

**NO** **Bruk- og vedlikeholdsveiledning**



# VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

## **DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG**

Denne bruksanvisningen og selve husholdningsapparatet 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 sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:



### **FARE**

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



### **ADVARSEL**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

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

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles 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 barføtt.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f.eks.: oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna ovnen hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når apparatets dør 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 apparatet. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.
- 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. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes 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 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 apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie for å dekke til mat i kokekaret (kun for ovner hvor kokekar medfølger).
- Bruk alltid vernehansker mens du pakker ut og installerer apparatet.

### **Avhending av brukte husholdningsapparater**

- Husholdningsapparatet 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 husholdningsapparatet.

## **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 ovnen tas ut av polystyrenbunnen bare rett før den skal installeres.

### **KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN**

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

### **ELEKTRISK TILKOBLING**

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

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) må utføres av en autorisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

## **GENERELLE RÅD**

### **Før bruk:**

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

### **Under bruk:**


- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn; Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, 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 samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, 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.

### **Tips for energisparing**

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.

## **ECO DESIGN ERKLÆRING**

- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden 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.

### **Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:**

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

## KUNDESERVICE

### **Før du kontakter serviceavdelingen:**

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

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

Oppgi alltid:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## RENGJØRING

### **! ADVARSEL**

- **Bruk aldri damprengjøringsutstyr.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

### **Ovnen utvendig**

**VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med husholdningsapparatet, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.**

- Gjør overflatene rene 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 metallskrapet. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.**

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

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

### **Tilbehør:**

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

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

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

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

## VEDLIKEHOLD

### ! ADVARSEL

- Bruk beskytteshansker.
- Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.
- Koble husholdningsapparatet 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.

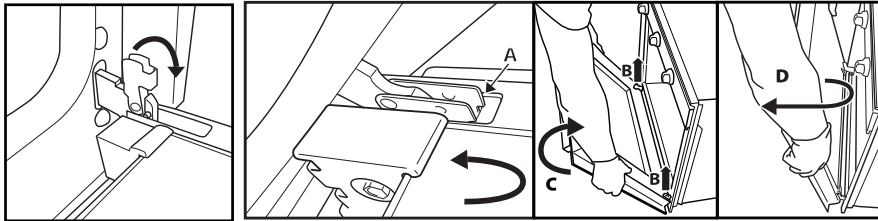


Fig. 1

Fig. 2

## FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk varmeelementet 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.

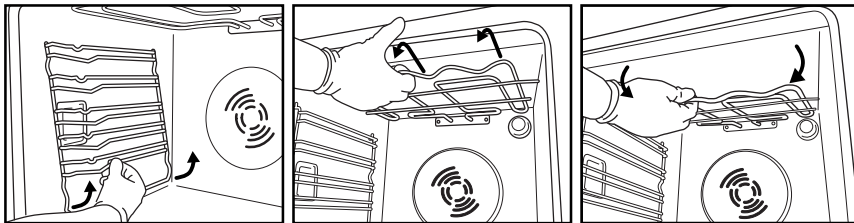


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## UTSKIFTING AV PÆREN

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

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



Fig. 6

Fig. 7

### MERK:

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

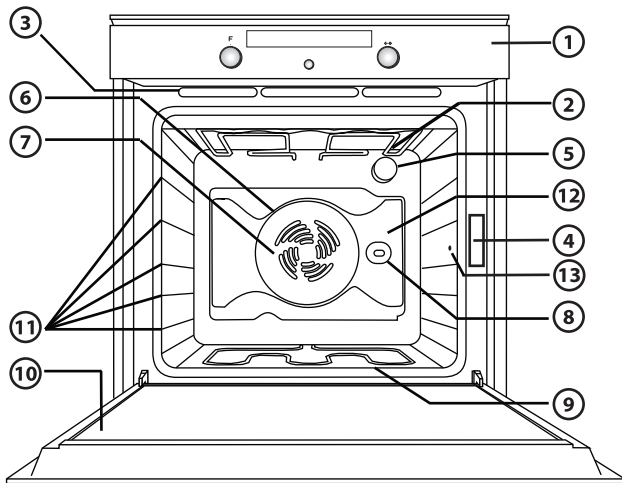
### VIKTIG:

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



# BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lyspære
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (dersom dette finnes)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Plassering på riller
12. Bakpanel
13. Tilkobling for 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.
- Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

## TILBEHØR SOM FØLGER MED

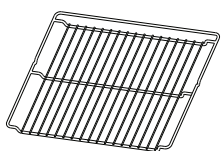


Fig. A

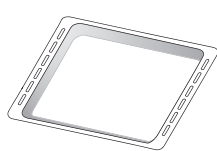


Fig. B

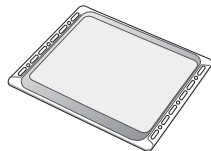


Fig. C

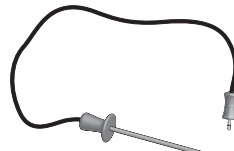


Fig. D

- 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.

**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. Annnet tilbehør som langpanne og stekebrett, settes inn på samme måten som risten (Fig. 2).

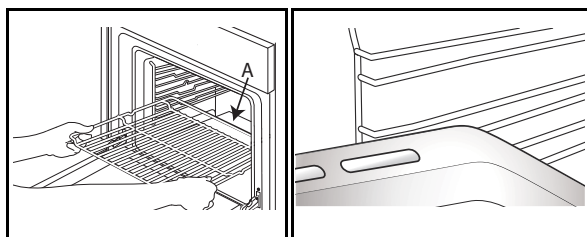
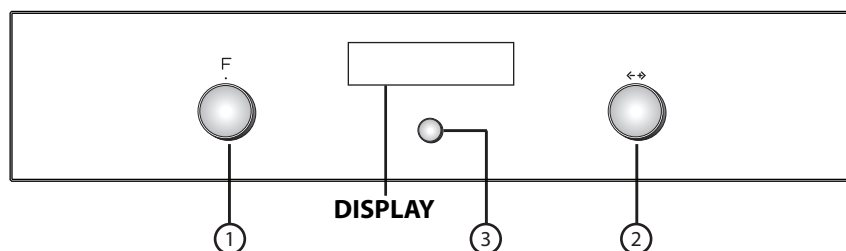


Fig. 1

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 VALG/BEKREFTELSE**

**MERK:** displayet viser ✓ for indikasjoner angående denne tasten.

- Produktet kan skille seg ut noe i forhold til tegningen.

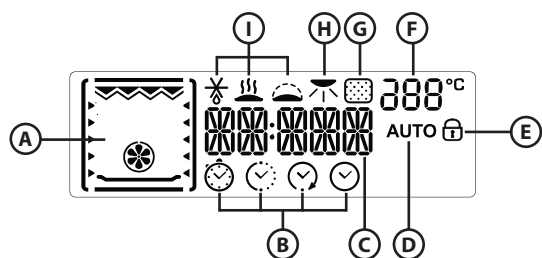
## **LISTE OVER FUNKSJONER**

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 tilgjengeliggjøres og kan velges ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.

**MERK:** for listen og beskrivelse av funksjonene, se den spesifikke tabellen på side 14.

## **BESKRIVELSE AV DISPLAYET**



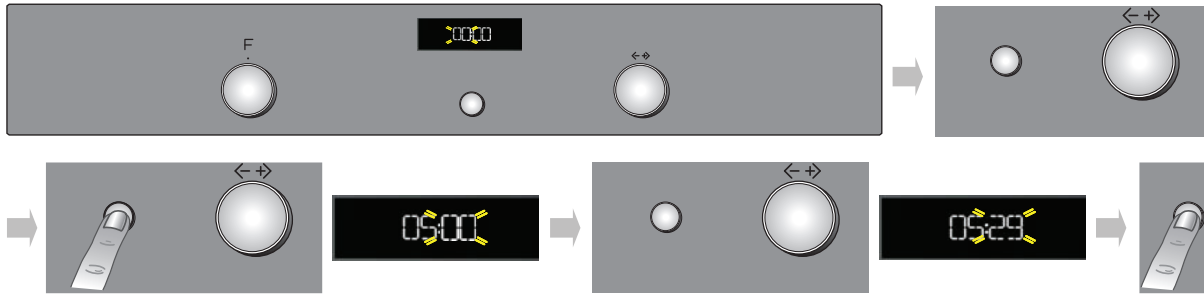
- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: stoppeklokke, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA er valgt
- E. Indikerer at døren til ovnen er låst under den automatiske rengjøringscyklusen (ikke tilgjengelig på denne modellen)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolysefunksjon (ikke tilgjengelig på denne modellen)
- H. Bruner
- I. Spesialfunksjoner: defrosting, keep warm, rising, Eco Forced Air

## **AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK**

Når ovnen slås på for første gang viser skjermen meldinger på ENGLISH.

Vri navigeringsbryteren til du finner ønsket språk, og trykk på knappen ③ for å bekrefte valget.

## STILLE INN KLOKESLETTET

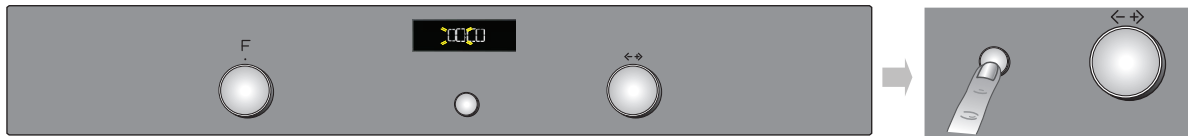


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

1. Vri på navigeringsbryteren til displayet viser riktig time.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte; På displayet blinker nå de to minuttstifrene.
3. Vri på navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på knappen (3) for å bekrefte.

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

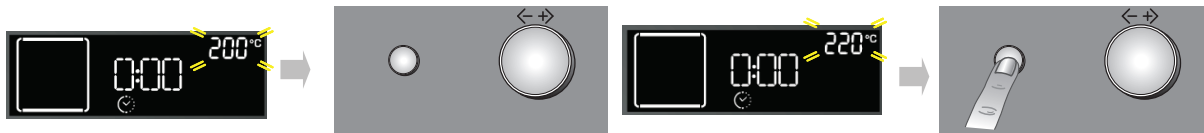
## VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon: Stekeinnstillingene vises på displayet.
2. Hvis verdiene som vises er de som ønskes, trykk (3). 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 knappen (3) for å bekrefte.

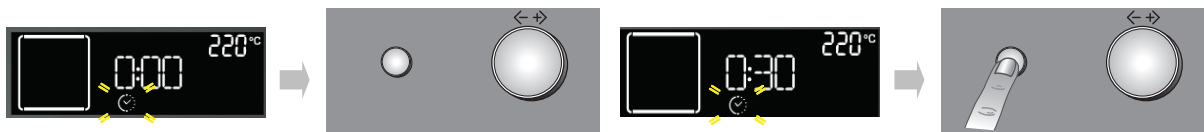
## FAST PREHEATING (HURTIG FORVARM)




1. Vri "Funksjonsknappen" til symbolet  for å velge funksjonen for hurtig forvarming.
2. Bekreft ved å trykke på (3): Innstillingene vises på displayet.
3. Hvis temperaturen som foreslås er den ønskede, trykk på tasten (3). For å endre temperaturen, går du frem som forklart tidligere. Meldingen **PRE** kommer til syne på display. Når ovnen når valgt temperatur, vil displayet vise temperaturen (f. eks. 200°) og du hører et lydsignal. Når forvarmingen 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 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. Når du bekrefter temperaturen, blinker symbolet .
2. Vri på navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. For å bekrefte steketiden, trykk på tasten (3).

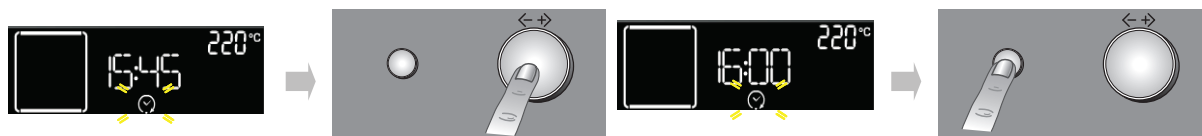
## **INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START**

**VIKTIG:** Innstillingen forsinket start kan ikke benyttes med følgende funksjoner: **FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.**

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

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 stilt inn steketiden.

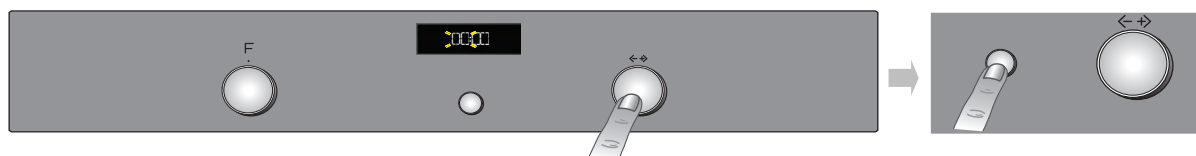
Etter at du har stilt inn steketiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  blinker.



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. Bekreft den valgte verdien ved å trykke på tasten **3**: 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.


## **VARSELUR**



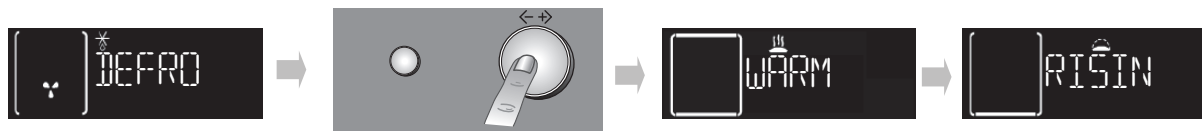
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.


1. Mens funksjonsbryteren står på null, vrir du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **3** for å starte nedtellingen. Når innstilt tid er ute, viser displayet "END" og du hører et lydsignal. Du avbryter lydsignalet ved å trykke på tasten **3** (displayet vil vise riktig tid).

## **VALG AV SPESIALFUNKSJONER**

Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet , for å få tilgang til en undermeny med spesialfunksjoner.

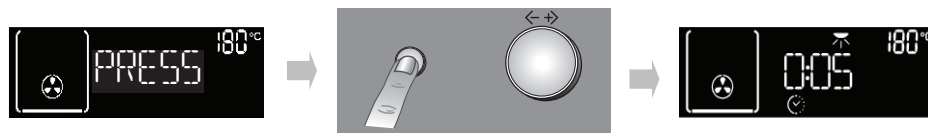
For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : displayet viser «DEFROST» (opptining) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Vri navigeringsbryteren for å bla gjennom listen over funksjonene: DEFROST, KEEP WARM, RISING, ECO FORCED AIR.
3. Trykk på knappen **3** for å bekrefte.


## **BROWNING (BRUNING)**

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




Når steketiden er over, vil displayet vise: "PRESS ✓ TO BROWN". Trykk på knappen **3**, og ovnen vil starte en ekstra bruningscyklus som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger etter hverandre.

## **VALG AV FUNKSJONEN BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)**

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet , for å få tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".


## **Bread (Brød)**



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

## **Pizza (Pizza)**



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

## **MEAT PROBE (STEKETERMOMETER)**

Med det medfølgende steketermometeret kan du måle nøyaktig temperatur (inntil 100°C) under tilberedningen, for å sikre optimal tilberedning.

Du stiller inn ønsket kjernetemperatur på grunnlag av maten som skal tilberedes.

Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt 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 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.

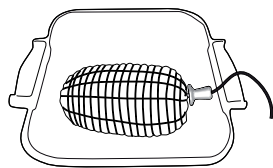


Fig. 1

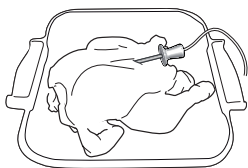


Fig. 2

### **Stekefunksjon for steketermometer**

Når steketermometeret er satt inn, justeres temperaturen i ovnsrommet som definert for valgt funksjon, men stekeprosessen fullføres når temperaturen som måles oppnår beregnet mål for steketermometeret, som stilles 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" (steketermometer) vises på display i 3 sekunder. Deretter viser displayet aktuell informasjon igjen.



Hvis funksjonsbryteren ikke dreies til Standby (hvilemodus) eller Lamp (lampe), viser displayet generell informasjon om stekefunksjoner og den innstilte temperaturen for steketermometeret.



Hvis steketermometeret settes inn og registreres ved starten av en funksjon (hurtig forvarming, grill, spesialfunksjoner, bruning) uten at steketermometeret er aktivert, starter ikke tilberedningen før steketermometeret er fjernet. Et alarmsignal høres og følgende melding vises:



Fordi slutten av steketiden avhenger av temperaturen som er innstilt for steketermometeret, kan det ikke stilles inn et tidsur for funksjonen, og derfor kan det ikke stilles inn en tilberedningsfunksjon med utsatt start.


Etter at du har valgt en stekefunksjon, justerer du ovnstemperaturen (øverst til høyre på 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 starte steking. Ovnens og temperaturen for steketermometeret kan endres til enhver tid under tilberedningen. Drei på (+/-) bryteren for å endre ovnsens temperatur. for å endre steketermometeret, trykk på tasten **3** to ganger, vri bryteren +/- for å stille inn verdien og bekreft med tasten **3**. Steketermometerets standardverdi er 70 °C og kan justeres med minimumstrinn på 1 °C.

Når steketermometeret registreres på begynnelsen av en funksjon eller mens funksjonen pågår, vil en hoppe over alle fasene for forvarming og den første stekefasen til den valgte funksjonen utføres; lampen vil lyse helt til steketermometeret er fjernet og det ikke lenger registreres.

Hvis steketermometeret fjernes under drift, viser displayet minuttene for steking og telleren øker verdien til brukeren stopper funksjonen eller setter inn igjen steketermometeret.

Når slutten av tilberedningen er nådd, blinker "END" i displayet.

## **INNSTILLINGER**

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet , for å få 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 **3** for å få tilgang til innstillingen
3. Vri "Navigeringsbryteren" til ønsket språk vises, og trykk deretter på bekreftelsestasten **3**.

### **Klokke**

Drei "Navigeringsbryteren" for å vise CLOCK (klokke). For å stille klokken, må man gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).

### **Eco (Miljø)**

Når funksjonsmåten ECO er aktivert (ON), vil displayet slå seg av når ovnen står på standby eller når det er gått 5 minutter fra endt tilberedning. Dessuten vil lyset kobles ut under tilberedningen. Får å få opp informasjonene på displayet og tenne lyset, er det bare å trykke på tasten **3** eller dreie på en av bryterne.

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk **3** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å velge ønsket innstilling, og bekreft ved å trykke på tasten **3**.
4. Hvis Eco-modus er aktivert under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnen av etter 1 minutt tilberedning, og tennes på nytt for hver brukerhandling.

### **Lydsignal**

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

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

### **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 **3**: Tallet 1 vises på displayet.
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft ved å trykke **3**.

# TABELL SOM BESKRIVER OVNENS FUNKSJONER

FUNKSJONSBRYTER			
	<b>OFF (AV)</b>	For å avbryte steking og slå av ovnen.	
	<b>PÆRE</b>	For å slå lampen i ovnen av og på.	
	<b>SPECIALFUNKSJONER</b>	 <b>DEFROST (TINING)</b>	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
		 <b>KEEP WARM (HOLDE VARM)</b>	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°.
		 <b>RISING (HEVING)</b>	For optimal heving av deig til gjærbackst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovn trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
		 <b>ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT)</b>	For tilberedning av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. I denne ECO-funksjonen forblir lyset av under steking og kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreftelsesknappen. For å utnytte ECO syklus og dermed redusere energiforbruket, bør ovnsdøren ikke åpnes igjen før oppskriften er avsluttet. Det er best å bruke rille nummer 3. Ovn trenger ikke å forvarmes.
	<b>CONVENTIONAL (OVER/UNDERVARME)</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
	<b>CONVECTION BAKE (OVER/UNDERVARME MED VIFTE)</b>	Til steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkelt rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
	<b>FORCED AIR (VARMLUFT)</b>	Tilberedning på to nivåer av matvarer med samme steketemperatur (f. eks.: fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på ett nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.	
	<b>MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)</b>	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av stekens størrelse. Ovn trenger ikke å forvarmes. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Øs over stekesjy/kraft med jevne mellomrom for å unngå at steken blir for tørr.	
	<b>GRILL</b>	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovn trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.	
	<b>TURBO GRILL</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. Ovn trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen kan du også bruke grillspiddet, hvis det medfølger.	
	<b>INNSTILLINGER</b>	For å innstille displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparing).	
	<b>BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)</b>	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.	
	<b>FAST PREHEATING (HURTIG FORVARM)</b>	For rask forvarming av ovnen.	



# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	160-200	30-85	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2/3	160-180	15-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	150-170	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2/3	180-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Bread (Brød)	 (Bread)	Ja	2	180-220	30-50	Langpanne/bakebrett eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	10-30	Langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1 - 3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	2	180-200	35-45	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall / småkaker av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne / Bakt pasta / canneloni / flan		Ja	2	190-200	30-60	Langpanne eller panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller panne på rist
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	170-190	30-60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	2-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	2 (medium)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen) Rille 3: langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	4	2-3 (medium - høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen) Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (medium)	35-50	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	2 (medium)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	2 (medium)	35-50	Langpanne/bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1 - 3	200	50-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1 - 3	200	45-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1 - 3	180	30-50*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller panne på rist


\*Steketider er veiledende. Maten kan tas ut av ovnen ved forskjellige tider i forhold til personlige preferanser.

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner).

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

**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/shortbread **		Ja	3	150	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	150	30-45	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkaker **		Ja	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	160	25-35	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfritt sukkerbrød**		Ja	2	170	30-40	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160	35-45	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
To eplepaier**		Ja	2	185	70-90	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	175	70-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Ristet brød*		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgere*		-	4	3 (høy)	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, gjærkake i form **		Ja	2	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	160	55-65	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinestek		-	2	170	110-150	Rille 2: langpanne
<b>DIN 3360-12:07 bilag C</b>						
Formkake**		Ja	3	170	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 3	170	40-50	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett

\*\* Steketabellen viser den ideelle funksjonen og temperaturen for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. Hvis du ønsker å steke på bare én hylle ved hjelp av varmluftsfunksjon, bruk funksjonen «CONVECTION BAKE». Velg temperaturen som er anbefalt for funksjonen «FORCED AIR»  når du baker på to nivåer og plasser maten på rillen som er anbefalt for funksjonen «CONVENTIONAL». Forvarming av ovnsrommet.

\* 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 av ovnen.

**Verdien i tabellen er uten bruk av glideskinner. Utfør testene uten glideskinnen.**

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

**Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.**

## Slik Leser du tilberedningstabellen

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

## Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «FORCED AIR» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

## Dessert

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme 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 steking, 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 kjekssmuler før du har i fyllet.

## Kjøtt

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

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

## Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

## Pizza

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

## Hevefunksjon

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.



Trykket i Italia  
10/2016



**400010902094**

