

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle meldingene om sikkerhet er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås fører til alvorlige skader.



ADVARSEL

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås kan føre til alvorlige skader.

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risiko de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av gal bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Nettledningen må være lang nok til at det innbyggede apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en flerpolet bryter med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for gal bruk eller gal innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbar materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du åpne døren til apparatet forsiktig og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbar materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Under tørking av mat må man alltid være tilstede og holde oppsyn med apparatet.
- Dersom du tilsetter alkoholholdig væske ved tilberedning av stek eller kaker (f. eks. rum, cognac, vin osv.), må du huske på at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

INSTALLASJON

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller Serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90°C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

ELEKTRISK TILKOBLING

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5 mm²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern utstyret i ovnen og sett den på 200°C i ca. én time, for å fjerne lukt og røyk fra isolasjonsmaterialet og beskyttelsesfettet.

Under bruk:


- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette apparatet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse.
- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparing

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i koketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARSKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingliste".
2. Slå apparatet av og på igjen for å se om feilen har rettet seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til et **autorisert servicesenter** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

RENGJØRING

ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsapparater.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

VIKTIG: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lengre tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

- Slå på ovnen uten mat på 200°C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon.
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

! ADVARSEL

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Frakoble apparatet fra strømmettet.

Fjerning av døren

Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (Fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (Fig. 2).

Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

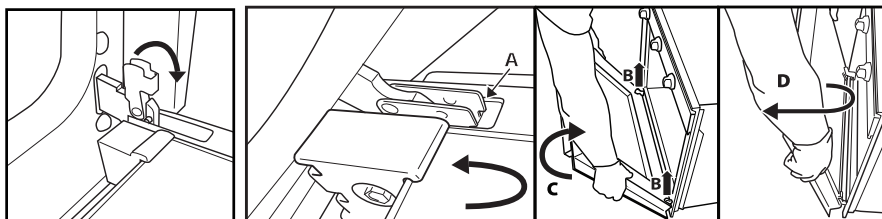


Fig. 1

Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (Fig. 4) og senk det (Fig. 5).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

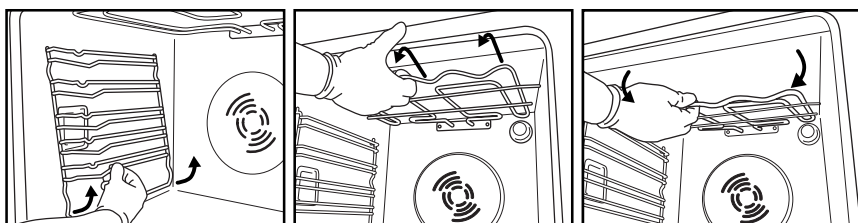


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Slik skifter man ut pæren på siden (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (Fig. 3).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker (Fig. 7).
4. Skift ut pæren (se type i anmerkning) (Fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det mot veggen i apparatet, slik at det smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

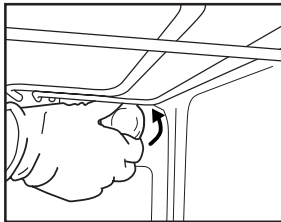


Fig. 6

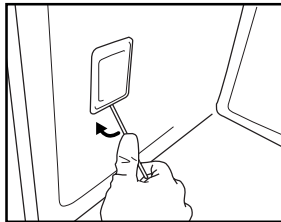


Fig. 7

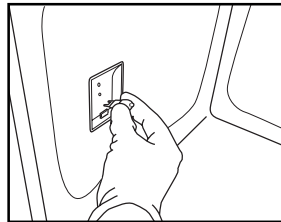


Fig. 8

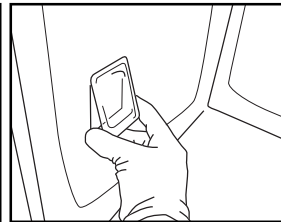


Fig. 9

MERK:

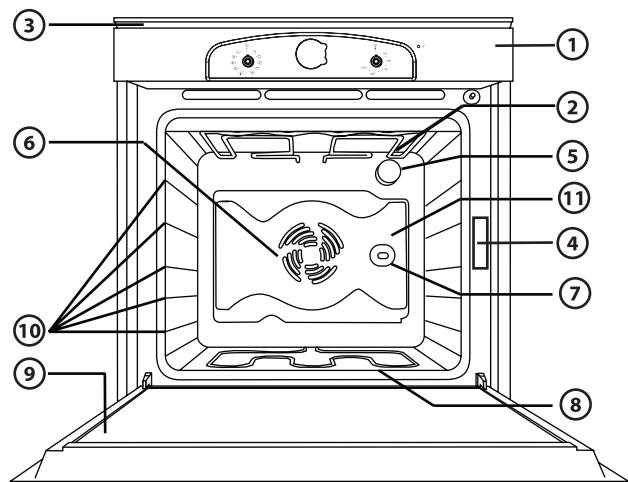
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.**
- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys i ovn
6. Vifte
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
11. Bakpanel

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

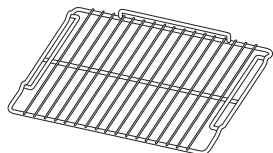


Fig. A

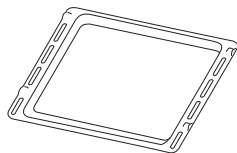


Fig. B

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE (1):** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

Risten og det andre tilbehøret er utstyrt med et blokkeringsystem som hindrer at det blir trukket ut ved en feiltakelse.

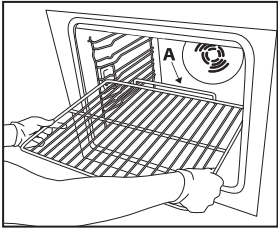


Fig. 1

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Skråstill risten ved blokkeringsstillingen "B" (Fig. 2).

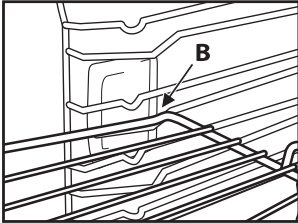


Fig. 2

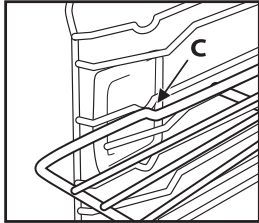
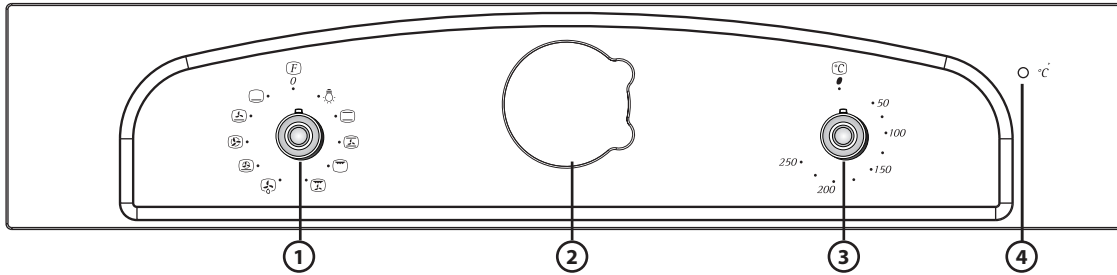


Fig. 3

3. Sett risten vannrett igjen og skyv den helt inn på plass "C" (Fig. 3).
4. Gå frem i motsatt rekkefølge når du skal trekke ut risten.

Det andre tilbehøret, slik som langpannen og bakebrettet, settes inn på akkurat samme måte. Fremspringet på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. Bryter for valg av funksjoner
2. Analogisk klokke
3. Termostatbryter
4. Termostatlys

BRUKE OVNEN

- Termostatlyset tennes og slukker når valgt temperatur er nådd. Lyset i ovnen vil tennes.
- Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Termostatlyset tennes og slukker når valgt temperatur er nådd.

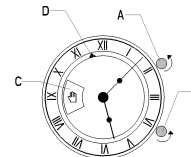
Når den innstilte tilberedningstiden er over, vil ovnen koble seg ut og programmeringsbryteren stå på "0".

ANALOGISK KLOKKE

Den analogisk klokken har følgende funksjoner:

1. Se riktig tid. Klokken stilles ved å trykke på tasten **(B)** og dreie den mot urviseren.
2. Programmere tidspunkt for start av tilberedning. Det maksimale tidsrom som kan programmeres inntil start av tilberedning er på 12 timer.

Programmering av tilberedningstid. Velg tilberedningstid (med hvilken som helst funksjon) dersom du vil slå på ovnen for et bestemt tidsrom. Ved slutten av den spesifiserte tidsperioden vil ovnen slå seg av automatisk. Den korteste tilberedningstiden som kan programmeres er på 5 minutter, og den maksimale tilberedningstiden er 180 minutter.



A. MANUELL TILBEREDNING

1. Drei tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke), slik at vinduet viser .
2. Trykk på tasten **(A)** og dreie den **mot urviseren** til trekanten **(D) ►** blir stående på klokkeslettet som uret viser (timeviseren).

I riktig posisjon vil man føle et klikk.

3. Drei bryteren for valg av funksjoner til symbolet for ønsket funksjon. Lyset i ovnen vil tennes.
4. Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Det røde termostatlyset vil tennes.
5. På manuell funksjon vil IKKE ovnen slå seg av automatisk ved tilberedningens slutt. **Sett bryterne tilbake på stillingen OFF (0- ◄).**

B. MANUELL TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AV STARTTIDSPUNKT FOR TILBEREDNING

1. Drei tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke), slik at vinduet viser .
2. Trykk på tasten **(A)** og dreie den **mot urviseren** til trekanten **(D) ►** blir stående på klokkeslettet man ønsker å starte tilberedningen (f.eks på figuren: 11.30).
3. Drei bryteren for valg av funksjoner til symbolet for ønsket funksjon.
4. Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.
5. På manuell funksjon vil IKKE ovnen slå seg av automatisk ved tilberedningens slutt. **Sett bryterne tilbake på stillingen OFF (0- ◄).**

C. PROGRAMMERT TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AV STARTTIDSPUNKT FOR TILBEREDNING OG TILBEREDNINGENS VARIGHET

1. Drei tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke), til det i vinduet vises **(C)** tilberedningens varighet (5 - 180 min.)
2. Trykk på tasten **(A)** og dreie den **mot urviseren** til trekanten **(D) ►** blir stående på klokkeslettet man ønsker å starte tilberedningen (f.eks på figuren: 11.30).
3. Drei bryteren for valg av funksjoner til symbolet for ønsket funksjon.
4. Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.
5. Ved slutten av den innstilte tilberedningstiden vil det høres et lydsignal og **ovnen slår seg av automatisk**. Lydsignalet kobles ut ved å dreie tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke den inn), til vinduet viser symbolet .












Dersom man ved slutten av tilberedningen ønsker å forlenge tilberedningstiden som ble programmert tidligere, må man følge fremgangsmåten for programmering over eller fremgangsmåten for manuell tilberedning.

D. PROGRAMMERT TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AV TILBEREDNINGENS VARIGHET






















1. Drei tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke), til vinduet viser **(C)** tilberedningens varighet (5 - 180 min.).
 2. Trykk på tasten **(A)** og dreie den **mot urviseren** til trekanten **(D) ►** blir stående på klokkeslettet som uret viser (timeviseren).
- I riktig posisjon vil man føle et klikk.**
3. Drei bryteren for valg av funksjoner til symbolet for ønsket funksjon. Lyset i ovnen vil tennes.
 4. Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Det røde termostatlyset vil tennes.
 5. Ved slutten av den innstilte tilberedningstiden vil det høres et lydsignal og **ovnen slår seg av automatisk**. Lydsignalet kobles ut ved å dreie tasten **(B) mot urviseren** (uten å trykke den inn), til vinduet viser symbolet .

Dersom man ved slutten av tilberedningen ønsker å forlenge tilberedningstiden som ble programmert tidligere, må man følge fremgangsmåten for programmering over eller fremgangsmåten for manuell tilberedning.

TABELL MED BESKRIVELSE AV OVNENS FUNKSJONER

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	LAMPE	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Når termostatlyset slukker kan du sette maten inn i ovnen.
	KONVEKSJONSSTEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå, pizza på et eller to nivå. Med denne funksjonen får du overflater og bunner jevnt gyldne og sprø. Bytt om posisjonen til rettene etter halv tid ved tilberedning på to nivåer for å oppnå en jevnere steking. Vi anbefaler å bruke den 2. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur og sett maten i ovnen når innstilt temperatur er nådd.
	GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning må ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	TURBOVIFTE	For å oppnå mat med sprø bunn og myk overflate. Egnet til å tilberede kaker med flytende fyll uten ferdigstekt bunn (eks. terter, plommekaker, ostekake og pizza med mye fyll). Det anbefales å sette maten på 2. rille. Forvarm ovnen før tilberedning. Denne funksjonen er også ideell for frossen mat (eks. pizza, pommes frites, strudel, lasagne). Følg anvisningene på emballasjen.
	VARMLUFT	Tilberedning på inntil to nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker), uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 2. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen før tilberedning.
	UNDERVARME + VIFTE	For å avslutte tilberedningen av mat med svært flytende konsistens og for å oppnå sprø og gylne bunner. Egner seg også til å redusere sauser. Det anbefales å sette maten på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	UNDERVARME	For å brune bunnen av maten på slutten av tilberedningen. Det anbefales å sette maten på 1./ 2. rille. Funksjonen kan også brukes til langsomme tilberedninger slik som kjøtt- og grønnsakstuing. Bruk i dette tilfellet 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		Ja	2	160-175	20-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Bigné		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		Ja	2	225-250	12-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	225-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 2: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist
Ovnstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	3-5	Rist
Fiskefileter / -koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 3: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 2: langpanne med vann
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	200	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår / skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	200	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Rille		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Rille		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Hvordan man Leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen "KONVEKSJONSSTEKING" er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpikkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger "KONVEKSJONSSTEKING"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst gryte eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å hindre at det dannes os og for å samle opp stekesju, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.