

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettstedet: 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 strømnettet 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 strømnettet.
- 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 spekk 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 damprengjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringssyklusen (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 nettleidingen 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 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 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 resirkuleringssymbolet (♻). 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.

SAMSVARERKLÆRING

- 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.
- Denne ovnen tilfredsstiller kravene som stilles til miljøvennlig utforming i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014, i samsvar med europeisk standard EN 60350-1.

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.

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingssliste».
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 damprengjøringsapparater.**
- **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 metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- 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 ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

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

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

- 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.

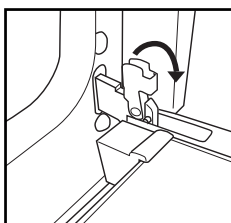


Fig. 1

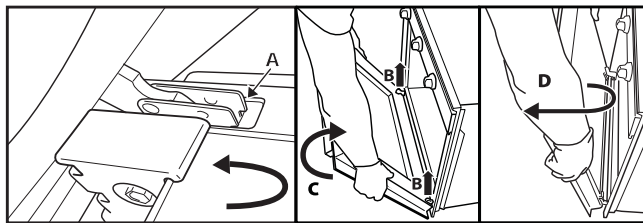


Fig. 2

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.

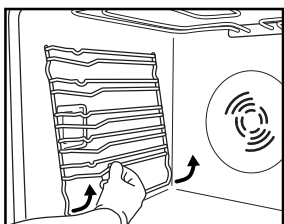


Fig. 3

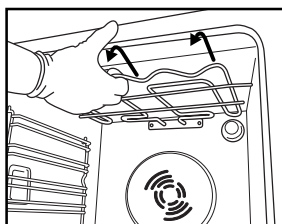


Fig. 4

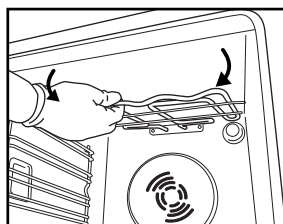


Fig. 5

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.

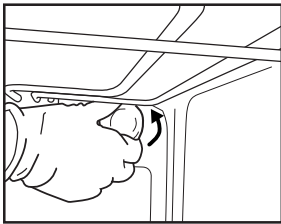


Fig. 6

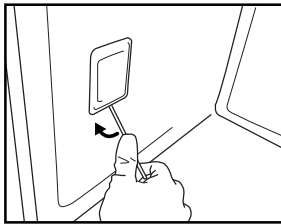


Fig. 7

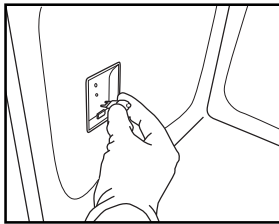


Fig. 8

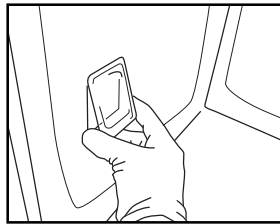


Fig. 9

MERK:

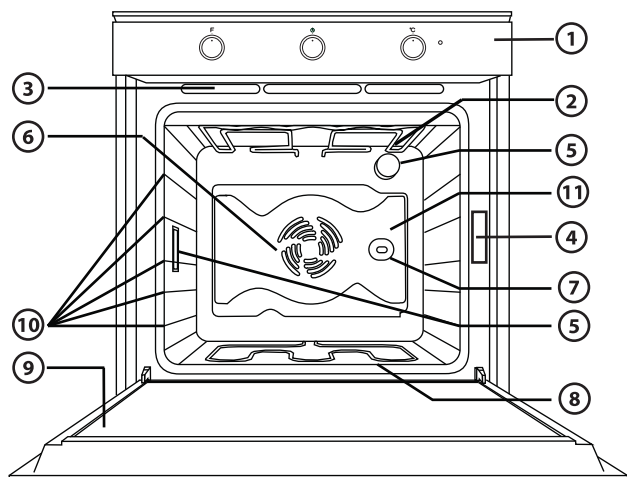
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20-40W/230V av typen G9, T300 °C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Disse 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. Vifte
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
11. Bakpanel

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.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

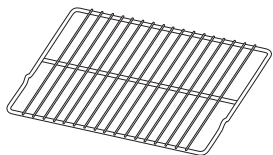


Fig. A

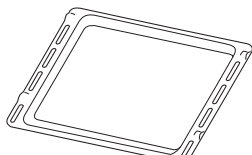


Fig. B

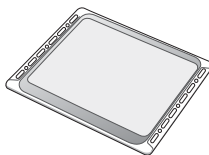


Fig. C

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre beholdere som egner seg til bruk i ovn.
- B. LANGPANNE (1):** Brukes under risten for å samle opp fett eller som stekeplate ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv.
- C. BAKEBRETT (1):** Brukes til tilberedning av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.

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 langpanne og bakebrett, settes inn slik at fremspringet på den flate delen «B» peker oppover (Fig. 2).

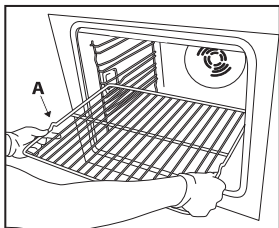


Fig. 1

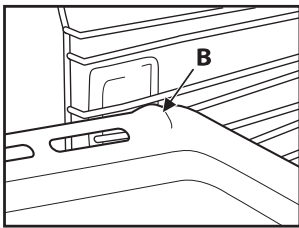
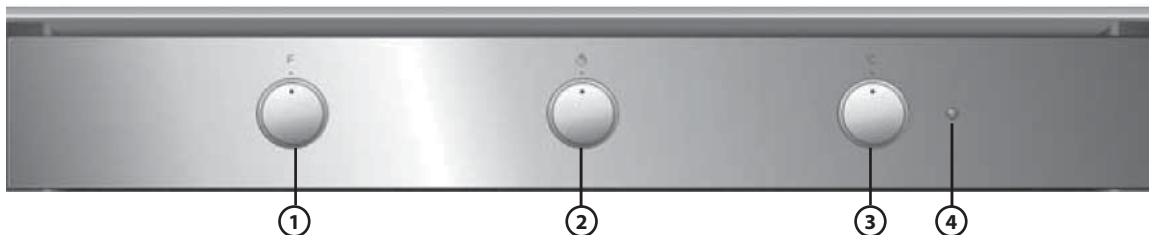


Fig. 2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. Bryter for valg av funksjoner
2. Programmeringsbryter for tilberedningstid
3. Termostatbryter

MERK: Bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

4. Termostatlampe

BRUK AV OVNEN

- Drei funksjonsbryteren til ønsket funksjon.
Lyset i ovnen vil tennes.
- Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.
Termostatlampen tennes og slår seg av når valgt temperatur er nådd.

Ved endt tilberedning dreies bryterne til «0».

PROGRAMMERINGSBRYTER FOR TILBEREDNINGSTID

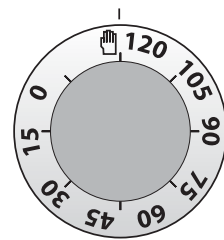
Med denne bryteren kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter.

For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Når tilberedningstiden er over, vil ovnen koble seg ut og programmeringsbryteren stå på «0».

Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, det vil si uten å stille inn tiden på forhånd, må programvelgeren være innstilt på symbolet «☞».

ADVARSEL: Når programmeringsbryteren står på «0», vil ikke ovnen slå seg på.

Når du skal slå på ovnen, må du enten sette programmeringsbryteren på symbolet «☞» eller stille inn en tilberedningstid.



TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF	For å avbryte tilberedningen og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Når termostatlyset slår seg av, er ovnen klar til bruk og maten kan settes inn.
	TRADISJONELL STEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå. Med denne funksjonen kan du få overflater og bunner jevnt gyldne og sprø. Bruk 3. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og bruning 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. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning må ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	TURBOVIFTE	For å få retter med sprø bunn og myk overflate. Egnet for tilberedning av kaker med flytende fyll uten forhåndsstekt bunn på ett enkelt nivå (eks. terter, plommekaker, ostekaker og pizza med mye fyll). Det anbefales å sette maten på 3. rille. Forvarm ovnen før tilberedning. Denne funksjonen er også egnet for frosne produkter (eks. pizza, pommes frites, strudel, lasagne). Følg anvisningene på emballasjen.
	VARMLUFT	Tilberedning på inntil to nivåer samtidig av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker), uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 3. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 4. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.
	UNDERVARME + VIFTE	For å avslutte tilberedningen av svært flytende retter og oppnå sprø og gyldne bunner. Nyttig også til å koke inn sauser og sju. Det anbefales å sette maten på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	UNDERVARME	For å brune undersiden av retten ved endt tilberedning. Det anbefales å sette maten på 1./2. rille. Funksjonen kan også brukes til langsomme tilberedninger som gryteretter med kjøtt og grønnsaker; bruk i dette tilfellet 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		Ja	3	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-4	150-170	30-90	Rille 4: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	3	150-190	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-4	150-190	35-90	Rille 4: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		Ja	3	160-175	20-45	Langpanne / bakebrett
		Ja	1-4	150-175	20-45	Rille 4: rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett
Vannbakkels		Ja	3	175-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	170-190	35-45	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett
Marengs		Ja	3	100	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	100	130-150	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		Ja	3	225-250	12-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	225-250	25-50	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett
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 / bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	3	175-200	35-55	Kakeform på rist
		Ja	1-4	175-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		Ja	3	175-200	20-30	Langpanne / bakebrett
		Ja	1-4	175-200	25-45	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		Ja	3	200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / storfe / svin 1 kg		Ja	3	200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	3	200	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	2	200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	3	175-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	5	200	2-5	Rist
Fiskefileter / skiver		Ja	5	200	20-30	Rille 4: rist (Snu maten halvveis i tilberedningen)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		Ja	5	200	30-40	Rille 5: rist (Snu maten halvveis i tilberedningen)
						Rille 4: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner)
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	200	35-45	Panne på rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår / skanker		-	3	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	3	200	45-55	Langpanne / bakebrett (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	3	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-4	200	50-100*	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
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	175	30-50*	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

* Tilberedningstiden er veiledende. Rettene tas ut på ulike tidspunkt alt etter personlig smak.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Hvordan man leser tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved tilberedning på ett eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og tilberedningstidene 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 tilberedningstiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i tilberedningstabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «TRADISJONELL STEKING», 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 tilberedes med statisk funksjon på ett enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved tilberedning 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 tykkeste 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 tilberedningen, 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 funksjonen «TRADISJONELL STEKING». 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 steking, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstid. 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 tilberedningen starter og som skal benyttes når tilberedningen 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 tilberedningstiden er gått.