

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig sikkerhetsinformasjon	4
Installasjon	8
Miljøinformasjon	9
EU-samsvarserklæring	9
Feilsøkingliste	9
Service	10
Rengjøring	10
Vedlikehold	12
Bruksanvisning for ovnen	13
Tabell med beskrivelse av funksjonene	32
Tilberedningstabell for Artisan dampfunksjoner	35
Tilberedningstabell	36
Tabell over utprøvde oppskrifter	40
Råd og forslag ved bruk	41

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 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. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Når husholdningsapparatet er på plass inne i

kjøkkeninnredningen må strømledningen være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.

- For at installasjonen skal oppfylle kravene i sikkerhetsforskriftene, må det benyttes 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 gal 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 på 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under

tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når 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 materiale i eller i nærheten av apparatet Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i apparatet.
- Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen

(f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

- Bruk aldri damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Alt søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringssyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påførsingsstedet (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 til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med et medfølgende kokekar).

AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT

- Husholdningsapparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Husholdningsapparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må husholdningsapparatet gjøres ubrukelig ved at nettleidingen klippes av.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

Installasjon

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller Serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av bunnen i polystyrol 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.

Tilkobling til strømnettet

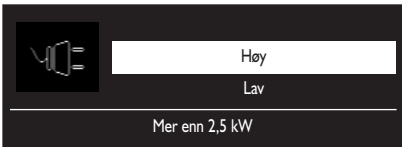
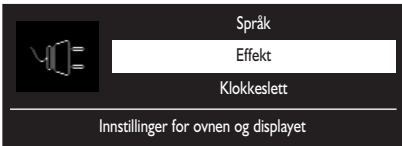
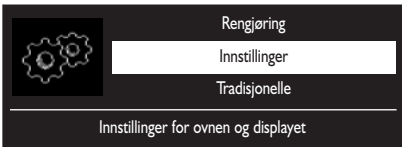
Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømnettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

Ovnen er programmert for å absorbere en elektrisk effekt på over 2,5 kW (indikert med "HØY" i innstillingene som vist i figuren nedenfor) som er kompatibelt med en elektrisk effekt i hjemmet på over 3 kW. Dersom man har en lavere elektrisk effekt i hjemmet må verdien reduseres ("LAV" i innstillingene). I tabellen nedenfor finner du verdiene for anbefalt elektrisk effekt pr. land.

LAND	INNSTILLING AV ELEKTRISK EFFEKT
TYSKLAND	HØY
SPANIA	LAV
FINNLAND	HØY
FRANKRIKE	HØY
ITALIA	LAV
HOLLAND	HØY
NORGE	HØY
SVERIGE	HØY
STORBRITANNIA	LAV
BELGIA	HØY

1. For å redusere nivået for strømeffekt velger du "INNSTILLINGER" i hovedmenyen ved å dreie på funksjonsbryteren.
2. Bekreft med ta sten 
3. Velg meny "effekt"
4. Bekreft med tasten 
5. Velg nivået "LAV"
6. Trykk på tasten ; melding om at operasjonen er bekreftet vil vises på displayet.



GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, plastfilm og klebemerker fra ovnen og tilbehøret.
- Fjern utstyret i ovnen og sett den på 200 °C i ca. én time, for å fjerne lukt og røyk fra isolasjonsmaterialet og beskyttelsesfettet.

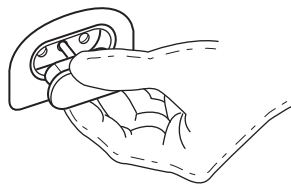
Under bruk:

- Ikke utsett døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

Installasjon

Etter bruk

- La Artisan-tilbehøret avkjøle seg før du fjerner det for rengjøring. Når Artisan-tilbehøret tas ut av ovnen, må du påse at den vedlagte hetten brukes for å hindre at smuss kommer inn i strømuttaket.



Miljøinformasjon

Avfallsbehandling av emballasjen

- Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet .
- Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.



Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette apparatet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse.

- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Tips for energisparing

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

EU-samsvarserklæring

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med EU-forordning  nr. 1935/2004 og er blitt utviklet, produsert og solgt i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EF (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EF.
- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-1.

Feilsøkjingsliste

Ovnen virker ikke:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser en " 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 "Feilsøkingliste".
2. Slå apparatet av og på igjen for å se om feilen har rettet seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

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

- din adresse
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til et **autorisert servicesenter** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

Rengjøring

⚠ ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.
- Koble apparatet fra strømnettet.

Ovnen utvendig

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende midler.

Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.

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

Ovnen innvendig

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

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

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Ikke rengjør Artisan-ovnens støpsel rett før du kjører en Artisan-tilberedningssyklus.
- **Følg anbefalingene nedenfor når du rengjør det runde viftedekselet i rustfritt stål og Artisans pluggplate (Twelix Disc):**
 - Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann og med et vaskemiddel for daglig rengjøring av glassoverflater.
 - Ikke bruk kjøkkenpapir som kan etterlate seg papirrester og striper på platen.

MERK: Under lengre tilberedninger av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.
- Se "Rengjøring" for opplysninger om hvordan du skal rengjøre Artisan-tilbehøret.

Rengjøring

Selvrensjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):

⚠ ADVARSEL

- Ikke berør ovnen under pyrolysesyklusen.
- Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.
- Dyr må holdes på avstand under og etter pyrolysesyklusen.
- Sett hetten på uttaket i ovnsrommet før du kjører en pyrolysesyklus.

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for smuss som dannes under tilberedningen. All smuss brennes opp (ved en temperatur på ca. 500 °C). Restene av denne forbrenningen kan lett fjernes med en fuktig svamp etter at ovnen er avkjølt. Det er imidlertid ikke nødvendig å aktivere selvrensfunksjonen etter hver tilberedning, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming av ovnen.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensjøringssyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Tilbehøret må tas ut før man aktiverer pyrolysefunksjonen (også sideristene).
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolyse-funksjonen benyttes.
- Før du aktiverer pyrolysen bruk en fuktig svamp til å fjerne flekker på det runde dekslet i rustfritt stål over viften (Twelix plate) og på det innvendige glasset i døren.

Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:

1. Økonomisk 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 man etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensjøringssyklus når det varsles om dette på displayet.

MERK: Under pyrolysefunksjonen vil døren sperres og kan ikke åpnes før temperaturen i ovnen har sunket til et trygt nivå.

Rengjøring av Artisan-tilbehøret:

Innvendig strømuttak:

Fjern støpseldekslet i metall; bruk en fuktig svamp til å rengjøre støpselet. Ikke bruk metallredskap og/eller skarpe gjenstander.

- Det anbefales å rengjøre dampristen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, for å fjerne matrester og flekker (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold). Kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Legg langpannen i bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang den har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis den fortsatt er varm. Matrester kan lett fjernes med børsten som fås via serviceavdelingen.

Merk: Når ovnen er blitt brukt mange ganger på høye temperaturer, er det naturlig at varmeelementet skifter farge. Det skyldes at det danner seg et lag med jernoksidpartikler, men dette påvirker ikke funksjonen og sikkerheten til komponenten i det hele tatt.

Avkalkning:

Hell også i 800 ml kald eddik og fyll opp til "Max"-merket med romtemperert vann. La det stå i 6-8 timer, og skyll deretter med vann og fjern eventuelle rester med en myk svamp. Spesifikke produkter for rengjøring og avkalkning kan anskaffes separat fra serviceavdelingen.

Vedlikehold

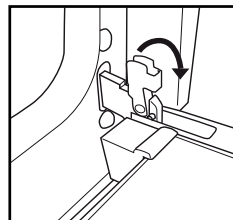
⚠ ADVARSEL

- Bruk vernehansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Koble apparatet fra strømmettet.

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

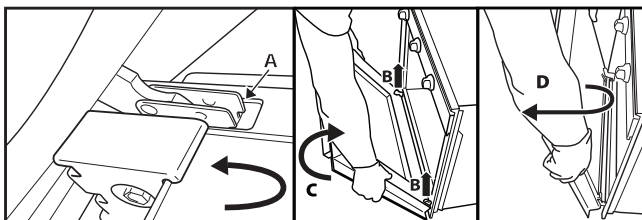
1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

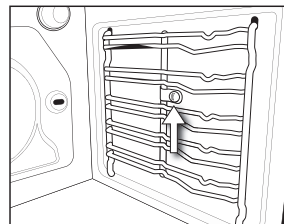


(fig. 2)

FJERNE SIDERISTENE

Ristene på sidene som holder tilbehøret, er utstyrt med to skruer (fig. 3) som gjør dem mer stabile.

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



(fig. 3)

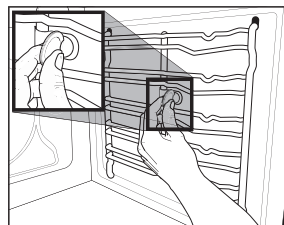
SKIFTE UT LYSPÆREN

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

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

MERK:

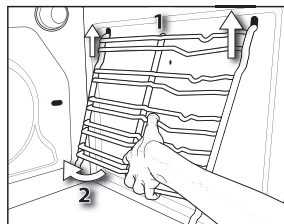
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20 40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Lyspæren som brukes i apparatet er spesielt beregnet på elektriske apparater og passer ikke til rombelysning (Kommisjonsforordning (EF) nr. 244/2009).
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.



(fig. 4)

VIKTIG:

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

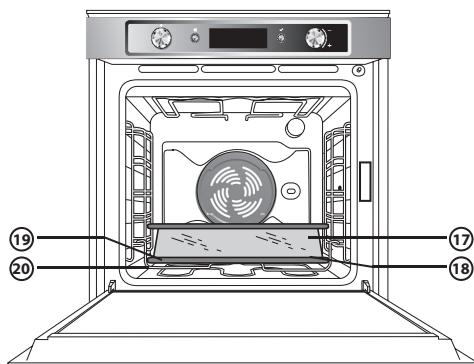
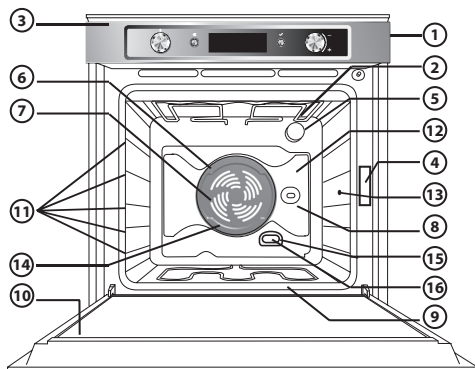


(fig. 5)

Bruksanvisning for ovnen

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON

Artisan-ovnen er utstyrt med et strømuttak på veggen bak i ovnen for å forsyne strøm til varmeelementet inne i Artisan-tilbehøret når det kobles til.



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lamper
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummer er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling av steketermometer
14. Twelix plate
15. Modulær kontakttilkobling
16. Hette (Når Artisan-tilbehøret tas ut av ovnen, må du påse at den vedlagte hetten brukes for å hindre at smuss kommer inn i strømuttaket)
17. Glasslokk
18. Hullrist
19. Langpanne+varmeelement
20. Rist for langpanne

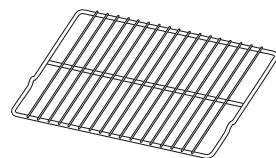
MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen vil varmeelementene koble seg ut.

Bruksanvisning for ovnen

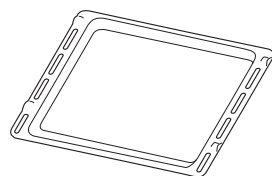
TILBEHØR SOM FØLGER MED

A. RIST: Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre beholdere som egner seg for tilberedning i ovn.



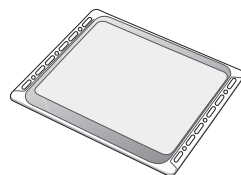
(fig. A)

B. LANGPANNE: Brukes til å samle opp fett når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv.



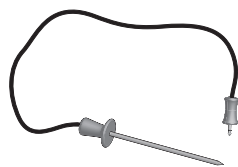
(fig. B)

C. BAKEBRETT: Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.



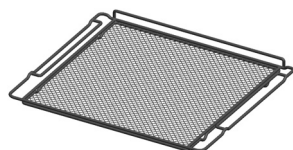
(fig. C)

D. STEKETERMOMETER Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.



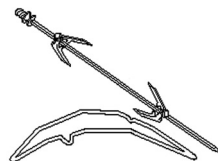
(fig. D)

E. TØRKERIST: Brukes til tørking av frukt, sopp eller grønnsaker.



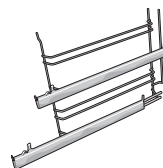
(fig. E)

F. GRILLSPIDD: til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.



(fig. F)

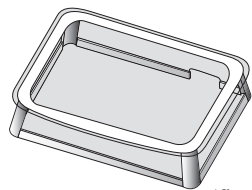
G. GLIDESPOR: for å håndtere riller og brett.



(fig. G)

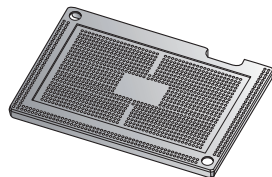
Bruksanvisning for ovnen

H. GLASSLOKK



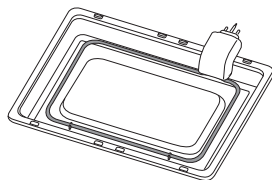
(fig. H)

I. HULLRIST



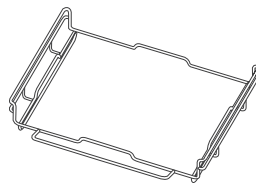
(fig. I)

L. LANGPANNE+VARMEELEMENT



(fig. L)

M. RIST FOR LANGPANNE



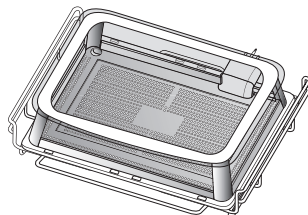
(fig. M)

N. KONTAKTHETTE I OVNSROMMET



(fig. N)

Damptilbehør montert og klart til å kobles til i inne i ovnen



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som kjøpes.

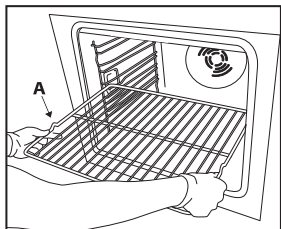
TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet separat tilbehør.

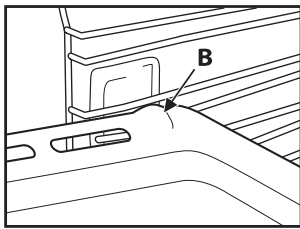
Bruksanvisning for ovnen

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (fig. 1).
2. De andre tilbehørene, som f.eks. langpannen og bakebrettet, settes inn slik at med den opphøyde delen på den flate seksjonen "B" peker opp (Fig. 2).



(Fig. 1)

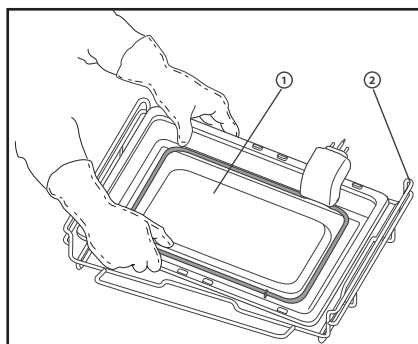


(Fig. 2)

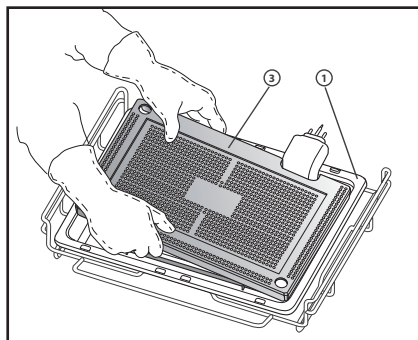
ASSEMBLAGGIO DELL'ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE ARTISAN

Prima di ogni ciclo di cottura a vapore controllare che i poli della spina siano puliti per assicurare un collegamento corretto.

Collocare la leccarda (1) sul supporto (2 – supporto per leccarda) verificando che la spina si trovi sul lato opposto rispetto alla maniglia.



Collocare il ripiano forato (3 – griglia per cottura a vapore) sulla leccarda (1)



Bruksanvisning for ovnen

Artisan-tilbehøret må settes inn på det første nivået for at støpselet skal kunne kobles til.

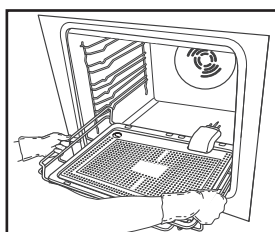
NB: Rister på skinner kan ikke settes på det første og andre nivået fordi de vil skape problemer for Artisan-tilbehøret

1. Bruk begge hender for å sette Artisan-tilbehøret riktig inn på første nivå (fig.1)
2. Bruk håndtaket til å skyve Artisan-tilbehøret mot strømuttaket. (fig. 2)
3. Påse at støpselet er satt helt inn ved å skyve bestemt på Artisan-tilbehøret (fig. 2)
4. En melding om riktig tilkobling vises på displayet (fig. 4A). Når tilbehøret ikke er koblet til, vil dette vises på displayet (fig. 4B).

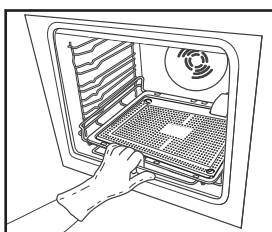
Ta ut tilbehøret

VIKTIG: Artisan-tilbehøret kan bli svært varmt. Bruk alltid ovnsvotter når du berører og flytter på det. Grip tak i fronthåndtaket og fjern tilbehøret delvis (fig. 2)

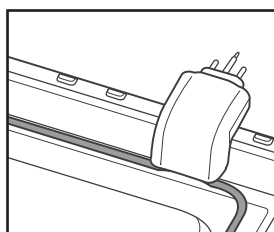
Deretter bruker du støtten på siden for å få bedre tak og tar tilbehøret helt ut. Vær forsiktig så du unngår støt som kan skade støpselet (fig. 3)



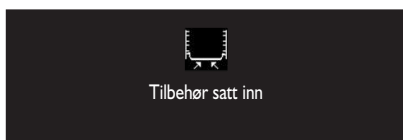
(fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)



(fig. 4A)



(fig. 4B)

Bruksanvisning for ovnen

ARTISAN-TILBEHØR

Mattyper/tilberedning med tilpasset damp

Bruk begge hender for å sette Artisan-tilbehøret riktig inn på første nivå (fig. 1)

Påse at støpselet er satt helt inn ved å skyve bestemt på Artisan-tilbehøret (fig. 2)

Fyll med vann (avhengig av oppskrift – fig. 5)

Sett ovnsristen på andre/tredje nivå (avhengig av maten), sett deretter kasserollen med maten på ovnsristen (dette for å unngå at det dannes seg røyk på grunn av dryppende fett – fig. 6)

Lukk døren og trykk på ☑.

Viktig: Ikke sett maten rett på dampristen eller ovnsristen. Ikke tilsett vann under dampkokingen; hvis syklusen starter uten vann, stopp den og vent cirka 20-30 minutter med ovnsdøren helt åpen før du fyller på vann.

Tilberedning med ren damp

1. Bruk begge hender for å sette Artisan-tilbehøret riktig inn på første nivå (fig. 1)

2. Påse at støpselet er satt helt inn ved å skyve bestemt på Artisan-tilbehøret (fig. 2)

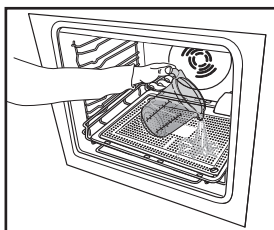
3. Fyll med vann (avhengig av oppskrift - fig. 5)

4. Sett maten på hullristen; pass på at den er riktig plassert inne i langpannen (fig. 7)

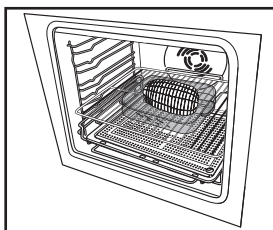
5. Sett glasslokket riktig på plass over langpannen; pass på at tetningene slutter ordentlig til inne i langpannen (fig. 8)

6. Lukk døren og trykk på ☑.

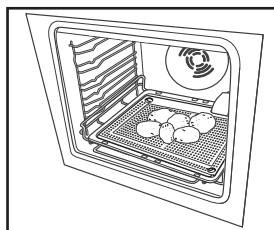
Viktig: Ikke tilsett vann under dampkokingen; hvis syklusen starter uten vann, stopp den og vent cirka 20-30 minutter med ovnsdøren helt åpen før du fyller på vann.



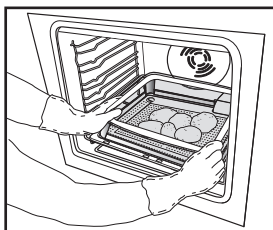
(fig. 5)



(fig. 6)



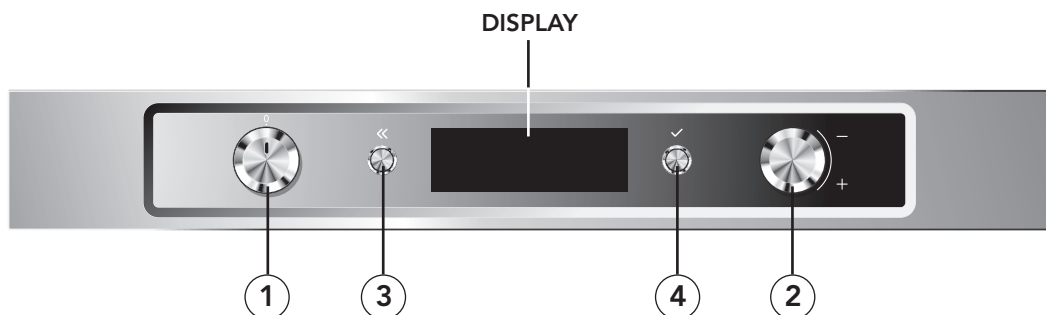
(fig. 7)



(fig. 8)

Bruksanvisning for ovnen

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. **FUNKSJONSBRYTER:** Slå på/av og valg av funksjoner
2. **NAVIGASJONSBRYTER:** Navigere i menyen, justere forhåndsinnstilte verdier
3. **TAST** ⏪: For å gå tilbake til forrige skjermbilde
4. **TAST** ✓: For å velge og bekrefte innstillingene

LISTE OVER FUNKSJONER

Når man dreier Funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling, slår ovnen seg på. Displayet vil vise følgende indikasjon:

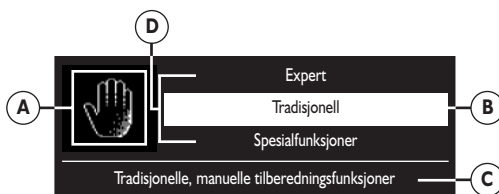
Trykk på en knapp for å hoppe over meldingen og displayet vil vise funksjonene eller de tilknyttede undermenyene.

Merk: Det første varselet på tilbehøret kan deaktiveres/aktiveres via innstillingsmenyen. Hvis Artisan-tilbehøret allerede er riktig innkoblet, vil ikke det første varselet på Artisan vises når ovnen slås på.

Undermenyene er tilgjengelige og kan velges ved å dreie på bryteren til funksjonene ARTISAN-FUNKSJON, ARTISAN DAMPFUNKSJON, GRILL, SPESIALFUNKSJONER, INNSTILLINGER og OPPSKRIFTER.



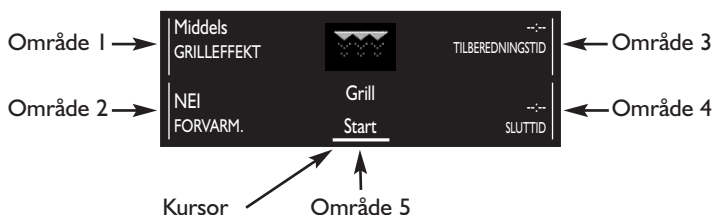
- A. Symbol knyttet til fremhevet funksjon
- B. Fremhevet funksjon kan velges ved å trykke på ✓
- C. Beskrivelse av fremhevet funksjon
- D. Ytterligere funksjoner som er tilgjengelige og kan velges



Bruksanvisning for ovnen

DETALJER OM FUNKSJONENE

Etter at man har valgt ønsket funksjon, vil displayet vise ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen.



For å bevege deg mellom de forskjellige områdene bruker du navigasjonsbryteren: Kursoren flytter seg til de verdiene som kan endres i den rekkefølgen som ble beskrevet over.

Trykk på tasten for å velge verdien, endre den ved å dreie på navigasjonsbryteren og bekrefte den med tasten .

FØRSTE GANGS BRUK - VALG AV SPRÅK OG INNSTILLING AV KLOKKESLETT

For å bruke ovnen korrekt, må man første gang den tas i bruk velge ønsket språk og stille inn riktig tid. Gå frem på følgende måte:

1. Drei funksjonsbryteren til hvilken som helst stilling: Displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Drei på navigasjonsbryteren for å bla gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet vise et blinkende 12:00.
4. Still klokken ved å dreie på navigasjonsbryteren.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

VALG AV TILBEREDNINGSFUNKSJONER



1. Dersom ovnen er slått av, dreier du på funksjonsbryteren. På displayet vises stekefunksjonene og tilhørende undermenyer.

MERK: Se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen på side 26.

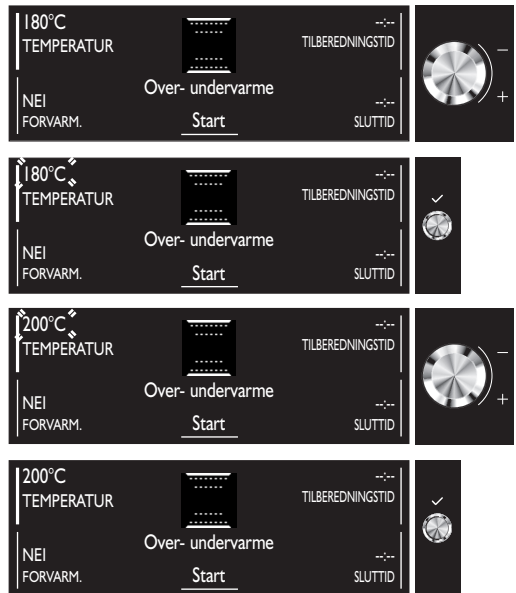
2. I undermenyen kan du utforske de ulike tilgjengelige mulighetene ved å dreie på navigasjonsbryteren: Den valgte funksjonen vil vises i hvitt midt på displayet. For å velge den, trykker du på tasten .
3. Tilberedningsinnstillingene vil vises på displayet. Hvis de forhåndsvalgte verdiene er de du ønsker, deier du på navigasjonsbryteren til kursoren står på "Start" og trykker deretter på tasten . Ellers går man frem som vist under for å endre dem.

Bruksanvisning for ovnen

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL (KUN STANDARDFUNKSJONER)

For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:

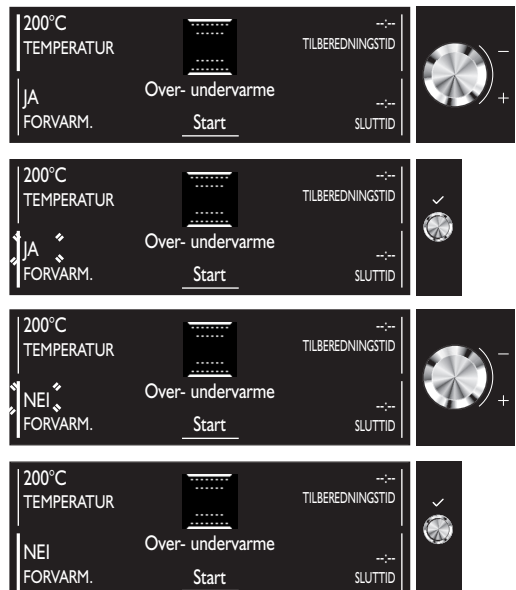
1. Forsikre deg om at kursoren er plassert på temperaturverdien (område 1). Trykk på tasten  for å velge parameteren som skal endres: Verdiene for temperaturen vil blinke.
2. Still inn ønsket verdi ved å dreie på navigasjonsbryteren og trykk på tasten  for å bekrefte.
3. Drei på navigasjonsbryteren til kursoren står på "Start" og trykk deretter på tasten .
4. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør handlingen og trykk på tasten  for å starte tilberedningen. Den innstilte temperaturen kan endres også under steking ved å gå frem på samme måte.



FORVARMING AV OVNSROMMET (KUN STANDARDFUNKSJONER)

Dersom man ønsker å forvarme ovnen, for de funksjonene som tillater det, må man endre forvalget av ovnen på følgende måte:

1. Plasser kursoren ved å dreie navigasjonsbryteren til forvarming.
2. Trykk på tasten  for å velge parameter: Ordet "Ja" vil blinke.
3. Endre parameteren ved å dreie på navigasjonsbryteren: Displayet vil vise "Nei".
4. Bekreft valget ved å trykke på tasten .



Bruksanvisning for ovnen

HURTIG FORVARMING (KUN STANDARDFUNKSJONER)

Dersom man ønsker hurtig forvarming av ovnen, må man gå frem på følgende måte:

1. Drei på Funksjonsbryteren for å velge
Spesialfunksjoner og bekreft ved å trykke på ✓
2. Velg funksjonen for hurtig forvarming ved å
dreie på Navigeringsbryteren
3. Bekreft med tasten ✓: Innstillingene vil vises
på displayet.
4. Dersom den foreslåtte temperaturen er den du
ønsker, dreier du navigasjonsbryteren til kursoren
står på "Start" og trykker deretter på tasten ✓.
For å endre den, må du gå frem som forklart
tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har
nådd den innstilte temperaturen.
Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen
automatisk velge funksjonen over-/undervarme .
Man kan nå sette inn maten og starte tilberedningen.
5. Dersom du ønsker å velge en annen tilberedningsfunksjon,
dreier du på funksjonsbryteren og velger funksjonen.

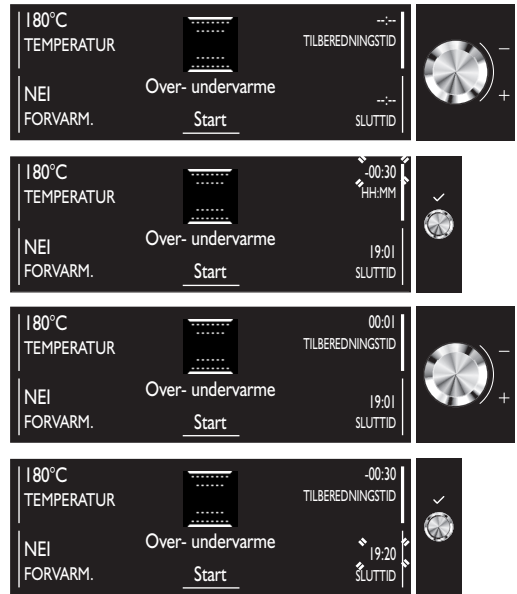


Bruksanvisning for ovnen

IINNSTILLING AV TILBEREDNINGSTID

Med denne funksjonen kan man tilberede 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. Innstill funksjonen ved å dreie på navigasjonsbryteren til kursoren står på "tilberedningstid".
2. Trykk på tasten  for å velge parameter. "00:00" blinker på displayet.
3. Endre verdien ved å dreie på navigasjonsbryteren til ønsket tilberedningstid vises.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .

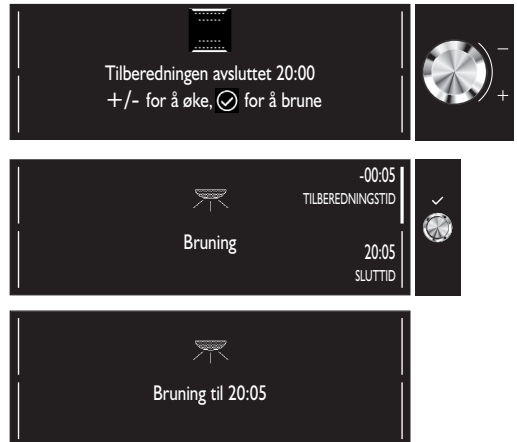


BRUNING (KUN STANDARDFUNKSJONER)

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

Når tilberedningstiden er over, vil displayet vise "+/- for å øke,  for å brune".

Når man trykker på tasten , vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres en gang..



Bruksanvisning for ovnen

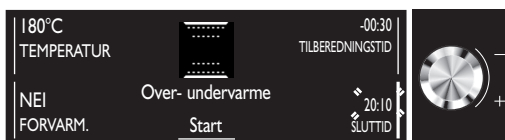
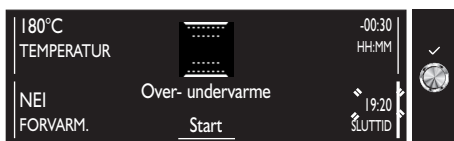
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

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 innstilt tilberedningstiden. **Denne innstillingen kan velges kun dersom den valgte funksjonen ikke forutsetter forvarming av ovnen.** Etter at man har innstilt tilberedningstiden, vil displayet vise 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. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på navigasjonsbryteren.
2. Trykk på tasten  for å velge parameter: Tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på navigasjonsbryteren til du når ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .
5. Drei navigasjonsbryteren til kursoren står på START og trykk deretter på tasten .
6. Displayet vil foreslå hvilket nivå skal settes inn på. Utfør handlingen og trykk på tasten  for å starte tilberedningen. Ovnen vil starte tilberedningen etter et visst tidsrom, beregnet slik at tilberedningen avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis man for eksempel skal steke mat som trenger 20 minutters tilberedning og man innstiller tidspunktet 20.10, vil ovnen starte tilberedningen klokken 19.50).

MERK: Under ventetiden er det likevel mulig å starte tilberedningssyklusen ved å dreie på navigasjonsbryteren til kursoren står på "Start" og deretter trykke på tasten .

Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, steketid) slik som beskrevet tidligere.

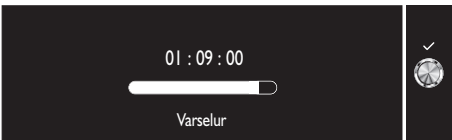
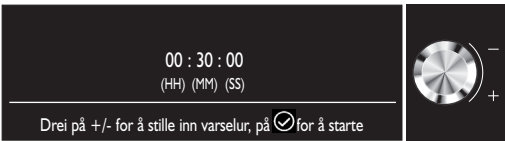
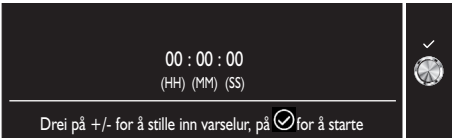


Bruksanvisning for ovnen

STOPPEKLOKKE

Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere tilberedningstiden for pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

- 1. Trykk på tasten  mens ovnen er slått av: På displayet vises "00:00:00".
- 2. Dreii på navigasjonsbryteren for å velge ønsket tid.
- 3. Trykk på tasten  for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydsignal. Det er nå mulig enten å forlenge tiden, ved å gå frem som beskrevet over,  eller å koble ut stoppeklokken ved å trykke på tasten (på displayet vises riktig tid).).



PROFESJONELLE FUNKSJONER

Med de profesjonelle funksjonene kan man velge mellom 17 oppskrifter. Ovnen har en passende funksjon for alle typer av oppskriftskategorier foruten å anbefale egnet temperatur og nivået maten skal settes inn på. Se Oppskrifter for bruk av disse funksjonene, hvor du finne noen tilberedningsideer som kan personaliseres. De tilgjengelige funksjonene er listet opp nedenfor. Tilberedningstidene og temperatuene til hver enkelt funksjon vises på ovnens display og/eller i Oppskrifter. For oppskriftene i funksjonen Expert (kjøtt+fisk) er det mulig å bruke steketermometeret (se avsnittet).

Profesjonelle stekefunksjoner for bakevarer

- Bondebrød
- Maltbrød
- Pannepizza
- Pizza med tynn bunn
- Salte kaker
- Baguette

Profesjonelle funksjoner for fint bakverk

- Vannbakkels
- Croissant
- Sukkerbrød
- Fruktkake
- Mørdeig

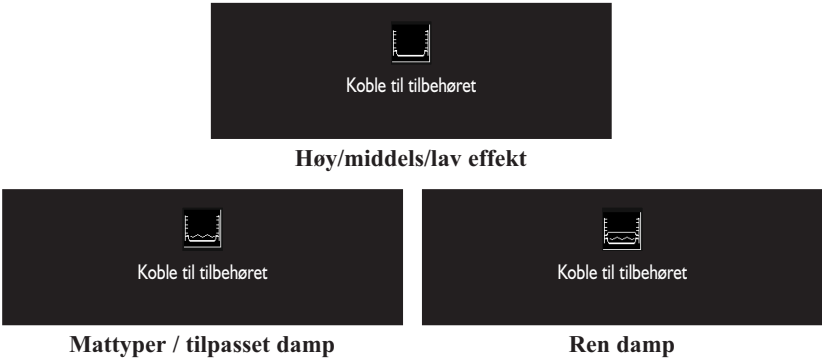
Profesjonelle stekefunksjoner for kjøtt



Bruksanvisning for ovnen

ARTISAN DAMPFUNKSJONER

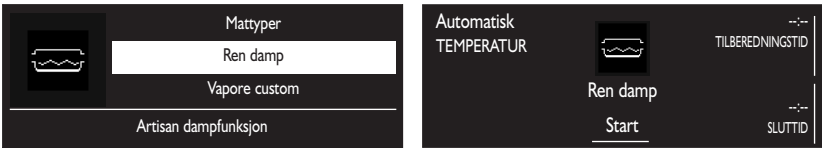
Bla i hovedmenyen for å starte Artisan-funksjonene osv. (se **Velge tilberedningsfunksjoner**).
For å kunne kjøre Artisan-funksjonene, må Artisan-tilbehøret være riktig satt inn i ovnen.
Hvis man prøver å starte en Artisan tilberedningssyklus og tilbehøret ikke er satt inn, vil apparatet registrere at det ikke er tilstede og varsle om at det må settes inn før man kan gå videre:



Ovnen har tre forskjellige tilberedningsfunksjoner som bruker damp:

Ren damp

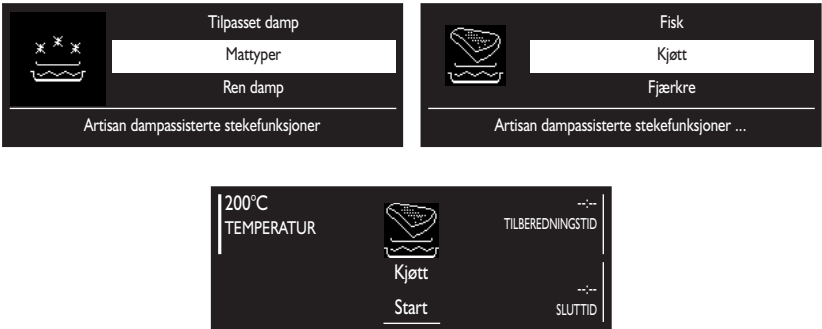
Tilbehørets lokk må brukes. (Se avsnittet med bruksanvisning: Artisan damptilbehør)



Mattyper

Med den dampassisterte funksjonen kan du velge mellom fire forskjellige mattyper.
Ovnen tilbyr en passende funksjon for alle mattypene og stiller også inn den ideelle temperaturen for tilberedning av matvaren. For råd om hvordan du skal bruke disse forhåndsinnstilte funksjonene, se tilberedningstabellen og oppskriftsboken.

- KJØTT
- FJÆRKRE
- FISK
- FYLTE GRØNNSAKER



Bruksanvisning for ovnen

Tilpasset damp

Ovnen tilbyr muligheten for å tilberede med dampassisterte funksjoner med fire forskjellige dampnivåer i et temperaturområde på mellom 130 og 200°

LAVT DAMPNIVÅ

MIDDELS DAMPNIVÅ

HØYT DAMPNIVÅ

For råd om hvordan du skal bruke disse funksjonene, se tilberedningstabellen og oppskriftsboken.



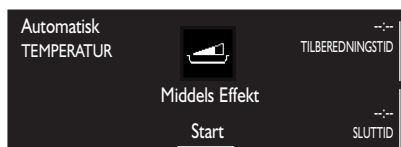
Artisan-funksjoner

Med disse funksjonene kan du tilberede ulike matvarer ved bruk av Artisan-tilbehøret i kombinasjon med det tradisjonelle varmeelement. For råd om hvordan du skal bruke disse funksjonene, se oppskriftsboken

LAV EFFEKT

MIDDELS EFFEKT

HØY EFFEKT



STEKETERMOMETER

Det medfølgende steketermometeret gjør at man under tilberedningen kan måle nøyaktig temperatur inni maten, mellom 0° og 100 °C, for å oppnå korrekt steking. Man kan programmere ønsket temperatur inni maten, avhengig av hvilken rett man skal tilberede. Det er svært viktig at termometertuppen plasseres korrekt, slik at man oppnår ønsket stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett (fig. A). På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom (fig. B). Ved tilberedning av kjøtt med meget ujevn tykkelse, må man kontrollere stekeresultatet før retten tas ut av ovnen. Koble den andre enden av termometeret til koblingsshullet på høyre vegg i ovnsrommet.

Det er mulig å benytte steketermometeret med følgende funksjoner:

- Over-/undervarme
- Med vifte
- Pro damp kjøtt
- Pro damp fjærkre
- Pro damp tilpasset
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (noen versjoner)
- Langsom tilberedning av kjøtt og Langsom tilberedning av fisk

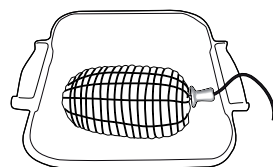


fig. A

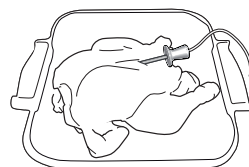


fig. B

Bruksanvisning for ovnen

Dersom steketermometeret ikke er satt i, vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis (fig. 1). Ellers vil displayet vise en melding om at tilkoblingen har funnet sted (fig. 2). Etter bekreftelsesmeldingen vises skjermen med alle de relative tilberedningsparametrene:

- oppe til venstre (område 1) temperaturen i ovnen,
- oppe til høyre (område 3) ønsket innvendig temperatur på maten (steketermometer, som vist i Fig. 3).

Start tilberedningen ved å dreie navigasjonsbryteren til kursoren står på "Start" og trykk deretter på tasten .

På tilberedningsskjermen nederst til høyre (område 4) vises den "nåværende" temperaturen inne i maten (fig. 4). I de første to minuttene er det mulig å endre ønsket temperatur på maten (steketermometer, som vist i Fig. 4). Etter de to minuttene skiftes denne indikasjonen ut med tilberedningstiden (Fig. 5). Når ønsket temperatur inne i maten er nådd, vises en varselmelding på displayet i 3 sekunder (Fig. 6). Deretter blir det foreslått å forlenge tilberedningen ved å dreie navigasjonsbryteren mot +. Hvis man ikke trykker på noen tast, vil ovnen fortsette i 6 minutter for å garantere et optimalt resultat. Dersom tilberedningstiden forlenges vises dette øverst til høyre (område 3). Når tilberedningen er avsluttet blir funksjonen "bruning" foreslått (for funksjonene som tillater dette).

MERK:

1. Når tilberedningen er startet og etter de første to minuttene, må steketermometeret kobles fra og til igjen for å kunne endre ønsket temperatur inne i maten.
2. Når steketermometeret blir satt inn før man velger en funksjon betyr det at man velger en tilberedning uten forvarming. For en tilberedning som krever forvarming skal maten med steketermometeret settes inn når forvarmingen er avsluttet.
3. I "Expert (kjøtt+fisk)" er forvarming forutsatt for alle tilberedningene. Derfor må du unngå å sette inn steketermometeret før forvarmingen er avsluttet.

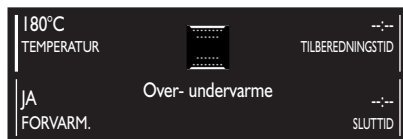


Fig. 1

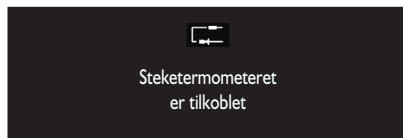


Fig. 2

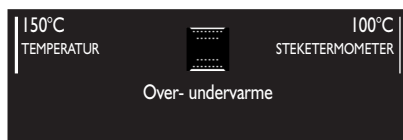


Fig. 3

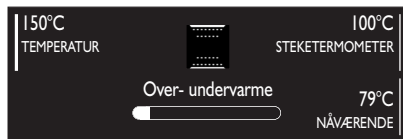


Fig. 4

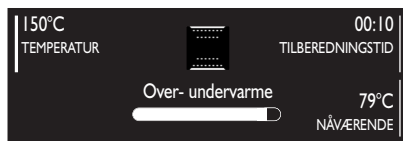


Fig. 5



Fig. 6

Bruksanvisning for ovnen

INNSTILLINGER

1. For å endre noen parametre på displayet, velger du "INNSTILLINGER" fra hovedmenyen ved å dreie på funksjonsbryteren.
2. Bekreft med tasten : Displayet vil vise de parametrene som er mulig å endre (språk, styrken på lydsignalet, lysstyrke på displayet, riktig tid, energisparing, effekt).
3. Velg innstillingen som skal endres ved å dreie på navigasjonsbryteren.
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Følg indikasjonene på displayet for å endre parameteren.
6. Trykk på tasten ; melding om at operasjonen er bekreftet vil vises på displayet.

MERK: Når ovnen er slått av og funksjonen ECOMODE (energisparing) er aktivert (ON), vil displayet slukke etter noen få minutter og vise klokken. For å vise informasjon i displayet og tenne lyset igjen, trykker du bare på en vilkårlig knapp eller dreier en av bryterne. Hvis ECOMODE aktiveres under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnsrommet av etter 1 minutt og på igjen hver gang brukeren betjener apparatet. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (OFF), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen minutter.

TASTELÅS (KEY-LOCK)

Med denne funksjonen kan man blokkere bruken av alle tastene på betjeningspanelet.

Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder.

Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene og displayet vil vise en melding og et symbol .

Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning.

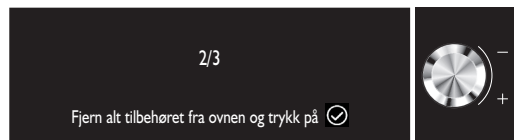
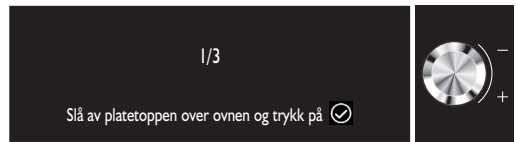
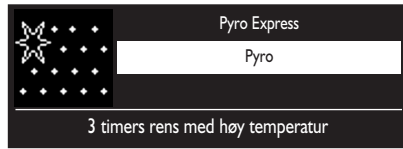
For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastelåsen er aktivert, kan ovnen kun slås av ved å dreie bryteren til 0 (null). I dette tilfellet må man imidlertid gjeninnstille funksjonen som ble valgt tidligere.

Bruksanvisning for ovnen

AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNEN

For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 24. For å sette igang den automatiske rengjøringssyklusen av ovnen (pyrolyse), går du frem på følgende måte:

1. Velg "Rengjøring" med funksjonsbryteren. På displayet vises "Pyro Express" og "Pyro".
2. Velg en av de to syklusene med navigasjonsbryteren. Bekreft med tasten .
3. Drei navigasjonsbryteren til kursoren står på START, og bekreft deretter med tasten .
4. Displayet vil gi instruksjoner om hva som skal gjøres før igangsetting av syklusen. Når hver enkelt av disse er utført, bekrefter man med tasten .



Bruksanvisning for ovnen

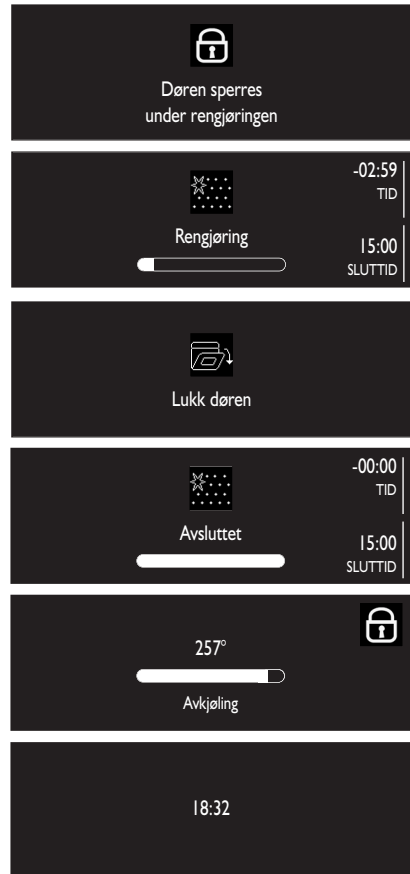
5. Når den siste bekreftes, vil ovnen gjøre seg klar til igangsetting av syklusen og døren vil deretter automatisk sperres: På displayet vises en varselmelding og symbolet  i ca. tre sekunder. Like etter vil displayet vise en faseindikator for syklusen.

Merk: Dersom ovnsdøren åpnes før den sperres automatisk, vil displayet vise en varselmelding. Når døren er lukket, setter man igang syklusen ved å trykke på tasten .

6. Når syklusen er avsluttet, vil displayet vise en blinkende melding om dette. Deretter vises avkjølingssymbolet.

Restvarmen vil vises på displayet sammen med symbolet .

Døren vil være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare: Displayet vil vise riktig tid..



Tabell med beskrivelses av funksjonene

TRADISJONELLE FUNKSJONER		
	OVER-UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett enkelt nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille.
	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 eventuelt grillspyd.
	TWELI-GRILL	For å grille kjøtt, fisk og grønnsaker på ett eller to nivåer samtidig. Sett risten med maten som skal grilles på 5., 4. eller 3. nivå (velg den beste avstanden alt etter størrelsen på matvarene og ønsket bruningsgrad, og husk at desto nærmere maten er grillen, desto mer vil den brunes). Ved grilling av store mengder mat, settes de to ristene på nivåene 5 og 3. Når maten på den øverste risten har oppnådd ønsket bruningsgrad, bytter du om på de to ristene og fortsetter tilberedningen. På denne måten kan maten på de to ristene serveres samtidig, med samme temperatur og bruningsgrad. 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.
	MED VARMLUFT	For tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på ett enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer.
	AUTOMATISK RENGJØRING	Fjerner smuss fra stekingen ved hjelp av en syklus med meget høy temperatur (ca. 500°). Du kan velge mellom to auto-rengjøringscykluser : en komplett syklus (PYRO) og en kortere syklus (EXPRESS). Det anbefales å benytte den komplette syklusen kun dersom ovnen er meget skitten og den reduserte syklusen dersom man benytter funksjonen regelmessig.
	MED VIFTE	For å tilberede kjøtt, fylte kaker (ostekake, kringle, pai med fruktfyll) og fylte grønnsaker på bare en rille. Denne funksjonen bruker pulserende og svak ventilasjon som forhindrer at maten tørker ut. Det er best å bruke rille nummer tre. Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.
	SPESIELLE FUNKSJONER	Se SPESIALFUNKSJONER.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, klokkeslett, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparingsfunksjonen).
	PROFESJONELLE FUNKSJONER - Brød Kaker	Spesielle funksjoner for typen rett som er valgt, med anbefalt ideell temperatur. Ovnsrommet forberedes automatisk med optimal forvarming, og tilberedningen styres automatisk med en egen syklus for hver enkelt oppskrift. Du kan bruke steketermometeret for perfekte tilberedningstider med Stekefunksjoner. (SE KOKEBOK).
	ARTISAN DAMPKOKINGSFUNKSJONER	se ARTISAN DAMPKOKINGSFUNKSJONER.
	ARTISAN-FUNKSJONER	Denne funksjonen er perfekt for tilberedning av ulike matvarer med det vedlagte tilbehøret, følg instruksjonene. Du kan velge mellom tre ulike effektnivå (høy, middels, lav), og tilberedningstid. Dette programmet aktiverer tilbehørets funksjon kombinert med de konvensjonelle varmeelementene.

Tabell med beskrivelses av funksjonene

SPESIALFUNKSJONER		
Funksjon	Funksjon	Beskrivelse av funksjon
	HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen.
	OPPTINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er tilberedt varm og sprø (eks:kjøtt, frityrmat, posteier). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°C.
	HEVING	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. For å opprettholde kvaliteten av hevingen, ikke aktiver funksjonen hvis ovnen fremdeles er varm etter en tilberedningssyklus.
	LANGSOM TILBEREDNING AV KJØTT LANGSOM TILBEREDNING AV FISK	Til skånsom tilberedning av kjøtt (på 90°C) og fisk (på 85°C). Med denne funksjonen utføres en langsom tilberedning, som gjør at kjøttet blir mer mørt og saftig. Fordi temperaturen ikke er høy, vil ikke maten brunes og resultatet vil ligne på det man oppnår ved dampkoking. Stek bør først brunes i panne, slik at den får en skorpe som holder bedre på saften. Tilberedningstiden varierer fra 2 timer for fisk som veier 300 g til 4-5 timer for fisk som veier 3 kg: For kjøtt varierer tiden fra 4 timer for steker på 1 kg til 6-7 timer for steker på 3 kg. For å oppnå et perfekt resultat, må du ikke åpne ovnsdøren under tilberedningen, da dette fører til varmetap. Bruk steketermometeret (hvis det følger med) eller et vanlig ovnstermometer.
	TØRKING Frukt Grønnsaker Sopp	Til tørking av frukt, grønnsaker og sopp. Bruk det vedlagte tilbehøret (eller en smal nettingrist) for å hindre at skivene faller ned når de skrumper inn og for at luften skal kunne sirkulere. Bruk 3. rille for tilberedning på ett enkelt nivå, 1. og 4. rille for tilberedning på to nivåer, og 1., 3. og 5. rille for tilberedning på tre nivåer, og 1., 3., 4. og 5. rille for tilberedning på fire nivåer. Ovnen trenger ikke å forvarmes. La ovnsdøren stå halvåpen.
	YOGHURT	For tilberedning av hjemmelaget yoghurt. Bruk små porselenskrukker eller bakeformer i aluminiumsfolie. Dekk med aluminiumsfolie under tilberedningen. Sett langpannen med beholderne på 1. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	TWELI-BASE	For oppskrifter som trenger undervarme. Denne funksjonen anbefales for ferdiggjøring eller ekstra bruning av undersiden på alle slags retter (salte paier, pizza, brød, søte kaker, kjeks osv...) eller for å tykne matretter med svært flytende konsistens som f.eks. sauser. Denne funksjonen kan også brukes til tilberedning. Den anbefales for tilberedning av matvarer som ikke trenger å brunes på toppen, som f.eks. risretter, cocotte-retter, stuinger og sauser. Det anbefales å bruke andre rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	ØKO VARMLUFT	Til tilberedning av fylt steke og kjøtt i stykker på et nivå. Denne funksjonen bruker en intermitterende og skånsom viftefunksjon som forhindrer at maten tørker ut. I denne ØKO-funksjonen er lyset slukket under tilberedning, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreft-knappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefales det å ikke åpne døren under tilberedning. Det er best å bruke rille nummer 3. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

Tabell med beskrivelses av funksjonene

ARTISAN DAMPKOKINGSFUNKSJONER		
Funksjon	Funksjon	Beskrivelse av funksjon
	MATTYPE Kjøtt, fjærkre, fisk, fylte grønnsaker	Med de kombinerte funksjonene kan du oppnå profesjonelle resultater takket være dampen som tilsettes i tilberedningssyklusene. Hell vannet i det vedlagte tilbehøret og velg den spesifikke funksjonen for retten din. Vannmengden og optimale temperaturer for hver mattype er oppgitt i tilberedningstabellen.
	TILPASSET DAMP	Denne funksjonen kombinerer dampkoking og tradisjonell tilberedning av maten for et perfekt resultat. Ovnstemperaturen (fra 130°C til 200°C) og dampnivået (lavt, middels og høyt) kan velges manuelt. Vannmengden som må tilsettes i damptilbehøret varierer avhengig av dampnivået som er valgt: lavt 100-150 ml, middels 150-250 ml og høyt 250-350 ml. Tilberedningstabellen inneholder tips for hvordan du skal tilberede rettene, inkludert brød.
	REN DAMP	Ved bruk av damptilbehøret og det spesielle lokket (se relevant seksjon) er det mulig å tilberede fisk, grønnsaker, kremer og andre retter med ren damp. Vannmengden som må tilsettes for denne funksjonen er alltid 1 liter.
	ARTISAN	Denne funksjonen er perfekt for tilberedning av ulike matvarer med det vedlagte tilbehøret, følg instruksjonene. Du kan velge mellom tre ulike effektnivå (høy, middels, lav), og tilberedningstid. Dette programmet aktiverer tilbehørets funksjon kombinert med de konvensjonelle varmeelementene.

Tilberedningstabell for Artisan dampfunksjoner

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Vann (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kjeks av mørdeig (Shortbread)	Tilpasset damp “Lav”	–	2	100	170 - 180	15-25	Panne på rist / langpanne / bakebrett
Frøktkake	Tilpasset damp “Lav”	–	2	100	170 - 180	40-50	Panne på rist / langpanne / bakebrett
Kaker av gjærdeig	Tilpasset damp “Middels”	–	2	200	170 - 180	45-70	Panne på rist
Sukkerbrød	Tilpasset damp “Middels”	–	2	100	170 - 180	30-40	Panne på rist
Focaccia	Tilpasset damp “Middels”	–	3	200	200	30-40	Langpanne / bakebrett
Brød / rundstykker / formbrød	Tilpasset damp “Middels”	–	2	100	170-180	35-85	Langpanne / bakebrett
Baguette	Tilpasset damp “Middels”	–	2	200	200	35-40	Langpanne / bakebrett
Stek med poteter	Tilpasset damp “Høy”	–	2	250	200	50-70	Langpanne / bakebrett
Kalv / okse / svin 1 kg	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	100	200	60-70	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Kalv / okse / svin i stykker	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	200-500	160-180	60-80	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Roastbiff, blodig 1kg	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	200	200	40-50	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Roastbiff, blodig 2 kg	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	200	200	55-65	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Lammelår	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	250	180 - 200	65-75	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Stuet svineknokke	Artisan dampfunksjoner “Kjøtt”	–	2	400	160 - 180	85-100	Panne eller ildfast form på rist / langpanne
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	Artisan dampfunksjoner “Fjærkre”	–	2	100	200	50-70	Ildfast form på rist
Kylling / perlehøne / andekjøtt i stykker	Artisan dampfunksjoner “Fjærkre”	–	3	100	200	55-65	Ildfast form på rist
Kylling / kalkun / gås 3 kg	Artisan dampfunksjoner “Fjærkre”	–	2	400	180-200	120-140	Panne på rist / langpanne
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	Artisan dampfunksjoner “Fylte grønnsaker”	–	2-3	200	180-200	25-40	Panne på rist / langpanne / bakebrett
Fisk (filet)	Artisan dampfunksjoner “Fisk”	–	2	200	180 - 200	15-30	Panne på rist / langpanne / bakebrett
Fisk (hel 1 kg)	Artisan dampfunksjoner “Fisk”	–	2	300	180 - 200	40-50	Panne på rist / langpanne / bakebrett
Dampkokte grønnsaker (poteter, rosekål, blomkål...)	Ren damp	–	1	1000	Auto	30-60	Damptilbehør + Liten rist + Løkk
Fisk (fileter 150 g)	Ren damp	–	1	1000	Auto	20-30	Damptilbehør + Liten rist + Løkk
Fisk (hel 1 kg)	Ren damp	–	1	1000	Auto	40-50	Damptilbehør + Liten rist + Løkk
Kyllingbryst	Ren damp	–	1	1000	Auto	35-60	Damptilbehør + Liten rist + Løkk
Egg	Ren damp	–	1	1000	Auto	30-40	Damptilbehør + Liten rist + Løkk
Kastanjer	Artisan-funksjoner “Høy effekt”	–	2	200	170 - 180	45-70	Panne på rist

Tidene er veiledende og henviser til tilberedning uten forvarming av ovnen.

Tilberedningstabell

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		JA	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)		–	3	160 - 200	35 - 90	Langpanne/bakebrett eller rist + kakeform
		–	1-4	160 - 200	40 - 90	Rille 4: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		JA	3	170 - 180	20 - 45	langpanne/bakebrett
		–	1-4	150 - 170	20 - 45	Rille 4: bakebrett
						Rille 1: langpanne
		–	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Rille 5: panne på rist / bakebrett
						Rille 3: bakebrett
						Rille 1: langpanne
Bigné		–	3	180 - 200	30 - 40	langpanne/bakebrett
		–	1-4	180 - 190	35 - 45	Rille 4: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne
		–	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Rille 5: panne på rist / bakebrett
						Rille 3: bakebrett
						Rille 1: langpanne
Marengs		–	3	90	110 - 150	langpanne/bakebrett
		–	1-4	90	140 - 160	Rille 5: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne
		–	1-3-5	90	140 - 160	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci
						Rille 3: bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	langpanne/bakebrett
		–	1-4	190 - 250	25 - 50	Rille 4: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne/bakebrett
		–	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Rille 5: panne på rist / bakebrett
						Rille 3: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne

Tilberedningstabell

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Frossen pizza		–	3	250	10 - 20	Rille 3: Langpanne/ bakebrett eller rist
		–	1-4	230 - 250	10 - 25	Rille 4: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		–	3	180 - 190	40 - 55	Panne på rist
		–	1-4	180 - 190	45 - 60	Rille 4: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
		–	1-3-5	180 - 190	45 - 60	Rille 5: kakeform på rist
						Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: langpanne / bakebrett + kakeform
Butterdeigsskall/ Salte snacks av butterdeig		–	3	190 - 200	20 - 30	langpanne/bakebrett
		–	1-4	180 - 190	20 - 40	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
		–	1-3-5	180 - 190	20 - 40	Rille 5: panne på rist
						Rille 3: panne på rist / bakebrett
						Rille 1: langpanne
Lasagne/ovnsbakt pasta/ cannelloni/posteier		–	3	190 - 200	45 - 65	panne på rist
Lam/kalv/ okse/svin 1 kg		–	3	190 - 200	80 - 110	langpanne eller panne på rist
Kylling/kanin/and 1kg		–	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	180 - 200	50 - 60	panne på rist
Ristet brød		–	5	Høy	3 - 6	rist
Fiskefileter/-koteletter		–	4	Mid	20 - 30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepolser/grillspyd/ svineribbe/hamburgere		–	5	Mid-Høy	15 - 30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: langpanne med vann

Tilberedningstabell

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Stekt kylling 1-1,3 kg		–	2	Mid	55 - 70	Rille 2: rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
Grillet kylling 1-1,3 kg		–	2	Høy	60 - 80	Rille 2: grillspidd (noen modeller)
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		–	3	Mid	35 - 50	panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/ skanker		–	3	Mid	60 - 90	langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		–	3	Mid	35 - 55	langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		–	3	Høy	10 - 25	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
Helt måltid: Terte (Rille 5) / Lasagne (Rille 3) / Kjøtt (Rille 1)		–	1-3-5	190	40 - 120*	Rille 5: panne på rist
						Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tilberedningstabell

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Spekepølser/grillspyd/ svineribbe/hamburgere		–	3-5	Mid-Høy	30 - 45	Rille 5: rist (bytt om rille ved ønsket bruningsgrad)
						Rille 3: rist (bytt om rille ved ønsket bruningsgrad)
						Rille 1: langpanne med vann
Fylte steker		–	3	200	80 - 120*	Langpanne eller ovnsform på rist
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		–	3	200	50-100*	Langpanne eller ovnsform på rist

* Tilberedningstiden er kun veiledende, og henviser til hele tilberedningstiden: Ta ut maten på forskjellige tider alt etter personlig smak.

Tabell over utprøvede oppskrifter
 (iht. IEC 60350:-1+A1:2011 +A2:-12 og DIN 3360-12:07:07)

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknad*	
EC 60350-1:2011-12 § 7.5.2							
Kjeks av mørdeig		JA	3	170	15 - 30	Langpanne/bakebrett	
		–	1-4	150	30 - 45	Rille 4: stekebrett	
							Rille 1: Langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3							
Småkaker (Small cakes)		JA	3	170	25 - 35	Langpanne/bakebrett	
		–	1-4	160	30 - 40	Rille 4: stekebrett	
							Rille 1: langpanne/bakebrett
		–	1-3-5	160	35 - 45	Rille 5: panne på rist/stekebrett	
							Rille 3: stekebrett
							Rille 1: langpanne/bakebrett
EC 60350-1:2011-12 § 7.6.1							
Sukkerbrød uten fett		JA	2	170	30 - 40	Kakeform på rist	
		–	1-4	175	75 - 95	Rille 4: kakeform på rist	
							Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2							
2 Eplekaker		–	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	Høy	3 - 6	Rist	
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3							
Burgere**		–	5	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, kake i form		–	3	180	35 - 45	Langpanne/bakebrett	
		–	1-4	160	55 - 65	Rille 4: stekebrett	
							Rille 1: langpanne/bakebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6							
Svinestek		–	2	190	150 - 170	Rille 2: dryppebrett	
DIN 3360-12:07 annex C							
(Flat cake)		JA	3	170	40 - 50	Langpanne/bakebrett	
		–	1-4	160	45 - 55	Rille 4: stekebrett	
							Rille 1: langpanne/bakebrett

Tabell over utprøve oppskrifter

Tilberedningstabellen viser de ideelle funksjonene og temperaturene for å oppnå de beste resultatene for alle oppskriftstypene. Dersom man ønsker å utføre en tilberedning med vifte på et enkelt nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for "VARMLUFT" på flere nivåer.

Indikasjonene i tabellen er ment uten bruk av glideskinnene. Gjør prøvene uten glideskinnene.

* Tilbehør som ikke er inkludert i leveransen, kan kjøpes hos kundeservice.

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

Energieffektklasse (i følge standarden EN 60350-1:2013-07)

Bruk tilhørende tabell for å utføre testen

Strømforbruk og forvarmingstid

Velg funksjonen og utfør testen kun med " Forvarming " aktivert. ("Ja forvarming")

Råd og forslag ved bruk

Hvordan man leser tilberedningstabellen:

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved tilberedning på et eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og tilberedningstidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller porselen, men da vil tilberedningstiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i tilberedningstabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen VARMLUFT er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere tilberedningstid 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 tilberedning på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles på ristene, 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.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger "VIFTE"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Råd og forslag ved bruk

Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst gryte eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vær oppmerksom på dampen som utvikler seg under denne operasjonen. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.
Vær oppmerksom på dampen som kommer ut når døren åpnes.
Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med maten som skal grilles, slik at sjuen samles opp. Fyll opp ved behov.

Råd for tilberedning med de tradisjonelle funksjonene

Oppskrift	Rille (nedenfra)	Anbefalt tilberedningstemperatur (°C)	Anbefalt slutttemperatur på steketermometeret (°C)
Roastbiff, blodig	2/3	200 - 220	48
Roastbiff, middels	2/3	170 - 190	60
Roastbiff, godt stekt	2/3	170 - 190	68
Kalkunstek	1/2	150 - 170	75
Stekt kylling	2/3	200 - 210	83
Svinestek	2/3	170 - 190	75
Kalvestek	2/3	160 - 180	68

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Sett støtten inn på andre rille. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om fjærkre. Fest de to spesielle gaflene til begge ender på kjøttstykket og påse at kjøttet er godt festet til spiddet. Sett spiddet i hullet på forveggen i ovnen og plasser det på støtten. For å hindre at det dannes os og for å samle opp stekesju, anbefales det å sette en langpanne med vann på første rille (minst 500 ml). 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 å brenne seg.

Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av tilberedningstiden er gått.

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

Det anbefales alltid å tildekke 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.

Artisan dampfunksjoner

Det anbefales alltid å starte tilberedningen av panerte matvarer (f.eks. fiskefileter) med kald ovn.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010766567

