

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



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

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



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



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

Alle sikkerhetsadvarslene 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:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Installasjonen og vedlikehold må utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til produsentens anvisninger og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Du må ikke reparere eller skifte ut noen som helst del av maskinen dersom dette ikke er uttrykkelig angitt i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde maskinen.
- Strømledningen må være lang nok til at den innebygde maskinen kan tilkobles stikkontakten.
- For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsregler, må det benyttes en allpolet bryter med en kontaktåpning på min. 3 mm.
- Ikke bruk doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med 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 feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blitt instruert i sikker 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 oppsyn.
- Tilgjengelige deler av maskinen kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes unna maskinen og være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med den.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna ovnen hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- 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 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 blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- 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 fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdampen antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Bruk aldri damprengjøringsapparater.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen (gjelder bare ovner som har denne funksjonen).
- 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 ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

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 strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

MONTERING

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 isoporbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

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

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern 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, da dette kan føre til skader på emaljen.


- 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 overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.
- 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.

Spare strøm

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

SAMSVARSERKLÆRING

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

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå ovnen av og på og se om problemet har løst seg.
- **Viktig:** Under selvrensingen kan ikke ovnsdøren 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 "Feilsøkingliste".
2. Slå apparatet av og på igjen 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 adresse;
- ditt telefonnummer.



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

RENGJØRING



ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsapparater.**
- **Vent til ovnen er nesten avkjølt før du rengjør den.**
- **Koble ovnen fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Hvis et slikt produkt skulle komme i kontakt med apparatet, må du straks tørke det bort med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en fuktig klut. Hvis ovnen er svært skitten, kan du tilsette noen dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

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

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger 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. Tørk innsiden av døren med en klut eller svamp etter at ovnen er avkjølt.

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 som kan skade de katalytiske overflatene, slik at de mister den selvrensende funksjonen.

- Varm opp den tomme ovnen med viftefunksjonen til den når 200 °C, og la den stå på i ca. en time
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

Selvrensende pyrolysefunksjon (noen versjoner):



ADVARSEL

- **Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.**
- **Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.**

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for fastbrente matrester ved en temperatur på cirka 500 °C. Restene av denne forbrenningen kan lett fjernes med en fuktig svamp etter at ovnen er avkjølt. Det er imidlertid ikke nødvendig å aktivere selvrens-funksjonen etter hver tilberedning, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming av ovnen.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengjøringscyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Tilbehøret må tas ut før man aktiverer pyrolyse-funksjonen.
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolyse-funksjonen benyttes. Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
 1. Økonomisk syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrengjøringscyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
 2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør man etter et visst antall tilberedninger avhengig av hvor skitten ovnen er, foreta en selvrengjøringscyklus når det varsles om dette på displayet.

MERK: under pyrolysefunksjonen vil døren låses og kan ikke åpnes før temperaturen i ovnen har sunket til et trygt nivå.

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

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

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

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

Slik settes døren på plass igjen:

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

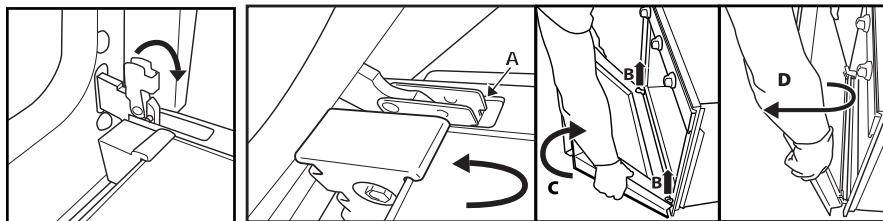


fig. 1

fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (fig. 4) og senk det (fig. 5).
3. Du setter grillelementet 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.

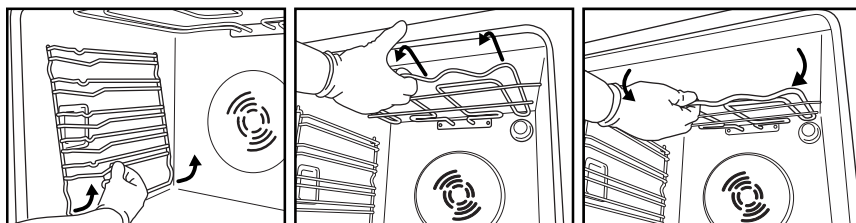


fig. 3

fig. 4

fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

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

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av lampedekelet (fig. 6), skift pæren (se merknad for type) og skru lampedekelet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

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

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

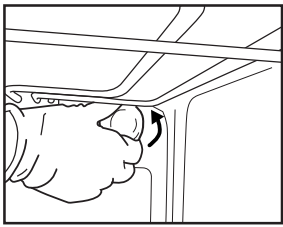


fig. 6

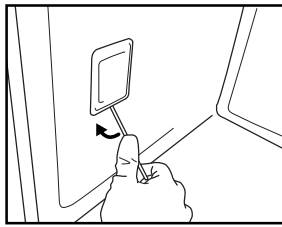


fig. 7

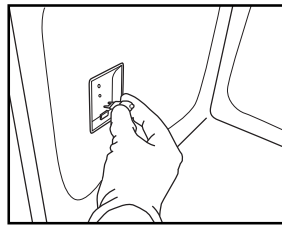


fig. 8

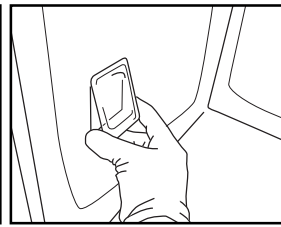


fig. 9

MERK:

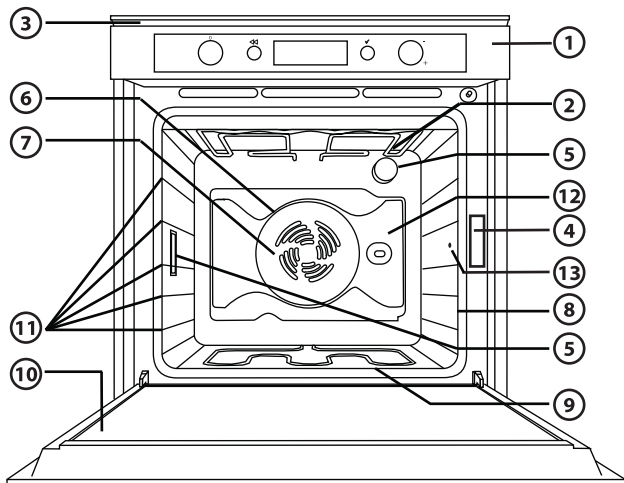
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer er tilgjengelig fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Dersom du benytter halogenlyspærer, må du ikke berøre pærene med bare fingre siden oljen i huden kan forårsake skade.**
- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



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

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen vil varmeelementene koble seg ut.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

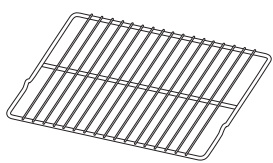


Fig. A

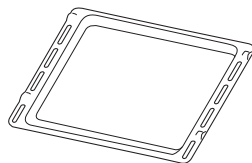


Fig. B

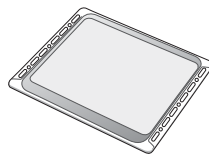


Fig. C

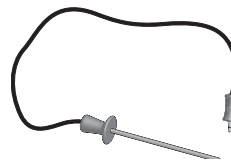


Fig. D

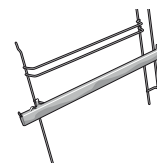


Fig. E

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE (1):** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. BAKEBRETT (2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- D. STEKETERMOMETER:** Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.
- E. GLIDESKINNER:** For å gjøre det lettere å sette inn og ta ut tilbehøret.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Det andre tilbehøret, som langpannen og bakebrettet, settes inn slik at fremspringet på den flate delen "B" peker oppover (Fig. 2).

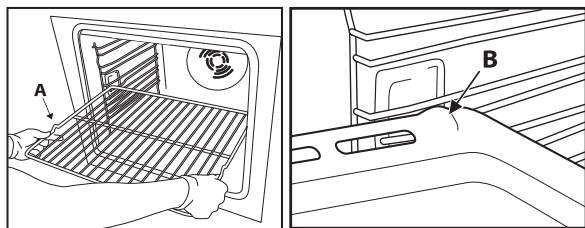
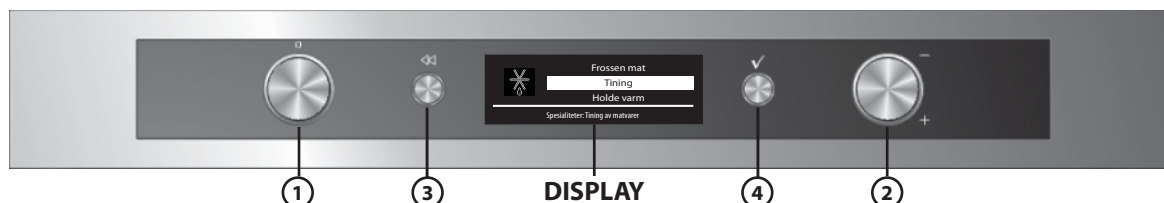


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERER

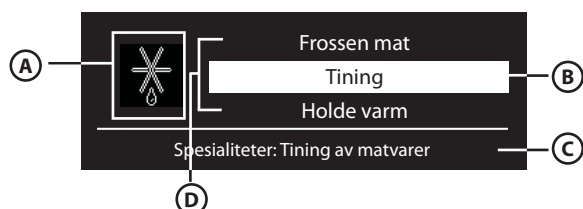


1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
 2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
- MERK:** bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.
3. **TAST** ⏪: for å komme tilbake til foregående skjermbilde
 4. **TAST** ✓: for å velge og bekrefte innstillingene

LISTE OVER FUNKSJONER

Når man vrir Funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling, vil ovnen aktiveres: displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

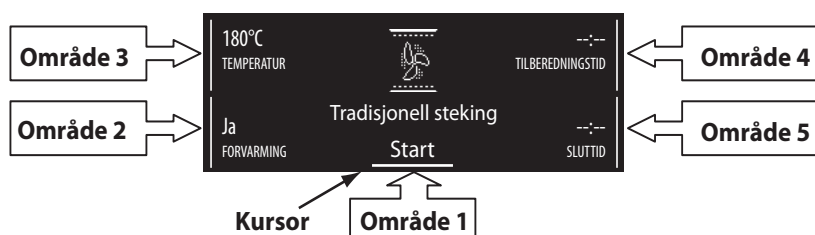
Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, OPPSKRIFTER og SNARVEIER.



- A. Symbolet for funksjonen vil fremheves
- B. Den fremhevede funksjonen kan velges ved å trykke på ✓
- C. Beskrivelse av den fremhevede funksjonen
- D. Ytterligere funksjoner som er tilgjengelige og kan velges.

DETALJER OM FUNKSJONENE

Etter at man har valgt ønsket funksjon, vil displayet vise ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen



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

FØRSTE GANGS BRUK - VELGE SPRÅK OG STILLE KLOKKEN

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

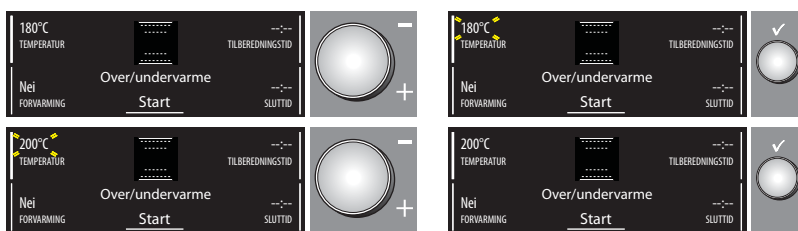
1. Drei Funksjonsbryteren til hvilken som helst stilling: displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet vise et blinkende 12:00.
4. Still klokken ved å dreie på Navigeringsbryteren.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Hvis ovnen er slått av, dreier du på Funksjonsbryteren: på displayet vises stekefunksjonene og tilhørende undermenyer.
MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 39 og i side 40.
2. I undermenyen kan man utforske de forskjellige mulighetene ved å dreie på Navigeringsbryteren: den valgte funksjonen vil vises i hvitt midt på displayet. For å velge den, trykker du på .
3. Stekeinnstillingene vil vises på displayet. Hvis de forhåndsvalgte verdiene er de man ønsker, dreier man Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på Start og trykker deretter på . Ellers går man frem som vist under for å endre dem.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL



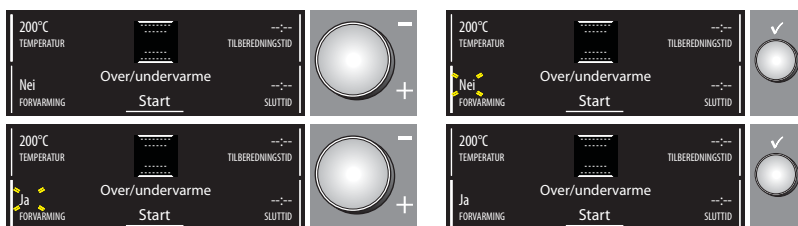
For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

1. Forsikre deg om at kursoren er plassert på temperaturverdien (område 3); trykk på for å velge parameteret som skal endres: Verdiene for temperaturen vil blinke.
2. Innstill ønsket verdi ved å dreie på Navigeringsbryteren og trykk på for å bekrefte.
3. Drei Navigeringsbryteren til kursoren befinner seg på Start og trykk så på .
4. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på for å starte tilberedningen.

Den innstilte temperaturen kan endres også under stekingen ved å gå frem på samme måte.

5. Når tilberedningen er avsluttet, vil den vises en melding om endt tilberedning. Det er nå mulig å slå av ovnen ved å dreie Funksjonsbryteren på 0 (null), eller å fortsette stekingen enda litt til ved å dreie Navigeringsbryteren med urviseren. Når ovnen slås av, vil displayet vise en avkjølingssøyle som indikerer temperaturen i ovnen.

FORVARMING AV OVNSROMMET



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

1. Drei på Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på forvarming.
2. Trykk på for å velge parameter: ordet Nei vil blinke.
3. Endre parameteret ved å dreie på Navigeringsbryteren: displayet vil vise Ja.
4. Bekreft valget ved å trykke på .

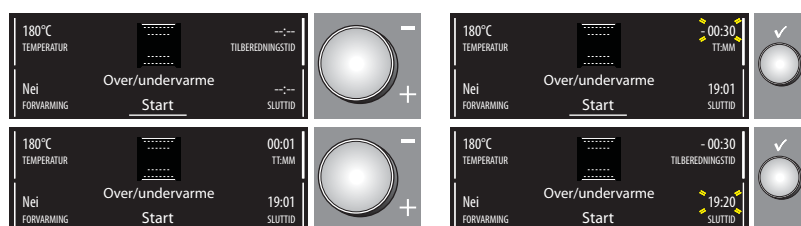
HURTIG FORVARMING



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

1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet SPESIALFUNKSJONER og velg så "Hurtig forvarming" ved hjelp av Navigeringsbryteren.
2. Bekreft med tasten : innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, dreier du Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på Start og trykker så på tasten . For å endre den, må du gå frem som forklart tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å innstille en annen stekefunksjon, dreier du på Funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

INNSTILLING AV STEKETID

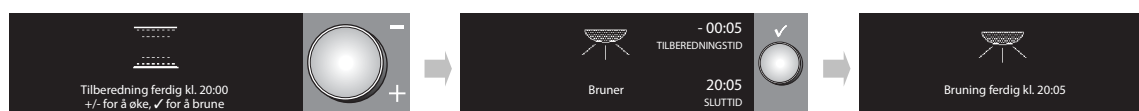


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

1. Innstill funksjonen ved å dreie på Navigeringsbryteren til kursoren befinner seg på TILBEREDNINGSTID.
2. Trykk på tasten for å velge parameter. "00:00" blinker på displayet.
3. Verdien endres ved å dreie på Navigeringsbryteren til du ser ønsket steketid.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .

BRUNING

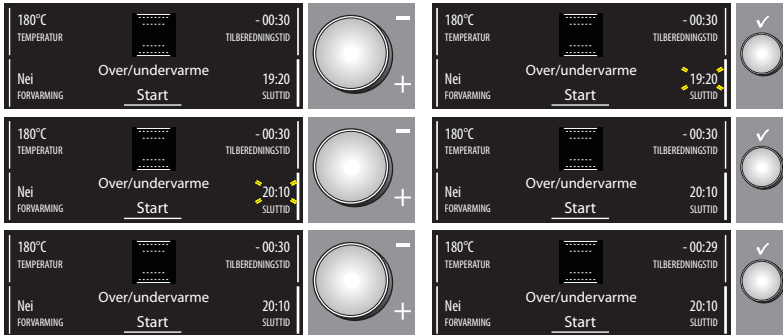
Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.



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

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

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



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

1. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren.
2. Trykk på tasten for å velge parameter: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren til du oppnår ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .
5. Drei på Navigeringsbryteren til kursoren står på START og trykk så på tasten .
6. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på tasten for å starte tilberedningen. Ovnens starttid vil være et visst tidsrom, beregnet slik at steking avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis man for eksempel skal steke mat som trenger 20 minutter tilberedning og man innstiller tidspunktet 20:10, vil ovnen starte steking klokken 19:50).

MERK: under ventetiden er det likevel mulig å starte stekesyklusen ved å dreie på Navigeringsbryteren til kursoren står på Start og deretter trykke på tasten .

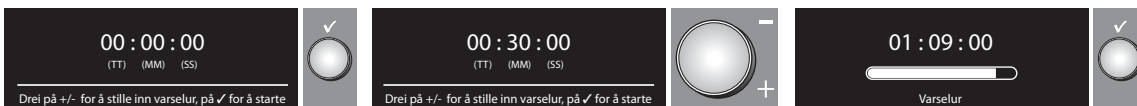
Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, steketid) slik som beskrevet tidligere.

INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNEN



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

STOPPEKLOKKE



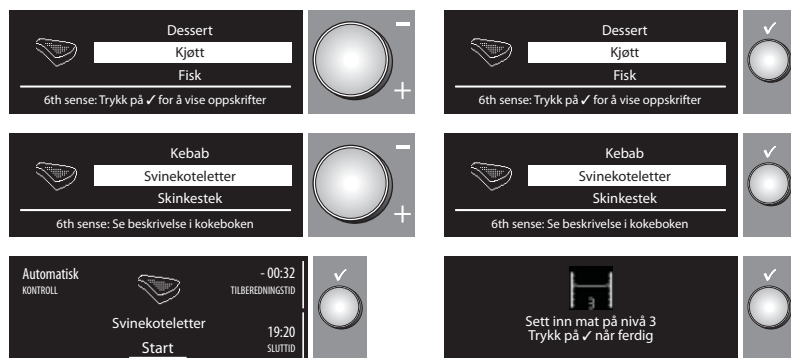
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

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

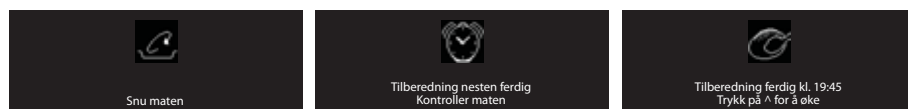
OPPSKRIFTER

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

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



1. Velg OPPSKRIFTER ved å dreie på Funksjonsbryteren.
2. Velg retten du vil lage blant de som foreslås.
3. Bekreft matretten med tasten ✓.
4. Velg ønsket oppskrift ved å dreie på Navigeringsbryteren.
5. Bekreft ved å trykke på tasten ✓: displayet vil vise veiledende steketid.
6. Sett inn maten og dreier Navigeringsbryteren til kursoren står på Start. Deretter trykker du på tasten ✓.
7. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på tasten ✓ for å starte tilberedningen. For å utsette tilberedningen, se over.



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

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

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

STEKETERMOMETER

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

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

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

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

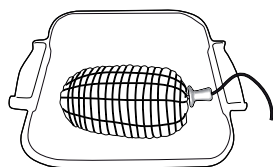


Fig. 1

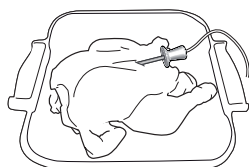





Fig. 2

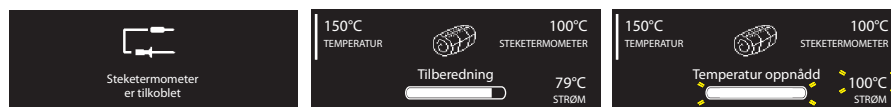
Oppskrifter med steketermometer

1. Velg "Oppskrifter med steketermometer" ved å dreie funksjonsbryteren til tilsvarende symbol.
2. Velg matrett blant de som foreslås, og bekreft med tasten  (OK).
MERK: ved å velge "annet" gjør funksjonen det mulig å velge alle ønskelige parametre. Med de andre oppskriftene kan kun noen av dem velges.
3. Koble til termometeret, sett inn maten og drei Navigeringsbryteren til kursoren står på Start og trykk deretter på tasten .
MERK: hvis ikke termometeret er blitt tilkoblet, vil displayet vise en melding hvor du blir bedt om å sette det inn. I motsatt fall, trykker du på tasten . Ovnen vil sette igang en tradisjonell tilberedningsyklus på ubestemt tid.



Dersom termometeret er blitt riktig tilkoblet, vil displayet vise en bekreftende melding i tre sekunder. Deretter vises alle tilberedningsparametrene, samt temperaturen inni kjøttet, slik den er blitt målt av termometeret.




Når den fastsatte verdien inni matvaren er nådd, vil displayet vise en melding om dette som blinker i 3 sekunder. Når tiden er ute, blir du spurt om du ønsker å forlenge tilberedningstiden ved å dreie Navigeringsbryteren mot tegnet +. På denne måten vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis og på ubestemt tid. Hvis ikke dette skjer, vil ovnen vente i 10 minutter. Deretter kobler den seg ut og det vil ikke være mulig å forlenge tilberedningen.



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






INNSTILLINGER

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

MERK: når ovnen er slått av og funksjonen ØKO-MODUS er aktivert (PÅ), vil displayet slukke etter noen sekunder. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (AV), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen sekunder.

TASTSPERRE (KEY-LOCK)

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

Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder. Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene og displayet vil vise en melding og et symbol . Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastsperreren er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved å dreie bryteren på 0 (null). I dette tilfellet må man imidlertid gjeninnstille funksjonen som ble valgt tidligere.

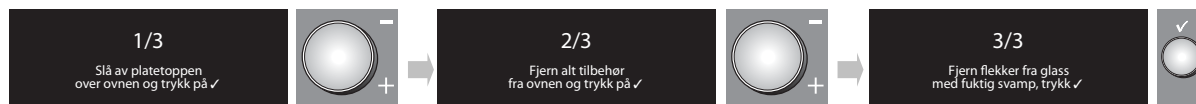
AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN

For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 39.

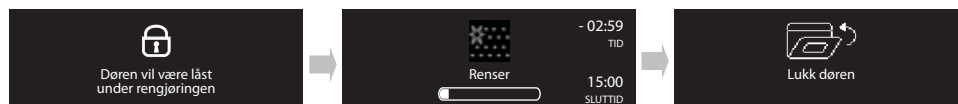


For å sette igang den automatiske rengjøringscyklusen av ovnen (pyrolyse), går du frem på følgende måte:

1. Velg "Rengjøring" ved hjelp av Funksjonsbryteren. Displayet vil vise "Pyro Express" og "Pyro".
2. Velg en av de to syklusene ved hjelp av Navigeringsbryteren. Bekreft med tasten
3. Drei på Navigeringsbryteren til kursoren befinner seg på start START, og bekreft så med tasten .

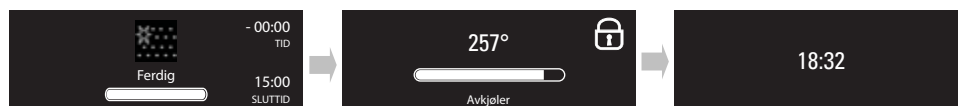


4. Displayet vil gi instruksjoner om hva som skal gjøres før igangsetting av syklusen. Hver gang en av disse instruksene utføres, bekrefter du med tasten .












5. Når den siste bekreftes, vil ovnen gjøre seg klar til igangsetting av syklusen og døren vil deretter automatisk sperres: displayet vil vise en melding og symbolet i ca. tre sekunder. Like etter vil displayet vise en faseindikator for syklusen.










MERK: dersom ovnsdøren åpnes før den sperres automatisk, vil displayet vise en advarselmelding. Når døren er lukket, setter man igang syklusen ved å trykke på tasten .



















6. Når syklusen er avsluttet, vil displayet vise en blinkende melding om dette. Deretter vises avkjølingsindikatoren. Restvarmen vises på displayet sammen med symbolet . Døren vil være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare: displayet vil vise riktig tid.

















TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE









| FUNKSJONSBRYTER | | |
|---|------------------------------|---|
|  | OFF | For å avbryte steking og slå av ovnen. |
|  | OVER/UNDERVARME | For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes. |
|  | GRILL | For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./ 4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. |
| | TURBOGRILL | For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd. |
|  | VARMLUFT | Tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer. Ovnens trenger ikke å forvarmes. |
|  | AUTOMATISK RENGJØRING | Fjerner smuss fra steking ved hjelp av en syklus med meget høy temperatur (ca. 500°). Man kan velge mellom to selvrensjøringssykluser: en redusert syklus (Pyro Express) og en komplett syklus (Pyro). Det anbefales å benytte den komplette syklusen kun dersom ovnen er meget skitten og den reduserte syklusen dersom man benytter funksjonen regelmessig. |
|  | TRADISJONELL STEKING | For tilberedning av kjøtt, fylte kaker (ostekake, strudel, fruktkake) og fylte grønnsaker på ett enkelt nivå. Med denne funksjonen er viften delikat og fungerer ikke kontinuerlig, slik at maten ikke tørker for mye. Det anbefales å bruke den 2. rillen. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen før tilberedning. |
|  | SPESIALITETER | Se SPESIALFUNKSJONER. |
|  | INNSTILLINGER | For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing). |
|  | OPPSKRIFTER | For å velge 30 forskjellige forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftssamling). Ovnens vil automatisk innstille optimal temperatur, funksjon og steketid. Det er viktig at man nøyaktig følger rådene om tilberedning, tilbehør og rillenummer som er oppgitt i oppskriften. |

| FUNKSJONSBRYTER (Fortsetter) | | | |
|--|---------------------------|---|---|
|  | OPPSKR./STEKETERM. | For å velge 7 optimale tilberedningsmåter for forskjellige kjøttkategorier. Ovnen vil automatisk innstille temperaturen i det ferdigstekte kjøttet for den valgte kjøttkategorien og den ideelle steketemperaturen i ovnen. Disse verdiene er oppgitt under i steketabellen, men det er også mulig å endre begge manuelt innen et bestemt tidsrom. Se instruks for isetting og bruk av steketermometeret i kapittelet som omhandler dette. Plasser kjøttet på 3. rille. Benytt et bakebrett som plasseres på grillen eller den medfølgende langpannen. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det er mulig å åpne døren til ovnen under tilberedningen, for å kontrollere kjøttet eller tilsette kraft. Pass imidlertid på at du ikke rører steketermometeret. | |
|  | SNARVEIER | For direkte tilgang til de 10 mest brukte funksjonene. For å endre innstillingene til ønsket funksjon, se avsnittet VALG AV STEKEFUNKSJONER. | |
| SPECIALFUNKSJONER | | | |
|  | TINING | For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre. | |
|  | HOLDE VARM | For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°C. | |
|  | HEVING | For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. | |
|  | OVER/UNDERVARME | For tilberedning av ferdigmat, oppbevart ved romtemperatur eller i kjøledisk (kjeks, kakefyll, muffins, pastaretter og brød). Funksjonen tilbereder alle matretter raskt og forsiktig. Den kan også benyttes til gjenoppvarming av tilberedt mat. Følg anvisningene på emballasjen. Ovnen trenger ikke å forvarmes. | |
|  | MAXI TILBEREDNING | For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt. | |
|  | FROSSEN MAT | Lasagne | Funksjonen velger automatisk beste temperatur og stekemåte for 5 forskjellige kategorier dypfrosne ferdigmat. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. |
| | | Pizza | |
| | | Strudel | |
| | | Pommes frites | |
| | | Brød | |
| | Kundetilpasning | Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250°C for å tilberede andre typer produkter. | |
|  | HURTIG FORVARMING | For rask forvarming av ovnen. Brukes som forklart i avsnittet om dette på de foregående sidene. | |

TILBEREDNINGSTABELL

| Oppskrift | Funksjon | For- varming | Rille (nedenfra) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tilbehør og merknader |
|---|---|-----------------|---------------------|---------------|--------------|---|
| Kaker av gjærdeig |  | - | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Kakeform på rist |
| |  | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist |
| Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai) |  | - | 2 | 160-200 | 35-90 | Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist |
| |  | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist |
| Kjeks / småkaker |  | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| Bigné |  | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| Marengs |  | - | 3 | 90 | 110-150 | Langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 90 | 140-160 | Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-3-5 | 90 | 140-160 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| Brød / Pizza / Focaccia |  | - | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |

| Oppskrift | Funksjon | For- varming | Rille (nedenfra) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tilbehør og merknader |
|---|---|-----------------|---------------------|-----------------|--------------|--|
| Salte kaker (grønnsak- kake, quiche) |  | - | 2/3 | 190-200 | 35-55 | Kakeform på rist |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 45-70 | Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-70 | Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40 | Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / pos- teier |  | - | 3 | 190-200 | 45-55 | Panne på rist |
| Lam / kalv / okse / svin 1 kg |  | - | 2 | 180-190 | 80-120 | Langpanne eller kakeform på rist |
| Kylling / kanin / and 1 kg |  | - | 3 | 200-220 | 50-100 | Langpanne eller kakeform på rist |
| Kalkun / gås 3 kg |  | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Langpanne eller kakeform på rist |
| Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel) |  | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Langpanne eller kakeform på rist |
| Fylte grønnsaker (toma- ter, squash, auberginer) |  | - | 2 | 170-190 | 30-60 | Panne på rist |
| Ristebrød |  | - | 5 | Høy | 3-6 | Rist |
| Fiskefileter / -koteletter |  | - | 4 | Middels | 20-30 | Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) |
| | | | | | | Rille 3: langpanne med vann |
| Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hambur- gere |  | - | 5 | Middels- Høy | 15-30 | Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking) |
| | | | | | | Rille 4: langpanne med vann |
| Stekt kylling 1-1,3 kg |  | - | 2 | Middels | 55-70 | Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) |
| | | | 2 | Høy | 60-80 | Rille 1: langpanne med vann Rille 2: grillspidd (noen versjoner) |
| Roastbiff, blodig 1 kg |  | - | 3 | Middels | 35-45 | Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått) |
















| Oppskrift | Funksjon | For- varming | Rille (nedenfra) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tilbehør og merknader |
|---|---|-----------------|---------------------|---------------|--------------|---|
| Lammelår / skanker |  | - | 3 | Middels | 60-90 | Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått) |
| Stek med poteter |  | - | 3 | Middels | 45-55 | Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått) |
| Gratinerte grønnsaker |  | - | 3 | Høy | 10-15 | Panne på rist |
| Lasagne & kjøtt |  | - | 1-4 | 200 | 50-100* | Rille 4: panne på rist |
| | | | | | | Rille 1: langpanne eller panne på rist |
| Kjøtt og poteter |  | - | 1-4 | 200 | 45-100* | Rille 4: panne på rist |
| | | | | | | Rille 1: langpanne eller panne på rist |
| Fisk og grønnsaker |  | - | 1-4 | 180 | 30-50* | Rille 4: panne på rist |
| | | | | | | Rille 1: langpanne eller panne på rist |
| Fullstendig måltid: Terte (rille 5) / Lasagne (rille 3) / Kjøtt (rille 1) |  | - | 1 - 3 - 5 | 190 | 40-120* | Rille 5: panne på rist |
| | | | | | | Rille 3: panne på rist |
| | | | | | | Rille 1: langpanne eller panne på rist |
| Frossen pizza |  | - | 3 | Auto | 10-15 | Langpanne/bakebrett eller rist |
| | | | 1-4 | Auto | 15-20 | Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett |
| | | | 1-3-5 | Auto | 20-30 | Rille 5: panne på rist Rille 3: langpanne eller bakebrett |
| | | | | | | Rille 1: panne på rist |
| | | | 1-3-4-5 | Auto | 20-30 | Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett |
| | | | | | | Rille 3: langpanne eller bakebrett |
| | | | | | | Rille 1: panne på rist |
| | | | | | | |

* Tilberedningstiden er veiledende. Rettene tas ut på forskjellig tid alt etter personlig smak.

OPPSKRIFTER MED STEKETERMOMETER

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

Tabell over utprøvde oppskrifter (iht. standarden IEC 50304/60350:2009-03 og DIN 3360-12:07:07)

| Oppskrift | Funksjon | For- varming | Rille (nedenfra) | Temp. (°C) | Tid (min) | Tilbehør og merknader |
|---|---|-----------------|---------------------|---------------|--------------|--|
| IEC 60350:2009-03 § 8.4.1 | | | | | | |
| Kjeks av mørdeig (Shortbread) |  | - | 3 | 170 | 15-30 | Langpanne/bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 160 | 20-35 | Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne |
| IEC 60350:2009-03 § 8.4.2 | | | | | | |
| Småkaker (Small cakes) |  | - | 3 | 170 | 25-35 | Langpanne/bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 160 | 30-40 | Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne |
| |  | - | 1-3-5 | 160 | 35-45* | Rille 5: panne på rist Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne |
| IEC 60350:2009-03 § 8.5.1 | | | | | | |
| Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake) |  | - | 2 | 170 | 30-40 | Kakeform på rist |
| IEC 60350:2009-03 § 8.5.2 | | | | | | |
| To eplekaker (Two apple pies) |  | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Kakeform på rist |
| |  | - | 1-4 | 175 | 75-95 | Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist |
| IEC 60350:2009-03 § 9.1.1 | | | | | | |
| Ristet brød (Toast)** |  | - | 5 | Høy | 3-6 | Rist |
| IEC 60350:2009-03 § 9.2.1 | | | | | | |
| Burgere (Burgers)** |  | - | 5 | Høy | 18-30 | Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking) |
| | | | | | | Rille 4: langpanne med vann |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Eplekake, gjærkake i form (Apple cake, yeast tray cake) |  | - | 3 | 180 | 35-45 | Langpanne/bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 160 | 55-65 | Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Svinestek (Roast pork) |  | - | 2 | 170 | 110-150 | Rille 2: langpanne |
| DIN 3360-12:07 annex C | | | | | | |
| Flat kake (Flat cake) |  | - | 3 | 170 | 40-50 | Langpanne/bakebrett |
| |  | - | 1-4 | 160 | 45-55 | Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne |

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

Indikasjonene i tabellen er beregnet for bruk uten glideskinnene. Utfør prøvene uten glideskinnene.

* Ta ut 5. rille før de andre rillene når den har nådd ønsket bruning. Rillene 1 og 3 trenger lengre tilberedningstid.

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

Energiklasse (i henhold til standarden EN 50304)

Bruk egen tabell for å utføre testen.

Energiforbruk og forvarmingstid

Velg funksjon og utfør testen kun med tilvalget "Forvarming" aktivert ("Ja forvarming").

Nøyaktighetstest for kontrollen

Velg funksjon og utfør testen kun med tilvalget "Forvarming" deaktivert (når forvarming er aktivert skaper kontrollen på ovnen med hensikt en svingning i temperaturprofilen).

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

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges 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 stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger "TRADISJONELL STEKING"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

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

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

Pizza

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

Hevefunksjon

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