

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig sikkerhetsinformasjon	4
Installasjon	8
Beskytte miljøet	9
Eco Design Erklæring	9
Feilsøkingliste	9
Serviceavdeling	10
Rengjøring	10
Vedlikehold	11
Bruksanvisning for ovnen	12
Beskrivelse av funksjonene	17
Steketabell	18
Råd og forslag ved bruk	19

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 sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:

FARE

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

ADVARSEL

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

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

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- 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.
- Når husholdningsapparatet er på plass inne i

kjøkkeninnredningen må strømledningen være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømnettet.

- For at installasjonen skal oppfylle kravene i sikkerhetsforskriftene, må det benyttes en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk adaptere hvis kjøleskapet er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- 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 ved ukorrekt bruk eller gal innstilling av bryterne.
- 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 på 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 apparatet. 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 sprekke 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.
- Bruk aldri damprengjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Alt søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringssyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføeringsstedet (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 et medfølgende kokekar).

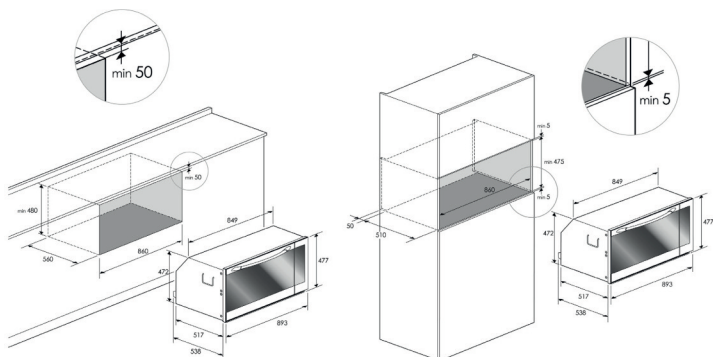
AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT

- Husholdningsapparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Husholdningsapparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må husholdningsapparatet gjøres ubrukelig ved at nettleidingen klippes av.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

Installasjon

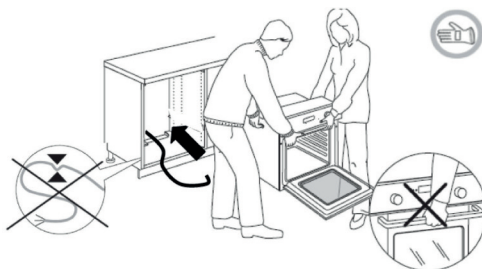
Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt.

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 kjøkkenseksjon

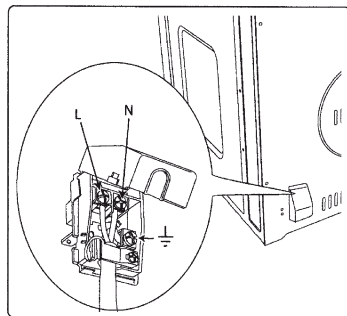
- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90 °C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge 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 (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må skiftes ut av en autorisert elektriker. Kontakt en autorisert serviceavdeling.



GENERELLE ANBEFALINGER

Før bruk:


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

Under bruk:

- Ikke plasser tunge gjenstander på døren fordi det kan skade den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Ikke legg aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
- Ikke hell vann inn i ovnen mens den er varm; det kan skade emaljebelegget.
- 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.

Beskytte miljøet


Avhending av emballasje

- Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbol .
- Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.



Kassere apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU, kassere elektrisk og elektronisk utstyr (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 medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr.

Energisparingstips

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i steketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.

Eco Design Erklæring

Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktivene nr. 65/2014 og nr. 66/2014 om miljøvennlig design, i samsvar med den europeiske standarden EN 60350-1.

Feilsøkingliste

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.

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 ".

Serviceavdeling

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkningsliste".
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



Hvis det er behov for å reparere apparatet, kontakt et **autorisert serviceverksted** (for å sikre at det brukes originaldeler og at reparasjonen utføres riktig).

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.
- Frakoble apparatet fra strømmettet.

Ovnen utvendig

VIKTIG: ikke bruk 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 tørr mikrofiberklut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

VIKTIG: ikke bruk 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).
- Ikke bruk etsende eller slipende rengjøringsmidler.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).

MERK!: under lange tilberedningstider eller ved tilberedning 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:

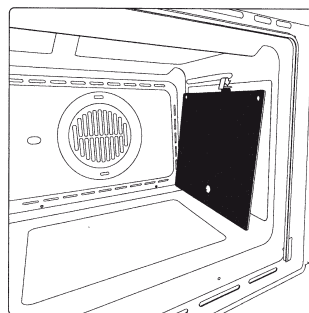
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SELVRENSENDE KATALYTISKE PANELER (noen modeller)

Disse spesialpanelene er ganske enkelt heftet på veggene før siderammene settes på. De er belagt med en spesiell, mikroporøs katalytisk emalje som oksiderer og gradvis fordamper sprut fra fett og olje ved steketemperaturer over 200 °C.

Hvis ovnen ikke er ren etter steking av fettholdig mat, skal du sette den tomme ovnen på maks temperatur i 60 minutter (maks).

Selvrensende paneler må aldri vaskes eller rengjøres med slipende midler, syreholdige eller alkaliske produkter.



Vedlikehold

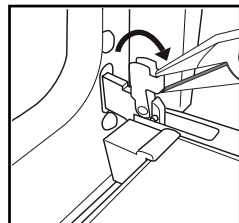
⚠ ADVARSEL

- Bruk ovnsvotter.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du utfører følgende.
- Frakoble apparatet fra strømmettet.

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

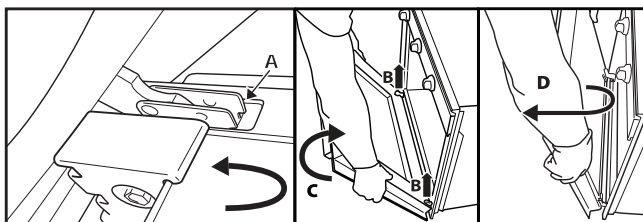
1. Åpne døren helt.
2. Senk opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Slik settes døren på plass igjen:

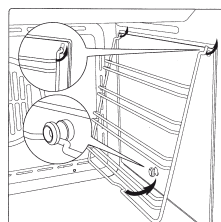
1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Løft de to stopperne.
4. Lukk døren.



(fig. 2)

FJERNE RISTENE PÅ SIDENE

Trykk ned og løft ristene opp som vist i fig. 3.

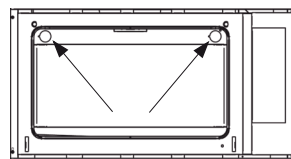


(fig. 3)

UTSKIFTING AV PÆREN

Bytte ut de to bakre lyspærene (fig. 4):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av lampedekselet (fig. 5), skift ut lyspæren (se merknad for lyspæretype) og skru lampedekselet på plass igjen.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

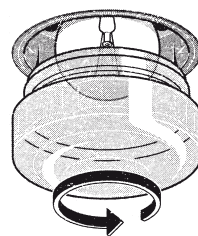


(fig. 4)

MERK:

Bruk kun glødepærer på 25W/230V type E14, T300°C.

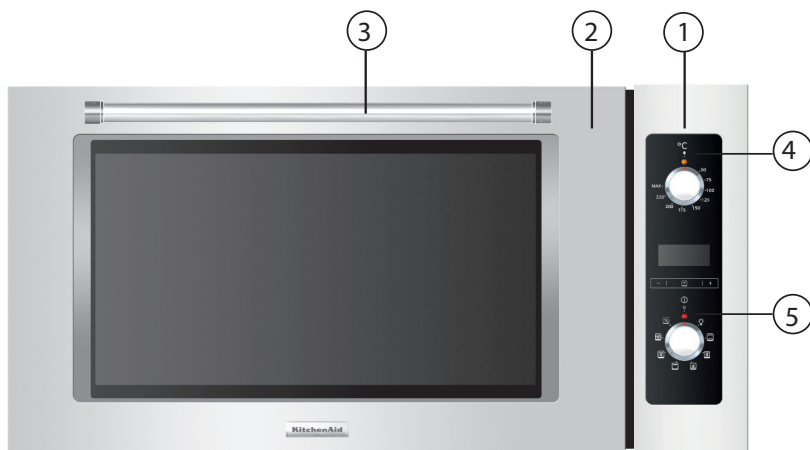
- Lyspæren som brukes i apparatet er spesielt beregnet på elektriske apparater og passer ikke til rombelysning (Kommisjonsforordning (EC) nr. 244/2009).
- Lyspærene kan fås fra serviceavdelingen.



(fig. 5)

Bruksanvisning for ovnen

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Ovnsdør
3. Ovnsåndtak
4. Indikatorlampe for termostat
5. Indikatorlampe for ovnsfunksjon

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 varmelementene koble seg ut.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

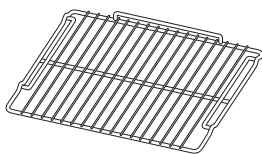


Fig. A

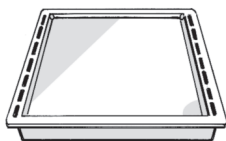


Fig. B



Fig. C

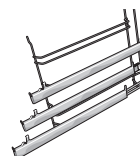


Fig. D

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE:** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos bør det helles litt vann i langpannen.
- C. GRILLSPYD:** Brukes til grilling av fjærkre og steker.
- D. GLIDESKINNER:** for å gjøre det lettere å sette inn og ta ut tilbehøret.
- Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell du har kjøpt.**

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Kan fås kjøpt fra serviceavdelingen.

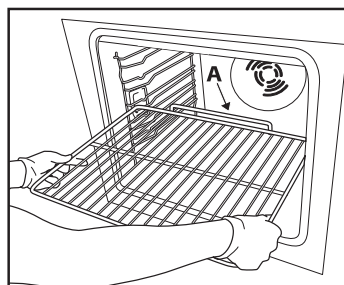
Bruksanvisning for ovnen

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNE

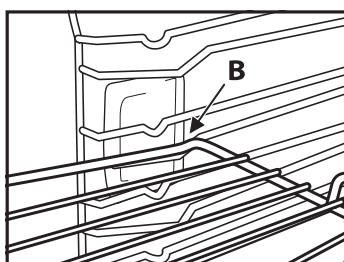
Risten og det andre tilbehøret er utstyrt med et blokkeringsystem som hindrer at det blir trukket ut ved en feiltakelse.

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

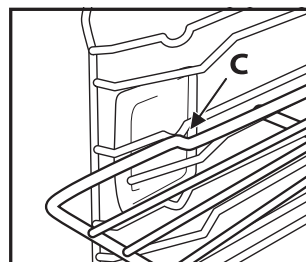
Det andre tilbehøret, som langpannen, settes inn på akkurat samme måte. Fremspringet på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.



(Fig. 1)

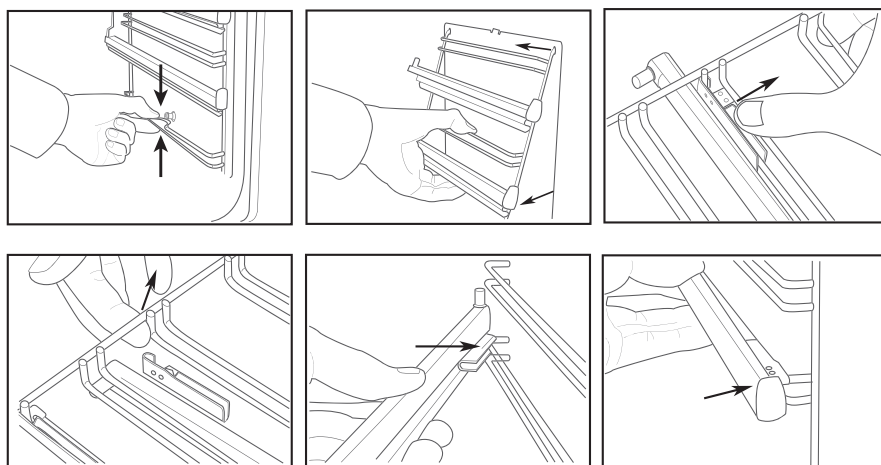


(Fig. 2)



(Fig. 3)

GLIDESKINNER



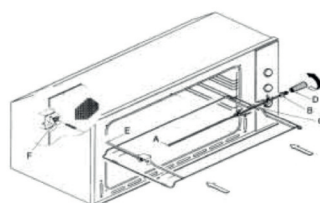
Bruke grillspydets

Plasser grillspydets ende **A** inn i drivenheten og sporet **B** inn i bendet **C**.

Vri plasthåndtaket **D** mot urviseren.

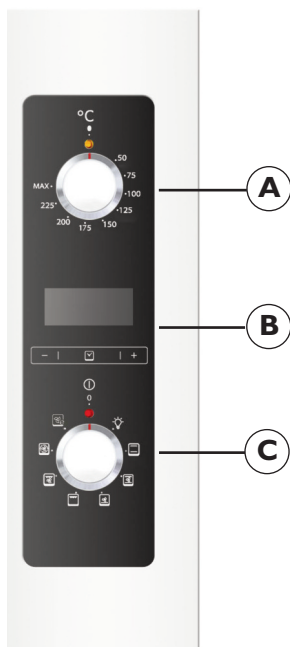
Skyv brettet inn i skinnene slik at spydet plasseres i hull **F**.

Grillspydplaten må alltid plasseres midt i ovnen (andre rille fra bunnen).



Bruksanvisning for ovnen

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



A. Termostattemperaturvelger.

Termostaten brukes for å angi ønsket steketemperatur. Termostaten kan justeres fra 50°C til 250°F°C.

B. Berøringsbetjening.

Brukes for å velge:

- Klokkeinnstilling
- Varselur
- Tilberedningstid
- Tidspunkt for endt tilberedning
- Programmering av automatisk funksjon
- Justering av lydsignal

C. Funksjonsbryter, med urviseren.

0 AV

- Ovnsbelysning
- Over-/undervarme
- Vifte
- Undervarme + vifte
- Grill
- Turbogrill
- Varmluft
- Eco Mode (Varmluft)

Merk: Optiming er mulig med alle viftefunksjoner: La termostattemperaturvelgeren stå på 0°C.

LISTE OVER FUNKSJONER

0 AV



Ovnsbelysning (lyser når ovnen brukes).



Øvre og nedre varmeelementer. Termostatinnstilling fra 50°C til MAKS.



Øvre og nedre varmeelementer med vifte. Termostatinnstilling fra 50°C til MAKS.



Nedre varmeelement med vifte. Termostatinnstilling fra 50°C til MAKS.



Øvre varmeelementer (liten, laveffekts grill). Termostatinnstilling fra 50°C til 200°C.



Dobbelt øvre varmeelement med vifte (grill med stort område).
Termostatinnstilling fra 50°C til 200°C.



Rundt varmeelement med vifte. Termostatinnstilling fra 50°C til MAKS.

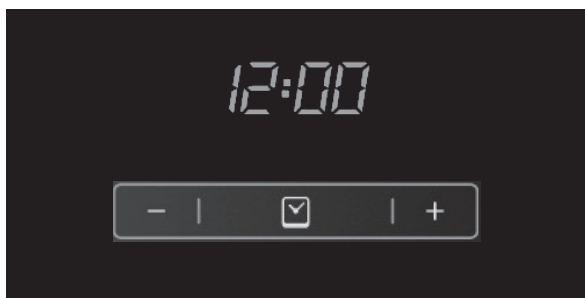


Hensikten med denne modusen er å spare energi. Ideell for frossen mat og ferdigmat, og måltider i små porsjoner. Tiden for forvarming er svært kort og steking har en tendens til å skje langsommere.

Anbefales ikke for store porsjoner og tilberedning av større måltid.

Bruksanvisning for ovnen


BERØRINGSBETJENT TIDSUR



Stille klokken



Figur 1

“Auto” og “0:00” begynner å blinke når enheten aktiveres for første gang. For å stille klokken, trykk på midtre knapp i ca. 3 sekunder. Når  vises, trykk på “+” eller “-” for å stille inn aktuell tid. Vent til du hører en pipelyd som bekrefter at klokken er stilt (**figur 1**).

For å stille inn tiden på nytt senere, trykk samtidig på “+” og “-” i 3 sekunder, og still deretter klokken som beskrevet over.

Varselur



Figur 2

Fordi denne minuttelleren ikke påvirker ovnens funksjon, fortsetter ovnen å fungere når nedtellingen er ferdig.

For å stille inn, trykk på midtre knapp i 3 sekunder, til  vises (**figur 2**). Trykk på “+” og “-” for å stille inn nødvendig tid.

For å stille inn minuttelleren på nytt senere, trykk på midtre knapp i 3 sekunder, og utfør innstillingene som beskrevet over.

Minuttelleren avgir en pipelyd når nedtellingen er ferdig. For å deaktivere den, trykk på en vilkårlig knapp.

Tilberedningstid



Figur 3

Dette er en halvautomatisk tilberedningsfunksjon. Den kan brukes til å stille inn tilberedningstider.

Trykk på midtre knapp i 3 sekunder. Trykk en gang til på midtre knapp, til “dur” vises (**figur 3**). Trykk på “+” og “-” for å stille inn nødvendig tilberedningstid.

Tidspunkt for endt tilberedning



Figur 4

Du kan også stille inn slutten på tilberedningstiden.

Trykk på midtre knapp i 3 sekunder. Trykk to ganger etter hverandre på midtre knapp og vent til “End” vises (**figur 4**). Trykk på “+” og “-” for å stille inn nødvendig avslutningstid for tilberedningen.

Ovnen arbeider i den innstilte modusen og ved innstilt temperatur til tilberedningstiden er utløpt.

Bruksanvisning for ovnen

Programmere automatisk tilberedning



Figur 5

Tilberedningsfunksjon med innstilte tider.

Trykk på midtre knapp i 3 sekunder. Trykk en gang til på midtre knapp, til "dur" vises. Trykk på "+" og "-" for å stille inn nødvendig tilberedningstid. Vent noen sekunder til innstillingen er lagret.

Trykk på midtre knapp i 3 sekunder. Trykk to ganger til på midtre knapp og vent til "End" vises (**figur 4**).

Trykk på "+" og "-" for å stille inn nødvendig avslutningstid for tilberedningen.

Feks.:

Aktuelt tidspunkt: 12.30

Tilberedningstid: 10 minutter

Tidspunkt for endt tilberedning: 14.00

Ovnen starter tilberedningen klokken 13.50 ved innstilt temperatur og i innstilt modus, og stopper klokken 14.00

Ovnen avgir en pipelyd når den avslutter tilberedningen. For å deaktivere den, trykk på en vilkårlig knapp.

Justering av lydsignal



For å justere lydstyrken på pipelyden, trykk samtidig på "+" og "-". Trykk deretter på midtre knapp og vent til "ton1" (høy lyd) blinker. Trykk på "-" for å velge "ton2" (middels lydstyrke) eller "ton3" (lav lydstyrke).

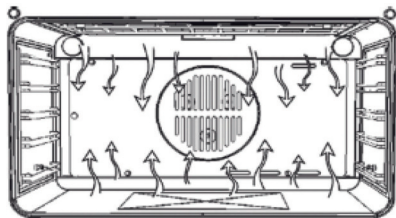
Trykk på midtre knapp for å bekrefte valgt lydstyrke.

Beskrivelse av funksjonene

TILBEREDNING MED OVER-/UNDERVARME

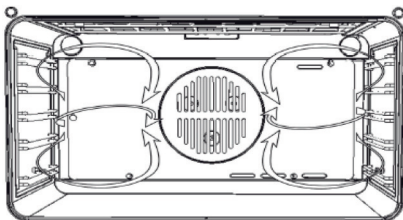
Tilberedning med over-/undervarme bruker varme ovenfra og nedenfra for å tilberede en enkel rett.

Plasser maten i ovnen når den har oppnådd steketemperaturen, dvs. når indikatorlampen har slukket. Hvis du vil øke over- eller undervarmen mot slutten av tilberedningen, stiller du inn ny temperatur. Det anbefales å åpne døren så lite som mulig under tilberedningen.



VARMLUFT

For denne typen tilberedning bidrar en vifte som er plassert bakerst, til at luften sirkulerer inne i ovnen og gir en jevnt fordelt varme. Tilberedelsen går dermed raskere enn ved bruk av over-/undervarme. Fremgangsmåten egner seg for ved bruk av mer enn én rille, spesielt når det er forskjellige mattyper (fisk, kjøtt osv.)



OPTINING

Ved valgt av én av viftedfunksjonene og stille termostaten til null, bidrar viften til at kald luft sirkulerer inne i ovnen. På denne måten kan frossen mat tines opp raskere.

GRILLING

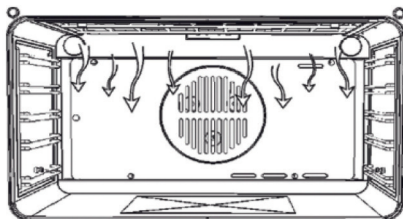
Bruk grillen for å grille eller brune matretter.

Noen ovner kan ha en elektrisk motor med grillspyd, som snurrer grillspydene rundt.

Plasser brettet med maten som skal tilberedes i 1. eller 2. rille fra toppen.

Forvarm ovnen i 5 minutter.

Vri termostaten til en temperatur på mellom 50 og 200°C.



KJØLEVIFTE

Viften er plassert i den øvre delen av ovnen og produserer en sirkel med kjølede luft på innsiden av ovnen og gjennom ovnsdøren.















Den slås på når temperaturen på ovnens utvendige skall når 60°C.

















Når ovnen slås på og termostaten er stilt inn på 200°C, starter viften etter ca. 10 min.

Den slås av når temperaturen på ovnens utvendige skall synker til under 60°C.

Når ovnen slås av og termostaten er stilt inn på 200°C, stopper viften etter ca. 30 min.

Steketabell

Oppskrift	Funksjon	Temperatur (°C)	Rille (nedenfra)	Tid (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Oppskrift	Funksjon	Temperatur (°C)	Rille (nedenfra)	Tid (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Råd og forslag ved bruk

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 bruke "VARMLUFT" -funksjonen kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker), på forskjellige riller. 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 viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker du i den med en tannpirker av tre, til midten av kaken. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis du bruker klebefrie kakeformer, skal du ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må du velge en lavere temperatur neste gang, og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Bruker funksjonen "MED VIFTE" for kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

- Du 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 du ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør du 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. Legg på mer hvis nødvendig.

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 frontveggen 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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

Q 05/19

400011372207

