

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

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



ADVARSEL

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

Alle sikkerhetsadvarslene 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:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Installasjonen og vedlikehold må utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til produsentens anvisninger og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Du må ikke reparere eller skifte ut noen som helst del av maskinen dersom dette ikke er uttrykkelig angitt i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde maskinen.
- Strømledningen må være lang nok til at den innebygde maskinen kan tilkobles stikkontakten.
- For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsregler, må det benyttes en allpolet bryter med en kontaktåpning på min. 3 mm.
- Ikke bruk doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdelene og ikke betjen apparatet med bare føtter.

- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under oppsyn.
- Tilgjengelige deler av maskinen kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes unna maskinen og være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med den.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna ovnen hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren 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 blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.

- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdampen antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Bruk aldri damprengjøringsapparater.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen (gjelder bare ovner som har denne funksjonen).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

MONTERING

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av isoporbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på 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 H05RR-F 3 x 1,5 mm²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

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

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 varmovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.

- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.
- Symbolet  på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Spare strøm

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARSERKLÆRING (C)

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

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Hvis døren ikke kan åpnes:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

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

Oppgi alltid:

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



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

RENGJØRING



ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsapparater.**
- **Vent til ovnen er nesten avkjølt før du rengjør den.**
- **Koble ovnen fra strømnettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Hvis et slikt produkt skulle komme i kontakt med apparatet, må du straks tørke det bort med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en fuktig klut. Hvis ovnen er svært skitten, kan du tilsette noen dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller 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. Tørk innsiden av døren med en klut eller svamp etter at ovnen er avkjølt.

Tilbehør:

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

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

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

- Varm opp den tomme ovnen med viftefunksjonen til den når 200 °C, og la den stå på i ca. en time
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

Selvrengjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):



ADVARSEL

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

Med denne funksjonen rengjøres ovnen automatisk for fastbrente matrester ved en temperatur på cirka 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 selvrens-funksjonen 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 selvrengjøringssyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Tilbehøret må tas ut før man aktiverer pyrolyse-funksjonen.
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolyse-funksjonen benyttes. Apparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
 1. Økonomisk syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrengjøringssyklus. 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 avhengig av hvor skitten ovnen er, foreta en selvrengjøringssyklus når det varsles om dette på displayet.

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

VEDLIKEHOLD

ADVARSEL

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Koble ovnen fra strømmettet.

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

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

Slik settes døren på plass igjen:

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

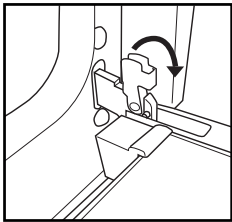


fig. 1

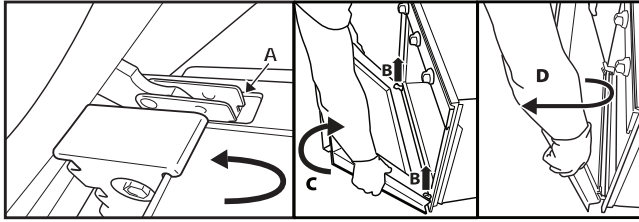


fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (fig. 4) og senk det (fig. 5).
3. Du setter grillelementet på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot deg og forsikre deg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

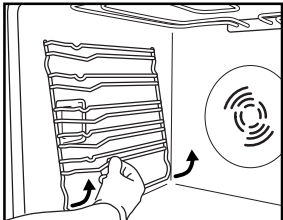


fig. 3

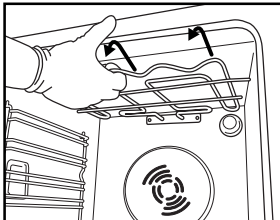


fig. 4

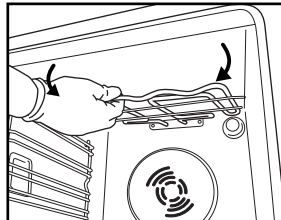


fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

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

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av lampedekselet (fig. 6), skift pæren (se merknad for type) og skru lampedekselet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Slik skifter man ut pæren på siden (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (fig. 3).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker (fig. 7).
4. Skift ut pæren (se type i anmerkning) (fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det mot veggen i apparatet, slik at det smetter på plass (fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

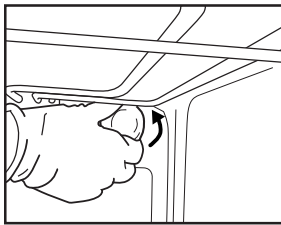


fig. 6

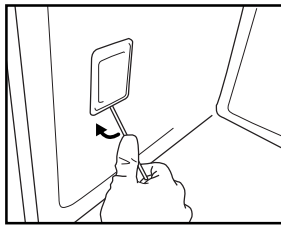


fig. 7

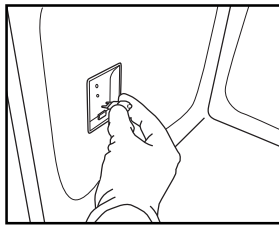


fig. 8

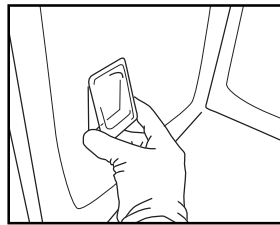


fig. 9

MERK:

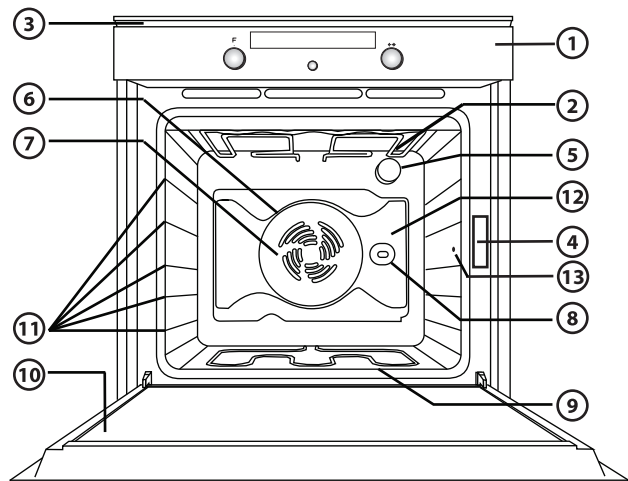
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer er tilgjengelig fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Dersom du benytter halogenlyspærer, må du ikke berøre pærene med bare fingre siden oljen i huden kan forårsake skade.**
- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys i ovn
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling 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.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

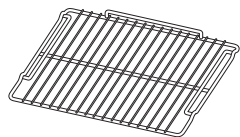


Fig. A

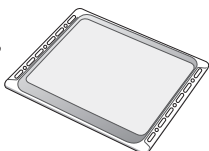


Fig. B

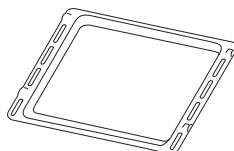


Fig. C

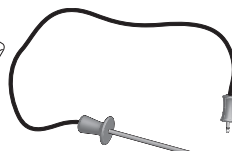


Fig. D

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. BAKEBRETT (2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- C. LANGPANNE (1):** 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.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

Risten og det andre tilbehøret er utstyrt med et blokkeringssystem som hindrer at det blir trukket ut ved en feiltakelse.

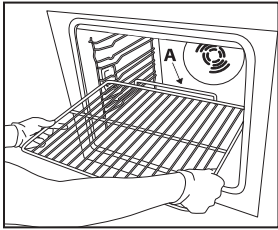


Fig. 1

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Skråstill risten ved blokkeringsstillingen "B" (Fig. 2).

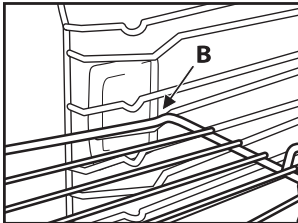


Fig. 2

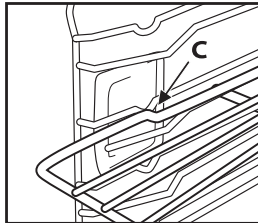


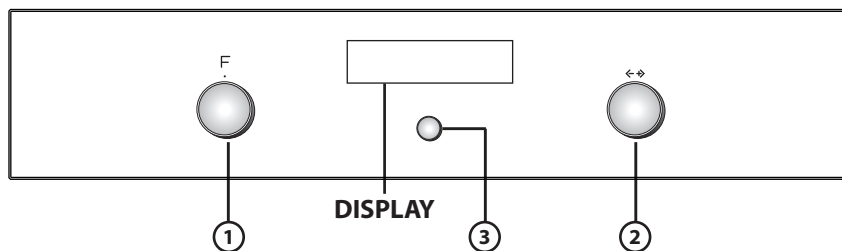
Fig. 3

3. Sett risten vannrett igjen og skyv den helt inn på plass "C" (Fig. 3).
4. Gå frem i motsatt rekkefølge når du skal trekke ut risten.

Det andre tilbehøret, slik som langpannen og bakebrettet, settes inn på akkurat samme måte. Fremspringen på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.

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:** på displayet vises ✓ for indikasjonene angående denne tasten.

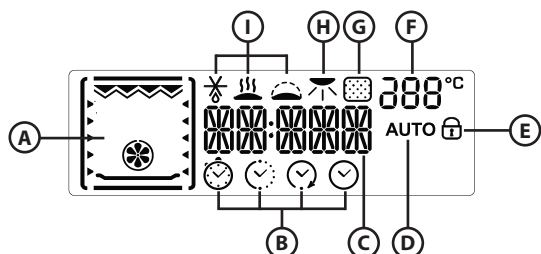
LISTE OVER FUNKSJONER

Når man vrir Funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling, vil ovnen aktiveres: displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGJØRING.

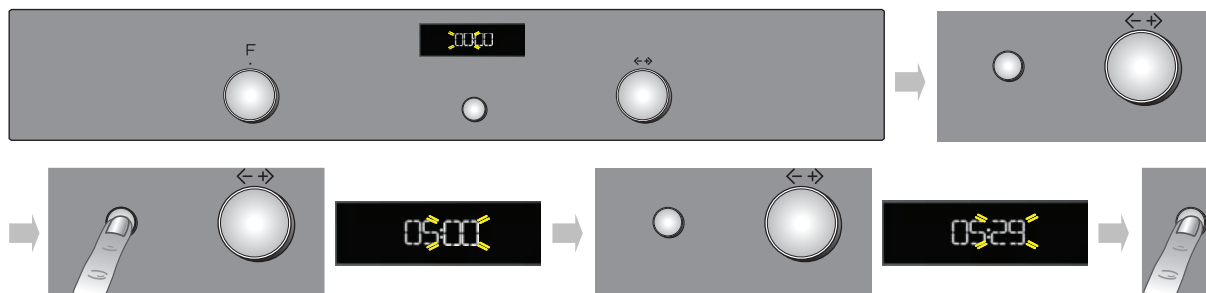
MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 16.

BESKRIVELSE AV DISPLAY



- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: timer, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BRØD/PIZZA er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringszyklusen (pyrolyse)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. "Pyrolyse"-funksjon
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: opptining, holde varm, heving

AKTIVERING AV OVNE - STILLE KLOKKEN

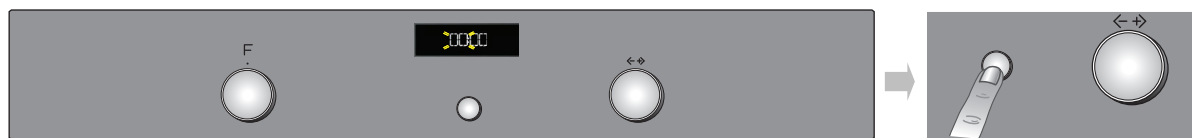


Etter å ha koblet ovnen til strømnettet, må man stille klokken. På displayet vil det blinke to timesifrene.

1. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige timene vises.
2. Trykk på tasten ③ for å bekrefte. På displayet blinker nå de to minutsifrene.
3. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på tasten ③ for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrudd, se neste avsnitt (INNSTILLINGER).

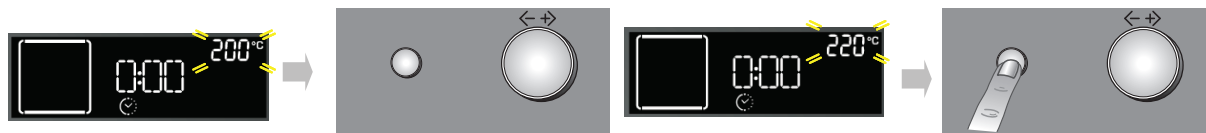
VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri Funksjonsbryteren til den som allerede er innstilt: Stekeinnstillingene vil vises på displayet.
2. Hvis de foreslåtte parametrene er de man ønsker, trykker man på tasten ③. Hvis man ønsker å endre dem, går man frem som forklart under.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

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



1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på tasten ③ for å bekrefte.

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

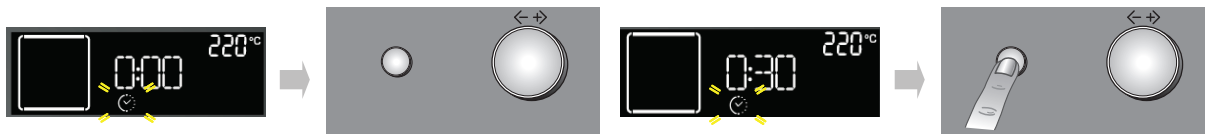
HURTIG FORVARMING



1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å dreie Funksjonsbryteren til symbolet .
2. Bekreft med tasten **(3)**: innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, trykker du på tasten **(3)**. For å endre den, må du gå frem som forklart tidligere. På displayet vises ordet **PRE**. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil dette erstattes med den aktuelle verdien (f. eks. 200°) og samtidig vil det høres et lydsignal. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon .
Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å innstille en annen stekefunksjon, dreier 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. Etter at man har bekreftet temperaturen, vil symbolet  blinke.
2. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. Bekreft steketiden ved å trykke på tasten **(3)**.

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

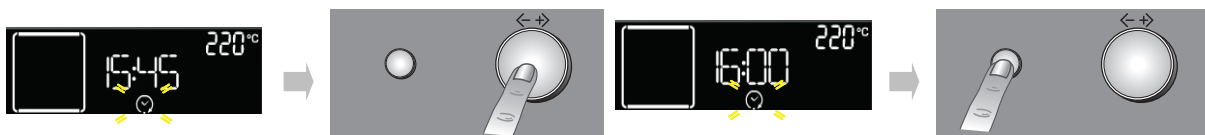
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

VIKTIG: innstillingen forsinket start kan kun benyttes til følgende funksjoner: HURTIG FORVARMING, BRØD/PIZZA, TRADISJONELL STEKING.

MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketidene forlenges noe i forhold til de 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 innstilt steketiden.

Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  vil blinke.



For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

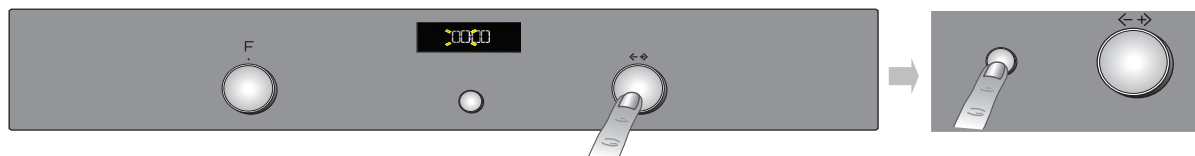
1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet hvor tilberedningen ønskes avsluttet (for eksempel 16:00).
2. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten **(3)**. de to punktene for tidspunktet for endt tilberedning vil blinke, og viser at innstillingen er blitt foretatt på korrekt vis.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen avsluttes til det innstilte tidspunktet.

INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNEN



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50 °C, vil displayet vise meldingen HOT og temperaturen i ovnen på det tidspunktet. Når restvarmen kommer ned i 50 °C, vil displayet igjen vise riktig tid.

STOPPEKLOKKE

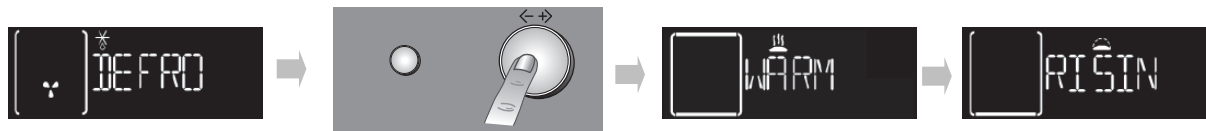


Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.

1. Mens Funksjonsbryteren står på null, dreier man på Navigeringsbryteren til man får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **3** for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydsignal. Kan avbrytes ved å trykke på tasten **3** (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

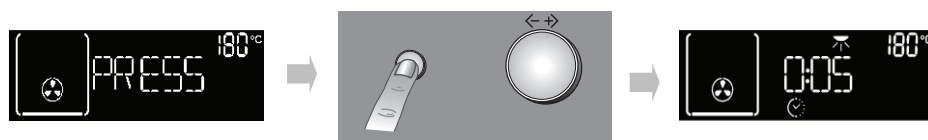
Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet får man tilgang til en undermeny med tre spesialfunksjoner. For å utforske, velge og starte en av disse funksjonene, går man frem på følgende måte:



1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise "DEFROST" og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen over funksjoner. navnet på funksjonene er på engelsk: DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving).
3. Trykk på tasten **3** for å bekrefte.

BRUNING

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



Når steketiden er over, vil displayet vise: "PRESS ✓ TO BROWN" (trykk ✓ for brunning). Når man trykker på tasten **3**, vil ovnen starte en bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger.

VALG AV FUNKSJONEN BRØD/PIZZA

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet får man tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".

Brød



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

Pizza



1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise "BREAD" (brød). For å velge funksjonen "PIZZA", går du frem på følgende måte:
2. Drei på Navigeringsbryteren: "PIZZA" vil vises på displayet.
3. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
4. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket temperatur (mellom 220 °C og 250 °C) og bekreft med tasten **3**.
5. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket steketid og trykk på **3** for å starte steking.

STEKETERMOMETER (PROBE)

Med det vedlagte steketermometeret kan du under tilberedningen måle den nøyaktige temperaturen inne i maten, opp til 100°, for å garantere en optimal tilberedning.

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. 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 meget ujevn tykkelse, må man kontrollere stekeresultatet før retten tas ut av ovnen. Koble den bakre del av termometeret til koblingshullet på høyre vegg i ovnsrommet.

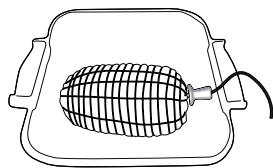


Fig. 1

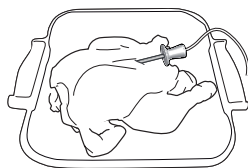


Fig. 2

Tilberedningsfunksjon med steketermometer

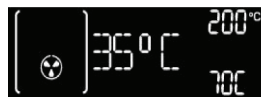
Når steketermometeret settes inn, styres temperaturen i ovnen etter valgt funksjon, men tilberedningen stanser når temperaturen når den verdien som brukeren har stilt inn på steketermometeret.

Det finnes ikke en spesiell meny for tilberedningsfunksjoner med steketermometer, men det er alltid mulig å gå fra en tradisjonell funksjon og over til en "funksjon med steketermometer". Følgende skjer når steketermometeret settes inn.

Det høres et lydsignal når steketermometeret registreres og "PROBE" vises på displayet i 3 sekunder. Deretter viser displayet aktuell informasjon igjen.



Dersom funksjonsbryteren ikke står på stand-by eller lampe, viser displayet generell informasjon om tilberedningsfunksjonene og temperaturen som er innstilt på steketermometeret.



Dersom steketermometeret er satt inn og registreres ved start av en funksjon der man ikke kan bruke steketermometeret (hurtig forvarming, grill, spesialfunksjoner, bruning), starter ikke tilberedningen før steketermometeret fjernes. Det høres et lydsignal og følgende melding vises:



Da tilberedningens sluttid avhenger av temperaturen som er innstilt på steketermometeret, er det ikke mulig å stille inn et tidsur med nedtelling for funksjonen. Det er følgelig heller ikke mulig å stille inn en tilberedningsfunksjon med utsatt start.

Etter at du har valgt en tilberedningsfunksjon, kan du endre temperaturverdien i ovnen (oppe til høyre på displayet) ved å dreie på bryteren +/- og bekrefte med tasten ③. Nå kan du endre innstillingsverdien på steketermometeret (nede til høyre på displayet):

Drei på bryteren +/- og bekreft med tasten ③ for å starte tilberedningen. Under tilberedningen kan du alltid endre temperaturen i ovnen eller den på steketermometeret. I det første tilfellet dreier du ganske enkelt på bryteren +/-, og i det andre tilfellet trykker du to ganger på tasten ③, dreier på bryteren +/- for å endre verdien og bekrefter med tasten ③. Standardverdi for steketermometeret er på 70 °C som kan justeres med minimumstrinn på 1 °C.

Når steketermometeret registreres ved start av eller under en funksjon, hoppes det over alle forvarmingsfasene og den første tilberedningsfasen i den valgte funksjonen utføres. Lampen står PÅ til steketermometeret blir fjernet og ikke lenger registreres. Dersom steketermometeret fjernes under funksjonen, vises antall minutter tilberedningen har pågått på displayet, og telleren øker verdien til brukeren avbryter funksjonen eller setter steketermometeret inn igjen.

Ved avsluttet tilberedning, blinker "END" på displayet.

INNSTILLINGER

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med fire displayinnstillinger som det er mulig å endre.

Klokke

Drei Funksjonsbryteren til symbolet : ordet CLOCK (klokke) vil vises på displayet. For å stille klokken, må man gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).

Eco

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

1. Drei på Navigeringsbryteren for å få opp "ECO".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .

Lydsignal

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

1. Roter på Navigeringsbryteren til du får opp "SOUND".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .

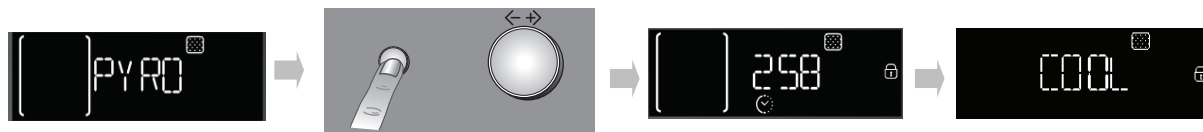
Lysstyrke

For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:

1. Vri på Navigeringsbryteren til du får opp "BRIGHTNESS".
2. Trykk på tasten : tallet 1 vises på displayet.
3. Drei på Navigeringsbryteren for å øke eller redusere lysstyrken og bekreft med tasten .

AUTOMATISK RENGJØRING AV OVNE

For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 16.



For å sette igang den automatiske rengjøringsssyklusen av ovnen (pyrolyse), går du frem på følgende måte:

1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : meldingen PYRO vises på displayet.
2. Trykk på tasten  for å bekrefte valget og starte pyrolysesyklusen.

For å velge pyrolyse ECO dreier du på Navigeringsbryteren: på displayet nederst til høyre vises meldingen ECO. Trykk på tasten  og sett igang det reduserte programmet.

Under pyrolysefunksjonen vil døren til ovnen automatisk sperres og symbolet  vises på displayet. Døren vil fortsatt være sperret ved slutten av rengjøringsssyklusen: meldingen "COOL" vil vises på displayet og vise at ovnens avkjølingsfase pågår. Når temperaturen i ovnen har sunket til et sikkert nivå, vil symbolet  bli borte og displayet vise "END".

MERK: Dersom den automatiske prosedyren for dørsperren ikke utføres korrekt, vises symbolet  på displayet. Og dersom døren forblir sperret på grunn av en feil på sperresystemet, vises symbolet  på displayet sammen med teksten "DOOR LATCHED" (dør sperret). I dette tilfellet må du henvende deg til Serviceavdelingen.

DØRSPERRE

Denne ovn er utstyrt med en sikkerhetsinnretning for å hindre at døren åpnes av barn.
For å åpne døren med sperren se Fig. 1.

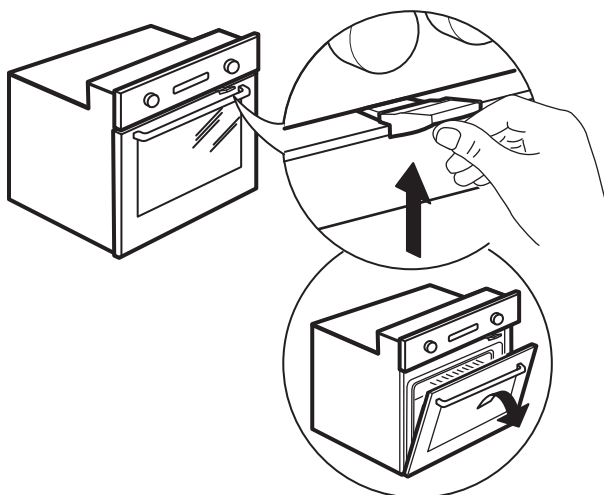


Fig. 1

Dørspærren kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).

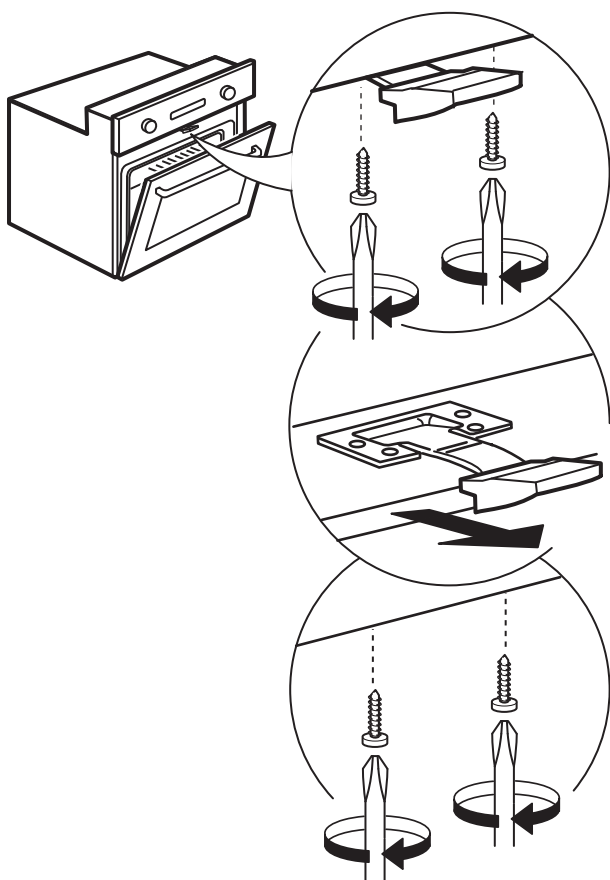


Fig. 2

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	LYSPÆRE	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.
 SPECIALFUNKSJONER	 Tining	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
	 HEVING	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40 °C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
	TRADISJONELL STEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.
	VARMLUFT	Tilberedning på to nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 3. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 4. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.
	GRILL	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke 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.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, volum på lydsignal, energisparing).
	BRØD/PIZZA	For steking av forskjellige typer brød og pizza av forskjellig størrelse. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Det er nok å oppgi ønskede verdier (temperatur og tid) og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. Forvarm ovnen.
	AUTOMATISK RENGJØRING	Fjerner smuss fra steking ved hjelp av en syklus med meget høy temperatur (ca. 500°). Man kan velge mellom to selvrensjøringssykluser: en komplett syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Det anbefales å benytte den komplette syklusen kun dersom ovnen er meget skitten og den reduserte syklusen dersom man benytter funksjonen regelmessig.
	HURTIG FORVARMING	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)		-	2	160-200	30-85	Langpanne / bakebrett 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/bakebrett
		Ja	1-3	160-170	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Bigné		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/bakebrett
		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/bakebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: 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 (grønnsakkake, 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
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/posteier		Ja	2	190-200	45-55	Panne på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	2 (middels)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		-	4	2-3 (middels-høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middels)	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
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (middels)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	2 (middels)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	2 (middels)	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	180	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

UTPRØVDE OPPSKRIFTER iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	20-30	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkaker (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	30-40	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 eplekaker (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Ristet brød /Toast		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	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, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	55-65	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Rille 3: rist
						Rille 2: langpanne med vann (fyll på ved behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat kake (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne

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

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

Hvordan man leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et 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 de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i steketabellen 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 steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger TRADISJONELL STEKING-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst gryte eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

Hevefunksjon

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.