
Mikrobølger brukes til **koking, steking og tining av mat**. Det muliggjør rask og effektiv matlaging uten å endre matens farge eller form.

Mikrobølger er en type elektromagnetisk stråling. Slik stråling finnes naturlig i miljøet i form av radioelektriske bølger, lys eller infrarød stråling. Mikrobølgefrequensen er i 2 450 MHz-området.



Mikrobølger har følgende egenskaper:

- de reflekteres av metaller,
- de går gjennom andre materialer,
- de absorberes av vann-, fett- og suktermolekyler.



Når mat utsettes for mikrobølger, begynner molekylene å bevege seg raskt og skaper dermed varme. Mikrobølgene trenger omtrent 2,5 cm inn i maten. Hvis maten er tykkere, varmes matens kjerne av varmeoverføring, slik som i tradisjonell matlaging.



ADVARSEL!

Du må aldri bruke eller starte en mikrobølgeovn hvis ovnen er tom.

Første gangs bruk

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrydd 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!

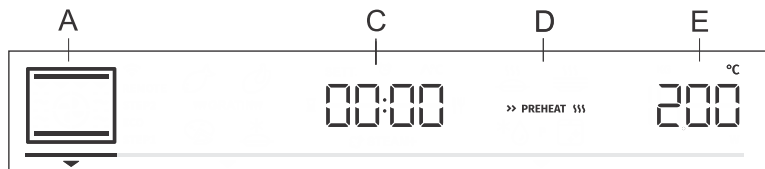
- Vri på dreiebryteren for å bla gjennom innstillingene.
- Bekreft først den valgte innstillingen ved å trykk på dreiebryteren; og endre deretter innstillingen.
- Bekreft hver innstilling ved å trykke på DREIEBRYTEREN.
- En strek og en pil indikerer plasseringen av parameteren du skal stille inn.
- Trykk 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:



- A bakesystem
- C programvarighet
- D rask foroppvarming
- E temperatur/effekt (for systemer med mikrobølgeovner)

INFORMASJON!

I kombinerte systemer med mikrobølger angis temperaturen først. Bekreft valget ved å trykke på dreiebryteren, og angi deretter mikrobølgeeffekten.

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 steking automatisk med valgte innstillinger.









INFORMASJON!

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










VALG AV STEKESYSTEM

INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.

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. Dette 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 skjor mat (mykt kjøtt) og når du skal steke bakverk med sprø bunn.

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Symbol	Bruk
	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.
	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.
	MIKROBØLGER Dette brukes til rask oppvarming, tining og tilberedning av mat.
	VARMLUFT OG MIKROBØLGER I dette systemet styrkes den varme luftstrømmen rundt maten for å tørke ut overflaten og danne en tykkere skorpe. Mikrobølger støtter og fremskynder stekeprosessen. Beregnet på raskere tilberedning eller steking av kjøtt, bakverk og grønnsaker.
	STOR GRILL MED VIFTE OG MIKROBØLGER For raskere steking av fjærfe, fisk og større kjøttstykker under grill. Mikrobølger støtter og fremskynder stekeprosessen.
	TRADISJONELL MATLAGING MED VIFTE OG MIKROBØLGER For raskere tilberedning av gratinerte retter. Mikrobølger støtter og fremskynder stekeprosessen.
	INTENSIV STEKING MED MIKROBØLGER Denne stekemetoden gir en sprø skorpe uten tilsatt fett. Dette er en sunn versjon av frityrsteking som gir færre kalorier i den stekte maten. Egner seg for mindre kjøttstykker, fisk og grønnsaker. Mikrobølger støtter og fremskynder stekeprosessen.

INFORMASJON!

I disse systemene, unntatt systemet med MIKROBØLGER, er det mulig å bruke gratineringsfunksjonen (se kapittelet «Start tilberedningsprosessen»).

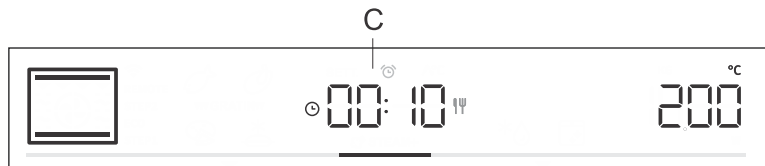
Mikrobølgeeffektnivå

Strøm	Bruk
1000 W	Rask oppvarming av drikkevarer, vann og retter med stort væskevolum.
750 W	Tilberedning av friske eller frosne grønnsaker.
600 W	Smelting av sjokolade. Tilberedning av kjøtt og sjømat. Tilberedning av tilbehørretter.
360 W	Oppvarming og tilberedning av delikate eggbaserte retter.
180 W	Tining av annen mat, tining av smør, tining av iskem.
90 W	Tining av bakevarer, frukt, grønnsaker og kjøttdeig.

Trykk lenge på **start** | **stop**-tasten for å starte steking. 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 steking 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 steking.



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!

Forsinket start er ikke mulig hvis du velger et system med mikrobølger eller når du slår på forvarmingsfunksjonen.

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 dreii 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.

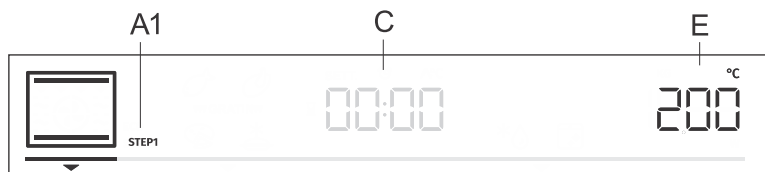
Mat med kort holdbarhetstid bør ikke oppbevares i ovnen i lang tid. Før du bruker denne modusen, må du kontrollere om klokken på apparatet er nøyaktig innstilt.

INFORMASJON!

De sist brukte verdiene for tidtakerfunksjonen kan lagres og tilbys som forhåndsinnstilte verdier neste gang du bruker tidtakeren. Som fabrikkinnstilling er denne funksjonen slått av, men den kan aktiveres (se kapittel Velge ekstra funksjoner, Adaptiv funksjon).

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.

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 trinmodus, trykk og hold nede **pro bake**-tasten.

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

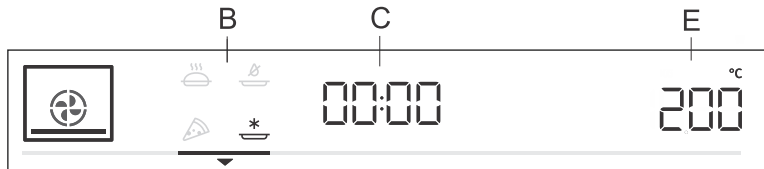


auto bake **AUTOMATISK MODUS (auto bake)**

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/effekt

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

Symbol	Bruk
	STEKE FROSSEN MAT¹⁾ 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.
	PIZZASYSTEM¹⁾ 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 STEKING²⁾ 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.
	LUFTSTEKING¹⁾ Denne stekemetoden gir en sprø skorpe uten tilsatt fett. Dette er en sunn versjon av fastfood-steking som gir færre kalorier i den stekte maten. Egner seg for mindre kjøttstykker, fisk, grønnsaker og frossenmat som er klar for steking (pomes frites, kyllingnuggets).

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!

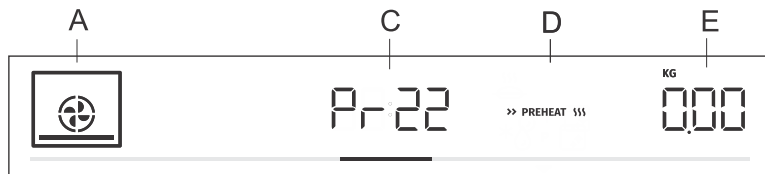
Når funksjonen for rask forvarming er aktivert, kan ikke forsinket startfunksjon brukes.

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	2	ja	nei
Pr02	muffins	grunn stekeplate	2	ja	nei
Pr03	Sukkerbrød	stekeplate / form på rist	1	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	2	ja	nei
Pr09	første og andre heving	grunn stekeplate	1	nei	nei
Pr10	brød	grunn stekeplate	1	nei	nei
Pr11	Svinestek	liten form på rist	1	nei	nei
Pr12	gratinerte poteter	glassfat	1	nei	nei
Pr13	Fjærkre – helt	rist med dryppebrett	2	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr14	Fjærkre – mindre biter	rist med dryppebrett	2	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr15	kjøttpudding	stekeplate / form på rist	1	nei	nei
Pr16	Ovnsbakt biff	rist med dryppebrett	3	nei	etter 2/3 av steketiden
Pr17	Kjøtt – langsom tilberedning	liten form på rist	1	ja	nei

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

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



INFORMASJON!

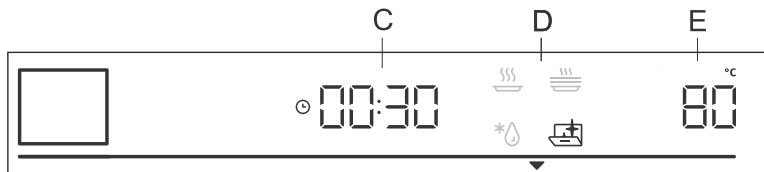
Gratengfunksjonen kan brukes med enkelte automatiske programmer, unntatt pr20 (se kapitlet «Starte tilberedningen»).



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.



Aqua clean

Med dette programmet blir det enkelt å fjerne flekker fra ovnen (se kapittelet Rengjøring og vedlikehold).



Tining

Bruk denne funksjonen til å tine frossenmat sakte (kaker, bakverk, brød, rundstykker og frossen frukt).

Halveis 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 seriset (tallerkener og kopper) før du serverer maten, slik at maten holder seg varm lenger. Du kan velge temperatur samt start og slutt for varmefunksjonen.

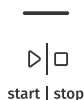
Låsetaster

For å aktivere barnelåsen trykker du på  lysterasten og holder den inne (i 5 sekunder). **Loc** vises i displayet. Når du trykker lenge på lysterasten 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 steke-systemer 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.

⚠ 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 rillnivået mens apparatet er i bruk.
- Ikke dekk til bunnen i ovnen eller risten med aluminiumsfolie.
- Ved bruk av lengre stekeprogrammer kan du slå av ovnen ca. 10 minutter før tilberedningstiden er over, for å benytte deg av den akkumulerte varmen.
- Plasser alltid stekeformene på risten.
- Når du steker på flere nivåer samtidig, setter du den dype stekeplaten på et lavere nivå.
- Når du lager mat etter oppskrifter fra eldre kokebøker, bruk bunn- og toppvarmesystemet (som i konvensjonelle ovner) og sett temperaturen 10 °C lavere enn spesifisert i oppskriften.
- Hvis du bruker bakepapir, må du kontrollere at det er motstandsdyktig mot høye temperaturer. Klipp alltid papiret i rett form. Bakepapir hindrer at maten fester seg til stekeplaten og gjør det lettere å fjerne maten fra stekeplaten.
- Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det bli produsert mye damp inni ovnen, noe som igjen kan gi kondens på ovnsdøren. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter steking.
- Når du steker noe direkte på risten, setter du inn den dype brettet ett nivå lavere, slik at det fungerer som et dryppbrett.

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

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

Bruk av mikrobølger:



























Bruk egnede kokekar (glass, keramikk, osv.).

Bruk kokekar med lokk for tilberedning av grønnsaker. Tilsett 1 teskje vann per 100 g mat.

Snu eller rør i maten under tinningsprosessen.

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/W	 min
KAKER OG BAKVERK				
Bakverk/kaker i former				
Sukkerbrød	1		160-170 *	20-35
pai med fyll	1		170-180	60-80
marmorkake	1		160-170	30-40
kake med gjærdeig, Gugelhupf (Bundt-kake, pundkake)	1		170-180	50-60
åpen pai, terte	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
kaker på stekeplate og brett				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, frossen	2		200-210	45-60
rullekake	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
kjeks, småkaker				
muffins	2		160-170 *	20-35
muffins, 2 nivåer	2, 3		140-150 *	25-45
liten gjærbakst	2		190-200	20-30
liten gjærbakst, 2 nivåer	2, 3		170-180	20-30
butterdeig	2		170-180	20-30
butterdeig, 2 nivåer	2, 3		160-170	20-30
kjeks/småkaker				
smørkjeks	2		140-150 *	25-40
smørkjeks, 2 nivåer	2, 3		140-150 *	30-45
kjeks/småkaker	2		160-170 *	25-35
kjeks, 2 nivåer	2, 3		160-170 *	15-25
marengs	2		80	120-140
marengs, 2 nivåer	2, 3		70	120-140

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett				
makroner	2		140	13-18
makroner, 2 nivåer	2, 3		140	15-20
brød				
første og andre heving	2		35-40	30
brød på stekeplate	1		190-200	50-60
brød i en form	1		190-200	30-45
flatbrød (focaccia)	2		210-220 *	25-35
ferske rundstykker	2		190-200 *	20-30
ristet brød	4		240 *	0,5-3
enkle smørbrød	3		240 *	2-5
pizza og andre retter				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 nivåer	2, 3		210-220 *	30-40
frossen pizza	2		210-230	10-20
frossen pizza, 2 nivåer	2, 3		200-220	15-25
middagspai, quiche	1		190-210	50-60
børek	1		180-200	30-40
KJØTT				
okse- og kalvekjøtt				
oksestek (rundstek), 1,5 kg	1		160-180	130-160
kokt oksekjøtt, 1,5 kg	1		190-210	90-110
mørbrad, middels stekt, 1 kg	2		170-190 *	40-60
oksestek, sakte tilberedt	1		120-140 *	250-300
biff, godt stekt, tykkelse 4 cm	3		200-220	25-35
burgere, tykkelse 3 cm	3		240	20-35
kalvestek, 1,5 kg	2		180-200	100-120
svinekjøtt				
svinestek, rundstek, 1,5 kg	1		170-190	90-120
svinestek, skulder, 1,5 kg	1		180-200	140-170
ytrefilet av svin, 400 g	1		80-100 *	80-100

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett			°C/w	min
svinestek, sakte tilberedt	1		100-120 *	200-230
ribbe, langsomt stekt	1		120-140 *	210-240
svinekotelletter, tykkelse 3 cm	13		220-230	20-30
fjærkre				
fjærkre, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
fjærkre med fyll, 1,5 kg	1		170-190	100-120
fjærkre, bryst	2		190-210	50-60
kyllinglår	1		190-200/600	20-30
kyllingvinger	2		210-220	20-35
fjærkre, bryst, langsomt kokt	2		100-120 *	60-90
kjøttretter				
kjøttpudding, 1 kg	2		170-190	75-90
grillpølser, bratwurst	3		230 **	8-15
FISK OG SJØMAT				
hel fisk, 350 g	3		230-240/360	12-17
fiskefilet, tykkelse 1 cm	3		220-230	8-12
fiskebiff, tykkelse 2cm	3		220-230	10-15
kamskjell	3		230 *	5-10
reker	3		230 *	3-10
GRØNNSAKER				
stekte poteter, båter	3		210-220 *	35-45
stekte poteter, halve	2		200-210/360	30-40
fylt potet (bakt potet)	3		190-200	30-40
pommes frites, hjemmelaget	2		210-220/360	25-35
blandede grønnsaker, båter	3		190-200	30-40
fylte grønnsaker	3		190-200	30-40
dampede grønnsaker	1		600-750	10-20
KOMMERSIELLE PRODUKTER – FROSSET				
Pommes frites	3		200-210	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	2, 3		200-210	35-45

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Matrett				
Kyllingmedaljonger	2		210-220 *	15-20
Fiskepanetter	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
oppskårne grønnsaker	2		190-200	20-30
croissanter	2		170-180	18-23
STEKTE PUDDINGER, SUFFLÉER OG GRATINERTE RETTER				
moussaka med potet	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
søt, stekt pudding	1		750	15-25
søt sufflé	2		180 *	15-20
gratinerte retter	2		170-190	30-45
fylte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grillet ost	3		240 **	6-9
ANNET				
popcorn	1		1000	3-4
bevaring	2		180	30
sterilisering	2		1000	2
matlaging i en bain-marie (dobbel kjele)	1		150-170 *	/
oppvarming	1		600	/
oppvarming av tallerkner	2		75	15
tining	1		90-180	/

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 vedlikeholdssoppgaver 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.



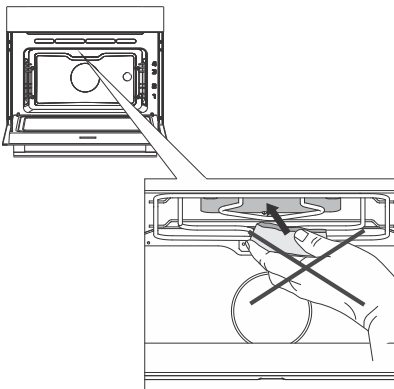
INFORMASJON!

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.

Apparatets dør er festet til apparatet og kan ikke fjernes. Døren skal heller ikke demonteres eller endres på annen måte.



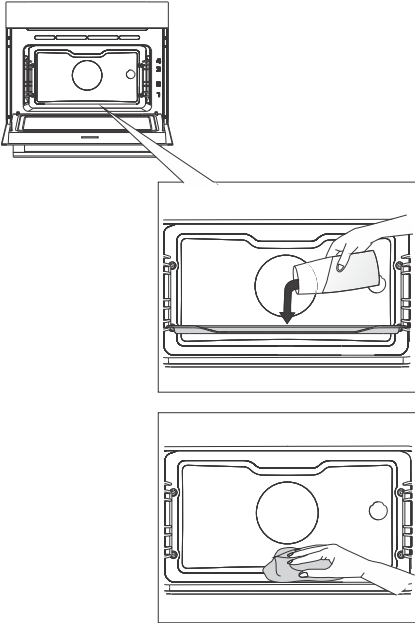
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler eller svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv. på takdekelet i ovnsrommet.

Bruke Aqua Clean-programmet til å rengjøre ovnen

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

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

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



1 Sett inn bakefatet i glass på nederste nivå og ha i 1,5 dl varmt vann.

2 Trykk på **extra bake**-tasten for å vise ekstra funksjoner i displayet. Vri dreiebryteren til symbolet . Det vises forhåndsinnstilte verdier i displayet.

3 Programmet går i 8 minutter. Når programmet er fullført, vises **End** i displayet.

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

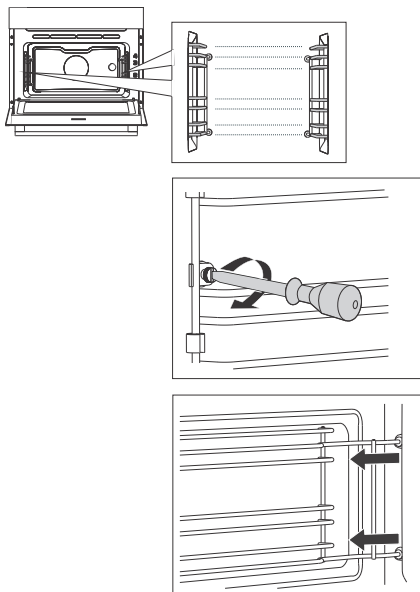
INFORMASJON!

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

ADVARSEL!

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

Fjerne og rengjøre skinnene



1 Fjern skruen med en skrutrekker.

2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.



INFORMASJON!

Pass på å ikke miste skivene som er festet på skinnene. Skivene må settes på plass etter rengjøring, ellers kan gnister oppstå.



ADVARSEL!

Stram skruene på skinnene med en skrutrekker etter rengjøring.

Når du setter på plass skinnene, pass på å montere dem på samme side som de var før de ble fjernet.

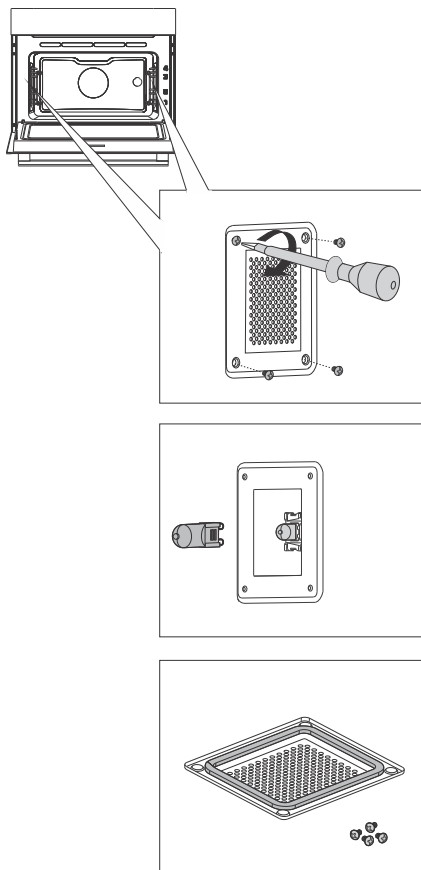
Skifte lyspære

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

Ovnen er utstyrt med en halogenlampe.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Løsne de fire skruene. Fjern dekslet og glasset.

2 Fjern halogenlyspæren og erstatt den med en ny.

INFORMASJON!

Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

Det finnes en pakning på dekslet som ikke skal fjernes. Pakningen skal passe på ovnsrommets vegg.



ADVARSEL!

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

Stram skruene ordentlig på dekslet med en skrutrekker, ellers kan gnister oppstå.

Feilsøkingstabell

Spesielle advarsler og feilrapportering

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

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

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

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

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

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

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

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Skifte lyspære.
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 tosfret feilkode, vises ErXX.	Det er en feil i den elektroniske moduloperasjonen. Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter. Hvis feilen fremdeles er indikert, må du ringe en servicetekniker.
Gnister oppstår i ovnen	Kontroller at alle lampedekslar er ordentlig festet og at alle skiver er montert på skinnene. Kontroller at skinnene i ovnen er riktig plassert.

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.

Beskyttelse av miljøet



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

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

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

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

Tilberedningstest






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

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

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

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

*** Snu etter 2/3 av steketiden.

BAKE-					
Matrett	Utstyr		 °C	 min	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate	2	140-150*	25-40	
kjeks/småkaker – enkeltbrett	grunn stekeplate	2	140-150*	25-40	
småkaker – to brett/nivåer	grunn stekeplate	2, 3	140-150*	30-45	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate	2	160-170*	20-35	
cupcakes – enkeltbrett	grunn stekeplate	2	160-170*	20-35	
cupcakes – to brett/nivåer	grunn stekeplate	2, 3	140-150*	25-40	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist	1	160-170*	20-35	
Sukkerbrød	rund metallform, diameter 26 cm/rist	2	160-170*	20-35	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist	1	170-180	60-80	
eplepai	2 × rund metallform, diameter 20 cm/rist	2	170-180	60-80	
GRILLING					
ristet brød	rist	4	240**	0,5–3	
pljeskavica (kjøttkake)	rist + grunn stekeplate som dryppebrett	3	240	20-35***	
TERMISK BEHANDLING MED MIKROBØLGER					
eggekrem, 1000 g	bakebolle i glass, 25 × 25 cm, uten lokk + stekeform i glass	1	360	25-35	
Sukkerbrød	rund bakebolle i glass, 22 cm, uten lokk + stekeform i glass	1	360	15-25	
kjøttpudding, 900 kg	bakebolle i glass, 25 × 12,5 cm, uten lokk + stekeform i glass	1	600 360	10 10-15	
tinging av kjøttdeig, 500 g	stekeform i glass	1	180 90	8 13-18	

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

BAKE-						
tinging av bringebær, 250 g	bakebolle i glass, uten lokk + stekeform i glass	1	180	6-9		

STEKING MED KOMBINERTE SYSTEMER						
Matrett	Utstyr					
gratinerte poteter	rund bakebolle i glass, 22 cm, uten lokk + stekeform i glass	1	180-190	600	25-40	
kake	rund bakebolle i glass, 22 cm, uten lokk + stekeform i glass	1	180-190	180	17-25	
kylling, 1,2 kg	bakebolle i glass, uten lokk + stekeform i glass	1	210-220	360	45-55	

gorenje



874987-a18

