



# LG

Life's Good

# Innbyggingsovn

## Brukerhåndbok

### LB642M32S

Vennligst les hele håndboken grundig innen du installerer ovnen.

Det vil sikre at du kjenner til viktig sikkerhetsinformasjon og korrekt bruk av ovnen.

Oppbevar håndboken på et lett tilgjengelig sted slik at du når som helst kan gjøre oppslag i den.

La brukerhåndboken følge ovnen ved et eventuelt videresalg.

NO

P/No. :MFL37855836

# ***Innholdsfortegnelse***

---

<b>Viktige sikkerhetsinstrukser .....</b>	<b>4~5</b>
<b>Sikkerhet .....</b>	<b>6~14</b>
<b>Beskrivelse av apparatet .....</b>	<b>15</b>
<b>Kontrollpanel.....</b>	<b>16~17</b>
<b>Tilbehør .....</b>	<b>18~19</b>
<b>Glideskinner på vegg .....</b>	<b>20</b>
<b>Teleskopiske glideskinner (tilleggsutstyr) .....</b>	<b>21~22</b>
<b>Katalytiske avstandsstykker (tilleggsutstyr) .....</b>	<b>23</b>
<b>Stille klokkeslett .....</b>	<b>24</b>
<b>Før første gangs bruk.....</b>	<b>25</b>
<b>Bruke ovnen .....</b>	<b>26</b>
<b>Ovnens funksjoner .....</b>	<b>27~28</b>
<b>Bruk .....</b>	<b>29~41</b>
Slå ovnen på .....	29
Endre ovnens temperatur .....	30
Slå ovnen av .....	31
Sikkerhetsbryter .....	31
Energieffektivitet.....	31
Klokkefunksjoner og symboler .....	32
Stille inn tidtakeren.....	33
Programmere total koketid .....	34~35
Programmere koketidens slutt .....	36~37
Kombinere total koketid og koketidens slutt .....	38~39
Stille inn klokkeslett .....	40
Nyttige funksjoner .....	41
<b>Baking .....</b>	<b>42~43</b>
<b>Baketabeller .....</b>	<b>44~48</b>
<b>Steking.....</b>	<b>49~50</b>
<b>Bruke steketermometeret .....</b>	<b>51~52</b>
<b>Steketabeller .....</b>	<b>53</b>
<b>Grilling .....</b>	<b>54~55</b>
<b>Grilletabell .....</b>	<b>55</b>
<b>Tining .....</b>	<b>56</b>
<b>Spesielle funksjoner .....</b>	<b>57</b>
<b>Rengjøring og vedlikehold .....</b>	<b>58~60</b>
<b>Ovnbelysning .....</b>	<b>61</b>

---

<b>Ovnsdør .....</b>	<b>62~66</b>
<b>Feilsøking .....</b>	<b>67~68</b>
<b>Feilkoder .....</b>	<b>69</b>
<b>Tekniske spesifikasjoner.....</b>	<b>69~70</b>
<b>Instruksjoner for installasjon .....</b>	<b>71</b>
<b>Kundeservice og reservedeler .....</b>	<b>72</b>
<b>Garanti .. .....</b>	<b>73</b>

# Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les og følg alle instruksjoner innen du bruker ovnen, slik at du unngår risikoer for brann, elektrisk støt, personskade eller materiell skade ved bruk av apparatet. Denne håndboken omfatter ikke alle mulige forhold som kan oppstå. Kontakt alltid forretningen eller produsenten vedrørende problemer som du ikke forstår.



Dette er symbolet for sikkerhetsadvarsel. Symbolet varsler deg om potensielle risikoer som kan medføre død eller personskade. Alle sikkerhetsadvarsler vises med varselsymbolet og ordet "ADVARSEL" eller "FORSIKTIG". Disse ordene betyr:



## **ADVARSEL**

Dette symbolet varsler deg om risikoer eller utrygg praksis som kan resultere i alvorlig personskade eller død.



## **FORSIKTIG**

Dette symbolet varsler deg om risikoer eller utrygg praksis som kan resultere i personskade eller materiell skade.

- Denne ovnen må installeres av en autorisert elektriker.
- Installatøren er ansvarlig for korrekt elektrisk tilkopling av apparatet og at relevante sikkerhetsnormer overholdes.
- Merkeplaten befinner seg på venstre side av døren og på bakdekselet.

---

## Elektrisk sikkerhet

- Dette apparatet må kun koples til strømmettet av en **autorisert elektriker**.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke komme i kontakt med ovnen.

### **ADVARSEL**

- Ovnens skal koples til strømforsyningen via en korrekt krets Bryter eller sikring. **Bruk aldri forgreningskontakter eller skjøteledninger.**
- Du får tilgang til denne tilkoplingen ved å sørge for at pluggen er tilgjengelig eller ved å installere en bryter i det faste ledningsnett i samsvar med gjeldende forskrifter.
  - Hvis du ikke gjør det kan det forårsake en brann.

# Sikkerhet

## Skade

### ADVARSEL

- Dersom ovnen har vært skadet under transporten skal den ikke koples til.
- I tilfelle feil eller skade på apparatet skal du ikke forsøke å bruke det.
- Reparasjoner av apparatet skal kun utføres av autorisert elektriker. Feilreparasjoner kan resultere i betydelig sikkerhetsrisiko. Har ovnen behov for reparasjon, kontakt et LG-servicesenter eller forhandleren.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsent, forhandler eller autorisert elektriker for å unngå risiko.
- Aldri fjern det ytre kabinettet fra ovnen. Er det feil på ovnen, den har behov for service eller du er i tvil om ovens tilstand, kople du den fra veggkontakten og kontakter nærmeste kundeservicesenter.
  - Gjør du ikke det, kan det resultere i driftsfeil, død eller elektrisk støt under bruk.

## Vedlikehold

### **ADVARSEL**

- **Apparatets strømforsyning bør koples fra hvis ovnen repareres eller rengjøres.**
- **Vær varsom ved tilkopling av elektriske apparater til veggkontakter i nærheten av dette apparatet.**
- **Grunnet den elektriske sikkerheten bør du ikke bruke høytrykkspyler eller damprensere.**
- **Ikke bruk sterkt skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdøren da de kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset knuses.**
- **Apparatet bør slås av innen du skifter den elektriske pæren for å unngå risikoen for elektrisk støt.**
  - Gjør du ikke det, kan det resultere i driftsfeil, død eller elektrisk støt under bruk.

# Sikkerhet

## Sikkerhet under bruk

### ADVARSEL

- **Ikke berør interne komponenter før ovnen har avkjølt seg til et trygt nivå.**
  - Når ovnen er i bruk vil innvendige deler være ekstremt varme og innebære risiko for forbrenninger.

### ADVARSEL

- **Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør ikke befinne seg i nærheten.**
- **Tilgjengelige deler kan bli varme når grillelementet er i bruk. Barn bør ikke befinne seg i nærheten.**
- **Apparatet er ikke beregnet for bruk av små barn eller svaklige personer uten tilsyn.**
- **Små barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.**
- **Barn bør holdes i sikker avstand når ovnen er i bruk.**
- **Barn bør holdes i sikker avstand inntil ovnen har avkjølt seg etter bruk.**
- **Dette apparatet er ikke tilsiktet for bruk av personer (inkl. barn) med redusert psyke, sanselig eller mentale problemer, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de blir holdt under oppsyn eller fått instruksjoner vedrørende bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.**



---

 **ADVARSEL**

- **Aldri blokker ventilasjonsåpninger.**
  - Ovnene kan bli overopphetet og slå seg automatisk av. Den kan ikke betjenes igjen før den er tilstrekkelig avkjølt.
- **Ikke dekk til ventilasjonsåpninger med kluter eller papir.**
  - Klutene eller papiret kan antennes av varmluften fra ovnen.
- **Ikke la det trenge væske inn i ventilasjonsåpningene.**

# Sikkerhet

## Sikkerhet under bruk

### ADVARSEL

- **Innvendige overflater blir ekstremt varme under bruk!**  
**Påse at du ikke kommer i berøring med varmeelementer innvendig i ovnen.**
  - Disse veggene kan være tilstrekkelig varme til å forårsake forbrenninger selv etter at maten er ferdig stekt – selv om de ikke synes å være det. Unngå å berøre varme deler.
- **Ovnens overflater vil bli varme når apparatet brukes med høy temperatur i lengre tid.**
- **Ovnsdøren må være lukket mens steking pågår.**
- **Når du tilbereder mat i ovnen, må du være varsom når du åpner ovnsdøren da det raskt vil strømme ut varm luft og damp.**
  - Varmluften eller dampen som slippes ut kan forårsake skålding.
- **Når du tilbereder retter der det inngår alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av høye temperaturer. Dampen kan antennes hvis den kommer i kontakt med en varm del på ovnen.**
- **Oppbevar aldri brennbare eller lett deformerbare gjenstander i ovnen. Reduser risikoen for brann i ovnsrommet.**
- **Skulle det oppstå en brann i ovnen, må du la døren være lukket og slå av ovnen. Fortsetter det å brenne, kan du kaste bakepulver på brannen eller bruke et brannslukkingsapparat. Ikke bruk vann eller mel mot brannen!**
  - Mel kan være eksplosivt og vann kan medføre at fett tar fyr slik at brannen sprer seg og forårsaker personskade.
- **Bruk grillhansker når du tar ut et fat fra ovnen.**
  - Stekebrettene og trådristene er varme.

## **ADVARSEL**

- **Ovnen må sikres ved hjelp av en korrekt installert tippesikring. Kontroller at braketten er korrekt installert.**
  - Reduser risikoen for at ovnen tipper.
- **Ikke oppbevar dette apparatet utendørs. Ikke bruk dette produktet i nærheten av vann (f.eks. nær en oppvaskkum, i en fuktig kjeller eller i nærheten av svømmebasseng o.l.).**
- **Påse at all emballasje er fjernet innen du tar apparatet i bruk.**
- **Ikke bruk denne ovnen i kommersielle øyemed.**
  - Denne ovnen er kun konstruert for tilberedning av mat i hjemmet.
- **Ikke benytt ovnsdøren som avlastningsbord for varme eller kalde kokekar.**
- **Aldri bruk apparatet for romoppvarming.**
- **Ikke trå på, len deg mot eller sitt på ovnsdøren.**
  - Slike aktiviteter kan føre til at ovnen tipper over, noe som kan resultere i forbrenninger eller alvorlig personskade.

## **ADVARSEL**

- **Ikke berør strømledninger med våte hender.**
  - Det er høyst risikabelt. Du kan få elektrisk støt.
- **Vær forsiktig så du ikke skader strømledningen.**
- **Bruk aldri apparatet hvis strømledningen eller strømpluggen er skadet på noen måte.**
- **Aldri dypp strømledningen eller pluggen i vann. Hold strømledningen vekk fra varme overflater.**
- **Ikke la ledningen henge over en bordkant eller en benkplate.**

# Sikkerhet

## Sikkerhet under bruk

### ADVARSEL

- **Ikke legg aluminiumsfolie i bunnen av ovnen, og ikke plasser noen stekebrett eller bakeformer på den.**
  - Aluminiumsfolien blokkerer varmen, noe som kan resultere i skade på de emaljerte overflatene og gi et dårlig kokeresultat. Det vil også resultere i et dårlig bakeresultat som følge av at varmesirkulasjonen hindres.

### ADVARSEL

- **Påse at koketiden er korrekt innstilt.**
  - Overkoking kan resultere i at maten tar fyr, noe som fører til skade på ovnen.

### ADVARSEL

- **Ikke hell vann i bunnen av ovnen når den er varm.**
  - Det kan føre til skade på de emaljerte overflatene.
- **Bruk det dype stekebrettet når du tilbereder svært fuktige kaker.**
  - Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, vil etterlate flekker som ikke kan fjernes.
- **Frossenmat, slik som pizza, bør stekes på trådristen.**
  - Benyttes stekebrett, kan det deformeres grunnet den store temperaturforskjellen.
- **Ikke varm opp uåpnede forpakninger med mat.**
  - Trykkoppbyggingen kan gjøre at forpakningen sprenges, noe som kan resultere i personskade.

## Avfallshåndtering

### **FORSIKTIG**

- **Din nye ovn har vært korrekt emballert for transport. Fjern all emballasje innen du tar apparatet i bruk.**
- All emballasje kan resirkuleres fullstendig. Du kan få adresser for miljøvennlig resirkulering fra din lokale kommune.
- Skal ovnen oppbevares midlertidig, må du velge et tørt og støvfritt sted. Støv og damp kan ha negativ innvirkning på ovens slitedeler.

# Sikkerhet

---

## Brukte apparater

### **ADVARSEL**

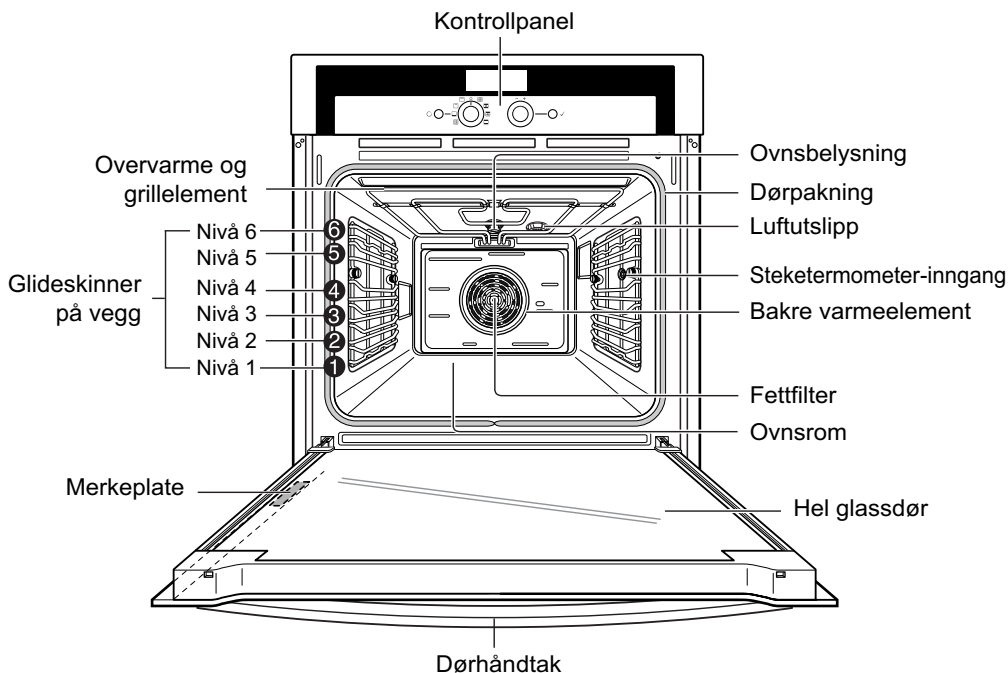
Brukte apparater må **gjøres funksjonsudyktige innen de kasseres slik at de ikke utgjør noen risiko. For å oppnå dette kopler du ovnen fra strømforsyningen og fjerner strømkabelen.**

**Av hensyn til miljøet må brukte apparater avfallshåndteres på korrekt måte.**

- Apparatet må ikke kastes sammen med det ordinære husholdningsavfallet.
- Din lokale kommune kan informere deg om returordninger for spesialavfall eller godkjente gjenbruksstasjoner.

# Beskrivelse av apparatet

## Oversikt



Nivåene i ovnen telles nedenfra og opp.

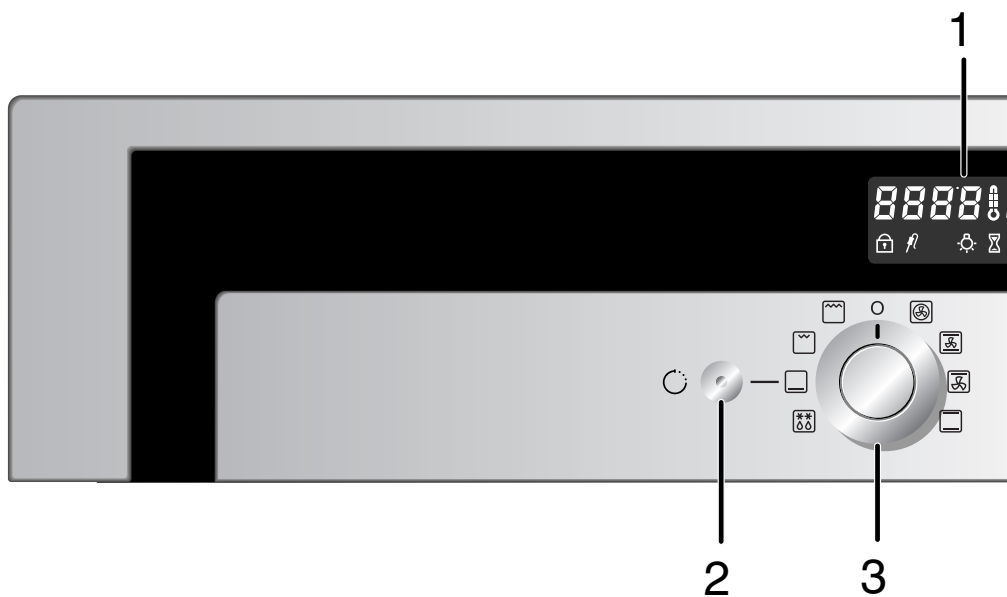
Nivåene 5 og 6 benyttes hovedsakelig for grillfunksjoner.

Koketabellene i brukerhåndboken gir deg forslag til nivå, du kan imidlertid endre disse etter eget ønske.

**Merk!** Merkeplaten befinner seg på den venstre, innvendige siden av døren eller på forsiden av ovnen.

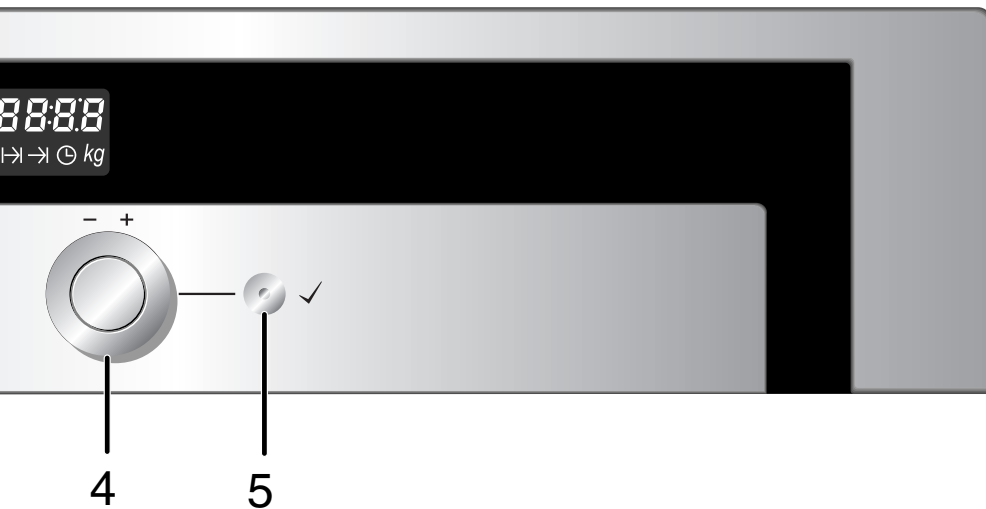
# Kontrollpanel

---



1. Visning av temperatur/tid
2. Tid-knapp
3. Funksjonsvelger





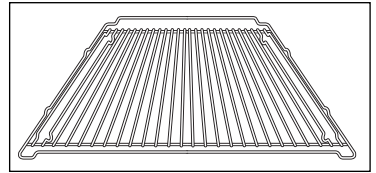
4. Temperatur/tidvelger
5. "OK" (Enter eller Ja)-tast

# Tilbehør

## Trådrist

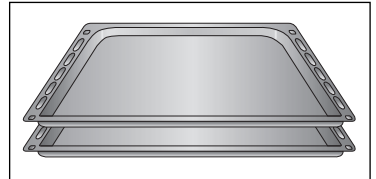
For hurtigretter, bakeformer, grill- og stekeformer.

For grilling av kjøtt. Trådristen plasseres over det dype stekebrettet.



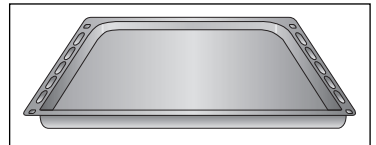
## Stekebrett

For kaker, sukkerbrød og kjeks.



## Dypt stekebrett

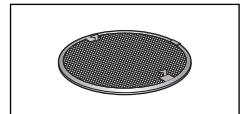
For fuktige kaker, for steking og for å fange opp stekesjy eller fett.



## Fettfilter

For å beskytte viften mot oppbygging av fett.

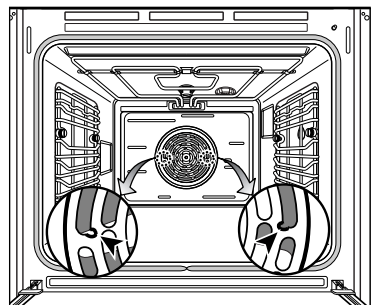
Filteret kan monteres når viften benyttes for steking.



## Merk!

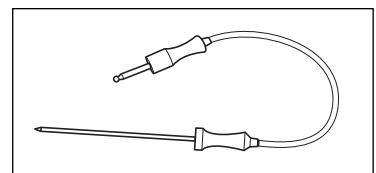
For å installere fettfilteret, føres de to hakene inn i hullene på viftedekselet, se figuren. Fettfilteret må dekke hullene for viften fullstendig.

Ikke bruk fettfilteret for baking da det begrenser luftsirkulasjonen.



## Steketermometer

Men det elektroniske steketermometeret kan man overvåke steketemperaturen under steking slik at stekeresultatet blir bra hver gang det brukes.



## Tips for bruk av stekebrett og trådrist

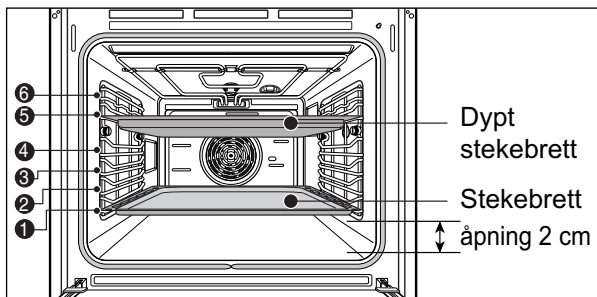
Forsikre deg om at stekebrett og trådrist er korrekt plassert i begge sidene av ovnen.

Vær spesielt varsom når du tar ut ferdige retter fra ovnen!

Bruk egnede grytekluter eller grillhansker.

Hvis du benytter trådristen i kombinasjon med det dype stekebrettet eller et annet brett for å fange opp stekesjy eller fett, skal du ikke sette brettene i bunnen av ovnen, men sette dem inn i en av de nedre posisjonene.

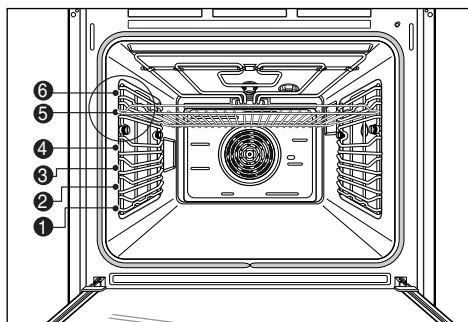
Plasserer du brettet nederst i ovnen, kan varmen som bygger seg opp resultere i at ovnens innvendige overflater skades. Av den grunn må det alltid være en minimums åpning på 2 cm mellom tilbehøret og bunnen i stekeovnen.



## Sette inn trådristen, stekebrettet og det dype stekebrettet

Skyv stekebrettet eller risten inn i ønsket nivå.

Nivåene i ovnen telles nedenfra og opp.



# Glideskinner på vegg

## Feste glideskinnene på veggen

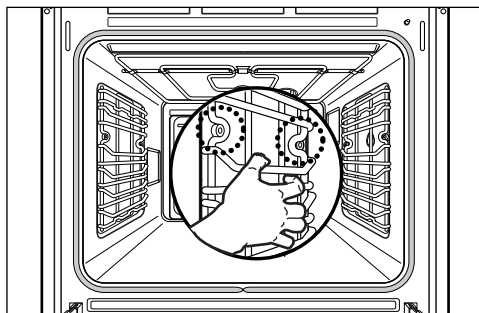
### Merk!

Har du kjøpt de katalytiske avstandsstykkene, vennligst referer til prosedyren for montering av katalytiske avstandsstykker på glideskinner på side 23.

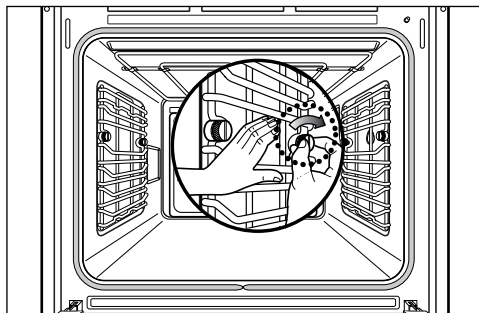
**Når du skal bruke ovnen for første gang, må du montere glideskinnene som forklart nedenfor.**

**Glideskinnene finner du i esken med tilbehør.**

1. Plasser U-formen på glideskinnen mellom de to skruehullene, slik som vist i figuren.



2. Sett inn og trekk til de to skruene.



3. Fest den andre glideskinnen på samme måte.

# Teleskopiske glideskinner (tilleggsutstyr)

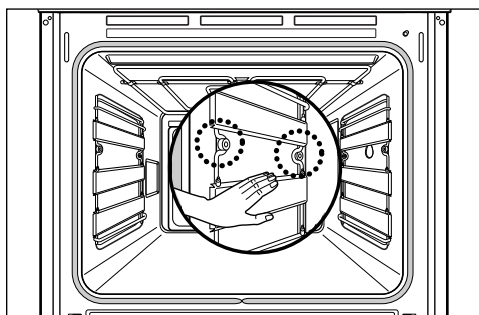
## Feste de teleskopiske glideskinnene

### Merk!

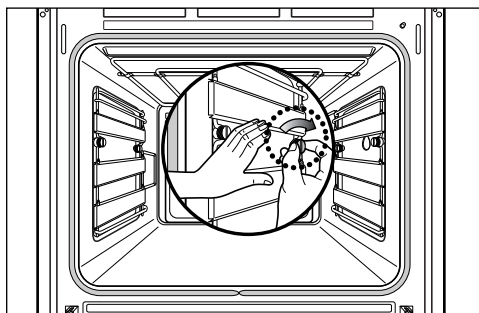
Har du kjøpt de katalytiske avstandsstykkene, vennligst referer til prosedyren for montering av katalytiske avstandsstykker på teleskopiske glideskinner på side 23.

**Når du skal benytte de teleskopiske glideskinnene for første gang, må de festes på følgende måte.**

1. Plasser U-formen på den teleskopiske glideskinnen mellom de to skruehullene, slik som vist i figuren.



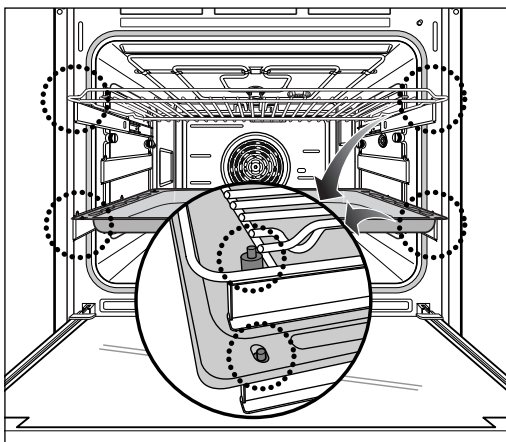
2. Sett inn og trekk til de to skruene.



3. Fest den andre teleskopiske skinnen på samme måte.

# Teleskopiske glideskinner (tilleggsutstyr)

4. Stekebrett og trådrist bør plasseres nøyaktig på hakene på de teleskopiske glideskinnene. Er koplingen mellom stekebrettet og de teleskopiske glideskinnene ustabil, kan det føre til at brettet eller maten faller ned i bunnen av ovnen.



# Katalytiske avstandsstykker (tilleggsutstyr)

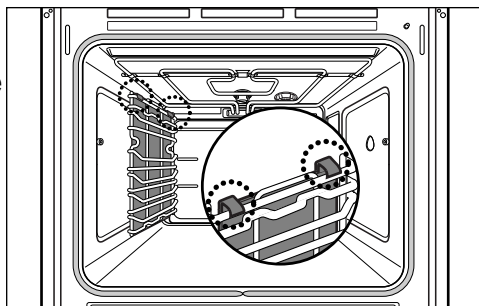
## Montere katalytiske avstandsstykker

Når du skal benytte de katalytiske avstandsstykkene for første gang, må de festes på følgende måte.

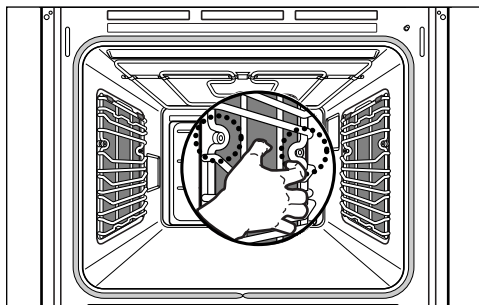
Nedenstående figurer gjelder glideskinner.

For teleskopiske glideskinner er monteringsprosedyren er den samme som for glideskinnene på vegg.

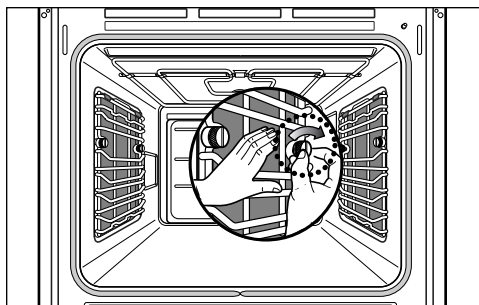
1. Heng det katalytiske avstandsstykket på den øverste stangen på veggskinnen eller den teleskopiske glideskinnen, som vist i figuren.



2. Plasser U-formen på veggskinnen eller den teleskopiske glideskinnen mellom de to skruehullene, slik som vist i figuren.



3. Sett inn og trekk til de to skruene.



4. Fest den andre glideskinnen på samme måte.

# Stille klokkeslettet

Ovnen kan ikke benyttes før klokkeslettet er innstilt.

Når apparatet er koplet til strømmettet for første gang, eller etter et strømbrudd, må du først velge enten "12H" eller "24".

Deretter kan klokkeslettet innstilles.

## Sette klokkeslettet til 1:30



- 1 Velg enten "12H" eller "24H" og trykk deretter OK (✓) knappen for å bekrefte valget.



- 2 Still inn timetallet ved hjelp av tidvelgerknappen og trykk på OK (✓) knappen.



- 3 Still inn minuttallet ved hjelp av tidvelgerknappen.



- 4 Bekreft ved å trykke på OK (✓) knappen.  
Ovnen er nå klar til bruk.



# Før første gangs bruk

---

## Rengjøring før første gangs bruk

Rengjør ovnen varsomt innen du bruker den for første gang.

**Viktig:** Bruk aldri kaustiske eller skurende rengjøringsmidler. De kan skade ovnens overflater.

### Apparatets front

Ovnen med metallfront må kun rengjøres med standard rengjøringsmidler. Tørk av fronten på apparatet med en lett fuktet klut.

### Ovnens stekeskap



1. Fjern alt tilbehør fra ovnen og vask det med varmt vann og oppvaskmiddel.
2. Rengjør ovnen innvendig på samme måte, med bruk av varmt vann og oppvaskmiddel.
3. La ovnen tørke.

### Oppvarming

Innen du baker eller steker første gang, bør ovnen slås på og varmes opp til (200-250 °C) uten noen ting i den.

Deretter lar du ovnen kjøle seg ned til romtemperatur. Nye ovner avgir en ubehagelig lukt.

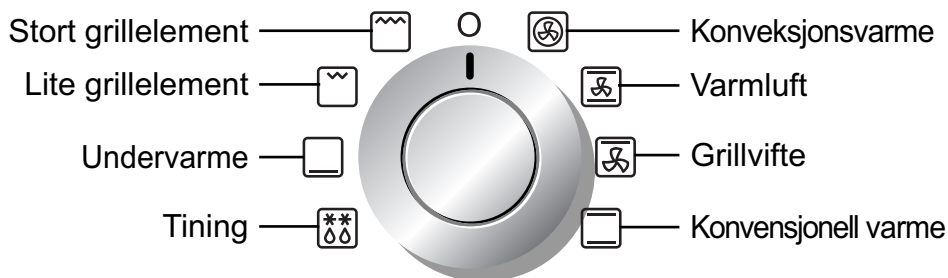
Åpne vinduet og påse at det er tilstrekkelig luftventilasjon under denne prosessen.

1. Påse at det er innstilt korrekt klokkeslett.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
3. Bruk funksjonene konveksjonsvarme (  ) eller grillvifte (  ) for å varme opp ovnen.
4. La ovnsdøren stå åpen i minst én time.

# Bruke ovnen

---

## Bruksmoduser






### Beskrivelse av bruksmoduser

De individuelle bruksmodusene er ulike ved at de bruker forskjellige kombinasjoner av varmeelementer.

De forskjellige kombinasjonene egner seg for å varme opp ulike områder og sirkulere varmluft i ovnen, avhengig av den optimale tilberedningen av ulike retter.

For steke og bakefunksjonene er det forhåndsinnstilt anbefalte temperaturer som du selvfølgelig kan justere ved hjelp av temperaturvelgeren.

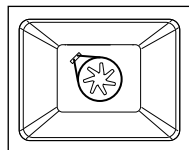
Når du benytter grillfunksjonene (  ) (  ), kan du velge en hvilken som helst av tre innstillinger ved å vri på temperaturvelgeren.


Når du velger optining (  ) er det ingen andre innstillinger tilgjengelig.

# Ovnens funksjoner

## Konveksjonsvarme

Med konveksjonsvarme anvendes endast det bakre denne linjen må slettes. Står to ganger og den er på svensk Modusen konveksjonsvarme bruker kun varmeelementet bakerst i ovnen samt konveksjonsviften. Anbefalt temperatur er 150 °C.

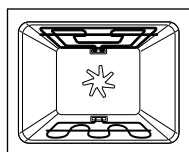


Det er også mulig å bake på flere nivåer samtidig når du bruker konveksjonsvarme (  ). Dette innebærer at metoden egner seg for fruktkaker og kakerøre eller gjærdeig, f.eks. en kringle.

## Varmluft

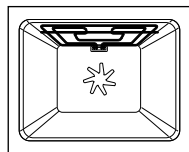
I tillegg til varmeelementene for konvensjonell varme, benytter varmluftmetoden også konveksjonsviften.

Dette innebærer at temperaturen for steking og baking kan reduseres med 20-40 °C. Forhåndsinnstilt temperatur er 160 °C. Denne modusen egner seg for kaker og kjeks da det er mulig å bake på flere nivåer samtidig.



## Grillvifte

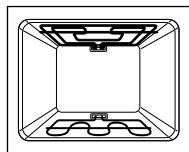
I denne bruksmodusen er grillelementet og viften på bakveggen i bruk. Anbefalt temperatur er 190 °C. Denne funksjonen egner seg for pizza, Quiche Lorraine eller ostekaker.



## Konvensjonell varme



For konvensjonell steking er varmeelementene på oversiden og undersiden av ovnsrommet i bruk.

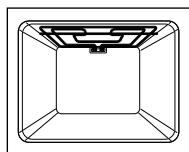
Denne bruksmodusen egner seg for baking av kaker, baking med en kort steketid, ømfintlige deiger samt roastbeef og oksefilet på ett nivå. Anbefalt temperatur er 190 °C.





# Ovnens funksjoner

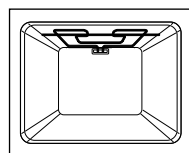
## Stort grillelement (1, 2, 3) (stort strålevarmeområde)

Det store grillelementet (  ) benytter hele det øvre varmeelementet. Det er ikke mulig å sette noen spesifikk temperatur. Du kan velge mellom tre innstillinger. Det store grillelementet (  ) egner seg for grilling av biffer, koteletter, fisk eller toast, og for bruning når du steker større porsjoner med bruk av gratinering.



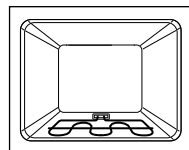
## Lite grillelement (1, 2, 3) (lite strålevarmeområde)

Det lite grillelementet (  ) fungerer på samme måte som det store grillelementet (  ), imidlertid benyttes kun en del av grillvarmeelementet. Dette gjør metoden egnet for mindre porsjoner.



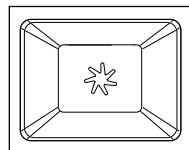
## Undervarme

I modus for undervarme benyttes kun varmeelementet i bunnen av ovnen. Anbefalt temperatur er 170 °C. Denne funksjonen egner seg spesielt for avsluttende steking av kaker eller pizza på ett av de nedre nivåene i ovnen.



## Tining

I tinemodus benyttes viften uten bruk av varmeelementer. Den sirkulerende luften fremskynder opptiningsprosessen. Plasser den frosne maten i en egnet beholder slik at den fanger opp væsken som produseres under tining. Når det er hensiktsmessig, kan du benytte trådristen og det dype stekebrettet for å unngå tilsøling av ovnen. Dersom det renner ut væske i ovnen vil dørpakningen bli forurenset, noe som kan resultere i vond lukt.



**Merk!** Under koking, baking eller steking, slettes alle innstillinger for kokeprogrammet hvis du lar døren stå åpen i mer enn 10 minutter.

# Bruk

---

## Slå ovnen på



**1** Velg ønsket modus ved hjelp av funksjonsvelgerknappen.



**2** Anbefalt temperatur vises i displayet.

**3** Start funksjonen ved å trykke på OK (✓) knappen eller vent inntil ovnen starter automatisk etter 8 sekunder. Du hører et signal. Foretar du ingen andre innstillinger på kontrollpanelet, blir ovnen værende på i den maksimalt lengst mulige tiden. (Referer til side 31)

# Bruk

## Endre ovnens temperatur



**1** Velg ønsket modus ved hjelp av funksjonsvelgerknappen.



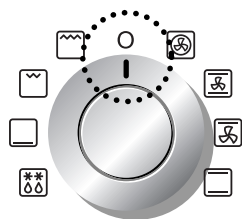
**2** Vri på temperaturvelgerknappen for å stille inn ønsket temperatur.

I temperaturdisplayet skifter innstillingen i trinn på 5 °C.

**3** Trykker du ikke på noen knapp i løpet av 8 sekunder, starter ovnen automatisk det innstilte programmet. Du kan også starte ovnen ved å trykke på OK (✓) knappen. Du hører et signal.

## Slå ovnen av

Sett funksjonsvelgerknappen til "O" for å slå ovnen av.



## Kjølesystem

Kjøleviften slår seg automatisk på for å holde apparatets overflater kjølige. Når ovnen slås av, fortsetter kjøleviften å gå, og den slår seg først av når apparatet er avkjølt.

## Sikkerhetsbryter

- Hvis ovnen har stått på i lengre tid uten endringer av innstillinger, slås den automatisk av.

### Sikkerhetsbryteren aktiveres ved en temperatur på:

under 100°C	slås ovnen av etter	16 timer
100°C - 240°C	slås ovnen av etter	8 timer
Over 240°C	slås ovnen av etter	4 timer

### Ny oppstart etter utkopling av sikkerhetsbryter

Slå ovnen av.

Du kan nå starte ovnen på normal måte.

## Bakeredskap

Når du benytter bakeredskap må du alltid forsikre deg om at kokekarene er egnet for bruk i temperaturer innvendig i ovnen.

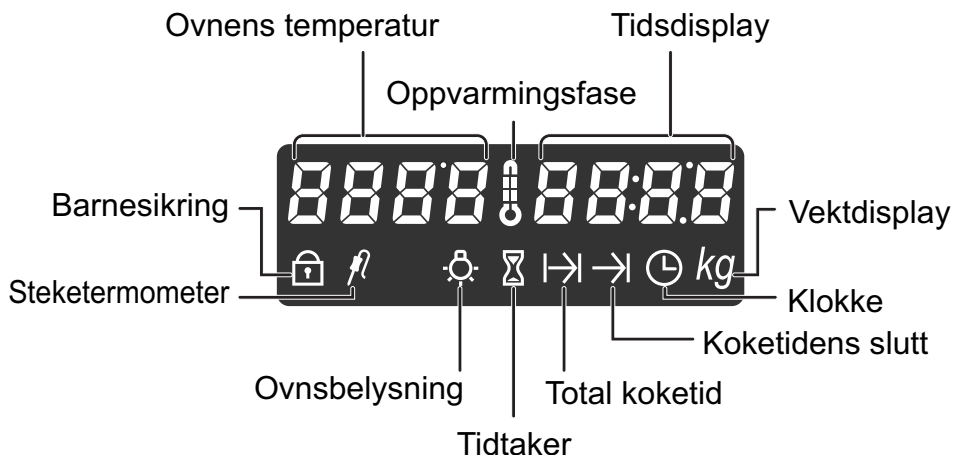
Ovnen kan operere med temperaturer opptil 250 °C. Referer til produsenten av redskapen sine instruksjoner.

## Energieffektivitet

Disse apparatene har en beregnet energieffektivitet som klasse A ifølge EN 50304. Tester ble gjennomført med bruk av konveksjonsvarme.

# Bruk

## Klokkefunksjoner og symboler



### **Tidtaker**

Tennes når tidtakerfunksjonen er aktivert (f.eks. som påminnelse ved koking av egg).

### **Total koketid**

Tennes når den totale koketiden settes eller vises.

Ovnen slår seg automatisk av når koketiden er utløpt.

### **Koketidens slutt**

Tennes når koketidens slutt settes eller vises. Ovnen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er utløpt.

**Merk!** Total koketid og koketidens slutt kan bare programmeres når det er valgt en bruksmodus.

### **Klokke**

Tennes når tiden innstilles eller vises.



## Stille inn tidtakeren

Etter at ovnen har startet en kokefunksjon.



- 1** Trykk på tidsknappen én gang.  
(f.eks. konveksjonsvarme)



- 2** Still inn ønsket tid ved hjelp av tidvelgerknappen.



- 3** Trykk på OK-knappen for å starte tidtakeren. Når den innstilte tiden er utløpt høres et signal.

**Avbryte:** Trykk to ganger i rask rekkefølge på OK (✓) knappen mens symbolet for tidtakeren vises i displayet.

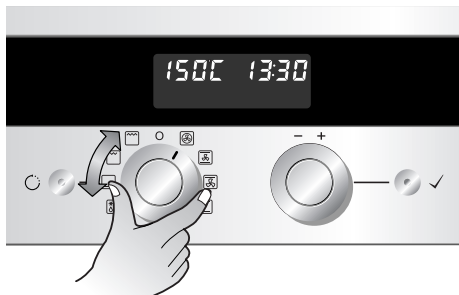
Vises det noe annet i displayet, trykker du på tidsknappen inntil nedtellingen vises i displayet.

**Merk!** Du kan også stille inn tidtakeren mens funksjonsvelgerknappen er satt til "O".

# Bruk


## Programmere total koketid

Ovnen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er utløpt.



- 1** Velg ønsket bruksmodus og temperatur (referer til kapitlet "Slå ovnen på" eller "Endre ovnens temperatur").



- 2** Trykk på tid (  ) knappen én gang.



- 3** Still inn ønsket total koketid ved hjelp av tidvelgerknappen.

- 4** Start funksjonen ved å trykke på OK (✓) knappen eller vent inntil ovnen starter automatisk etter 8 sekunder. Når den innstilte tiden er utløpt, hører du et signal og ovnen slår seg av. Trykk på OK (✓) knappen for å avbryte signalet.

**Merk!** Etter at ovnen har startet programmet, kan du kun sette koketidens slutt eller total koketid.

# Bruk

## Programmere koketidens slutt

I det viste eksemplet er aktuelt klokkeslett 13:30 og retten skal være klar klokken 14:40.



- 1 Velg ønsket bruksmodus og temperatur (referer til kapitlet "Slå ovnen på" eller "Endre ovnens temperatur").



- 2 Trykk på tid (🕒) knappen to ganger.



- 3 Still inn timetallet ved hjelp av tidvelgerknappen.



- 4 Trykk på OK-knappen for neste trinn.

**Merk!** Når du stiller inn koketidens slutt, må du vri tidvelgerknappen kun med urviserne.



- 5** Nå stiller du inn minuttallet ved hjelp av tidvelgerknappen.



- 6** Bekräfta inmatningen med OK-knappen (✓). Først visas sluttiden på displayen. Därefter startar matlagningen och återstående tid för matlagning visas inom en minut efter inställningen.

**Tips :** Når ovnen starter slukkes belysningen etter 20 sekunder for å spare strøm. Du kan slå på lyset igjen ved å trykke på OK-knappen.

# Bruk

## Kombinere total koketid og koketidens slutt

Programmene for total koketid og koketidens slutt kan kombineres for at ovnen skal slås på og av automatisk.



- 1** Velg ønsket bruksmodus og temperatur (referer til kapitlet "Slå ovnen på" eller "Endre ovnens temperatur").



- 2** Trykk på tid (🕒) knappen én gang. Still inn ønsket total koketid ved hjelp av tidvelgerknappen (1 time i det viste eksemplet).



- 3** Nå trykker du én gang på tid (🕒) knappen for å sette koketidens slutt. I det viste eksemplet er klokkeslettet 15:30.



- 4** Still inn timetallet ved hjelp av tidvelgerknappen (15, i eksemplet). Trykk på OK (✓) knappen for å velge minutter.



- 5** Still inn minuttallet ved hjelp av tidvelgerknappen (30, i eksemplet). Bekreft ved å trykke på OK (✓) knappen.



- 6** 60 minutter før koketidens slutt slår ovnen seg automatisk på, kl. 14:30 i det viste eksemplet. Deretter vises nedtellingen i displayet. Når den innstilte koketiden er utløpt, hører du et signal og ovnen slår seg automatisk av.

# Bruk

## Stille inn klokkeslett



- 1** Sett funksjonsvelgeren til "0". Trykk to ganger på tidknappen for å stille inn klokkeslettet. Timetallet blinker. (13, i eksemplet)



- 2** Velg en ny verdi for timetallet ved hjelp av tidvelgerknappen (11, i eksemplet).



- 3** Trykk på OK (✓) knappen for å bekrefte. Minuttallet starter å blinke. Still inn det nye minuttallet ved hjelp av tidvelgerknappen (50, i eksemplet).



- 4** Trykk OK (✓) knappen for å bekrefte innstillingen.



## Nyttige funksjoner

### BARNESIKRING

BARNESIKRINGEN hindrer at ovnen slås på utilsiktet.

#### Aktivere BARNESIKRINGEN

1. Slå ovnen av.
2. Trykk og hold OK (✓) knappen i ca. 5 sekunder inntil låsesymbolet (🔒) vises i displayet. Barnelåsen er nå aktivert.



### TASTESPERRE

TASTESPERREN hindrer utilsiktet endring av innstillinger.

#### Aktivere TASTESPERREN

1. Velg ovnsfunksjonen og still inn en temperatur. Om nødvendig angir du en koketid.
2. Trykk og hold OK (✓) knappen i ca. 5 sekunder inntil låsesymbolet (🔒) vises i displayet.



#### Oppheve sperren

1. Trykk og hold OK (✓) knappen inntil låsesymbolet (🔒) forsvinner. Sperren er nå opphevet.

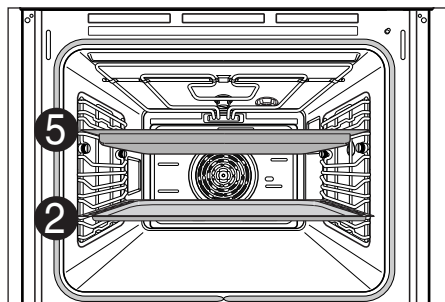
# Baking

## Generell informasjon

Når du baker, kan du benytte funksjonene konveksjonsvarme (☼) eller konvensjonell varme (☐).

## Bakeformer

- Når du baker med konvensjonell varme (☐), bør du bruke bakeformer med en mørk metalloverflate eller belagt overflate.
- Når du baker med konveksjonsvarme (☼), kan du også bruke bakeformer med en lys metalloverflate.
- Plasser alltid bakeformene midt på stekebrettet eller trådristen.
- Når du baker med konvensjonell varme (☐), kan du også plassere to former ved siden av hverandre i ovnen. Dette medfører at steketiden blir noe lengre.
- Når du bruker 2 stekebrett (stekebrett og dypt stekebrett), plasserer du det dype stekebrettet på nivå 5 og stekebrettet på nivå 2.



## Ovnsnivå

Nivåene i ovnen telles nedenfra og opp.

Når du benytter konvensjonell varme (☐), kan du kun bake på ett nivå, f.eks. nivå 4.

Når du benytter konveksjonsvarme (☼), kan du bake sukkerbrød og kjeks på opptil 2 stekebrett samtidig, f.eks. på nivå 2 og 5.

---

## Bruke baketabeller

Tabellene inneholder temperaturinnstillinger, steketid og ovnsnivå for en rekke typiske oppskrifter.

- Temperaturer og steketider bør kun anses som retningsgivende. De faktiske verdiene avhenger av type tilberedning, ingrediensenes kvalitet og bakeformer som benyttes.
- Vi anbefaler at du setter en noe lavere temperatur første gang, og øker den etter behov, f.eks. hvis du ønsker en høyere bruningsgrad eller steketiden blir for lang.
- Kan du ikke finne ut at innstillingene for en bestemt oppskrift, bruker du ganske enkelt innstillingene for oppskriften som ligner mest.
- Når du baker kaker på stekebrett eller i bakeformer på mer enn ett nivå, kan det være at steketiden forlenges med 10 –15 minutter.
- Baking av retter med høyt væskeinnhold (f.eks. pizza, fruktkaker osv.) bør stekes kun på ett nivå.
- Baker du kaker med ulike mengder deig, kan det innledningsvis bli en ujevn bruning. **I slike tilfeller bør du ikke endre temperaturinnstillingen.** Bruningsgraden vil jevne seg ut under bakeprosessen.
- Av hensyn til energisparing, kan du gjøre bruk av restvarmen de siste 8 minuttene av steketiden.

# Baketabeller

## Bake på ett enkelt ovnsnivå

Bruksmodus	Konveksjons varme		Konvensjonell varme		Steketid, varme For begge baketyper: steketid i timer, minutter.
	Ovns nivå	Temp. i °C	Ovns nivå	Temp. i °C	
<b>Kaker i bakeformer</b>					
Ringformet fruktkake	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Kjeks / pannekaker	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Sukkerbrød	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Tertebunn – mørdeig	3	170–180	2	190–210 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Tertebunn – kakeblanding	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Eplekake	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Krydderkaker og tertebunn (f.eks. Quiche Lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Ostekake <sup>2)</sup>	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
<b>Kaker på stekebrett</b>					
Kringler / større kaker	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Julekake	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Brød (rugbrød) innledningsvis, deretter	2	180–200 <sup>1)</sup> 140–160	2	230 <sup>1)</sup> 160–180	0:20 0:30–1:00
Pai / vannbakkels	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	190–210	0:15–0:30
Rullekake	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	180–200 <sup>1)</sup>	0:10–0:20
Fruktkake av mørdeig	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:40–1:20

Bruksmodus	Konveksjons varme		Konvensjonell varme		Steketid, varme
	Ovns nivå	Temp. i °C	Ovns nivå	Temp. i °C	For begge baketyper: steketid i timer, minutter.
Skiver med garnityr / fyll, f.eks. kvark, fløte, sukker, mandler	–	–	4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:20
Pizza (tykk bunn) <sup>2)</sup>	1	180–200	1	190–210 <sup>1)</sup>	0:30–1:00
Pizza (tynn bunn)	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Usyret brød	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08–0:15
Rullekake	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
<b>Kjeks</b>					
Kjeks av mørdeig	3	150–160	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:06–0:20
Glasserte kjeks	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Kjeks av kakeblanding	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Kaker og terter med eggehvite, marengs	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Makroner	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Kjeks av gjærdeig	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Vannbakkels og terter	3	160–180 <sup>1)</sup>	4	190–210 <sup>1)</sup>	0:20–0:30
Rundstykker	3	180–200 <sup>1)</sup>	4	180–220 <sup>1)</sup>	0:20–0:35

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk dypt stekebrett.

Tell alltid ovnsnivåene nedenfra og opp.

# Baketabeller

## Bake på mer enn ett ovnsnivå

Oppskrift	Varmluft		Steketid i timer, minutter.
	Ovnsnivå	Temp. i °C	
<b>Kaker / kaker og terter på stekebrett</b>			
Pai / vannbakkels	2/5	160–180 <sup>1)</sup>	0:35–0:60
Tørr, panert sukkerbrødkake	2/5	140–160	0:30–0:60
<b>Kjeks</b>			
Kjeks av mørdeig	2/5	150–160	0:15–0:35
Glasserte kjeks	2/5	140–150	0:20–0:60
Kjeks av kakeblanding	2/5	160–170	0:25–0:40
Kaker og terter med eggehvite, marengs	2/5	80–100	2:10–2:50
Makroner	2/5	100–120	0:40–1:20
Kaker av gjærdeig	2/5	160–170	0:30–0:60
Vannbakkels og terter	2/5	170–180 <sup>1)</sup>	0:30–0:50
Rundstykker	2/5	180–190 <sup>1)</sup>	0:30–0:55

1) Forvarm ovnen.

Tell alltid ovnsnivåene nedenfra og opp.

Plasser det dype stekebrettet på nivå 5.

## Baketabell for strudel og bakte retter

	Konvensjonell varme		Steketid i timer, minutter.
	Ovnsnivå	Temp. i °C	
Bakt pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Bakte grønnsaker	1	200–220 <sup>1)</sup>	0:15–0:30
Pizzabagetter	1	200–220 <sup>1)</sup>	0:15–0:30
Sufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fiskepai	1	180–200	0:30–1:00
Farserte grønnsaker	1	180–200	0:30–1:00

1) Forvarm ovnen.

Tell alltid ovnsnivåene nedenfra og opp.

## Baketabeller for dypfryste ferdigretter

Rett	Ovnsnivå	Ovnfunksjon	Temperatur	Tid
Dypfrost pizza	3	Konvensjonell varme	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Bagetter	3	Konvensjonell varme	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Fruktkakebunn	3	Konvensjonell varme	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Potetgull	3	Konvensjonell varme	200-220 °C	15–25 min.

Tell alltid ovnsnivåene nedenfra og opp.

**Merk!** Vend potetgullet 2 eller 3 ganger under steking. Når du varmer opp dypfryste ferdigretter, kan stekebrettet vri seg som følge av den store temperaturforskjellen på den dypfryste maten og ovnen. Brettene vil normalt gå tilbake til opprinnelig form når de er avkjølt.

# Baketabeller



## Baketips

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kakebunnen er for lys	Feil ovnsnivå	Bruk en mørk bakeform eller plasser kaken ett nivå lavere.
Kaken kollapser (blir klumpet, rå)	Ovnstemperaturen er for høy	Juster temperaturen litt ned.
	For kort steketid	Sett en lengre steketid. <b>Steketiden kan ikke reduseres ved å sette en høyere temperatur.</b>
	Blandingene inneholder for mye væske	Bruk mindre væske. Følg instruksjonene for tider for blanding av deigen, spesielt når du benytter kjøkkenmaskiner.
Kakene er for tørre	Ovnstemperaturen er for lav	Sett en litt høyere temperatur neste gang.
	For lang steketid	Sett en litt kortere steketid.
Kakene brunes ujevnt	Baketemperaturen er for høy og steketiden er for kort	Sett en litt lavere steketemperatur og en litt lengre steketid.
	Blandingene er ujevnt fordelt	Fordel blandingen jevnt over stekebrettet/bakeformen.
For lang steketid	Temperaturen er for lav	Sett en litt høyere temperatur neste gang.



# Steking

---

Når du steker kan du benytte funksjonene grillvifte (  ) eller konvensjonell varme (  ).

## TIPS:

- Bruk ildfaste boller og fat når du steker (følg produsentens instruksjoner).
- Stekefat i rustfritt stål har begrenset anvendelighet ettersom de til en stor grad reflekterer varmen.
- Hvis du benytter boller og fat med plasthåndtak, må du forsikre deg om at de er varmebestandige (følg produsentens instruksjoner).
- Større bestanddeler for steking eller et større antall bestanddeler kan plasseres direkte i det dype stekebrettet eller på trådristen med det dype stekebrettet under (f.eks. kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 kalveskanker).
- Magert kjøtt bør stekes i stekebakke **med lokk** (f.eks. kalv, brassert oksekjøtt, dypfrost kjøtt). Dette bidrar til å bevare kjøttsaften i kjøttet.
- Ved steking av sprø skorper eller bacon, bør du bruke en kasserolle **uten lokk** (f.eks. svinekjøtt, kjøttdeig, lam, fårestek, and, kalveskanker, kylling, fjærfe, roastbeef, oksefilet, fugl).

## TIPS:

- Rengjør ovnen så snart som mulig etter bruk hvis du steker i former uten lokk. Det er enklere å fjerne fettsprut mens ovnen fortsatt er varm.




## FORSIKTIG

- **La ovnen kjøle seg ned slik at det ikke er noen risiko for forbrenninger.**

# Steking

---

Tabellen inneholder de nødvendige temperaturene, steketidene og ovnsnivåene for ulike kjøttyper. De angitte verdiene er kun retningsgivende.

- Vi anbefaler å steke kjøtt og fisk som veier mer enn 1 kg i ovnen.
- For magert kjøtt og mager fisk bør du bruke konvensjonell varme. For alle øvrige typer kjøtt anbefaler vi funksjonen grillvifte (  ).
- Tilsett litt væske i stekebrettet eller det dype stekebrettet for å hindre at sjy eller kjøttsaft brenner seg fast.
- Vend maten etter ca. 1/2 eller 2/3 steketid.

**TIPS:** For bedre stekerresultater bør du helle stekesjyen over lår og fjærfe en rekke ganger under stekeprosessen.

# Bruke steketermometeret

## Steketermometer

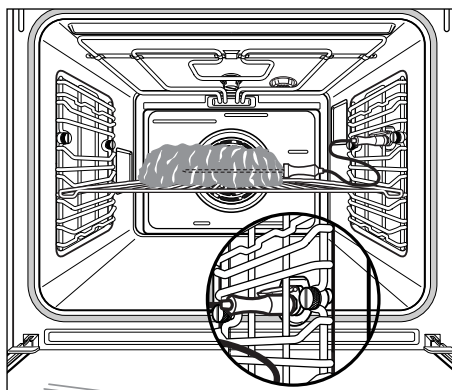
Med steketemometeret kan man overvåke temperaturen i maten under steking og baking.

Steketermometeret kan brukes sammen med konveksjonsvarme, konvensjonell varme og viftegrillfunksjonene i stekemenyen.

Det bør ikke brukes under grilling, selvrensing, oppvarming, prøve eller oppskriftsbank-funksjonen.

## Bruke steketermometeret

1. Velg ønsket ovnsfunksjon.
2. Velg ønsket ovnstemperatur.
3. Åpne ovnsdøren.
4. Skyv sonden så langt inn i kjøttet som mulig. Tuppen på sonden må nå inn i det sentrale området av kjøttet.
5. Sett pluggen på termometeret inn i termometerinngangen til det bunner.
6. Innstill ønsket kjøtttemperatur.



**Merk:** Av sikkerhetsgrunner kan ovnstemperaturen stilles opp til 250 °C. Maksimum temperatur for steketermometeret er 99 °C. Dersom forhåndsoppvarmet ovnstemperatur er under 99 °C, kan ikke kjernetemperaturen stilles høyere enn den forhåndsinnstilte ovnstemperaturen.



**Merk:** Dette ikonet vil vises i displayet når steketermometeret er satt inn i plugginngangen.

# Bruke steketermometeret

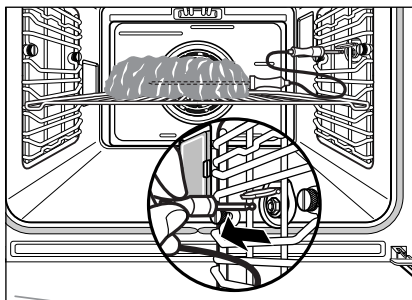
---

Når den forhåndsinnstilte kjernetemperaturen er nådd, kan du høre en signaltone. og ovnen blir slått av automatisk.

## Ta ut steketermometeret

**Merk:** Steketermometeret blir veldig varmt. Vær forsiktig når du tar ut pluggen og termometersonden.

1. Slå av komfyren-
2. Ta pluggen ut av plugginngangen, og ta kjøttet ut av ovnen.



## Viktig:

Bruk bare det steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

## Merk:

Tørk av med en fuktig klut. Ikke legg steketermometeret i vann eller vask det i oppvaskmaskin. Det vil ødelegge termometeret.

# Steketabeller

## Steketabell

Mat	Ovnsnivå	Grillvifte – (1)		Konvensjonell varme – (1)	
		Temp. (°C) – (2)	Tid (min.)	Temp. (°C) – (2)	Tid (min.)
Oksekjøtt (ca. 1 kg)	2 3)	190	50-70	200	70-90
Vilt (ca. 1 kg)	2 3)	180	75-100	200-240	100-120
Svinestek (ca. 1 kg)	2 3)	180-190	80-110	200	100-120
Bayonneskinke (ca. 1 kg)	2 3)	180-190	90-120	200-220	110-130
Lammelår (ca. 2 kg)	2	180	110-130	200	150
Fjærfe (ca. 1 kg)	2 3)	210	50-60	200-220	70-90
Fjærfe (ca. 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Stuffing	2	180-190	100-120	200-220	110-140
Farsert fjærfe (ca. 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Hel fisk (ca. 1,5 kg)	2 3)	160-180	35-55	200-220	35-55

Tabellen er kun retningsgivende, individuell smak og kjøttets størrelse vil variere.

1) Monter fettfilteret innen steking.

2) Hvis steking i krukke settes temperaturen 20 °C høyere.

3) Bruk det fjerde nivået nedenfra når du benytter konvensjonell varme.

# Grilling

---

For grilling har du valget mellom fire ulike bruksmoduser.

## Stort grillelement

For større mengder flat mat for grilling, for baking under lokk i store former. Velg ett av tre effektnivåer (1 lav, 2 middels og 3 høy) som egner seg for maten som grilles.

## Lite grillelement

For mindre mengder flat mat for grilling, for baking under lokk i mindre former. Velg ett av tre effektnivåer (1 lav, 2 middels og 3 høy) som egner seg for maten som grilles.

## Grillvifte

For grilling av større stykker kjøtt eller fjærfe, slik som surret stek eller kalkun.

**Merk!** Ovnsdøren må alltid holdes lukket når du griller. Som et grunnleggende prinsipp, bør ovnen forvarmes i 3 minutter!

## Grillutstyr

Bruk det dype stekebrettet for grilling. Bruk trådristen for toast. For å fange opp dryppende væske kan du skyve stekebrettet eller det dype stekebrettet inn i nivå 1 eller 2.

## Ovnsnivå

Bruk nivåene 5 eller 6 for grilling av flate kjøttstykker.

### **FORSIKTIG**

- **Utsatte deler på ovnen kan bli varme under grilling. Hold barn i sikker avstand.**

## Bruke grilltabellen

Grilletidene er kun retningsgivende. De faktiske tidene kan variere avhengig av kvaliteten på kjøttet eller fisken.

Grilling er spesielt egnet for tilberedning av flate stykker av kjøtt og fisk.

Vend maten som grilles etter ca. halv grilletid.

## Grilletabell

Mat for grilling	Ovnsnivå	Stort grillelement, trinn 3	
		1. side	2. side
Kjøttkaker	5	8–10 min.	6–8 min.
Svinefilet	5	10–12 min.	6–10 min.
Grillpølser	5	8–10 min.	6–8 min.
Biff av okse eller kalv	5	6–7 min.	5–6 min.
Oksefilet (ca. 1 kg)	4	10–12 min.	10–12 min.
Toast 1)	4	2–3 min.	2–3 min.
Toast med garnityr	4	6–8 min	–

1) Trådrist eller dypt stekebrett

Tell alltid ovnsnivåene nedenfra og opp.

# Tining

Bruk funksjonen "Tining (  )" for å tine mat.

## Tine retter

- Ta retten ut av emballasjen, legg den på en tallerken og plasser tallerkenen på trådristen.
- Ikke dekk til retten med en tallerken eller en bolle da det vil forlenge opptiningstiden i betydelig grad.
- Ikke benytt væske som produseres under opptining til matlaging. Dette for å unngå risikoen for salmonella. Påse at væske som produseres under oppting kan renne uhindret av.

## Ovnsnivå

- For opptining kan du benytte trådristen på nivå 1, eller nivå 2 for større porsjoner.

## Opptiningstabell

Følgende tabell gir retningsgivende verdier for opptining.

Rett	Opptiningstider (min.)	Kommentarer
Kylling, 1000 g	100–140	Bruk trådristen med det dype stekebrettet under. Vend kyllingen etter halvgått tid.
Kjøtt, 1000 g	100–140	Vend maten etter halvgått tid.
Kjøtt, 500 g	90–120	Vend maten etter halvgått tid.
Ørret, 150 g	23–35	Ikke dekk til.
Jordbær, 300 g	20–30	Ikke dekk til.



# Spesielle funksjoner

---

Du kan sette ovnen til så lav temperatur som 40 °C.  
Dette gjør at du f.eks. kan lage yoghurt, eller heve deig.

## Slik lager du yoghurt

### Kokekar

Glass eller kopper på minst 150 ml som du kan dekke med lokk eller stekefolie.

### Ovnsnivå

Plasser trådristen på nivå 4.

### Tilberedning

1. Varm opp 1 liter melk til 60–70 °C.
2. La melken avkjøles til ca. 40 °C.
3. Rør inn 150 g naturlig yoghurt inn i melken, hell deretter blandingen over i de individuelle beholderne og dekk til.
4. La beholderne stå på trådristen i ca. 5–8 timer (inntil yoghurten har oppnådd en bestemt konsistens), og la den modnes i ovnen med de konvensjonelle varmeelementene satt til 40 °C.

## Slik hever du gjærdeig

### Kokekar

Bruk en ildfast bolle for deigen (40 °C).

### Ovnsnivå

Plasser trådristen på nivå 2.

### Tilberedning

1. Legg deigen i bollen. Dekk bollen med et fuktig klede og plasser den på trådristen.
2. Slå på konvensjonell varme (  ) på 40 °C.
3. La deigen heve inntil den er dobbelt så stor.

# Rengjøring og vedlikehold

## FORSIKTIG

- Slå av ovnen og la den avkjøles innen rengjøring.

## Utvendig

Tørk av fronten på apparatet med en myk klut og mildt vaskemiddel.

- Bruk aldri kaustiske eller skurende rengjøringsmidler.
- For aluminiumsfronter bruker du et mildt vindusvaskemiddel, og for frontpaneler i rustfritt stål bruker du et rensemiddel for rustfritt stål.

## Ovnens stekeskap

### Merk!

Rengjør apparatet så snart som mulig etter at det har avkjølt seg etter bruk. Det vil gjøre det enklere å fjerne eventuelle avleiringer og hindre dem fra å brenne seg fast.

- Slå på ovnsbelysningen.
- Vask ovnen med vann og flytende oppvaskemiddel. La ovnen tørke. Bruk aldri skurende rengjøringsmidler.
- Fjern gjenstridige avleiringer med et spesielt ovnsrensprodukt.

**Viktig:** Bruker du rensemidler for spraying, er det svært viktig at du følger produsentens instruksjoner!

Ikke rengjør dørpakningen for hånd.

## Tilbehør

Rengjør tilbehøret (trådrist, stekebrett osv.) etter bruk og la det tørke helt. Om nødvendig legges det i bløt for å mykne opp avleiringer.

---

## Katalytisk emaljert overflate

De demonterbare bak- og sidepanelene (hvis montert) er belagt med en mørkebrun katalytisk emalje.

Under steking med vifte vil den sirkulerende luftstrømmen avsette olje- og fettsprut i hovedsak på ovnens bakpanel.

Denne spruten brennes av når temperaturen i ovnen overstiger 200 oC under baking eller steking.

Jo høyere temperatur, jo mer effektiv er prosessen.

Merk at avleiringer av krydder, sirup og lignende substanser ikke fjernes under denne prosessen.

Disse bør vaskes av for hånd mens de er ferske. Bruk varmt vann med et mildt, flytende oppvaskmiddel og en myk børste.

Ovnen og tilbehøret bør rengjøres etter hver gangs bruk.

Hvis ikke, vil ytterligere baking og steking forårsake at avleiringene brenner seg ennå hardere fast, og de kan bli vanskelige å fjerne - i ekstreme tilfeller umulige!

**Merk! Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller -kluter, stålull, kniver eller andre skurende midler, og ikke bruk ovnsspray på katalytisk emalje** ettersom kjemikalierne som benyttes i ovnsspray vil skade den emaljerte overflaten slik at den mister sin effektivitet.

Dersom du skal bruke ovnsspray i ovnen, må du først fjerne det katalytiske bakpanelet fra ovnen.

# Rengjøring og vedlikehold

---

## Rengjøre for hånd

**Merk!** La ovnen kjøle seg ned innen rengjøring. **Risiko for forbrenninger!**

Ovnen og tilbehøret bør rengjøres etter hver gangs bruk. Hvis ikke vil neste gangs rengjøring bli vanskeligere og i ekstreme tilfeller umulig!

### Rengjøringsprosess:

Det katalytisk emaljerte bakpanelet bør vaskes med varmt vann med et mildt, flytende oppvaskmiddel og en myk nylonbørste.

Dersom ovnen fortsatt er sterkt tilsmusset etter den manuelle rengjøringen, kan du varme ovnen opp til høy temperatur. Dette vil bidra til å fjerne ytterligere tilsmussing forårsaket av olje og fettsprut på den katalytiske overflaten.

### Rengjøre ved høy temperatur:

- Fjern alt tilbehør (stekebrett, trådrist) fra stekeovnen.
- Vri funksjonsvelgeren til CONVECTION (Konveksjonsvarme).
- Vri temperaturvelgeren til høyeste innstilling.

La ovnen stå på i ca. 1 time.

Hvor lenge du må la den stå på avhenger av graden av tilsmussing.

Eventuell resterende tilsmussing vil forsvinne gradvis hver gang ovnen benyttes med høy temperatur.

Det er fornuftig å sette sluttiden ved hjelp av tidtakerfunksjonen.

Da unngår du å glemme å slå av ovnen etter utløpt tid.

**Merk!** Skulle de katalytisk emaljerte bak- og sidepanelene (hvis montert) bli ineffektive som følge av feil bruk eller sterk tilsmussing, kan nye paneler kjøpes hos din LG-forhandler eller hos LG-servicesenter.

# Ovnsbelysning

---

## Fare for elektrisk støt!

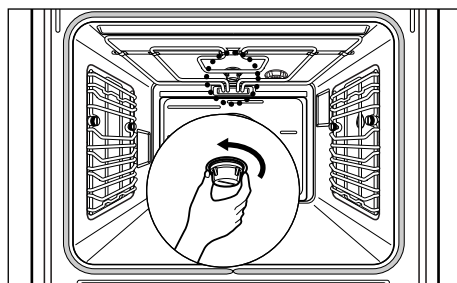
- Slå av ovnen innen du skifter ut elektriske pærer.
- Kople apparatet fra strømmettet.

**Merk!** For å beskytte elektriske pærer og glassdeksel bør du legge en myk klut i bunnen av ovnen.

## Skifte ut ovnsbelysningen / rengjøre glassdekselet

### Trinn 1

Skru av lampedekselet ved å skru det mot urviserne.



### Trinn 2

Skift lyspæren

(type E14, 230 V, 25 W, varmebestandig til 300 °C)

**Merk!** Bruk alltid en klut for å fjerne eller sette inn en pære slik at du unngår fastbrent hudfett på den.

### Trinn 3

Monter glassdekselet.

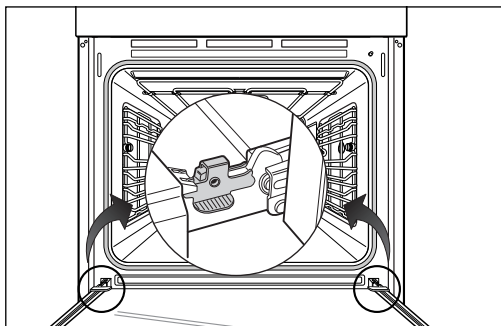
**Merk!** Påse at alle deler er korrekt montert.

# Ovnsdør

## Demontere ovnsdøren

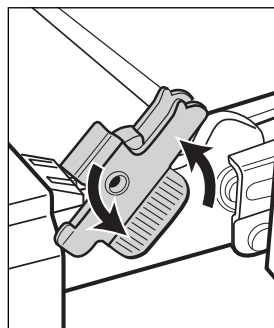
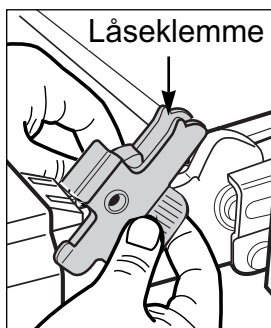
### Trinn 1

Du kan demontere døren for enklere rengjøring. Åpne døren helt.



### Trinn 2

For å frigjøre låseklemmene på hengslene vrir du innersiden av klemmene oppover, og yttersiden nedover, slik som vist i illustrasjonen.



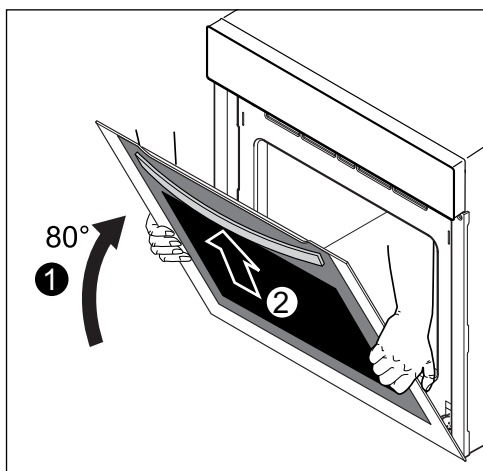
### Trinn 3

Deretter løfter du døren oppover så langt den vil gå.

**Merk!** Ikke forsøk å ta døren av hengslene mens den er i horisontal posisjon. Skinnene vil lukkes og skade apparatet.

### Trinn 4

Hold godt tak i døren på begge sider, løft den oppover og av hengslene.

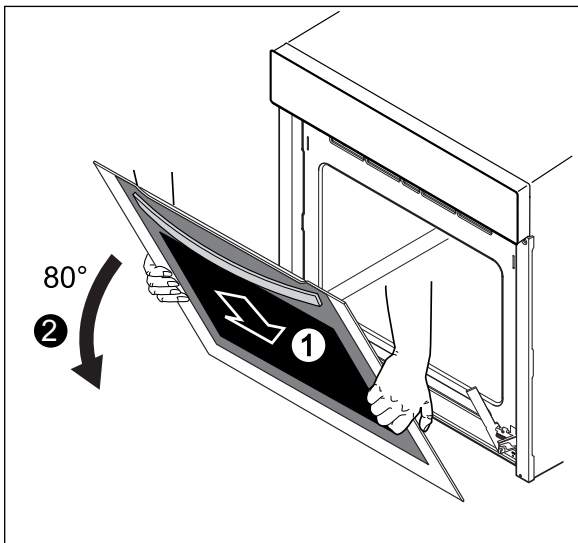


## Montere ovnsdøren

### Trinn 1

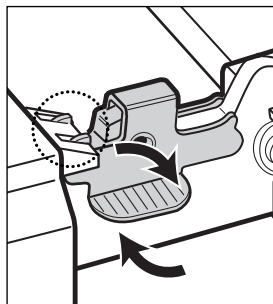
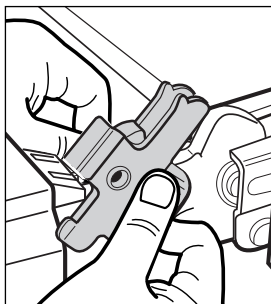
Hold godt tak i døren på begge sider og anbring den varsomt på hengslene.

**Merk!** Påse at døren er rett innrettet.



### Trinn 2

Vri innsiden av klemmene nedover, og yttersidene oppover så langt de vil gå og slik at de er i horisontal posisjon. Forsikre deg om at hakkene på låseklemmene griper inn i sporene på døren, slik som vist i illustrasjonen.



# Ovnsdør

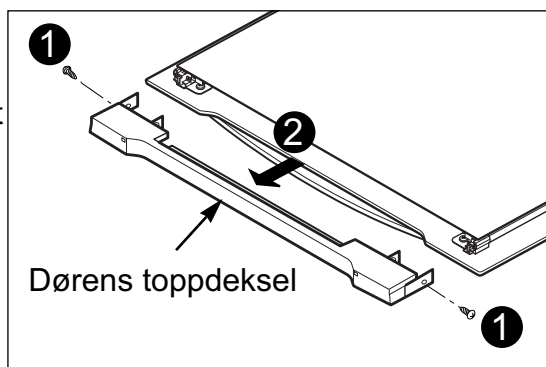
## Ta ovnsdøren fra hverandre

Ovnsdøren er utstyrt med fire glasspaneler, montert utenpå hverandre. Det innvendige glasspanelet kan demonteres for rengjøring.

**Merk!** Følgende prosedyre må bare utføres etter at ovnsdøren er demontert. Plasser døren på en myk klut og et jevnt underlag med håndtaket vendt ned for å beskytte det mot brudd og riper.

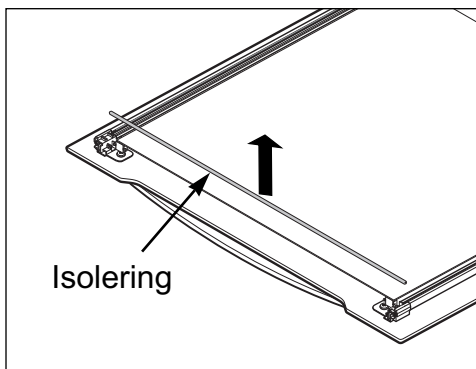
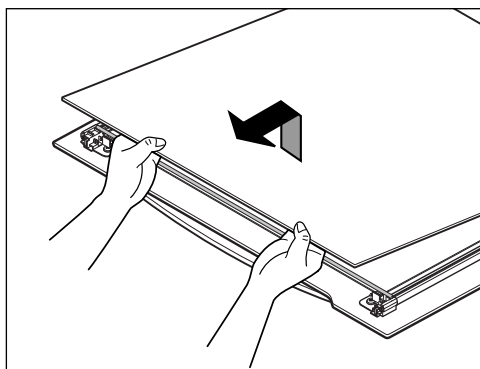
### Trinn 1

Fjern de to skruene på høyre og venstre side av døren og trekk toppdekselet over glasspanelene forover.



### Trinn 2

Løft opp det innerste glasspanelet og ta det forsiktig ut av døren. Deretter fjerner du isoleringen.

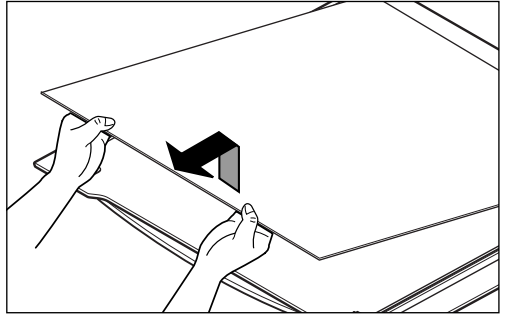




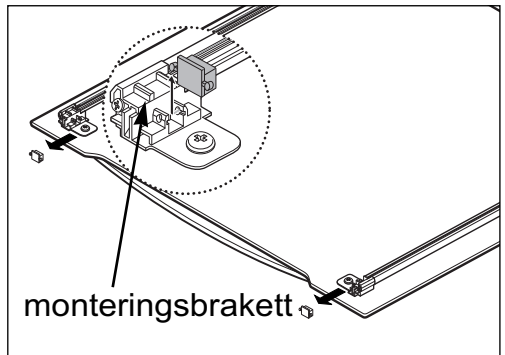
### Trinn 3

Løft det andre glasspanelet opp og ut. Fjern deretter avstandsstykket fra døren.

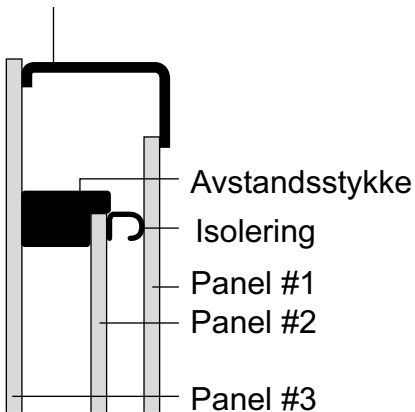
**Merk!** Avstandsstykker er anbrakt ved siden av monteringsbraketten for å holde de individuelle dørpanelene i posisjon.



Håndter dem med forsiktighet for å unngå at de knuses.



Dørens toppdeksel

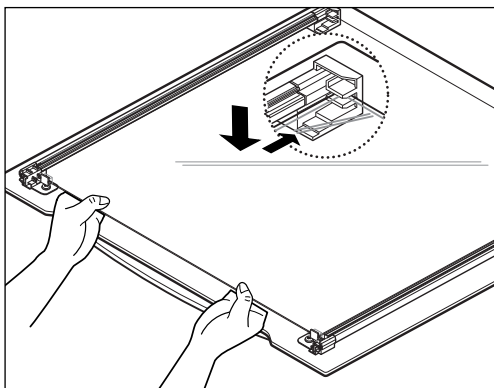


# Ovnsdør

## Montere glasspanelene

### Trinn 1

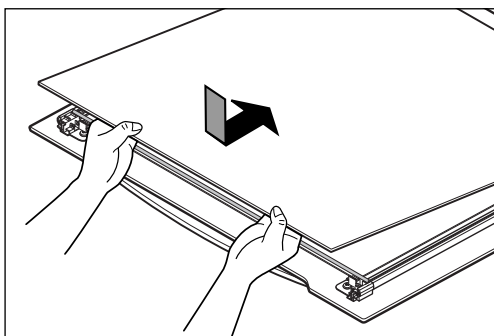
Monter avstandsstykket og det andre panelet forsiktig.



### Trinn 2

Monter isoleringen og glasspanelet med svart trykk. Trykket skal vende mot det midtre panelet.

**Merk!** De ulike glasspanelene må monteres korrekt i sine respektive holdere.



### Trinn 3

Monter toppdekselet ved å skru inn skruene i døren.

**Merk!** Rengjør glasspanelene med mildt såpevann. Ikke bruk sterkt skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdøren da de kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset knuses.

# Feilsøking

Feil	Mulig årsak	Løsning
Ovnen bli ikke varm.	Ovnen er ikke slått på.	Slå ovnen på.
	Klokken er ikke innstilt.	Innstill klokkeslettet.
	De nødvendige innstillingene er ikke satt.	Kontroller innstillingene.
	Feil ved strømtilførselen. Sikkerhetsbrytere er aktivert eller sikringer er gått.	Kontroller sikringene og sikkerhetssystemet. Oppstår feilen igjen bør du konsultere en autorisert elektriker.
Ovnen blir ikke varm, selv etter at funksjon og temperatur er innstilt.	Total koketid og koketidens slutt er innstilt til å starte steking på en senere tidspunkt.	Slett innstillingene eller sett dem på nytt.
Klokkesymbolet blinker i displayet.	Det har vært et strømbrudd.	Innstill klokkeslettet på klokke-displayet.
Ovnsbelysningen fungerer ikke.	Ovnspæren er gått.	Skift ut ovnspæren. Se "Ovnsbelysning" for detaljer.
Steketermometeret fungerer ikke.	Steketermometeret er ikke satt inn riktig, eller er defekt.	Kontroller plugginngangen for steketermometeret.

# Feilsøking

---

Hvis feilen ikke lar seg utbedre ved hjelp av ovenstående tiltak, bes du kontakte ditt lokale kundeservicesenter.

**Merk!** Dersom det er feil med apparatet, må det ikke benyttes. oppstår det feil, må apparatet koples fra strømmen ved å trekke ut strømpluggen eller koples fra ved å ta ut sikringene.

Apparatet må utelukkende repareres av **en autorisert elektriker med spesialkompetanse**. Uautoriserte reparasjoner kan føre til store skader.

# Feilkoder

Feilkode	Mulig årsak	Problemløsning
F-1	Sensor (termistor) er kortsluttet.	Kontakt ditt lokale LG-servicesenter.
F-2	Sensor (termistor) er kortsluttet.	Kontakt ditt lokale LG-servicesenter.

## FORSIKTIG

- Reparasjoner av apparatet skal kun utføres av autorisert elektriker. Feilreparasjoner kan resultere i betydelig sikkerhetsrisiko.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skadet. I tilfelle feil eller funksjonssvikt skal du slå av apparatet. Selv om det har oppstått en feil, kan det være at besøk av serviceteknikere fra kundeservice eller forhandler ikke dekkes av garantien, selv i løpet av garantiperioden dersom feilen er et resultat av unormalt bruk.

## Tekniske spesifikasjoner

Mains connection 220-240 V~ 50 Hz

MAX power consumption 3200 W

### Oven installation dimensions

Height min. 600

Width min. 560

Depth min. 556

### Oven interior dimensions (mm)

Height x width x depth 330 x 454 x 415

Volume (useful capacity) 65L

# ***Tekniske spesifikasjoner***

---

## **Forskrifter, standarder og direktiver**

### **Apparatet overholder kravene i følgende standarder:**

- EN 60335–1 og EN 60 335–2–6 (Sikkerhet ved elektriske apparater for bruk i husholdningen og tilsvarende formål).
- EN 60335 eller DIN 44546 / 44547 / 44548 (Karakteristiske egenskaper ved drift av elektriske kokeapparater, varmeplater, ovner og griller til bruk i husholdningen).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Del 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Del 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Del 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Del 3 (Grunnleggende krav i relasjon til elektromagnetisk interferens (EMI))

### **Apparatet overholder kravene i følgende EU-direktiver:**

- 73/23/EEC datert 19.02.1973 (Lavspenningsdirektivet), inkludert tillegg 90/683/EEC
- 89/336/EEC datert 03.05.1989 (Elektromagnetisk interferens), inkludert tillegg 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Identifiseringsmerking)

# ***Instruksjoner for installasjon***

---

**Viktig:** Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektriker.

Ovnen skal installeres i overensstemmelse med produsentens anvisninger.

## **Sikkerhetsinstrukser for installatøren**

- Under installasjonen må det sikres at ingen personer kan komme i kontakt med strømførende komponenter.
- Bygningen der ovnen skal monteres må oppfylle stabilitetskravene ifølge DIN 68930.
- Ovnen må installeres av en autorisert elektriker og i samsvar med aktuelle forskrifter og standarder.
- Ovnen er et tungt apparat og må transporteres med varsomhet.
- Innen det tas i bruk for første gang, må all emballasje – både utvendig og innvendig – fjernes fra apparatet.
- Det er ikke tillatt å modifisere noen av ovnens tekniske karakteristikk.
- Det integrerte kokeområdet eller varmekplater er utstyrt med spesielle koplelementer. Disse må kun koples til motsvarende og korrekte koplelementer av samme type.

# **Kundeservice og reservedeler**

---

Har du behov for reservedeler eller en tekniker, bes du kontakte ditt lokale LG-kundeservicesenter.

Din samtale vil automatisk bli viderekoplet til det kundeservicesenteret som er ansvarlig for ditt postnummerområde. Du finner adressen til ditt lokale kundeservicesenter og annen kundeinformasjon på Internett på [www.lge.com](http://www.lge.com)

Påse at du har følgende informasjon for hånden:

1. Ditt navn og adresse, inkludert postnummer.
2. Ditt telefonnummer.
3. Presis beskrivelse av problemet.
4. Modell, serie og serienummer. Disse opplysningene finner du på merkeplaten som befinner seg på venstre side innvendig på dørkanten.
5. Datert kvittering for kjøpet. Vær oppmerksom på at kvittering kreves ved eventuelle garantikrav. Innen du sender et garantikrav, bes du forsikre deg om at du har lest gjennom kapitlet "Feilsøking". Du vil bli belastet for eventuelle inspeksjoner som utføres av tekniker dersom det skulle vise seg at det ikke er noen mekanisk eller elektrisk feil ved apparatet.

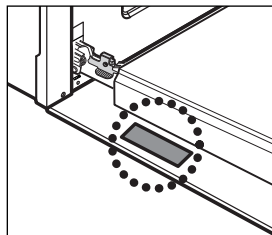
## **Kundeservice**

For generelle forespørsler om LG-apparater eller ytterligere informasjon om LG-produkter, vennligst ring vårt kundeservicesenter på 800 18740, eller send en e-post til [Norwaycic@lge.com](mailto:Norwaycic@lge.com)



# Garanti

Modellnavn, serie- og produksjonsnummer finner du på merkeplaten. Denne informasjonen finner du på merkeplaten. Merkeplaten befinner seg på venstre side av døren. Merkeplaten befinner seg på venstre side av døren og på bakdekselet.



## **KRAV TIL OPPRETTTHOLDELSE AV GARANTIDEKNINGEN:**

OPPBEVAR KVITTERINGEN SOM BEVIS PÅ KJØPSDATO. EN KOPI AV KVITTERINGEN MÅ FREMVISES SAMTIDIG SOM GARANTITARBEID UTFØRES.

## **PRODUKTREGISTRERINGSKORT:**

Det vil være til hjelp om du fyller ut minst navn, adresse, telefonnummer, modell og serienummer og returnerer kortet. Dette vil gjøre serviceteknikerne hos LG Electronics i stand til å hjelpe deg i fremtiden skulle du miste kvitteringen, bli frastjålet apparatet, eller det skulle bli nødvendig å modifisere apparatet.

**For å innhente informasjon eller be om assistanse:**

MODELL	SERIE# *	KJØPSDATO

**\*Vennligst fyll ut til eget bruk**

Ved alle typer problemer - konferer først LG-forhandleren der du kjøpte produktet.



**LG Electronics Inc.**



**Kaste det gamle apparatet**

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.