

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettstedet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **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:



#### **FARE**

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



#### **ADVARSEL**

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

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

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk adaptere hvis kjøleskapet er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.

- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når 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.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Derfor er det risiko for at alkoholdunst kan antenne når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Bruk aldri damprenngjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at 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).

### **Avhending av brukte husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

## **INSTALLASJON**

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

### **KLARGJØRING AV 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 karakteristikker som den som er vedlagt av produsenten (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 utstyret i ovnen og sett den på 200 °C i ca. én time, for å fjerne lukt og røyk fra isolasjonsmaterialet og beskyttelsesfettet.

### **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.
- 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).
- Ved å sørge for at dette apparatet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse.
- Symbolet  på produktet eller 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 sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

## **SAMSVAR SERKLÆRING**

- 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 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 selvrensjøring vil døren være sperret. 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 feilen har rettet seg.

### **Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.**

Oppgi alltid:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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 damprensjøringsapparater.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

### **Ovnen utvendig**

**VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Hvis noen av disse produktene kommer i kontakt med ovnen ved et uhell, rengjør umiddelbart med en fuktig mikrofiberklut.**

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

### **Ovnen innvendig**

**VIKTIG: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapere. 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.
- 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 lengre tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. 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 ovnspray, 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.

## **Selvrensende pyrolysefunksjon:**

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

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for smuss som dannes under tilberedningen. All smuss brennes opp (ved en temperatur på ca. 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 ryk og vond lukt under tilberedning eller forvarming av ovnen.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensingscyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Tilbehøret må tas ut før man aktiverer pyrolyse-funksjonen (også ristene på siden).
- 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 selvrensingscyklusen. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
  2. Standardcyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør man etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensingscyklus når det varsles om dette på displayet.

**MERK: under pyrolysefunksjonen vil døren sperres 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.**
- **Frakoble apparatet 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.

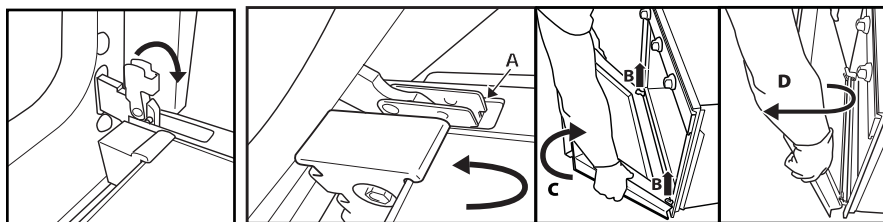


Fig. 1

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. 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.

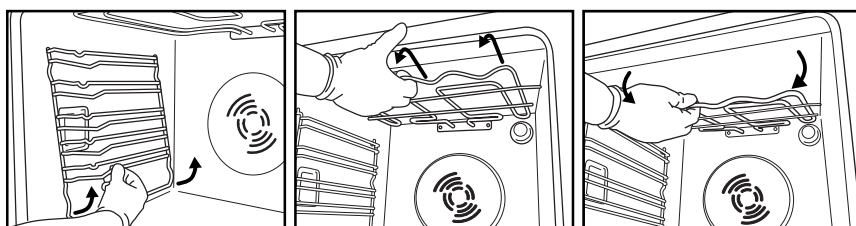


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **UTSKIFTING AV PÆREN**

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

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

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

1. Koble ovnen fra strømnettet.
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 smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømnettet igjen.

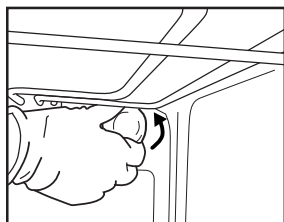


Fig. 6

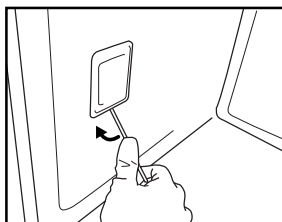


Fig. 7

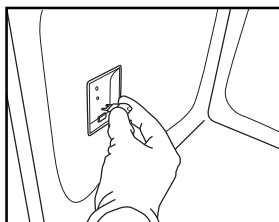


Fig. 8

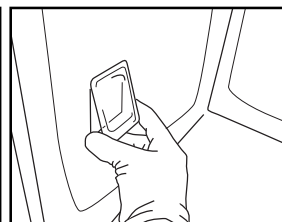


Fig. 9

### **MERK:**

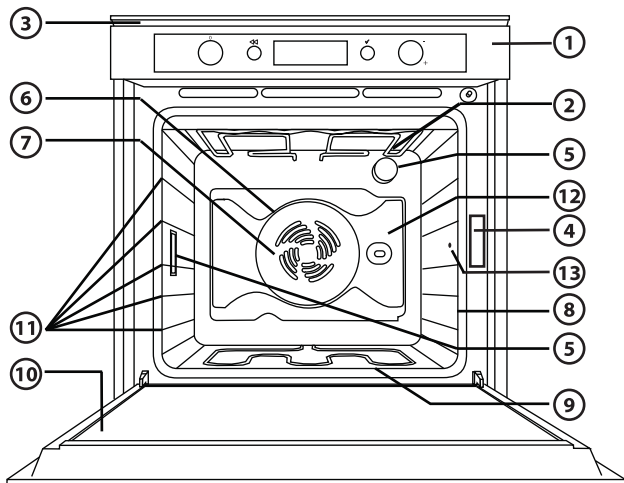
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Disse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

### **VIKTIG:**

- **Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.**
- **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

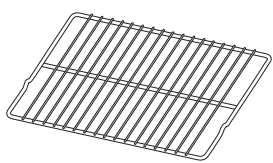


Fig. A

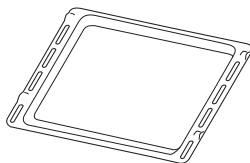


Fig. B

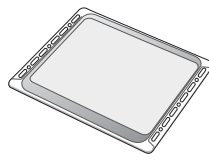


Fig. C

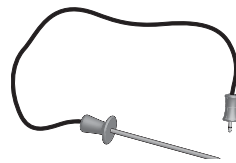


Fig. D

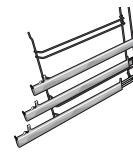


Fig. E

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE:** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. BAKEBRETT:** 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.

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

## 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).

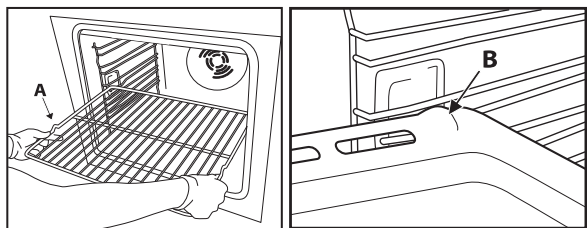
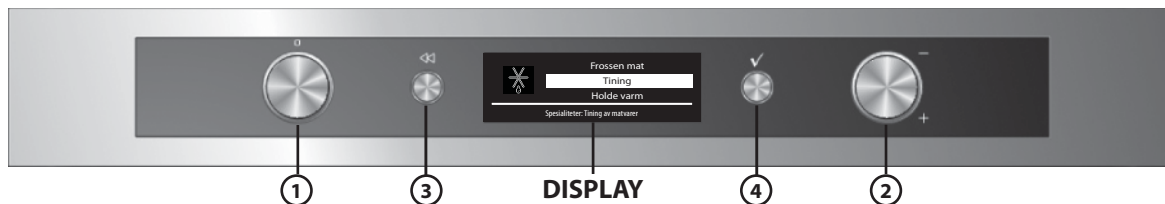


Fig. 1

Fig. 2

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

### ELEKTRONISK PROGRAMMERER

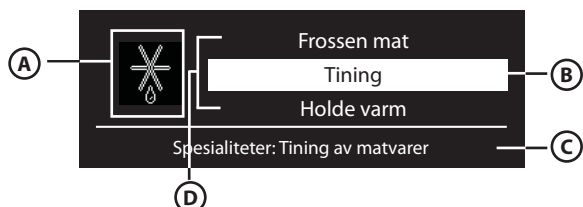


1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
  2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
- MERK:** bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.
3. **TAST** (⏪): for å komme tilbake til foregående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

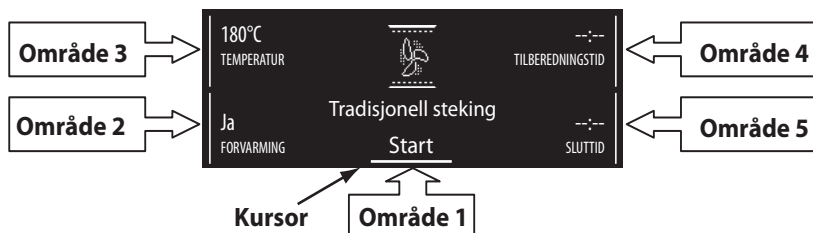
Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, OPPSKRIFTER og SNARVEIER.



- 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:

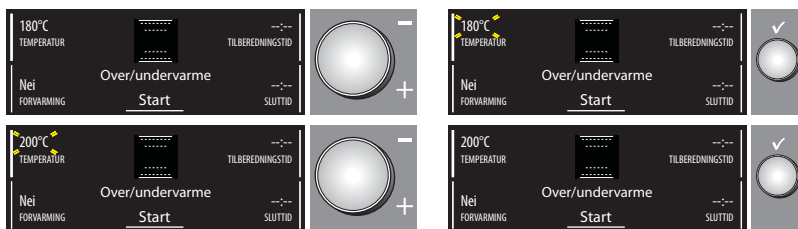
1. Drei Funksjonsbryteren til hvilken som helst stilling: displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på ✓ for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet 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 61 og i side 62.**
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 tasten ✓.
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 tasten ✓. Ellers går man frem som vist under for å endre dem.

## INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL



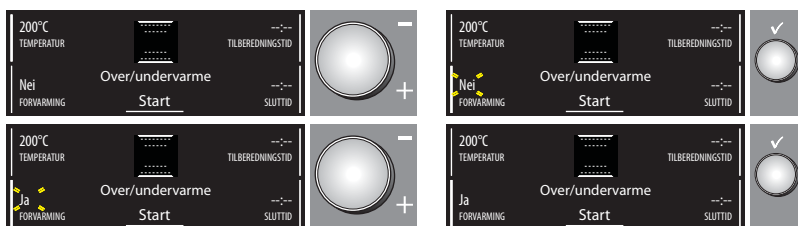
For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

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

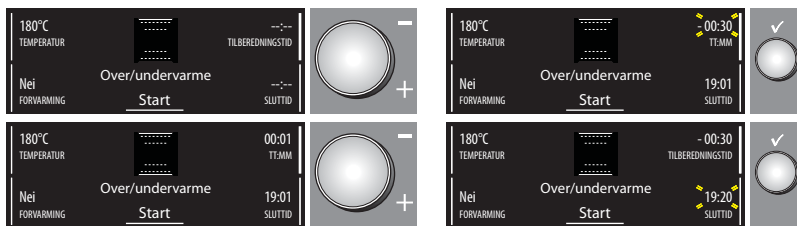
## HURTIG FORVARMING



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

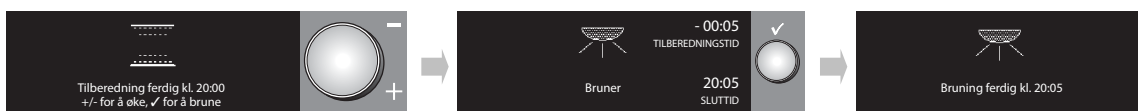


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

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

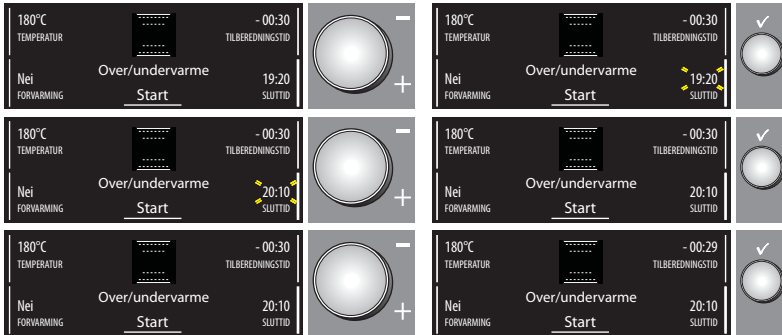
Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.



Når steketiden er over, vil displayet vise "+/- for å øke, ✓ for å brune". 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:

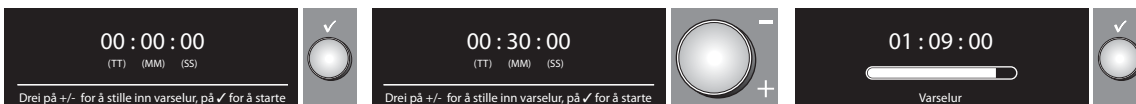
1. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren.
2. Trykk på tasten for å velge parameter: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren til du oppnår ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes 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. Ovnen vil starte steking etter 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.**

## **STOPPEKLOKKE**



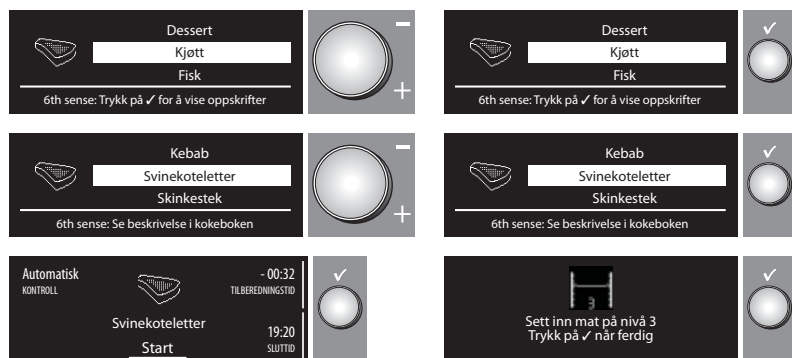
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.





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 lydsignal. 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).

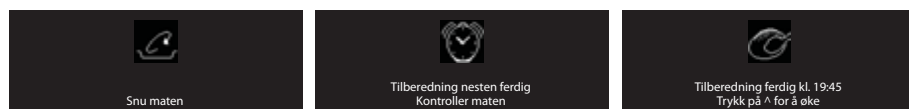
## OPPSKRIFTER

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 drei 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.

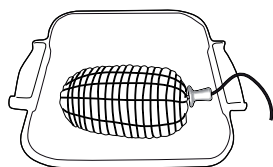


Fig. 1

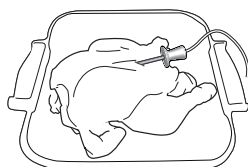





Fig. 2

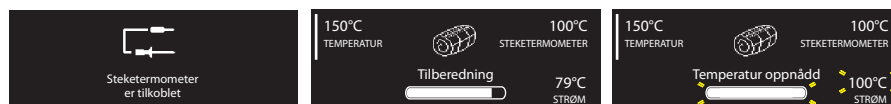
## Oppskrifter med steketermometer

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 . Ovnens 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 ECOMODE (energisparing) er aktivert (ON), vil displayet slukke etter noen sekunder, og bare vise klokken. For å se informasjonen på displayet eller tenne lampen igjen, kan du trykke på en av tastene eller vri på en av bryterne. Hvis ECOMODE er aktivert under steking, vil lampen i ovnen slukkes etter 1 minutt og tennes igjen når du foretar et valg eller vrir på noen av bryterne. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (OFF), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen minutter.

## 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 tastsperren 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.

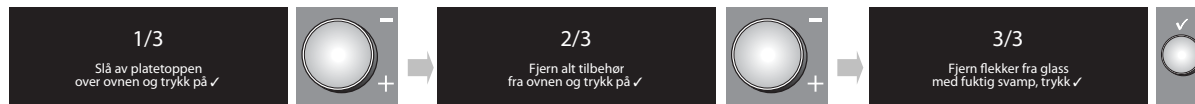
## AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNER

For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på **side 61**.

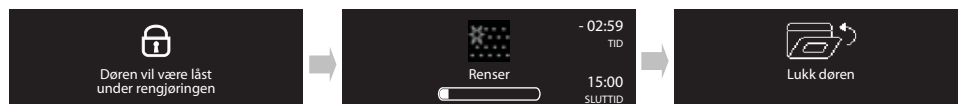


For å sette igang den automatiske rengjøringssyklusen av ovnen (pyrolyse), går du frem på følgende måte:

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 .

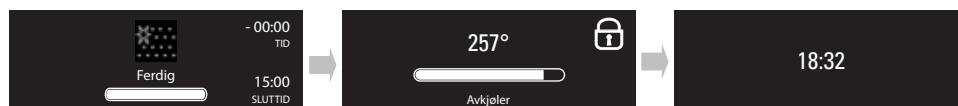


4. Displayet vil gi instruksjoner om hva som skal gjøres før igangsetting av syklusen. Hver gang en av disse instruksene utføres, bekrefter du med tasten .



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		
	<b>OFF</b>	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	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.
	<b>GRILL</b>	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.
	<b>TURBOGRILL</b>	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.
	<b>VARMLUFT</b>	Tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 2. 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.
	<b>AUTOMATISK RENGJØRING</b>	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.
	<b>TRADISJONELL STEKING</b>	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
	<b>SPEŠIALITETER</b>	Se SPEŠIALFUNKSJONER.
	<b>INNSTILLINGER</b>	For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
	<b>OPPSKRIFTER</b>	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)

	<b>OPPSKR./STEKETERM.</b>	<p>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 instruksjer 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.</p>									
	<b>SNARVEIER</b>	<p>For direkte tilgang til de 10 mest brukte funksjonene. For å endre innstillingene til ønsket funksjon, se avsnittet VALG AV STEKEFUNKSJONER.</p>									
<b>SPECIALFUNKSJONER</b>											
	<b>TINING</b>	<p>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.</p>									
	<b>HOLDE VARM</b>	<p>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.</p>									
	<b>HEVING</b>	<p>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.</p>									
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	<p>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.</p>									
	<b>MAXI TILBEREDNING</b>	<p>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.</p>									
	<b>FROSSEN MAT</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;"><b>Lasagne</b></td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">                     Funksjonen velger automatisk beste temperatur og stekemåte for 5 forskjellige kategorier dypfrosne ferdigmat. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.                 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Pizza</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Strudel</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Pommes frites</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Brød</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Kundetilpasning</b></td> <td>                     Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250 °C for å tilberede andre typer produkter.                 </td> </tr> </table>	<b>Lasagne</b>	Funksjonen velger automatisk beste temperatur og stekemåte for 5 forskjellige kategorier dypfrosne ferdigmat. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.	<b>Pizza</b>	<b>Strudel</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>Brød</b>	<b>Kundetilpasning</b>		Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250 °C for å tilberede andre typer produkter.
<b>Lasagne</b>	Funksjonen velger automatisk beste temperatur og stekemåte for 5 forskjellige kategorier dypfrosne ferdigmat. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.										
<b>Pizza</b>											
<b>Strudel</b>											
<b>Pommes frites</b>											
<b>Brød</b>											
<b>Kundetilpasning</b>		Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250 °C for å tilberede andre typer produkter.									
	<b>HURTIG FORVARMING</b>	<p>For rask forvarming av ovnen. Brukes som forklart i avsnittet om dette på de foregående sidene.</p>									
	<b>ECO MED VARMLUFT</b>	<p>For steking av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Når du velger ECO-funksjonen, forblir ovnslampen av under steking. Du kan slå den på i korte perioder av gangen ved å trykke på bekreftelsestasten. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under steking. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.</p>									

# 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	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
Fylte pai'er (ostekake, strudel, eplepai)		-	3	160-200	35-90	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Nivå 4: rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
Vannbakkels		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
Marengs		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
Brød/Pizza/ Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	20-50	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)</b>		-	2/3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-70	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nivå 5: kakeform på rist Nivå 3: kakeform på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
		-	1-3-5	180-190	20-30	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	20-40	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
<b>Butterdeigsskall/ småkaker av butterdeig</b>		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	3	190-200	45-65	Langpanne eller form på rist
		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller form på rist
<b>Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/ flan</b>		-	3	190-200	45-65	Langpanne eller form på rist
<b>Lam /kalv /okse / svin 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller form på rist
<b>Kylling /kanin /and 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller form på rist
<b>Kalkun /gås 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller form på rist
<b>Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)</b>		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller form på rist
<b>Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)</b>		-	2	180-200	50-60	Form på rist
<b>Ristet brød</b>		-	5	Høy	3-6	Rist
<b>Fiskefileter/- koteletter</b>		-	4	Middels	20-30	Nivå 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Nivå 3: langpanne med vann
<b>Pølser/grillspyd/ svineribbe/ Hamburgere</b>		-	5	Middels Høy	15-30	Nivå 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Nivå 4: langpanne med vann
<b>Stekt kylling 1-1,3 kg</b>		-	2	Middels	55-70	Nivå 2: rist (snu maten når 2/ 3 av tiden er gått)
		-	2	Høy	60-80	Nivå 1: langpanne med vann
		-	2	Høy	60-80	Nivå 2: grillspidd (noen versjoner)
<b>Roastbiff, blodig 1 kg</b>		-	3	Middels	35-50	Nivå 1: langpanne med vann
<b>Roastbiff, blodig 1 kg</b>		-	3	Middels	35-50	Panne på rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
<b>Lammelår/skanke</b>		-	3	Middels	60-90	Langpanne eller form på rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)















Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Bakte poteter		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Grønnsaksgrateng		-	3	Høy	10-25	Langpanne eller form på rist
Lasagne og kjøtt		-	1-4	200	50-100*	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller form på rist
Kjøtt og poteter		-	1-4	200	45-100*	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller form på rist
Fisk og grønnsaker		-	1-4	180	30-50*	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller form på rist
Komplett måltid: Terte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nivå 5: form på rist Nivå 3: form på rist Nivå 1: langpanne eller form på rist
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Nivå 3: langpanne / bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-2-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 2: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 3: form på rist Nivå 2: form på rist Nivå 1: langpanne/bakebrett
		-	3	Auto	10-15	Nivå 3: langpanne / bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	Nivå 4: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-2-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 2: form på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 3: form på rist Nivå 2: form på rist Nivå 1: langpanne/bakebrett
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller form på rist
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller form på rist

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

## OPPSKRIFTER MED STEKETERMOMETER

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Anbefalt steketermometer- temperatur (°C)
Oksestek blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbiff medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbiff godt stekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Stekt kalkun	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
Innstill kjøtt	Auto	-	3	200	-	45-90

**UTPRØVDE OPPSKRIFTER iht. standarden IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07**

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Kjeks/smørkjeks		-	3	170	15-30	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	150	25-40	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne / bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkaker		-	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	30-40	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne / bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfritt sukkerbrød		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
		-	1-4	160	35-45	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
To eplepaier		-	2/3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	1-4	175	75-95	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Ristet brød**		-	5	Høy	3-6	Rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgere**		-	5	Høy	18-30	Nivå 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Nivå 4: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, gjærkake i form		-	3	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	55-65	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne / bakebrett
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinestek		-	2	170	110-150	Nivå 2: langpanne
<b>DIN 3360-12:07 annekset C</b>						
Formkake		-	3	170	35-45	Langpanne/bakebrett

Steketabellen viser den ideelle funksjonen og temperaturen for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter.

Dersom du ønsker å bruke ovnen med vifte på ett nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for «VARMLUFT» på flere riller.

**Verdiene i tabellen er uten bruk av glideskinner. Utfør testene uten glideskinner.**

\*\* Når du griller mat, anbefaler vi at du lar det være et rom på 3–4 cm fra forkanten av grillen for å gjøre det lettere å ta ut

**Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)**

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

**Energiforbruk og forvarmingstid**

Velg funksjonen og utfør testen bare med alternativet «Forvarming» aktivert («Forvarming ja»).

**Test for kontroll av nøyaktighet**

Velg funksjonen og utfør testen kun med alternativet «Forvarming» deaktivert (når forvarming er aktivert, skaper ovnskontrollen med vilje 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 viftfunksjonen 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.