

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

- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.

- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Derfor er det risiko for at alkoholdunst kan antenne når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Bruk aldri damprenngjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet 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 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 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 gjenvinningssymbolet (♻️). 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

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i «EMC» -direktivet 2004/108//EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå ovnen av og på og se om problemet har løst seg.

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 «Feilsøkingssliste».
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 damprengjøringsapparater.**
- **Vent til ovnen er nesten avkjølt før du rengjør den.**
- **Koble ovnen fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slpende 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 skitten, kan du tilsette noen dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapere. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger 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. Tørk innsiden av døren med en klut eller svamp etter at ovnen er avkjølt.

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:

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray som kan skade de katalytiske overflatene, slik at de mister den selvrensende funksjonen.

- Varm opp den tomme ovnen med viftefunksjonen til den når 200 °C, og la den stå på i ca. en time
- 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.
- 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.

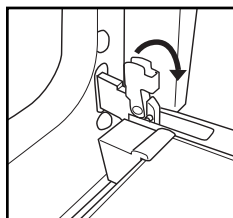


Fig. 1

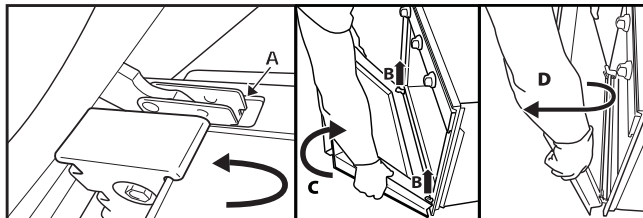


Fig. 2

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.

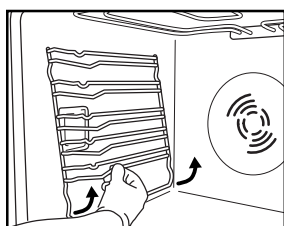


Fig. 3

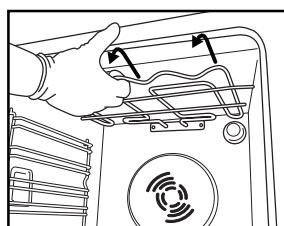


Fig. 4

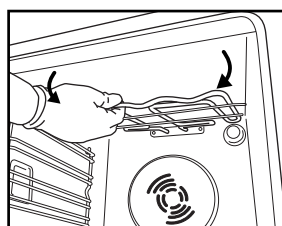


Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

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

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Skru av lampedekelet (fig. 6), skift pæren (se merknad for type) og skru lampedekelet tilbake på plass.
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 smetter på plass (fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømnettet igjen.

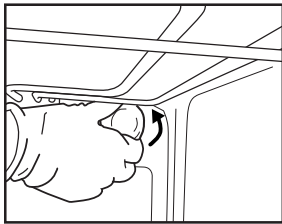


Fig. 6

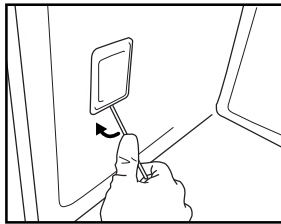


Fig. 7

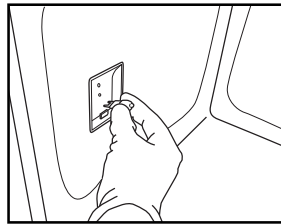


Fig. 8

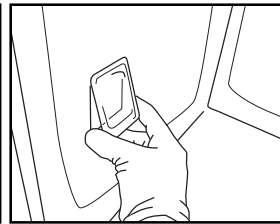


Fig. 9

MERK:

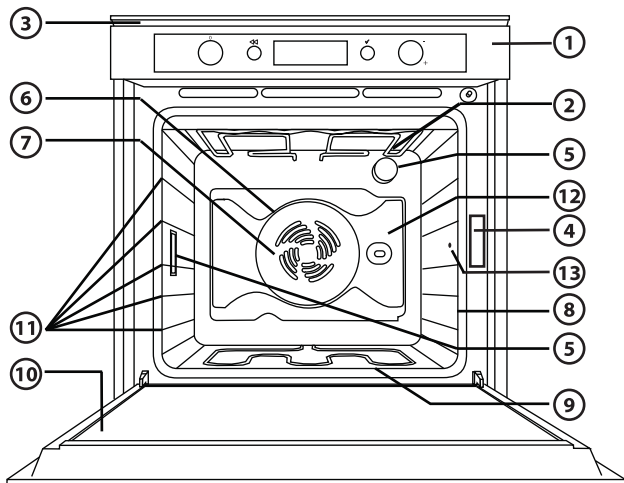
- Bruk kun glødelamper på 25-40 W/230 V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20-40 W/230 V av typen G9, T300 °C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- 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. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Pærer
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
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.
- Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

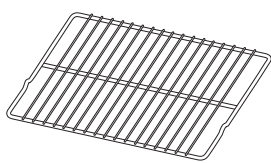


Fig. A

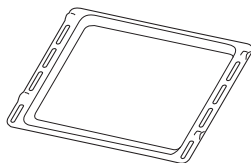


Fig. B

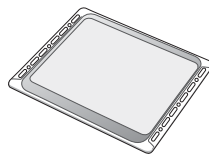


Fig. C

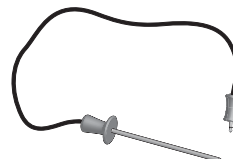


Fig. D

- 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:** bakebrettet kan brukes til brød og andre bakverk, i tillegg til steker, fisk i pakke (en papillote) osv.
- D. STEKETERMOMETER:** brukes til å måle kjernetemperaturen på maten under tilberedning.

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

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Annet tilbehør kan kjøpes 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).

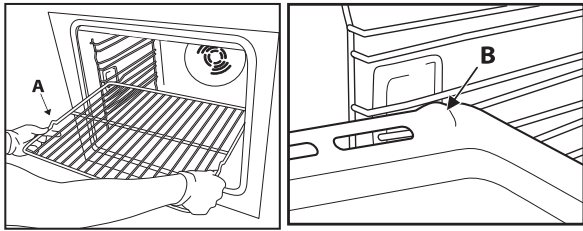
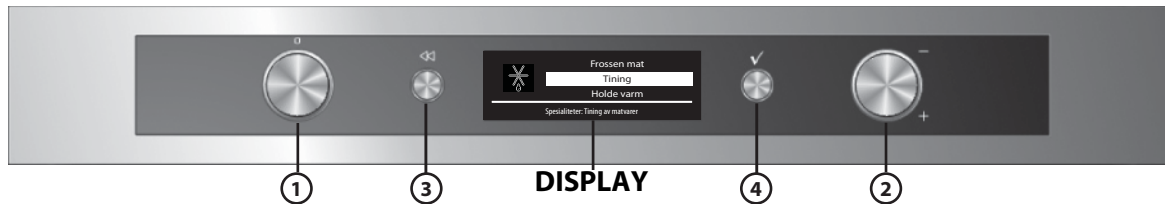


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

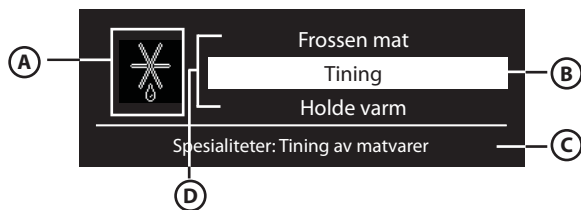
ELEKTRONISK PROGRAMMERER



1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
 2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
- Merk: Begge bryterne kan trykkes inn i panelet. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.**
3. **⏪-KNAPP:** for å gå tilbake til forrige skjerm
 4. **✓-KNAPP:** for å velge og bekrefte innstillinger

LISTE OVER FUNKSJONER

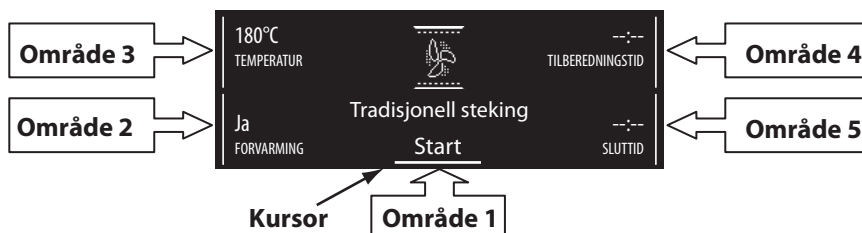
Vri funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling for å aktivere ovnen: Displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem. Undermenyene blir tilgjengelige og valgbare ved å vri bryteren til funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, OPPSKRIFTER og SNARVEIER.



- A. Symbol for uthevet funksjon
- B. Uthevet funksjon kan velges ved å trykke på ✓
- C. Beskrivelse av uthevet funksjon
- D. Andre tilgjengelige og valgbare funksjoner.

DETALJERT FUNKSJONSINFORMASJON

Etter at du har valgt ønsket funksjon, vil displayet vise flere alternativer og tilhørende informasjon.



Vri navigeringsbryteren for å flytte mellom de forskjellige områdene: Markøren flytter seg til de justerbare verdiene i rekkefølgen vist over. Trykk på ✓-knappen for å velge verdi, foreta endringer ved å vri navigeringsbryteren og bekreft med ✓-knappen.

FØR DU BRUKER MASKINEN FOR FØRSTE GANG – INNSTILLING AV SPRÅK OG KLOKKELETT

For at ovnen skal fungere riktig, må du stille inn ønsket språk og riktig tid når du slår den på for første gang. Gå frem på følgende måte:

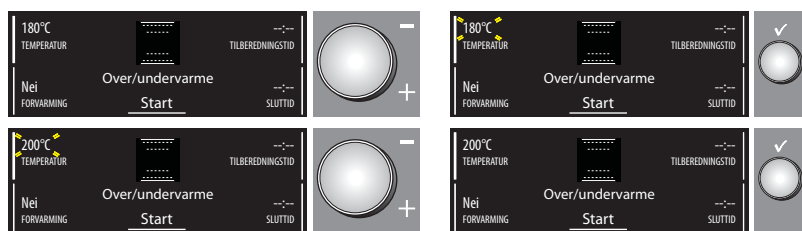
1. Vri funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling: Displayet viser en liste med de tre første tilgjengelige språkene.
2. Vri navigeringsbryteren for å bla gjennom listen.
3. Når det ønskede språket er uthevet, trykker du på for å velge det. Etter at språket er innstilt, blinker klokkeslettet 12:00 på displayet.
4. Velg riktig klokkeslett ved å vri på navigeringsbryteren.
5. Bekreft med .

VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Hvis ovnen er avslått, vrir du på funksjonsbryteren. Displayet viser tilberedningsfunksjonene eller tilhørende undermenyer.
N.B.: Se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen på side 61 og side 62.
2. Bla gjennom alternativene i undermenyene ved å vri på navigeringsbryteren: Den valgte funksjonen er uthevet i hvitt i midten av displayet. Trykk på for å velge den.
3. Tilberedningsinnstillingene vises på displayet. Hvis du vil bruke de forhåndsinnstilte verdiene, vrir du på navigeringsbryteren til markøren står på «Start» før du trykker på . Hvis ikke, endrer du forhåndsinnstillingene som beskrevet over.

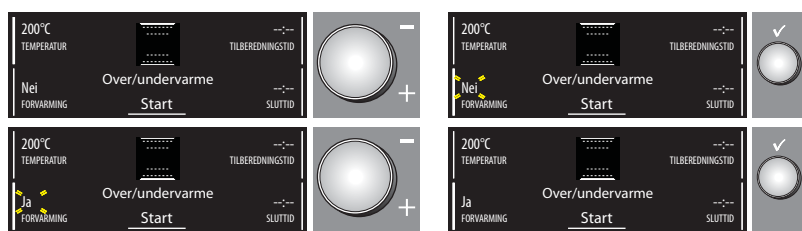
INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL



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

1. Kontroller at markøren står ved siden av temperaturverdien (sone 3) og trykk på -knappen for å velge parameteren som skal endres: temperaturverdiene blinker.
2. Velg ønsket verdi ved å vri navigeringsbryteren, og trykk på for å bekrefte valget.
3. Vri navigeringsbryteren til markøren står på «Start», og bekreft med .
4. Displayet viser hvilken rille maten skal plasseres på. Følg instruksjonene og trykk på for å starte steking. Den innstilte temperaturen kan endres når som helst under steking ved å følge samme prosedyre.
5. Når steking er avsluttet, viser displayet en melding om at tilberedningen er ferdig. Du kan nå slå av ovnen ved å vri funksjonsbryteren til 0 (null), eller fortsette tilberedningen ved å vri navigeringsbryteren med kokken. Når ovnen er avslått, viser displayet avkjølingslinjen som indikerer temperaturen inne i ovnen.

FORVARME OVNE



Du kan forvarme ovnen før du setter inn maten, ved å endre ovnens standardinnstillinger som følger:

1. Vri navigeringsbryteren til markøren står på forvarming.
2. Trykk på -knappen for å velge innstilling: «Nei» blinker på displayet.
3. Velg ny innstilling ved å vri på navigeringsbryteren: displayet viser «Ja».
4. Bekreft valget ved å trykke på .

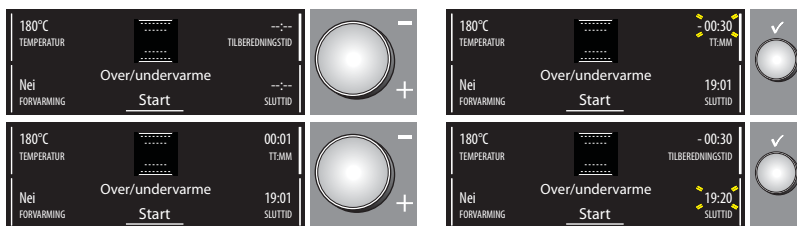
HURTIG FORVARM



Du kan forvarme ovnen hurtig før du setter inn maten, ved å endre ovnens standardinnstillinger som følger:

1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å vri funksjonsbryteren.
2. Bekreft med tasten : Innstillingene vises på displayet.
3. Hvis den viste temperaturen er riktig, vrir du navigeringsbryteren til markøren står på «Start» før du trykker på . For å endre temperaturen, går du frem som forklart tidligere. Du hører et lydsignal når ovnen har nådd riktig temperatur. 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 STEKETID

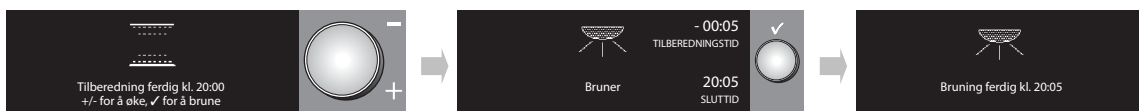


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

1. Vri navigeringsbryteren til markøren står på «TILBEREDNINGSTID» for å velge funksjonen.
2. Trykk på -knappen for å velge innstillingen; «00:00» blinker på displayet.
3. Velg ønsket verdi ved å vri navigeringsbryteren til displayet viser ønsket tilberedningstid.
4. Bekreft verdien ved å trykke på -knappen.

BRUNING

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

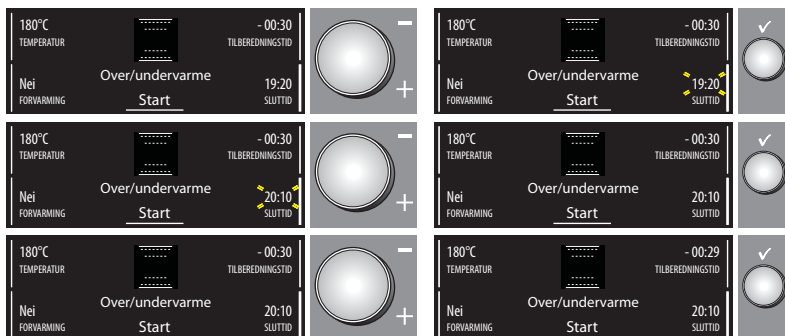


Når steketiden er over, vil displayet vise: «+ for å øke, ✓ for å brune». Når du trykker på tasten , vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Du kan bare bruke denne funksjonen én gang etter tilberedning.

INNSTILLING AV TIDSPUNKT FOR ENDT TILBEREDNING / UTSATT OPPSTART

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.

Denne innstillingen kan ikke brukes når forvarming er valgt.



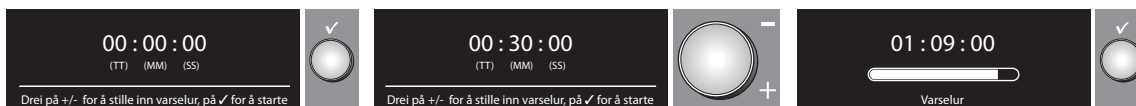
Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 19:20). For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Vri navigeringsbryteren til markøren står på tidspunktet for endt tilberedning.
2. Trykk på -knappen for å velge innstilling: tidspunktet for endt tilberedning blinker.
3. Du forsinker tidspunktet for endt tilberedning ved å vri navigeringsbryteren til displayet viser ønsket verdi.
4. Bekreft verdien ved å trykke på -knappen.
5. Vri navigeringsbryteren til markøren står på «START», og bekreft med .
6. Displayet viser hvilken rille maten skal plasseres på. Følg instruksjonene og trykk på for å starte tilberedningen. Ovnen starter tilberedningen etter en tidsperiode beregnet slik at tilberedningen avsluttes på valgt tidspunkt (hvis en matrett for eksempel skal stekes i 20 minutter, og tidspunktet for endt tilberedning er satt til 20:10, vil ovnen starte tilberedningen klokken 19:50).

MERK: selv om du har stilt inn tidspunkt for endt tilberedning, kan du starte ovnen før den starter av seg selv ved å vri navigeringsbryteren til markøren står på «START», og bekrefte med .

Du kan endre de innstilte verdiene (temperatur, grillinnstilling, tilberedningstid) når som helst ved å følge fremgangsmåten beskrevet i tidligere avsnitt.

VARSELUR



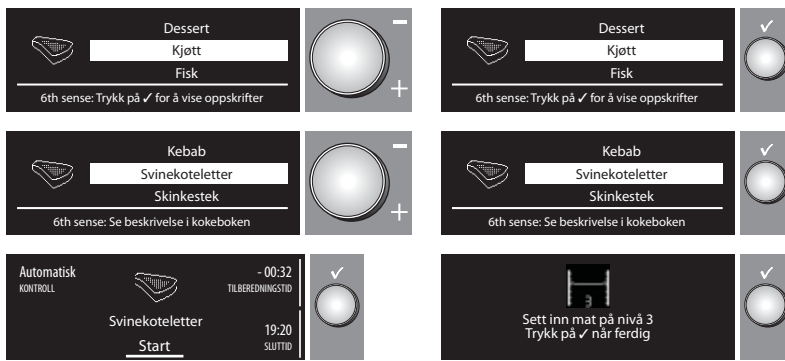
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 1 time og 30 minutter.

1. Trykk på -knappen mens ovnen er avslått: Displayet viser «00:00:00».
2. Vri navigeringsbryteren for å velge ønsket tid.
3. Trykk på tasten for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, viser displayet «00:00:00» og du hører et lydsignal. Du kan nå forlenge tidsperioden som beskrevet over, eller deaktivere varseluret ved å trykke på -knappen (displayet viser klokkeslettet).

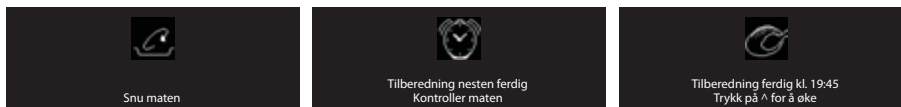
OPPSKRIFTER

Takket være «6th sense»-teknologi, kan ovnen tilby 30 forhåndsinnstilte oppskrifter med ideelle steketemperaturer.

Du følger ganske enkelt oppskriften med hensyn til ingredienser og tilberedningsmetode. Gå deretter frem på følgende måte:



1. Velg «OPPSKRIFTER» ved å vri på funksjonsbryteren.
2. Velg matretten du skal steke, på listen.
3. Bekreft valgt rett ved å trykke på ✓-knappen.
4. Velg ønsket oppskrift ved å vri på navigeringsbryteren.
5. Bekreft med tasten ✓: Displayet viser omtrentlig tilberedningstid.
6. Sett retten i ovnen, og vri navigeringsbryteren til markøren står på «Start» før du trykker på ✓.
7. Displayet viser hvilken rille maten skal plasseres på. Følg instruksjonene og trykk på ✓ for å starte tilberedningen. Se det relevante avsnittet for instruksjoner om utsettelse av tidspunkt for start av tilberedning.



N.B.: Det er nødvendig å snu eller røre i noen retter halvveis gjennom steketiden: Ovnen gir fra seg et lydsignal og displayet viser hva du må gjøre.

Den opprinnelige tilberedningstiden som vises er veiledende: Tiden kan forlenges automatisk under tilberedning.

Rett før tilberedningen avsluttes, minner ovnen deg på å sjekke om maten er godt nok stekt. Hvis maten ikke er nok stekt, kan du forlenge tilberedningstiden manuelt ved å vri på navigeringsbryteren.

STEKETERMOMETER

Steketermometeret som følger med ovnen gir deg muligheten til å måle kjernetemperaturen på maten under steking, mellom 0° og 100 °C. Dette sørger for at maten er perfekt stekt.

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

Det er svært viktig å plassere termometeret riktig for å oppnå perfekt resultat. 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).

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.

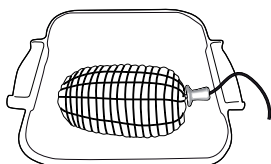


Fig. 1

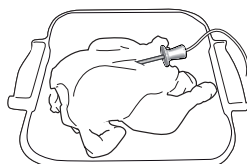





Fig. 2

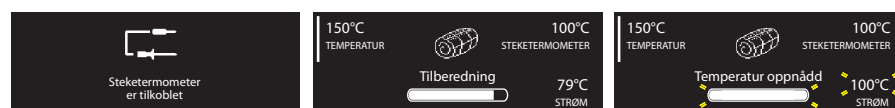
Oppskrifter for steketermometer

1. Velg «Oppskr./steketerm.» ved å vri funksjonsbryteren til relevant symbol.
 2. Velg matretten du skal steke på listen, ved å trykke på -knappen (OK).
MERK: hvis du velger «Tilpass», kan du velge alle parametere som skal stilles inn. Du kan bare angi noen av disse i andre oppskrifter.
 3. Koble til termometeret, sett retten i ovnen og vri navigeringsbryteren til markøren står på «Start» før du trykker på .
- MERK:** Hvis termometeret ikke er tilkoblet, viser displayet en melding om å sette det inn. Hvis du ikke setter det inn, vil ovnen starte en vanlig tilberedningsyklus uten innstilt tid når du trykker på .



Hvis du har koblet til steketermometeret riktig, vil displayet vise en bekreftelse i tre sekunder, fulgt av en skjerm som viser alle tilberedningsparameterne, inkludert kjernetemperaturen som måles av steketermometeret.




Når maten har nådd ønsket kjernetemperatur, blinker en melding på displayet i 3 sekunder. Ved endt tilberedningstid gir ovnen deg muligheten til å forlenge tilberedningstiden ved å vri navigeringsbryteren til +. Dette forlenger steking på tradisjonell måte uten tidsinnstilling. Hvis du ikke velger dette alternativet, venter ovnen i 10 minutter før den slår seg av. Det er ikke mulig å forlenge tilberedningstiden etter dette.



Du kan bruke steketermometer med funksjonene OVER/UNDERVARME, TRADISJONELL STEKING, VARMLUFT, TURBOGRILL og MAXI TILBEREDNING. Hvis du ikke setter inn steketermometeret, foregår tilberedningen på tradisjonell måte, mens displayet viser at steketermometeret ikke er tilkoblet. Meldingen vises i 3 sekunder, før ovnen fortsetter på samme måte som om funksjonen «Tilpass» er valgt, som vist over.






INNSTILLINGER

1. Velg «INNSTILLINGER» på hovedmenyen ved å vri på funksjonsbryteren, for å endre noen av displayinnstillingene.
2. Bekreft med tasten : Displayet viser hvilke innstillinger du kan endre (språk, lydsignalets volum, lysstyrke, tid, energisparefunksjon).
3. Velg innstillingen som skal endres ved å vri på navigeringsbryteren.
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Følg instruksjonene på displayet for å endre innstillingen.
6. Trykk på -knappen. Displayet viser en melding for å bekrefte valget.












MERK: Hvis ECOMODE (energisparefunksjonen) er valgt (ON), slås displayet av etter noen få sekunder når ovnen slås av, og klokken vises. For å se informasjonen på displayet eller tenne lyset igjen, kan du trykke på en av tastene eller vri på en av bryterne. Hvis ECOMODE er aktivert under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnen av etter 1 minutt tilberedning, og tennes på nytt for hver brukerhandling. Hvis funksjonen ikke er valgt (OFF), reduseres displayets lysstyrke etter noen få minutter.

TASTELÅS








Denne funksjonen kan brukes til å låse alle knapper og brytere på kontrollpanelet.

Du aktiverer funksjonen ved å trykke på  og  samtidig i minst 3 sekunder. Når funksjonen er aktivert, er alle knapper låst og displayet viser en melding, samt symbolet . Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Gjenta samme prosedyre for å deaktivere denne funksjonen. Når tastelåsen er aktiv, kan du slå av ovnen ved å vri bryteren til 0 (null). Hvis du gjør dette, må du stille inn tidligere valgte funksjoner på nytt.

















TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE
















FUNKSJONSBRYTER		
	AV	For å stanse steking og slå av ovnen.
	HURTIG FORVARM	For rask forvarming av ovnen.
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 3. rille. Bruk 1. eller 2. rille for steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll. Ovnen 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. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke grillspidd hvis din modell er utstyrt med dette.
	VARMLUFT	Tilberedning på flere riller (maks tre) samtidig av ulike matvarer med samme steketemperatur (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen lar deg tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk 2. rille for å steke på bare én rille, 1. og 4. for å steke på to riller og 1., 3. og 5. for å steke på tre riller Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	OVER/ UNDERVARME	For steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkelt rille. Bruk 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	SPESIALITETER	Se SPESIALFUNKSJONER.
	INNSTILLINGER	Innstilling av displayet (språk, tid, lysstyrke, lydsignalets volum, energisparefunksjon).
	OPPSKRIFTER	Valg av 30 ulike forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftshefte). Ovnen stiller automatisk inn optimal steketemperatur, -funksjon og -tid. Det er viktig at du følger instruksjonene i oppskriftsheftet angående tilberedning, tilbehør og hvilken rille som skal brukes.
	OPPSKR./ STEKETERM.	For å velge 7 optimale stekemodi for ulike typer kjøtt. Ovnen stiller automatisk inn den endelige kjernetemperaturen på kjøttet som er valgt, og den ideelle ovnstemperaturen for steking. Disse verdiene er angitt i den medfølgende tilberedningstabellen. Disse kan imidlertid endres manuelt innenfor et forhåndsinnstilt område. Følg instruksjonene i det aktuelle avsnittet for korrekt innsetting og bruk av steketermometeret. Plasser kjøttet på 3. hylle, og bruk en panne plassert på rista eller bare langpanna. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Ovnsdøren kan åpnes under steking for å kontrollere kjøttet eller fylle på sjy, men pass på at du ikke flytter på steketermometeret.
	SNARVEIER	For å få direkte tilgang til de 10 mest brukte funksjonene. Se avsnittet «VALG AV STEKEFUNKSJONER» for å endre innstillingene til den ønskede funksjonen.







SPESIALITETER




	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.	
	HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.	
	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. Ovnen trenger ikke å forvarmes.	
	OVER/ UNDERVARME	Tilberedning av ferdigmåltider oppbevart i romtemperatur eller fra kjøledisker (kjeks, flytende kakemiks, muffins, forretter og bakervarer). Denne funksjonen tilbereder all mat forsiktig og raskt. Den kan også brukes til å varme opp tilberedt mat. Følg instruksjonene på matemballasjen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.	
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av stekens størrelse. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det bør øses sjy/kraft over kjøttet med jevne mellomrom slik at det ikke blir for tørt.	
	FROSSEN MAT	Lasagne	Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		Pizza	
		Strudel	
		Pommes frites	
		Brød	
	Tilpass	Temperaturen kan stilles inn på 50 til 250 °C for å tilberede andre typer produkter.	
	ØKO 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. I denne ØKO-funksjonen forblir lyset av under steking og kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreftelsesknappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under tilberedning. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.	

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		-	2/3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	2	160-200	35-90	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Vannbakkels		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Marengs		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	20-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-70	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
Butterdeigsskall/ småkaker av butterdeig		-	3	190-200	20-30	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		-	3	190-200	45-65	Langpanne eller panne på rist
Lam /kalv /okse / svin 1 kg		-	2	190-200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		-	2	170-190	30-60	Panne på rist
Ristet brød		-	5	Høy	3-6	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	Middels	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	5	Middels Høy	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: langpanne med vann

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Middels)	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
		-	2	3 (Høy)	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	Middels	35-50	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	3	Middels	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Grønnsaksgrateng		-	3	Høy	10-25	Langpanne eller panne på rist
Lasagne og kjøtt		-	1-4	200	50-100*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		-	1-4	200	45-100*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		-	1-4	180	30-50*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
Komplett måltid: Terte (rille 5) / Lasagne (rille 3) / Kjøtt (rille 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nivå 5: panne på rist
		-				Nivå 3: panne på rist
		-				Nivå 1: langpanne eller panne på rist
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader		
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Nivå 3: langpanne / bakebrett eller rist		
		-	1-4	Auto	15-20	Nivå 4: panne på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett		
		-	1-2-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 2: panne på rist Nivå 1: langpanne eller bakebrett		
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Nivå 4: bakebrett Nivå 3: panne på rist Nivå 2: panne på rist Nivå 1: langpanne/ bakebrett		
		Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
				Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	3	200


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

OPPSKR./STEKETERM.

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Anbefalt steketermometer-temperatur (°C)
Oksestek blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbiff medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbiff godt stekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Stekt kalkun	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Stekt kylling	Auto	-	3	205	50-70	83
Svinestek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvestek	Auto	-	3	170	60-90	68
Innstill kjøtt	Auto	-	3	200	-	45-90

Tabell over 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		-	3	170	15-30	Langpanne/stekebrett
		-	1-4	150	25-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne / bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		-	3	170	25-35	Langpanne/stekebrett
		-	1-4	160	30-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne / bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
		-	1-4	160	35-45	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To eplepaier		-	2/3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	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 (Høy)	3-6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere**		-	5	3 (Høy)	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		-	3	180	35-45	Langpanne/stekebrett
		-	1-4	160	55-65	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne / bakebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek		-	2	170	110-150	Rille 2: langpanne
DIN 3360-12:07 annek C						
Formkake		-	3	170	35-45	Langpanne/stekebrett
		-	1-4	160	40-50	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne / bakebrett

Tilberedningstabellen viser de ideelle funksjonene og temperaturene for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. Dersom du ønsker å bruke ovnen med vifte på ett nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for «VARMLUFT»  på flere nivåer.

Ved grilling anbefales det å la de første 3-4 cm på risten være fri, slik at den blir lettere å trekke ut.

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

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

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

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

Energiforbruk og forvarmingstid

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

Test for kontroll av nøyaktighet

Velg funksjonen og utfør testen bare med alternativet «Forvarming» deaktivert (når forvarming er aktivert, skaper ovnskontrollen med vilje en svingning i temperaturprofilen).

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik Leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT», er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som krever samme steketemperatur 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 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» 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. For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. La den ferdige steken stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakk 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 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 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.

Funksjon for heving

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.