

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN 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 sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

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



ADVARSEL

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

Alle sikkerhetsmeldingene gir spesifikke detaljer om potensiell risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksjonene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker i følge produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut deler av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innbygde apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble adapterkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpset skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdelene 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 ved ukorrekt bruk eller feil 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, med mindre de er under tilsyn eller har fått 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 være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren 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 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 kokereidskaper 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 tilsyn mens du tørker matvarer.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdusten 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 må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømmledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

INSTALLASJON

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 ovnen tas ut av polystyrolbunnen kun 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 strømnettet. 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 H05 RR-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 kartongbiter, plastfilm og 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 den kan skades.
- 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 resirkulerings symbolet (♻️). 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).
- 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 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 lakkerte former, da de absorberer varmen mer effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvaren har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARERKLÆRING (C E)

- Denne ovnen er beregnet på å komme i kontakt med mat og samsvarer med den europeiske bestemmelsen (C E) nr. 1935/2004 og er utformet, produsert og solgt i overensstemmelse med de sikkerhetsmessige kravene i "Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer), og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømnettet.
- 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 selvrengingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon").

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 "Feilsøkningsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Opggi 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** - Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Ovnens må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.

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

Ovnen innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskrapere. Slike produkter kan over tid føre til skader på emaljeoverflatene 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 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:

- Legg 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 bakpanelet og de katalytiske sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubber eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem de selvrensende egenskapene.

- 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

- Bruk vernehansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du utfører følgende operasjoner.
- Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeid.

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 blokkes (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.

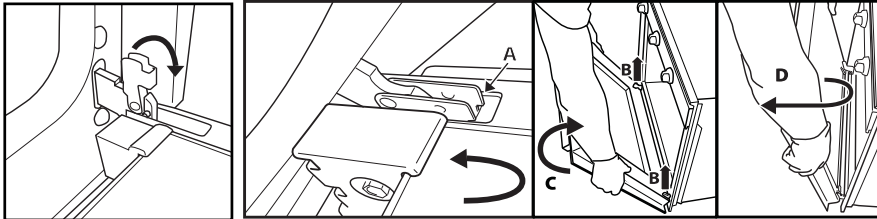


Fig. 1

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.

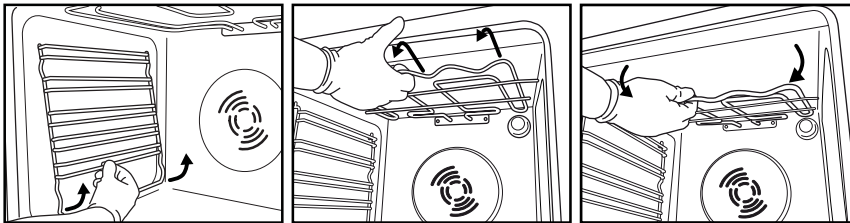


Fig. 3

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 (Fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

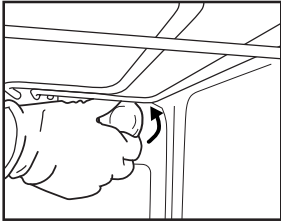


Fig. 6

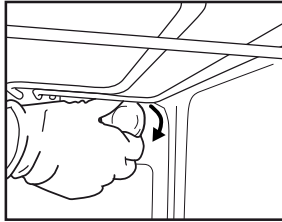


Fig. 7

MERK:

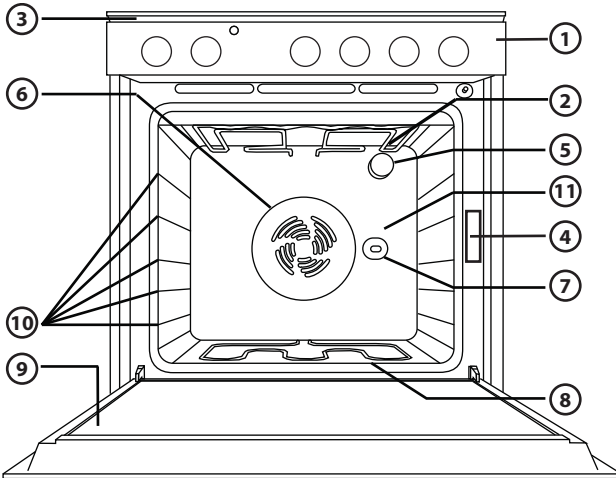
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300 °C (avhengig av modell).
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **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. Kjølssystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Viftesystem for baking (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, se teknisk blad)

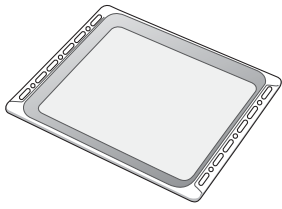


Fig. 1

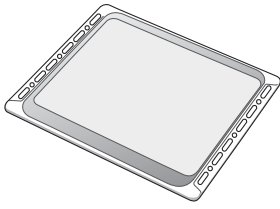


Fig. 2

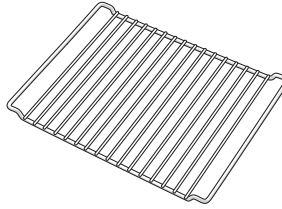


Fig. 3

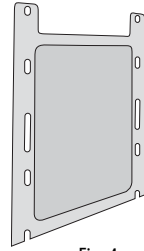


Fig. 4

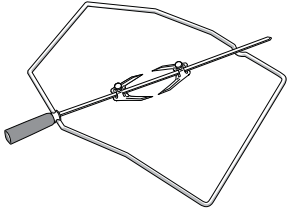


Fig. 5

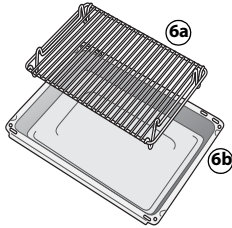


Fig. 6

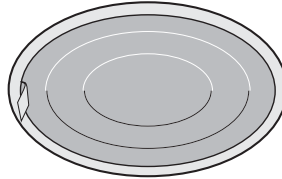


Fig. 7

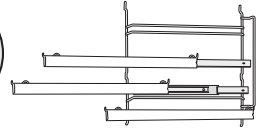


Fig. 8

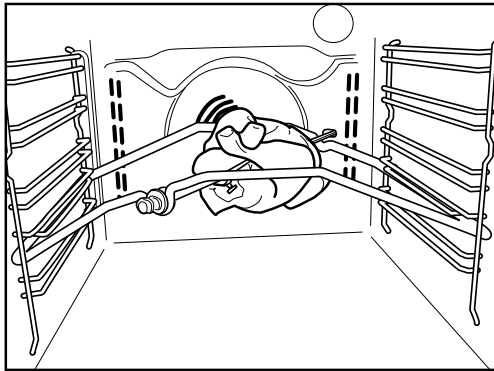


Fig. 9

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 på 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.

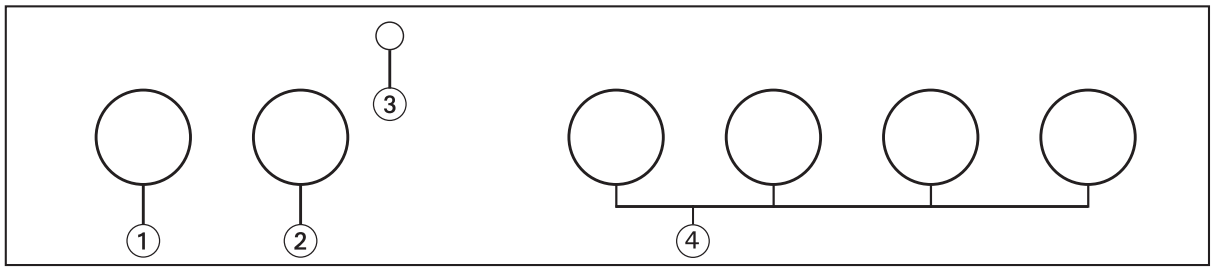
Fettfilter (Fig. 7)

Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakpanelet 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.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



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

SLÅ PÅ OVNEN

Drei funksjonsbryteren til ønsket stekefunksjon. Lyset i ovnen vil tennes.

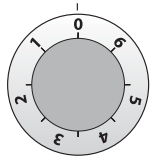
Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Den røde termostatlampe tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur. Vri bryterne til "0" når maten er ferdig.

BRUKE PLATETOPPEN

Betjeningspanelet på ovnen har 4 justerbare brytere (fra 0 til 6) som styrer platetoppens funksjoner.

Slik slår du på platene:

- Drei bryteren for valgt kokeplate med urviseren til ønsket posisjon (følg veiledningen som fulgte med platetoppen).






VIKTIG:










- Første gang du bruker platene, bør du sette panner av passende størrelser, halvfulle med vann, på alle platene, stille platene på 6, og la dem stå på i ca 3 minutter. Da fjernes eventuell lukt fra dem.
- Ikke la platene stå på når de er tomme.
- Bruk kokekar som er laget for elektriske plater, med tykk, flat bunn.
- Bruk kokekar med en diameter som er like stor som, eller litt større enn, platens diameter.

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJON		BESKRIVELSE
0	OFF	-
	LAMPE	Slå lyset i ovnen på.
	OVER/ UNDERVARME	Funksjon som egner seg til tilberedning av alle typer retter på én rille. Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur og sett maten i ovnen når innstilt temperatur er nådd. Vi anbefaler at du bruker andre eller tredje rille til tilberedningen. Denne funksjonen egner seg også til tilberedning av frosne, ferdig tilberedte matvarer: følg anvisningene på emballasjen.
	BAKVERK	For å bake kaker med flytende fyll (salte eller søte), på én rille. Denne funksjonen er også ideell til tilberedning på to riller. Bytt eventuelt om posisjonen til rettene under tilberedningen for å oppnå jevnere tilberedning.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Forvarm ovnen i 3 - 5 min. Under tilberedning må ovnsdøren være lukket. Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i en langpanne som plasseres på første rille, slik at du unngår matos og fettsprut. Snu maten under grillingen.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (roastbiff, stek). Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen som er plassert på første nivå, slik at du unngår matos og fettsprut. Snu kjøttet under tilberedningen.
	TINING	Funksjonen kan brukes for å tine matvarer ved omgivelsestemperatur hurtigere. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke tørker ut.
	NEDERSTE + VIFTE	For tilberedning på én rille f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling.
	KONVEKSJONSSTEKING	Tilberedning uten forvarming på et eller flere nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks: fisk, grønnsaker, dessert) uten at matvarene tar smak av hverandre.
	NEDERSTE	Funksjonen kan benyttes for å avslutte steking av fylte kaker eller for å gjøre supper fyldigere. Funksjonen brukes i de siste 10-15 minuttene av tilberedningen.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	35-55	Rist + kakeform
Kjeks / småkaker		Ja	3	170-180	15-40	Stekebrett
Bigné		Ja	3	180	30-40	Stekebrett
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		Ja	3	180-200	20-30	Stekebrett
Marengs		Ja	3	90	120-130	Stekebrett
Lam / kalv / okse / svin		Ja	2	190-200	90-110	Langpanne eller rist + stekeform
Kylling / kanin / and		Ja	2	190-200	65-85	Langpanne eller rist + stekeform
Kalkun / gås		Ja	2	190-200	140-180	Langpanne eller rist + stekeform
Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	50-60	Langpanne eller rist + stekeform
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		Ja	2	190-200	45-55	Rist + stekeform
Brød / Focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Langpanne eller stekebrett
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Langpanne eller stekebrett
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Rist
Gratinerte grønnsaker		Ja	3	200	15-20	Rist + stekeform
Grillede fiskefileter /-skiver		Ja	3	200	30-40	Rist + stekeform
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		Ja	4	200	30-50	Grill + langpanne med vann på 1. rille, snu etter halve tilberedningen
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	1	180-200	50-60	Langpanne eller rist + stekeform
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	1	180-200	35-55	Rist + kakeform
Fylte grønnsaker (tomater, paprika, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	40-60	Rist + stekeform
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	1 & 3	180-190	45-55	Grill + stekeform, skift rille etter halve tilberedningstiden
Pizza / Focaccia		Ja	1 & 3	230-250	12-30	Stekebrett+langpanne, skift riller etter halv tilberedningstid
Stekt kylling		-	2	200	55-65	Grill + dryppebrett med vann på 1. nivå
Stekte poteter		-	3	200	45-55	Langpanne

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Roastbiff blodig		-	3	200	30-40	Grill + dryppebrett med vann på 1. nivå
Lammelår / skanker		-	3	200	55-70	rist + dryppebrett
Kjeks / småkaker		-	1 & 3	160-170	20-40	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Bignè		-	1 & 3	180	35-45	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		-	1 & 3	180-200	20-40	Rille 3: stekebrett Rille 1: dryppebrett
Lasagne og kjøtt		-	1 & 3	200	50-100	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Rille		-	1 & 3	200	45-100	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Rille		-	1 & 3	180	30-50	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett
Marengs		-	1 & 3	90	120-150	Rille 3: rist + stekeform Rille 1: dryppebrett

MERK: tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent 4 porsjoner.

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 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 "KONVEKSJONSSTEKING" -funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur 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 viftefunksjonen 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 stekeform 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 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 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 (finnes kun på noen spesielle modeller)

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.