

NO Bruk- og vedlikeholdsveiledning

Whirlpool

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

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



ADVARSEL

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

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

- Ta vare på bruksanvisningen tilgjengelige for fremtidig bruk.
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- For at installasjonen skal oppfylle kravene i gjeldende sikkerhetsforskrifter, må en allpolet bryter med en minste kontaktavstand på 3 mm benyttes.
- Bruk ikke skjøteledninger eller mellomsockel.
- Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll eller timer.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.

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

- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Bruk aldri damprenngjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).

Avhending av brukte husholdningsapparater

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

MONTERING

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

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

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

Under bruk:


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

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

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


Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.
- Symbolet  på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Tips for energisparing

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

SAMSVARERKLÆRING

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

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Hvis døren ikke kan åpnes:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

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

Oppgi alltid:

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

SERVICE 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert **kundeservice** (for å garantere at originale reservedeler blir brukt og reparasjonen blir utført på riktig måte).

RENGJØRING



ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsutstyr.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med husholdningsapparatet, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

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

Ovnen innvendig

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

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger nøye.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

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

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

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

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

Rengjøringssyklus med pyrolysefunksjon:

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

Denne funksjonen brenner matsprut som skapes inne i ovnen under steking ved en høy temperatur. Ved en så høy temperatur blir matrester omgjort til en lett aske, som er lett å tørke bort med en fuktig klut når ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensendingscyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolysefunksjonen (også ristene på siden).
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

Husholdningsapparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:

1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrensendingscyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
 2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør du etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrensendingscyklus når det varsles om dette på displayet.

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

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

- Bruk beskyttelseshansker.
- Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.
- Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

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

Slik settes døren på plass igjen:

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

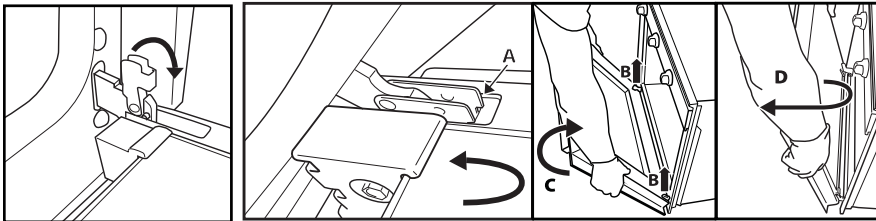


Fig. 1

Fig. 2

FJERNING AV RISTENE PÅ SIDENE

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

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

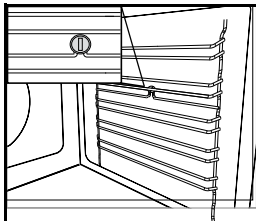


Fig. 3

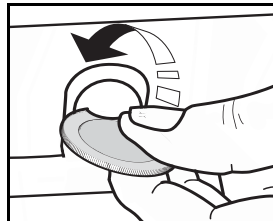


Fig. 4

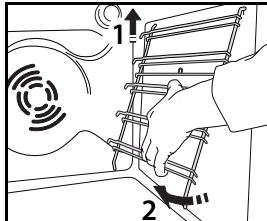


Fig. 5

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene.
2. Trekk varmelementet litt ut (Fig. 6) og senk det (Fig. 7).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

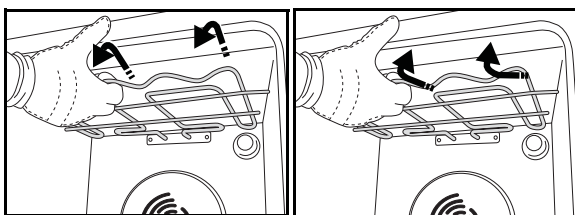


Fig. 6

Fig. 7

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut pæren bak(hvis denne finnes):

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

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

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker.
4. Skift ut pæren (se anmerkningen for type pære).
5. Monter lampens deksel, ved å dytte det bestemt til det klikker på plass.
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

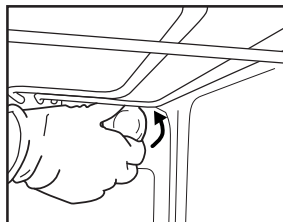


Fig. 8

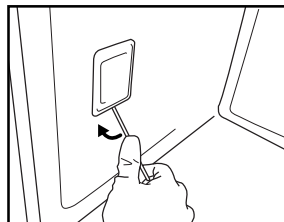


Fig. 9

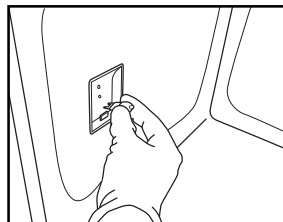


Fig. 10

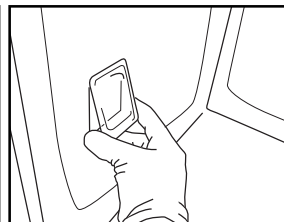


Fig. 11

MERK:

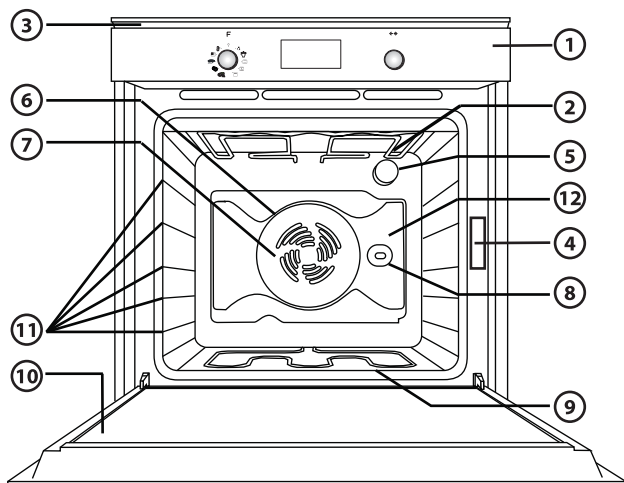
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

VIKTIG:

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

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (antall riller er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

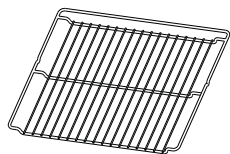


Fig. A

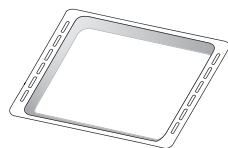


Fig. B

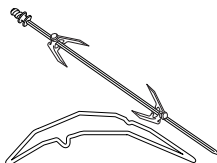


Fig. C

- 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. GRILLSPIDD:** Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.

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

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen «A» peker opp (Fig. 1).
2. Annet tilbehør som langpanne og stekebrett, settes inn på samme måten som risten (Fig. 2).

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

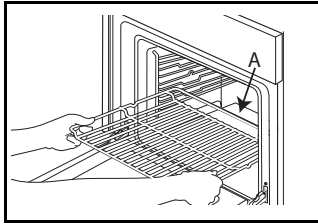


Fig. 1

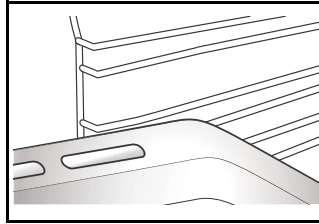
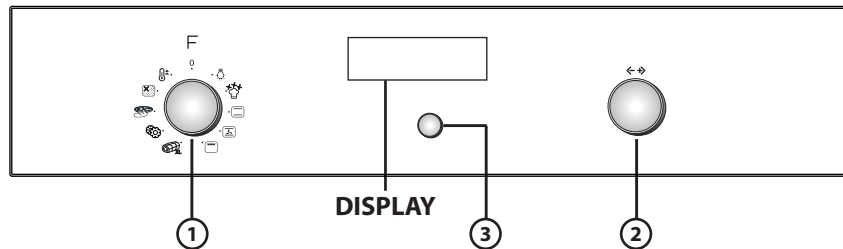


Fig. 2

ELEKTRONISK PROGRAMMERER



1. **FUNKSJONSBRYTER:** På/av og valg av funksjoner
2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
3. **TAST FOR VALG/BEKREFTELSE**

MERK: display viser ✓ for indikasjoner som gjelder denne knappen.

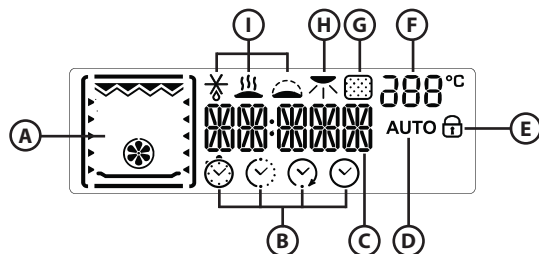
LISTE OVER FUNKSJONER

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

Undermenyene er tilgjengelige og kan velges ved å vri på knotten til funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK OVNSRENS.

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

BESKRIVELSE AV DISPLAYET



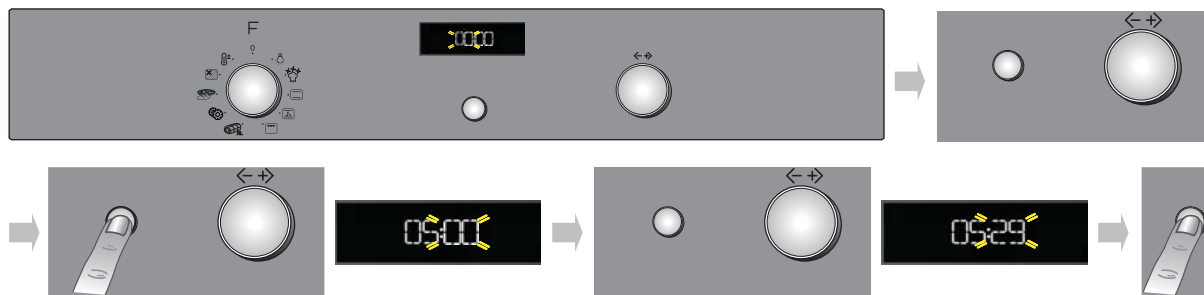
- A. Viser varmeelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: stoppeklokke, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (brød/pizza) er valgt
- E. Indikasjon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

AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK

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

Vri "Navigeringsknotten" til ønsket språk vises, og trykk deretter på tasten ③ for å bekrefte.

STILLE INN KLOKKESETTET

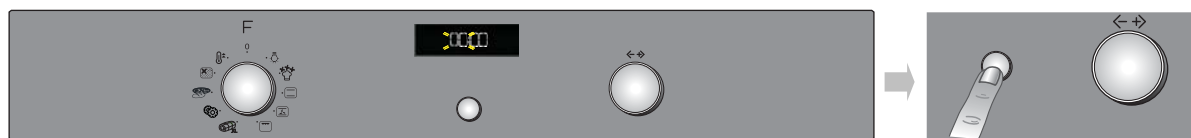


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

1. Vri på navigeringsbryteren til displayet viser riktig time.
2. Trykk på tasten ③ for å bekrefte; På displayet blinker nå de to minuttersifrene.
3. Vri på navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på knappen ③ for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrudd, se under avsnittet INNSTILLINGER.

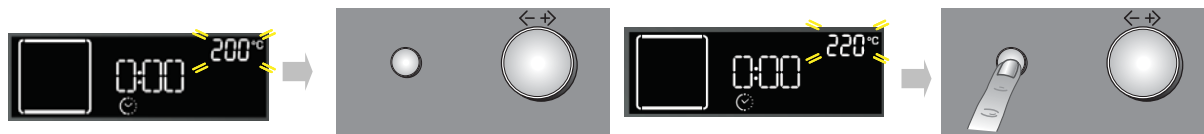
VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon: Stekeinnstillingene vises på displayet.
2. Hvis verdiene som vises er de som ønskes, trykk ③. Hvis du vil endre innstillingene, går du frem som forklart under.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

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





1. Vri navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på knappen ③ for å bekrefte.

Ovnen bekrefter ditt valg automatisk 10 sekunder etter siste operasjon.

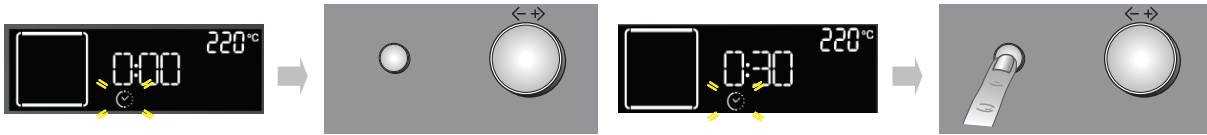
HURTIG FORVARM



1. Vri "Funksjonsknappen" til symbolet  for å velge funksjonen for hurtig forvarming.
2. Bekreft ved å trykke på ③: Innstillingene vises på displayet.
3. Hvis temperaturen som foreslås er den ønskede, trykk på tasten ③. For å endre temperaturen, går du frem som forklart tidligere. Meldingen **PRE** kommer til syne på display. Når ovnen når valgt temperatur, vil displayet vise temperaturen (f. eks. 200°) og du hører et lydsignal. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Du kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å angi en annen stekefunksjon, vrir du på funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

INNSTILLING AV STEKETID

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



1. Når du bekrefter temperaturen, blinker symbolet (✓).
2. Vri på navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. For å bekrefte steketiden, trykk på tasten (3).

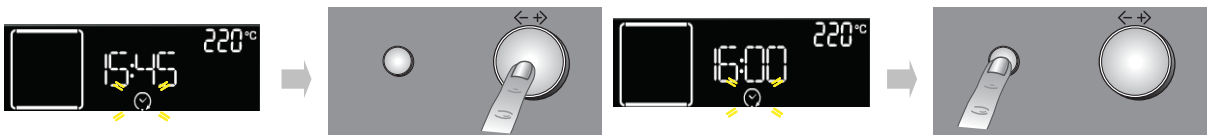
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

VIKTIG: Innstillingen forsinket start kan ikke benyttes med følgende funksjoner: HURTIG FORVARM, BRØD/PIZZA, FORSIKTIG OVER/UNDERV..

MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketiden forlenges noe i forhold til det som er angitt i steketabellen.

Det er mulig å stille inn tidspunktet for endt tilberedning og forsinke starten av tilberedningen med opptil 23 timer og 59 minutter. Dette er kun mulig etter å ha stilt inn steketiden.

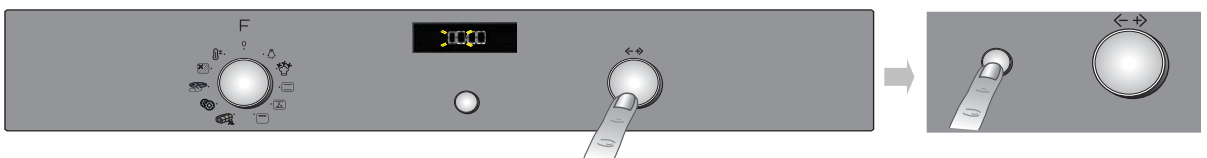
Etter at du har stilt inn steketiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet (✓) blinker.



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

1. Vri navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet tilberedningen skal være ferdig på (for eksempel 16:00).
2. Bekreft den valgte verdien ved å trykke på tasten (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 er ferdig på det innstilte tidspunktet.

VARSELUR



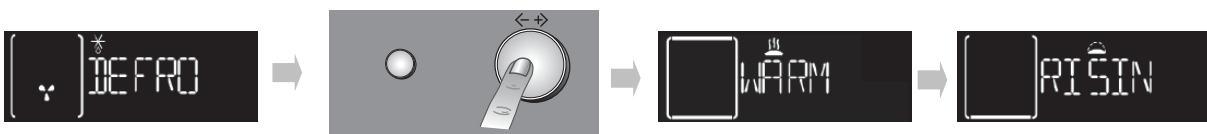
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.

1. Mens funksjonsbryteren står på null, vrir du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten (3) for å starte nedtellingen. Når innstilt tid er ute, viser displayet "END" og du hører et lydsignal. Du avbryter lydsignalet ved å trykke på tasten (3) (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet (☼), for å få tilgang til en undermeny med spesialfunksjoner.

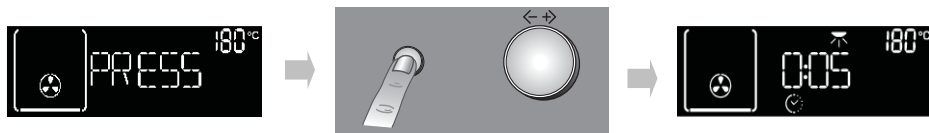
For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet (☼): displayet viser «DEFROST» (opptining) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei "Navigeringsbryteren" for å bla gjennom listen med funksjoner; DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving).
3. Trykk på knappen (3) for å bekrefte.


BRUNING

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




Når steketiden er over, vil displayet vise: "TRYKK ✓ FOR EKSTRA BRUNING". Trykk på knappen ③, og ovnen vil starte en ekstra bruningscyklus som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger etter hverandre.

VALG AV FUNKSJONEN BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet , for å få tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".


Brød




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

Pizza





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

INNSTILLINGER

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet  for å få tilgang til en undermeny med fem displayinnstillinger som det er mulig å endre.


Språk



1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «LANGUAGE» (språk).
2. Trykk på  for å få tilgang til innstillingen.
3. Vri "navigeringsbryteren" for å velge ønsket språk, og bekreft ved å trykke på knappen .

Klokke

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



Miljø

Når ECO-modus er aktivert (ON), vil displayets lysstyrke reduseres og klokken vises når ovnen står på standby eller når det er gått 3 minutter fra endt tilberedning. Dessuten vil lyset kobles ut under tilberedningen. For å se informasjonen på displayet og tenne på lyset igjen, kan du trykke på knappen  eller vri på en av knottene.

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å velge ønsket innstilling, og bekreft ved å trykke på tasten .
4. Hvis Eco-modus er aktivert under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnen av etter 1 minutt tilberedning, og tennes på nytt for hver brukerhandling.



Lydsignal

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

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «SOUND» (lyd).
2. Trykk  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å velge ønsket innstilling, og bekreft ved å trykke på tasten .

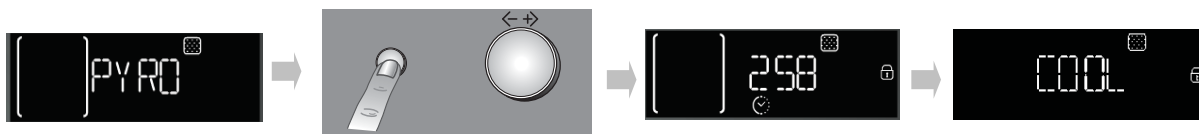
Lysstyrke

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 : Tallet 1 vises på displayet.
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft ved å trykke .



AUTOMATISK OVNSRENS



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














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

1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : Ordet PYRO vises på displayet.
 2. Trykk på knappen  for å bekrefte valget og start syklusen med pyrolyse-rengjøring.
- Vri navigeringsbryteren for å velge ECO-pyrolyse: Ordet ECO kommer opp nederst til høyre på displayet. Trykk på tasten  for å starte det reduserte programmet.




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

MERK: Hvis den automatiske låseprosedyren ikke fungerer som den skal, vil symbolet  vises på displayet. Dersom, derimot, døren forblir sperret på grunn av en feil ved låsesystemet, vises  og "DOOR LATCHED" (dør sperret) på display. Kontakt kundeservice hvis dette skjer.















TABELL SOM BESKRIVER OVNENS FUNKSJONER

FUNKSJONSBRYTER		
	AV	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå lampen i ovnen av og på.
 SPECIALITETER	 TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
	 HEVING	For optimal heving av deig til gjærbakst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
	OVER/ UNDERVARME	For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 1. og 3. ved tilberedning på to nivå. Forvarm ovnen før steking.
	FORSIKTIG OVER/ UNDERV.	For å tilberede mat som krever middels/lav steketemperatur på maksimalt to riller. Denne funksjonen benyttes for å mild og langsom tilberedning på to nivå uten å måtte skifte om plasseringene til tallerkenene mens steking pågår. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 1. og 4. ved tilberedning på to nivå. Forvarm ovnen før steking.
	GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesyden. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnens 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 stekesyden. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke grillspidd hvis din modell er utstyrt med dette.
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 3. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det lønner seg å pensle kjøttet en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparing).









FUNKSJONSBRYTER (Kontinuerlig)

	BRØD/PIZZA	For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. etter å ha forvarmet ovnen.
	AUTOMATISK OVNSRENS	For å brenne av sprut som har skjedd under tilberedning, med ekstremt høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: en full syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Den komplette syklusen bør helst brukes kun når ovnen er svært skitten, mens den kortere syklusen bør brukes med jevne mellomrom.
	HURTIG FORVARM	For rask forvarming av ovnen.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	160-200	30-85	Langpanne/ bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	160-170	20-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	90	130-150	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Brød/Pizza/ Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/ stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-45	Rille 3: panne på rist (bytt rille halvveis i steketiden) 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/ stekebrett

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 3: Langpanne/stekebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist (bytt rille halvveis i steketiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Kakeform på rist
		Ja	1-3	180-190	40-55	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/ småkaker av but- terdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovns- bakt pasta/can- nelloni/flan		Ja	2	190-200	45-65	Langpanne eller panne på rist
Lam /kalv /okse / svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller panne på rist
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/folie- bakt 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	Høyde (3)	2-5	Rist
Fiskefileter/-kote- letter		-	4	Middels (2)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser / Kebabs / Spareribs / Hamburgere		-	4	Middels - Høy (2-3)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	Middels (2)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
		-	2	Høyde (3)	60-80	Rille 2: grillspidd (hvis det finnes) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, rød 1 kg		-	2	Middels (2)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanke		-	2	Middels (2)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	Middels (2)	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	Høyde (3)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180	30-50	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

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

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kjeks/smørkjeks		Ja	2	170	15-25	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	20-30	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		Ja	2	170	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	25-35	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		Ja	2	170	35-45	Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To eplepaier		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	65-75	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød*		-	4	Høyde (3)	3-5	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere*		-	4	Høyde (3)	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Eplekake, gjærkake i form		Ja	2	180	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	50-60	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek		-	2	170	110-150	Rille 2: langpanne
DIN 3360-12:07 bilag C						
Formkake		Ja	2	170	35-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett

Tilberedningstabellen viser de ideelle funksjonene og temperatuene for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. For tilberedning med varmluft på én enkelt rille, anbefales det å bruke andre rille og samme temperatur som foreslås for "OVER/UNDERVARME" tilberedning på flere riller.

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

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

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

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik Leser du tilberedningstabellen

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

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

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen "OVER/UNDERVARME", er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som krever samme temperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis 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 stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- For kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) bruk funksjonen "OVER/UNDERVARME". Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

GRILLSPIDD

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

Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.



Trykket i Italia
04/2021

400011543528



Whirlpool® er et registrert varemerke for Whirlpool i USA