

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:



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 sanseevne 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 fordamper 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 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 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/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 C E

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (C E) 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 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 «Rengjøringsyklus 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 «Feilsøkingsliste».
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.

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 damprengjørere.**
- **Rengjør apparatet når det er kaldt.**
- **Koble skapet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler. 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 de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel i vannet. Tørk med en tørr klut.



Ovnen innvendig: STARCLEAN™ rengjøringscyklus

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende midler. Bruk ikke andre slipende svamper, metallskraper eller stålull enn den medfølgende svampen. Hvis slike brukes, kan de til slutt ødelegge de emaljerte overflatene. Bruk kun ikke-slipende svamper for å rengjøre dørglasset.

Rommet i denne ovnen er dekket med en spesielt utformet emalje (nikkelfri) som muliggjør enkel rengjøring ved bruk av kun vann og den medfølgende cellulosekluten. Cellulosekluten er vaskbar og gjenbrukbar til den er utslitt, og kan kjøpes hos Kundeservice. Vi fraråder å vaske kluten i en vaskemaskin og tørke den i en tørketrommel.

STARCLEAN™ rengjøringscyklus

For å holde ovnen i best mulig stand, utfører du **STARCLEAN™** rengjøringscyklus etter hver bruk. Syklusen varer i 35 minutter, inkludert et kjølestadium, og må utføres som følger:

1. Begynn med kald ovn.
2. Væt den medfølgende cellulosekluten under rennende vann og vri den slik at den ikke drypper.
3. Åpne ovnsdøren og fjern det emaljerte tilbehøret.
4. Dekk bunnen av ovnen helt med cellulosekluten.
5. Fordel 350 ml vann jevnt ut over cellulosekluten. En mindre eller større mengde vann kan gjøre at syklusen ikke fungerer som den skal.
6. Lukk ovnsdøren.
7. Velg symbolet  med funksjonsknappen: ordet **STARCLEAN™** vises på displayet.
8. Trykk på knappen  for å bekrefte valget og starte rengjøringscyklusen. For å forhindre at det kommer damp ut, må du ikke åpne døren i løpet av syklusen.
9. Når syklusen er over, tar du ut cellulosekluten og fjerner eventuelt gjenværende vann i ovnen.
10. Begynn deretter rengjøringen med den medfølgende svampen, fuktet med varmt vann (rengjøringen kan bli mindre effektiv hvis den utsettes med mer enn 15 minutter).

Skitt som sitter ekstra godt fast

For å få bort skitt som sitter ekstra godt fast, gjentar du STARCLEAN™-syklusen og legger til noen dråper med nøytralt rengjøringsmiddel mens du fjerner skitten.

Rengjøring av innvendig glass

Dørglassets innvendige overflate har et spesielt belegg som gjør det enkelt å rengjøre.

Etter hver STARCLEAN™ rengjøringssyklus, rengjør du glasset med kun vann og en ikke-slipende svamp for å bevare dørglasset best mulig.

Tilsett noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel i vannet for å få bort eventuelle fettete rester.

ANMERKNINGER:

- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes for lettere å kunne rengjøre taket i apparatet.
- **Under lang tilberedningstid av matvarer som inneholder mye vann (f.eks. pizza, grønnsaker osv.), kan det danne seg kondens på innsiden av døren og på tetningen. Tørk av med klut eller svamp når ovnen er kald.**

Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller svamp.
- Ikke sett det emaljerte tilbehøret i en oppvaskmaskin. De harde oppvaskmidlene som vanligvis brukes i oppvaskmaskiner, kan skade emaljen permanent.

VEDLIKEHOLD

ADVARSEL

- **Bruk beskyttelseshansker.**
- **Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.**
- **Koble skapet fra strømmettet.**

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 selvrensjøringscyklusen (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 selvrensjøringscyklus. 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 selvrensjøringscyklus 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.

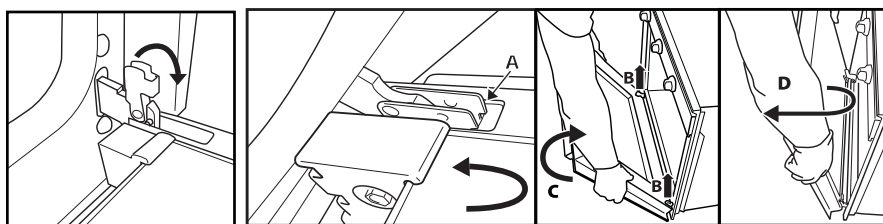


fig. 1

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.

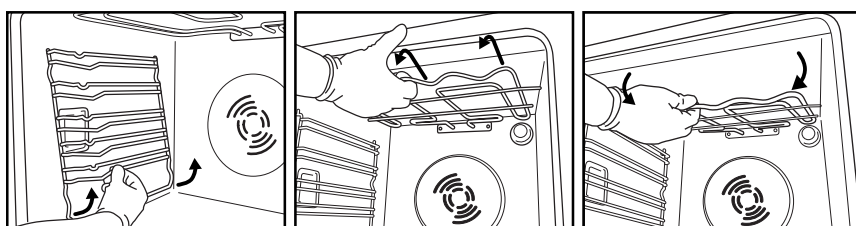


fig. 3

fig. 4

fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

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

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av lampedekselet (fig. 6), skift pæren (se merknad for type) og skru lampedekselet 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.

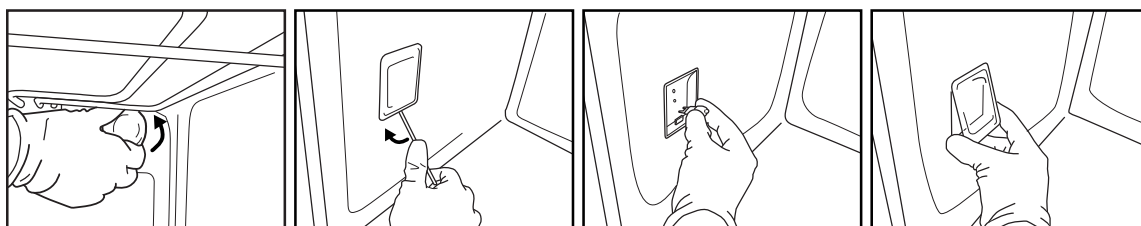


fig. 6

fig. 7

fig. 8

fig. 9

MERK:

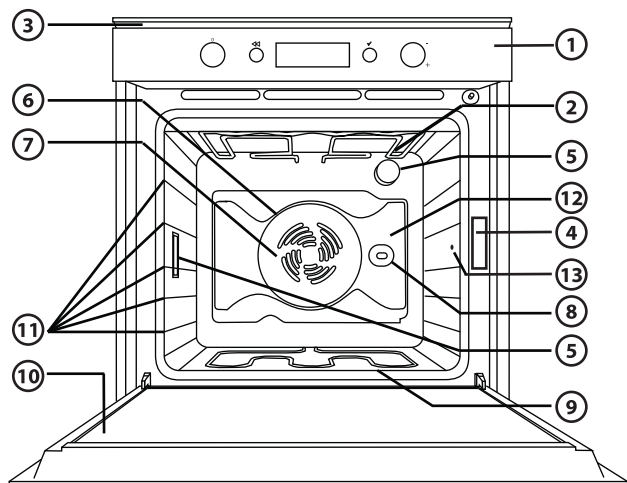
- Bruk kun glødelamper på 25–40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20–40W/230 V av typen G9, T300 °C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer 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. Lampe
6. Vifte
7. Rundt varmeelement (ikke synlig)
8. Grillspyd
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (antall riller er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling av 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

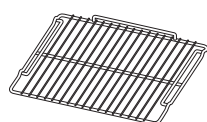


Fig. A



Fig. B



Fig. C



Fig. D



Fig. E

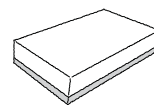


Fig. F

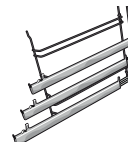


Fig. G

- 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. LANGPANNE:** bakebrettet kan brukes til brød og andre bakverk, i tillegg til steker, fisk i pakke (en papillote) osv.
- D. STEKETERMOMETER:** for å måle kjernetemperaturen på maten under tilberedning.
- E. CELLULOSEKLUT:** til bruk for STARCLEAN™ rengjøringsyklus.
VIKTIG: bruk kun den medfølgende cellulosekluten.
- F. SVAMP:** brukes til å fjerne skitt i ovnsrommet.
- G. 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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

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 langpanna og bakebrettet, settes inn med den opphøyde delen på den flate seksjonen «B» vendt oppover (Fig. 2).

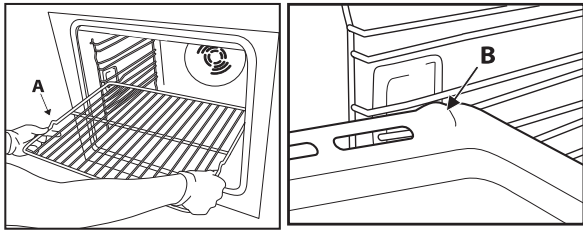
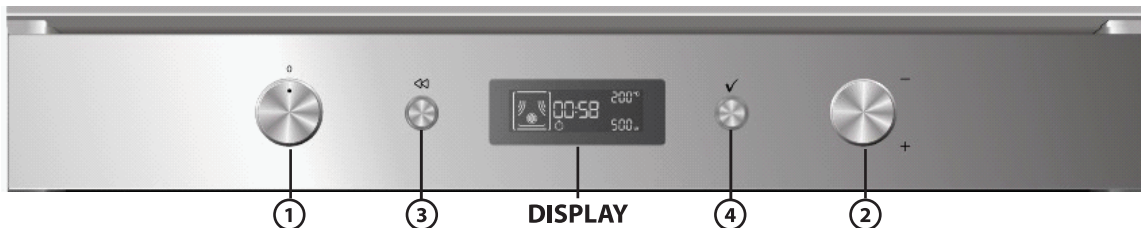


Fig. 1

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: de to 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

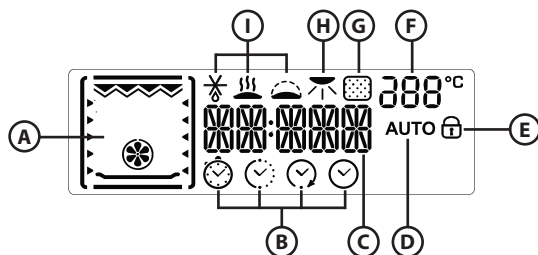
LISTE OVER FUNKSJONER

Vri funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling for å aktivere ovnen: Displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

Undermenyene vil være tilgjengelige og valgbar ved å vri bryteren til funksjonene GRILL, SPESIELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER, INNSTILLINGER, BREAD/PIZZA (brød/pizza).

MERK: Se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen på side 103.

BESKRIVELSE AV DISPLAYET



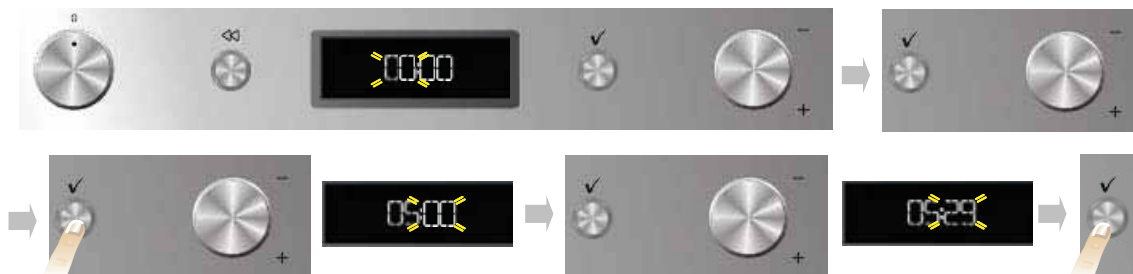
- A. Viser varmeelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: varselur, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (brød/pizza) er valgt
- E. Symbol for låst ovnsdør under automatisk rengjøringscyklus (hvis tilgjengelig)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolysefunksjon (hvis tilgjengelig)
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: Tining, holde varm, heving, øko med varmluft

AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK

Når ovnen slås på for første gang viser skjermen: ENGLISH

Vri navigeringsbryteren til du finner ønsket språk, og trykk på tasten ✓ for å bekrefte valget.

STILLE KLOKKEN



Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

1. Vri på navigeringsbryteren til displayet viser riktig time.
2. Trykk på tasten ✓ for å bekrefte timen. De to minuttsifrene blinker på displayet.
3. Vri på navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på tasten ✓ for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrydd, se under avsnittet **INNSTILLINGER**.

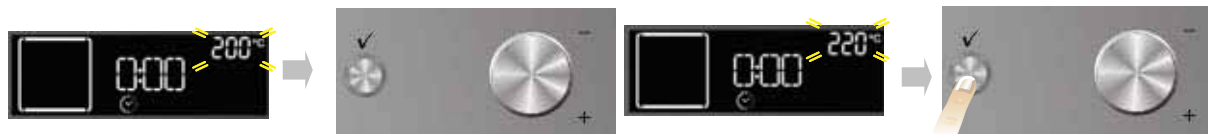
VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon: Stekeinnstillingene vises på displayet.
2. Hvis du vil beholde innstillingene på displayet, trykker du på tasten ✓. Hvis du vil endre innstillingene, går du frem som forklart under.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

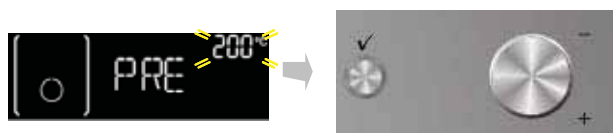
For å endre temperaturen eller effekten på grillen, går du frem på følgende måte:





1. Vri navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på tasten ✓ for å bekrefte.

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

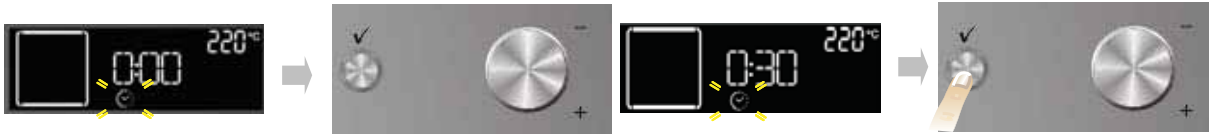
HURTIG FORVARMING



1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å vri funksjonsbryteren til symbolet .
2. Bekreft med tasten ✓: Innstillingene vises på displayet.
3. Hvis displayet viser riktig temperatur, trykker du på tasten ✓. For å endre temperaturen, går du frem som forklart tidligere. Displayet viser ordet **PRE**. Når ovnen når valgt temperatur, vil displayet vise temperaturen (f. eks. 200 °C) og du hører et lydsignal. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Du kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å angi en annen stekefunksjon, vrir du på funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

INNSTILLING AV TILBEREDNINGSTID

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. Etter at du har bekreftet temperaturen, blinker symbolet (✓).
2. Vri på navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. Bekreft steketiden ved å trykke på tasten (✓).

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

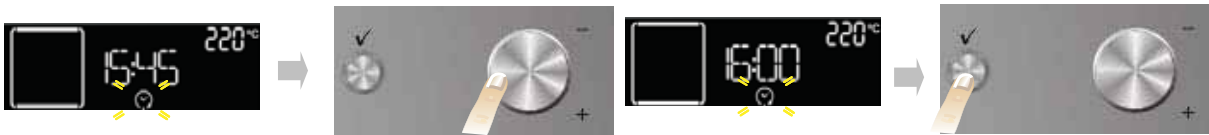
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

VIKTIG: Innstillingen forsinket start kan ikke benyttes med følgende funksjoner: **HURTIG FORVARMING, BREAD/PIZZA (brød/pizza), CONVECTION BAKE (over/underv.).**

MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketiden forlenges noe i forhold til det som er angitt i tilberedningstabellen.

Det er mulig å stille inn tidspunktet for endt tilberedning og forsinke starten av tilberedningen med opptil 23 timer og 59 minutter. Dette er kun mulig etter å ha stilt inn steketiden.

Etter at tilberedningstiden er stilt inn, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet (✓) blinker.



For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Vri navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet tilberedningen skal være ferdig på (for eksempel 16:00).
2. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten (✓): De to punktene for tidspunktet for endt tilberedning vil blinke, og viser at innstillingen er blitt foretatt på korrekt vis.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen er ferdig på det innstilte tidspunktet.

Du kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, tilberedningstid) ved hjelp av tasten (⏪) for å komme tilbake, navigeringsbryteren for å endre verdiene og tasten (✓) for å bekrefte.

VARSELUR



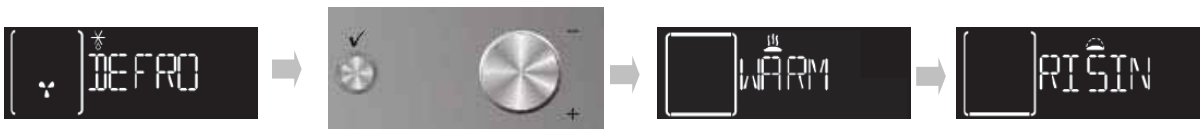
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn, er på 23 timer og 59 minutter.

1. Mens funksjonsbryteren står på null, vrir du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten (✓) for å starte nedtelling. Når tiden er ute, viser displayet «0:00» og du hører et lydsignal. Du avbryter lydsignalet ved å trykke på tasten (✓) (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Ved å plassere markøren på funksjonsbryteren på symbolet (☰) får du tilgang til en undermeny med tre spesialfunksjoner.

For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



1. Vri funksjonsbryteren til symbolet (☰): displayet viser «DEFROST» (tining) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.

2. Drei på navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen over funksjoner. DEFROST (tining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving), ECO FORCED AIR (øko med varmluft).
3. Trykk på tasten ✓ for å bekrefte.


BRUNING

Når steking er avsluttet vil displayet, ved bruk av visse funksjoner, angi mulighet for bruning. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.




Når steketiden er over, vil displayet vise: «PRESS ✓ TO BROWN» (trykk for å brune). Når du trykker på tasten ✓, vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger etter hverandre.

VALG AV FUNKSJONEN BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)

Ved å plassere markøren på funksjonsbryteren på symbolet , får du tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av brød og pizza.


Brød



1. Vri funksjonsbryteren til symbolet : displayet viser «BREAD» (brød) ved siden av ordet AUTO.
2. Trykk på ✓ for å velge funksjonen.
3. Vri navigeringsbryteren for å stille inn ønsket temperatur (mellom 180 °C og 220 °C) og bekreft med tasten ✓.
4. Vri navigeringsbryteren for å stille inn ønsket steketid, og trykk på ✓ for å starte steking.

Pizza



1. Vri funksjonsbryteren til symbolet : displayet viser «BREAD» (brød). For å velge funksjonen «PIZZA», går du frem på følgende måte:
2. Vri navigeringsbryteren: «PIZZA» kommer opp på displayet.
3. Trykk på ✓ for å velge funksjonen.
4. Vri navigeringsbryteren for å stille inn ønsket temperatur (mellom 220 °C og 250 °C) og bekreft med tasten ✓.
5. Vri navigeringsbryteren for å stille inn ønsket steketid, og trykk på ✓ for å starte steking.

STEKETERMOMETER (PROBE)

Det medfølgende steketermometeret gjør at den nøyaktige temperaturen (opp til 100 °C) kan måles under steking, for å sikre optimal steking.

På grunnlag av maten som stekes, kan den ønskede kjernetemperaturen stilles inn.

Det er svært viktig å plassere termometeret riktig for å oppnå perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttet, og unngå bein og fettholdige deler (Fig. 1). For fjærkre skal termometeret settes inn sidelengs, midt i brystet, mens du passer på at spissen ikke ender opp i en hul del (Fig. 2).

I tilfelle kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnskammeret.

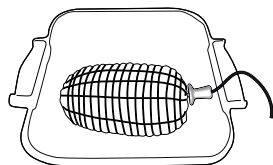


Fig. 1

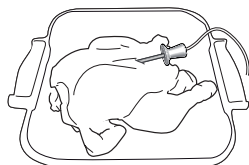


Fig. 2

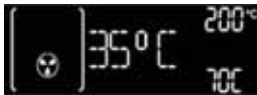
Stekefunksjon for steketermometer

Når steketermometeret er satt inn, overvåkes ovnsromstemperaturen som angitt for den valgte funksjonen, men stekeprosessen avsluttes når den målte temperaturen når det anslåtte steketermometermålet som er stilt inn av kunden.

Det finnes ikke en spesifisert meny for stekefunksjonene for steketermometer, men det er alltid mulig å bytte fra en tradisjonell funksjon til en «steketermometerfunksjon». Dette skjer når steketermometeret settes inn. Et lydsignal høres når steketermometeret registreres, og «PROBE» (steketerm.) vises på displayet i 3 sekunder. Displayet viser deretter gjeldende informasjon igjen.



Hvis funksjonsbryteren ikke dreies til Standby eller Lamp (lampe), viser displayet den generelle informasjonen for stekefunksjonene og temperaturen som er stilt inn for steketermometeret.



Hvis steketermometeret settes inn og registreres ved starten av en funksjon (hurtig forvarming, grill, spesialfunksjoner, bruning) uten aktivering av termometeret, begynner ikke steking før termometeret fjernes. Det høres et alarmsignal og følgende melding vises:




Siden stekeslutten avhenger av temperaturen som er stilt inn for steketermometeret, kan det ikke stilles inn et nedtellingsur for funksjonen, og derfor kan det ikke stilles inn en stekefunksjon med utsatt start. Etter at du har valgt en stekefunksjon, justerer du ovnstemperaturen (øverst til høyre i displayet) ved å skru bryteren +/- og bekrefte med tasten (3). Verdien som skal stilles inn for steketermometeret (nederst til høyre på displayet), kan nå endres: vri på bryteren +/- og bekreft med tasten (3) for å begynne å steke. Ovns- og steketermometertemperaturen kan endres når som helst under steking. For å endre ovnstemperaturen vrir du bare på bryteren +/- . For å endre steketermometertemperaturen trykker du på tasten (3) to ganger, vrir bryteren +/- for å stille inn verdien og bekrefter med tasten (3). Steketermometerets standardverdi er 70 °C og kan justeres med minimumstrinn på 1 °C.

Når steketermometeret registreres ved begynnelsen av eller i løpet av en funksjon, blir alle forvarmingsfaser hoppet over og den valgte funksjonens første stekefase utføres. Lampen forblir PÅ helt til steketermometeret fjernes og ikke lenger registreres.

Hvis steketermometeret fjernes mens stekeprosessen er i gang, viser displayet stekeminuttene og tidsuret øker verdien helt til brukeren stanser funksjonen eller setter inn steketermometeret igjen.

Når stekeslutt inntreffer, viser displayet en blinkende «END».

INNSTILLINGER

Ved å plassere markøren på funksjonsbryteren på symbolet , får du tilgang til en undermeny med fem displayinnstillinger som det er mulig å endre.

Språk

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «LANGUAGE» (språk).
2. Trykk på (✓) for å velge funksjonen.
3. Vri navigeringsbryteren til du finner ønsket språk, og trykk på bekreftelsestasten (✓).

Klokke

Vri navigeringsbryteren for å få opp «CLOCK» (klokke). Se forrige avsnitt (STILLE KLOKKEN) for informasjon om hvordan du endrer klokkeslett.



Miljø

Når ECO-modus er aktivert (ON), reduserer displayet lysstyrken og viser klokken når ovnen står på standby i 3 minutter. For å få opp informasjonen på displayet trykker du på en av tastene eller dreier på en av bryterne.

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk på tasten (✓) for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling, og bekreft med tasten (✓).
4. Hvis Eco-modus er aktivert under tilberedning, vil lampen i ovnen slukkes etter 1 minutt og tennes igjen når du foretar et valg eller vrir på noen av bryterne.

Lydsignal



For å aktivere eller deaktivere lydsignalet, går du frem på følgende måte:

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «SOUND» (lyd).
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling, og bekreft med tasten .

MERK: selv når bryteren står på «off» (av) forblir følgende signaler aktive: varselur slutt, forvarming slutt, tilberedning slutt.

Lysstyrke

For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:

1. Vri på navigeringsbryteren til du får opp «BRIGHTNESS» (lysstyrke).
2. Trykk på tasten : displayet viser «LOW» (lav), «MID» (middels) eller «HIGH» (høy) avhengig av gjeldende nivå.
3. Vri navigeringsbryteren for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft med tasten .

STARCLEAN™ RENGJØRINGSSYKLUS

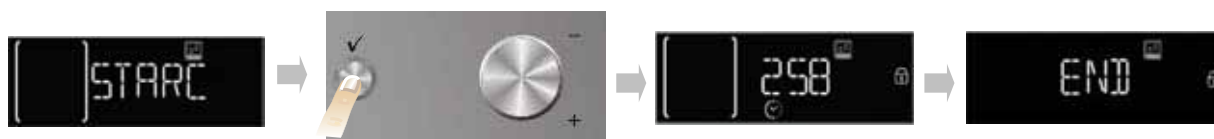
Gjennomfør **STARCLEAN™** rengjøringscyklus etter hver bruk for å holde ovnen i best mulig stand.



Syklusen varer i 35 minutter, og inkluderer en avkjølingsperiode. Den utføres som følger:

Se kapitlet om RENGJØRING og funksjonstabellen på side 103 for en beskrivelse av denne funksjonen.

1. Start når ovnen er kald.
2. Fukt cellulosekluten under rennende vann og vri den opp slik at den ikke drypper.
3. Lukk opp ovnsdøren og ta ut det emaljerte tilbehøret.
4. Dekk bunnen av ovnen med cellulosekluten.
5. Spre 350 ml vann jevnt utover cellulosekluten. Vær nøye med mengden vann, for mye eller for lite vann kan gi dårligere resultat.
6. Lukk ovnsdøren.

VIKTIG: Unngå å åpne døren mens rengjøringen pågår slik at ikke dampen slipper ut.



7. Velg symbolet  med funksjonsknappen: ordet **STARCLEAN™** vises på displayet.
8. Trykk på tasten  for å bekrefte valget og starte rengjøringscyklusen. Unngå å åpne døren mens rengjøringen pågår slik at ikke dampen slipper ut.
9. Ta ut cellulosekluten når syklusen er ferdig og tørk opp gjenværende vann i ovnen.
10. Gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).



Svært fastbrente matrester

Gjenta STARCLEAN™-syklusen og tilsett et par dråper nøytralt rengjøringsmiddel på svampen når du tørker av etter syklusen hvis det er igjen fastbrente rester etter første rengjøring.













TASTELÅS






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

Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder. Når funksjonen er aktivert, er det ikke mulig å bruke tastene og displayet viser et nøkkelsymbol. Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastelåsen er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved å dreie bryteren til 0 (null). Hvis du gjør dette må du imidlertid stille inn funksjonen som ble valgt tidligere på nytt.

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF (AV)	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå lampen i ovnen av og på.
 SPECIALITETER	 DEFROST (OPPTINING)	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	 KEEP WARM (HOLDE VARM)	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
	 RISING (HEVING)	For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger. For å sikre korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40 °C. Sett deigen på 2. rille. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	 ECO FORCED AIR (ØKO MED VARMLUFT)	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. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	CONVENTIONAL (OVER/ UNDERVARME)	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	CONVECTION BAKE (OVER/ UNDERVARME MED VIFTE)	For å steke kjøtt og paier med flytende fyll (middags- eller dessertpaier) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.
	FORCED AIR (VARMLUFT)	For tilberedning av forskjellige matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil tre nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede 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. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av 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. Ovn trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TURBO GRILL	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. Ovn trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, klokkeslett, lysstyrke på display, volum på lyd nivå, energisparing).

FUNKSJONSBRYTER

	BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)	For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. etter å ha forvarmet ovnen.
	STARCLEAN™	For å fjerne matrester etter tilberedning ved å kjøre en syklus med lav temperatur. Det spesielle emaljebelegget og vannet i cellulosekluten virker sammen for å gjøre det enkelt å fjerne matrester. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.
	HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon. Dersom du ønsker å angi en annen tilberedningsfunksjon, vrir du på funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.






TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		Ja	2/3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	3	160-200	30-85	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-4	160-200	35-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	3	170-180	15-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Vannbakkels		Ja	3	180-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	180-190	35-45	Rille 4: Panne på rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Marengs		Ja	3	90	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	90	130-150	Rille 4: Panne på rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Brød/Pizza/ Focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	190-250	20-50	Rille 4: Panne på rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Brød	 (Brød)	Ja	2	180-220	30-50	Langpanne/bakebrett eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Langpanne/stekebrett
Frossen pizza		Ja	3	250	10-15	Rille 3: Langpanne / bakebrett eller rist
		Ja	1-4	250	10-20	Rille 4: Panne på rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	2/3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		Ja	1-4	180-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/ småkaker av butterdeig		Ja	3	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	180-190	20-40	Rille 4: Panne på rist Rille 1: langpanne/stekebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		Ja	3	190-200	45-65	Langpanne eller panne på rist
Lam/kalv/okse/ svin 1 kg		Ja	3	190-200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	3	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	3	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		-	5	3 (High)	3-6	Rist
Fiskefileter/ -koteletter		-	4	2 (Medium)	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	5	2-3 (Medium-High)	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 4: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Medium)	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
				3 (High)	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner) Rille 1: langpanne med vann
Oksestek blodig 1 kg		-	3	2 (Medium)	35-50	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	3	2 (Medium)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	3	2 (Medium)	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	3	3 (High)	10-25	Langpanne eller panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-4	200	50-100*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-4	200	45-100*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-4	180	30-50*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller panne på rist

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

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
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kjeks/smørkjeks		Ja	3	170	15-25	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	150	25-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne/stekebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		Ja	3	170	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	160	25-35	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne/stekebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		Ja	2	170	30-40	Kakeform på rist
		Ja	1-4	160	35-45	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To eplepaier		Ja	2/3	185	70-90	Kakeform på rist
		Ja	1-4	175	75-95	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød**		-	5	3 (High)	3-6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere**		-	5	3 (High)	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		Ja	3	180	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	160	55-65	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne/stekebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek		-	2	190	150-170	Rille 2: langpanne
DIN 3360-12:07 annekse C						
Formkake		Ja	3	170	35-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-4	160	40-50	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne/stekebrett

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 «FORCED AIR» (varmluft)-funksjonen 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.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Hvordan man leser tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene 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 man følge de rådene som gis i tilberedningstabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «FORCED AIR» (varmluft) er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal tilberedes med samme steketemperatur. 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 er ren og tørr når den trekkes ut, 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.
- Bruk funksjonen «CONVECTION BAKE» (over/undervarme) for kaker med saftig fyll (oste- eller fruktkaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjøksmuler 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), anbefaler vi å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over 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.
- 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.

Grillspyd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på grillspydet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspydet 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 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.

Heving (finnes kun på noen modeller)

Det anbefales å dekke 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.