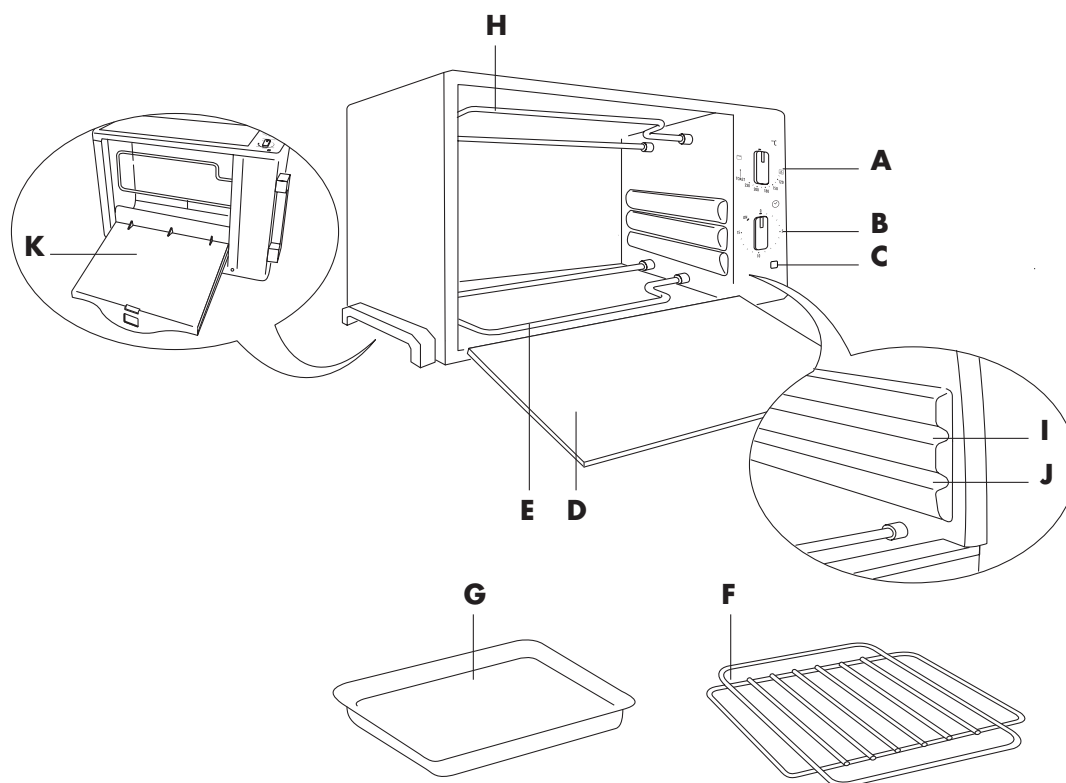


BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Øvre bryter °C
- B Nedre bryter ✓
- C Varsellampe
- D Glassdør
- E Nedre motstand
- F Rist
- G Ovnskuff/panne
- H Øvre motstand
- I Øvre spor
- J Nedre spor
- K Smulesamler som kan åpnes



TEKNISKE EGENSKAPER

DriftsspenningSe merkeskilt

Maksimums strømuttakSe merkeskilt

STRØMFORBRUK (normativ CENELEC HD 376)

For å nå 200° C0,09 kWh

For å opprettholde temperaturen 200° C i en time.0,5 kWh

Totalt0,59 kWh

Dette apparatet er i samsvar med direktiv 2004/108/EC om elektromagnetisk kompatibilitet.

Og med europeisk regelverk nr.1935/2004 av 27/10/2004 om materialer beregnet på kontakt med næringsmidler.

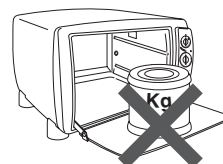
VIKTIG INFORMASJON

- Les hele bruksanvisningen nøye før man begynner å bruke apparatet.
- Denne ovnen er beregnet til tilberedning av mat. 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 gjøre inngrep på..
- Plasser apparatet på en vannrett flate som har en høyde på minst 85 cm, utenfor barns rekkevidde.
- Vask alt tilbehøret nøye før bruk
- Før man setter støpslet settes inn i veggen må man kontrollere at:
 - nettspenningen tilsvare verdien som er oppgitt på merkeskiltet med tekniske egenskaper.
 - kontakten har en kapasitet på 16A og er jordnet.Produsenten frasier seg ethvert ansvar dersom denne ulykkesforebyggende regelen ikke følges.
Før du bruker ovnen for første gang, fjern all emballasjen og annet som beskyttende kartonger, 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 lukten av "ny" og litt røyk som skyldes beskyttelsesmidler som er påført motstandene før transport. Under denne operasjonen må man lufte i rommet.
VÆR OPPMERKSOM: 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 også å slå døren hardt igjen under bruk, rengjøring og flytting. 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 håndtak og brytere ved berøring av apparatet. Berør aldri metalleder eller ovnsvinduet. Bruk hansker om det er nødvendig.
- Dette elektriske apparatet oppnår høy temperatur under bruk og kan gi brannskader
- Man må ikke la apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede psykiske, fysiske og sansemessige ferdigheter, eller med for liten erfaring eller kunnskap, med mindre de har tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen, som kan gjøre dem oppmerksom på de farer som er forbundet med feil bruk. Pass på barn, og sørg for at de ikke leker med apparatet.
- Flyt aldri apparatet mens det er i bruk.
Unngå bruke apparatet dersom:
 - Strømkabelen er defekt
 - Dersom apparatet har falt eller veltet, eller det har tydelige skader eller feilfunksjoner.I slike tilfeller må man for å unngå enhver risiko, ta apparatet med til nærmeste autoriserte serviceverksted.
- Unngå å la strømkabelen henge nær eller berøre varme deler av ovnen. Man må aldri kople fra apparatet ved å dra i strømkabelen.
- Dersom man må bruke en skøyteledning, sjekk at denne er i god stand, og utstyrt med jordnet 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 ta fyr. 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 persien-ner.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming av rommet.
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. Ikke dekk dem til.
- 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 beregnet til 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 flaten til den åpne døren.
 - 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 servicesenter.
 - Dette apparatet er kun ment til hjemmebruk. Bruk av apparatet i profesjonell sammenheng, til uegnede formål, eller i manglende overensstemmelse med bruksanvisningen, vil medføre at produsentens ansvar og garantiansvar frafaller.
 - Når man ikke bruker apparatet, og før enhver rengjøring, må kontakten trekkes ut
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling, eller i det minste av en fagperson men lignende kvalifikasjoner, slik at all mulig risiko forebygges.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Apparatet på plasseres og brukes med baksiden av apparatet vendt inn mot vegg.



Ta vare på denne bruksanvisningen

SAMMENFATTENDE TABELL

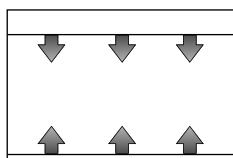
Program	Posisjon øvre bryter (A)	Posisjon Nedre bryter (B)	Plassering av rist og tilleggsutstyr	Merknader/ råd
Holde mat varm		ON		-
Tradisjonell ovnssteking	120°C - 230°C	ON		Bruk ovnskuffen (G) satt på rist (F).
Brødristing	TOAST	Fra 1 til 7 minutter		Iddelt for risting av brød
Grillsteking		ON		Ideell for alle typer tradisjonell grilling: Hamburgere, pølser, grillspidd, osv.

BRUK AV KOMMANDOER

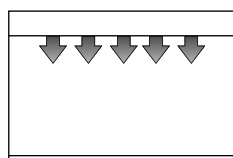
Øvre bryter °C (A)

Velg ønsket temperatur på denne måten:

- For å holde mat varm (se side 88):Bryteren i posisjon .
- For steking i ovn (se side 88-89):Manopola da 120°C a 230°C.
- For risting /toasting (se side 89-90):Bryteren i posisjon "TOAST".
- For alle typer grilling (se side 90-91):Bryteren i posisjon .



TRADISJONELL OVN
/TOAST
(øvre og nedre motstand i funksjon)



GRILL
(kun øvre motstand i funksjon, på maksimal styrke)

Nedre bryter (B)

- For å slå på ovnen:Vri bryteren til posisjonen "ON".
- For å programmere risting/toasting:Velg fra 1 til 7 minutter
- For oppvarming:Velg fra 1 til 15 minutter
- For å slå av ovnen:Vri bryteren tilbake til posisjonen "0".

Varsellampe (C)

Tent varselampe viser at ovnen er i funksjon.

BRUK AV OVNEN

Generelle råd

- Ved steking i ovn anbefales det alltid at man forhåndsopvarmer ovnen i minst 5 minutter til ønsket temperatur. Dette for å oppnå best mulig resultat.
- Steketiden vil avhenge av kvaliteten på produktene, temperaturen på matvarene, og av personlig smak. Tidene som blir vist i tabellen på side 89 vil være orienterende, men kan endre seg dersom noen av forholdene endrer seg. Tiden for å forhåndsopvarming er ikke iberegnet.
- For steking av frosne matvarer må man følge anvisningene på pakken.

Holde mat varm

- Vri den øvre bryteren (A) til posisjonen .
 - Vri den nedre bryteren (B) til posisjonen "ON".
 - Sett inn risten (F) på nedre spor (J), og sett fatet med maten oppå.
 - For å avslutte varmingen vrir man den nederste bryteren (B) til posisjon "0" og øvre bryter (A) mot .
- Et anbefales at man ikke lar maten stå for lenge i ovnen fordi den da tørker for mye.

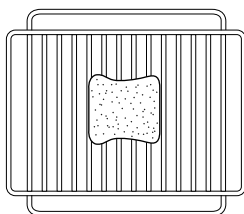
Tradisjonell ovnssteking

- Sett risten (F) i nederste spor /rille (J).
- Velg ønsket temperatur ved å vri på øvre bryter (A).
- Vri den nedre bryteren (B) til posisjonen "ON".
- Etter at ovnen er blitt forhåndsopvarmet i 5 minutter setter man maten inn.
- Når steking er ferdig, vrir man den nederste bryteren (B) til posisjon "0" og øvre bryter (A) mot .

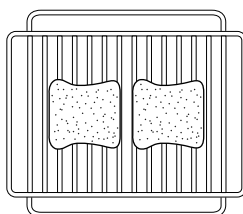
Program	Øvre bryter (A)	Steketid	Plassering av rist	Råd og vink
Pizza	220°C	17 min.	nederst	Bruk ovnskuffen.
BRØD	200°C	25 min.	"	Bruk ovnskuffen smurt med litt olje.
Lasagne	220°C	20 min.	"	Bruk et ildfast fat, snu etter 10 min.
Gratinert makaroni	220°C	20 min.	"	Snu/vri det ildfaste fatet når det er halvstekt.
Kylling	200°C	70-80 min.	"	Bruk ovnskuffen, snu/vri den etter ca 38 min.
Svinesteik	200°C	70 min.	"	Bruk ovnskuffen, snu/vri den etter 35 minutter.
Kjøttpudding	180°C	55 min.	"	Bruk ovnskuffen, snu/vri den etter 30 minutter.
Ørret	200°C	35 min.	"	Bruk ovnskuffen, snu/vri den etter 16 minutter.
Fylte blekksprut (calamari)	200°C	30 min.	"	Bruk et ildfast fat, snu ved halvgått tilberedningstid.
Ovnsstekte poteter	200°C	50 min.	"	Bruk ovnskuffen, rør rundt 2 ganger.
Gratinerte tomater	200°C	40 min.	"	Bruk ovnskuffen smurt ned olje, snu den etter 20 minutter.
Squash fylt med tunfisk	200°C	40 min.	"	Bruk ovnskuffen smurt ned olje, snu den etter 20 minutter.
Mørdeigsterte med marmeladefyll	180°C	40 min.	"	Bruk ovnskuffen.
Eplestrudel	180°C	40 min.	"	Bruk ovnskuffen.
Småkaker (kjeks)	180°C	14 min.	"	Bruk ovnskuffen.

Risting av brød (Toast)

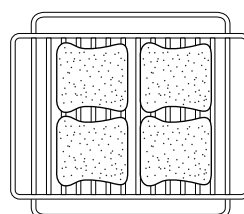
- Størrelsen på risten (F) er tilstrekkelig til risting av seks brødskeer på en gang. De beste resultatene oppnås allikevel når man rister 4 brødskeer av gangen.
- For å riste brødet må skivene plasseres som vist under:



Rist en skive



Rist to skiver



Rist fire skiver

Dersom man rister brød flere ganger etter hverandre, må den innstilte ristetiden reduseres.

Anvisninger for risting av brød

For automatisk risting av brød, rundstykker, muffins, focaccia-brød eller pitabrød som er frosne, må man alltid bruke risten.

1. Sett risten (F) i øverste spor / rille (I).
 2. Plasser maten som skal ristes/ toastes midt på risten. Lukk døren.
 3. Vri den øverste bryteren (A) til posisjonen "TOAST".
 4. Ved hjelp av nedre bryter (B) velger man ristetiden fra 1 til 7 minutter, avhengig av hvilken type brød som brukes, og ristingsgraden man ønsker å oppnå. Når man bruker apparatet første gang bør man velge en middels ristetid. Rist noen skiver brød som test på ristingsgraden.
- I tabellen finner du noen angivelser av ristetider, disse er kun antydninger.

Ristingsgrad	1 Brødskeive	2 Brødskeiver	4 Brødskeiver
Lys	3 min.	4 min.	5 min.
Middels	3,30 min.	5 min.	6 min.
Mørk	4 min.	5,30 min.	7 min.

5. Når man rister brød er både øvre og nedre motstand (varmeelement) slått på for å grille begge sider samtidig. Det kan dannes litt kondens på innsiden av glasset i døren. Dette er normalt, og vil bli borte under toastingen.
6. Et lydsignal angir at den programmerte tiden er over. Risteoperasjonen er ferdig, og motstandene vil slås av automatisk. Vri den øverste bryteren (A) til posisjonen "●".

Merk:

Dette apparatet kan automatisk utføre ulike ristingsgrader.

Dersom man allikevel skulle ønske en lettere risting enn den som er programmert, holder det å avbryte den automatiske syklusen ved å vri den nedre bryteren (B) på "0" for å slå av ovnen uten at noen skade skjer.

Dersom man ønsker en kraftigere risting starter man programmet på nytt ved å vri nedre bryter (B) mot høyre til man når ønsket nivå.

Slå deretter av manuelt den øvre bryteren (A) og den nedre bryteren (B) som beskrevet tidligere.

Ved jevnlig bruk av ovnen vil man finne fram til de innstillingene som egner seg best til de enkelte typene brød.

Råd og tips for riktig ristet brød

Tykkere skiver og frossent brød krever kraftigere innstilling. 1 enkelt brødskeive krever en lettere innstilling av risteprogrammet enn flere skiver.

Grillsteking

- Plasser maten som skal grilles over risten (F).
- Sett risten (F) i øverste rille (I), og plasser ovnskuffen (G) over de nedre motstandene.
- Vri den øvre bryteren (A) til posisjonen .
- Lukk døren.
- Vri den nedre bryteren (B) til posisjonen "ON".
- Husk å vende på maten ved halvgått steketid.
- Når steking er ferdig, vrir man den nederste bryteren (B) til posisjon "0" og øvre bryter (A) mot "●".

Program	Øvre bryter (A)	Steketid	Ristens posisjon	Råd og vink
Snitsel/ filet av svin		26 min.	superiore	Snu etter 14 minutter.
Pølser	"	20 min.	"	Snu etter 11 minutter.
Ferske, rå hamburgere	"	25 min.	"	Snu etter 13 minutter.
Kjøttpølser	"	26 min.	"	Snu etter 14 minutter.
Grillspyd	"	26 min.	"	Snu etter 8, 15 og 21 minutter.

Når man har mat som allerede er tilberedt, men som skal gratineres på toppen, setter man det ildfaste fatet direkte på risten som er satt i øvre rille (I). Når steking er ferdig, vrir man den nederste bryteren (B) til posisjon "0" og øvre bryter (A) mot "●".

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hyppig rengjøring av ovnen hindrer at det oppstår røyk og vond lukt under steking. Unngå at fett samles opp inne i ovnen. Før enhver vedlikeholds- eller renholdsoperasjon må kontakten trekkes ut og man må la ovnen avkjøles. Gjør ren glassdøren, veggene innvendig i ovnen med vann og egnet rengjøringsmiddel. Tørk deretter godt. For rengjøring inne i ovnen må man aldri bruke produkter som fører til aluminiumsrust (spray-flasker), og unngå å skrape veggene med spisse gjenstander. For rengjøring av de ytre overflatene bruker man alltid en fuktig klut eller svamp. Unngå bruk av slipemidler som kan skade den lakkerte overflatefinishen. Pass på at det ikke kommer vann eller flytende såpe inn i åpningene oppe på ovnen. Apparatet må aldri senkes ned i vann. Alt tilbehør kan vaskes som normalt kjøkkenutstyr, både for hånd og i oppvaskmaskin.

RENGJØRING AV UTAGBART BRETT FOR OPPSAMLING AV SMULER

For å gjøre ren bunnen av ovnen åpner man smulesamlerbrettet (fig. A/B).

Legg ovnen på ryggen for å forenkle rengjøringsoperasjonen. Rengjør brettet etter hver gangs bruk for å unngå avleiringer av fastbrant mat som kan forringe senere bruk av ovnen. Kost vekk smulene eller gni over brettet med en fuktig klut. Dersom det skulle være vanskelig smuss bruker man en plast eller polyestersvamp, og ikke basiske vaskemidler. Tørk godt før du lukker ovnen. Når du er ferdig å gjøre lukker man igjen smulesamlerbrettet for å sikre at den er riktig fastsatt.

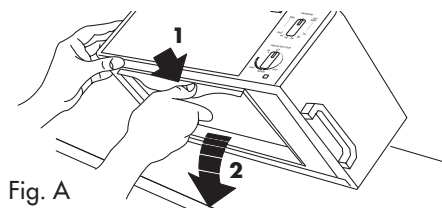


Fig. A

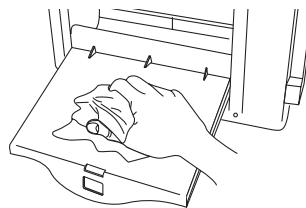


Fig. B