

NO Bruk- og vedlikeholdsveiledning

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN 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 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 redusere risikoen 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 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 barføttet.

- 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 ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Svært 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 maskinen. 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 apparatets dør er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekke 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 material 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 damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringscyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun 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).

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 mm²) 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 gjenvinningssymbolet (♻️). 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.
- 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 er designet, produsert og distribuert i henhold til kravene i de Europeiske Direktivene: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU og RoHS 2011/65/ EU.
- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmiddel, er i samsvar med den Europeiske forordningen  nr.1935/2004.
- Dette apparatet tilfredsstiller kravene som stilles til miljøvennlig utforming i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014, i samsvar med europeisk standard EN 60350-1.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **Viktig:** Under selvrensingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet «Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon»).

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 kommer etter bokstaven «F».

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingsliste».
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.

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

Ovnen innvendig

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

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

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

Selvrengjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):

ADVARSEL

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

Denne funksjonen brenner av matsøl fra ovnsrommet under oppvarming til en temperatur på ca. 500°C. Ved en så høy temperatur blir matrester omgjort til en lett aske, som er lett å tørke bort med en fuktig klut når ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengjøringsyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolysefunksjonen (også ristene på siden).
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolysefunksjonen benyttes. Husholdningsapparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
 1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrensjøringssyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
 2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør du etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensjøringssyklus når det varsles om dette på displayet.

MERK: Under pyrolysefunksjonen lar ikke døren seg åpne; den blir værende låst til temperaturen inne i ovnsrommet er avkjølt til et akseptabelt, sikkert nivå.

VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL

- **Bruk beskyttelseshansker.**
- **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.

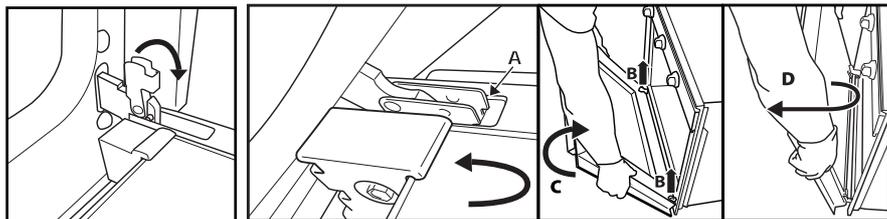


Fig. 1

Fig. 2

FJERNING AV RISTENE PÅ SIDENE

På noen modeller er ristene på sidene som holder tilbehøret utstyrt med to skruer (Fig. 3) som gjør de mer stabile.

1. Fjern skruene og skivene på høyre og venstre side ved hjelp av en mynt eller et kjøkkenredskap (Fig. 4).
2. Fjern ristene ved å løfte dem opp (1) og dreie på dem (2) som vist på Fig. 5.

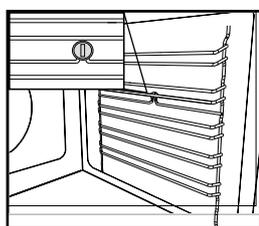


Fig. 3

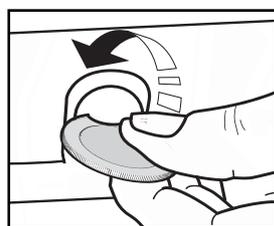


Fig. 4

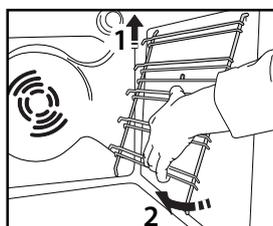


Fig. 5

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene.
2. Trekk varmeelementet litt ut (Fig. 6) og senk det (Fig. 7).
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.

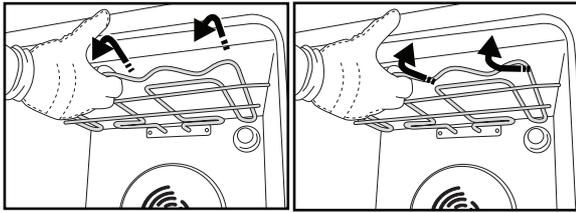


Fig. 6

Fig. 7

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut den bakre pæren (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs pærens deksel (Fig. 8) og skift ut pæren (se anmerkning for type pære) og skru deretter til dekslet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

For å skifte ut pæren på siden (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner).
3. Vipp lampedekslet med en flat skrutrekker.
4. Skift ut pæren (se type i anmerkning).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det mot veggen i apparatet, slik at det smekker på plass.
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

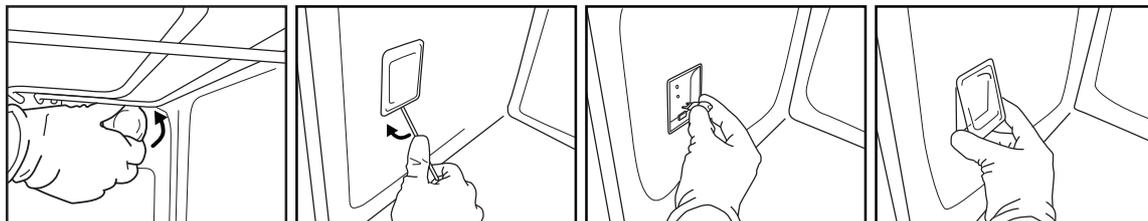


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

MERK:

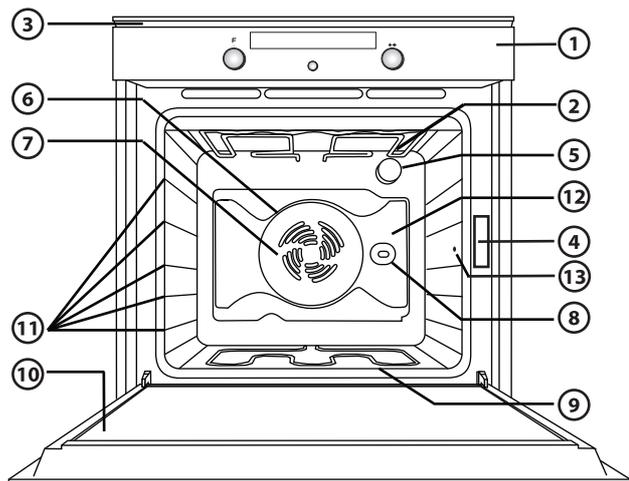
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- 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. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (dersom dette finnes)
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

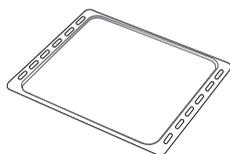


Fig.B



Fig.C



Fig.D

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. BAKEBRETT:** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- C. 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.
- 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. Det andre tilbehøret, som langpannen og bakebrettet, settes inn med den opphøyde delen på den flate seksjonen «B» vendt oppover (Fig. 2).

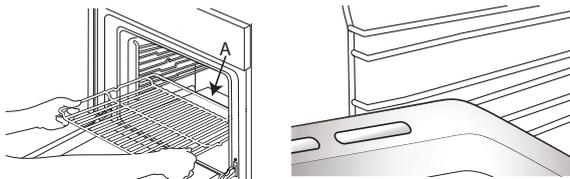
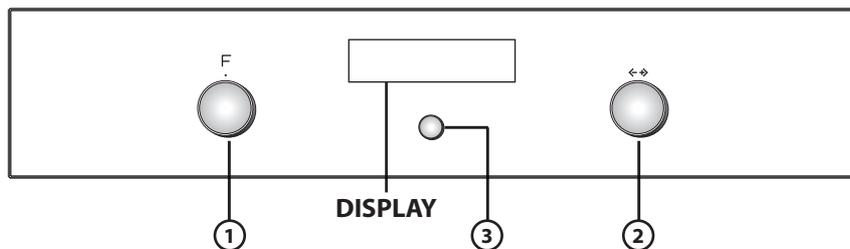


Fig. 1

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: 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.

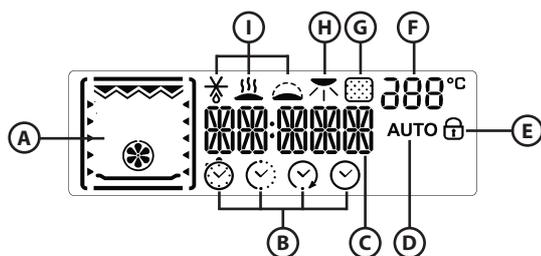
LISTE OVER FUNKSJONER

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

Undermenyene vil være tilgjengelige og kan velges ved å vri bryteren til funksjonene GRILL, SPECIALS (spesielle tilberedningsfunksjoner), SETTINGS (innstillinger), BREAD/PIZZA (brød/pizza), AUTOMATIC OVEN CLEANING (automatisk rengjøring av ovnen).

MERK: for listen og beskrivelse av funksjonene, se den spesifikke tabellen på side 15.

BESKRIVELSE AV DISPLAYET



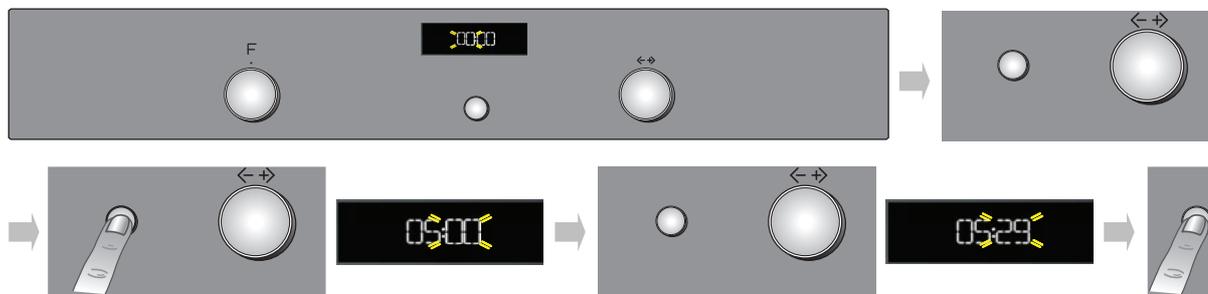
- A. Viser varmeelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: stoppeklokke, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (brød/pizza) er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringscyklusen (pyro-rengjøring)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolyse
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: tining, holde varm, heving, eco med varmluft

AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK

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

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

STILLE INN KLOKESLETTET

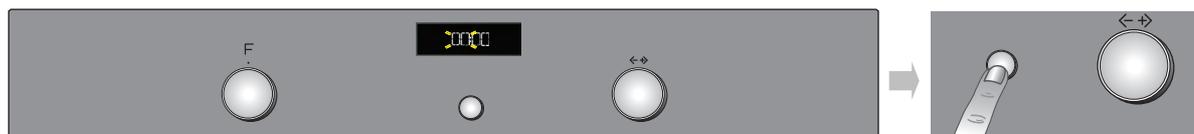


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

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.

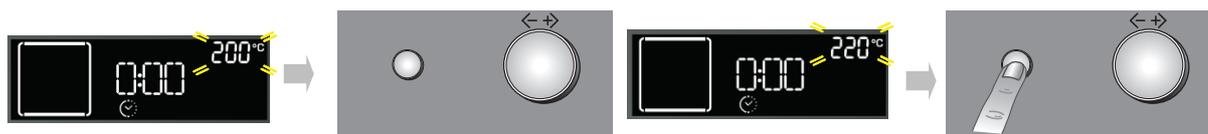
VALG AV STEKEFUNKSJONER



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.

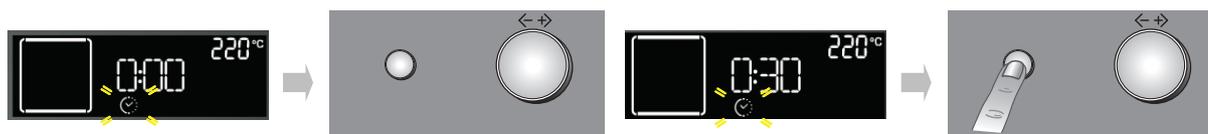
HURTIG FORVARM



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).

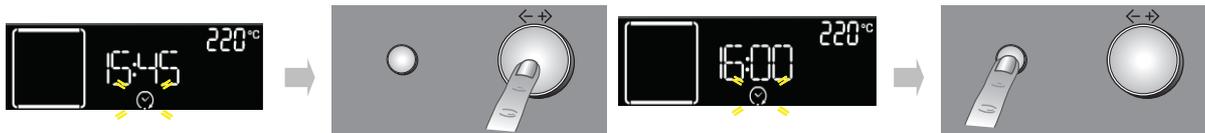
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

VIKTIG: Innstillingen forsinket start kan ikke benyttes med følgende funksjoner: **FAST PREHEATING** (rask forvarming), **BREAD/PIZZA** (brød/pizza), **CONVECTION BAKE** (baking med konveksjonsovn).

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.

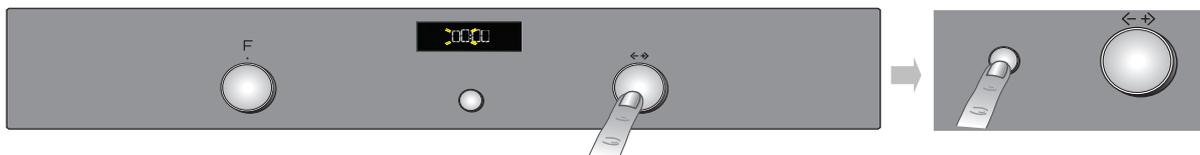
Etter at du har stilt inn steketiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  blinker.



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 : 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



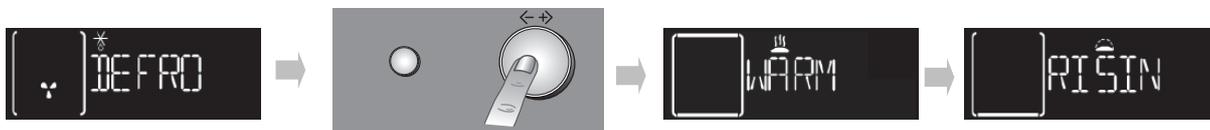
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.

1. Mens funksjonsbryteren står på null, vri du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten  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  (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Vri indikatoren til "Funksjons-knotten" til symbolet , for å få tilgang til en undermeny med fire spesialfunksjoner.

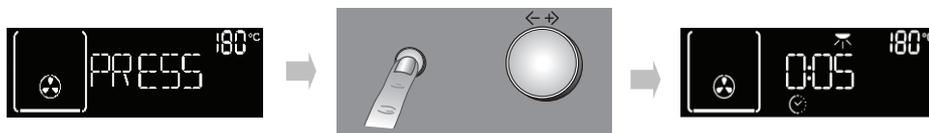
For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



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

BRUNING

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



Når steketiden er over, vil displayet vise: "TRYKK ✓ FOR EKSTRA BRUNING". Trykk på knappen , og ovnen vil starte en ekstra bruningsyklus 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".

Brød



1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : displayet viser «BREAD» (brød) ved siden av ordet AUTO.
2. Trykk på  for å velge funksjonen.

- Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket temperatur (mellom 180 °C og 220 °C) og bekreft med tasten (3).
- Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket steketid, og trykk på (3) for å starte steking.

Pizza



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

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.

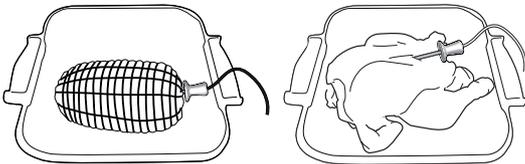


Fig. 1

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 lydssignal 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 ovns temperaturen (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. Ovnen og temperaturen for steketermometeret kan endres til enhver tid under tilberedningen. Drei på (+/-) bryteren for å endre ovns temperaturen. for å endre steketermometeret, trykk på tasten (3) to ganger, vri bryteren +/- for å stille inn verdien og bekreft med tasten (3). Standardverdien for steketermometeret er 70°C og kan justeres med minimumstrinn på 1°C.

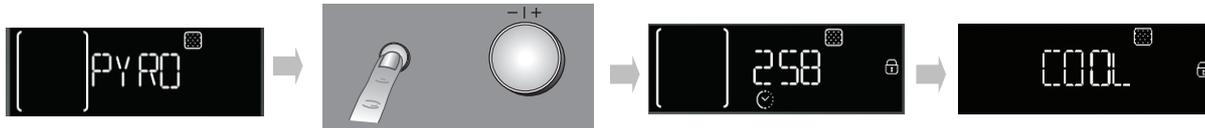
Når steketermometeret registreres på begynnelsen av en funksjon eller mens funksjonen pågår, vil en hoppe over alle fasene for forvarming og den første stekefasen til den valgte funksjonen utføres; lampen vil lyse helt til steketermometeret er fjernet og det ikke lenger registreres.

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.

AUTOMATISK OVNSRENS

For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 15.



For å sette i gang ovnsens automatiske rengjøringscyklus (pyrolyse), går du frem på følgende måte:

1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : Ordet PYRO vises på displayet.
2. Trykk på knappen **3** for å bekrefte valget og start syklusen med pyrolyse-rengjøring.

Vri navigeringsbryteren for å velge ECO-pyrolyse: Ordet ECO kommer opp nederst til høyre på displayet. Trykk på tasten **3** for å starte det reduserte programmet.

Under pyrolyse-rengjøringen vil ovnsdøren automatisk låses, og symbolet  vises på displayet. Døren vil fortsatt være låst ved slutten av rengjøringscyklusen: Meldingen «COOL» vises på displayet for å varsle om at ovnsens avkjølingsfase pågår. Når ovnen er tilstrekkelig avkjølt, vil symbolet  slås av og displayet viser "END".

N.B.: dersom kontrollprosedyren til den automatiske dørlåsen ikke utføres korrekt, vises symbolet  på display. Dersom, derimot, døren forblir sperret på grunn av en feil ved låsesystemet, vises  og "DOOR LATCHED" (dør sperret) på display. Kontakt kundeservice hvis dette skjer.

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

Vri navigeringsbryteren for å få opp «CLOCK» (klokke). For å stille klokken, må man gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).

Miljø

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

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk **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 tenner 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**.

DØRSIKRING

Denne ovnen har en dørsikring som hindrer at barn åpner døren.
For å åpne døren med dørsikringen, se Fig. 1.

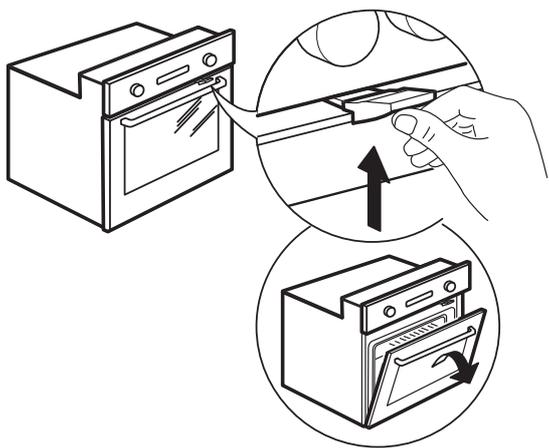


Fig. 1

Dørsikringen kan fjernes ved å følge trinnene på bildene (se Fig. 2).

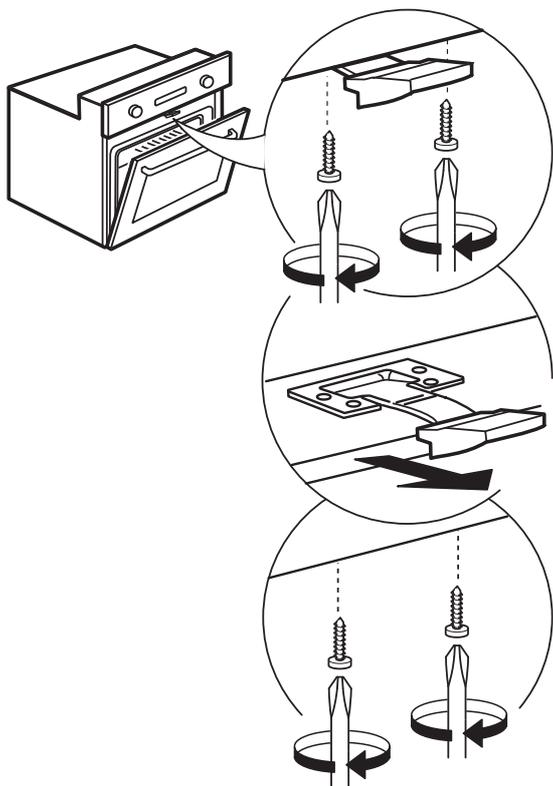


Fig. 2

TABELL SOM BESKRIVER OVNENS FUNKSJONER

| FUNKSJONSBRYTER | | | |
|---|----------------------------|--|---|
|  | AV | For å avbryte steking og slå av ovnen. | |
|  | PÆRE | For å slå lampen i ovnen av og på. | |
|  | SPECIALFUNKSJONER |  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, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°. |
| | |  HEVING | For optimal heving av deig til gjærbakst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus. |
| | |  ØKO VARMLUFT | 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 ØKO-funksjonen er lyset slukket under tilberedning, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreft-knappen. 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. Ovnen trenger ikke å forvarmes. |
|  | OVER/UNDERVARME | For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 3. rille. For steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll, må du benytte 1. eller 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten. | |
|  | OVER/UNDERVARME | Til steking av kjøtt og paier med flytende fyll (krydret eller søtt) på én enkelt rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før steking. | |
|  | VARMLUFT | For tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes. | |
|  | GRILL | For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Sett maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesyjen. 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 stekesyjen. 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. | |
|  | INNSTILLINGER | For å innstille displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparing). | |
|  | BRØD/PIZZA | For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille, etter å ha forvarmet ovnen. | |
|  | AUTOMATISK OVNSRENS | For å brenne av sprut som har skjedd under tilberedning, med ekstremt høy temperatur (ca. 500°). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: en full syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Den komplette syklusen bør helst brukes kun når ovnen er svært skitten, mens den kortere syklusen bør brukes med jevne mellomrom. | |
|  | HURTIG FORVARM | For rask forvarming av ovnen. | |

TILBEREDNINGSTABELL

| Oppskrift | Funksjon | Forvarming | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Tilbehør |
|--|-------------|------------|------------------|-----------------|------------|--|
| 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 | 170-180 | 15-45 | Langpanne/stekebrett |
| | | Ja | 1 - 3 | 160-170 | 20-45 | Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett |
| Vannbakkels | | Ja | 2 | 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 |
| brød | (brød) | Ja | 2 | 180-220 | 30-50 | Langpanne / bakebrett eller rist |
| Pizza | (PIZZA) | Ja | 2 | 220-250 | 15-30 | Langpanne/bakebrett |
| Frossen pizza | | Ja | 2 | 250 | 10-15 | Rille 2: Langpanne / bakebrett eller rist |
| | | Ja | 1 - 3 | 250 | 10-20 | Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett |
| Salte kaker (grønnsakspai, quiche) | | Ja | 2 | 180-190 | 35-45 | Kakeform på rist |
| | | Ja | 1 - 3 | 180-190 | 45-60 | Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist |
| Vols-au-vent/ butterdeigkjeks | | 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/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan | | Ja | 2 | 190-200 | 45-65 | 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 |
|--|----------|------------|------------------|-----------------------------|------------|---|
| 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 | 180-200 | 50-60 | 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 steking) |
| | | | | | | Rille 3: langpanne med vann |
| Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere | | - | 4 | 2-3 (medium - høy) | 15-40 | Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) |
| | | | | | | 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) | 35-45 | 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) | 45-55 | Langpanne eller stekebrett (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 |
| Kjøttstykker (kanin, kylling, lam) | | - | 3 | 200 | 50-100* | Langpanne eller panne på rist |

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

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

| Oppskrift | Funksjon | Forvarming | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Tilbehør og merknader |
|------------------------------------|----------|------------|------------------|-----------------|------------|--|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Kjeks/smørkjeks | | Ja | 2 | 170 | 15-25 | Langpanne/stekebrett |
| | ** | Ja | 1 - 3 | 160 | 20-30 | Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Småkaker | | Ja | 3 | 170 | 20-30 | Langpanne/stekebrett |
| | ** | Ja | 1 - 3 | 160 | 25-35 | Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| 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 |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| 2 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 |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Ristet brød* | | - | 4 | 3 (høy) | 3-5 | Rist |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hamburgere* | | - | 4 | 3 (høy) | 30-40 | Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) |
| | | | | | | Rille 3: langpanne med vann |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Eplekake, gjærkake i form | | Ja | 2 | 180 | 30-40 | Langpanne/stekebrett |
| | ** | Ja | 1 - 3 | 160 | 55-65 | Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Svinestek | | - | 2 | 190 | 150-170 | Langpanne |
| DIN 3360-12:07 bilag C | | | | | | |
| Formkake (Flat cake) | | Ja | 2 | 170 | 35-45 | Langpanne/stekebrett |
| | ** | Ja | 1 - 3 | 170 | 40-50 | Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett |

**Steketabellen viser de ideelle funksjonene og temperatuere for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. Dersom du ønsker kun å bruke ovnen med vifte på ett nivå, plasser maten på den andre rillen og velg temperaturen som anbefales for «VARMLUFT» funksjonen ved tilberedning på flere nivåer.

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

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

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 «VARMLUFT» 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.

Kaker

- 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 tannpikkeren 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 «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 kjeks-smuler 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 steketider. 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 saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på 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
02/2016

400010867063

