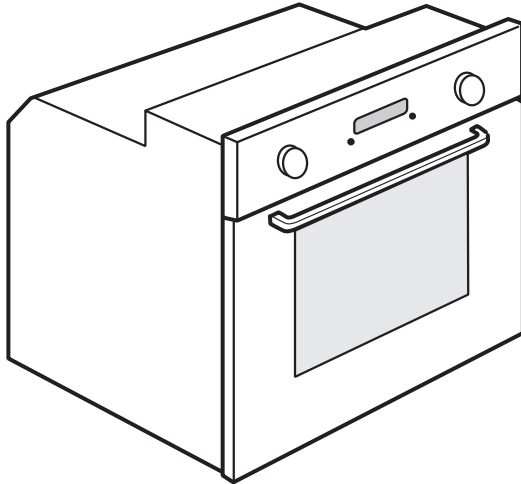


(Fest garantietiketten her)

SERVICE



0000 000 00000




NO Bruks- og vedlikeholdsmanual

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve husholdningsapparatet 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 sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:

 **FARE**

Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige skader dersom den ikke unngås.

 **ADVARSEL**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan redusere risikoen for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Ta vare på bruksanvisningen tilgjengelige for fremtidig bruk.
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer.
- 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.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- For at installasjonen skal oppfylle kravene i gjeldende sikkerhetsforskrifter, må en allpolet bryter med en minste kontaktavstand på 3 mm benyttes.

- Bruk ikke skjøteledninger eller mellomsockel.
- Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll eller timer.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare 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 skader på personer, dyr eller eiendom hvis disse rådene og forholdsreglene ikke overholdes.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk.
- Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene.
- Svært små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- 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 før alle komponentene er helt avkjølt.

- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når apparatets dør 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 apparatet.
- Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.
- 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.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Bruk aldri damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).

- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Husholdningsapparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

MONTERING

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den 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. Barn må ikke utføre installasjonen. Hold barn på sikker avstand ved installasjon av apparatet. Hold emballasjematerial (plastposer, deler i polystyren osv.) utenfor barnas rekkevidde, under og etter installasjonen av apparatet.

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).

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmaterialene.

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.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON



Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Tips for energisparing

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.

ECO DESIGN ERKLÆRING

- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-1.

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.

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **VIKTIG:** Under selvrensingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet «Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon»).

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du 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 fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert **kundeservice** (for å garantere at originale reservedeler blir brukt og reparasjonen blir utført på riktig måte).

RENGJØRING



ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Ovnen må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Koble 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 du umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. 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 nøye.
- 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 lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. 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 husholdningsapparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

- **Bruk beskyttelseshansker.**
- **Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.**
- **Koble husholdningsapparatet 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.

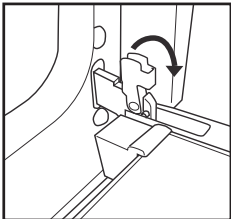


Fig. 1

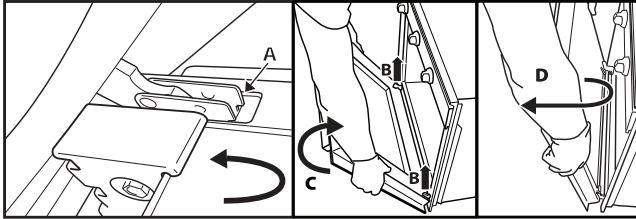


Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

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

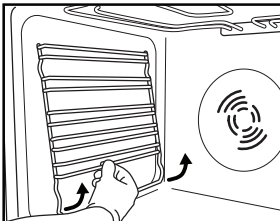


Fig. 3

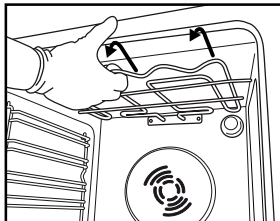


Fig. 4

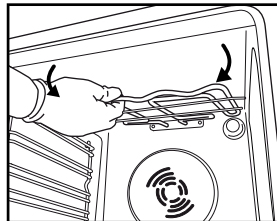


Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut den bakre pæren (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6), skift ut pæren (se anmerkningen for type pære) og skru deretter lampedekslet på igjen. (Fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

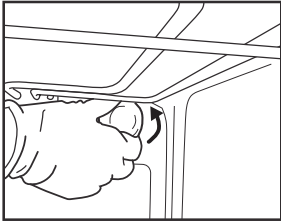


Fig. 6

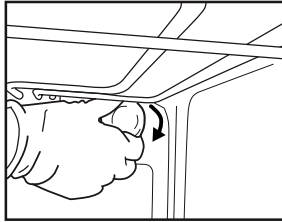


Fig. 7

MERK:

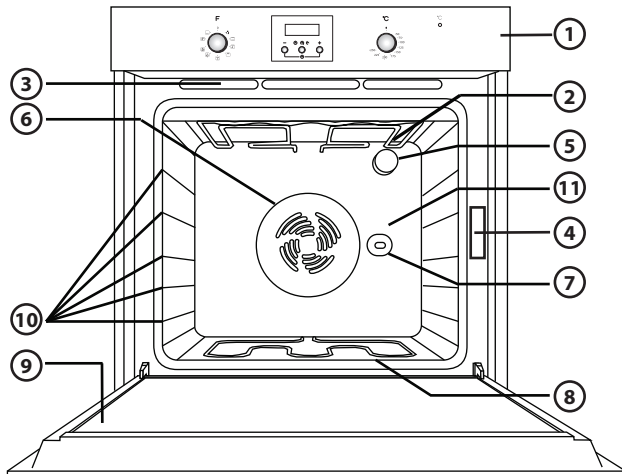
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300 °C (avhengig av modell).
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

VIKTIG:

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

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølensystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lett
6. Stekeventilasjonsystem (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

MERK:

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(for tilbehør som følger med ovnen, referer til teknisk blad)

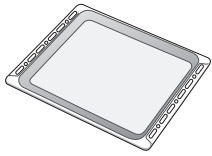


Fig. 1

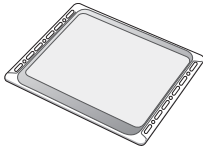


Fig. 2

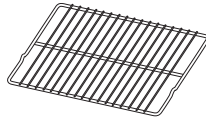


Fig. 3

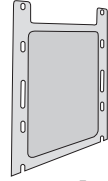


Fig. 4

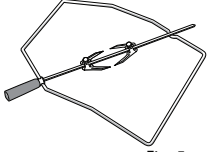


Fig. 5

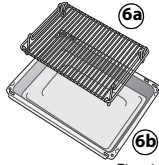


Fig. 6

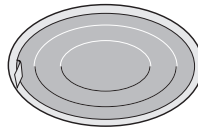


Fig. 7

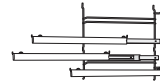


Fig. 8

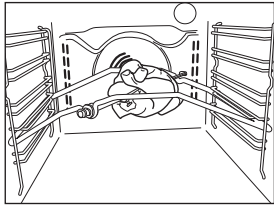


Fig. 9

Langpanne (Fig. 1)

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

Stekebrett (Fig. 2)

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

Rist (Fig. 3)

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

Selvrensende sidepaneler (Fig. 4)

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

Grillspidd (Fig. 5)

Bruk grillspiddet som angitt i Fig. 9. Les også avsnittet «Råd og forslag ved bruk» for flere tips.

Grillpannesett (Fig. 6)

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

Fettfilter (Fig. 7)

Bruk **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakveggen i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

Skyvbare hyller (Fig. 8)

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

Mengden tilbehør kan variere i henhold til hvilken modell som kjøpes.

TILBEHØR SOM IKKE MEDFØLGER Annet tilbehør kan kjøpes fra serviceavdelingen.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN.

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. De andre tilbehørene, som langpannen og bakebrettet innføres på samme måte som risten (Fig. 2)

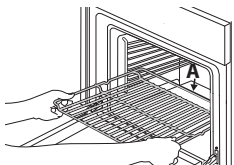


Fig.1

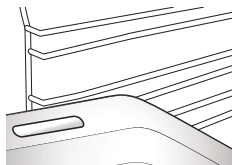
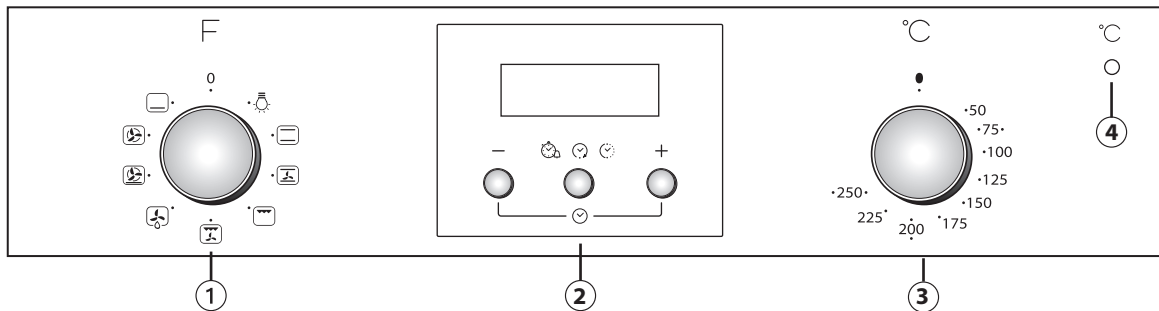


Fig.2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



Bryterne på ovnen kan trykkes inn. Trykk sentralt på bryteren og de vil sprette opp - avhengig av modell. Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

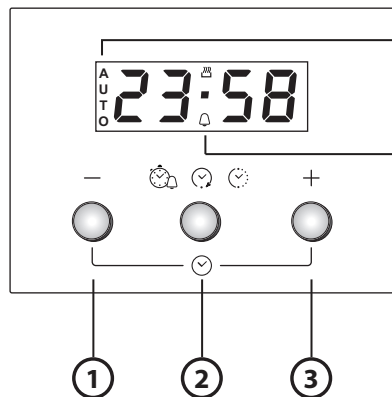
1. Bryter for valg av funksjoner
2. Elektronisk programmerer
3. Termostatbryter
4. Rødt termostatlys.

BRUK AV OVNE

- Drei funksjonsbryteren til ønsket tilberedningsfunksjon. Lyset i ovnen vil tennes.
- Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur.

Etter tilberedning dreies bryterne til "0".

BRUKE DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN



1. Tast -: for å senke verdien som vises på displayet
2. Tast : for å velge de ulike innstillingene:
 - a. Timer
 - b. Tilberedningstid
 - c. Innstilling av tilberedningstid og sluttid
3. Tast + : for å øke verdien som vises på displayet

- A. Symbolet indikerer at timer-funksjonen er i drift
- B. **AUTO**-symbolet bekrefter at innstillingen er gjort

Klargjøring for første gangs bruk

Stille inn klokkeslettet og tonen på lydsignalet.

Når ovnen kobles til strømnettet, blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. For å stille inn klokkeslettet, trykker du inn knapp - og + samtidig; midtprikken blinker. Still inn klokkeslettet med knappene + og -. Når ønsket verdi er stilt inn, trykker du på midtknappen. Displayet viser "ton 1". For å velge ønsket tone, trykker du på knappene -. Når ønsket tone er stilt inn, trykker du på midtknappen. Gjør som beskrevet ovenfor når du vil endre klokkeslettet.



Innstilling av varseluret

For å stille inn varseluret, trykker du lenge på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Still inn timeren med knappene + (maksimal programmerbar verdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtellingen begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet, klokkesymbolet fortsetter å lyse og bekrefter at varseluret er stilt inn. For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen igjen.











Innstilling av tilberedningstid

Etter at du har valgt tilberedningsmetode og -temperatur ved hjelp av bryterne, trykker du på midtknappen: displayet viser 0.00 og bjellesymbolet blinker. Trykk på midtknappen igjen: på display *dur* og 0.00 vises etter hverandre og **AUTO** blinker. Still inn tilberedningstiden med knappene + og - (maksimal programmerbar verdi er 10 timer). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se gjenværende tilberedningstid og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen i 2 sekunder og deretter trykker du på den en gang til. Når den innstilte tiden er ovre, slår symbolet seg av, det høres en alarm og **AUTO** blinker på displayet. Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen. Sett funksjons- og temperaturbryteren tilbake til null, og trykk på midtknappen i to sekunder for å avslutte tilberedningen.

















Utsette tidspunktet for endt tilberedning


Trykk på midtknappen etter at du har valgt tilberedningstid: displayet viser **End**, tilberedningstidens slutt og **AUTO** blinker etter hverandre. Trykk på knappen + for å se ønsket tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan utsettes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, symbolet  slår seg av og **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se tidspunktet for endt tilberedning og om nødvendig endre det, trykker du på midtknappen og deretter trykker på den to ganger til. Etter nedtellingen tennes symbolet  og ovnen fortsetter med valgt tilberedningsmåte.


TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	AV	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå lyset i ovnen på/av.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slår seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	OVER/UNDERVARME	For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen før steking.
	GRILL	For å grille koteletter, kebab og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser 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 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. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	NEDERSTE + VIFTE	For tilberedning av f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling på én rille.
	VARMLUFT	Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.
	NEDERSTE	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1./2. rille. Funksjonen kan også benyttes ved langsom tilberedning, som grønnsakstuing og kjøttstuing; bruk det 2. tilberedningsnivået i dette tilfellet. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°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 / stekebrett 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/stekebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 1: panne på rist Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 1: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, 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

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / 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 maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
						Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff rød 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 stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Grønnsaksgrateng		-	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
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

MERK: symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

MERK: tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett 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 høyere verdier. 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 stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke funksjonen «OVER/UNDERVARME» (hvis den finnes) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Dessert

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme 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 tannpikeren 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.
- For kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) bruk funksjonen "OVER/UNDERVARME" (dersom denne finnes). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjøksmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form 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 du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
 - For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må du 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 sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Denne 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 unngå 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 at du brenner deg.

Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

Det anbefales å dekke 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.



400010877613



Whirlpool® er et registrert varemerke for Whirlpool i USA