

INNHOILDSFORTEGNELSE

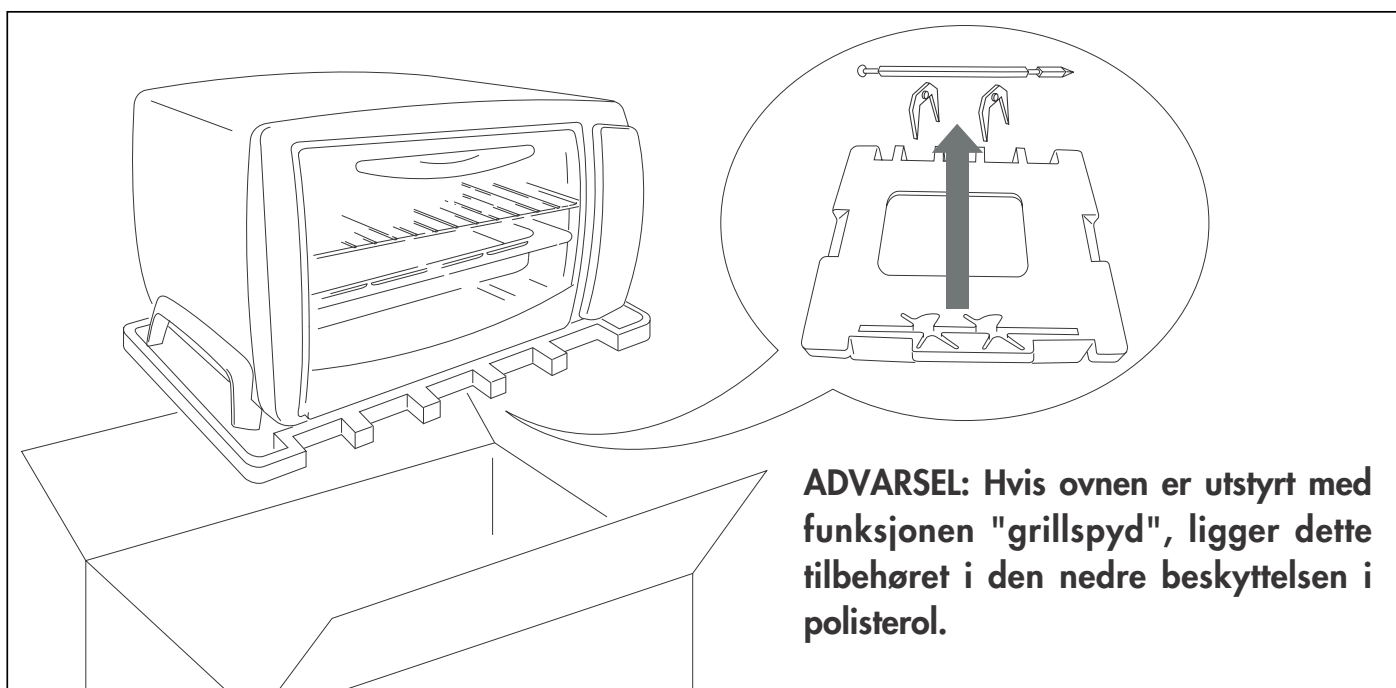
KAPITTEL 1 GENERELT

1.1	Tekniske egenskaper	101
1.2	Beskrivelse av ovnen og tilbehøret	102
1.3	Sammendragstabell	103
1.4	Viktige advarsler	104

KAPITTEL 2 BRUK AV OVNEI OG STEKETABELLER

2.1	Bruk av kommandoene	105
2.2	Råd ved bruk	106
2.3	Hvordan stille inn funksjonene	106
	• Holde maten varm	106
	• Cotte delicate (hvis følger med)	106
	• Steking i ovn	107
	• Grillsteiking og gratinering av mat	108
	• Grillsteiking med grillspyd (hvis følger med)	110

KAPITTEL 3 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 111



1.1 - TEKNISKE EGENSKAPER

Funksjonsspenningse merkeskiltet

Maks. absorbert styrkese merkeskiltet

ENERGIFORBRUK (norm CENELEC HD 376)

For å oppnå 200°C0,20 KWh

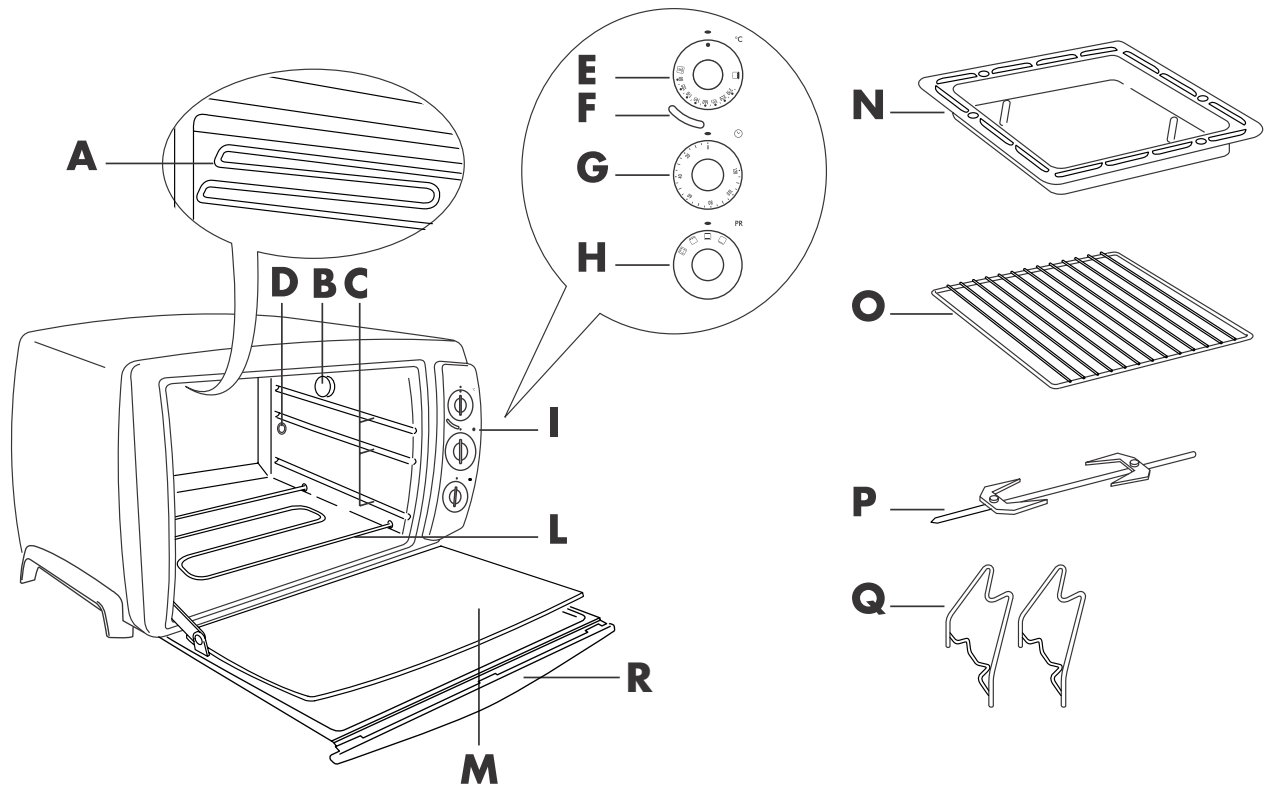
For å opprettholde 200°C i en time0,70KWh

Totalt0,90 KWh

Dette apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiv 2004/108 om elektromagnetisk kompatibilitet, samt med regelverket (EU) av 27/10/2004 om materialer som kommer i kontakt med næringsmidler.

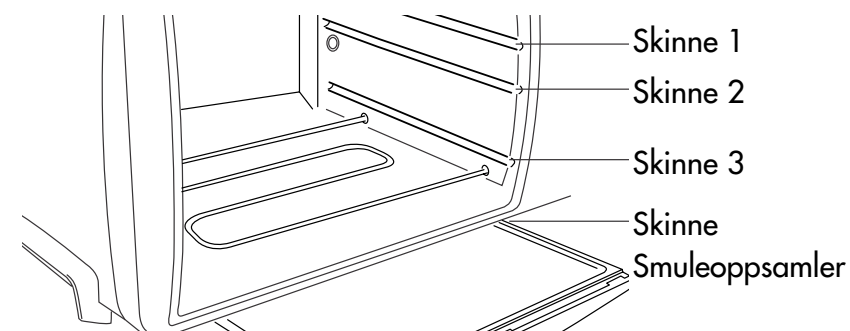
KAPITTEL 1 - GENERELT

1.2 - BESKRIVELSE AV OVNEN OG TILBEHØRET



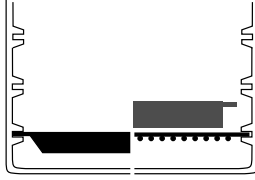
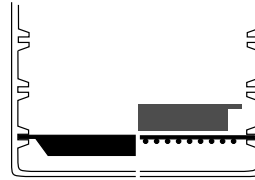
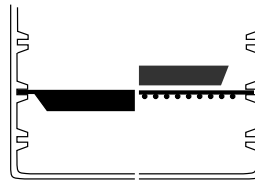
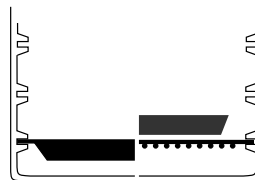
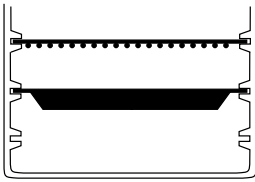
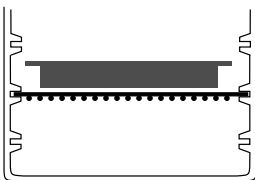
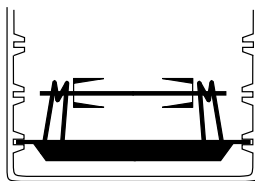
- | | |
|---|---|
| A Øvre motstand | H Bryter for valg av funksjoner |
| B Ovnsløset (hvis følger med) | I Kommandopanel |
| C Sideskinner | L Nedre motstand |
| D Plass til grillspydet (hvis følger med) | M Glassdør |
| E Termostatbryter | N Stekepanne (hvis følger med) |
| F Varsellampe termostat | O Rist |
| G Bryter for tidsinnstilling (dersom denne finnes) | P Grillspyd (hvis følger med) |
| | Q Støtte til grillspyd (hvis følger med) |
| | R Smuleoppsamlingsbrett som kan trekkes ut |

SIDESKINNER



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

1.3 - SAMMENDRAGSTABELL

PROGRAM	STILLING VELGER FUNKSJONER	STILLING BRYTER	STILLING TILBEHØR	TERMOSTAT BRYTER	RISTER OG SKINNER	MERKNADER/RÅD
HOLDE MATEN VARM					1 2 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 (HVIS FØLGER MED)			80° - 230°		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 OVNEN			80° - 230° (se tabell side 107)	 eller 	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.
GRILLSTEKING MED GRILLSPYD (HVIS FØLGER MED)					1 2 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.

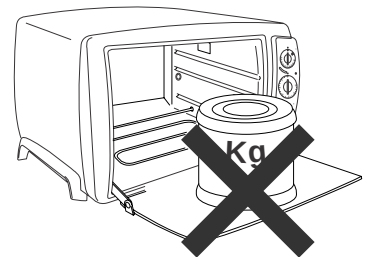
1.4 - VIKTIGE ADVARSLER

- Les alle instruksjonene nøye før apparatet tas i bruk.
- Denne ovnen er fremstilt for steking av matvarer. Den må ikke brukes til andre formål, og må ikke på noen som helst måte endres på eller repareres.
- Plasser apparatet på en vannrett flate som har en høyde på minst 85 cm, slik at det ikke er tilgjengelig for barn.
- Vask alt tilbehøret nøye før bruk.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at:
 - nettspenningen tilsvarer verdien som er oppgitt på merkeskiltet med tekniske egenskaper.
 - kontakten har en kapasitet på 16A og er jordet.Produsenten fraskriver seg alt ansvar hvis denne ulykkesforebyggende normen ikke overholdes.
- Før du bruker ovnen for første gang, fjern all emballasjen og annet som beskyttelseskartonger, hefter, plastikkposer osv.
- 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.

- Når apparatet er i bruk vil temperaturen på døren og de ytre overflatene være svært høy. Bryk alltid brytere, spaker og håndtak ved berøring. Berør aldri metalldele eller ovnsvinduet. Bruk ovnsvotter dersom det er nødvendig.
- Dette elektriske apparatet får høy temperatur under bruk og kan føre til brannskader.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemessig kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- Unngå å bruke apparatet dersom:
 - strømledningen er defekt
 - apparatet har falt ned eller har tegn til skade eller feilfunksjoner.I disse tilfellene bør apparatet bringes til nærmeste service-senter for å unngå enhver risiko.
- Unngå å la strømkabelen henge nær eller berøre varme deler av ovnen. Man må aldri koble ut apparatet ved å trekke i ledningen.
- Dersom man vil bruke en skøyteledning, sjekk at denne er i god stand, og utstyrt med jordet kontakt og med en hovedkabel med tverrsnitt minst så stort som kabelen til apparatet. For å unngå fare for elektrisk støt må ledningen og apparatet selv aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
- Apparatet må ikke plasseres nær varmekilder.
- Plasser aldri brannfarlige produkter i nærheten av produktet, eller under møbelet den er plassert på.
- Brød kan brenne. Sjekk alltid ovnen mens man rister eller griller brød. Bruk aldri apparatet under et overskap eller hyller, eller i nærheten av brennbare materialer så som gardiner, rullegardiner eller persienner.
- Ikke bruk apparatet som varmekilde.
- aldri papir, papp eller plast omkring apparatet, og legg aldri noe oppå det (hjelpemidler, rister eller andre objekter).
- Før aldri noe inn i ventilasjonshullene.
- Dersom det skulle skje at mat eller andre deler av ovnen tar fyr må man aldri forsøke å slukke flammen med vann. Hold ovnsdøren lukket, trekk ut kontakten, og slukk flammene med et fuktig klede.
- Denne ovnen er ikke ment for innbygging. Når døren er åpnet, bør du huske 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.
 - Når man tar hensyn til at lokale normer vil variere noe, bør man få apparatet ettersett av et autorisert servicesenter dersom det skal brukes i annen land enn der det er blitt kjøpt.
 - For din personlige sikkerhets skyld må apparatet aldri demonteres på egen hånd, man må alltid henvende seg til et autorisert service-senter.
- Dette apparatet er kun ment til hjemmebruk. Enhver form for profesjonell bruk som ikke er tilpasset bruksområdet og anvisningen for bruk, vil føre til at produsenten frasier seg ethvert garantiansvar.
- Når man ikke bruker apparatet, og før enhver regjering, bør kontakten trekkes ut.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter; og uansett av en kvalifisert person, for å unngå enhver risiko. Ta vare på disse instruksjonene



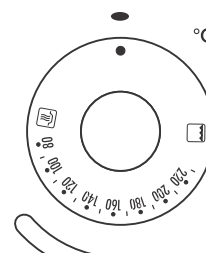
KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

2.1 - BRUK AV KOMMANDOENE

• TERMOSTATBRYTER (E)

Velg ønsket temperatur på følgende måte:

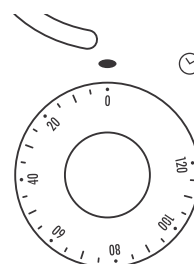
- **For å holde maten varm:** Termostadbryter på .
- **For steking i ovn:** Termostadbryter på 80°C til 230 °C.
- **For all grilling og steking med grillspydet (hvis følger med):** Termostadbryter på .



• BRYTER FOR TIDSINNSTILLING (G) (DERSOM DENNE FINNES)

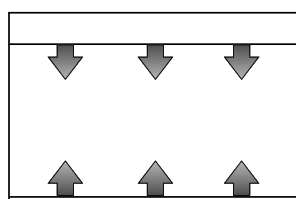
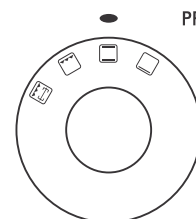
- **For å programmere steketiden:**
Vri bryteren med urviserne helt til ønsket tid (maks. 120 minutter); når innstilt tid er ute, vil ovnen gi fra seg et lydsignal og slå seg av automatisk.
- **For å slå av ovnen:** Sett bryteren på "0".

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



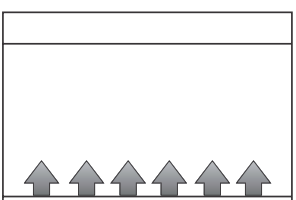
• BRYTER FOR VALG AV FUNKSJONER (H)

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



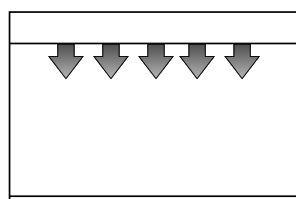
STEKING I OVN OG HOLDE MATEN VARM

(øvre motstand og nedre motstand i funksjon)



FINSTEKING (HVIS FØLGER MED)

(bare nedre motstand i funksjon)



GRILLSTEKING

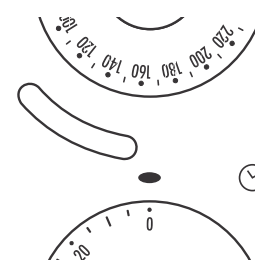


GRILLSPYD (HVIS FØLGER MED)

(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.



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**

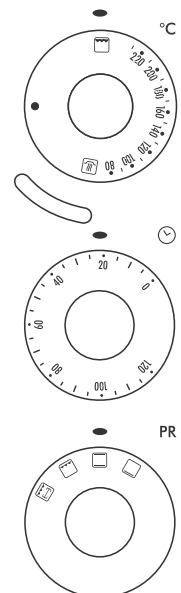
Sett stekepannen eller risten med en tallerken over i skinne 3 som vist i figuren på side 103.

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 .

Vri bryteren for tidsinnstilling (G) (der slik finnes) til 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 tidsinnstilleren (G) (der denne finnes) på "0".



• **FINSTEKING (HVIS FØLGER MED)**

Sett stekepannen eller risten med en tallerken over i skinne 3 som vist i figuren på side 103. 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 tidsinnstilling (G) (dersom denne finnes) 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 tidsinnstilleren (G) (dersom denne finnes) manuelt på "0".

KAPITTEL 2 – BRUK AV OVNEN OG STEKETABELLER

• STEKING I OVN

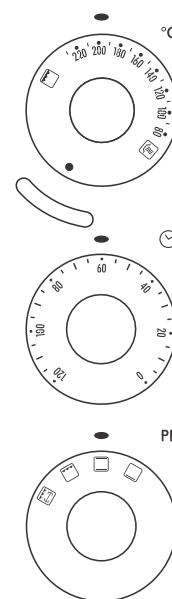


Vri bryteren for valg av funksjoner (H) på .

Velg ønsket temperatur med termostatbryteren (E).

Vri tidsinnstilleren (G) (dersom denne finnes) 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 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	1 500 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	1 500 g	220°C	90 min.	3	Lag hull i den med en gaffel slik at fett renner ned.
SVINESTEK	1 500 g	220°C	90 min.	3	La det være litt fett i kantene for å unngå at maten tørker inn for mye.
KJØTTKAKER	1 000 g	200°C	60 min.	3	Plasser direkte i stekepannen (N) eller i en panne på grillen (O).
KANIN I BITER	1 000 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 dekkles med grovt salt.
OVNSBAKT BRASME	1 000 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	1 700 g	200°C	30 min.	2	Plasser pannen på grillen (O).
SQUASH MED TUNFISK	1 000 g	200°C	40 min.	2	Bruk stekepannen (N) eller en panne på grillen (O): Ha i olje, tomat og vann.
GRATINPOTETER	1 500 g	200°C	40 min.	2	Plasser pannen på grillen (O).
EPIKAKE	1 000 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

• **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:

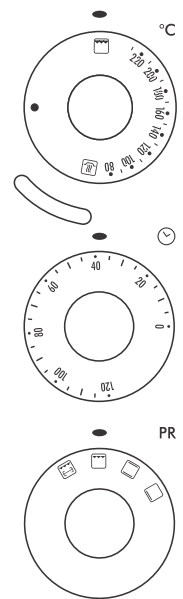
Sett maten som skal grilles direkte på grillen og stekepannen (N) i den midtre skin-
nen (2) som vist i figur 1. Lukk døren som vist i figur 2.

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 termostadbryteren (E) på .

Vri bryteren for tidsinnstilling (G) (dersom denne finnes) 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).

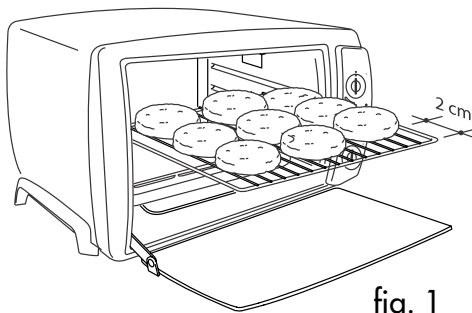


fig. 1

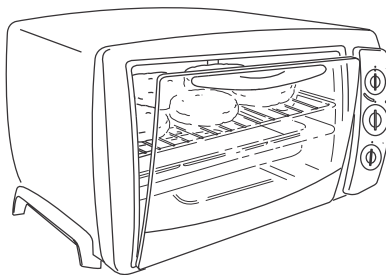


fig. 2

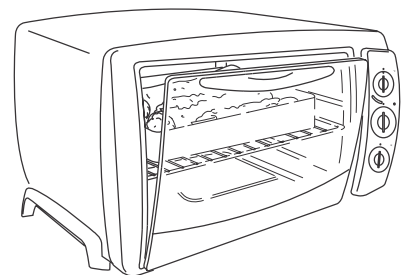
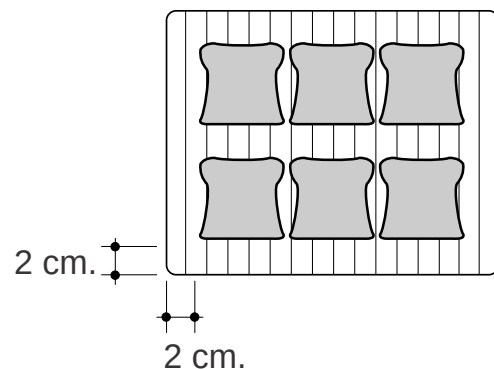


fig. 3

Når du skal gratinere mat som allerede er ferdig, plasser beholderen på grillen i den midtre skin-
nen; 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 tidsinnstilling (G) (dersom denne finnes) på "0".

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

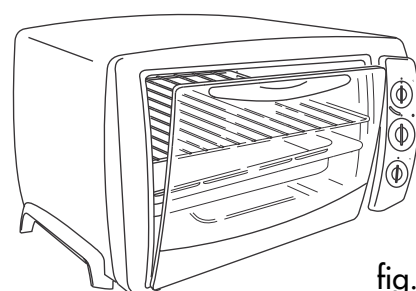


fig. 4

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. 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 ROMANA	ALLA 1500 g		15 min.	Plasser pannen på risten i den midtre skinnen (2)

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

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

Slik gjør du:

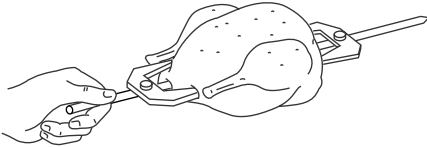


fig. 5

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

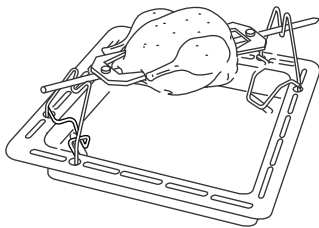


fig. 7

Legg spyder på støttene.

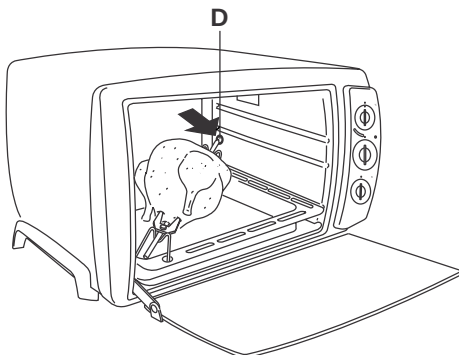


fig. 9

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

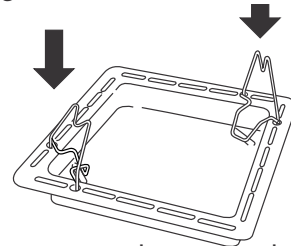


fig. 6

Plasser spydstøttene (Q) i stekepannen, i hullene.

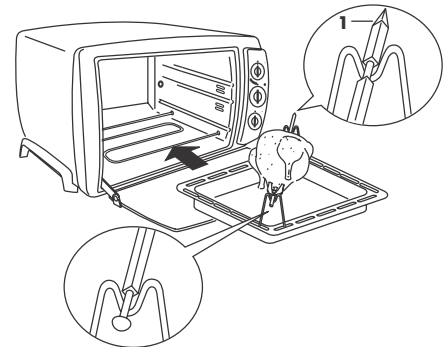


fig. 8

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.

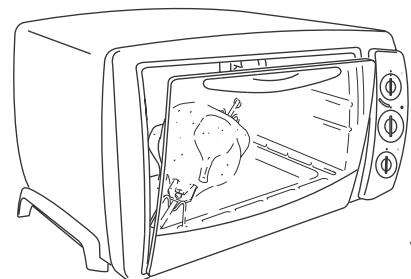


fig. 10

Plasser døren som vist i figuren (halvåpen).

Du behøver ikke å forvarme ovnen for denne funksjonen.

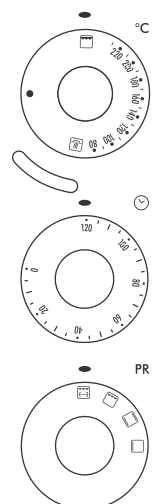
Drei bryteren for valg av funksjoner (H) på .

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, stilles bryteren tidsinnstilling (G) (dersom denne finnes) manuelt på "0".



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, 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.

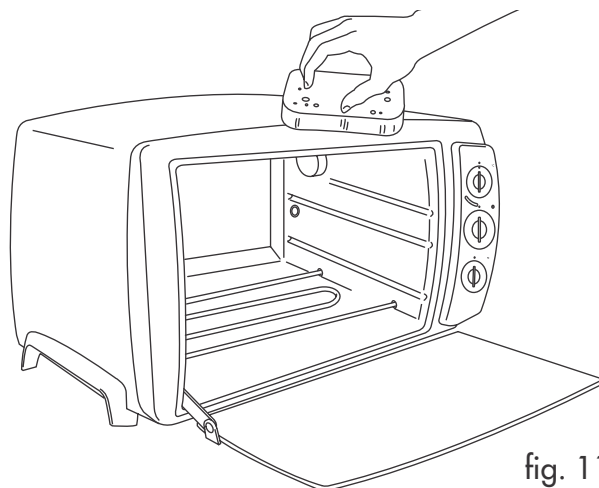


fig. 11

OVNSLYS (der slikt finnes)

Når ovnen er i gang, vil ovnslyset (B) alltid være tent. For å bytte lyspæren i ovnslyset går man fram på følgende måte.

- Trekk ut kontakten fra veggen
- Skru løs det beskyttende glassdekslet (X) ved å skru det mot urviserne, og bytt ut så ut lyspæren (Y) med en av samme type. (se figur 12)

Skru fast det beskyttende glassdekslet (X).

Bruk kun lyspærer beregnet for ovner (T300°C).

N.B. Dersom lyspæren er gått, vil man allikevel kunne bruke ovnen.

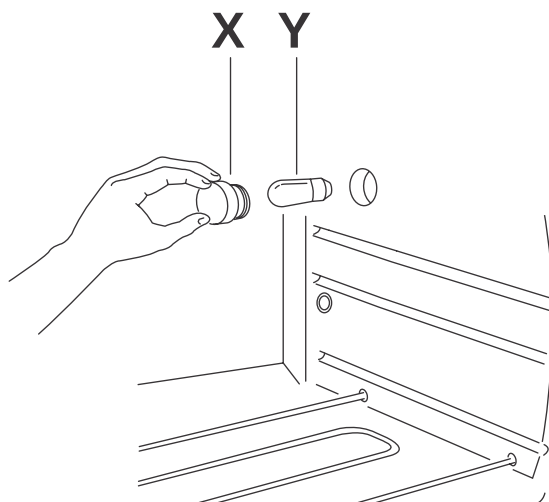


fig. 12