

BESKRIVELSE

- | | |
|---|---|
| A Varmeplate | I Bunnluke som kan åpnes og smuleoppsamlingsbrett som kan trekkes ut |
| B Øvre element | L Bakebrett (*) |
| C Ovnsløys | M Kostholdsgrill (*) |
| D Termostatbryter | N Dryppepanne (*) |
| E Av-På /Tidsurbryter for ovn og grill (*) | O Grill |
| F Funksjonskontrollbryter | P Grillhåndtak (*) |
| G Varsellampe for ovn og grill | |
| H Nedre element | |

(*) gjelder ikke alle modeller

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Nettspenning	se identifikasjonsetikett
Maksimalt effektforbruk	se identifikasjonsetikett
Ytre mål (LxDxH)	mm 427x330x250
Indre mål (LxDxH)	mm 307x265x156
Indre volum	l 12,5
Varmeplatens diameter	14,5 cm

EFFEKTFORBRUK FOR OVNE (CENELEC HD 376 STANDARD)

For å nå 200°C	kW 0,1
Holde 200° i en time	kW 0,5
Totalt	kW 0,6

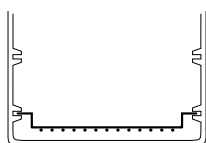
Dette apparatet er i overensstemmelse med Direktivet 89/336 og 92/31/EC vedrørende elektromagnetisk forenlighet.

Materialer og gjenstander som er tenkt å komme i berøring med mat er i samsvar med EU-direktiv 89/109.

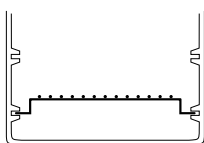
VIKTIGE ADVARSLER

- Denne ovnen er utformet for å lage mat med. Den må ikke brukes til andre oppgaver, og må ikke endres eller tukles med på noe som helst måte.
- Før bruk må du kontrollere at utstyret ikke er skadet i transporten.
- Sett utstyret på en horisontal flate med en høyde på minst 85 cm over gulvet
- Glasset og metalldelene vil bli varme når ovnen er i bruk:** ta kun i plastbryterne og håndtakene når du bruker utstyret. **Hold utstyret utenfor barns rekkevidde, spesielt når varmeplaten er i bruk.**
- Før du kopler ovnen til strømmettet, må du kontrollere at:
 - nettspenningen tilsvarer merket på identifikasjonsplaten i bunnen av ovnen
 - støpslet har en minimumskapasitet på minst 10 A, og at den har fungerende jording. **Produsenten fraskriver seg alt ansvar for situasjoner som kan oppstå dersom disse forholdreglene ikke følges.**
- Sett ALDRI fra deg noe som helst oppe på utstyret, selv når det er slått av. Slås varmeplaten (A) utilsiktet på, kan det som måtte ligge på varmeplaten ta fyr.**
- Vær spesielt forsiktig dersom du bruker varmeplaten til steking, varm olje og fett kan lett ta fyr.
- Vask alt ekstrautstyr forsiktig før det tas i bruk.
- Før første gangs bruk må du slå på strømmen i minst 15 minutter med termostaten på maksimal temperatur, slik at lukten av 'ny ovn' blir borte og røyk fra beskyttelsesmidler som delene er innsatt med før transport. Sørg for at rommet er godt ventilert når dette utføres.
- Apparatet må ikke flyttes mens det er i bruk.
- Kontroller at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme deler når utstyret er i bruk.
- I tilfelle utskifting bruk kun ledninger, overensstemmende med normene, i H05 RRF gummi, og med tilsvarende diameter som den opprinnelige ledningen.

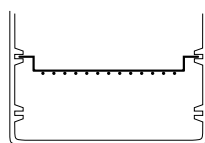
KORREKTE GRILLPOSISJONER



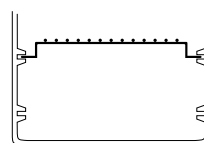
(1)



(2)



(3)



(4)

SAMMENDRAG

Program	Funksjonskontrollbryter stilling (F)	Tidsur-bryters stilling (E)	Termostatstilling (D)	Grill og utstyrstillinger	Merknader/Råd
Holde mat varm		posisjon eller i medurs retning til ønsket tidsrom	60°	 Pos. 2	–
Baking		posisjon eller i medurs retning til ønsket tidsrom	100° ÷ 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideelt for alle typer bakt mat (lasagne, kjøtt, pizza, paier, fisk og fjærfe). Grillposisjon 3 er spesielt egnet til baking av kjeks og mørdeig.
Grilling		posisjon eller i medurs retning til ønsket tidsrom	270°	 Pos. 4	Ideelt for alle typer grilling: hamburgere, frankfurtere, kebab og varme smørbrød. Dryppepannen er plassert på det nedre elementet.
Funzionamento piastra	 1 ÷ 4	–	●	–	–
Funzionamento piastra + cottura al forno	 1 ÷ 4	posisjon eller i medurs retning til ønsket tidsrom	100°÷270°	 Pos. 4	Ideelt for alle typer grilling: hamburgere, frankfurtere, kebab og varme smørbrød. Dryppepannen er plassert på det nedre elementet.

VALGFRITT EKSTRAUTSTYR

• DRYPPEPANNE (N):

må plasseres på grillen. Kan også brukes til flytende mat. Under grilling , må den plasseres over det laveste elementet (H) for å fange opp fettdråper.

• BAKEBRETT (L):

må plasseres rett på grillen. Uunnværlig ved baking av kjeks og mørdeig.

• KOSTHOLDSGRILL (M):

kan plasseres inne i platen i to stillinger:



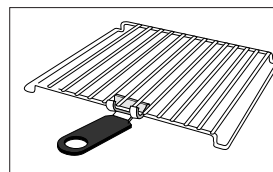
øvre stilling



nedre stilling

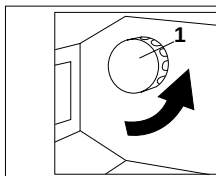
• GRILLHÅNDTAK (P):

lett å bruke for å ta ut grillen når den er varm.



• OVNSLYS (C):

ovnslyset er alltid tent når ovnen  eller grillen  er i bruk. Det tenes ikke dersom du bare bruker varmeplaten. Hvis lyspæren skulle brennes, kan du allikevel fortsette å bruke ovnen uten problem. Ta kontakt med Serviceavdelingen for utskiftning.



Noen modeller er utstyrte med en lyspæreholder med skrudeksel (1). Gjør følgende for å skifte ut lyspæren: **trekk støpselet ut av kontakten**, skru løs beskyttelsesdekslet i glass (1) i pilretningen, skift ut lyspæren med en som er lik (som tåler høye temperaturer), og skru beskyttelsesdekslet (1) på plass igjen.

BRUKE KONTROLLENE

• Termostatbryter (D)

Velg ønsket temperatur slik:

- Holde mat varm:
- For vanlig baking:
- For alle typer grilling:

sett termostaten på .

sett termostat mellom 100°C og 270°C.

sett termostat på 270°C.

• Av-På/Tidsur-bryter for ovn og grill (E) (gjelder ikke alle modeller)

- For å slå på ovnen:
- For å slå av ovnen
- For å stille inn koketiden:

Vri bryteren til stilling .

Vri bryteren i stilling "O".

Vri bryteren medurs til ønsket tid (maksimalt 120 minutter). Når innstilt tidsrom har gått, vil du høre et lydsignal (*), samtidig som ovnen slås automatisk av.

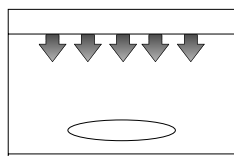
(*) Kun på noen av modellene.

For koketider i mindre enn 10 min. er det nødvendig å skru timeren helt rundt først, og deretter stille inn den ønskede tiden.

Merk: Av-På/Tidsur-bryteren KONTROLLERER IKKE varmeplaten (A).

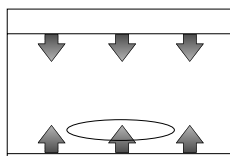
• Funksjonskontrollbryter (F)

For å velge tilgjengelige funksjoner:



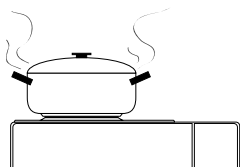
 **GRILL**

(kun øvre element, på maksimal effekt)



 **TRADISJONELL BAKING;
HOLDE MAT VARM**

(øvre og nedre elementer)



 **VARMEPLATE**

(kan stilles inn på fire forskjellige varmeinnstillinger)

• Varsellampe for ovn og grill (G)

Varsellampen tennes når ovnen varmes opp. Den slukkes så snart ovnen har nådd innstilt temperatur.

BRUKE OVNEN

• Generelle råd

- For å oppnå best mulig resultat ved baking og grilling, bør du forhåndsvarme ovnen til ønsket temperatur.
- Koke- og steketider er avhengig av type produkt, matens temperatur og personlig smak. Tidene i tabellen er kun forslag og kan varieres. De omfatter ikke tiden det tar å varme opp ovnen til ønsket temperatur.
- Ved bearbeiding av frossen mat må du følge tidene som er angitt på produktetikettene.

• Holde mat varm

- Sett funksjonsbryteren (F) på 
- Sett Av-På/Tidsursbryteren (E) på  (gjelder ikke alle modeller).
- Sett termostaten (D) på  , varsellampen (G) vil tennes.
- Sett inn grillen som i tabellen på side 74, og sett maten oppe på den.

La ikke maten stå for lenge i ovnen, dette vil føre til at maten tørker ut.

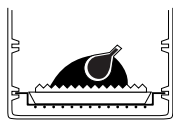
• Baking

- Sett inn grillen som vist i tabellen på side 74.
- Sett funksjonskontrollbryteren (F) på 
- Still inn ønsket temperatur ved å vri på termostaten (C).
- Sett Av-På/Tidsurbryteren (E) (hvis montert) på , eller til ønsket baketid.
- Vent til ovnen har nådd innstilt temperatur (varsellampe slukkes), og sett deretter maten inn i ovnen.

Oppskrift/mengde	Termostat (D)	Tid	Grill-	Kommentarer og råd
Pizza (500gr)	270°	15'÷18'	2	Bruk en godt smurt dryppepanne
Brød (500gr)	270°	22'÷26'	2	Bruk en oljet dryppepanne
Lasagne (1kg)	200°	18'÷22'	2	Bruk en Pyrex form, snu etter 10 minutter
Makaronigrateng (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Bruk en Pyrex form, snu etter 10 minutter
Kylling (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Snu når den er halvstekt
Stekt svinekjøtt (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Snu når den er halvstekt
Vaktel (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Snu når den er halvstekt
Forloren hare (650gr)	200°	45'÷50'	2	Snu når den er halvstekt
Kanin (800gr)	200°	50'÷60'	2	Snu når den er halvstekt
Ørret (500gr)	180°	30'÷35'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvstekt
Fiskegrateng (4 fileter)	180°	18'÷22'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvstekt
Bakt lysing (4 skiver)	180°	25'÷30'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvstekt
Brasme bakt i folie (600gr)	180°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvstekt
Gratinerte tomater (4 medium)	180°	40'÷45'	2	Bruk en oljet dryppepanne
Fylte gresskar (2 halve)	180°	45'÷50'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvstekt
Blomkåløst (800gr)	200°	18'÷20'	2	Bruk en dryppepanne
Stekte poteter (500gr)	200°	35'÷40'	2	Snu to til ganger under steking
Plumkake	160°	85'÷90'	1	Bruk en rektangulær kakeform, snu når den er halvstekt
Kjeks (sandkaker)	170°	15'÷18'	3	Bruk en dryppepanne eller bakebrett, snu etter 9 minutter
Kake med syltetøyfyll	160°	40'÷45'	2	Bruk en dryppepanne, snu når kaken er halvstekt
Strudel	160°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når kaken er halvstekt
Sukkerbrød	160°	25'÷30'	2	Bruk en kakeform, snu når kaken er halvstekt

Merk: Dersom utstyret er vedlagt, anbefaler vi å bruke egnet utstyr (bakebrett, kostholdsgrill og dryppepanne).

VIKTIG

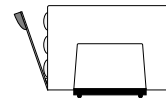


Dersom ovnen har en kostholdsgrill:

for å steke kylling, kjøtt og småfugl anbefaler vi at disse settes rett på kostholdsgrillen plassert over dryppepannen (se illustrasjon til venstre), slik at du unngår fettsprut på vegger og ned i bunnen av ovnen. Det vises til påfølgende avsnitt for ytterligere detaljer.

• Grilling

- Sett grillen i posisjon fire og dryppepannen over det nederste elementet. Slå to glass vann ned i dryppepannen for å hindre røyk og luft fra brennende fett, samtidig som rengjøringen blir enklere.
- Sett funksjonskontrollbryteren (F) på .
- Forhåndsvarm ovnen i åtte til ti minutter.
- Sett inn maten.
- **Lukk døren til første stopp**, slik som vist på illustrasjonen til høyre.
- Sett Av-På/Tidsursbryteren (E) (dersom montert) på , eller til ønsket steketid (se avsnittet om 'bruk av kontrollene').



Merk: Grillen kan ikke brukes samtidig som varmeplaten.

Oppskrift/mengde	Termostat (D)	Tid	Grillstilling	Kommentarer og råd
Svinekoteletter (2)	270°	19 min.	4	Snu etter 11 minutter.
Frankfurtere (3)	270°	10 min.	4	Snu etter 6 minutter.
Friske hamburgere (2)	270°	13 min.	4	Snu etter 7 minutter.
Pølser (4)	270°	20 min.	4	Snu etter 11 minutter.
Kebab (500 gr)	270°	26 min.	4	Snu etter 8, 15 og 21 minutter.
Ristet brød (4 skiver)	270°	2 min.	4	Snu etter 1 minutt. (★)

(★): *Dryppepannen er ikke nødvendig for å lage ristet brød.*

• Bruke varmeplaten

- Slå på varmeplaten ved å vri funksjonsbryteren (F) til en av disse fire posisjonene:
 - posisjon 1: 250 ÷ 300W (avhengig av modell)
 - posisjon 2: 500 ÷ 600W (avhengig av modell)
 - posisjon 3: 750 ÷ 900W (avhengig av modell)
 - posisjon 4: 1000 ÷ 1200W (avhengig av modell)
- Vi anbefaler å sette bryteren i posisjon fire, og vri den til en lavere posisjon etter at ønsket temperatur er nådd.
- Bruk flatbunnede gryter med minst samme diameter som varmeplaten. Dette reduserer energibehovet og koketiden.

Advarsel: etter at du har slått av varmeplaten, med bryteren (F) i posisjon 'O', vil varmeplaten fortsatt være **SVÆRT VARM** i ca 20 minutter.

Merk: Ved å vri termostatbryteren (D) og Av-På/Tidsur-bryteren (E), som vist i avsnittet 'baking', kan ovnen brukes samtidig med varmeplaten.

RENHOLD

- Jevnlig renhold forhindrer røyk- og luktdannelser under bakingen.
- Kople enheten fra strømmettet før rengjøring.
- **Sett aldri enheten ned i vann, ikke vask den under rennende vann.**
- Grill, dryppepanne og kostholdsgrill kan vaskes som vanlige kopper, enten for hånd eller i en oppvaskmaskin.
- Bruk en fuktig klut til å vaske ytre flater. Unngå bruken av slipende produkter som kan skade emaljen. Ikke bruk rengjøringsmidler med ammoniakk. Pass på så ikke vann eller flytende såpe kommer ned i slissene på toppen av ovnen.
- Bruk ikke produkter som kan angripe aluminiumsdelene inne i ovnen (aerosol-vaskemidler). Ikke skrap opp ovnsveggene med skarpe eller spisse gjenstander.
- Rengjør ovnen på innsiden med en myk klut og rengjøringsmidler som ikke sliper.

Noen modeller er utstyrte med en luke som kan åpnes for å gjøre rengjøringen lettere. For å vaske ovnsbunnen trykker du på lukkefjæren (fig. A) og åpner luken (I). Trekk deretter luken mot deg og sett ovnen i vertikal posisjon (fig. B). På denne måten vil rengjøringen være lettere. Når rengjøringen er ferdig, lukkes luken og se til at den er lukket riktig.

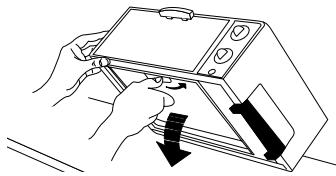


fig. A



fig. B

GARANTI

Er garantien trykt på emballasjen, må du klippe den ut, fylle den ut og oppbevare den sammen med kjøpsvitteringen som viser kjøpsdatoen. Dette må forevises teknikeren når nødvendige reparasjoner gjennomføres

