

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 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 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:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med 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 tilsyn.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- 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 så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Under tørking av mat må man alltid være tilstede og holde oppsyn med apparatet.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- 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.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.

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

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

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

Under bruk:


- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinnings 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/EF, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det 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 lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARERKLÆRING (CE)

- Denne ovnen, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med den Europeiske forordningen (CE) nr. 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 strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

Hvis døren ikke kan åpnes:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

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

RENGJØRING

⚠ ADVARSEL

- **Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**
- **Ovnen må kun rengjøres når den er avkjølt.**
- **Koble fra strømmen før det utføres service.**

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 gryteskrubb, stållull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger nøye.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

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

Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

- Slå på ovnen uten mat på 200 °C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL

- **Bruk beskytteshansker.**
- **Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.**
- **Koble fra strømmen før det utføres service.**

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

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

Slik settes døren på plass igjen:

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

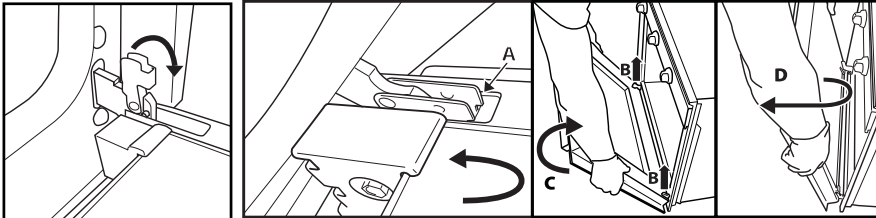


Fig.1

Fig.2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

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

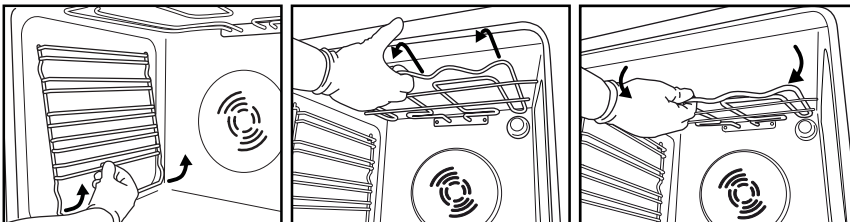


Fig.3

Fig.4

Fig.5

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut pæren bak (hvis denne finnes):

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.

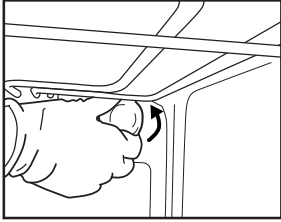


Fig.6

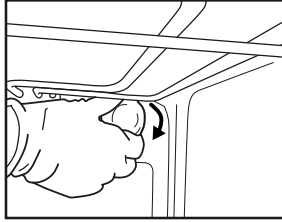


Fig.7

MERK:

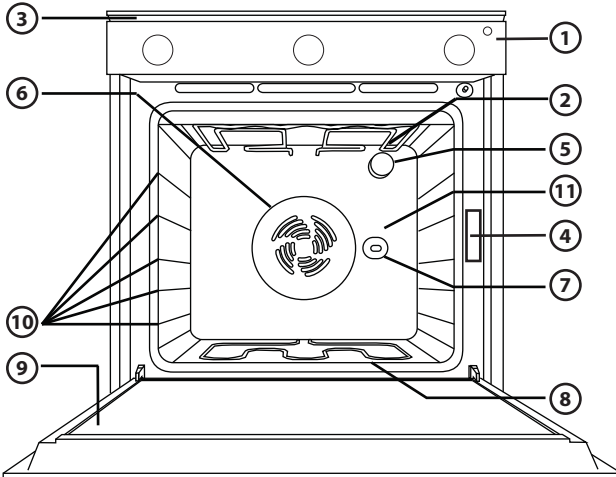
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300 °C (avhengig av modell).
- Pæren som er brukt i apparatet er spesielt beregnet på elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommissjonens forordning (EF) nr.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

VIKTIG:

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

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølssystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lett
6. Stekeventilasjonssystem (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.
- Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

KOMPATIBELT TILBEHØR

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

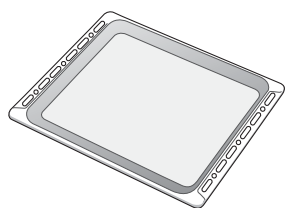


Fig.1

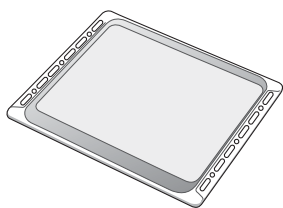


Fig.2

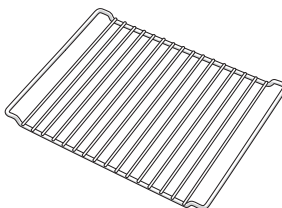


Fig.3

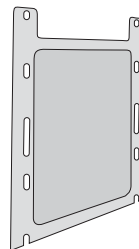


Fig.4

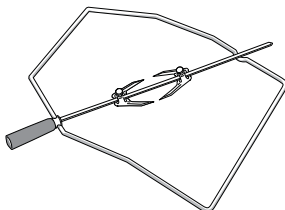


Fig.5

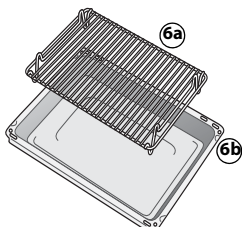


Fig.6

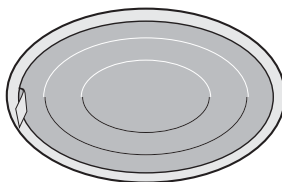


Fig.7

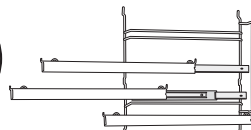


Fig.8

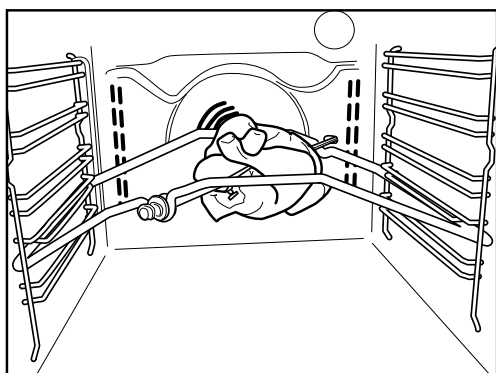


Fig.9

Langpanne (Fig.1)

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

Stekebrett (Fig.2)

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

Rist (Fig.3)

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

Katalytiske sidepaneler (Fig.4)

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning av spesielt 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.

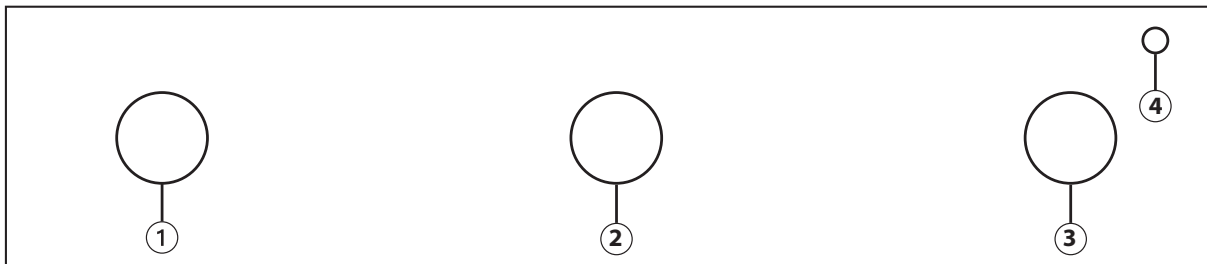
Fettfilter (Fig.7)

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

Skyvbare hyller (Fig.8)

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

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



MERK:

- Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.
1. Bryter for valg av funksjoner
 2. Valgbryter for tilberedningstid
 3. Termostatbryter
 4. Rødt termostatlys.

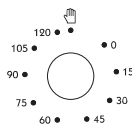
BRUK AV OVNEN

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

Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur. Det røde termostatlyset tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur. Etter tilberedningen dreies bryterne til «0».












PROGRAMMERINGSBRYTER FOR TILBEREDNINGSTID

Med denne bryteren kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter. For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Når innstilt tilberedningstid er over, slår ovnen seg av og valgbryteren forblir på "0". Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, dvs uten å stille inn tilberedningstid, påse at programvelgeren er innstilt på symbolet "☞".





















VIKTIG: Når programmeringsbryteren står på "0", vil ikke ovnen slå seg på. For å slå på ovnen setter du programvelgeren på symbolet "☞" eller still inn en tilberedningstid.

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJON		BESKRIVELSE
	AV	-
	PÆRE	For å slå på lyset i ovnen.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slå seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	INTELLIGENT RENGJØRING	For å fjerne matrester etter tilberedning ved å kjøre en syklus med lav temperatur. Den kombinerte virkning av den spesielle emaljen og vandndamp som frigjøres under syklusen letter fjerning av brente matrester. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Plasser 200 ml vann i bunnen av ovnen, start deretter syklusen for 30 minutter ved 90°C. Når syklusen er avsluttet, vent 15 minutter før du åpner døren.
	OVER/UNDERVARME	Til steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkelt rille, og pizzaer på én eller to riller. Denne funksjonen gir en jevn, gylden og sprø topp og bunn. Ved tilberedning på to nivåer, sørger du for at de to rettene bytter plass halvveis gjennom tilberedningen slik at maten stekes jevner. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på ett nivå. Bruk 1. og 3. rille for tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen til ønsket temperatur og plasser maten i den når den innstilte temperaturen er nådd.
	GRILL	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen kan du også bruke grillspiddet, hvis det medfølger.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	TURBOVIFTE	For mat med en sprø bunn og myk topp. Ideell for å steke kaker med flytende fyll og ingen forstekt bunn (f.eks. terter, plommekaker, ricotta-kaker samt pizzaer med rikelig med fyll) på én enkelt rille. Det anbefales å sette maten på 2. rille. Forvarm ovnen før steking. Denne funksjonen er også ideell for frossen ferdigmat (f.eks. pizzaer, pommes frites, strudel, lasagne). Følg instruksjonene på produktemballasjen.
	VARMLUFT	Tilberedning på to nivåer av matvarer med samme temperatur (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk det 2. nivået ved tilberedning på ett nivå. Bruk den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer etter forvarming av ovnen.
	NEDERSTE	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1. /2. rille. Funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, som grønnsaker og kjøttstuing; bruk i dette tilfelle den 2. rillen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	35-55	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne/bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	3	170-180	15-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	3	180	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	3	90	120-130	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 2: langpanne / bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	50-65	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall / småkaker av butterdeig		Ja	3	180-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / flans		Ja	2	190-200	40-65	Langpanne eller panne på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		Ja	4	200	30-50	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
						Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner)
						Rille 1: langpanne med vann
Oksestek blodig 1 kg		-	2	200	35-50	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	200	45-55	Langpanne/bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

* Tilberedningstiden er veiledende. Du kan ta maten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

N.B.: Symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

N.B.: Tilberedningstider og temperaturer gjelder for omtrent 4 porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør du følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

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. 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 tannpinkeren 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.
- Bruk funksjonen «OVER/UNDERVARME» for kaker med saftig fyll (oste- eller fruktaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeksmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

Pizza

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