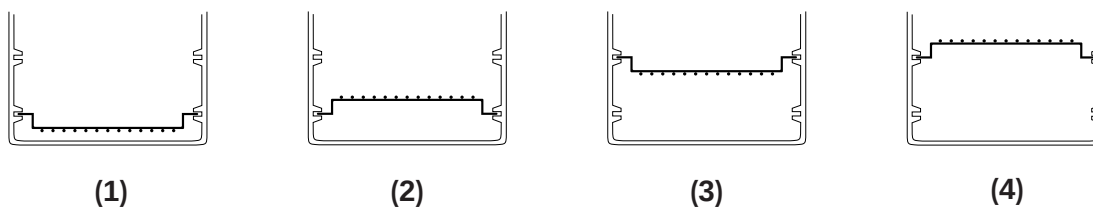


BESKRIVELSE

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| A Øvre element | G Uttakbart smulebrett |
| B Ovnslys (*) | H Bakebrett (*) |
| C Termostatbryter | I Kostholdsgrill (*) |
| D Funksjonskontrollbryter | L Dryppepanne (*) |
| E Varsellampe | M Grill |
| D Nedre element | N Grillhåndtak (*) |

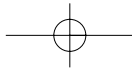
(*) gjelder ikke alle modeller

KORREKTE GRILLPOSISJONER



SAMMENDRAG

Program	Funksjonskontrollbryter stilling (D)	Termostatstilling (C)	Grill og utstyrsstillinger	Merknader/Råd
Holde mat varm		60°	 Pos. 2	—
Baking		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		270°	 Pos. 4	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 427x330x223
Indre mål (LxDxH)	mm 307x265x156
Indre volum	l 12,5

EFFEKTFORBRUK (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/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 H05RRF gummi, og med tilsvarende diameter som den opprinnelige ledningen.

VALGFRITT EKSTRAUTSTYR

- **DRYPPEPANNE (L):** må plasseres på grillen. Kan også brukes til flytende mat. Under grilling , må den plasseres over det laveste elementet (F) for å fange opp fettdråper.
- **BAKEBRETT (H):** må plasseres rett på grillen. Uunnværlig ved baking av kjeks og mørdeig.
- **KOSTHOLDSGRILL (I):** kan plasseres inne i platen i to stillinger:

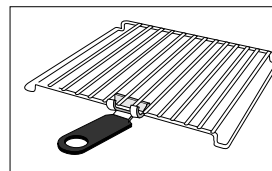
øvre stilling

nedre stilling

54

- **GRILLHÅNDTAK (N):**

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



- **OVNSLYS (B):**

ovnslyset er alltid tent når ovnen er i bruk. Gå frem slik for å bytte lampen: Kople enheten fra strømmettet, og skru løs beskyttelsesglasset. Bytt lyspæren med en pære av tilsvarende type (som tåler høye temperaturer), og sett beskyttelsesglasset tilbake på plass.

BRUKE KONTROLLENE

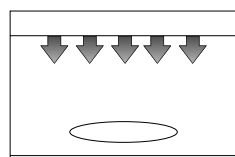
- **Termostadbryter (C)**

Velg ønsket temperatur slik:

- Holde mat varm: sett termostaten på 60.
- For vanlig baking: sett termostat mellom 100°C og 270°C.
- For alle typer grilling: sett termostat på 270°C.

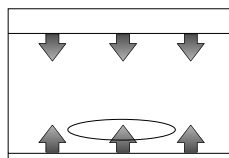
- **Funksjonskontrollbryter (D)**

For å velge tilgjengelige funksjoner:



 **GRILL**

(kun øvre element, på maksimal effekt)



 **TRADISJONELL BAKING;
HOLDE MAT VARM**

(øvre og nedre elementer)

- **Varsellampe (E)**

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.

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.

- **Holde mat varm**

- Sett funksjonsbryteren på 
- Sett termostaten på 60, varsellampen (E) vil tennes.
- Sett inn grillen som i tabellen på side 53, 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 53.
- Sett funksjonskontrollbryteren på .
- Still inn ønsket temperatur ved å vri på termostaten (C).
- 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 halvsteekt
Stekt svinestek (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Snu når den er halvsteekt
Vaktel (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Snu når den er halvsteekt
Forloren hare (650gr)	200°	45'÷50'	2	Snu når den er halvsteekt
Kanin (800gr)	200°	50'÷60'	2	Snu når den er halvsteekt
Ørret (500gr)	180°	30'÷35'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteekt
Fiskegrateng (4 fileter)	180°	18'÷22'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteekt
Bakt lysing (4 skiver)	180°	25'÷30'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteekt
Brasme bakt i folie (600gr)	180°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når den er halvsteekt
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 halvsteekt
Blomkålsløt (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 halvsteekt
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 halvsteekt
Strudel	160°	35'÷40'	2	Bruk en dryppepanne, snu når kaken er halvsteekt
Sukkerbrød	160°	25'÷30'	2	Bruk en kakeform, snu når kaken er halvsteekt

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

• 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 på .
- Forhåndsvarm ovnen i åtte til ti minutter
- Sett inn maten.

Oppskrift/mengde	Termostat	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.

RENHOLD

- Jevnlig renhold forhindrer røyk- og luktdannelser under bakingen.
- Kople enheten fra strømnettet 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.

SELVRENSENDE OVN

Veggene i ovnen er dekket med en mikro-porøs, antifett emalje som trekker til seg og fjerner spruting under steking. For å bevare effektiviteten til den selvrensende emaljen må det ikke benyttes slipende vaskemidler for å rense ovnen.

Blir veggene i ovnen svært feite, må veggene først renses med en fuktig svamp. Varm opp til 270°C (uten mat) i ca to timer. Vent til ovnen blir avkjølt, kost deretter ut av ovnen med en fuktig svamp.

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.