

## INNHOLDSFORTEGNELSE

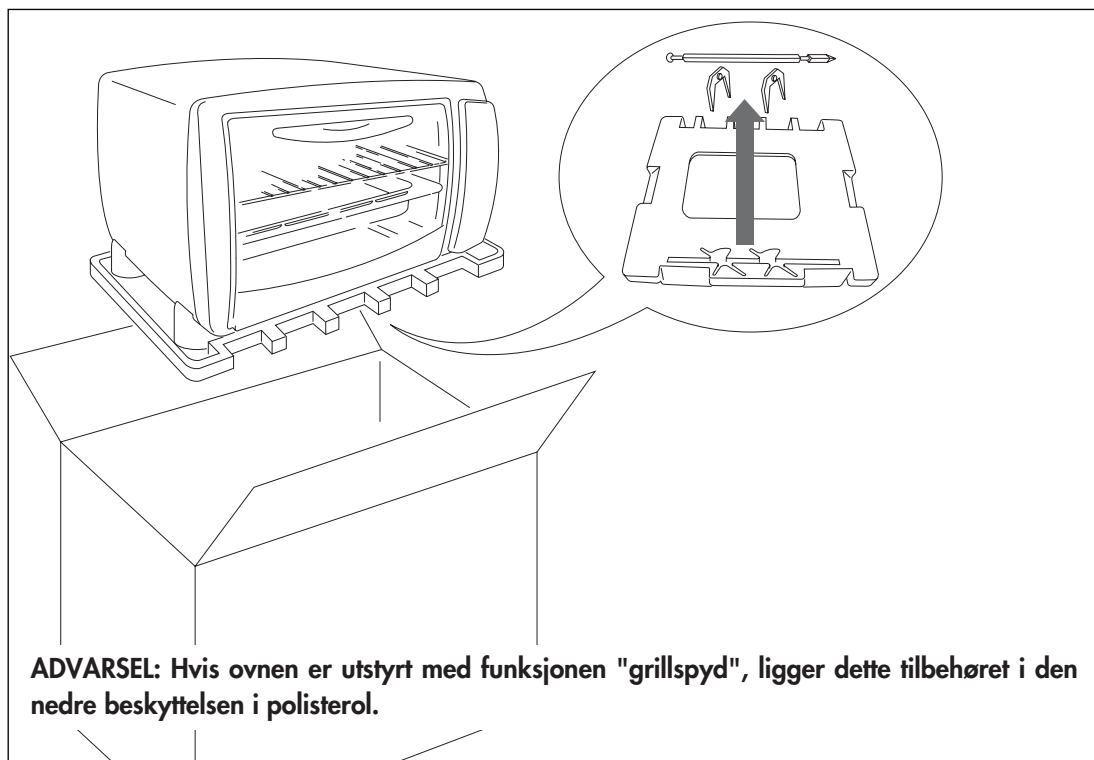
### KAPITTEL 1 *GENERELT*

- 1.1 Beskrivelse av ovnen og tilbehøret ..... 146
- 1.2 Sammendragstabell ..... 147
- 1.3 Tekniske egenskaper ..... 148
- 1.4 Viktige advarsler ..... 148

### KAPITTEL 2 *BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER*

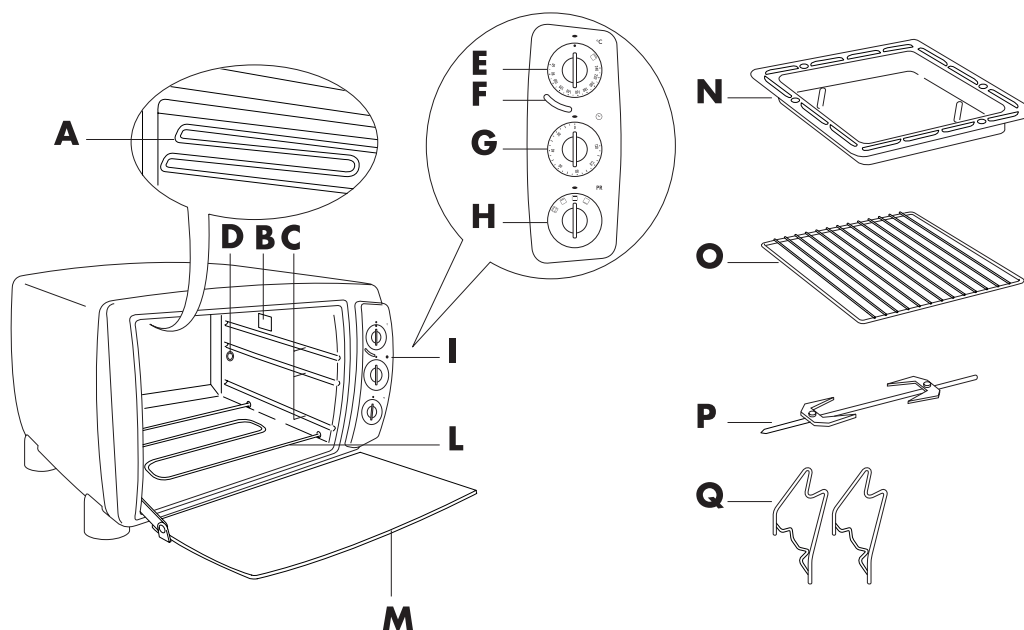
- 2.1 Bruk av kommandoene ..... 149
- 2.2 Råd ved bruk ..... 150
- 2.3 Hvordan stille inn funksjonene ..... 150
  - *Holde maten varm* ..... 150
  - *Cotture delicate* ..... 150
  - *Steking i ovn* ..... 151
  - *Grillsteiking og gratinering av mat* ..... 152
  - *Grillsteiking med grillspyd (hvis følger med)* ..... 154

### KAPITTEL 3 *RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD* ..... 155



## KAPITTEL 1 - GENERELT

### 1.1 - BESKRIVELSE AV OVNE OG TILBEHØRET

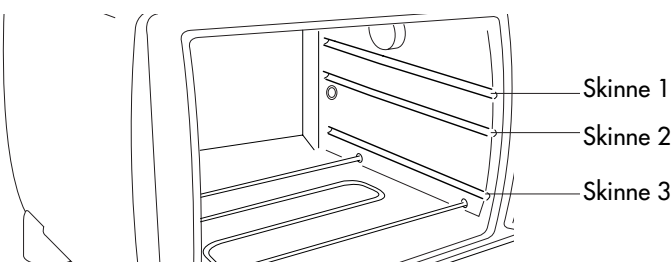


- A** Øvre motstand
- B** Lampe inne i ovnen (hvis følger med)
- C** Sideskinner
- D** Plass til grillspydet (hvis følger med)
- E** Termostatbryter
- F** Varsellampe termostat
- G** Bryter for start og timer
- H** Bryter for valg av funksjoner

- I** Kommandopanel
- L** Nedre motstand
- M** Glassdør
- N** Stekepanne (hvis følger med)
- O** Rist
- P** Grillspyd (hvis følger med)
- Q** Støtte til grillspyd (hvis følger med)

#### SIDESKINNER

Ovnen er utstyrt med 3 skinner til plassering av stekepanner og griller med forskjellige høyder.



## KAPITTEL 1 - GENERELT

## 1.2 - SAMMENDRAGSTABELL

| PROGRAM                                            | STILLING<br>VELGERBRYTER<br>FUNKSJONER | STILLING<br>THERMOSTATBRYTER       | STILLING<br>RISTER OG<br>TILBEHØR | SKINNER                    | MERKNADER/RÅD                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HOLDE MATEN<br>VARM                                |                                        | 60°                                |                                   | 1<br>2<br>3                | Hvis maten skal holdes varm i mer enn 20-30 minutter, anbefaler vi at du dekker den til med alukinumsfolie for å unngå at den tørker for mye.                                  |
| LETT STEKING                                       |                                        | 60° - 240°                         |                                   | 1<br>2<br>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 OVNE                                     |                                        | 60° - 240°<br>(se tabell side 151) | <br>eller<br>                     | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Bruk stekepannen plassert direkte i skinnene, eller en hvilken som helst stekepanne som støtte på risten.                                                                      |
| GRILLSTEKING OG<br>GRATINERING AV<br>MAT           |                                        |                                    |                                   | 1<br>2<br>3                | Ideell til all slags tradisjonell grillsteking: hamburger, pølse, spyd, ristet brød osv. Plasser maten direkte på grillen. Stekepannen samler opp eventuelle fettdråper.       |
|                                                    |                                        |                                    |                                   | 1<br>2<br>3                | Ideell for de rettene som bare skal gratineres (for eksempel gratinert kam-musling osv.) Beholderen (med maten i) må i dette tilfellet plasseres på risten.                    |
| GRILLSTEKING MED<br>GRILLSPYD (HVIS<br>FØLGER MED) |                                        |                                    |                                   | 1<br>2<br>3                | Ideell for kylling og annet fjærkre, svinestek osv. Vi anbefaler at du heller et glass vann i stekepannen for å gjøre rengjøringen enklere og unngå røyk fra fett som brenner. |

## KAPITTEL 1 - GENERELT

### 1.3 - TEKNISKE EGENSKAPER

Funksjonsspenning .....se merkeskiltet

Maks. absorbert styrke .....se merkeskiltet

**ENERGIFORBRUK** (norm CENELEC HD 376)

For å oppnå 200°C .....0,20 kWh

For å opprettholde 200°C i en time .....0,70kWh

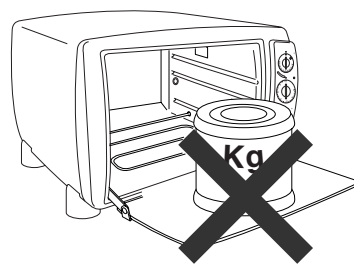
Totalt .....0,90 kWh

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

- 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.
- Barn eller uegnede personer **må ikke** leke med dette apparatet uten egnet tilsyn.
- Sjekk at ovnen ikke har pådratt seg skader under transporten før du bruker den.
- Plasser apparatet på en jevn overflate minst 85 cm. fra gulvet, **utenfor barns rekkevidde**.
- Når apparatet er i bruk, blir døren og overflatene veldig varme: bruk bare håndtak i plastikk. Ikke plasser gjenstander på selve ovnen når du bruker den.**
- Før du bruker ovnen for første gang, fjern all emballasjen og annet som beskyttelseskartonger, hefter, plastikkposer osv.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at:
  - nettspenningen tilsvare verdien som er oppgitt på merkeskiltet med tekniske egenskaper, som befinner seg på undersiden av apparatet.
  - stikkontakten har en minimumsstyrke på 10 A og er utstyrt med en effektiv jording:**Produsenten fraskriver seg alt ansvar hvis denne ulykkesforebyggende normen ikke overholdes.**
- Vask alt tilbehøret nøye før bruk.
- 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.
- Ikke forflytt apparatet når det er i bruk.
- 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.



**ADVARSEL:** Når du har tatt apparatet ut av emballasjen, sjekk at døren er hel. Siden dette er en glassdør, anbefaler vi at du ber om at den byttes ut hvis den får riper o.l. Når du bruker apparatet, flytter på det og rengjør det, unngå å lukke døren for hardt og å helle kalde væsker på varmt apparat.

**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.**

## KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNE 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 grilling og steking med grillspydet (hvis følger med):**

Termostatbryter på .

#### • BRYTER FOR START OG TIMER (G)

- **For å skru på ovnen og programmere steketiden:**

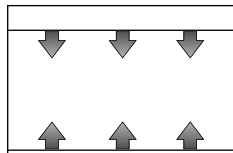
Vri bryteren med urviserne helt til ønsket tid (maks. 120 minutter); når innstilt tid er ute, vil ovnen gi fra seg et lydsignal og slå seg av automatisk.

- **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.

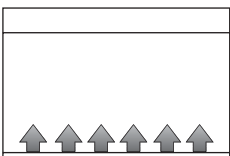
#### • BRYTER FOR VALG AV FUNKSJONER (H)

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



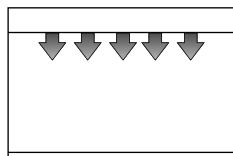
#### STEKING I OVN OG HOLDE MATEN VARM

(øvre motstand og nedre motstand i funksjon)



#### FINSTEKING

(bare nedre motstand i funksjon)



#### GRILLSTEKING

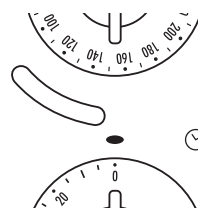
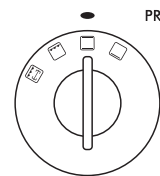
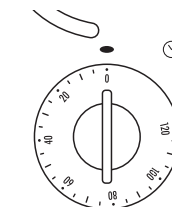
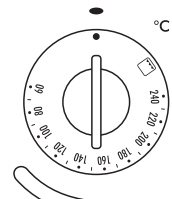


#### GRILLSPYD (HVIS FØLGER MED)

(bare øvre motstand i funksjon på maks. styrke)

#### • VARSELLAMPE TERMOSTAT (F)

Varsellampen angir at ovnen varmes opp, nå lampen slukkes, har ovnen nådd innstilt temperatur.



## KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNE OG STEKETABELLER

### 2.2 - RÅD VED BRUK

- Ved steking i ovnen og "finsteking" anbefaler vi at du forvarmer ovnen for å oppnå best resultat.
- Steketidene avhenger av mengde mat, matens temperatur og personlig smak og behag. Tidene angitt i tabellene er bare indikative, og tiden det tar å forvarme ovnen er ikke tatt med.
- For å steke frossen ma, se anbefalte steketider på produktet.

### 2.3 - SLIK INNSTILLER DU FUNKSJONENE

#### • **HOLDE MATEN VARM**

Sett stekepannen eller risten med en tallerken over i skinne 3 som vist i figuren på side 147.

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 termostadbryteren (**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**

Sett stekepannen eller risten med en tallerken over i skinne 3 som vist i figuren på side 147. 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. Vi anbefaler at du setter pannen inn i nedre skinne (3).

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

Velg ønsket temperatur med termostadbryteren (**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 OVNE 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 | TERMOSTAT | STEKETID | POSISJON<br>GRILL/STEKEPANNE | MERKNADER OG RÅD                                                                |
|-------------------------|--------|-----------|----------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| FERSK PIZZA             | 400 g  | 200°C     | 25 min.  | 3                            | Bruk stekepannen (N) eller en flat plate på grillen (O).                        |
| SALT PAI                | 600 g  | 200°C     | 35 min.  | 3                            | Bruk stekepannen (N) eller en kakeform på grillen.                              |
| FROSSEN PIZZA           | 450 g  | 220°C     | 13 min.  | 2                            | Kan plasseres direkte på grillen (O) eller på stekepannen (N).                  |
| LASAGNE                 | 1500 g | 200°C     | 40 min.  | 3                            | Plasser pannen direkte på grillen (O).                                          |
| CANNELLONNI             | 2300 g | 200°C     | 40 min.  | 3                            | Plasser pannen direkte på grillen (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.        |
| KJØTTKAKER              | 1000 g | 200°C     | 60 min.  | 3                            | Plasser direkte i stekepannen (N) eller i en panne på grillen (O).              |
| 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 dekkes med grovt salt.                                              |
| OVNSBAKT BRASME         | 1000 g | 190°C     | 40 min.  | 3                            | Kan stekes direkte i stekepannen (N) eller i en panne på grillen (O).           |
| OVNSBAKT ØRRET          | 800 g  | 190°C     | 40 min.  | 3                            | Kan stekes direkte i stekepannen (N) eller i en panne direkte på grillen (O).   |
| AUBERGINER MED PARMESAN | 1700 g | 200°C     | 30 min.  | 2                            | Plasser pannen på grillen (O).                                                  |
| SQUASH MED TUNFISK      | 1000 g | 200°C     | 40 min.  | 2                            | Bruk stekepannen (N) eller en panne på grillen (O): Ha i olje, tomat og vann    |
| GRATINPOTETER           | 1500 g | 200°C     | 40 min.  | 2                            | Plasser pannen på grillen (O).                                                  |
| EPEKAKE                 | 1000 g | 190°C     | 90 min.  | 3                            | Plasser kakeformen på grillen (O)                                               |
| MUFFINS                 | 600 g  | 200°C     | 18 min.  | 2                            | Plasser direkte på stekepannen                                                  |

Legg til 5 minutter til oppgitte steketider for forvarming av ovnen

## KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNE OG STEKETABELLER

### • GRILLSTEKING OG GRATINERING AV MAT

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

Den kan også brukes til å forgylle mat: gnocchi, kammuslinger osv.

#### Slik gjør du:

Sett maten som skal grilles direkte på grillen og stekepannen (N) i den midtre skinnen (2) som vist i figur 1. Lukk døren som vist i figur 2.

Vi anbefaler at du heller et glass vann i stekepannen (N) for å gjøre rengjøringen enklere og unngå røyk fra fett som brenner.

Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Vri termostatbryteren (E) på .

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



**Viktig:** for å få de beste resultatene, legg maten på grillen (O) med ca. 2 cm. mellomrom i områder like ved døren (se figur 1).

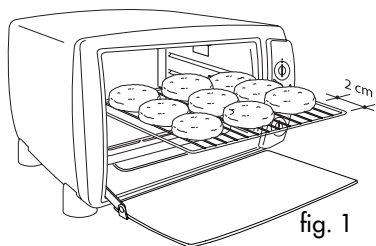


fig. 1

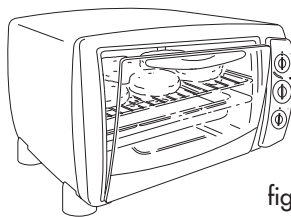


fig. 2

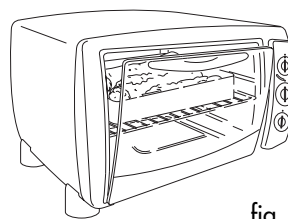
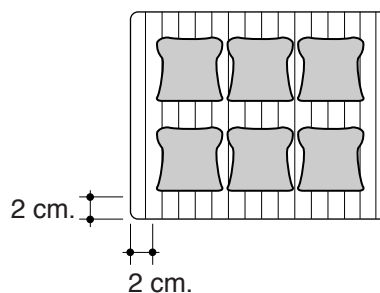


fig. 3

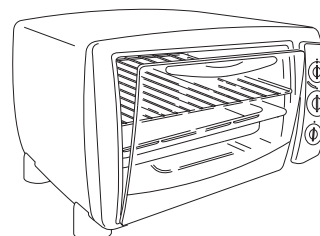
Når du skal gratinere mat som allerede er ferdig, plasser beholderen på grillen i den midtre skinnen; døren skal stå som vist i figur 3. Når gratingering er ferdig, angis dette med et lydsignal; hvis gratingeringen blir ferdig før innstilt tid, plasser bryteren for start og timer (G) på "0".

## KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNE OG STEKETABELLER

For riktig risting av brød, plasser skivene som vist i figuren ved siden av, det vil si med 2 cm. mellomrom til ytterkanten av grillen.



**BARE FOR RISTING AV BRØD:** forvarm ovnen i 2-3 minutter med døren plassert som vist i figuren ved siden av



I tabellen under gir vi deg noen nyttige råd for å få best mulig grillet mat.

| OPPSKRIFTER         | MENGDE  | TERMOSTATBRYTER | STEKETID | MEKNADER 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.<br>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                                            |
| SPYD (4)            | 650 g   |                 | 25 min.  | Vendes etter ca 15 minutter                                             |
| RISTET BRØD         | 6 Fette |                 | 3,5 min. | Vendes etter halvparten av steketiden                                   |
| GNOCCHI ALLA ROMANA | 1500 g  |                 | 15 min.  | Plasser pannen på risten i den midtre skinnen (2)                       |

## KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

### • GRILLSTEKING MED GRILLSPYD (HVIS FØLGER MED)

Denne funksjonen er ideell for å steke kylling og annet fjærkre, svine- og kalvestek.

Slik gjør du:

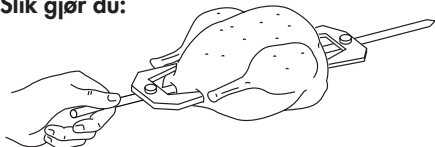


fig. 5

Ha maten på spydet (P) og fest den med gafflene som følger med (fest kjøttet godt med kjøkkentråd for å få best resultat).

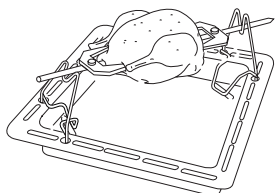


fig. 7

Legg spyder på støttene.

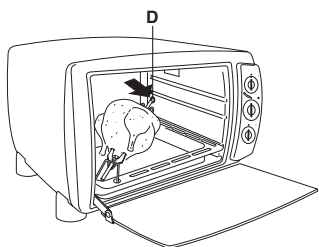


fig. 9

Når du har satt inn stekepannen, press spydet inn på plass (D) ved å dreie spydet (Q) mot høyre.

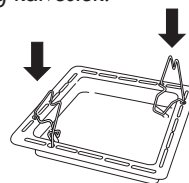


fig. 6

Plasser spydstøttene (Q) i stekepannen, i hullene.

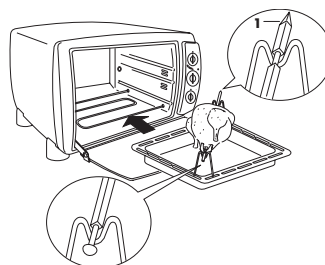


fig. 8

Plasser stekepannen med maten som skal lages i nedre skinne (3) ved å dreie spydstøttene (Q) mot venstre. Sjekk at spissen på spydet 1 er foran.

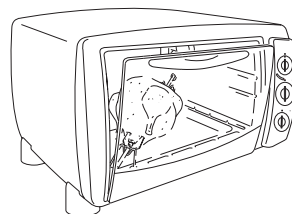


fig. 10

Plasser døren som vist i figuren (halvåpen).

Du behøver ikke å forvarme ovnen for denne funksjonen.

Drei bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Drei termostadbryteren (E) på .

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

Hvis du skal steke i mer enn 2 timer, husk å gjeninnstill timeren.

Når steking er over, still bryteren for start og timer (G) manuelt på "0".



## KAPITTEL 3 – RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hyppig rengjøring av ovnen hindrer at det dannes 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, stekepannen og spydet (hvis det følger med) kan vaskes som vanlig kjøkkenutstyr, både for hånd og i oppvaskmaskin.

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 stikke gafler, kniver eller spisse gjenstander i åpningene bak på ovnen,

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 10).

Når du er ferdig med rengjøringen, plasser motstanden som vist i figur 11.

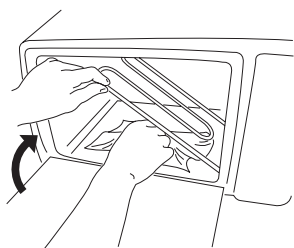


fig. 10

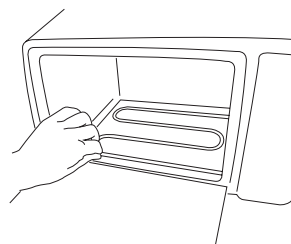


fig. 11

**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**