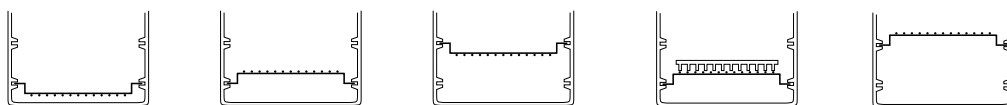


BESKRIVELSE

- | | |
|---|-----------------------------|
| A Øvre element | I Bakebrett (*) |
| B Ovnslys (*) | L Kostholdsgrill (*) |
| C Termostatbryter | M Dryppepanne (*) |
| D Av-På /Tidsurbryter (*) | N Grill |
| E Funksjonskontrollbryter | O Grillhåndtak (*) |
| F Varsellampe | P Pizza Stone |
| G Nedre element | |
| H Smuleoppsamlingsbrett som kan trekkes ut (*) | |

(*) gjelder ikke alle modeller

KORREKTE GRILLPOSISJONER



(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

SAMMENDRAG

Program	Funksjonskontrollbryter stilling (E)	Termostatstilling (C)	Grill og utstyrsstillinger	Merknader/Råd
Holde mat varm		60°	 Pos. 2	—
Baking		180°-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.
Baking Pizza			 Pos. 4	Grillposisjon 3 er spesielt egnet til baking av Pizza.
Grilling		270°	 Pos. 5	Ideelt for alle typer grilling: hamburgerere, frankfurtere, kebab og varme smørbrød. Dryppepannen er plassert på det nedre elementet.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Nettspenning	se identifikasjonsetikett
Maksimalt effektforbruk	se identifikasjonsetikett
Ytre mål (LxDxH)	mm 425x330x225
Indre mål (LxDxH)	mm 295x265x170
Indre volum	l 12,5

EFFEKTFORBRUK (CENELEC HD 376 STANDARD)

For å nå 200°C.....kW 0,1

Holde 200° i en time

Totalt

Dette apparatet er i overensstemmelse med Direktivet 89/336/EC vedrørende elektromagnetisk forenlighet. Materialer og gjenstander som er tenkt å komme i berøring med mat er i samsvar med EU-direktiv 89/109.

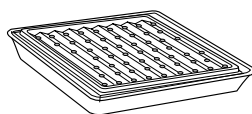
VIKTIGE ADVARSLER

1. 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.
2. Før bruk må du kontrollere at utstyret ikke er skadet i transporten.
3. Sett utstyret på en horisontal flate med en høyde på minst 85 cm over gulvet, **utenfor barns rekkevidde.**
4. **Glasset og metalldelene vil bli varme når ovnen er i bruk:** ta kun i plastbryterne og håndtakene når du bruker utstyret.
5. 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.**
6. Vask alt ekstrautstyr forsiktig før det tas i bruk.
7. 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.
8. Apparatet må ikke flyttes mens det er i bruk.
9. I tilfelle utskifting bruk kun ledninger, overensstemmende med normene, i H05 RRF gummi, og med tilsvarende diameter som den opprinnelige ledningen.

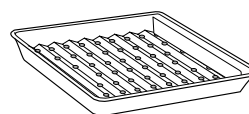
ADVARSEL: Etter å ha tatt apparatet ut fra emballasjen, må du sjekke at det er helt. Døren er av glass og er derfor skjør; det anbefales å bytte den ut hvis den sprekker eller får synlige riper. Unngå å slå døren hardt igjen under bruk og ved rengjøring. Ikke hell kalde væsker på glasset når apparatet er varmt.

VALGFRITT EKSTRAUTSTYR

- **DRYPPEPANNE (M):** må plasseres på grillen. Kan også brukes til flytende mat. Under grilling  , må den plasseres over det laveste elementet (G) for å fange opp fettdråper.
- **BAKEBRETT (I):** må plasseres rett oppå risten. Anbefales for steking av kjeks og småkaker.
- **KOSTHOLDSGRILL (L):** kan settes inn i dryppskålen (M) i to posisjoner:



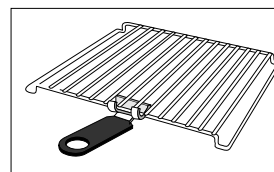
øvre stilling



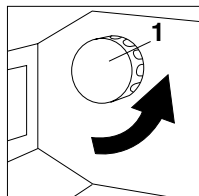
nedre stilling

• **GRILLHÅNDTAK (O):**

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



• **OVNSLYS (B):**



når ovnen er i gang er lyset hele tiden tent. 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 (C)**

Velg ønsket temperatur slik:

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

sett termostaten på 60.
sett termostat mellom 100°C og 270°C.
sett termostat på 270°C.

• **Av-På/Tidsurbryter (D)** (gjelder ikke alle modeller)

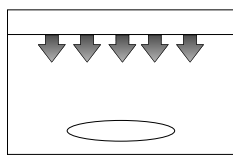
- For å slå på ovnen:
- For å slå av ovnen
- For å stille inn koketiden:

Vri bryteren til stilling .
Vri bryteren i stilling "0".
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.

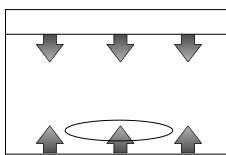
• **Funksjonskontrollbryter (E)**

For å velge tilgjengelige funksjoner:



GRILL

(kun øvre element, på maksimal effekt)



**TRADISJONELL BAKING;
HOLDE MAT VARM**

(øvre og nedre elementer)

• **Varsellampe (F)**

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

BRUKE OVNE

• **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.



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.

• **Holde mat varm**

- Sett funksjonsbryteren på 
 - Sett Av-På/Tidsursbryteren på  (gjelder ikke alle modeller).
 - Sett termostaten på  60, varsellampen (F) vil tennes.
 - Sett inn grillen som i tabellen på side 3, 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 3.
- Sett funksjonskontrollbryteren på 
- Still inn ønsket temperatur ved å vri på termostaten (C).
- Sett Av-På/Tidsurbryteren (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	Tid	Grillstilling	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 halvsteckt
Stekt svinekjøtt (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Snu når den er halvsteckt
Vaktel (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Snu når den er halvsteckt
Forloren hare (650gr)	200°	45'÷50'	2	Snu når den er halvsteckt
Kanin (800gr)	200°	50'÷60'	2	Snu når den er halvsteckt
Ørret (500gr)	180°	30'÷35'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteckt
Fiskegrateng (4 fileter)	180°	18'÷22'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteckt
Bakt lysing (4 skiver)	180°	25'÷30'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteckt
Brasme bakt i folie (600gr)	180°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteckt
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 halvsteckt
Blomkållost (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 halvsteckt
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 halvsteckt
Strudel	160°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når kaken er halvsteckt
Sukkerbrød	160°	25'÷30'	2	Bruk en kakeform, snu når kaken er halvsteckt

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

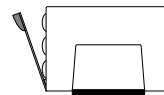
Steking med Pizza Stone

- Sett stekeristen som vist inn i posisjon 5 (se tab. på side 18), og sett pizzaplatten (pizza stone) inn på stekeristen.
- Still inn termostaten på 270°C og varm opp stekeovnen i 6-7 min. med pizza stone i ovnen.
- Drei velger/funksjons-bryteren til posisjon "  ".
- Legg pizzaen på pizzaplatten (pizza stone) og stek den i ca. 8 min. på 270°C.

NB. Ikke bruk olje eller fett for å steke pizzaen.

• Grilling

- Sett grillen i posisjon 5 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 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 (dersom montert) på  , eller til ønsket steketid (se avsnittet om 'bruk av kontrollene').



Oppskrift/mengde	Termostat	Tid	Grill-stilling	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.*

RENHOLD**RENHOLD AV PIZZAPLATEN**

- Fjern eventuelle stekerester med en skrape eller en bred kniv. For en bedre rengjøring varmes pizzaplatten opp i stekeovnen og rengjøres med en skrubbe. Skyll godt av med varmt vann. Ikke bruk rengjøringsmidler.
- Pizzaplatten blir mørkere ved bruk, men det endrer ikke dens egenskaper.

RENHOLD AV APPARATET

- 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. 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.

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 (H). 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.

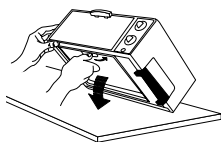


fig. A



fig. B

GARANTI

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