

DA

Brugsanvisning

2

NO

Bruksanvisning

17

Ovn

Ovn

# USER MANUAL

## Indhold

|                       |   |                              |    |
|-----------------------|---|------------------------------|----|
| Om sikkerhed          | 2 | Nyttige oplysninger og råd   | 6  |
| Sikkerhedsanvisninger | 3 | Vedligeholdelse og rengøring | 12 |
| Produktbeskrivelse    | 5 | Hvis noget går galt          | 14 |
| Før ibrugtagning      | 5 | Installation                 | 15 |
| Daglig brug           | 5 | Miljøhensyn                  | 16 |
| Ekstrafunktioner      | 6 |                              |    |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## Om sikkerhed

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

### Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

 **Advarsel** Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

### Generelt om sikkerhed

- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid grillhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.

- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metal-skrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



## Sikkerhedsanvisninger

### Installation



**Advarsel** Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

### Tilslutning, el



**Advarsel** Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.

- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførte og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Grupperafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

### Brug



**Advarsel** Risiko for personskade, forbrændinger, elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er til-dækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hold altid apparatets låge lukket, når apparatet er i brug.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

 **Advarsel** Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.

## Vedligeholdelse og rengøring

 **Advarsel** Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## Indvendig belysning

- Den type ovnpære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

 **Advarsel** Risiko for elektrisk stød.

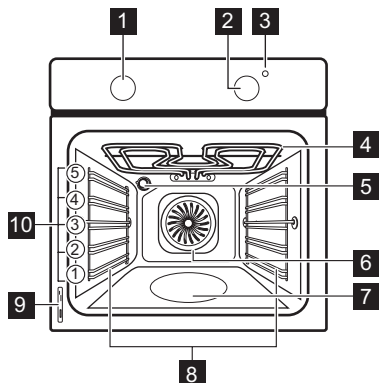
- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

## Bortskaffelse

 **Advarsel** Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

## Produktbeskrivelse



- 1** Funktionsvælger, ovn
- 2** Termostatknop
- 3** Temperaturindikator

- 4** Grill
- 5** Ovn-pære
- 6** Blæser
- 7** Beholder til rengøring med vand
- 8** Ovnribber, udtagelige
- 9** Mærkeplade
- 10** Ristpositioner

### Ovntilbehør

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill / bradepande**  
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

## Før ibrugtagning

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om sikkerhed.

### Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen (hvis relevant).
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

**Vigtigt** Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

### Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.

## Daglig brug

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om sikkerhed.

### Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Drej ovnens funktionsvælger til en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen til en temperatur.

2. Lad apparatet være tændt i én time.
3. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.
5. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 10 minutter. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Det er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig luftstrømning.

Temperaturindikatoren tændes, når temperaturen i apparatet stiger.

3. Ovnens slukkes ved at dreje ovnens funktionsvælger og termostatknappen på Slukstilling.

## Ovnfunktioner

| Ovnfunktion                                                                       |                                         | Egnet til                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Slukket position (Off)                  | Apparatet er slukket.                                                                                                                                                                 |
|   | Over- undervarme/<br>Rengøring med vand | Til bagning og stegning i ét niveau. Øverste og nederste varmelegemer er tændt samtidigt.<br>Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få mere at vide om rengøring med vand. |
|  | Undervarme                              | Til bagning af kager med sprød bund eller skorpe. Kun det nederste varmelegeme er tændt.                                                                                              |
|  | Varmluft                                | Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riste, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.               |
|  | Lille grill                             | Til grillstegning af flade madvarer i små mængder, midt på risten. Til at lave toastbrød.                                                                                             |
|  | Stor grill                              | Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til at lave toastbrød. Hele grillelementet er tændt.                                                                             |
|  | Optøning                                | Til optøning af dybfrost. Temperaturvælgeren skal stå i slukket position (Off).                                                                                                       |

## Ekstrafunktioner

### Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører køleblæseren videre, indtil temperaturen i apparatet er faldet.

### Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af apparatet eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarm-

ning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømfor-  
syningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## Nyttige oplysninger og råd

- Ovnen har ribber i fem niveauer. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets lå-

ge under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.

- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.
- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du tilbereder mad. Dette kan ændre steges-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

## Bagning af kager

- Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.
- Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

## Tilberedning af kød og fisk

- Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.
- Lad kødet stå i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

- Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

## Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

## Stegetablel

## KAGER

| MADVARE                              | Over- undervarme |                 | Varmluft             |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger                                       |
|--------------------------------------|------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-------------------------|----------------------------------------------------|
|                                      | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille             | Temperatur [°C] |                         |                                                    |
| Pisket dej                           | 2                | 170             | 3 (2 og 4)           | 160             | 45 - 60                 | I en kageform                                      |
| Mørdej                               | 2                | 170             | 3 (2 og 4)           | 160             | 20 - 30                 | I en kageform                                      |
| Kvargkage m. kærnemælk               | 1                | 170             | 2                    | 165             | 60 - 80                 | I en 26 cm kageform                                |
| Æblekage (æbletærte)                 | 2                | 170             | 2 (venstre og højre) | 160             | 80 - 100                | I to 20 cm kageforme på en grillrist <sup>1)</sup> |
| Strudel                              | 3                | 175             | 2                    | 150             | 60 - 80                 | På bageplade                                       |
| Tærte m. syltetøj                    | 2                | 170             | 2 (venstre og højre) | 165             | 30 - 40                 | I en 26 cm kageform                                |
| Sandkage                             | 2                | 170             | 2                    | 160             | 50 - 60                 | I en 26 cm kageform                                |
| Engelsk julekage/fyldig frugtkage    | 2                | 160             | 2                    | 150             | 90 - 120                | I en 20 cm kageform <sup>1)</sup>                  |
| Plumkage                             | 1                | 175             | 2                    | 160             | 50 - 60                 | I en brødform <sup>1)</sup>                        |
| Små kager - på én ribbe              | 3                | 170             | 3                    | 140 - 150       | 20 - 30                 | På bageplade                                       |
| Små kager - på to ribber             | -                | -               | 2 og 4               | 140 - 150       | 25 - 35                 | På bageplade                                       |
| Små kager - i tre niveauer           | -                | -               | 1, 3 og 5            | 140 - 150       | 30 - 45                 | På bageplade                                       |
| Lagkagebunde/kagesnitter - ét niveau | 3                | 140             | 3                    | 140 - 150       | 30 - 35                 | På bageplade                                       |

| MADVARE                                  | Over- undervarme |                 | Varmluft  |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger               |
|------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-------------------------|----------------------------|
|                                          | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille  | Temperatur [°C] |                         |                            |
| Lagkagebunde/ kagesnitter - to niveauer  | -                | -               | 2 og 4    | 140 - 150       | 35 - 40                 | På bageplade               |
| Lagkagebunde/ kagesnitter - tre niveauer | -                | -               | 1, 3 og 5 | 140 - 150       | 35 - 45                 | På bageplade               |
| Marengs - ét niveau                      | 3                | 120             | 3         | 120             | 80 - 100                | På bageplade               |
| Marengs- to niveauer                     | -                | -               | 2 og 4    | 120             | 80 - 100                | På bageplade <sup>1)</sup> |
| Boller                                   | 3                | 190             | 3         | 190             | 12 - 20                 | På bageplade <sup>1)</sup> |
| Flødekager - ét niveau                   | 3                | 190             | 3         | 170             | 25 - 35                 | På bageplade               |
| Flødekager - to niveauer                 | -                | -               | 2 og 4    | 170             | 35 - 45                 | På bageplade               |
| Frugttærter                              | 2                | 180             | 2         | 170             | 45 - 70                 | I en 20 cm kageform        |
| Fyldig frugtkage                         | 1                | 160             | 2         | 150             | 110 - 120               | I en 24 cm kageform        |
| Victoriakager                            | 1                | 170             | 2         | 160             | 50 - 60                 | I en 20 cm kageform        |

1) Forvarm i 10 minutter.

## BRØD OG PIZZA

| MADVARE   | Over- undervarme |                 | Varmluft   |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger                                     |
|-----------|------------------|-----------------|------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------------------------|
|           | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille   | Temperatur [°C] |                         |                                                  |
| Franskrød | 1                | 190             | 1          | 190             | 60 - 70                 | 1 - 2 stk., 500 g pr. stk. <sup>1)</sup>         |
| Rugbrød   | 1                | 190             | 1          | 180             | 30 - 45                 | I en brødform                                    |
| Boller    | 2                | 190             | 2 (2 og 4) | 180             | 25 - 40                 | 6 - 8 rundstykker på bageplade <sup>1)</sup>     |
| Pizza     | 1                | 230 - 250       | 1          | 230 - 250       | 10 - 20                 | På bageplade eller i en bradepande <sup>1)</sup> |
| Boller    | 3                | 200             | 3          | 190             | 10 - 20                 | På bageplade <sup>1)</sup>                       |

1) Forvarm i 10 minutter.

## TÆRTER



| MADVARE         | Over- undervarme |                 | Varmluft |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger            |
|-----------------|------------------|-----------------|----------|-----------------|-------------------------|-------------------------|
|                 | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille | Temperatur [°C] |                         |                         |
| Pastataerte     | 2                | 200             | 2        | 180             | 40 - 50                 | I en form               |
| Grøntsagstæerte | 2                | 200             | 2        | 175             | 45 - 60                 | I en form               |
| Quiche          | 1                | 180             | 1        | 180             | 50 - 60                 | I en form <sup>1)</sup> |
| Lasagne         | 2                | 180 - 190       | 2        | 180 - 190       | 25 - 40                 | I en form <sup>1)</sup> |
| Cannelloni      | 2                | 180 - 190       | 2        | 180 - 190       | 25 - 40                 | I en form <sup>1)</sup> |

1) Forvarm i 10 minutter.

## KØD

| MADVARE                | Over- undervarme |                 | Varmluft |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger    |
|------------------------|------------------|-----------------|----------|-----------------|-------------------------|-----------------|
|                        | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille | Temperatur [°C] |                         |                 |
| Oksekød                | 2                | 200             | 2        | 190             | 50 - 70                 | På en grillrist |
| Svin                   | 2                | 180             | 2        | 180             | 90 - 120                | På en grillrist |
| Kalvekød               | 2                | 190             | 2        | 175             | 90 - 120                | På en grillrist |
| Roastbeef, rød         | 2                | 210             | 2        | 200             | 50 - 60                 | På en grillrist |
| Roastbeef, rosa        | 2                | 210             | 2        | 200             | 60 - 70                 | På en grillrist |
| Roastbeef, gennemstegt | 2                | 210             | 2        | 200             | 70 - 75                 | På en grillrist |
| Flæskebov              | 2                | 180             | 2        | 170             | 120 - 150               | Med svær        |
| Flæskekank             | 2                | 180             | 2        | 160             | 100 - 120               | 2 stk.          |
| Lammekød               | 2                | 190             | 2        | 175             | 110 - 130               | Kølle           |
| Kylling                | 2                | 220             | 2        | 200             | 70 - 85                 | Hel             |
| Kalkun                 | 2                | 180             | 2        | 160             | 210 - 240               | Hel             |
| And                    | 2                | 175             | 2        | 220             | 120 - 150               | Hel             |
| Gås                    | 2                | 175             | 1        | 160             | 150 - 200               | Hel             |
| Kanin                  | 2                | 190             | 2        | 175             | 60 - 80                 | Parteret        |
| Hare                   | 2                | 190             | 2        | 175             | 150 - 200               | Parteret        |
| Fasan                  | 2                | 190             | 2        | 175             | 90 - 120                | Hel             |

## FISK

| MADVARE            | Over- undervarme |                 | Varmluft |                 | Tilberedningstid [min.] | Bemærkninger  |
|--------------------|------------------|-----------------|----------|-----------------|-------------------------|---------------|
|                    | Ovnrille         | Temperatur [°C] | Ovnrille | Temperatur [°C] |                         |               |
| Bækørred/havrunder | 2                | 190             | 2        | 175             | 40 - 55                 | 3 - 4 fisk    |
| Tun/laks           | 2                | 190             | 2        | 175             | 35 - 60                 | 4 - 6 fileter |

## Lille grill

 Opvarm den tomme ovn i 10 minutter før madlavning.

| MADVARE           | Antal   |      | Lille grill |                 | Tilberedningstid [min.] |         |
|-------------------|---------|------|-------------|-----------------|-------------------------|---------|
|                   | Stykker | [g]  | Ovnrille    | Temperatur [°C] | 1. side                 | 2. side |
| Tournedos         | 4       | 800  | 4           | maks.           | 12-15                   | 12-14   |
| Oksesteaks        | 4       | 600  | 4           | maks.           | 10-12                   | 6-8     |
| Grillpølser       | 8       | -    | 4           | maks.           | 12-15                   | 10-12   |
| Svinekotelet      | 4       | 600  | 4           | maks.           | 12-16                   | 12-14   |
| Kylling (i halve) | 2       | 1000 | 4           | maks.           | 30-35                   | 25-30   |
| Kebab             | 4       | -    | 4           | maks.           | 10-15                   | 10-12   |
| Kyllingebryster   | 4       | 400  | 4           | maks.           | 12-15                   | 12-14   |
| Hamburger         | 6       | 600  | 4           | maks.           | 20-30                   | -       |
| Fiskefilet        | 4       | 400  | 4           | maks.           | 12-14                   | 10-12   |
| Sandwiches        | 4-6     | -    | 4           | maks.           | 5-7                     | -       |
| Toastbrød         | 4-6     | -    | 4           | maks.           | 2-4                     | 2-3     |

## Optøning

| MADVARE | [g]  | Optøningstid [min] | Efteroptøning [min] | Bemærkninger                                                                                 |
|---------|------|--------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kylling | 1000 | 100 - 140          | 20 - 30             | Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs. |
| Kød     | 1000 | 100 - 140          | 20 - 30             | Vendes undervejs.                                                                            |
| Kød     | 500  | 90 - 120           | 20 - 30             | Vendes undervejs.                                                                            |
| Ørred   | 150  | 25 - 35            | 10 - 15             | -                                                                                            |
| Jordbær | 300  | 30 - 40            | 10 - 20             | -                                                                                            |
| Smør    | 250  | 30 - 40            | 10 - 15             | -                                                                                            |

| MADVARE | [g]     | Optøningstid [min] | Efteroptøning [min] | Bemærkninger                                                         |
|---------|---------|--------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Fløde   | 2 x 200 | 80 - 100           | 10 - 15             | Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den. |
| Kage    | 1400    | 60                 | 60                  | -                                                                    |

## Henkogning - Undervarme

### Bærfrugter

| HENKOG                                      | Temperatur (°C) | Tilberedningstid, til væsken begynder at boble [min] | Eftertilberedningstid ved 100 °C [min] |
|---------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær | 160 – 170       | 35 – 45                                              | –                                      |

### Stenfrugter

| HENKOG                 | Temperatur (°C) | Tilberedningstid, til væsken begynder at boble [min] | Eftertilberedningstid ved 100 °C [min] |
|------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Pærer, kvæder, blommer | 160 – 170       | 35 – 45                                              | 10 – 15                                |

### Grøntsager

| HENKOG                   | Temperatur (°C) | Tilberedningstid, til væsken begynder at boble [min] | Eftertilberedningstid ved 100 °C [min] |
|--------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Gulerødder <sup>1)</sup> | 160 – 170       | 50 – 60                                              | 5 – 10                                 |
| Agurker                  | 160 – 170       | 50 – 60                                              | –                                      |
| Blandet pickles          | 160 – 170       | 50 – 60                                              | 5 – 10                                 |
| Kålrami, ærter, asparges | 160 – 170       | 50 – 60                                              | 15 – 20                                |

1) Når du har slukket apparatet, skal du lade den henkogte mad stå i ovnen.

## Tørring - varmluft

Læg bagepapir på ovnsens riste.

## GRØNTSAGER

| MADVARE         | Ovnrlle |          | Temperatur (°C) | Tid [ti] |
|-----------------|---------|----------|-----------------|----------|
|                 | 1 ribbe | 2 ribber |                 |          |
| Bønner          | 3       | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 8    |
| Peberfrugt      | 3       | 1/4      | 60 - 70         | 5 - 6    |
| Suppegrøntsager | 3       | 1/4      | 60 - 70         | 5 - 6    |
| Svampe          | 3       | 1/4      | 50 - 60         | 6 - 8    |

| MADVARE      | Ovnristle |          | Temperatur (°C) | Tid [ti] |
|--------------|-----------|----------|-----------------|----------|
|              | 1 ribbe   | 2 ribber |                 |          |
| Krydderurter | 3         | 1/4      | 40 - 50         | 2 - 3    |

## FRUGT

| MADVARE   | Ovnristle |          | Temperatur (°C) | Tid [ti] |
|-----------|-----------|----------|-----------------|----------|
|           | 1 ribbe   | 2 ribber |                 |          |
| Blommer   | 3         | 1/4      | 60 - 70         | 8 - 10   |
| Abrikoser | 3         | 1/4      | 60 - 70         | 8 - 10   |
| Æblebåde  | 3         | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 8    |
| Pærer     | 3         | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 9    |

## Vedligeholdelse og rengøring

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om sikkerhed.

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metaflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis du har non-stick tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller en opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge non-stick belægningen.

### **i Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium:**

Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.  
 Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler.  
 De kan beskadige ovnens yvendige flader.  
 Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

### Rengør lågepakningen

- Se jævnligt lågepakningen efter. Lågepakningen sidder rundt om ovnrummets ramme.

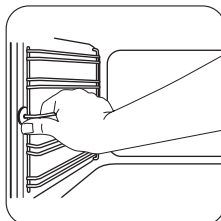
Brug ikke apparatet, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt servicecentret.

- Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

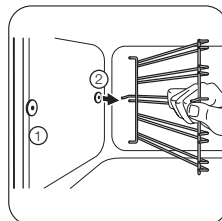
### Ovnribber

Ovnribberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

### Udtagning af ovnribberne



**1** Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.



**2** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

### Isætning af ovnribberne

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

- i** De afrundede ender af ovnribberne skal vende fremad.

## Rengøring med vand

Rengøring med vand anvender damp til at hjælpe med at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

1. Hæld 300 ml vand i beholderen til rengøring med vand i bunden af ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion [Δ\*].
3. Indstil temperaturen til 90 °C.
4. Lad apparatet være tændt i 30 minutter.
5. Sluk apparatet, og lad det køle af.
6. Rengør ovnens indvendige overflader med en klud, når apparatet er kølet af.

**⚠ Advarsel** Kontrollér, at apparatet er kølet af, inden du rører ved det. Der er risiko for forbrænding.

## Ovnpære

**⚠ Advarsel** Vær forsigtig, når du skifter ovnpæren. Der er fare for elektrisk stød!

### Før du skifter ovnpære:

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

**i** Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnpæren og dækglasset. Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

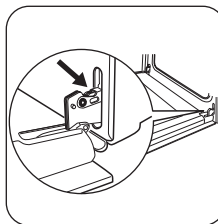
1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300 °C. Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

## Rengøring af ovnlåge

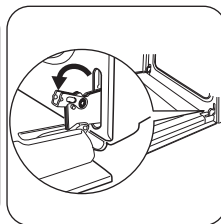
Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.

**i** Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

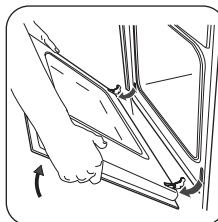
## Aftagning af ovnlåge og ovnglas



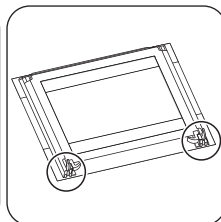
**1** Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



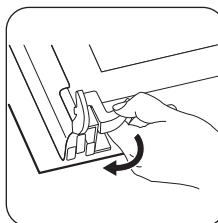
**2** Løft armene på de to hængsler, og drej dem.



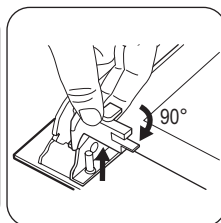
**3** Sæt ovnlågen i første åbne position (halvvejs). Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



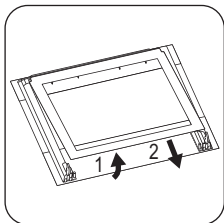
**4** Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under.



**5** Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



**6** Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



**7** Løft forsigtigt (trin 1), og fjern (trin 2) ovnglassene ét ad gangen. Start fra det øverste glas.

Rengør ovnglassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene forsigtigt.

### Isætning af låge og ovnglas

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge.

## Hvis noget går galt

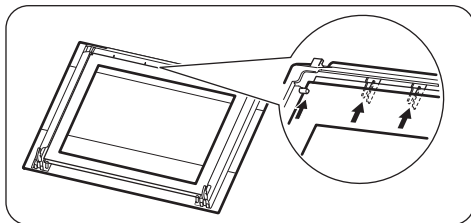
**⚠ Advarsel** Se kapitlet om sikkerhed.

| Fejl                                                        | Mulig årsag                                         | Løsning                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker slet ikke.                                 | Der er ikke tændt for apparatet.                    | Tænd for apparatet. Der henvises til kapitlet "Daglig brug".                                     |
| Apparatet virker slet ikke.                                 | Sikringen på husets eltavle (sikringsboks) er gået. | Kontroller sikringerne. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen går mere end én gang. |
| Ovnpæren tænder ikke.                                       | Ovnpæren er defekt.                                 | Udskift pæren.                                                                                   |
| Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet. | Maden har stået for længe i ovnen.                  | Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.                      |

Kontakt forhandleren eller servicecentret, hvis du ikke selv kan løse problemet.

Sørg for at sætte ovnglassene på plads i den rigtige rækkefølge. Det midterste ovnglas har en dekoreret ramme. Grafikzonen skal vende mod lågens indvendige side. Kontroller efter installationen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den.

Sørg for, at det øverste glas isættes i de korrekte lejer (se billedet).



De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

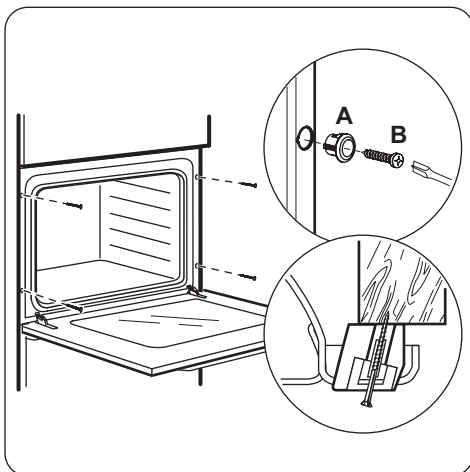
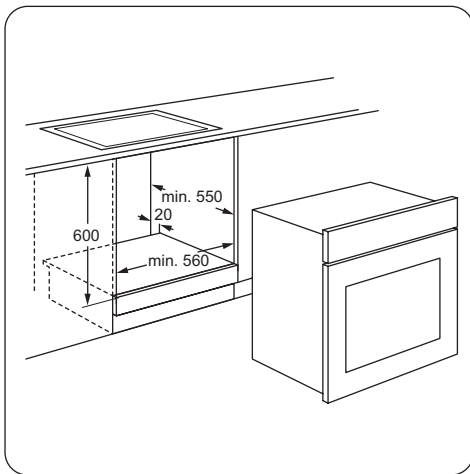
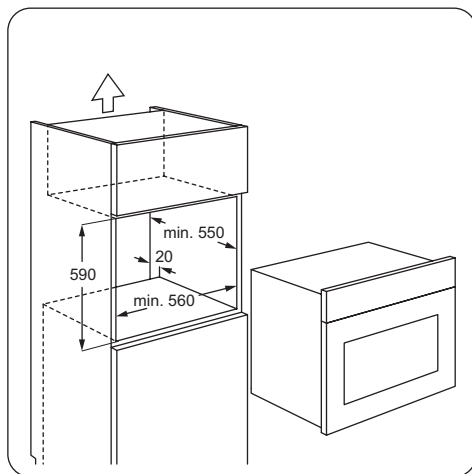
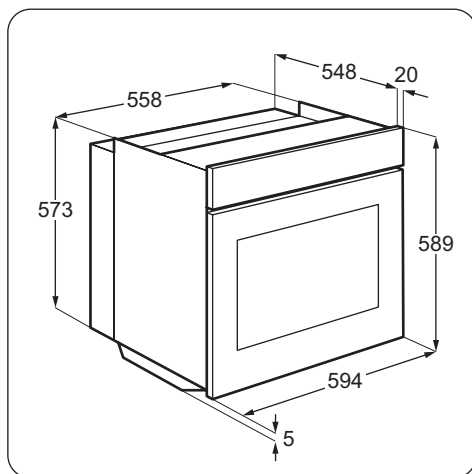
Serienummer (S.N.)

.....

# Installation

**⚠ Advarsel** Se kapitlet om sikkerhed.

## Indbygning



## Elektrisk installation

**⚠ Advarsel** Kun en kvalificeret person må foretage den elektriske installation.

**i** Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlet "Om sikkerhed" ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

## Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For kablets tværsnit se tilsluttet effekt i alt (på typeskiltet) og tabellen:

| Tilsluttet effekt i alt | Kablets tværsnit         |
|-------------------------|--------------------------|
| maks. 1380 W            | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |

| Tilsluttet effekt i alt | Kablets tværsnit        |
|-------------------------|-------------------------|
| maks. 2300 W            | 3 x 1 mm <sup>2</sup>   |
| maks. 3680 W            | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).



## Miljøhensyn

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt

det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.



### Emballage

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges. Plastikdele er mærket med internationale forkortelser, f.eks. PE, PS, osv. Aflever emballagen i de rette affaldsbeholdere på kommunens genbrugsplads.



## Innhold

|                             |    |                           |    |
|-----------------------------|----|---------------------------|----|
| Sikkerhetsinformasjon ..... | 17 | Nyttige tips og råd ..... | 21 |
| Sikkerhetsanvisninger ..... | 18 | Stell og rengjøring ..... | 26 |
| Produktbeskrivelse .....    | 20 | Hva må gjøres, hvis... .. | 29 |
| Før første gangs bruk ..... | 20 | Montering .....           | 29 |
| Daglig bruk .....           | 20 | Miljøvern .....           | 31 |
| Tilleggsfunksjoner .....    | 21 |                           |    |

Med forbehold om endringer.

## Sikkerhetsinformasjon

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produzenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

### Sikkerhet for barn og utsatte personer

 **Advarsel** Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

### Generelt om sikkerhet

- Produktet blir varmt inni når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.

- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.



## Sikkerhetsanvisninger

### Montering



**Advarsel** Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med produkter eller enheter av samme høyde.

### Elektrisk tilkoping



**Advarsel** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Ikke la strømkabler å komme i kontakt med døren til produktet, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke trekk i strømkabelen når du kobler fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

### Bruk



**Advarsel** Fare for skade, brannskader, elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold alltid døren til produktet lukket mens produktet er i bruk.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.

 **Advarsel** Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - ikke putt ovnsutstyr eller andre gjenstander i produktet direkte i bunnen av det.
  - ikke legg aluminiumsfolie direkte i bunnen på produktet.
  - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.
- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.

## Stell og rengjøring

 **Advarsel** Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dør-glassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart glasspanelene i døren om disse har blitt skadet. Kontakt servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsforskriftene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenpære som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.

 **Advarsel** Fare for elektrisk støt.

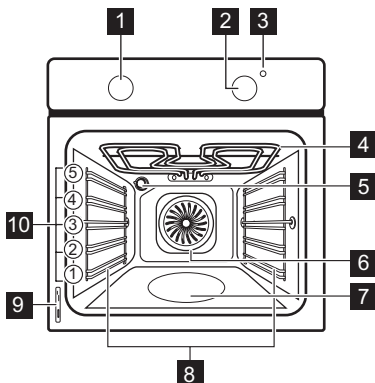
- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

## Kassering

 **Advarsel** Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

# Produktbeskrivelse



- 1** Bryter til ovnsfunksjonene
- 2** Termostatbryter
- 3** Temperaturindikator

- 4** Grill
- 5** Ovnslampe
- 6** Vifte
- 7** Beholder for rengjøring med vann
- 8** Uttakbare brettstiger
- 9** Typeskilt
- 10** Brett plasseringer

## Ovnens tilbehør

- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
Til kaker og småkaker.
- **Grill - /stekepanne**  
Til baking og steking eller som underlag for å samle fett.

## Før første gangs bruk

**⚠ Advarsel** Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

### Første gangs rengjøring

- Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger (hvis mulig).
- Rengjør produktet før første gangs bruk.

**Viktig** Se kapitlet "Stell og rengjøring".

### Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.

2. La produktet være i bruk i en time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
4. La produktet være i bruk i ti minutter.
5. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
6. La produktet være i bruk i ti minutter.  
Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

## Daglig bruk

**⚠ Advarsel** Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

### Slå produktet på og av

1. Drei betjeningsbryter for ovnsfunksjon til en ovnsfunksjon.
2. Drei temperaturreguleringsknappen til en temperatur.

- Temperaturindikatoren lyser når temperaturen i produktet øker.
3. Du slår av produktet ved å dreie ovnsfunksjonsbryter og temperaturreguleringsknapp til Av.

## Ovnfunksjoner

| Ovnfunksjon                                                                       |                                        | Bruksområde                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Av-posisjon                            | Produktet er slått av.                                                                                                                                                                    |
|   | Over-/undervarme / rengjøring med vann | For å bake eller steke på én høyde i ovnen. Topp og bunn varmeelementene er i bruk på samme tid.<br>For mer informasjon om rengjøring med vann kan du se kapitelet "Stell og rengjøring". |
|  | Undervarme                             | Til steking av kaker som skal ha sprø bunn. Bare det nederste varmeelementet er i bruk.                                                                                                   |
|  | Ekte varmluft                          | For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.                                                                |
|  | Min. Grill                             | Til grilling av flate matvarer i mindre mengder, midt på risten. For å riste brød.                                                                                                        |
|  | Max. Grill                             | For grilling av flate matvarer i store mengder. For å riste brød. Hele grillelementet er i bruk.                                                                                          |
|  | Tine                                   | For å tine frossen mat.                                                                                                                                                                   |

## Tilleggsfunksjoner

### Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

### Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

## Nyttige tips og råd

- Produktet har fem brettthøyer. Tell brettthøydene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre stekeresultatene og skade emaljebelegget.

### Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

## Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en langpanne på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.
- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i langpannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

## Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

## Steke- og grilltabell

### KAKE

| TYPE MATRETT                               | Over-/Undervarme |            | Ekte varmluft        |            | Tilberedningstid [min] | Merknader                                         |
|--------------------------------------------|------------------|------------|----------------------|------------|------------------------|---------------------------------------------------|
|                                            | Brettplassering  | Temp. [°C] | Brettplassering      | Temp. [°C] |                        |                                                   |
| Oppskrifter med sammenviskede ingredienser | 2                | 170        | 3 (2 og 4)           | 160        | 45 - 60                | I en kakeform                                     |
| Mørdeig                                    | 2                | 170        | 3 (2 og 4)           | 160        | 20 - 30                | I en kakeform                                     |
| Buttermilk-ostekake                        | 1                | 170        | 2                    | 165        | 60 - 80                | I en kakeform på 26 cm                            |
| Eplekake (eplepai)                         | 2                | 170        | 2 (venstre og høyre) | 160        | 80 - 100               | I to kakeformer på 20 cm på en rist <sup>1)</sup> |
| Strudel                                    | 3                | 175        | 2                    | 150        | 60 - 80                | På et stekebrett                                  |
| Syltetøyterte                              | 2                | 170        | 2 (venstre og høyre) | 165        | 30 - 40                | I en kakeform på 26 cm                            |
| Formkake                                   | 2                | 170        | 2                    | 160        | 50 - 60                | I en kakeform på 26 cm                            |
| Julekake/frukt-kake                        | 2                | 160        | 2                    | 150        | 90 - 120               | I en kakeform på 20 cm <sup>1)</sup>              |
| Plommekake                                 | 1                | 175        | 2                    | 160        | 50 - 60                | I en brødform <sup>1)</sup>                       |
| Små kaker - ett nivå                       | 3                | 170        | 3                    | 140 - 150  | 20 - 30                | På et stekebrett                                  |
| Små kaker - to nivåer                      | -                | -          | 2 og 4               | 140 - 150  | 25 - 35                | På et stekebrett                                  |
| Små kaker - tre nivåer                     | -                | -          | 1, 3 og 5            | 140 - 150  | 30 - 45                | På et stekebrett                                  |
| Kjeks/butterdeig - ett nivå                | 3                | 140        | 3                    | 140 - 150  | 30 - 35                | På et stekebrett                                  |
| Kjeks/butterdeig - to nivåer               | -                | -          | 2 og 4               | 140 - 150  | 35 - 40                | På et stekebrett                                  |
| Kjeks/butterdeig - tre nivåer              | -                | -          | 1, 3 og 5            | 140 - 150  | 35 - 45                | På et stekebrett                                  |

| TYPE MATRETT       | Over-/Undervarme |            | Ekte varmluft |            | Tilberedningstid [min] | Merknader                      |
|--------------------|------------------|------------|---------------|------------|------------------------|--------------------------------|
|                    | Brettplasing     | Temp. [°C] | Brettplasing  | Temp. [°C] |                        |                                |
| Marengs - ett nivå | 3                | 120        | 3             | 120        | 80 - 100               | På et stekebrett               |
| Marengs- to nivåer | -                | -          | 2 og 4        | 120        | 80 - 100               | På et stekebrett <sup>1)</sup> |
| Boller             | 3                | 190        | 3             | 190        | 12 - 20                | På et stekebrett <sup>1)</sup> |
| Eclairs - ett nivå | 3                | 190        | 3             | 170        | 25 - 35                | På et stekebrett               |
| Eclairs- to nivåer | -                | -          | 2 og 4        | 170        | 35 - 45                | På et stekebrett               |
| Terter             | 2                | 180        | 2             | 170        | 45 - 70                | I en kakeform på 20 cm         |
| Fruktkake          | 1                | 160        | 2             | 150        | 110 - 120              | I en kakeform på 24 cm         |
| Victoriasandwich   | 1                | 170        | 2             | 160        | 50 - 60                | I en kakeform på 20 cm         |

1) Forvarmes i 10 minutter.

## BRØD OG PIZZA

| TYPE MATRETT | Over-/undervarme |            | Ekte varmluft |            | Tilberedningstid [min] | Merknader                                                  |
|--------------|------------------|------------|---------------|------------|------------------------|------------------------------------------------------------|
|              | Brettplasing     | Temp. [°C] | Brettplasing  | Temp. [°C] |                        |                                                            |
| Formbrød     | 1                | 190        | 1             | 190        | 60 - 70                | 1 - 2 stykker á 500 gr. per stk. <sup>1)</sup>             |
| Rugbrød      | 1                | 190        | 1             | 180        | 30 - 45                | I en brødform                                              |
| Rundstykker  | 2                | 190        | 2 (2 og 4)    | 180        | 25 - 40                | 6 - 8 rundstykker på et stekebrett <sup>1)</sup>           |
| Pizza        | 1                | 230 - 250  | 1             | 230 - 250  | 10 - 20                | I et stekebrett eller en grill - /stekepanne <sup>1)</sup> |
| Scones       | 3                | 200        | 3             | 190        | 10 - 20                | På et stekebrett <sup>1)</sup>                             |

1) Forvarmes i 10 minutter.

## GRATENGER

| TYPE MATRETT     | Over-/undervarme |            | Ekte varmluft |            | Tilberedningstid [min] | Merknader               |
|------------------|------------------|------------|---------------|------------|------------------------|-------------------------|
|                  | Brettplasing     | Temp. [°C] | Brettplasing  | Temp. [°C] |                        |                         |
| Pasta-grateng    | 2                | 200        | 2             | 180        | 40 - 50                | I en form               |
| Grønnsaksgrateng | 2                | 200        | 2             | 175        | 45 - 60                | I en form               |
| Quiche           | 1                | 180        | 1             | 180        | 50 - 60                | I en form <sup>1)</sup> |

| TYPE MA-TRETT | Over-/undervarme |            | Ekte varmluft    |            | Tilberedningstid [min] | Merknader               |
|---------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------------|-------------------------|
|               | Brettplas-sering | Temp. [°C] | Brettplasse-ring | Temp. [°C] |                        |                         |
| Lasagne       | 2                | 180 - 190  | 2                | 180 - 190  | 25 - 40                | I en form <sup>1)</sup> |
| Cannelloni    | 2                | 180 - 190  | 2                | 180 - 190  | 25 - 40                | I en form <sup>1)</sup> |

1) Forvarmes i 10 minutter.

## KJØTT

| TYPE MA-TRETT                       | Over-/undervarme |            | Ekte varmluft    |            | Tilberedningstid [min] | Merknader       |
|-------------------------------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------------|-----------------|
|                                     | Brettplas-sering | Temp. [°C] | Brettplasse-ring | Temp. [°C] |                        |                 |
| Storfekjøtt                         | 2                | 200        | 2                | 190        | 50 - 70                | På en rist      |
| Svinekjøtt                          | 2                | 180        | 2                | 180        | 90 - 120               | På en rist      |
| Kalvekjøtt                          | 2                | 190        | 2                | 175        | 90 - 120               | På en rist      |
| Engelsk roastbiff, rød              | 2                | 210        | 2                | 200        | 50 - 60                | På en rist      |
| Engelsk roastbiff, medium           | 2                | 210        | 2                | 200        | 60 - 70                | På en rist      |
| Engelsk roastbiff, godt stekt - grå | 2                | 210        | 2                | 200        | 70 - 75                | På en rist      |
| Svinebog                            | 2                | 180        | 2                | 170        | 120 - 150              | Med skorpe      |
| Svineskank                          | 2                | 180        | 2                | 160        | 100 - 120              | 2 stk           |
| Lammekjøtt                          | 2                | 190        | 2                | 175        | 110 - 130              | Lår             |
| Kylling                             | 2                | 220        | 2                | 200        | 70 - 85                | Hel             |
| Kalkun                              | 2                | 180        | 2                | 160        | 210 - 240              | Hel             |
| And                                 | 2                | 175        | 2                | 220        | 120 - 150              | Hel             |
| Gås                                 | 2                | 175        | 1                | 160        | 150 - 200              | Hel             |
| Hare                                | 2                | 190        | 2                | 175        | 60 - 80                | Skåret i skiver |
| Hare                                | 2                | 190        | 2                | 175        | 150 - 200              | Skåret i skiver |
| Fasan                               | 2                | 190        | 2                | 175        | 90 - 120               | Hel             |

## FISK

| TYPE MA-TRETT | Over-/undervarme |            | Ekte varmluft    |            | Tilberedningstid [min] | Merknader     |
|---------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------------|---------------|
|               | Brettplas-sering | Temp. [°C] | Brettplasse-ring | Temp. [°C] |                        |               |
| Ørret/brasme  | 2                | 190        | 2                | 175        | 40 - 55                | 3 - 4 fisker  |
| Tunfisk/laks  | 2                | 190        | 2                | 175        | 35 - 60                | 4 - 6 fileter |



### Min. Grill

 Forvarm den tomme ovnen i 10 minutter før steking.

| TYPE MATRETT        | Mengde  |      | Min. Grill       |            | Tilberedningstid [min] |         |
|---------------------|---------|------|------------------|------------|------------------------|---------|
|                     | Stykker | [g]  | Brettplas-sering | Temp. [°C] | 1. side                | 2. side |
| Fileter             | 4       | 800  | 4                | maks.      | 12-15                  | 12-14   |
| Biffer              | 4       | 600  | 4                | maks.      | 10-12                  | 6-8     |
| Pølser              | 8       | -    | 4                | maks.      | 12-15                  | 10-12   |
| Svinekoteletter     | 4       | 600  | 4                | maks.      | 12-16                  | 12-14   |
| Kylling (delt i to) | 2       | 1000 | 4                | maks.      | 30-35                  | 25-30   |
| Spyd                | 4       | -    | 4                | maks.      | 10-15                  | 10-12   |
| Kyllingbryst        | 4       | 400  | 4                | maks.      | 12-15                  | 12-14   |
| Hamburger           | 6       | 600  | 4                | maks.      | 20-30                  | -       |
| Fiskefilet          | 4       | 400  | 4                | maks.      | 12-14                  | 10-12   |
| Grillsmørbrød       | 4-6     | -    | 4                | maks.      | 5-7                    | -       |
| Ristet brød         | 4-6     | -    | 4                | maks.      | 2-4                    | 2-3     |

### Tining

| TYPE MATRETT | [g]     | Opptiningstid [min] | Videre opptinings-tid [min] | Merknader                                                                            |
|--------------|---------|---------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Kylling      | 1000    | 100 - 140           | 20 - 30                     | Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden. |
| Kjøtt        | 1000    | 100 - 140           | 20 - 30                     | Snu etter halve steketiden.                                                          |
| Kjøtt        | 500     | 90 - 120            | 20 - 30                     | Snu etter halve steketiden.                                                          |
| Ørret        | 150     | 25 - 35             | 10 - 15                     | -                                                                                    |
| Jordbær      | 300     | 30 - 40             | 10 - 20                     | -                                                                                    |
| Smør         | 250     | 30 - 40             | 10 - 15                     | -                                                                                    |
| Fløte        | 2 x 200 | 80 - 100            | 10 - 15                     | Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.                         |
| Bløtkake     | 1400    | 60                  | 60                          | -                                                                                    |

### Hermetisering - Undervarme

### Myk frukt

| HERMETIKK                                     | Temperatur [°C] | Tilberedes til det små-koker [min] | Videre tilberednings-tid ved 100 °C [min] |
|-----------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| Jordbær, blåbær, bringebær, modne stikkelsbær | 160 - 170       | 35 - 45                            | -                                         |

## Steinfrukt

| HERMETIKK              | Temperatur [°C] | Tilberedes til det småkoker [min] | Videre tilberednings-tid ved 100 °C [min] |
|------------------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| Pærer, kveder, plommer | 160 – 170       | 35 – 45                           | 10 – 15                                   |

## Grønnsaker

| HERMETIKK               | Temperatur [°C] | Tilberedes til det småkoker [min] | Videre tilberednings-tid ved 100 °C [min] |
|-------------------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| Gulrøtter <sup>1)</sup> | 160 – 170       | 50 – 60                           | 5 – 10                                    |
| Agurker                 | 160 – 170       | 50 – 60                           | –                                         |
| Blandede grønnsaker     | 160 – 170       | 50 – 60                           | 5 – 10                                    |
| Kålrot, erter, asparges | 160 – 170       | 50 – 60                           | 15 – 20                                   |

1) La ferdigmaten bli stående i stekeovnen etter at du har slått av produktet.

### Tørking - ekte varmluft

Legg bakepapir på ovnsristene.

## GRØNNSAKER

| TYPE MATRETT    | Brettplassering |          | Temperatur [°C] | Tid [t] |
|-----------------|-----------------|----------|-----------------|---------|
|                 | 1 høyde         | 2 høyder |                 |         |
| Bønner          | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 8   |
| Paprika         | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 5 - 6   |
| Suppegrønnsaker | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 5 - 6   |
| Sjampinjonger   | 3               | 1/4      | 50 - 60         | 6 - 8   |
| Urter           | 3               | 1/4      | 40 - 50         | 2 - 3   |

## FRUKT

| TYPE MATRETT | Brettplassering |          | Temperatur [°C] | Tid [t] |
|--------------|-----------------|----------|-----------------|---------|
|              | 1 høyde         | 2 høyder |                 |         |
| Svisker      | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 8 - 10  |
| Aprikoser    | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 8 - 10  |
| Epleskiver   | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 8   |
| Pærer        | 3               | 1/4      | 60 - 70         | 6 - 9   |

## Stell og rengjøring

 **Advarsel** Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.

- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør ovnsinteriøret etter hver bruk. På denne måten blir det lettere å fjerne smuss uten at det brenner seg fast.

- Rengjør hardnakkett smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt ovnstilbehøret etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan ødelegge slippbelegget.

### **i Produkter i rustfritt stål eller aluminium:**

Rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp. Tørk den en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller slipende rengjøringsmidler, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

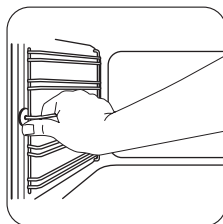
### **Rengjøre dørpakningen**

- Kontroller dørpakningen med jevne mellomrom. Dørpakningen sitter rundt rammen til ovnsrommet. Ikke bruk produktet hvis dørpakningen er skadet. Kontakt servicesenteret.
- Du finner opplysninger om rengjøring av dørpakningen under det generelle avsnittet om rengjøring.

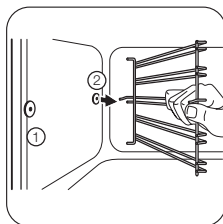
### **Stiger**

Du kan fjerne stigen for å rengjøre sideveggene.

### **Fjerne stigen**



**1** Trekk den fremre delen av teleskopskinnene ut fra sideveggen.



**2** Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra vegg og ta den ut.

### **Montere stigen**

Bruk omvendt rekkefølge for å montere stigen.

- i** De avrundede endene på stigen, må ven-de fremover.

### **Rengjøring med vann**

Prosedyren for rengjøring med vann bruker damp for å fjerne gjenværende fett og matrester fra ovnen.

1. Hell 300 ml vann i beholderen for rengjøring med vann nederst i ovnen.
2. Angi ovnsfunksjonen **Δ\***.
3. Still temperaturen til 90 ° C.
4. La produktet være i bruk i 30 minutter.
5. Slå av ovnen og la den avkjøles.
6. Når apparatet er kjølig, rengjør du de indre overflatene av ovnen med en klut.

- !** **Advarsel** Kontroller at produktet er kaldt før du berører det. Fare for brannskader.

### **Ovnslampe**

- !** **Advarsel** Vær forsiktig når du skifter ovnslampen. Det er fare for elektrisk støt.

### **Før du skifter lyspære i ovnslampen:**

- Slå av ovnen.
- Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

- i** Legg et tøyestykke i bunnen av ovnen for å forhindre skade på ovnslyset og glassdekselet.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

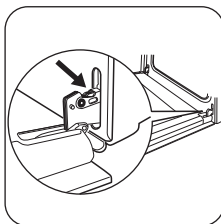
1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift ut lyspæren i ovnslyset med en egnet varmebestandig, ovnspære som tåler 300 °C.  
Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

### **Rengjøring av ovnsdøren**

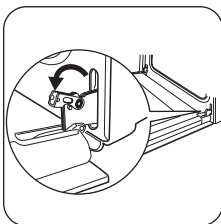
Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dør-glasspanelet for å rengjøre det.

**i** Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.

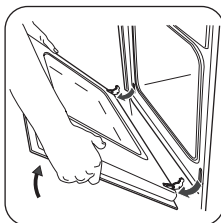
## Demontere ovnsdøren og glassene



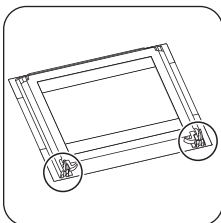
**1** Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



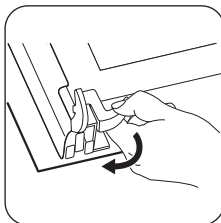
**2** Løft og dreii spakene på de to hengslene.



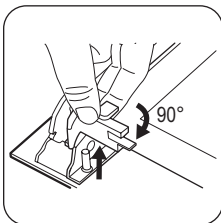
**3** Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon (halvveis). Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



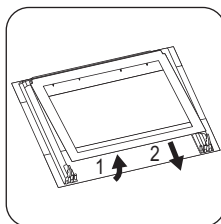
**4** Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



**5** Frigjør låsesystemet for å fjerne glasspanelene.



**6** Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



**7** Løft (trinn 1) og ta glasspanelene forsiktig ut (trinn 2), ett etter ett. Begynn med det øverste panelet.

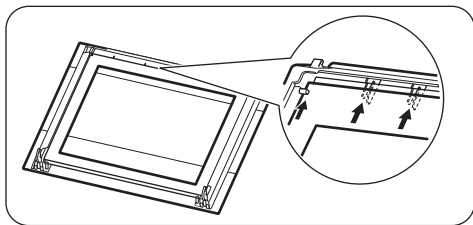
Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene godt.

## Sette inn døren og dorglassene

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Påse at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Det midtre glasset har en pynteramme. Sonen med pynterammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Pass på at du setter det øverste panelet på riktig plass (se illustrasjonen).



# Hva må gjøres, hvis...

 **Advarsel** Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

| Feil                                                    | Mulig årsak                               | Løsning                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktet virker ikke.                                  | Produktet er ikke slått på.               | Slå på produktet. Se kapittelet "Daglig bruk".                                                   |
| Produktet virker ikke.                                  | Sikringen i sikringsskapet har gått.      | Kontroller sikringen. Hvis sikringen går mer enn én gang, må du kontakte en godkjent elektriker. |
| Ovnslampen virker ikke.                                 | Ovnslampen er defekt.                     | Skift ovnslampe.                                                                                 |
| Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnen. | Du har latt retten stå for lenge i ovnen. | Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.   |

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller servicesenteret.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

.....

PNC (produktnummer)

.....

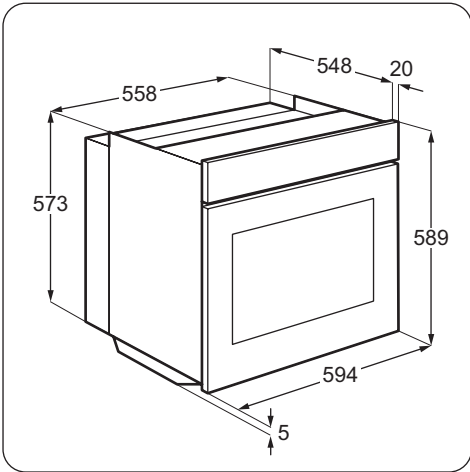
Serienummer (S.N.)

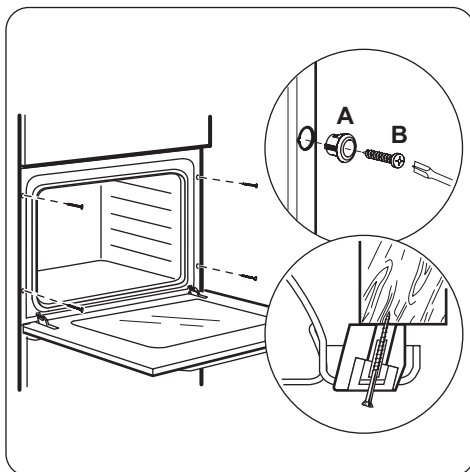
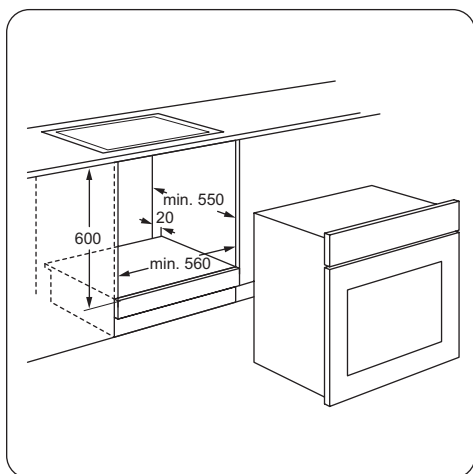
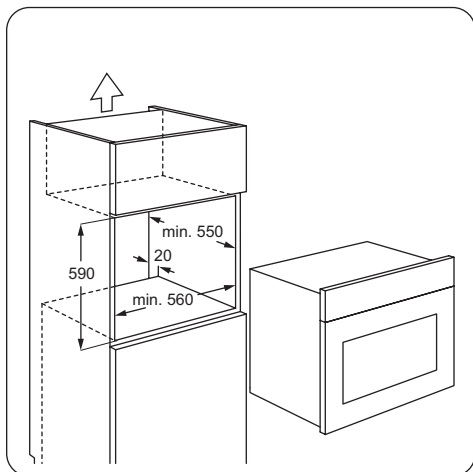
.....

## Montering

 **Advarsel** Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

### Innbygging





## Elektrisk installasjon

**⚠ Advarsel** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske installasjonen.

**i** Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapittelet "Sikkerhetsinformasjon".

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

## Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten (på typeskiltet) og til tabellen:

| Nominell effekt | Ledningsavsnittet        |
|-----------------|--------------------------|
| maks 1380 W     | 3 x 0.75 mm <sup>2</sup> |
| maks 2300 W     | 3 x 1 mm <sup>2</sup>    |
| maks 3680 W     | 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>  |

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og fase-ledningen (blå og brune kabler).



Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette

produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.



### Emballasje

Emballasjematerialet er miljøvennlig og kan resirkuleres. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS, osv. Kasser emballasjen i de riktige innsamlingsbeholderne ved det lokale renholdsverket.



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



397277103-E-042013