

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettstedet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

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



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

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



**FARE**

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



**ADVARSEL**

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

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

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk adaptere hvis kjøleskapet er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).

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

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

### **Avhending av brukte husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

## **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 polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

### **KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN**

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

### **ELEKTRISK TILKOBLING**

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

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 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:**


- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skade på den.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, 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.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.

## **MILJØINFORMASJON**

### **Avhending av emballasje**

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 2002/96/EC, 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.

### **Energisparing**

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

## **SAMSVARSERKLÆRING (C E)**

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

## **FEILSØKINGSLISTE**

### **Ovnen virker ikke:**

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

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

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

## SERVICE

### Før du kontakter serviceavdelingen:

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

- **Bruk aldri damprensjøringsapparater.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

### Ovnen utvendig

**VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Hvis noen av disse produktene kommer i kontakt med ovnen ved et uhell, rengjør umiddelbart med en fuktig mikrofiberklut.**

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

### Ovnen innvendig

**VIKTIG: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller 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).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

**MERK: under lengre tilberedning 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.

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

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

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

## **! ADVARSEL**

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Frakoble 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).

### **Slik settes døren på plass igjen:**

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

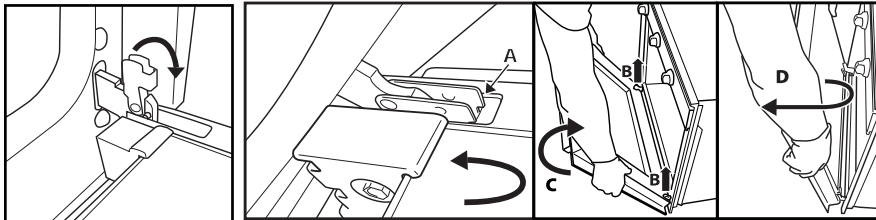


Fig. 1

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. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

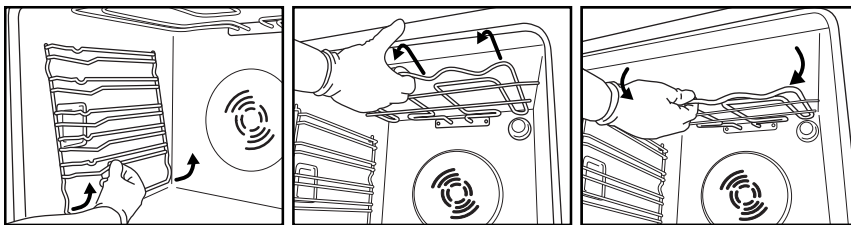


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## UTSKIFTING AV PÆREN

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

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen.
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 smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

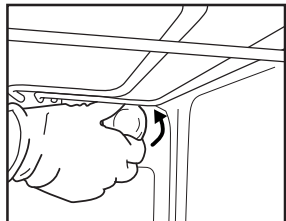


Fig. 6

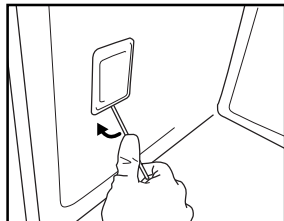


Fig. 7

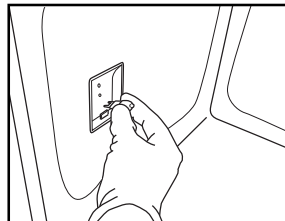


Fig. 8

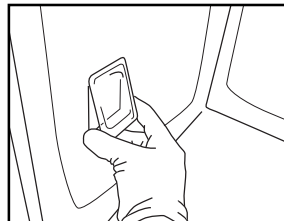


Fig. 9

### MERK:

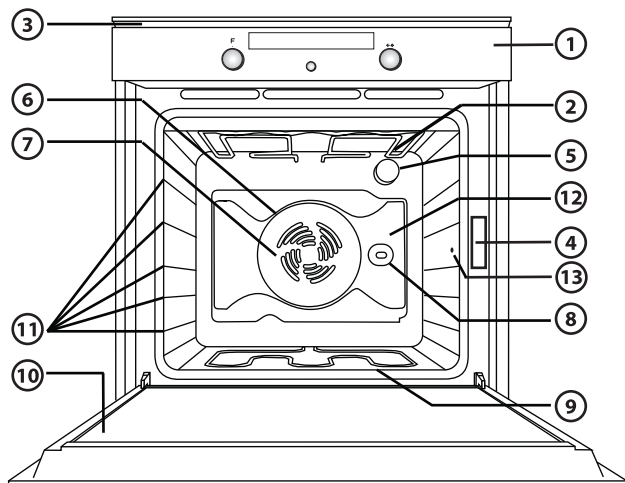
- Bruk kun glødelamper på 25–40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20–40W/230 V av typen G9, T300 °C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Disse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

### 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.**

# 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.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen, vil varmeelementene koble seg ut.

## TILBEHØR SOM FØLGER MED

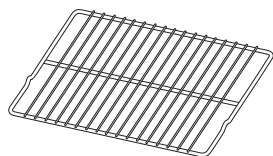


Fig. A

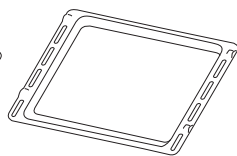


Fig. B

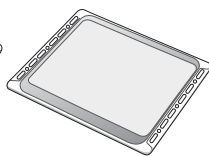


Fig. C

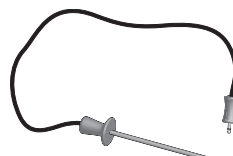


Fig. D

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE:** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. BAKEBRETT:** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- D. STEKETERMOMETER:** Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.

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

## TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.



## **PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNER**

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen «A» peker opp (Fig. 1).
2. Det andre tilbehøret, som langpannen og bakebrettet, settes inn slik at fremspringet på den flate delen «B» peker oppover (Fig. 2).

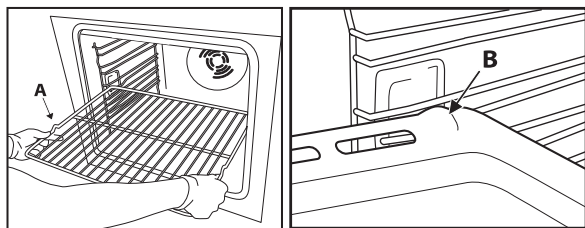
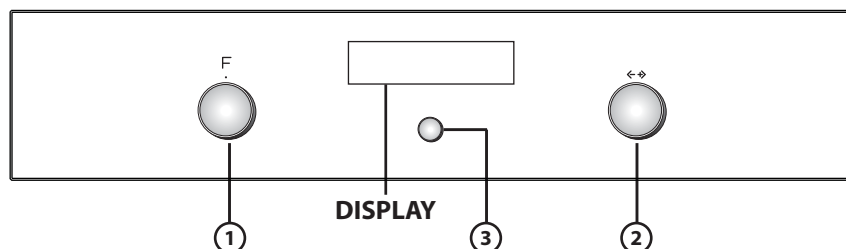


Fig. 1

Fig. 2

## **BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**

### **ELEKTRONISK PROGRAMMERER**



1. **FUNKSJONS'BRYTER:** på/av og valg av funksjoner
  2. **NAVIGERINGS'BRYTER:** 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.

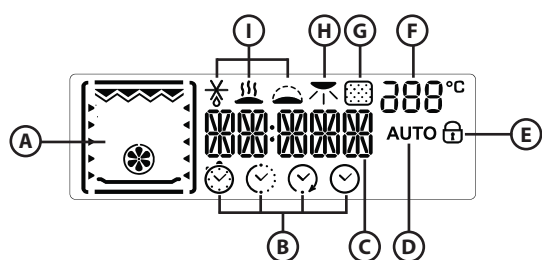
## **LISTE OVER FUNKSJONER**

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, BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA).

**MERK:** se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 52.

## **BESKRIVELSE AV DISPLAY**



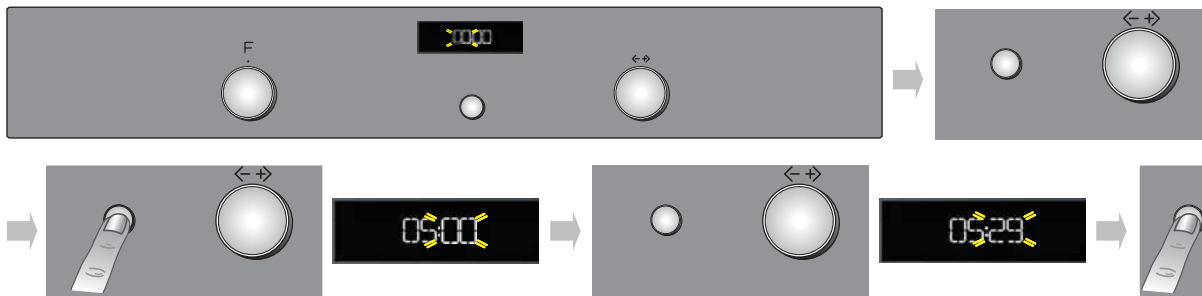
- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: timer, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA) er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringscyklusen (finnes ikke på denne modellen)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolysefunksjon (finnes ikke på denne modellen)
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: defrosting (tining), keep warm (holde varm), rising (heving), Eco Forced Air (øko varmluft)

## **AKTIVERING AV OVNER - VELGE SPRÅK**

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

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

## STILLE KLOKKEN

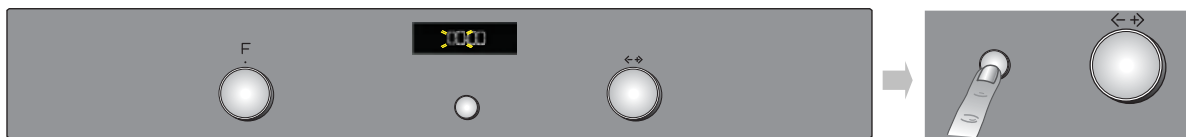


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. På displayet vil det blinke to timesifrene.

1. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige timene vises.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte. På displayet blinker nå de to minuttsifrene.
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).

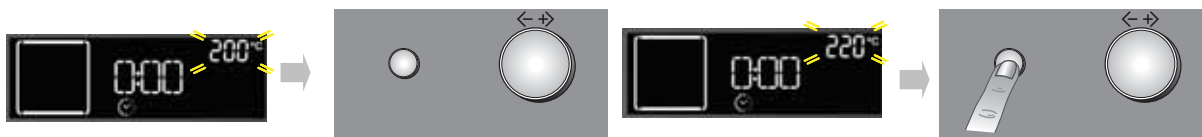
## VALG AV STEKEFUNKSJONER



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.

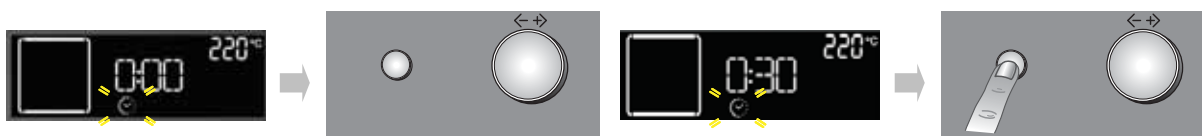
## HURTIG FORVARMING




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 °C) 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).

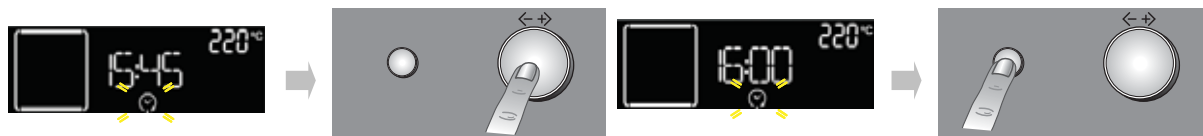
## **INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START**

**VIKTIG:** innstillingen forsinket start kan kun benyttes til følgende funksjoner: HURTIG FORVARMING, BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA).


**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.

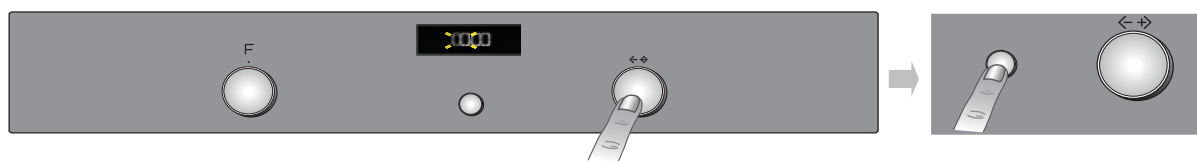
Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  vil blinke.





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 . 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.

## **STOPPEKLOKKE**

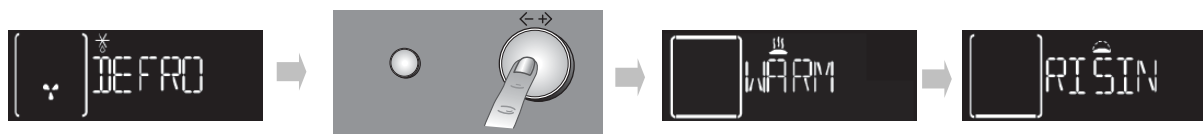




Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.

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

## **VALG AV SPESIALFUNKSJONER**

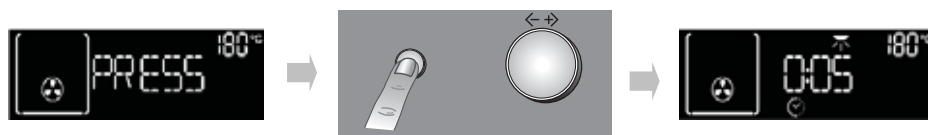
Ved å plassere markøren på funksjonsbryteren på symbolet  får du tilgang til en undermeny med tre spesialfunksjoner. For å utforske, velge og starte en av disse funksjonene, går man frem på følgende måte:




1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise «DEFROST» (OPPTINING) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen over funksjoner: DEFROST (OPPTINING), KEEP WARM (HOLDE VARM), RISING (HEVING), ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT).
3. Trykk på tasten  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 BRUNING). Når man trykker på tasten , 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 °C, 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.

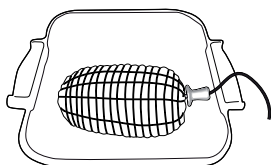


Fig. 1

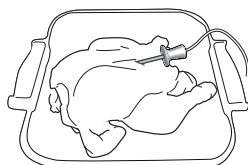


Fig. 2

## 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» (STEKETERMOMETER) 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» (SLUTT) på displayet.

## **INNSTILLINGER**

Ved å plassere markøren på funksjonsbryteren på symbolet , får du tilgang til en undermeny med fem displayinnstillinger som det er mulig å endre.

### **Språk**

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «LANGUAGE» (SPRÅK).
2. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
3. Vri navigeringsbryteren til du finner ønsket språk, og trykk på bekreftelsestasten **3**.

### **Klokke**

Vri navigeringsbryteren for å få opp «CLOCK» (KLOKKE). Se forrige avsnitt (STILLE KLOKKEN) for informasjon om hvordan du endrer klokkeslett.

### **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 opplysningene på displayet og tenne lyset, er det bare å trykke på tasten **3** eller dreie på en av bryterne.

1. Drei på Navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk på tasten **3** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten **3**.
4. Hvis Eco-modus er aktivert under steking, vil lampen i ovnen slukkes etter 1 minutt og tennes igjen når du foretar et valg eller vrir på noen av bryterne.

### **Lydsignal**

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

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

### **Lysstyrke**

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

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

## DØRSPERRE

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

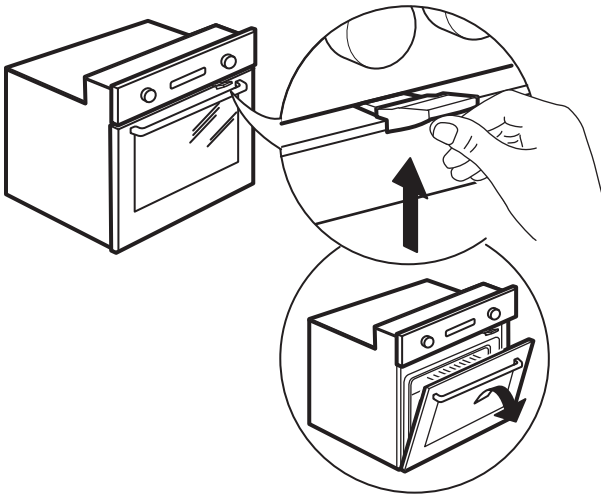


Fig. 1

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

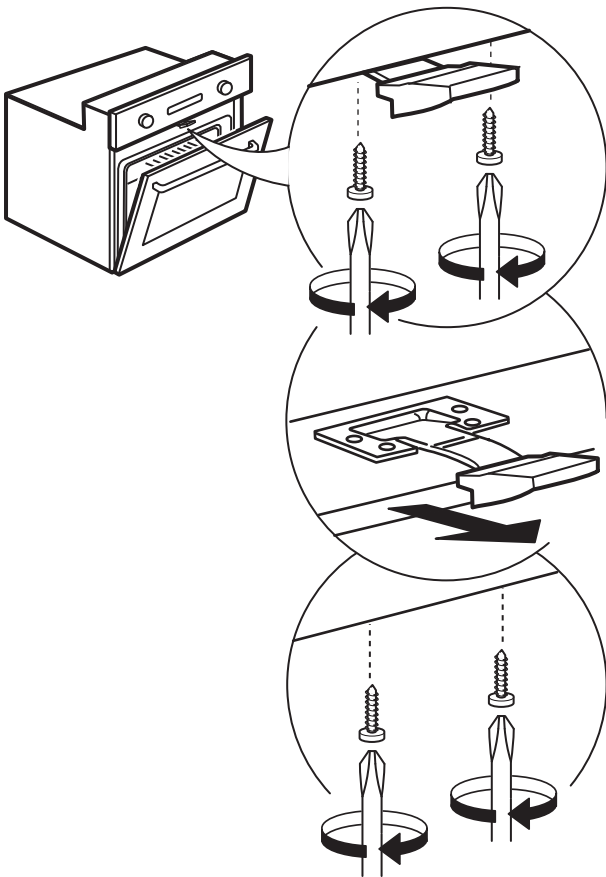







































Fig. 2

# TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRUYTER			
	<b>OFF</b>	For å avbryte steking og slå av ovnen.	
	<b>LYSPÆRE</b>	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.	
	<b>SPECIALFUNKSJONER</b>	 <b>DEFROST (OPPTINING)</b>	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.
		 <b>KEEP WARM (HOLDE VARM)</b>	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
		 <b>RISING (HEVING)</b>	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.
		 <b>ECO FORCED AIR (ECO MED VARMLUFT)</b>	For steking av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Når du velger ECO-funksjonen, forblir ovnslampen av under steking. Du kan slå den på i korte perioder av gangen ved å trykke på bekreftelsestasten. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under steking. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 2. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
	<b>CONVECTION BAKE (TRADISJONELL STEKING)</b>	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå. Bruk 2. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.	
	<b>VARMLUFT</b>	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 2. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.	
	<b>MAXI TILBEREDNING</b>	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.	
	<b>GRILL</b>	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.	
	<b>TURBOGRILL</b>	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.	
	<b>INNSTILLINGER</b>	For å innstille displayet (språk, klokkeslett, lysstyrke på display, volum på lydnivå, energisparing).	
	<b>BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)</b>	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.	
	<b>HURTIG FORVARMING</b>	For rask forvarming av ovnen.	

# TILBEREDNINGSTABELL
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	160-200	30-85	Langpanne/stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1 - 3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	160-170	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1 - 3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød	 (Brød)	Ja	2	180-220	30-50	Langpanne/bakebrett eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 2: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1 - 3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Kakeform på rist
		Ja	1 - 3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/ småkaker av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	2 - 3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/tynne paier		Ja	2	190-200	45-65	Langpanne på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller panne på rist




Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)	Tilbehør
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	2-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	2 (medium)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser/grillspyd/ spareribs/hamburgere		-	4	2-3 (medium - høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner)
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (medium)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	2 (medium)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	2 (medium)	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne & kjøtt		Ja	1 - 3	200	50-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1 - 3	200	45-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1 - 3	180	30-50*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller panne på rist

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

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

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Kjeks/smørkjeks		Ja	2	170	15-25	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	150	30-45	Nivå 3: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkaker		Ja	3	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	25-35	Nivå 3: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfritt sukkerbrød		Ja	2	170	30-40	Kakeform på rist
		Ja	1-3	160	35-45	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
To eplepaier		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Nivå 3: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9,2</b>						
Ristet brød*		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgere*		-	4	3 (høy)	30-40	Nivå 4: rist (snu maten halvveis i steking) Nivå 3: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, gjærkake i form		Ja	2	180	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	55-65	Nivå 3: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinestek		-	2	170	110-150	Nivå 2: langpanne
<b>DIN 3360-12:07 bilag C</b>						
Formkake		Ja	2	170	35-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Nivå 3: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett

Steketabellen angir de beste funksjonene og ideelle temperaturer for å oppnå best resultat med hvilken som helst type oppskrift. Til vifteovnssteking på én rille anbefaler vi at du bruker andre rille og samme temperatur som er foreslått for steking MED VARMLUFT  på flere nivåer.

**Verdiene i tabellen er uten bruk av glideskiner. Utfør testene uten glideskiner.**

\* Ved grilling anbefales det å ha 3-4 cm ledig plass foran slik at risten blir lettere å trekke ut.

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

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

## 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 ett enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen 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 stekepinne av tre i den øverste delen. Hvis stekepinnen 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 seg 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 fruktaker) trenger «CONVECTION BAKE» (KONVEKSJONSSTEKING)-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. 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 smøres litt 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.