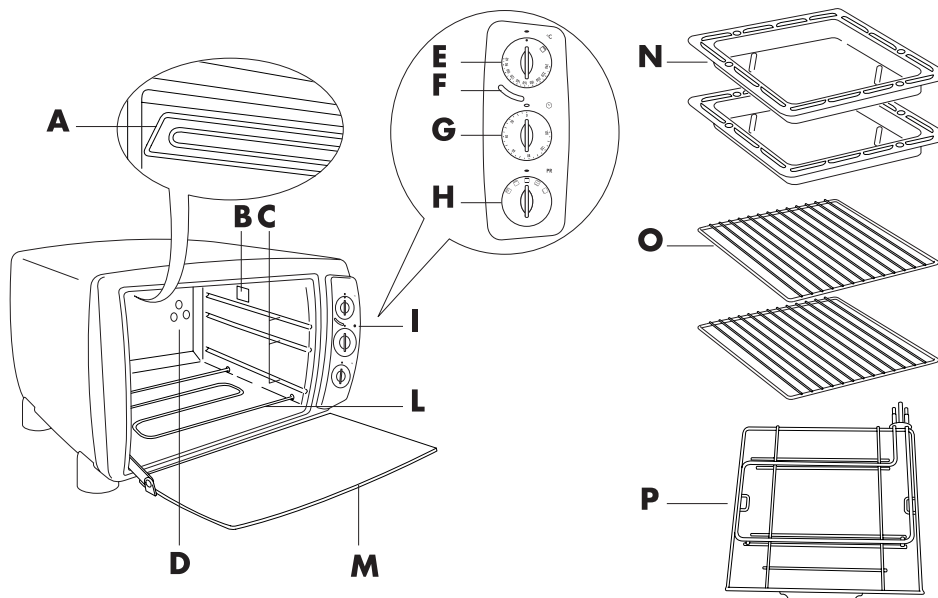


INNHALDSFORTEGNELSE

<i>KAPITTEL 1</i>	<i>GENERELT</i>	
1.1	Beskrivelse av ovnen og tilbehøret	159
1.2	Sammendragstabell	160
1.3	Tekniske egenskaper	161
1.4	Viktige advarsler	161
 <i>KAPITTEL 2</i>	 <i>BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER</i>	
2.1	Bruk av kommandoene	162
2.2	Råd ved bruk	163
2.3	Hvordan stille inn funksjonene	164
	• <i>Holde maten varm</i>	164
	• <i>Finsteking</i>	164
	• <i>Steking i ovn</i>	165
	• <i>Steking på to nivåer</i>	166
	• <i>Grillsteiking og gratinering av mat</i>	167
	• <i>Risting</i>	168
 <i>KAPITTEL 3</i>	 <i>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD</i>	 169

KAPITTEL 1 – GENERELT

1.1 - BESKRIVELSE AV OVNEN OG TILBEHØRET

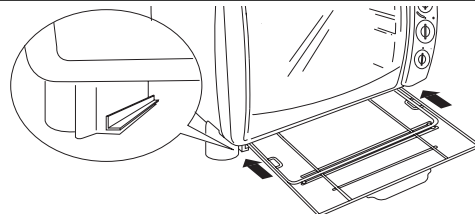


- A** Øvre motstand
- B** Lampe inne i ovnen (hvis medfølger)
- C** Sideskinner
- D** Tilkobler
- E** Termostatbryter
- F** Varsellampe termostat
- G** Bryter for start og timer

- H** Bryter for valg av funksjoner
- I** Kommandopanel
- L** Nedre motstand
- M** Glassdør
- N** Stekepanner
- O** Rister
- P** Uttakbar motstand

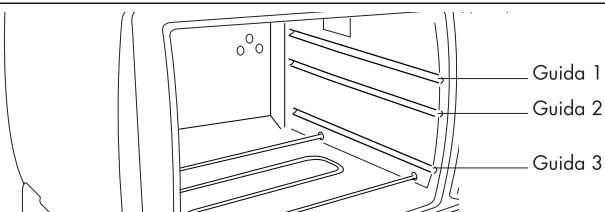
AVLUKKE UTTAKBAR MOTSTAND

Når den uttakbare motstanden (**P**) ikke brukes, kan den plasseres i avlukket under ovnen, som vist i figuren ved siden av.



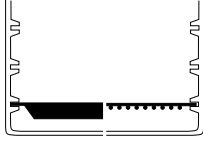
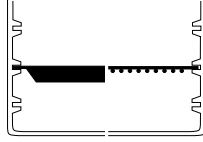
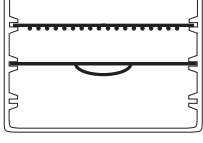
SIDESKINNER

Ovnen er utstyrt med 3 skinner til plassering av stekepanner og griller med forskjellige høyder. Skinne 2 kan også brukes til å sette inn den uttakbare motstanden for funksjonen med steking på to nivåer, se side 166.



KAPITTEL 1 – GENERELT

1.2 - SAMMENDRAGSTABELL

PROGRAM	STILLING BRYTER FOR VALG AV FUNKSJONER	STILLING TERMOSTATBRYTER	STILLING GRILL OG TILBEHØR	SKINNER	MERKNADER/RÅD
HOLDE MATEN VARM		60°		1 2 3	Hvis maten skal holdes varm i mer enn 20-30 minutter, anbefales det å dekke den til med sølvpapir, for å unngå at den tørker for mye.
FINSTEKING		60° - 240°		1 2 3	Bruk stekepannen plassert direkte i den nedre skinnen, eller en hvilken som helst stekepanne som støtte på grillen (fremdeles i den nedre skinnen).
STEKING I OVN		60° - 240° (se tabell side 165)	 oppure 	1 2 3 1 2 3	Bruk stekepannen plassert direkte i skinnene, eller en hvilken som helst stekepanne som støtte på risten.
GRILLSTEKING OG GRATINERING AV MAT			 	1 2 3 1 2 3	Ideell til all slags tradisjonell grillsteking: hamburger, pølse, spyd, ristet brød osv. Plasser maten direkte på grillen. Stekepannen samler opp eventuelle fettdråper. Ideell for de rettene som bare skal gratineres (for eksempel gratinert kammusling osv.). Beholderen (med maten i) må i dette tilfellet plasseres på risten.
STEKING PÅ TO NIVÅER		60° - 240°		1 2 3	Bruk 2 rister (O) bare i det tilfellet du ønsker å lage 2 frosne pizzaer. For alle de andre rettene, bruk stekepannene (N).
RISTING				1 2 3	Ideell til risting av brød

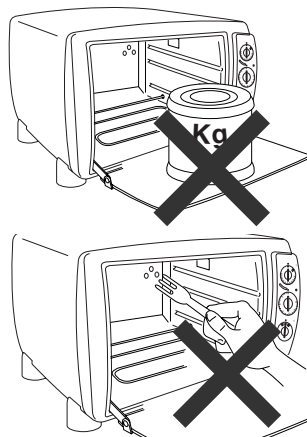
KAPITTEL 1 – GENERELT

1.3 - TEKNISKE EGENSKAPER

Funksjonsspenning	se merkeskilt med egenskaper
Maks. absorbert styrke	se merkeskilt med egenskaper
ENERGIFORBRUK (norm CENELEC HD 376)	
For å oppnå 200°C	0,20 KWh
For å opprettholde 200°C i en time	0,70KWh
Totalt	0,90 KWh
Dette apparatet er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336 om elektromagnetisk kompatibilitet.	
Materialene og gjenstandene som er beregnet på å komme i kontakt med matvarene er i overensstemmelse med EØS-direktiv 89/109.	

1.4 - VIKTIGE ADVARSLER

1. Denne ovnen er fremstilt for å steke matvarer. Den må ikke brukes til andre formål og må ikke på noen som helst måte endres på eller repareres.
2. Barn eller uegnede personer **må ikke** leke med dette apparatet uten egnet tilsyn.
3. Hold alltid ovnen under oppsyn når du rister brød, siden brød er en matvare som kan brenne.
4. Før bruk, sjekk at ovnen ikke har pådratt seg skader under transporten.
5. Før du bruker ovnen for første gang, fjern all emballasjen og annet som beskyttelseskartonger, hefter, plastikkposer osv.
6. Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at:
 - nettspenningen tilsvarer verdien som er oppgitt på merkeskiltet med tekniske egenskaper, som befinner seg på undersiden av apparatet.
 - stikkkontakten har en minimumsstyrke på 10 A og er utstyrt med en effektiv jording: **Produsenten fraskriver seg alt ansvar hvis denne ulykkesforebyggende normen ikke overholdes.**
7. Vask alt tilbehøret nøye før bruk, **bortsett fra den uttakbare motstanden (P).**
8. **Ikke legg den uttakbare motstanden (P) i vann; skulle den bli skitten, vask den med en fuktig klut.**
9. **Ikke forsøk å føre metallgjenstander som gaffler, kniver osv. inn i hullene til den uttakbare motstanderens tilkobler (D).**
10. Plasser apparatet på en vannrett flate som har en høyde på minst 85 cm, **slik at det ikke er tilgjengelig for barn.** Ikke plasser apparatet under eller ved siden av gardiner eller annet brennbart materiale.
11. **Når apparatet er i bruk, kan temperaturen på døren og den eksterne overflaten bli høy; berør bare apparatets brytere og håndtak i plastikk. Ikke plasser gjenstander på ovnen.**
12. Vi anbefaler at du ikke berører den uttakbare motstanden og dennes støtte like etter at du har stekt mat i ovnen. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du tar på den. Plasser motstanden på plass igjen.
13. Når døren er åpnet, husk på følgende:
 - ikke trykk for hardt på ovnen med tunge gjenstander eller ved å dra håndtaket nedover.
 - du må aldri plassere tunge beholdere eller glovarme gryter som kommer rett fra oven på den åpne dørens flate.
14. Ikke forflytt apparatet når det er i bruk.
15. Justeringer, reparasjoner og utbytting av tilførselsledningen skal bare gjøres av personale som er godkjent av produsenten eller dennes serviceassistanse. Eventuelle reparasjoner utført av personale som ikke er kvalifisert, kan innebære fare.
16. **For å skru av ovnen, vri bryteren for start og timer (G) på "0".**



Før første gangs bruk av ovnen, la apparatet gå på tomgang med termostaten på maksimum i minst 15 minutter for å fjerne "ny" lukt og litt røyk som skyldes beskyttelsesmidler som er påført motstandene før transport. Luft rommet når du foretar dette.

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.

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEEN OG STEKETABELLER

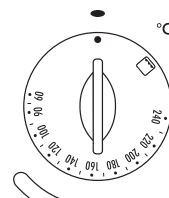
2.1 - BRUK AV KOMMANDOENE

• TERMOSTATBRYTER (E)

Velg ønsket temperatur på følgende måte:

- **For å holde maten varm:** Termostatbryter på 60°C.
- **For steking i ovn:** Termostatbryter på 60°C til 240 °C.
- **For all slags grillsteking**

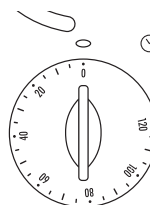
Termostatbryter på 



• BRYTER FOR START OG TIMER (G)

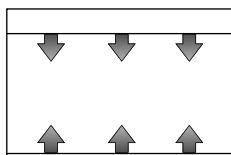
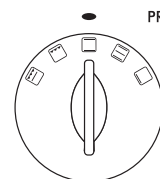
- **For å skru på ovnen og programmere steketiden:** Vri bryteren med urviserne helt til ønsket tid (maks. 120 minutter); når innstilt tid er ute, vil ovnen gi fra seg et lydsignal og slå seg av automatisk.
- **For å slå av ovnen:** Sett bryteren på "0".

For å stille inn kortere tider enn 10 minutter, må du først vri bryteren helt inn, og deretter stille den på ønsket tid.



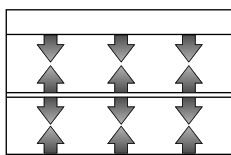
• BRYTER FOR VALG AV FUNKSJONER (H)

Ved å bruke denne bryteren, velger du de forskjellige tilgjengelige stekemetodene, eller:



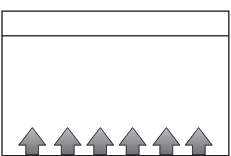
STEKING I OVN OG HOLDE MATEN VARM

(øvre motstand og nedre motstand i funksjon)



STEKING PÅ TO NIVÅER

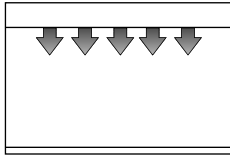
(øvre motstand og nedre motstand + uttakbar midtre motstand i funksjon)



FINSTEKING

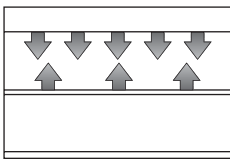
(bare nedre motstand i funksjon)

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER



GRILLSTEKING

(bare øvre motstand i funksjon på maksimal styrke)

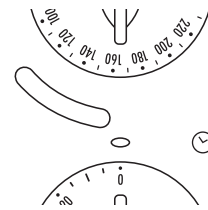


RISTING

(øvre motstand og midtre uttakbare motstand på maksimal styrke)

- **VARSELLAMPE TERMOSTAT (F)**

Når lampen lyser angir den at ovnen varmes opp, når den er slukket, betyr det at ovnen har nådd innstilt temperatur.



2.2 - RÅD VED BRUK

- Når du lager mat i ovn, steker på to nivåer og "finsteker", anbefales det å alltid forvarme ovnen i ca 10 minutter, i tillegg til forhåndsvalgt temperatur, for å oppnå best mulig resultat.
- Koketidene avhenger av produktenes kvalitet, matvarenes temperatur og personlig smak og behag. Tidene som er oppgitt i tabellene er bare angivende og kan endres; tiden for å forvarme ovnen er ikke inkludert i disse tidene.
- For å steke frosne matvarer, se anbefalt steketid på pakken.

2.3 - HVORDAN STILLE INN FUNKSJONENE

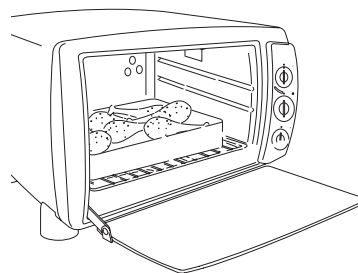
- **HOLDE MATEN VARM**

Denne funksjonen brukes for å holde maten varm helt til den skal serveres ved bordet. Det anbefales å ikke oppbevare maten så alt for lenge i ovnen, siden den kan tørke for mye (dekk pannen med sølvpapir eller bakepapir). Sett stekepannen eller risten (med en panne på) i skinne 3 som vist i figuren ved siden av.

Vri bryteren for valg av funksjoner (**H**) på .

Sett termostatbryteren (**E**) på 60°C.

Vri bryteren for start og timer (**G**) på ønsket tid. Når tiden er over, vil ovnen gi fra seg et lydsignal; hvis prosessen for å holde maten varm slutter før innstilt tid, still manuelt bryteren for start og timer (**G**) på "0".



- **FINSTeking**

Passer for småkaker og kaker med glasur. Resultatene blir perfekte selv ved steking av matvarer som skal stekes i bunnen eller for stekinger som krever varme spesielt i nederste del.

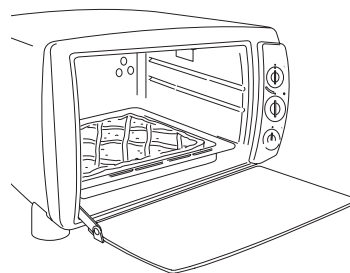
Sett inn stekepannen eller risten (med en panne på) i skinne 3 som vist i figuren ved siden av.

Vri bryteren for valg av funksjon (**H**) på .

Velg ønsket temperatur med termostatbryteren (**E**).

Vri bryteren for start og timer (**G**) på ønsket tid. Når tiden er over, vil ovnen gi fra seg et lydsignal;

hvis prosessen for å holde maten varm slutter før innstilt tid, still bryteren for start og timer manuelt (**G**) på "0".



KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

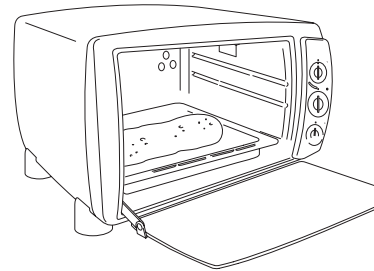
• STEKING I OVN

Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Velg ønsket temperatur med termostadbryteren (E).

Vri bryteren for start og timer (G) på ønsket tid.

Vent til ovnen har nådd forhåndsinnstilt temperatur (varsellampen slås av), sett deretter beholderen med mat på risten du har satt inn tidligere, eller, hvis maten er i stekepannen, sett den rett inn i skinnen (sjekk tabellen under nøye). Når steking er ferdig, angis dette med et lydsignal.



OPPSKRIFTER	MENGDE	TERMOSTADBRYTER	STEKETID	POSISJON RIST/STEKEPANNE	MERKNADER OG RÅD
FERSK PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Bruk stekepannen (N)
SALT PAI	600 g	200°C	35 min.	3	Bruk stekepannen (N) eller en kakeform på risten
FROSSEN PIZZA	300 g	240°C	10 min.	3	Den kan plasseres direkte på risten (O) eller i stekepannen (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Plasser pannen direkte på risten (O)
CANNELLONNI	2300 g	200°C	40 min.	3	Plasser pannen direkte på risten (O)
HEL KYLLING	1500 g	220°C	90 min.	3	Lag hull i den med en gaffel slik at fett renner ned
SVINESTEK	1500 g	220°C	90 min.	3	La det være litt fett i kantene for å unngå at maten tørker inn for mye. Hell et glass vann i stekepannen.
KJØTTKAKER	1000 g	200°C	60 min.	3	Plasser den direkte i stekepannen
KANIN I BITER	1000 g	200°C	60 min.	3	Ha i litt vann. Hvis nødvendig, vend etter at halvparten av steketiden er over.
ABBOR MED SALT	900 g	190°C	40 min.	3	Fisken skal plasseres i stekepannen (N) og dekkes helt med grovt salt.
OVNSBAKT BRASME	1000 g	190°C	40 min.	3	Plasser den direkte i stekepannen (N)
OVNSBAKT ØRRET	800 g	190°C	40 min.	3	Kan stekes direkte i stekepannen (N) innpakket i sølvpapir
AUBERGINER MED PARMESAN	1700 g	200°C	30 min.	2	Plasser pannen på risten (O)
SQUASH MED TUNFISK	1000 g	200°C	40 min.	2	Bruk stekepannen (N), ha i olje, tomater og vann
GRATINPOTETER	1500 g	200°C	40 min.	2	Plasser pannen på risten (O)
EPEKAKE	1000 g	190°C	90 min.	3	Plasser kakeformen på risten (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Plasser kakeformene direkte i stekepannen

Beregn ca 10 minutter ekstra i tillegg til de oppgitte steketidene slik at ovnen varmes opp på forhånd.

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNE OG STEKETABELLER

• STEKING PÅ TO NIVÅER

Plasser den uttakbare motstanden (P) i den midtre skinnen (2) som vist i figuren under. **Sjekk at uttakene til den uttakbare motstanden er riktig og helt plassert til tilkobleren (D).**

Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Velg ønsket temperatur med termostadbryteren (E).

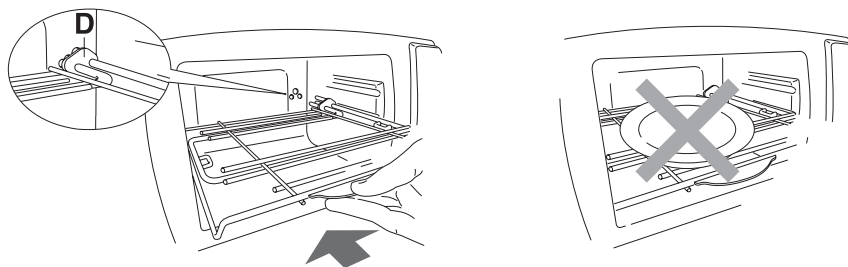
Vri bryteren for start og timer (G) på ønsket tid.

Vent til ovnen har nådd den forhåndsinnstilte temperaturen (varsellampen slår seg av), og sett inn de 2 stekepannene eller ristene i skinnene 1 og 3. Når steking er over, blir dette angitt med et lydsignal.

Etter hver steking på to nivåer:

- Sett termostadbryteren (E) på "•", og hvis steking er ferdig før innstilt tid, sett bryteren for timer (G) på "0".
- Plasser aldri GJENSTANDER ELLER ANNET på den uttakbare motstanden (P), bruk alltid rister og stekepanner som følger med i skinnene 1 og 3.

Vent til ovnen blir avkjølt før du tar ut motstanden (P) og setter den tilbake på plass.



OPPSKRIFTER	MENGDE	TERMOSTADBRYTER	STEKETID	POSISJON RIST/STEKEPANNE	MERKNADER OG RÅD
FERSK PIZZA	1000 g	240 °C	30 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
FROSSEN PIZZA	600 g	240 °C	12 min.	1 og 3	Bruk de 2 ristene (O) som følger med
SALTE PAIER	1400 g	200 °C	40 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
KYLLING I BITER	1400 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
SPYD	1200 g	220 °C	45 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
KYLLING I BITER MED POTETER	1400 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
OVNSBAKTE POTETER	1200 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
OVNSBAKT BRASME	2000 g	200 °C	40 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
SQUASH MED TUNFISK	2000 g	200 °C	45 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
MØRDEIGSKAKER	1500 g	200 °C	45 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 og 3	Bruk de 2 stekepannene (N) som følger med

Beregn ca 10 minutter ekstra i tillegg til de oppgitte steketidene slik at ovnen varmes opp på forhånd.

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

• GRILLSTEKING OG GRATINERING AV MAT

Denne funksjonen er ideell for å lage hamburgere, koteletter, wienerpølser, pølser osv.

Denne funksjonen kan også brukes til forgylling av mat: gnocchi alla romana (gnocchi basert på semulegryn), gratinert kammusling osv.

Gjør som følger:

Plasser maten som skal lages direkte på risten og stekepannen (N) i midtre skinne (2) som vist i figur 1. Sett døren som vist i figur 2. Det anbefales å helle et glass vann i stekepannen (N) slik at den blir lettere å gjøre ren og for å unngå røyk fra fett som brenner.

Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Vri termostadbryteren (E) på .

Vri bryteren for start og timer (G) på ønsket tid.

Viktig: for å få perfekte resultater, legg maten på risten (O), og la det være ca 2 cm tomrom i området like ved døren (se figur 1)

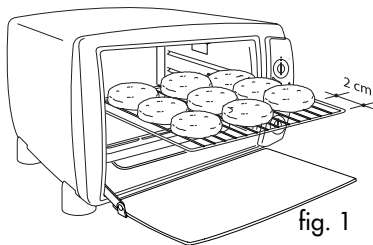


fig. 1

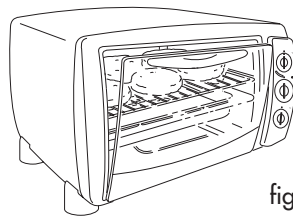


fig. 2

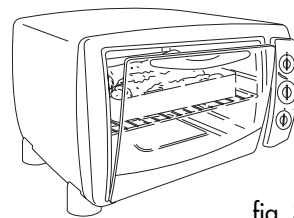


fig. 3

Hvis maten allerede er stekt og bare skal gratineres, sett beholderen direkte på risten i midtre skinne; døren må stå på gløtt som vist i figur 3. Når steking er ferdig, blir dette angitt med et lydsignal; hvis steking er ferdig før innstilt tid, sett bryteren for start og timer (G) manuelt på "0".

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

I tabellen under finner du noen nyttige råd for å lage perfekt grillmat

OPPSKRIFTER	MENGDE	TERMOSTATBRYTER	STEKETID	MERKNADER OG RÅD
SVINEKOTELETTER (4)	600 g		20 min.	Vendes etter ca 12 minutter
PØLSER (12)	1200 g		25 min.	Lag hull i dem slik at fetter renner ut. Vendes etter ca 15 minutter
HAMBURGERE (6)	700 g		20 min.	Vendes etter ca 12 minutter
WIENERPØSER (6)	500 g		10 min.	Vendes etter ca 3-4 minutter
SPIEDINI (4)	650 g		25 min.	Vendes etter ca 15 minutter
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Plasser pannen på risten i den midtre skinnen (2)

• RISTING

Denne funksjonen er ideell for å riste brød osv.

Gjør som følger:

Plasser den uttakbare motstanden (P) i den midtre skinnen (2) som vist i figuren på side 166. **Sjekk at uttakene til den uttakbare motstanden er riktig og helt plassert til tilkobleren (D).**

Plasser maten som skal ristes direkte på risten og sett den i skinne 1. Still døren som vist i figuren.

Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

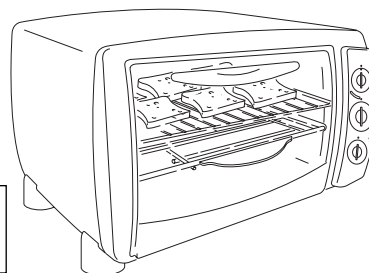
Vri termostadbryteren (E) på .

Vri bryteren for start og timer (G) på ønsket tid.

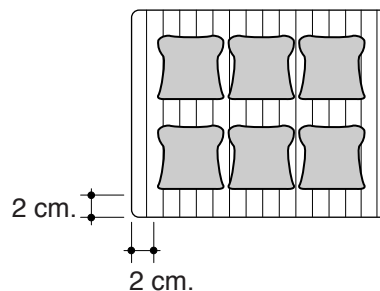
Etter hver steking på to nivåer:

Sett termostadbryteren (E) på "•", og hvis steking er ferdig før innstilt tid, sett bryteren for timer (G) på "0".

Vent til ovnen blir avkjølt før du tar ut motstanden (P) og setter den tilbake på plass.



For å riste brødet på riktig måte, må du plassere skiven som vist i figuren ved siden av, eller passe på at det er minst 2 cm fra skiven og ytterkantene av risten.



KAPITTEL 3 – RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hyppig rengjøring av ovnen hindrer at det danner seg røyk og dårlig lukt under steking.

Ta ut støpselet av stikkontakten før rengjøring.

Legg aldri apparatet i vann: ikke vask det i rennende vann.

Ristene og stekepannene kan vaskes som vanlig kjøkkenutstyr, både for hånd og i oppvaskmaskin.

Legg aldri den uttakbare motstanden (P) i vann; hvis nødvendig, vask den med en fuktig klut (vedere figura 4).

Bruk en fuktig svamp for å vaske den eksterne overflaten. Unngå bruk av slipemidler som kan skade overflatefinishen (emalje eller lakk). Pass på at det ikke kommer vann eller flytende såpe inn i spaltene på den høyre siden av ovnen.

For rengjøring inne i selve ovnen må du aldri bruke etsende produkter og ikke gni veggene med spisse eller skarpe gjenstander. Bruk bare flytende vaskemidler som ikke sliper.

Ikke forsøk å skyve gafler, kniver eller spisse gjenstander inn i åpningene bak ovnen, eller i hullene til den uttakbare motstandens tilkobler (D). Ikke la det renne vann i disse hullene.

For å forenkle rengjøringen av den nedre vegg inne i ovnen, må du løfte den nedre motstanden (L) ved å dra den oppover mot den høyre vegg (se figur 4).

Når du er ferdig med rengjøringen, plasser motstanden som vist i figur 5.

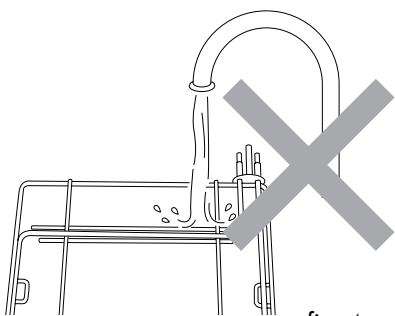


fig. 4

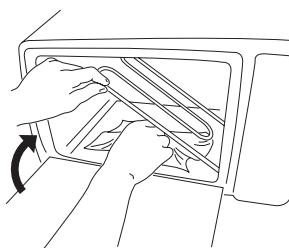


fig. 5

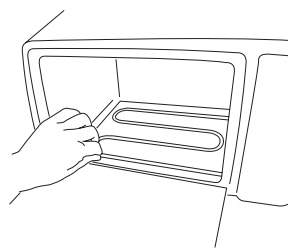


fig. 6

LAMPE INNE I OVNEN (hvis medfølger)

Når ovnen er i bruk, lyser alltid lampen (B) inne i ovnen. For å skifte ut lampen, ta kontakt med personale som er godkjent av produsenten eller av dennes serviceassistanse.

N. B. Hvis lampen ikke virker lenger, kan du allikevel bruke ovnen.