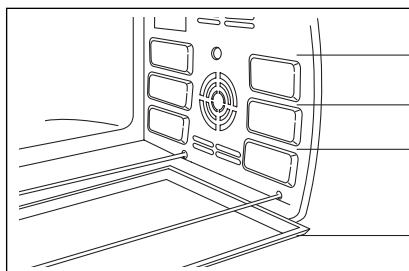
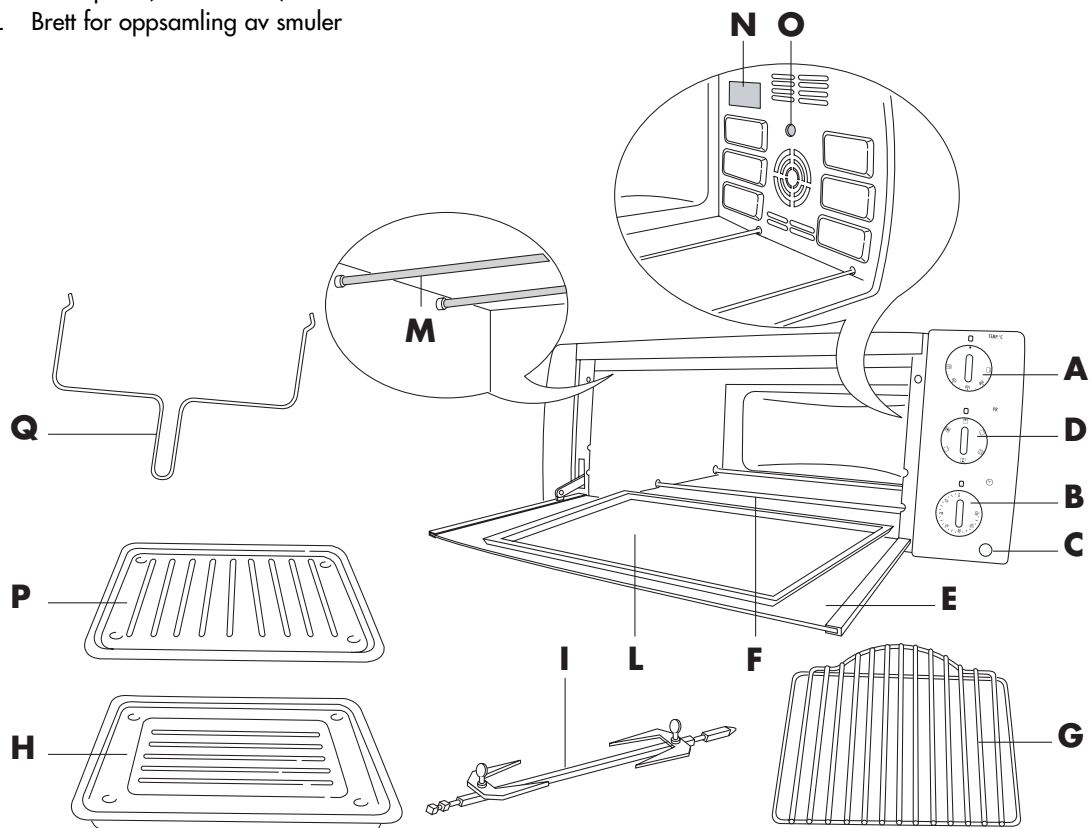


BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Temperaturvelger
- B Tidsinnstiller
- C Kontrolllampe
- D Funksjonsvelger
- E Dør i glass
- F Nedre motstand
- G Flat rist
- H Langpanne
- I Stekespidd (hvis forutsett)
- L Brett for oppsamling av smuler

- M Øvre motstand
- N Lampe inne i ovnen (hvis forutsett)
- O Hull for stekespidd (hvis forutsett)
- P Grillrist for kalorifattig kost
- Q Håndtak for å dra ut stekespidd (hvis forutsett)



- rille 1
- rille 2
- rille 3

brett for oppsamling
av smuler

For å garantere apparatets
riktige funksjon og for å oppnå
perfekte stekeresultater, må
brettet som samler opp smuler
(L) ALLTID være på plass.

TEKNISKE EGENSKAPER

Spenning under drift se merkeplate

Maks absorbert effekt se merkeplate

ENERGIFORBRUK (norm CENELEC HD 376)

For å nå 200° C 0,09 kWh

For å opprettholde 200 °C i en time 0,58 kWh

Totalt 0,67 kWh

Dette apparatet er i overensstemmelse med Europeisk Direktiv 2004/108/CE, angående Elektromagnetisk forenlighet, samt Europeisk Reglement nr. 1935/2004 fra 27/10/2004, angående materialer ment for kontakt med matvarer.

VIKTIGE ADVARSLER

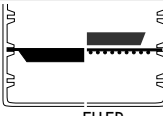
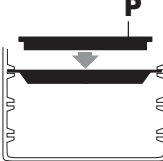
- **Les nøye gjennom hele veiledningen før apparatet tas i bruk.**
- Denne ovnen er fremstilt for steking av matvarer. Den må ikke på noen som helst måte benyttes til andre formål, endres eller tukles med.
- Plasser apparatet på en vannrett flate ved en høyde på minst 85 cm, utenfor barns rekkevidde.
- Vask alt tilbehøret nøye før bruk.
- **Før støpselet settes i stikkontakten, må følgende kontrolleres:**
 - **Nettspenningen tilsvarer verdien som er oppgitt på merkeplaten.**
 - **Kontakten har en kapasitet på 16A og er jordet.**
- **Produsenten fraskriver seg alt ansvar hvis denne ulykkesforebyggende normen ikke overholdes.**
- Før ovnen benyttes for første gang må alt papir som befinner seg inne i denne fjernes (beskyttelsespapp, veiledninger, plastikkposer, osv.).
- Før ovnen benyttes for første gang, må apparatet gå på tomgang på høyeste varme i minst 15 minutter. På denne måten fjerner man "ny" lukt og litt røyk som kommer fra beskyttelsesmidler som påføres motstandene før transport.
Luft rommet under denne utførelsen.
- **ADVARSEL:** Etter å ha tatt apparatet ut fra emballasjen, må man kontrollere at døren ikke er skadet. Da den er laget av glass og er veldig skjør, anbefaler man å bytte den ut hvis den sprekker eller får synlige riper. Unngå å slå døren hardt igjen under bruk, når det utføres rengjøring og når ovnen blir flyttet på. Man må heller ikke helle kalde væsker på glasset når apparatet er varmt.
- **Når apparatet er i bruk vil temperaturen på døren og de ytre overflatene være svært høy. Benytt alltid håndtak, spaker og knapper ved berøring. Ta aldri direkte på deler i metall eller på ovnens vindu. Bruk grytekluter dersom det skulle være nødvendig.**
- **Dette elektriske apparatet fungerer ved høy temperatur under bruk som kan føre til brannskader.**
- Tilgjengelige deler kan bli veldig varme under bruk. Hold små barn langt unna ovnen.
- Ikke la personer med redusert fysisk, psykisk og sanselig kapasitet, med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, ta ovnen i bruk uten oppsyn eller opplæring fra en ansvarlig person. Dette gjelder også for barn. Pass godt på barn og vær nøye med at apparatet ikke blir brukt som leketøy.
- Ikke flytt på apparatet når dette er i drift.



- Unngå bruken av apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt.
 - Apparatet har falt ned eller har synlige tegn til skade eller funksjonsfeil.
 I følgende tilfeller bør apparatet bringes til nærmeste servicesenter slik at man unngår en hver risiko.
- Ikke la strømkabelen henge og slenge og ikke la den berøre ovnens varme deler. Man må aldri koble ut apparatet ved å dra i ledningen.
- Dersom man bruker en skjøteledning, kontroller at denne er i god stand, er utstyrt med jordnet kontakt og med en hovedkabel som har et tverrsnitt som er minst like stort som apparatets egen ledning.
- For å unngå en hvilken som helst fare for elektrisk støt må ledningen, dens kontakt eller selve apparatet aldri senkes ned i vann eller andre former for væske.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av varmekilder.
- Plasser aldri brannfarlige produkter i nærheten av ovnen eller under møbelet den er plassert på.
- Brød kan brenne. Kontroller alltid ovnen mens man rister eller griller brød. La aldri apparatet fungere under et overskap, en hylle eller i nærheten av brennbare materialer som gardiner, rullegardiner, osv.
- Ikke bruk apparatet som varmekilde.
- Plasser aldri papir, papp eller plast inne i apparatet, og legg aldri noe oppå det (hjelpemidler, rister eller andre gjenstander).
- Stikk aldri noe inn i ventilasjonshullene. Ikke dekk dem til.
- **Skulle det forekomme 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 ovnsdøren er åpen må man være oppmerksom på følgende:
 - ikke utfør for harde trykk ved å plassere tunge gjenstander oppå døren eller ved å dra håndtaket nedover.
 - plasser aldri tunge beholdere eller glovarme gryter som kommer rett fra ovnen, på den åpne dørens flate.
- Da ulike land har ulike gjeldende normer, bør apparatet kontrolleres av et autorisert servicesenter dersom det skal brukes i et annet land enn kjøpelandet.
- Av sikkerhetsmessige grunner må apparatet aldri demonteres på egen hånd; man må alltid henvende seg til et autorisert servicesenter.
- Dette apparatet er kun ment for hjemmebruk. Enhver form for profesjonell bruk, uegnet bruk eller som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen fraskriver fabrikanten fra et hvilket som helst ansvar, også når det gjelder garanti.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet ikke blir brukt og før det utføres en hvilken som helst rengjøring.
- Hvis strømledningen er skadet, må den enten byttes ut av produsenten eller av et teknisk servicesenter, og uansett av en kvalifisert person for å unngå enhver fare.
- Ikke bruk slipemidler eller metallskraper for å rengjøre ovnens dør i glass. Dette kan føre til at overflaten skades og døren ødelegges.

Ta vare på denne brukerveiledningen

OPPSUMMERENDE TABELL

Program	Plassering av bryter for funksjonsvalg	Plassering av temperaturvelger	Plassering av rist og tilbehør	Anmerkninger/Råd
Opptining (kun på enkelte modeller)			 1 2 3	Plasser maten direkte på risten som er innført på rille 2.
Finsteking		100°C-220°C	 1 2 3	Bruk langpannen, som er satt direkte inn i nederste rille 3.
For å holde maten varm			 1 2 3	Velg denne funksjonen når man kun skal holde maten varm. Ikke la maten stå varm i mer enn en time og ikke bruk denne funksjonen for å varme opp kald mat. Hvis maten ikke er varm nok for å bli servert, skru man opp temperaturen med temperaturvelgeren.
Steking med varmluftovn (kun på enkelte modeller)		100°C-220°C	 1 2 3 ELLER  1 2 3	Ideelt for lasagne, kjøtt, pizza, kaker generelt, mat som skal være sprø på overflaten (eller gratinert) og brød. Slå opp i tabellen på side 128 for råd om hvordan man bruker tilleggsutstyret.
Steking med vanlig ovn		100°C-220°C	 1 2 3 ELLER  1 2 3	Ideell for steking av fylte grønnsaker, fisk, formkaker og fugl. Slå opp i tabellen på side 128 for anvisning om hvordan man bruker tilleggsutstyret.
Risting			 1 2 3	Ideell for å riste brødkiver
Grillsteking			 1 2 3	Plasser grillristen for kalorifattig mat (P) over langpannen; anrett maten oppå denne og sett alt inn på rille 1. Ideell for grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.
Grillsteking med stekevender (kun på enkelte modeller)			 1 2 3	Plasser spydet i tilhørende hull (O), som vist på side 130. Før langpannen inn på rille 3. Ideell for fjærfe, oksekjøtt, osv.

BRUK AV KOMMANDOER

Temperaturvelger (A)

Velg ønsket temperatur på følgende måte:

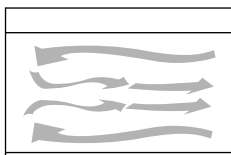
- For opptining (*kun på enkelte modeller*) (se side 127): Temperaturvelger plassert på "●".
- For å holde maten varm (se side 127): Temperaturvelger plassert på .
- For steking med varmluftovn (*kun på enkelte modeller*) eller for steking med vanlig ovn (se side 127-128): Temperaturvelger på 100°C - 220°C.
- For risting (se side 129): Temperaturvelger plassert på .
- For alle typer grilling (se side 130): Temperaturvelger plassert på .

Tidsinnstiller (B)

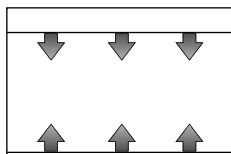
- For å slå på ovnen: Vri bryteren til høyre.
- For å slå av ovnen: Plasser bryteren tilbake i posisjon "0".

Funksjonsvelger (D)

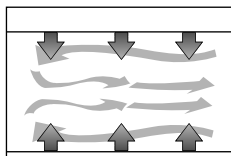
Gjennom denne bryteren velger man de ulike stekefunksjonene som er tilgjengelige, det vil si:



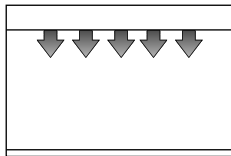
(*kun på enkelte modeller*)
(kun viften er i funksjon)



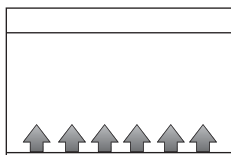
(kun øvre og nedre motstand er i funksjon)



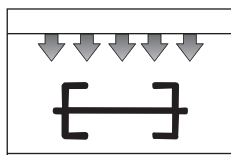
(*kun på enkelte modeller*)
(øvre motstand, nedre motstand og vifte i funksjon)



(kun øvre motstand er i funksjon ved maks styrke)



(kun nedre motstand er i funksjon)



(*kun på enkelte modeller*)
(kun øvre motstand er i funksjon ved maks styrke + motor for spidd)

Lampe inne i ovnen (N) (*kun på enkelte modeller*) og Kontrolllampe (C)

Når ovnen er i drift lyser kontrollampen (C) og lampen inne i ovnen (N) (hvis den finnes).

BRUK AV OVNEN

Generelle råd

- Ved steking i varmluftovn, tradisjonell ovn og grill anbefales det alltid å forhåndsvarme ovnen i 5 minutter ved ønsket temperatur, før man starter selve steking.
- Steketiden avhenger av produktets kvalitet, matvarenes temperatur og personlig smak. Tidene som oppgis i tabellen er kun orienterende og mottakelig for endringer. Tiden for forhåndsoppvarming er ikke iberegnet.
- For steking av frosne matvarer må man følge anvisningene på pakken.

Opptining (kun på enkelte modeller)

For å oppnå riktig opptining på kort tid går man frem på følgende måte:

- Plasser funksjonsvelger (D) på .
- Plasser temperaturvelger (A) på "•".
- Vri Tidsinnstillen (B) til høyre.
- Før langpannen (H) inn på rille 3, den flate risten (G) på rille 2, plasser maten som skal tines oppå denne og lukk igjen døren.
- Når maten er ferdig tint må man plassere Tidsinnstillen (B) manuelt tilbake i posisjon "0".

Eksempel på opptining: 1 kg. kjøtt, 80-90 minutter uten at det vendes.

Finsteking

Egnet for steking av småkaker og glaserte kaker. Man oppnår også perfekt resultat under komplettering av steking av matvarer i bunnen og under steking som krever spesielt varme nedenfra.

- Før langpannen (H) inn på rille 3, som vist i figuren på side 125.
- Plasser funksjonsvelger (D) på .
- Still inn ønsket temperatur med temperaturvelger (A).
- Vri tidsinnstillen (B) til høyre; når maten er ferdig stekt må man plassere Tidsinnstillen (B) manuelt tilbake i posisjon "0".

For å holde maten varm

- Plasser temperaturvelger (A) på .
 - Plasser funksjonsvelger (D) på .
 - Vri Tidsinnstillen (B) til høyre.
 - Før langpannen (H) inn på nedre rille 3 og plasser maten oppå denne.
 - For å avslutte handlingen plasseres Tidsinnstillen (B) manuelt tilbake i posisjon "0".
- Det anbefales at ikke maten holdes for lenge i ovnen fordi den lett kan bli tørr.

Steking med varmluft (kun på enkelte modeller)

Denne funksjonen er ideell for steking av pizza, lasagne, gratinerte retter, kjøttretter (utenom fugl), ovnsstekte poteter, kaker generelt og brød. Gå frem på følgende måte:

- Før inn enten den flate risten (G) eller langpannen (H) som vist i tabellen.
- Plasser funksjonsvelger (D) på .
- Velg ønsket temperatur gjennom temperaturvelger (A).
- Vri Tidsinnstillen (B) til høyre.
- Etter å ha forhåndsvarmet ovnen i 5 minutter kan maten settes inn.
- Når maten er ferdig må Tidsinnstillen (B) plasseres manuelt tilbake i posisjon "0".

Program	Temperatur- velger	Tid	Posisjon rist/ langpanne	Bemerkninger og råd
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Bruk langpannen.
Kylling 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Bruk langpannen, snu etter ca. 38 min.
Svinestek 900 g	200°C	50-60 min.	3	Bruk langpannen, snu etter 30 min.
Kjøttpudding 650 g	200°C	35-40 min.	3	Bruk langpannen, snu etter 20 min.
Ovnstekte poteter 500 g	200°C	40-50 min.	2	Bruk langpannen, rør rundt 2 ganger.
Mørdeigskake 700 g	180°C	35-40 min.	3	Bruk en kakeform.
Eplestrudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Bruk langpannen.
Bløtekake 800 g	180°C	25-30 min.	3	Bruk en kakeform.
Småkaker (kjeks) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Bruk langpannen.
Brød 500 g	200°C	20-25 min.	3	Bruk langpannen smurt med olje.

Steking med tradisjonell ovn

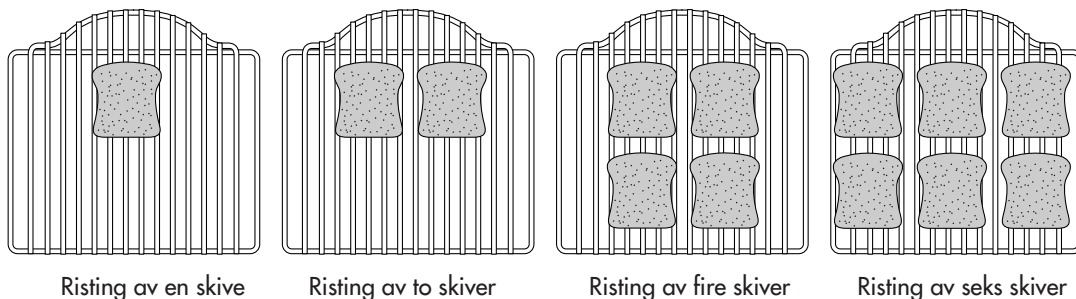
Denne funksjonen er godt egnet for alle typer fisk, fylte grønnsaker, kaker med pisket egg eller eggehvite, og kaker som trenger lang steketid (over 60 minutter). Gå frem på følgende måte:

- Før inn enten den flate risten (**G**) eller langpannen (**H**) som vist i tabellen.
- Plasser funksjonsvelger (**D**) på .
- Velg ønsket temperatur gjennom temperaturvelger (**A**).
- Vri Tidsinnstiller (**B**) til høyre.
- Etter å ha forhåndsvarmet ovnen i 5 minutter kan maten settes inn.
- Når maten er ferdig må Tidsinnstiller (**B**) plasseres manuelt tilbake i posisjon "0".

Program	Temperatur- velger	Tid	Posisjon rist/ langpanne	Bemerkninger og råd
Gratinerte makaroni 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Bruk en ildfast form.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Bruk en ildfast form.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Bruk langpannen.
Ørret 500 g	180°C	30-35 min.	3	Bruk langpannen, snu etter 16 min.
Fylt blekksprut 450 g	180°C	25-30 min.	3	Bruk en ildfast form, snu ved halvferdig steking.
Fylte, gratinerte tomater 550 g	180°C	35-40 min.	2	Bruk langpannen smurt med olje og snu etter 20 min.
Squash med tunfiskfyll 750 g	180°C	35-40 min.	2	Bruk langpannen; hell i litt olje, tomat og vann; snu langpannen etter 20 minutter.
Formkake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Bruk en kakeform og snu ved halvferdig steking.

Risting

- Den flate ristens størrelse (**G**) gjør det mulig å riste opp til 6 brødskeer samtidig. Best resultat oppnår man likevel når man rister fire skiver om gangen.
- For å riste brød plasserer man skivene som vist nedenfor:



For forskjellig påfølgende bruk må man redusere ristingens programmerte tid..

Veiledning for risting av brød

For å riste automatisk brød, skiver, muffins, focaccia og frosne krumkaker bruker man alltid risten.

1. Før risten inn på rille 2.
2. Plasser maten som skal ristes på midten av risten. Lukk igjen ovnsdøren.
3. Plasser temperaturvelgeren (**A**) på  og funksjonsvelgeren (**D**) på .
4. Tidsinnstiller (**B**) må vris til venstre. For å oppnå en middels risting må Tidsinnstiller (**B**) vanligvis stilles inn på 4-5 minutter. Prøv å riste noen brødskeer for å finne frem til riktig tid.
5. Når man rister brød er både den øvre og den nedre motstanden på slik at begge sider av brødet grilles samtidig. Det kan forekomme at det danner seg kondens på innsiden av glasset i døren. Dette er helt vanlig og vil forsvinne av seg selv under ristingen.
6. Et lydsignal melder om at programmert tid er over. Brødet er ferdig ristet og motstandene slår seg av automatisk. Plasser temperaturvelger (**A**) på "•".

Anmerkninger:

Hvis man foretrekker en lettere risting kan den automatiske syklusen avbrytes ved å vri Tidsinnstiller (**B**) tilbake på "0". Ovnens blir da slått av uten at den påføres skader.

Ønsker man derimot en kraftigere brunng starter syklusen opp igjen ved å vri tidsinnstiller (**B**) til høyre, helt til man oppnår ønsket gradering.

Slå deretter av temperaturvelger og tidsinnstiller manuelt, som beskrevet tidligere i veiledningen.

Når ovnen blir brukt regelmessig, vil man lettere finne frem til riktig regulering for de ulike brødtypene.

Råd for en riktig risting av brød:

Tjukkere brødskeer og frosne skiver har behov for en sterkere regulering. En enkel brødskeiv trenger en lavere regulering enn flere skiver sammen.

Grillsteking

- Plasser grillristen for kalorifattig kost **(P)** på langpannen **(H)**, anrett maten oppå denne og plasser alt på rille 1.
- Lukk ovnsdøren inntil som vist i figur 1.
- Plasser funksjonsvelger **(D)** på .
- Vri Tidsinnstiller **(B)** til høyre.
- Når maten er ferdig må Tidsinnstiller **(B)** plasseres manuelt til bake i posisjon "0".
- Maten snus ved cirka halvferdig steketid.

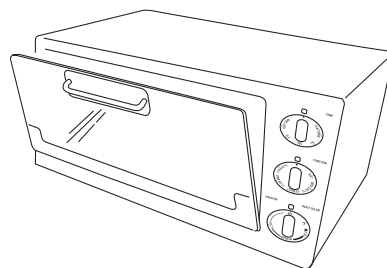


fig. 1

Program	Temperaturvelger	Tid	Bemerkninger og råd
Svinekoteletter (2)		30 min.	Snu etter 16 minutter.
Wienerpølser (3)	"	20 min.	Snu etter 11 minutter.
Hamburger av ferskt kjøtt (2)	"	25 min.	Snu etter 13 minutter.
Kjøttpølser (4)	"	26 min.	Snu etter 14 minutter.
Grillspidd 500 g	"	26 min.	Snu etter 8, 15 og 21 minutter.

Steking med stekespidd (kun på enkelte modeller)

Denne funksjonen er spesielt egnet for steking av kylling, fugler generelt, svine- og kalvestek.

Funksjonen med stekespidd kan brukes med en vekt på opp til 2 kg.

- Før maten inn på spiddet **(I)** og fest det med de spesielle gaflene (fig. 2) (for et best mulig resultat bør kjøttet bindes godt med hyssing egnet for matlaging).
- Før langpannen **(H)** inn på rille 3 og spiddet **(I)** i tilhørende hull (fig. 3).
- Lukk ovnsdøren inntil som vist i figur 1.
- Plasser temperaturvelger **(A)** på .
- Plasser funksjonsvelger **(D)** på .
- Vri Tidsinnstiller **(B)** til høyre.

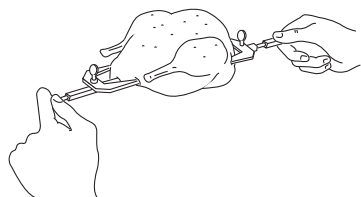


fig. 2

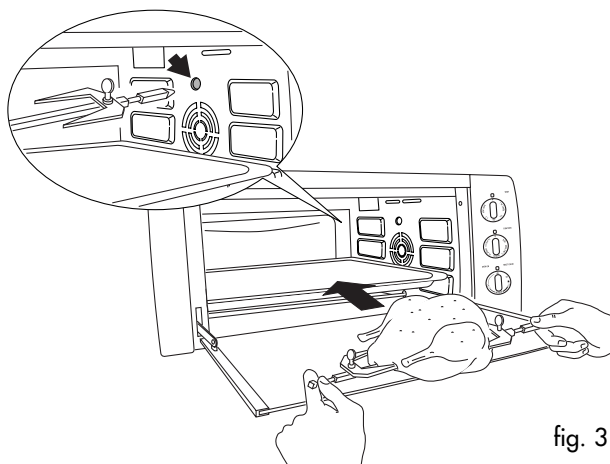


fig. 3

Se tabellen under for informasjon om steketid.

Program	Vekt	Tid
Kylling	1-2 Kg	120 min.
Svinestek	0,8-1,7 Kg	90 min.

Har man større vekt råder man til å bruke stekefunksjonen med varmluft.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hyppig rengjøring hindrer dannelsen av røyk og vond lukt under steking. Unngå at fett samles opp inne i ovnen.

Før man utfører et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring må kontakten trekkes ut og ovnen avkjøles.

Rengjør døren i glass og ovnens innvendige vegger med vann blandet med et egnet rengjøringsmiddel; tørk deretter godt av.

Ikke bruk produkter som virker etsende på aluminium (vaskemidler i sprayflasker) for å gjøre rent inne i ovnen, unngå å skrape veggene med spisse

gjenstander. Veggene er dekket med et spesielt belegg som kan komme til skade.

Bruk en våt klut for å rengjøre de utvendige overflatene. Unngå bruken av skuremidler da disse kan skade lakken. Pass på at ikke vann eller flytende såpe kommer inn i spaltene oppå ovnen.

Ikke før gafler, kniver eller andre spisse gjenstander inn i åpningene som befinner seg oppå ovnen og på dens sider.

Legg aldri apparatet i vann; ikke gjør apparatet rent ved hjelp av vannspyling.

Alt tilbehør kan vaskes som normalt kjøkkenutstyr, både for hånd og i oppvaskmaskin.

Trekk ut skuffen og vask den for hånd. Dersom det skulle være vanskelig å få bort alt smuss må brettet skylles med varmt såpevann og eventuelt skrubbes lett uten å ripe.

