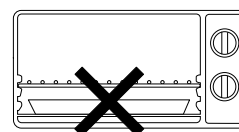


N

	Bryter for start av ovnen og steketid	Termostatbryter og Funksjonsvelger	Varsellampe	Stilling for grill og ovnsskuff
OFF				
Holde maten Varm				 1
Steking i ovnen				 2
Grillsteking				 3
				Dersom ovnen er utstyrt med dietmgrill 4
Risting av brød				 5

I løpet av funksjonene "Risting av brød" og "steking i ovnen" må du aldri plassere ovnsskuffen(eller annen beholder) direkte på nedre motstand.



VIKTIGE ADVARSLER

- **Les alle instruksjonene nøye før apparatet tas i bruk.**
- Denne ovnen er fremstilt for steking av matvarer. Den må ikke brukes til andre formål, og må ikke på noen som helst måte endres på eller repareres.
- Plasser apparatet på en vannrett flate som har en høyde på minst 85 cm, slik at det ikke er tilgjengelig for barn.
- Vask alt tilbehøret nøye før bruk.
- **Før du setter støpslet i stikkkontakten, sjekk at:**
 - nettspenningen tilsvarer verdien som er oppgitt på merkeskiltet med tekniske egenskaper.
 - kontakten har en kapasitet på 16A og er jordet.
- **Produsenten fraskriver seg alt ansvar hvis denne ulykkesforebyggende normen ikke overholdes.**
- Før du bruker ovnen for første gang, fjern all emballasjen og annet som beskyttelseskartonger, hefter, plastikkposer osv.
- Før første gangs bruk av ovnen, la apparatet gå på tomgang med termostaten på maksimum i minst 15 minutter for å fjerne "ny" lukt og litt røyk som skyldes beskyttelsesmidler som er påført motstandene før transport. Luft rommet når du foretar dette.

ADVARSEL: Etter å ha tatt apparatet ut fra emballasjen, må du sjekke at det er helt. Døren er av glass og er derfor skjør; det anbefales å bytte den ut hvis den sprekker eller får synlige riper.

Unngå å slå døren hardt igjen under bruk og ved rengjøring. Ikke hell kalde væsker på glasset når apparatet er varmt.

- **Når apparatet er i bruk vil temperaturen på døren og de ytre overflatene være svært høy. Bruk alltid brytere, spaker og håndtak ved berøring. Berør aldri metalldele eller ovnsvinduet. Bruk ovnsvotter dersom det er nødvendig.** 
- **Dette elektriske apparatet får høy temperatur under bruk, og man kan få brannskader.**
- Som for enhver type kokeapparat må man utvise stor forsiktighet når man bruker ovnen og samtidig har barn eller uegnede personer til stede. Lek med apparatet må ikke tillates.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- Unngå å bruke apparatet dersom:
 - strømledningen er defekt
 - apparatet har falt ned eller har tegn til skade eller feilfunksjoner. I disse tilfellene bør apparatet bringes til nærmeste service-senter for å unngå enhver risiko.
- Unngå å la strømkabelen henge nær eller berøre varme deler av ovnen. Man må aldri koble ut apparatet ved å trekke i ledningen.
- Dersom man vil bruke en skjøteledning, sjekk at denne er i god stand, og utstyrt med jordet kontakt og med en hovedkabel med tverrsnitt minst så stort som kabelen til apparatet.
- For å unngå fare for elektrisk støt må ledningen og apparatet selv aldri senkes ned i vann eller andre væsker.
- Apparatet må ikke plasseres nær varmekilder.
- Plasser aldri brannfarlige produkter i nærheten av produktet, eller under møbelet den er plassert på.
- **Brød kan brenne. Sjekk alltid ovnen mens man rister eller griller brød. Bruk aldri apparatet under et over-skap eller hyller, eller i nærheten av brennbare materialer så som gardiner, rullegardiner eller persiennner.**
- Ikke bruk apparatet som varmekilde.
- Plasser aldri papir, papp eller plast omkring apparatet, og legg aldri noe oppå det (hjelpemidler, rister eller andre objekter).
- Før aldri noe inn i ventilasjonshullene.
- **Dersom det skulle skje at mat eller andre deler av ovnen tar fyr må man aldri forsøke å slukke flammen med vann. Hold ovnsdøren lukket, trekk ut kontakten, og slukk flammene med et fuktig klede.**
- Denne ovnen er ikke ment for innbygging.
- Når døren er åpnet, bør du huske på følgende:
 - Ikke trykk for hardt på ovnen med tunge gjenstander eller ved å dra håndtaket nedover.
 - Du må aldri plassere tunge beholdere eller glovarme gryter som kommer rett fra oven, på den åpne dørens flate.
- Når man tar hensyn til at lokale normer vil variere noe, bør man få apparatet ettersett av et autorisert servicesenter dersom det skal brukes i annen land enn der det er blitt kjøpt.
- For din personlige sikkerhets skyld må apparatet aldri demonteres på egen hånd, man må alltid henvende seg til et autorisert service-senter.
- Dette apparatet er kun ment til hjemmebruk. Enhver form for profesjonell bruk som ikke er tilpasset bruksområdet og anvisningen for bruk, vil føre til at produsenten frasier seg ethvert garantiansvar.
- Når man ikke bruker apparatet, og før enhver regjering, bør kontakten trekkes ut.
- Justeringer, reparasjoner og utbytting av tilførselsledningen skal bare gjøres av personale som er godkjent av produsenten eller dennes serviceassistanse. Eventuelle reparasjoner utført av personale som ikke er kvalifisert, kan innebære fare.

Ta vare på disse instruksjonene



TEKNISKE EGENSKAPER

Funksjonsspenningse merkeskiltet

Maks. absorbert styrkese merkeskiltet

Dette apparatet er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336 om elektromagnetisk kompatibilitet.

Materialene og gjenstandene som er beregnet på å komme i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med forskriftene i EØF-direktiv 89/109.

STEKEPROGRAMMER

Generelle råd

- Når du skal bruke ovnen eller grillen, anbefaler vi at du forvarmer ovnen til den temperaturen du skal steke på, for å få bedre stekeresultater.
- **Steketidene avhenger av produktenes kvalitet, matvarenes temperatur og personlig smak og behag.** De tidene som er angitt i tabellene er bare indikativer og kan endres, og den tiden det tar å varme opp ovnen er ikke tatt med i disse steketidene.
- For å lage frosne matvarer, må du i tillegg til å se i tabellen, også se på pakken og hvilken steketid som er anbefalt på den.
- Når varsellampen (D) er på betyr det at ovnen er i funksjon.

Holde maten varm

- Før inn risten med maten i nedre rille som vist på nederste rille som vist i figur 1 på side 78.
- Vri bryteren for start av ovnen (C) på ON.
- Vri termostatvelgeren og funksjonsvelteren (B) i stillingen 65°C.
- Vi anbefaler at du ikke lar maten stå for lenge i ovnene, siden den kan bli alt for tørr.

Steking i ovnen

- Før inn risten med maten på nedre rille som vist i figur 2 på side 78.
- Velg ønsket temperatur ved å vri termostadbryteren og funksjonsvelgeren med urviserne.
- Sett bryteren for start av ovnen på ON.

Anbefalte steketider er oppgitt i de følgende tabellene.

Oppskrifter/mengde	Termostatbryter	Steketid	Råd og vink
Pizza (500 gram)	230°C	18-23 min.	Smør ovnsskuffen (M) godt.
Lasagne (1 kg)	210°C	20-25 min.	Bruk forhåndskokte lasagneplater
Gratinert pasta (900 gram)	210°C	20-25 min.	Bruk 500 g pasta + kjøttsaus og bechamelsaus
Kylling, oppdelt (750 gram)	210°C	50-60 min.	Bruk ovnsskuffen (M), snu ved halv steketid.
Svinestek (1 kg)	230°C	75-85 min.	Bruk ovnsskuffen (M), snu ved halv steketid.
Kjøttpudding (700 gram)	210°C	40-50 min.	Bruk ovnsskuffen (M)
Kanin, oppdelt (650 gram)	230°C	50-55 min.	Bruk ovnsskuffen (M), snu ved halv steketid.
Ovnstekte ørret (500 gram)	210°C	35-45 min.	Bruk en godt smurt ovnsskuff (M). Det er ikke nødvendig å snu ved halv steketid.
Ovnstekte torsk (450 gram)	210°C	35-45 min.	
Gratinert fisk (900 gram)	210°C	30-40 min.	Kan gratineres med kun bechamelsaus eller med brødrasp.
Innpakket fisk (folie/bakepapir) (600 gram)	210°C	45-55 min.	Ta aluminiumsfolie omkring fisken.
Fylte paprika (650 gram)	210°C	35-45 min.	Skjær paprikaene over på midten, Bruk godt smurt ovnsskuff (M)
Fylte squash (900 gram)	210°C	50-60 min.	Bruk ovnsskuffen (M)
Gratinert blomkål (800 gram)	210°C	25-30 min.	Bruk ovnsskuffen (M)
Ovnstekte poteter (500 gram)	210°C	60-70 min.	Rør rundt 2-3 ganger under steking.
Mørdeigsterte (700 gram)	160°C	50-60 min.	Bruk smurt og strødd ovnsskuff (M)
Sukkerbrød (700 gram)	160°C	35-45 min.	Bruk smurt og strødd ovnsskuff (M)
Eplestrudel (650 gram)	170°C	35-45 min.	Bruk godt smurt ovnsskuff (M)..
Småkaker (10-12)	180°C	15-20 min.	Bruk godt smurt ovnsskuff (M).
Småposteier (6)	180°C	20-25 min.	Sett formene i ovnsskuffen (M)

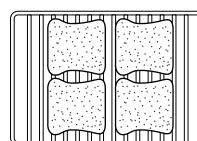
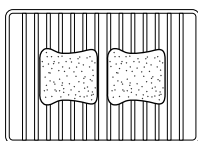
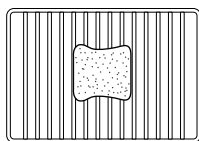
Steking i ovnen av frosne matvarer

Oppskrifter/mengde	Termostatbryter	Steketid	Råd og vink
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Hvis pakken er egnet til steking i ovn, plasser den direkte på grillen. Hvis ikke (eller hvis den er av plast), plasser matvarene i ovnsskuffen (M).
Fylte pastaruller (canneloni) (500gr)	210°C	45-55 min.	
Ovnsbake aumerginer (450 gram)	210°C	45-55 min.	
Frossent brød (150 gram)	180°C	12-22 min.	Plasser brødet direkte på grillen. Steketiden varierer i henhold til type brød og størrelse.

Risting av brød

Denne funksjonen anbefales for:

- enkeltstående brødsiver
- fylte toast (f.eks. med ost og skinke)
- sandwicher
- Før inn risten med maten i nedre rille som vist på side 3, og i figur 5 på side 78.
- Plasser brødsivene eller sandwichene midt på grillen som vist i figurene under, i henhold til mengde, og lukk døren.



- Sett øvre bryter på funksjonen Risting av brød.
- Sett den nedre bryteren på ønsket ristenivå.
- Det er helt vanlig at det kan danne seg litt kondens på innsiden av glassdøren. Denne kondensen vil fordampe så snart ovnen ikke varmes opp lenger.
- **Når du bruker ovnen for første gang, velg en middels posisjon, rist noen skiver og sjekk ristingen. Deretter kan du stille inn i henhold til personlig smak og behag.**
- For å foreta flere toastinger raskt etter hverandre, må du huske at du for hver gang må stille inn bryteren for start av ovnen og tidsinnstilleren for risting på lavere nivå, for å oppnå lik farge på brødsivene.
- Når innstilt tid er over, blir dette angitt med et lydsignal. Toastingen er ferdig og motstandene slår seg av av seg selv.

Grillsteking

- Plasser grillen på den øvre rillen og ovnsskuffen på reflektoren som vist i figur 3 på side 78. Hvis ovnen din er utstyrt med dietetisk grill (L), følg instruksjonene i figur 4 på side 78.
- Vi anbefaler at du heller 2 glass vann i ovnsskuffen for å unngå at det oppstår røyk eller vond lukt, og for å hindre at fettete svir seg og dermed gjøre rengjøringen enklere.
- Vri termostadbryteren og funksjonsvelgeren på ▼▼▼.
- Forvarm ovnen i 5 minutter.
- Plasser maten på grillen og lukk døren.
- Anbefalte grilltider er oppgitt i følgende tabeller.

Oppskrifter/mengde	Termostadbryter	Steketid	Råd og vink
Svinefilet (2)	▼▼▼	19-29 min.	Snu etter 11 minutter.
Wienerpølser (3)	"	10-20 min.	Snu etter 6 minutter.
Hamburgere (2)	"	13-23 min.	Snu etter 7 minutter.
Kjøttpølser (4)	"	20-30 min.	Snu etter 11 minutter.
Grillspidd (500gram)	"	26-36 min.	Snu etter 8, 15, 21 minutter.

RENGJØRING

- Hyppig rengjøring bidrar til at det ikke danner seg røyk eller oppstår dårlig lukt i løpet av steking.
- Ta alltid støpslet ut av stikkontakten før rengjøring av ovnen.
- Legg aldri apparatet i vann eller hold det under rennende vann.
- Risten, ovnsskuffen og dietmgrillen (dersom denne finnes) må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
- For å rengjøre utsiden av ovnen, bruk alltid en fuktig klut. Unngår bruk av midler som riper som kan skade lakken.
- For å rengjøre veggene inne i ovnen må du aldri bruke produkter som gjør at aluminiumen ruste (vaske-midler på boks; du må heller ikke gni på veggene med spisse gjenstander eller kniver).
- For å rengjøre bunnen av ovnen, legg baksiden av ovnen på den jevne overflaten (fig. B) og åpne døren ved å dra den nedover (fig. A). På denne måten blir det mye enklere å gjøre rent. Når du er ferdig, lukk døren og pass på at denne er godt heftet på.

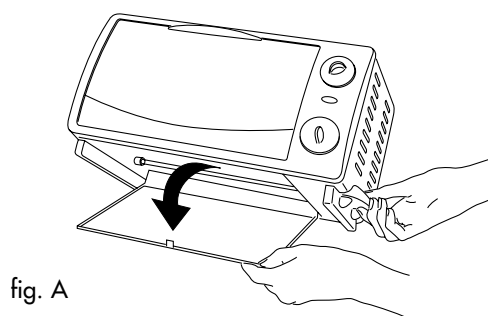


fig. A

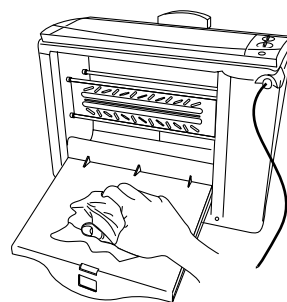


fig. B

GARANTI

Hvis garantien er festet på innpakningen, skal du klippe den av og oppbevare den sammen med kvitteringen som viser når du kjøpte ovnen. Dette må vises til teknikeren i tilfelle reparasjoner.