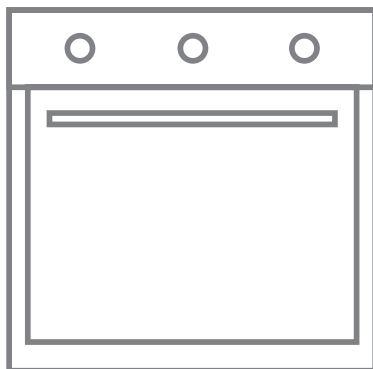


s.2

INSTRUKSJONSHEFTE



INNBYGGET
Gassovn

INNLEDNING

Kjære kunde,

Takk for at du har kjøpt et av våre produkter.

VIKTIG:

Denne instruksjonsboken skal alltid oppbevares sammen med produktet. Dersom apparatet ditt selges eller overføres til andre personer, påse at heftet leveres med produktet.

Vennligst les dette instruksjonsheftet nøye før produktet installeres og brukes. Anvisningene er utarbeidet for din og andres sikkerhet.

Dette instruksjonsheftet inneholder viktig informasjon for optimal bruk av komfyrens funksjoner.

Dette apparatet oppfyller kravene i følgende direktiv:

- 2014/35/EU Lavspenning (direktiv)
- 2014/30/EU Elektromagnetisk kompatibilitet (direktiv)
- 2016/426/EU Gassapparater (forordning)
- 1935/2004/EF Materialer beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler (Forskrift)
- 2002/95/EF Begrensning i bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske produkter (Direktiv)
- 2010/30/EU Energimerking av ovner (direktiv)
- 65/2014 Energimerking av ovner (forordning)

Merknad: Ovnskategorien er: II2H3+, Gass: G30/31 28/37 mbar-, G20 20 mbar.

For tekniske data, se tabellen for tekniske spesifikasjoner.

Vi arbeider kontinuerlig med å forbedre produktene våre. Vi forbeholder oss derfor retten til å gjøre endringer i deres tekniske, funksjonelle eller estetiske egenskaper i takt med den tekniske utviklingen.



VIKTIG:

Før du starter ovnen, må du lese denne installasjonsveiledningen nøye gjennom for å bli kjent med hvordan den fungerer.

INNHOLDSFORTEGNELSE

- 03 Generelle advarsler
- 04 Installasjon
- 05 Installasjonslokale
- 06 Tilkobling av gass
- 07 Utskiftning av injektorer
- 07 Minimum termostatinnstilling
- 08 Forhåndsbruk av ovnen og tilbehøret
- 09 Beskrivelse av betjeningene
- 10 Slå på gassovnen
- 11 Bruk av grill, velgerbryter og grillspydfunksjon
- 14 Rengjøring og vedlikehold

INSTRUKSJONER FOR INSTALLATØREN:

KVALIFISERT TEKNIKER som skal utføre installasjon, igangkjøring og testing av apparatet.



INSTRUKSJONER FOR BRUKEREN:

Gir råd til brukeren, beskrivelse av betjeningene og riktige rengjørings- og vedlikeholdsoperasjoner av ovnen.



INNLEDNING

SIKKERHETS- OG BRUKSANVISNINGER FOR OVNEN



Vær oppmerksom: apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år bør holdes unna, med mindre de har tilsyn hele tiden.



Dette apparatet skal bare brukes av barn over 8 år, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner og/eller uten erfaring og kjennskap, dersom de har tilsyn eller fått opplæring angående sikker bruk av apparatet og forstår farene forbundet med det. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn uten tilsyn.



Vær oppmerksom: de tilgjengelige delene kan bli varme under bruk: små barn må holdes på avstand.



Bruk aldri damprenser til rengjøring av ovnen, da denne kan føre til problemer med elsikkerheten.



Ovnsrister og stekebrett skal plasseres inne i ovnen ved å bruke de spesifikke rillene (Ovnen har 5 riller for plassering av rister og stekebrett på ulike høyder, som beskrevet nærmere i kapitlene 4 og 7).



Koble fra strømforsyningen til ovnen før eventuelle inngrep som krever tilgang til strømførende deler.



Påse at apparatet er slått av før lampen skiftes ut, for å unngå elektrisk støt.

Ikke bruk skuresvamber eller skarpe metallskraper til rengjøring av glasset i ovnsdøren, for det kan sette riper i overflaten, som kan føre til at glasset sprekker.



Dette apparatet er ment for privat husholdningsbruk. Det er bare beregnet til matlaging. Vi tar derfor ikke ansvar for andre bruksområder enn de angitte. Ovnen inneholder ingen asbest-baserte komponenter.



Apparatet er bare beregnet for ikke-profesjonell bruk. Apparatet skal ikke brukes til kommersielle eller industrielle formål eller andre bruksområder enn det apparatet er konstruert for.



De tekniske spesifikasjonene på apparatet skal ikke endres. Dette setter deg selv og andre i fare.



Før du bruker ovnen for første gang, må du varme den opp til tom i ca. 15 minutter. Sørg for at rommet er godt ventilert, det kan lukte noe eller komme litt røyk ut. DETTE ER HELT NORMALT.



Under innføring eller uttrekking av stekebrettene eller ovnsristene fra ovnen, unngå å komme i kontakt med varmeelementene. Bruk stekevotter. Til steking bør du kun bruke service eller stekebrett som tåler høye temperaturer. Unngå plassere aluminiumspapir direkte på ovnsbunnen. Oppsamlet varme kan medføre forringelse av emaljen. Unngå å legge tunge gjenstander på ovnsdøren og påse at barn ikke setter seg oppå døren. For innvendig rengjøring, påse først at ovnen ikke er varm og at den er avslått.



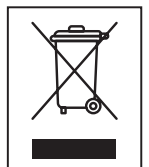
Alkoholholdige gasser inne i det varme ovnsrommet kan antennes. Ikke tilbered matretter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høyt alkoholinnhold. Åpne ovnsdøren forsiktig.

MILJØHENSYN

Emballasjematerialene til apparatet kan resirkuleres, og ved å resirkulere bidrar du til å beskytte miljøet. Kast de forskjellige materialene i innsamlingsbeholderne som administreres av kommunen.

Dette apparatet inneholder resirkulerbare materialer som er merket med dette symbolet for å angi at brukte apparater ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Disse oppfyller dermed kravene i det europeiske direktivet 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter.

Kontakt din respektive kommune eller forhandler for informasjon om nærmeste innsamlingsstasjon.



Takk for at du hjelper oss med å verne miljøet.



INSTALLASJON

Dette apparatet er i samsvar med EØF-direktiv 82/499 om begrensning av radioforstyrrelser fra elektriske apparater. Ovnene oppfyller dessuten kravene i Lovdekret nr. 108 av 25.01.92 (Rådsdirektiv 93/68/EØF). Dette apparatet må kun installeres og brukes i lokaler med kontinuerlig ventilasjon.

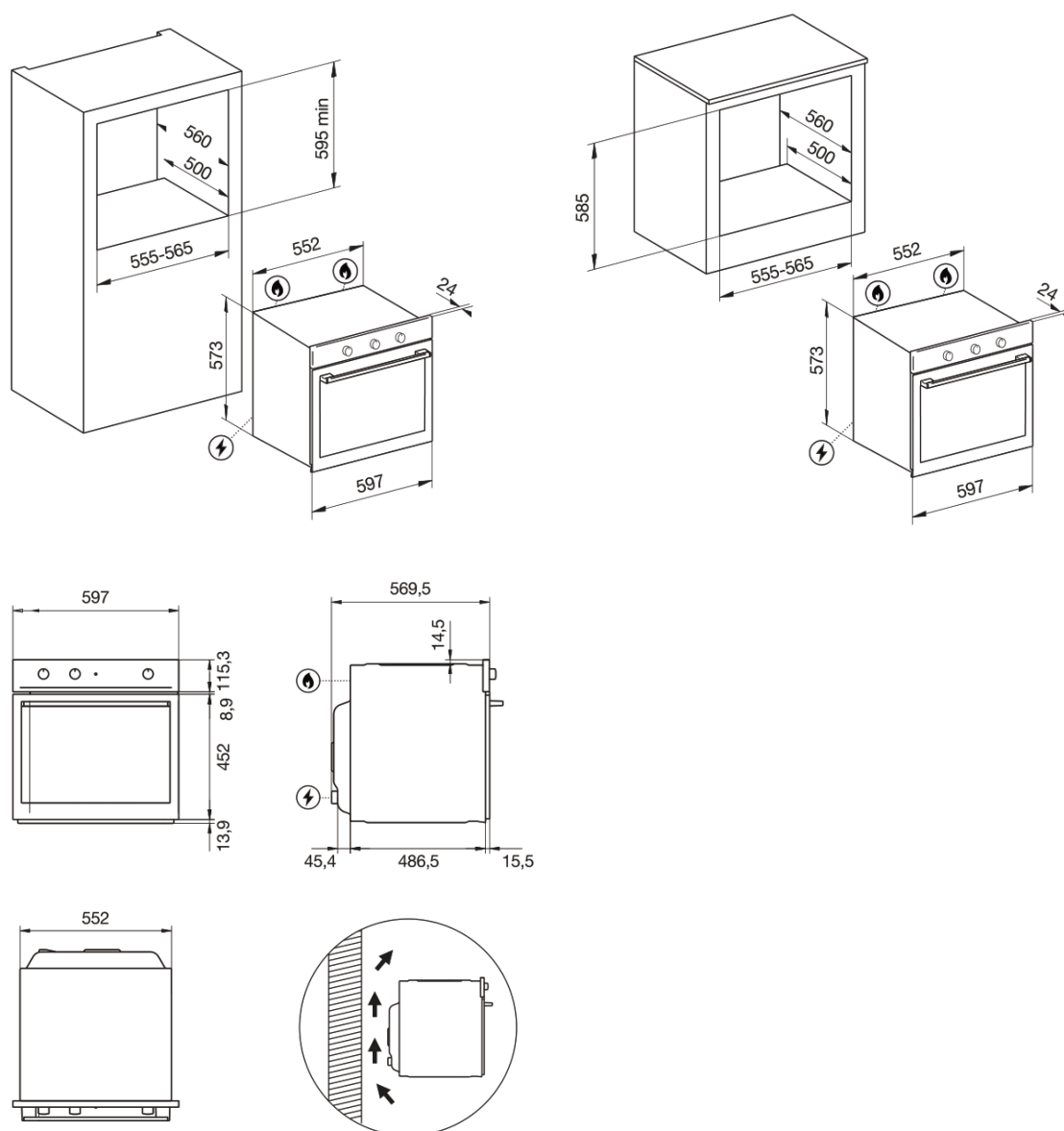
Installasjonen må utføres av kvalifisert teknisk personell i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Vedlikehold og inspeksjon må utføres med apparatet elektrisk frakoblet og gasskranen lukket. Installasjonen må være i samsvar med gjeldende standarder.

Installasjonen er kjøperens ansvar. Eventuelle krav mot produsenten som skyldes feilaktig installasjon, dekkes ikke av garantien. Den kvalifiserte teknikeren må utstede en samsvarserklæring etter at arbeidet er utført. Den samme anses ansvarlig for skader på personer eller eiendom som skyldes tilkoblinger som ikke er i samsvar med forskriftene.

Plassering av ovnen

Ovnene er konstruert for innfestning i møbler. Dimensjonene må overholde verdiene angitt i figur 1.

FIGUR 1





Skrut til de 4 skruene før du setter dem inn i bøsningen, deretter på innsidene av rammen (fig.1 Ref A/B).

Den øvre/bakre delen av kjøkkenmøbelet må ha en åpning på minst 80-90 mm dybde som vist i figur 1.

For installasjoner under platetopp "top", kontroller at baksiden/undersiden av kjøkkenmøbelet har en åpning tilsvarende den som vises i figur 1.



Unngå bruk av døren som løftemiddel for å sette ovnen inn i møbelet.
Ikke legg stort press på døren.

INSTALLASJONSLOKALE



Apparatet må installeres og brukes i egnede lokaler og i alle tilfeller i samsvar med gjeldende lovgivning. Installatøren må følge gjeldende forskrifter for ventilasjon og avtrekk av forbrenningsgasser. Vær oppmerksom på at overflatearealet som kreves for forbrenning, er 2 m³/t per kW installert (gass-)effekt.

Lokalet der gassapparatet installeres, skal ha en naturlig luftflyt som trengs for forbrenningsgasser.

Lufttilførselen må komme direkte fra en eller flere åpninger i en fri flate på minst 100 cm² (A).

Åpningen må utformes slik at den ikke kan bli tilstoppet verken fra innsiden eller utsiden, og den skal være plassert nær gulvet, helst på motsatt side av avtrekket for forbrenningsproduktene.

Når det ikke er mulig å lage de nødvendige åpningene, kan luften hentes fra et tilstøtende rom som er ventilert i henhold til kravene, forutsatt at dette rommet ikke er et soverom, et farlig miljø eller under vakuum.

Røykavtrekkskanal

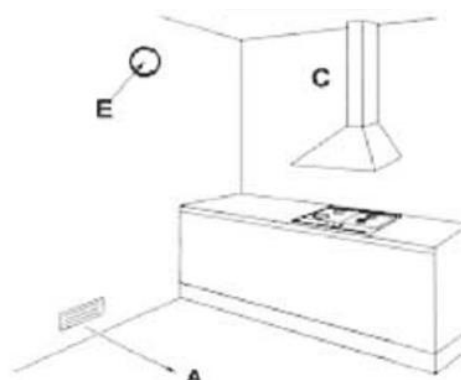
Gasskokeapparater må slippe ut forbrenningsrøyk gjennom ventilatorhetter koblet direkte til en utlufts kanal eller direkte på utsiden, se figuren. Dersom det ikke er mulig å installere avtrekksviften, må det brukes en elektrisk vifte som monteres på en yttervegg eller i vinduet i rommet. Denne elektriske viften må ha kapasitet til å sikre en luftutskifting på kjøkkenet på minst 3-5 ganger eget volum.

Komponenter som er vist i figuren:

A: Åpning for luftinngang

C: Røykavtrekksvifte

E: Elektrisk vifte for avtrekk av forbrenningsprodukter.





TILKOBLING AV GASS



Før installering, kontroller at fordelingsforholdene (gasstype og trykk) og justeringene av ovnen er compatible.
For å gjøre dette, må du sjekke opplysningene på produktskiltet som er festet på ovnen og i dette heftet.

Gassforbindelsen skal utføres i samsvar med standardene UNI-CIG 7129 og 7131. Ovnen må kobles til gassanlegget ved hjelp av stive metallrør eller fleksible rør av rustfritt stål med helvegg, med en maksimal lengde på 2 m.

Når du bruker fleksible metallrør, må du passe på at de ikke kommer i kontakt med bevegelige deler eller blir klemt.

Sett opp koblingene slik at de ikke forårsaker belastninger på apparatet.

Rørkoblingen for innløp av gass er gjenget "G1/2".

For ISO R7-forbindelser er det ikke nødvendig legge pakningen i mellom.

For ISO R228-forbindelser er det nødvendig å legge den medfølgende skiven i mellom.

Etter tilkoblingen, kontroller tettheten til forbindelsene med en såpeløsning.

Elektrisk tilkobling



Forsikre deg om at spenningen samsvarer med det som står på typeskiltet på ovnsdørrammen.
Kablene for tilkobling til strømmettet må være beskyttet mot direkte kontakt med metallkledning til ovnen.
TYPESKILTET SKAL IKKE FJERNES.



Vær oppmerksom: jordforbindelse er lovpålagt.



For direkte tilkobling til nettverket må det finnes en enhet som sikrer frakobling fra nettverket, med en kontaktåpningsavstand som muliggjør fullstendig frakobling under forhold i overspenningskategorien III, i samsvar med installasjonsreglene. Unngå bruk av adaptere da de kan forårsake overoppheting eller brannskader.

Etter utført installasjon skal en kort test av ovnen gjennomføres ved å følge anvisningene nedenfor.

Ved manglende funksjon, koble apparatet fra strømmettet og kontakt nærmeste tekniske service.

UNNGÅ FORSØK PÅ Å REPARERE APPARATET.

Ovnen er utstyrt med en ledning uten støpsel. Støpselet som skal brukes må være av forskriftsmessig type, der det tas høyde for:

- Gulgrønn: jord
- Blå: nøytral
- Brun: fase



VÆR OPPMERKSOM!

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer og eiendom som skyldes manglende overholdelse av ovennevnte forskriftene, eller som skyldes endringer i selv den minste del av apparatet og bruk av reservedeler som ikke er originale.

Tekniske data

TYPE BRENNER	TYPE GASS		TRYKK (mbar)	NOMINELL VARMEEF- FEKT (kW)	FORBRUK GASS	MERKING INJEKTOR (1/100) mm
OVN	FLYTENDE GASS	G30/31	28..30/37	2.6	189 g/t	79
GRILL	FLYTENDE GASS	G30/31	28..30/37	1.7	124 g/t	60
OVN	NATURGASS	G20	20	2.6	248 l/t	119
GRILL	NATURGASS	G20	20	1.7	162 l/t	101



UTSKIFTNING AV INJEKTORER

Brenner ovn

Før erstatning av injektorene, kontroller at ovnen ikke er tilkoblet elektrisk. Prosedyren er som følger:

- Åpne ovnsdøren helt;
- Fjern ovns bunnplate ved å skru ut de 3 skruene som holder den på plass (Fig. A)
- Fjern brenneren ved å løsne den fra festeskruene. Ved hjelp av en passende skiftenøkkel kan du skru av injektorene og bytt dem ut med de som er egnet for gasstypen som er oppført i tabellen med tekniske data.
- Sett ovnsbunnen tilbake på plass og fest den med skruene. Vær forsiktig med kablene til glødepluggene og rørene til varmeelementene.

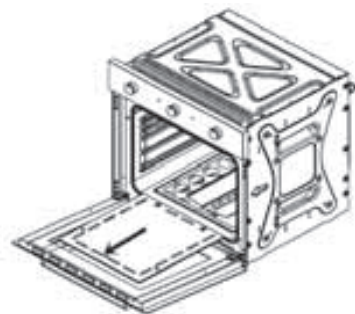
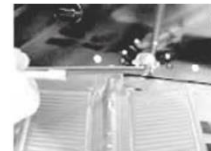


FIG. A



Grillbrenner (hvis tilgjengelig)

For grillbrenneren er prosedyren som følger:

- Åpne ovnsdøren helt;
- Fjern brenneren ved å løsne den fra festeskruene. Bruk en egnet skrunøkkel og løsne injektorene, bytt dem ut med nye som passer til den gasstypen som er angitt i de tekniske spesifikasjonene.
- Etter endt operasjon, sett grillbrenneren på plass og fest den med skruene.



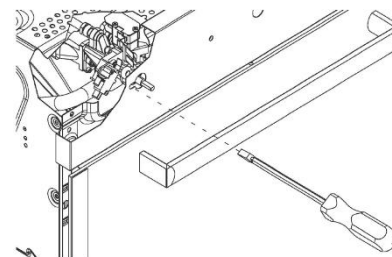
JUSTERING AV MINIMUM PÅ TERMOSTATEN

Denne operasjonen utføres når ovnen er integrert i møbelet og etter at kvalifisert personell har lagt opp strøm- og gasstilkoblingene. Operasjonen er nødvendig når det skiftes fra en gasstype til en annen (fra naturgass G20 til flytende gass G30) for å sikre en minimumstemperatur på rundt 150 °C.

Her følger fremgangsmåten (Fig. 3):

- » Åpne ovnsdøren (tenning av brenneren inne i ovnen skjer kun når døren er åpen).
- » Fjern platen (se instruksjoner i avsnitt 6, Fig. A).
- » Sett ovnen på høyeste temperatur i 20 minutter.
- » Etter utført tenning, lukk døren.
- » Sett termostadbryterknotten til indikativ temperatur på 150 °C.
- » Fjern bryterknotten.
- » Før en skrutrekker inn i hullet parallelt med termostatskaftet og juster omløpet helt til en redusert, men stabil flamme oppnås. **Denne operasjonen skal utføres med ovnsdøren lukket.**
- » Bruk en flat skrutrekker på omløpsskruen. Det er nok å skru løs omløpet helt til minimumsnivået, slik at man går over fra flytende gass til metangass.
- » For drift med gass G30/31 (GPL), må justeringsskruen for omløpet være skrudd helt inn.

FIGUR 3



Etter å ha justert brenneren, kontroller at flammen holder seg på minimum ved å utføre denne prosedyren:

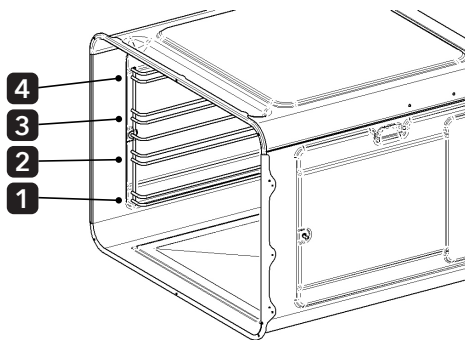
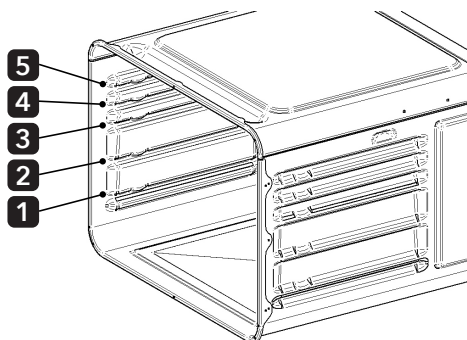
- » Drei bryterknotten fra min.-posisjon til maks. posisjon. 3 ganger,
- » Åpne og lukke ovnsdøren kontinuerlig 4-5 ganger, hverken for hurtig eller for sakte.
- » Ved slokningen av flammen, avpass justeringen av omløpet (ved å øke minimum).

Når operasjonene er ferdige (utskiftning av injektorer, regulering av luften og regulering av minimum), må du slå av ovnen og oppdatere dataetiketten på dørrammen til ovnen med opplysning om hvilken gass som nå brukes.

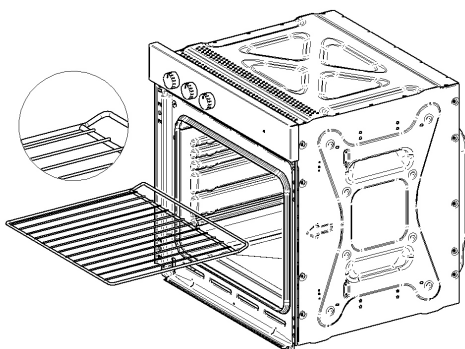


FORHÅNDSBRUK AV OVNE OG TILBEHØRET

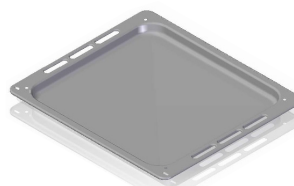
Før du bruker ovnen for første gang, må du ta ut alt tilbehøret og vaske det med oppvaskmiddel. Tørk dem og sett dem tilbake i ovnen. Varm opp ovnen på maksimum temperatur i ca. 20 minutter for å fjerne eventuell ubehagelig lukt forårsaket av oljer som brukes av produsenten. Ovnen har 5 nivåer på sideriller for plassering av stekebrett og rister på ulike høyder eller 4 nivåer på sideriller av metallstenger.



RIST: Brukes som støtte for kokekar med mat til steking. Vær oppmerksom: risten må settes inn i den retningen som vises i figuren følgende.



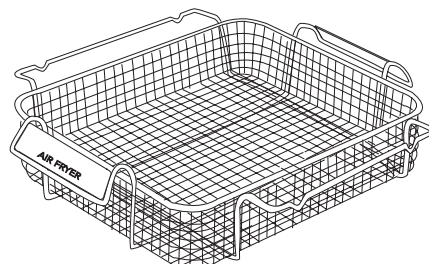
STEBRETT: Bruk den til matlaging ved å kle stekebrettet med bakepapir. Den kan også brukes som oppsamlingsbeholder for fett som renner ut fra oppvasken når du bruker grillen til å tilberede mat.



AIRFRYER:

Noen modeller har som standard en kurv i rustfritt stål for luftsteking. Kurven utnytter varmluftsbevegelsen i ovnsrommet til å fordele varmen jevnt rundt maten. Vi anbefaler at du bruker Airfryer med viftefunksjon.

Air Fryer-kurven tilbereder perfekt frossen mat som chips eller fiskefileter. Tilbered i henhold til de vanlige anvisningene på pakken. I stedet for å snu maten under tilberedningen, rister du bare kurven halvveis gjennom syklusen. Bruk den midterste hyllen (3. nivå fra bunnen) og plasser stekebrettet på den første hyllen (1. nivå fra bunnen) for å samle opp matrester.



Ikke bruk ekstra olje og/eller fett ved bruk av dette tilbehøret.



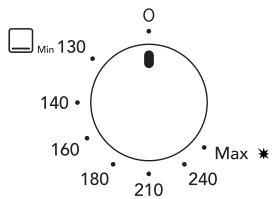
På enkelte modeller vil noe av tilbehøret ikke medfølge.

Du kan bestille originalt tilbehør til de aktuelle modellene gjennom autoriserte serviceverksteder.



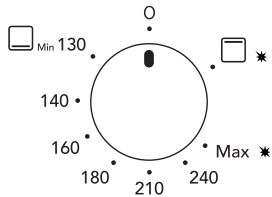
BESKRIVELSE AV BETJENINGER

Bruk betjeningene på kontrollpanelet til ovnen for å velge de ulike funksjonene med bryterknottene.



TERMOSTATKNOTT FOR GASOVN MED ELEKTRISK GRILL:

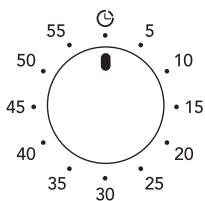
Gjør det mulig å velge temperaturen som er mest egnet for maten som skal tilberedes. Ved å dreie bryterknotten mot klokken kan du velge temperatur mellom 130 °C og MAX, og du kan slå på ovns brenner. Vri knotten med klokken for å betjene grillbrenneren. Ved å holde termostadbryterknotten inne, tennes brenneren.



TERMOSTATKNOTT FOR GASOVN MED GRILL

Gjør det mulig å velge temperaturen som er mest egnet for maten som skal tilberedes. Ved å dreie bryterknotten mot klokken kan du velge temperatur mellom 130 °C og MAX, og du kan slå på ovns brenner. Vri knotten med klokken for å betjene grillbrenneren. Ved å holde termostadbryterknotten inne, tennes brenneren.

Slukking av ovnen skjer ved å sette bryterknottens strek på kontrollpanelets strek.

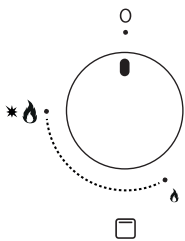


MEKANISK TIDSUR:

Tidsuret kan stilles inn for maks. 1 time. Justeringsbryterknotten skal vises med klokken helt til posisjonen for 60 minutter, deretter plasseres bryteren på ønsket tidsperiode ved å vri den mot klokken.

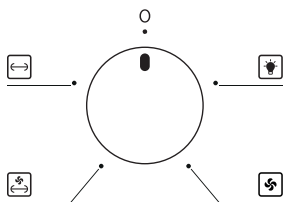
Etter at forhåndsdefinerte tiden er utløpt, avgis et lydsignal som opphører automatisk.

Når tidsuret avgir lydsignalet, avbrytes ikke driften av ovnen.



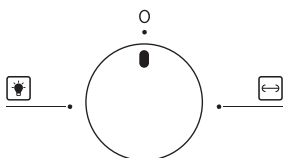
GASSGRILLKNOTT:

Gjør det mulig å slå grillbrenneren av/på og justere flammestyrken. Ved å vri knotten mot klokken kan du velge den mest passende flammestyrken, fra den høyeste til den laveste. Ved å holde termostadbryterknotten inne, tennes brenneren. Slukking av ovnen skjer ved å sette bryterknottens strek på kontrollpanelets strek.



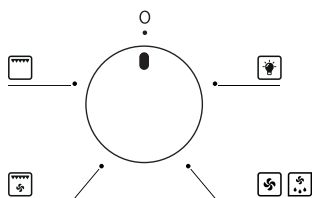
MULTIFUNKSJONSVELGERBRYTER (V.1):

Gjør det mulig å velge én funksjon om gangen blant følgende: ovnsbelysning, vifte, vifte + grillspydfunksjon, grillspydfunksjon. Slukking av ovnen skjer ved å sette bryterknottens strek på kontrollpanelets strek.



VELGERBRYTER (V.2):

Gjør det mulig å velge én funksjon om gangen blant følgende: ovnsbelysning og grillspydfunksjon. Slukking av ovnen skjer ved å sette bryterknottens strek på kontrollpanelets strek.



MULTIFUNKSJONSVELGERBRYTER (V.3):

Gjør det mulig å velge én funksjon om gangen blant følgende: ovnsbelysning, elektrisk grill, elektrisk grill + vifte og vifte. Slukking av ovnen skjer ved å sette bryterknottens strek på kontrollpanelets strek.



Varsellampe

INDIKATOR (ORANSJE) FOR OVNER MED ELEKTRISK GRILL



Tenning av varsellampen angir at grillen varmes opp.

INDIKATOR FOR AVKJØLING FOR GASSOVNER MED GRILL



Tenning av varsellampen angir at kjølefunksjonen er aktivert.

Det kan forekomme at dette varer lengre enn slukkingen av produktet, til det er hensiktsmessig avkjølt.

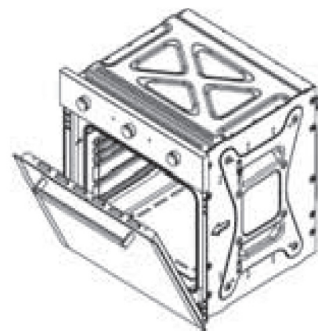
SLÅ PÅ GASSOVNEN

Ovnens slås på med **ÅPEN DØR** på følgende måte:

- » Trykk lett på termostatbryteren og vri den mot klokken til maksimum-posisjon.
- » Trykk bryterknotten helt inn for å utløse elektrisk tenning og hold den deretter inne i noen sekunder slik at sikkerhetsinnretningen aktiveres.
- » Plasser deretter bryterknotten på ønsket temperatur.

Ovnens brenner er utstyrt med en sikkerhetsventil som blokkerer forsyningen av gass i følgende tilfeller:

- Dersom termostatbryteren blir vridd på ved et uhell med umiddelbar levering av gass til ovnsbrenneren.
- Ved utilsiktet slukking av flammen til brenneren.
- Ved manglende forsyning av gassnettverket.
- For å unngå slukking av brenneren under justering av ovnen fra maksimum til minimum temperatur, er termostaten utstyrt med en stoppemekanisme. For å slå av brenneren fra minimum-posisjon, trykk simpelthen lett på knotten og vri den til streken på knotten samsvarer med den faste streken på forsiden.



TENNING: tenningen av ovnsbrenneren utføres med ovnsdøren åpen. I tilfeller der døren er halvåpen, vil en sikkerhetsinnretning blokkere den automatiske tenningen av brennerne.

BRUK AV GRILLEN

Bruk av velgerbryter med elektrisk grill og grillspydfunksjon:

Posisjon 0: Avslått



Posisjon 1: **Ovnsbelysning**



Posisjon 2: **Grillspydfunksjon**

Slå på gassovnen, og velg termostatkappen mellom 100 °C og 250 °C. Denne typen matlagning gjøres med lukket ovnsdør.



Posisjon 3: **Grill + Grillspydfunksjon**

Denne typen steking er spesielt godt egnet for rask brunng av maten.

Velgerbryteren i denne stillingen tillater automatisk bruk av grillspydfunksjonen + grillen.



Posisjon 4: **Grill**

Velgerbryteren i denne stillingen tillater automatisk bruk av grillen. Denne typen steking er spesielt godt egnet for rask brunng av maten.



BRUK AV OVNSVELGERBRYTEREN:

Ventilert ovn med elektrisk grill, uten grillspydfunksjon:

Posisjon 0: Avslått



Posisjon 1: **Ovnslampelysning**



Posisjon 2: **Vifte:**

Slå på gassovnen og velg termostatkappen mellom 150 °C og maksimumstemperatur (MAX). Dette gjør det mulig å tilberede maten ved hjelp av viften.



Posisjon 3: **Tinefunksjon**

Ved å sette velgerbryteren på viftefunksjonen utføres rask opptining av maten.



Posisjon 4: **Grill + vifte**

Velgerbryteren i denne stillingen muliggjør automatisk bruk av grillen + viften



Posisjon 5: **Grill**

Velgerbryteren i denne stillingen tillater automatisk bruk av grillen. Denne typen steking er spesielt godt egnet for rask brunng av maten.

Ovn med elektrisk grill, uten grillspydfunksjon:

Posisjon 0: Avslått



Posisjon 1: **Ovnslampelysning**



Posisjon 2: **Grill**

Velgerbryteren i denne stillingen tillater automatisk bruk av grillen. Denne typen steking er spesielt godt egnet for rask brunng av maten.



Hvis termostadbryteren skulle bli vridd på ved en feiltakelse under drift av den elektriske grillen, vil en sikkerhetsinnretning blokkere grillfunksjonen.

For å gjenopprette den, vri simpelthen bryterknotten på ovnen helt til streken på bryteren er på linje med den faste streken på kontrollpanelet (lukking av termostat).

Ovn med gassgrill

Posisjon 0: Avslått



Posisjon 1: **Ovnslampelysning**



Posisjon 2: **Grillspydfunksjon**



Posisjon 3: **Vifte**



Posisjon 4: **Vifte + Grillspydfunksjon**



Før maten settes inn i ovnen anbefales det å forvarme ovnen i minst 5 minutter.

Plasser maten som skal grilles på risten eller stekebrettet som settes på de øverste rillene (se avsnitt 7.1), avhengig av størrelsen på maten som skal grilles.

Plasser dryppformen for fettoppopsamling på rillen under maten.

Avhengig av typen mat som skal tilberedes (kjøtt, fisk, fjærkre osv.), er det nødvendig å snu maten slik at begge sider får varme fra varmeelementene.

STEKING MED GRILL MÅ IKKE OVERSTIGE 30 MINUTTER.



Vær oppmerksom: grillen fungerer ikke når gassfunksjonen brukes.

Gassovn med gassgrill (ovnsdør lukket)

Ovnens brenner må alltid være slått på når ovnsdøren er helt åpen og ovnsrommet er tomt. Trykk på termostatkappen og vri den mot urviseren til maksimal posisjon, trykk knappen helt ned for å utløse den elektriske tenningen, og hold den deretter nede i noen sekunder for at sikkerhetsanordningen skal aktiveres. Lukk ovnsdøren, sett steketemperaturen til 180 °C og vent i 20 minutter etter at du har åpnet ovnsdøren, plasserer du maten i ovnen på ønsket nivå og slår på gassgrillen.

Tenning av gassgrill:

Trykk på grillens kontrollknott og vri den mot klokken til maksimal posisjon (figur B), trykk bryteren helt ned for å utløse den elektriske tenningen, og hold den deretter nede i noen sekunder for at sikkerhetsanordningen skal aktiveres.



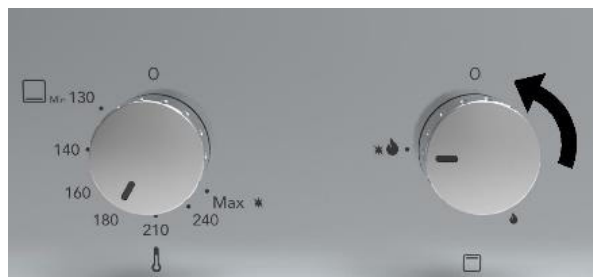
VÆR OPPMERKSOM: Det anbefales å bruke grillfunksjonen med lukket dør i maks. 25 minutter for å unngå overoppheting av de ytre overflatene. Bruk gassovnen samtidig med gassgrillen ved å følge instruksjonene nedenfor:

1) Still inn gassovnstemperaturen på 180 °C, og vent 20 minutter på forvarming (se figur A)



Figur A

2) Still inn gassgrillens temperatur på maksimal effekt: posisjon (se bilde B)



Figur B

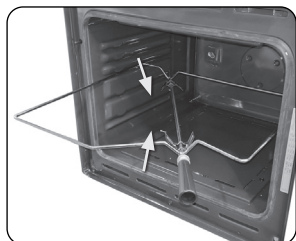


BRUK AV GRILLSPYDFUNKSJON:

I ovnene er det mulig å bruke grillspyd kombinert med grillfunksjon eller ovn. Spydsteking aktivert med funksjonen **"Spydsteking"**. Sett maten som skal stekes på stekespydet og stramme den mellom de to gaflene og balansere vekten på midten slik at man unngår unødvendige belastninger på stekespyd-motoren under rotasjonen; gå deretter frem på følgende måte:



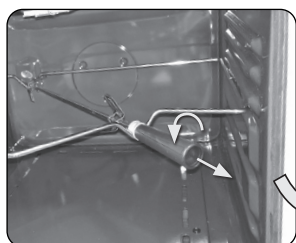
1) Sett rammen i tredje rille nedenfra.



2) Sett remskiven på rammen slik at den drives.



3) Ta av plasthåndtaket ved å skru det løs.



4) Før rammen med maten tredd på spiddet inn til spissen av stangen går inn i hullet i bakveggen på ovnen.



5) Etter endt steking, skru til plasthåndtaket på spydet for å kunne trekke det ut.



Sett en langpanne med litt vann på stekehyllen under, for å unngå overflødig fettsprut og røyk under steking.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Koble fra strømforsyningen til ovnen før eventuelle inngrep som krever tilgang til strømførende deler.

Rengjøring av rustfritt stål

Vi anbefaler at du tar godt vare på delene i rustfritt stål ved å rengjøre de regelmessig etter bruk når de er avkjølt.

Daglig rutinemessig rengjøring

For rengjøring og bevaring av overflater i rustfritt stål, bruk spesialprodukter som ikke inneholder slipemidler.

Bruksmåte: produktet påføres en fuktig klut og stryk den over innsiden ovnen, skyll godt og tørk av med en myk klut.

Matflekker eller rester

Bruk aldri metallskuresvamper eller skarpe skrapere, da dette kan skade overflatene.

Bruk vanlige produkter uten slipemidler for stål, og ta eventuelt i bruk verktøy i plast- eller tremateriale.

Skyll godt og tørk av med en myk klut.

Unngå å la sukkerholdige matvarer (f.eks. syltetøy, sjokolade osv.) størkne på innsiden av ovnen.

Størknede matrester kan i tidens løp ødelegge emaljen på innsiden av ovnen.



For å bevare ovnen optimalt er det nødvendig å rengjøre den regelmessig etter å ha avkjølt den.
Ta ut alle uttrekkbare deler for enkel rengjøring.

Rengjøring av ovnen (uten selvrensende paneler)

Rengjør ovnsristen og siderillene med varmt vann og ikke-slipende vaskemidler, skyll og tørk (figur 20).

For å gjøre rengjøringen enklere, er det mulig å fjerne døren (se punkt 8.2 Demontering av dør).

Glassdør

Bruk kjøkkenpapir til rengjøring. Ved vanskelige flekker, vask med en fuktig svamp og vanlig rengjøringsmiddel.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glassdøren, da dette kan lage riper i overflaten på glasset og ødelegge den.

Det anbefales å holde glassdøren som ren som mulig.



EKSTRAORDINÆRT VEDLIKEHOLD

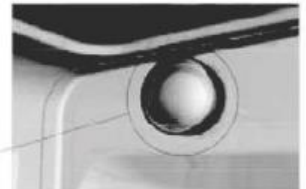
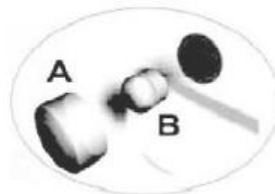
Ovnene krever små vedlikeholdsinngrep dersom noen slitedeler, som f.eks. pakninger, lyspærer osv. i tidens løp må skiftes ut. Nedenfor gis instruksjoner for inngrep av denne typen.



Koble fra strømforsyningen til ovnen før eventuelle inngrep som krever tilgang til strømførende deler.

Utskiftning av innvendig lyspære

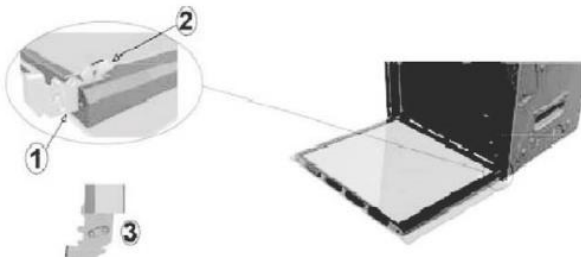
Fjern beskyttelsesdekslet **A** ved å løsne skruene mot klokken. Skift ut pære **B** med en tilsvarende. Sett dekslet tilbake på plass og skru til skruene med klokken helt til det strammes skikkelig. Bruk kun ovnspærer (T300°C) 15 W/25 W avhengig av modell. Du må aldri berøre lyspæren direkte med fingrene; bruk vernehansker. Bruk kun pærer som er tilgjengelige i autoriserte servicesentre.



Demontering av dør

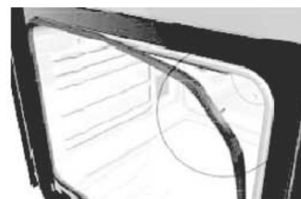
Løft låsehakene **1** helt til de berører hengslene **2** og ta tak i døren på sidene med begge hender i nærheten av disse.

Løft døren oppover med en vinkel på cirka 45° og trekk den forsiktig ut. For montering, skyv hengslet **2** inn i spesielle sporene, la deretter døren hvile nedover, sørg for at den forblir låst i sporene **3**, og slipp deretter låsehakene **1**.



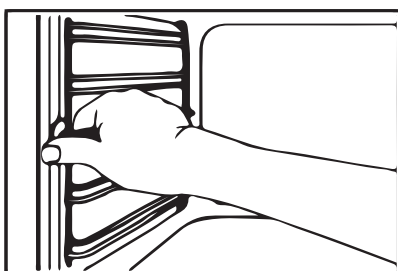
Demontering av ovnsdørens pakninger

For optimal rengjøring av ovnen, kan pakningen på døren demonteres. Når døren er demontert, løft tappene plassert på hjørnene som vist i figuren. Etter endt rengjøring, monter pakningen tilbake på plass ved å holde den lengste siden vannrett og sett tappene inn i de respektive hullene med start fra de øverste.

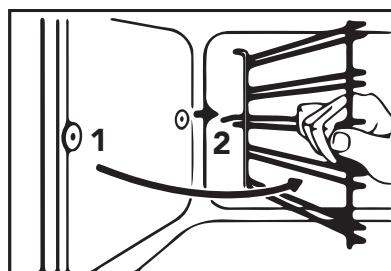


Demontering av hyllestøtter

1. Trekk først uttrekksskinnen ut av sideveggen ved å trekke den fremover.
2. Trekk den bakerste uttrekksskinnen ut av sideveggen og fjern den.



1



2

Følg fremgangsmåten i motsatt rekkefølge for å installere mediet på nytt.



TILBEREDNINGsVEILEDNING

Spesialist Tilberedningstype*

Tilberedningstype	Matvare	Hylleplassering	Temperatur °C	Steketid (min)	Tilbehør
 GRATENG (1)	Kamskjell	 Nivå 2 eller 3	180 - 190	10 - 15	Air Fryer kod. 084F21 (3)
	Blåskjell		200 - 220	10 - 15	
	Hummer		220 - 250	10 - 15	
	Blomkål		200 - 220	8 - 10	
	Brokkoli		180 - 200	15 - 20	
	Artisjokker		170 - 180	15 - 20	
 HEVING (2)	Fersk ølgjær	 Nivå 1	0° - (kun lys)	2 (1,5-3) timer	-
				4 (2,5-5) timer	
				6 (4-8) timer	
				8 (5-10) timer	
				10 (6-12) timer	
				12 (8-15) timer	
	Fast surdeig	 Nivå 1	0° - (kun lys)	5 (4-7) timer	-
				8 (7-10) timer	
				11 (10-13) timer	
				14 (13-16) timer	
				17 (16-19) timer	
				20 (19-24) timer	

(1) Gratinerer er en teknikk for å fullføre tilberedningen ved høy temperatur, med det formål å danne en gylden og sprø skorpe på overflaten av rettene. Det anbefales derfor ikke å bruke den gjennom hele tilberedningen for å unngå at maten blir svidd eller at den tørker ut innvendig. Det er best å tilberede maten og fortsette uten gratinering, som bare skal tilsettes i siste trinn.

(2) Oversikt over hevetider for 1 kg type 00/0-mel, eltet med ølgjær eller surdeig. Innsiden av ovnsrommet er ideelt for surdeig, siden det er temperaturkontrollert og trekkfritt. Den ideelle temperaturen for en god surdeigsprosess er 28-30 °C, og derfor er det kun behov for innendørs lys.

(3) Ikke bruk ekstra olje og/eller fett når du bruker dette tilbehøret. Anbefalt nivå for bruk av AirFryer: 3°.

Generelle merknader: de angitte opplysningene må anses som retningslinjer. De kan og må dermed endres ut fra egen smak og vaner. Tiden som angis i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen, noe som alltid anbefales. Angitte tider og temperaturer refererer til en gjennomsnittlig mengde mat: 1/1,5 kg for kjøtt, deig til bakverk, pizza, brød 0,5/0,8 Kg. Steking på flere nivåer utføres ved å plassere stekekarene på midten av platen.

* Kun tilgjengelig på visse modeller og markeder.

Merknader

