

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 stikkontakten.
- 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 stikkontakten.
- 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 brennbart 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 brennbart 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.

SAMSVARSERKLÆRING (C) (E)

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (C) (E) 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 strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven "F".

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingssliste".
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 damprensjøringsapparater.**
- **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 metallskraper. 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 ovnspray, 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.

VEDLIKEHOLD

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.

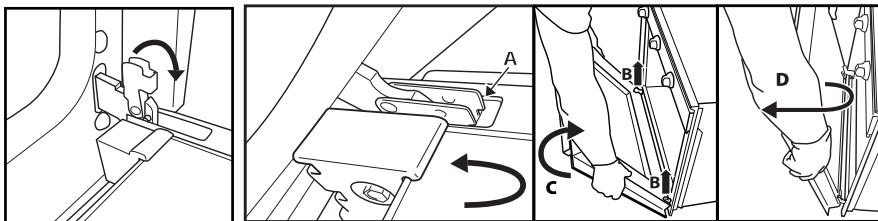


Fig. 1

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.

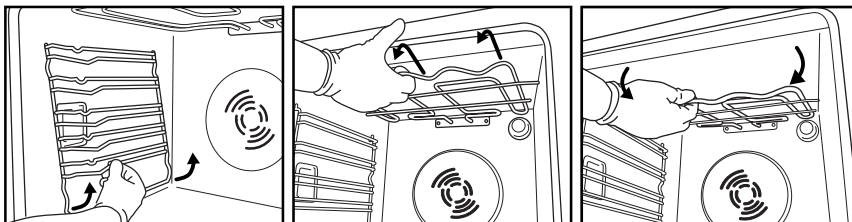


Fig. 3

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.

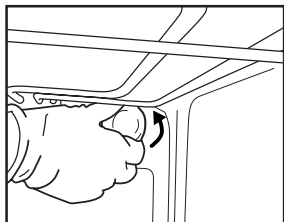


Fig. 6

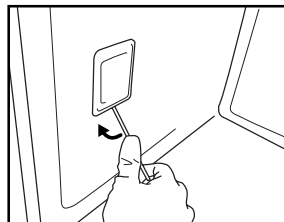


Fig. 7

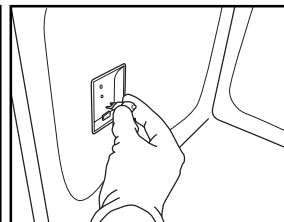


Fig. 8

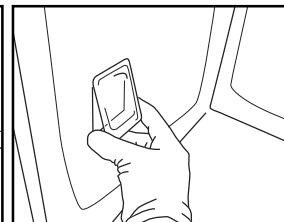


Fig. 9

MERK:

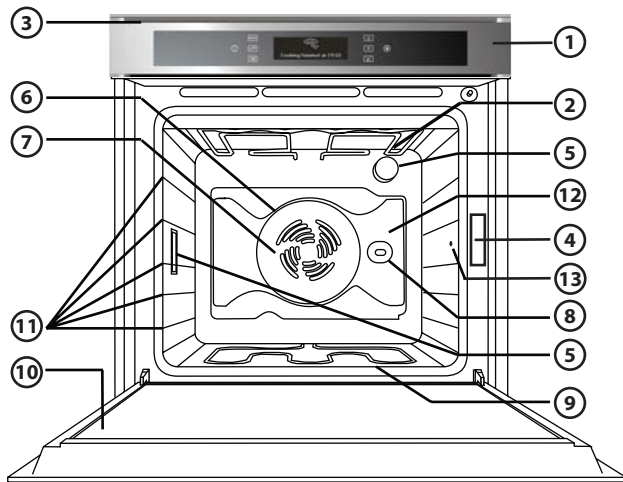
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

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
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling steketermometer

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.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen vil varmeelementene koble seg ut.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

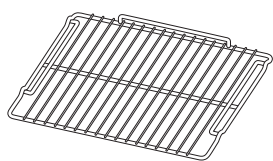


Fig. A

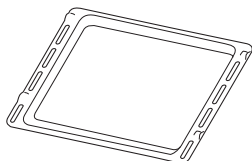


Fig. B

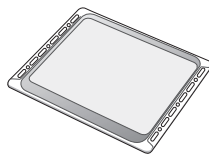


Fig. C

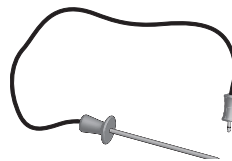


Fig. D

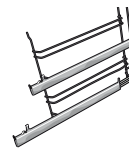


Fig. E

- A. RIST (ant. 1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE (ant. 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.
- C. BAKEBRETT (ant. 2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- D. STEKETERMOMETER:** Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.
- E. GLIDESKINNER:** for å gjøre det lettere å sette inn og ta ut tilbehøret.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet separat tilbehør.

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.

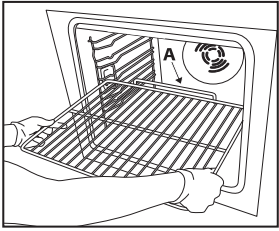


Fig. 1

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

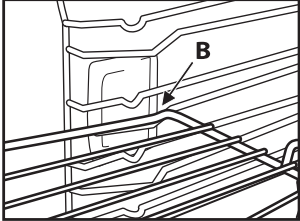


Fig. 2

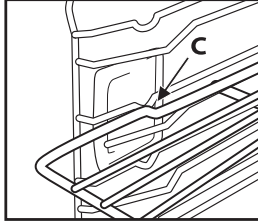


Fig. 3

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. Fremspringen på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



BERØRINGSTASTER: de benyttes ved å trykke på tilhørende symbol (man trenger ikke å trykke hardt).

⏻ På/Av

MENU for å komme inn i menyen eller tilbake til første skjermbilde

☆ for å få tilgang til de 10 mest brukte funksjonene

⏪ for å komme tilbake til foregående skjermbilde

⬆️/⬆️ for å utforske funksjoner/tilleggsfunksjoner og regulere de forhåndsinnstilte verdiene

✓ for å velge og bekrefte innstillingene

▶️ for å starte tilberedningen

LISTE OVER FUNKSJONER

Etter at man har satt igang ovnen, trykker man på tasten ⏻. Displayet vil vise følgende.



A. Symbolet for funksjonen vil fremheves

B. Den fremhevede funksjonen kan velges ved å trykke på ✓

C. Beskrivelse av den fremhevede funksjonen

D. Ytterligere funksjoner som er tilgjengelige og kan velges

DETALJER OM FUNKSJONENE

Etter at man har valgt ønsket funksjon, trykker man på tasten . Displayet vil vise ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen



For å bevege seg gjennom de forskjellige områdene, trykker man på tastene og : kursoren flytter seg til de verdiene som kan endres i den rekkefølgen som ble beskrevet over. Trykk på for å velge verdien, endre den ved hjelp av og bekreft med tasten .

FØRSTE GANGS BRUK - VELGE SPRÅK OG STILLE KLOKKEN

For å bruke ovnen korrekt, må man første gang den tas i bruk velge ønsket språk og stille inn riktig tid. Gå frem på følgende måte:

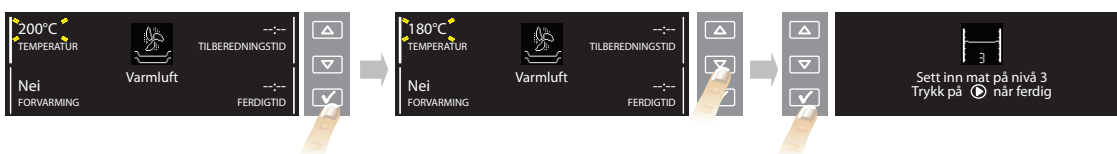
1. Trykk på : displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Trykk på tastene og for å løpe gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet vise et blinkende 12:00.
4. Still klokken ved å trykke på tastene og . For at tallene skal løpe fortere, holder du tasten inne.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på . displayet viser listen over funksjoner.

VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Hvis ovnen er slått av, trykker du på tasten . På displayet vises stekefunksjonene.
2. Utforsk de forskjellige mulighetene ved å trykke på tastene : funksjonen som kan velges fremheves i hvitt midt på displayet.
MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 32 og i side 33.
3. Velg funksjonen ved å trykke på tasten : Stekeinnstillingene vil vises på displayet. Hvis de forhåndsvalgte verdiene er de man ønsker, trykker man på startknappen . Ellers går man frem som forklart under for å endre dem.

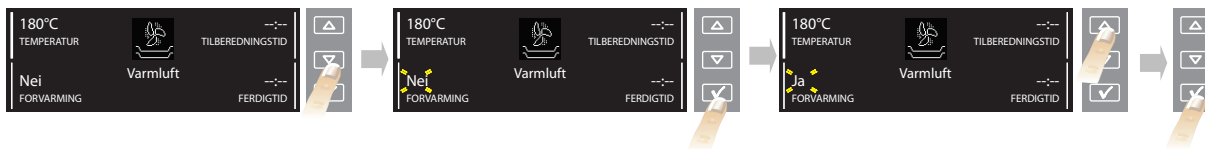
INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL



For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

1. Forsikre deg om at kursoren er plassert på temperaturverdien (område 3); trykk på tasten for å velge parameteret som skal endres: Verdiene for temperaturen vil blinke.
2. Endre med tastene til du finner ønsket verdi.
3. Trykk på tasten for å bekrefte og deretter på . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
4. Trykk på for å starte tilberedningen.
Den innstilte temperaturen kan endres også under steking ved å gå frem på samme måte.
5. Når tilberedningen er avsluttet, vil den vises en melding om endt tilberedning. Det er nå mulig å slå av ovnen ved å trykke på tasten , eller fortsette steking ytterligere ved å trykke på . Når ovnen slås av, vil displayet vise en avkjølingsøyde som indikerer temperaturen i ovnen.

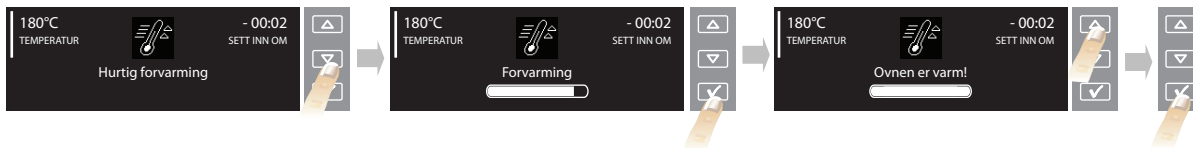
FORVARMING AV OVNSROMMET



Dersom man ønsker å forvarme ovnen før maten settes inn, må man endre forvalget av ovnen på følgende måte:

1. Plasser kursoren med tastene og på forvarming.
2. Trykk på tasten for å velge parameter: ordet Nei vil blinke.
3. Endre parameteret ved å trykke på tasten eller : displayet vil vise Ja.
4. Bekreft valget ved å trykke på tasten .

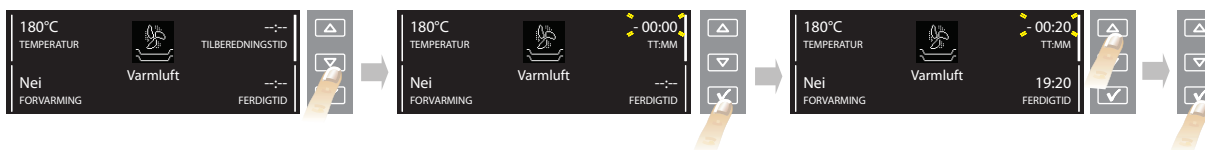
HURTIG FORVARMING



Dersom man ønsker hurtig forvarming av ovnen, må man gå frem på følgende måte:

1. Velg funksjonen hurtig forvarming med tastene .
2. Bekreft med tasten : innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen er den du ønsker, trykker du på tasten . For å endre den går du frem som forklart tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å velge en annen stekefunksjon, trykker du på og velger funksjonen.

INNSTILLING AV STEKETID

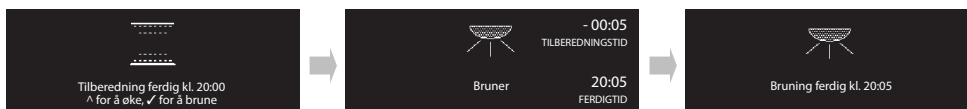


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

1. Innstill funksjonen ved å plassere kursoren på TILBEREDNINGSTID ved hjelp av tastene .
2. Trykk på tasten for å velge parameter. "00:00" blinker på displayet.
3. Endre verdien med tastene og til ønsket steketid vises.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .

BRUNING

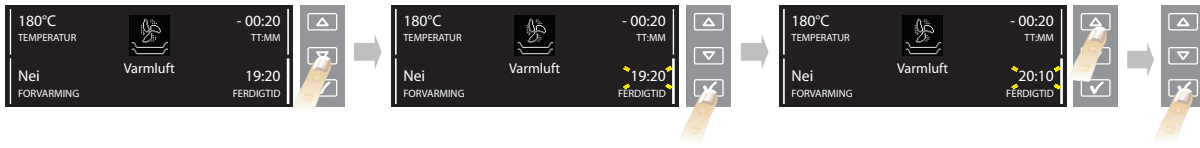
Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en ekstra bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.



Når steketiden er over, vil displayet vise "∧ for forleng. ✓ for brunng". Når man trykker på tasten , vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres en gang.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

Det er mulig å innstille tidspunktet for endt tilberedning og velge forsinket start av ovnen på opptil 23 timer og 59 minutter fra innstillingstidspunktet. Dette er kun mulig etter å ha innstilt steketiden. **Denne innstillingen kan velges kun dersom den valgte funksjonen ikke inneholder forvarming av ovnen.**



Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 19:20). For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning med tastene .
2. Trykk på tasten for å velge parameter: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved hjelp av tastene og til du når ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .
5. Trykk på tasten . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
6. Trykk på tasten for å aktivere funksjonen. Ovnen vil starte steking etter et visst tidsrom, beregnet slik at steking avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis man for eksempel skal steke mat som trenger 20 minutter tilberedning og man innstiller tidspunktet 20:10, vil ovnen starte steking klokken 19:50).

MERK: under ventetiden er det likevel mulig å starte stekecyklusen ved å trykke på tasten .

Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, steketid) ved hjelp av tastene og tasten , slik som beskrevet tidligere.

INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNEN



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50°C, vil displayet vise temperaturen i ovnen på det tidspunktet og søylen som viser at avkjøling pågår. Når restvarmen kommer ned i 50°C, vil displayet vise riktig tid.

STOPPEKLOKKE



Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

1. Trykk på tasten mens ovnen er slått av: På displayet vises "00:00:00".
2. Trykk på tastene og for å velge ønsket tid.
3. Trykk på tasten for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydsignal. Det er nå mulig enten å forlenge tiden, ved å gå frem som beskrevet over, eller å koble ut stoppeklokken ved å trykke på tasten (på displayet vises riktig tid).

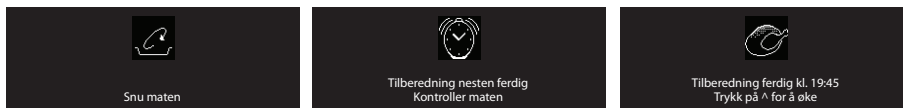
OPPSKRIFTER

Takket være 6th sense-teknologien, er det mulig å benytte 30 oppskrifter forhåndsinnstilt med korrekt funksjon og ideell steketemperatur.

Man må kun holde seg til menyen når det gjelder ingredienser og fremgangsmåte. Forøvrig gjør man på følgende måte:



1. Velg **OPPSKRIFTER** med tastene og bekreft med .
2. Velg retten du vil lage blant de som foreslås.
3. Bekreft matretten med tasten .
4. Velg ønsket oppskrift med tastene .
5. Bekreft ved å trykke på tasten : displayet vil vise veiledende steketid.
6. Sett inn maten og trykk på tasten . Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på.
7. Trykk på tasten for å starte tilberedningen. For å utsette tilberedningen, se over.



MERK: noen matretter må røres i eller snus når halve tilberedningstiden er gått: ovnen avgir et pipesignal og displayet viser hvilken operasjon man har bedt om.

Steketiden som ble vist til å begynne med er kun veiledende: den kan forlenges automatisk under tilberedningen.

Litt før steketiden er omme, vil ovnen be om at man kontrollerer at matretten er stekt så mye som du ønsker. Hvis den ikke er det, er det mulig å forlenge steketiden manuelt ved hjelp av tastene .

STEKETERMOMETER

Det medfølgende steketermometeret gjør at man under tilberedningen kan måle nøyaktig temperatur inni maten, mellom 0° og 100°C, for å oppnå korrekt steking.

Man kan programmere ønsket temperatur inni maten, avhengig av hvilken rett man skal tilberede.

Det er svært viktig at termometertuppen plasseres korrekt, slik at man oppnår ønsket stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett (fig. 1). På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom (fig. 2).

Ved tilberedning av kjøtt med meget ujevn tykkelse, må man kontrollere stekeresultatet før retten tas ut av ovnen. Koble den bakre del av termometeret til koblingshullet på høyre vegg i ovnsrommet.

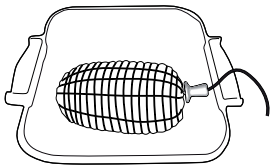


Fig. 1

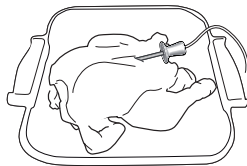



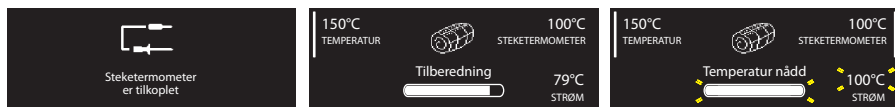
Fig. 2

Oppskrifter med steketermometer

1. Velg "Oppskrifter med steketermometer" med tastene og bekreft med tasten (OK).
 2. Velg matrett blant de som foreslås, og bekreft med tasten .
 3. Koble til steketermometeret, sett inn maten og trykk på tasten for å starte tilberedningen.
- Merk: hvis ikke termometeret er blitt tilkoblet, vil displayet vise en melding hvor du blir bedt om å sette det inn. I motsatt fall, trykker du på tasten . Ovnens vil sette igang en tradisjonell tilberedningssyklus på ubestemt tid.



Dersom termometeret er blitt riktig tilkoblet, vil displayet vise en bekreftende melding i tre sekunder. Deretter vises alle tilberedningsparametrene, samt temperaturen inni kjøttet, slik den er blitt målt av termometeret. Når den fastsatte verdien inni matvaren er nådd, vil displayet vise en melding om dette som blinker i 3 sekunder. Når tiden er ute, blir du spurt om du ønsker å forlenge tilberedningstiden ved å trykke på tasten . Hvis man trykker på tasten, vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis og på ubestemt tid. Hvis man ikke trykker på noen tast, vil ovnen vente i 10 minutter. Deretter kobler den seg ut og det vil ikke være mulig å forlenge tilberedningen.







Det er mulig å benytte føleren også med funksjonene OVER/UNDERVARME, KONVEKSJONSSTEKING, VARMLUFT, TURBOGRILL og MAXI TILBEREDNING. Dersom ikke termometeret er satt i, vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis. Ellers vil displayet vise en melding om at tilkoblingen har funnet sted. Meldingen vil vises i 3 sekunder. Deretter vil ovnen oppføre seg som om man hadde valgt funksjonen "annet", som ble nevnt over.










HURTIGVALG



1. Trykk på tasten : displayet vil vise de 10 mest brukte funksjonene.
2. Løp gjennom listen ved hjelp av tastene  .
3. Trykk på  for å velge ønsket funksjon.
4. For å endre innstillingene for den valgte funksjonen, gå frem som forklart tidligere.





INNSTILLINGER

1. For å endre noen parametre på displayet, velger du INNSTILLINGER fra hovedmenyen med tastene  .
2. Bekreft med tasten : displayet vil vise de parametrene som er mulig å endre (språk, volum på lydssignal, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
3. Velg innstillingen som skal endres ved hjelp av tastene  .
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Følg indikasjonene på displayet for å endre parameteret.
6. Trykk på tasten ; melding om at operasjonen er bekreftet vil vises på displayet.

MERK: når ovnen er slått av og funksjonen ECOMODE (energisparing) er aktivert (ON), vil displayet slukke etter noen sekunder. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (OFF), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen sekunder.












TASTSPERRE (KEY-LOCK)

Med denne funksjonen kan man blokkere bruken av alle tastene på kontrollpanelet.







Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder. Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene og displayet vil vise en melding og et symbol . Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastsperreren er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved hjelp av tasten .

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE




















HOVEDMENY

	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
	OPPSKRIFTER	For å velge 30 forskjellige forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftssamling). Ovnens vil automatisk innstille optimal temperatur, funksjon og steketid. Det er viktig at man nøyaktig følger rådene om tilberedning, tilbehør og rillnummer som er oppgitt i oppskriften.
	OPPSKR/STEKETERMO	For å velge 7 optimale tilberedningsmåter for forskjellige kjøttkategorier. Ovnens vil automatisk innstille temperaturen i det ferdigstekte kjøttet for den valgte kjøttkategorien og den ideelle steketemperaturen i ovnen. Disse verdiene er oppgitt under i steketabellen, men det er også mulig å endre begge manuelt innen et bestemt tidsrom. Se instruks for isetting og bruk av steketermometeret i kapittelet som omhandler dette. Plasser kjøttet på 3. rille. Benytt et bakebrett som plasseres på grillen eller den medfølgende langpannen. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Det er mulig å åpne døren til ovnen under tilberedningen, for å kontrollere kjøttet eller tilsette kraft. Pass imidlertid på at du ikke rører steketermometeret.
	TRADISJONELL	Se TRADISJONELLE FUNKSJONER.
	SPECIALITETER	Se SPESIALFUNKSJONER.
TRADISJONELLE FUNKSJONER		
	HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
	GRILL	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./ 4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal 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. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.
	VARMLUFT	Tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av (forskjellige) matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
	KONVEKSJONSSTEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.


SPESIALFUNKSJONER

	TINER	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.
	HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°C.
	HEVER	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 50°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	OVER/UNDERVARME	For tilberedning av ferdigmat, oppbevart ved romtemperatur eller i kjøledisk (kjeks, kakefyll, muffins, pastaretter og brød). Funksjonen tilbereder alle matretter raskt og forsiktig. Den kan også benyttes til gjenoppvarming av tilberedt mat. Følg anvisningene på emballasjen. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	FROSSEN MAT	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Pommes frites
		Brød
	Kundetilpass.	Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250°C for å tilberede andre typer produkter.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		-	2 / 3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	3	160-200	35-90	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Bigné		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Marengs		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	25-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		-	3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-60	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		-	3	190-200	20-30	Langpanne eller bakebrett	
		-	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett	
		-	1-3-5	180-190	20-40	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett	
		-	3	190-200	45-55	Panne på rist	
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist	
Kylling / kanin / and 1 kg		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist	
Kalkun / gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist	
Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Panne på rist	
Ristebrød		-	5	Høy	3-5	Rist	
Fiskefileter / -koteletter		-	3-4	Middels	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)	
						Rille 3: langpanne med vann	
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgerer		-	4-5	Middels-høy	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)	
						Rille 4: langpanne med vann	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	1-2	Middels	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)	
							Rille 1: langpanne med vann
			1-2	Høy	60-80	Rille 2: grillspidd Rille 1: langpanne med vann	
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	Middels	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Lammelår / skanker		-	3	Middels	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Stek med poteter		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)	
Gratinerte grønnsaker		-	3	Høy	10-15	Panne på rist	
Lasagne & kjøtt		-	1-4	200	50-100	Rille 4: panne på rist	
						Rille 1: langpanne eller panne på rist	
Kjøtt og poteter		-	1-4	200	45-100	Rille 4: panne på rist	
						Rille 1: langpanne eller panne på rist	
Fisk og grønnsaker		-	1-4	180	30-50	Rille 4: panne på rist	
						Rille 1: langpanne eller panne på rist	


Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Langpanne/bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist

OPPSKRIFTER MED STEKETERMOMETER

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur målt av steketermometer (°C)
Roastbiff, blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbiff, middels	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbiff, godt stekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Kalkunstek	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Stekt kylling	Auto	-	3	205	50-70	83
Svinestek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvestek	Auto	-	3	170	60-90	68
Kjøtt, med valgt stekegrad	Auto	-	3	200	-	45-90

Tabell over utprøvde oppskrifter (iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07)

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		-	3	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	20-30	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkaker (Small cakes)		-	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	30-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
		-	1-3-5	160	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
To eplekaker (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	1-4	175	75-95	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Ristet brød (Toast)		-	5	Høy	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers (burgers)		-	5	Høy	20-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: langpanne med vann
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Eplekake, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	55-65	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Rille 3: rist Rille 2: langpanne med vann (fyll på ved behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat kake (Flat cake)		-	3	170	40-50	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	170	45-55	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne

Steketabellen viser de ideelle funksjonene og temperatuene for å oppnå de beste resultatene for alle oppskriftstypene. Dersom man ønsker å utføre en steking med vifte på et enkelt nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for VARMLUFT  på flere nivåer.

Ved grilling anbefales det å la de første 3-4 cm på risten være fri, slik at den blir lettere å trekke ut.

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 tannpirkeren 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 fruktaker) 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 sprut fra kjøttet, 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.

Hevefunksjon

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25°C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.