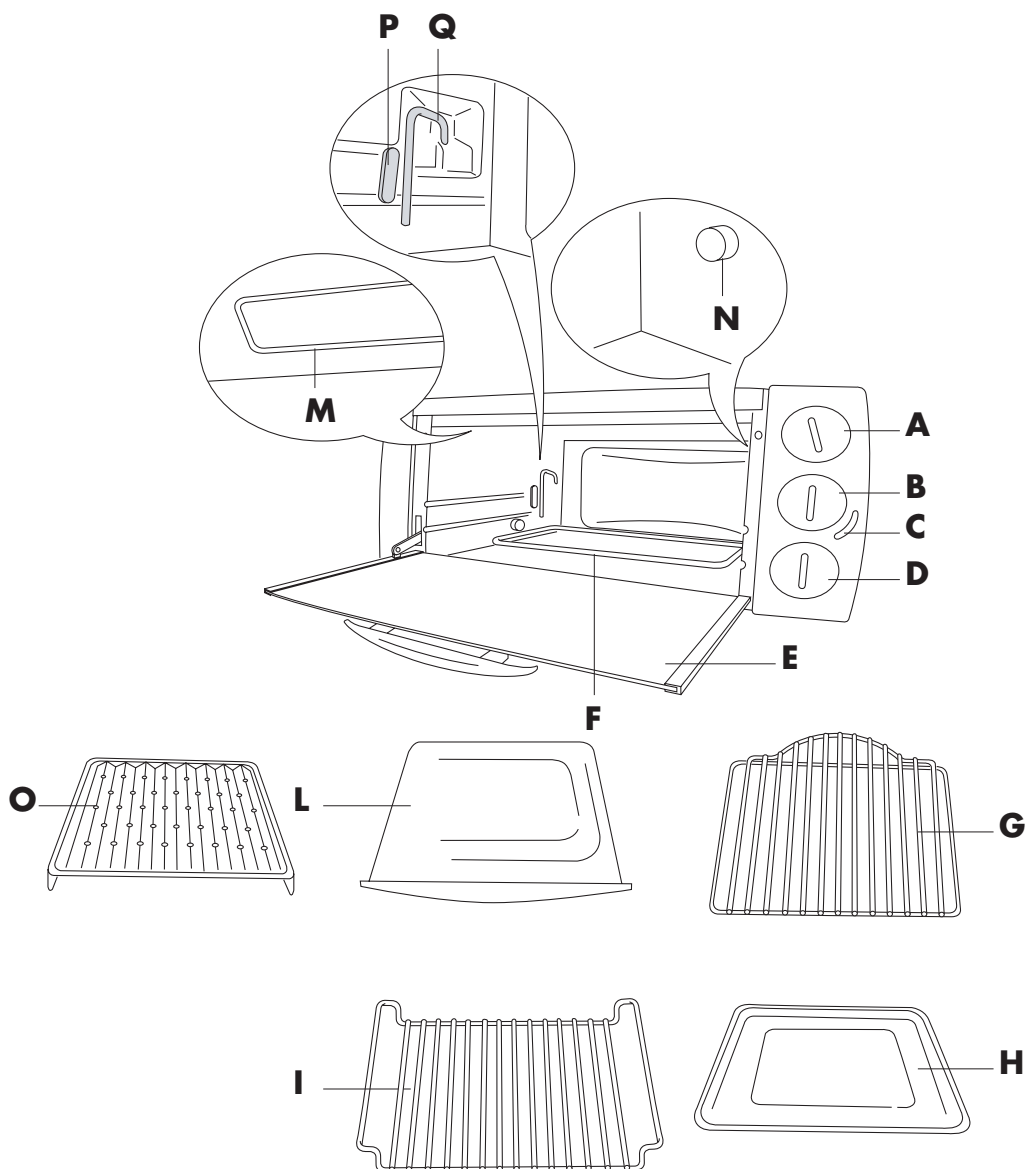


BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| A | Termostatbryter | I | Tagget rist (hvis medfølger) |
| B | Tidsinnstiller | L | Smuleoppsamler |
| C | Varsellampe | M | Øvre motstand |
| D | Bryter for funksjonsvalg | N | Lampe inne i ovnen (hvis medfølger) |
| E | Glassdør | O | Galler for kalorifattig kost (se prevista) |
| F | Nedre motstand | P | Gummistopper (hvis medfølger) |
| F | Flat rist | Q | Håndtak for innføring/ uttrekking av risten |
| H | Ovnsskuff | | |



VIKTIGE ADVARSLER

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

ADVARSEL: Etter å ha tatt apparatet ut fra emballasjen, må du sjekke at det er helt. Døren er av glass og er derfor skjør; det anbefales å bytte den ut hvis den sprekker eller får synlige riper.
Unngå å slå døren hardt igjen under bruk og ved rengjøring. Ikke hell kalde væsker på glasset når apparatet er varmt.

- **Når apparatet er i bruk vil temperaturen på døren og de ytre overflatene være svært høy. Bryk alltid brytere, spaker og håndtak ved berøring. Berør aldri metalldele eller ovnsvinduet. Bruk ovnsvotter dersom det er nødvendig.**
 - **Dette elektriske apparatet får høy temperatur under bruk og kan føre til brannskader.**
 - Som for enhver type kokeapparat må man utvise stor forsiktighet når man bruker ovnen og samtidig har barn eller uegnede personer tilstede 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 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 brenne. Sjekk alltid ovnen mens man rister eller griller brød. Bruk aldri apparatet under et overskap eller hyller, eller i nærheten av brennbare materialer så som gardiner, rullegardiner eller persienner.
 - Ikke bruk apparatet som varmekilde.
 - 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 ovnen, på den åpne dørens flate.
 - Når man tar hensyn til at lokale normer vil variere noe, bør man få apparatet ettersett av et autorisert servicesenter dersom det skal brukes i annen land enn der det er blitt kjøpt.
 - For din personlige sikkerhets skyld må apparatet aldri demonteres på egen hånd, man må alltid henvende seg til et autorisert service-senter.
 - Dette apparatet er kun ment til hjemmebruk. Enhver form for profesjonell bruk som ikke er tilpasset bruksområdet og anvisningen for bruk, vil føre til at produsenten frasier seg ethvert garantiansvar.
 - Når man ikke bruker apparatet, og før enhver regjering, bør kontakten trekkes ut.
 - Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk service-senter; og uansett av en kvalifisert person, for å unngå enhver risiko.
- Ta vare på disse instruksjonene**

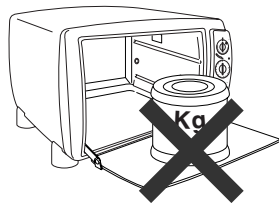
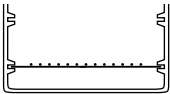
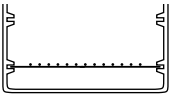
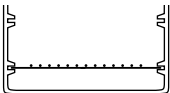
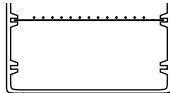
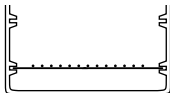
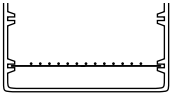
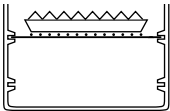
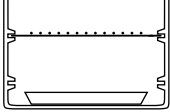


TABELLA RIASSUNTIVA

Program	Stilling for bryter for funksjonsvalg	Stilling termostatbryter	Stilling rister og tilbehør	Merknader/ råd
Tining (*)				-
Lett steking		60°-230°		-
Å holde maten varm		60°		-
Steking med varmluftsovn (*)		60°-230°		Ideelt for lasagne, kjøtt, pizza, kaker generelt, mat som skal være sprø på overflaten (eller gratinert), samt brød. For bruk av tilbehøret bør man se i tabellen på side 110 for nærmere råd.
				I tillegg er denne funksjonen perfekt når man skal steke ting samtidig på ulike nivå i ovnene. For detaljerte råd om dette, se side 112.
Steking i vanlig ovn		60°-230°		Ideell for steking av fylte grønnsaker, fisk, formkaker og fugl. For anvisninger om bruk av tilleggsutstyret, se tabellen på side 111.
Grillsteking			 Dersom ovnen er utstyrt med diettrill  Dersom ovnen ikke er utstyrt med diettrill	Ideell til all slags tradisjonell grillsteking: hamburger, pølse, grillspyd, ristet brød osv.

(*) kun på enkelte modeller

BRUK AV KOMMANDOENE

Termostatbryter (A)

Velg ønsket temperatur på følgende måte:

- For opptining (*) (se side 110)Termostatvelgeren i stillingen "●".
- For å holde maten varm (Se side 110):Termostatvelgeren i stillingen "60°C".
- For steking i varmluftsovn (*) eller med tradisjonell ovn (se side 110-111):Termostatbryter innstilt fra "60°C" til "230 °C".
- For alle typer grilling (se side 112):Termostatvelgeren i stillingen "▼▼▼".

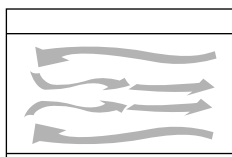
Tidsinnstiller (B)

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

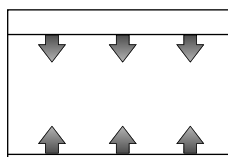
For å stille inn kortere tid enn 20 minutter, må du først vri bryteren helt til maksimalpunktet, og deretter stille den tilbake til ønsket tid.

Bryter for funksjonsvalg (D)

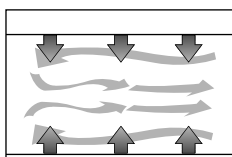
Ved å bruke denne bryteren, velger du de forskjellige tilgjengelige stekemetodene, eller:



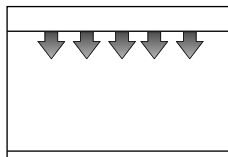
 OPPTINING (*)
(kun viften i funksjon)



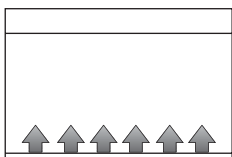
 STEKING I TRADISJONELL ØVN Å HOLDE MATEN VARM
(kun øvre og nedre motstand i funksjon)



 STEKING I VARMLUFTSOVN (*)
(øvre og nedre motstand, samt viftefunksjon)



 GRILL
(kun øvre motstand, på maks. styrke)



 FINSTEKING
(kun nedre motstand i funksjon)

Varsellampe (C)

Når varsellampen er på, betyr det at ovnen er i funksjon.

Lampe inne i ovnen (N) (*)

Når ovnen er i bruk, lyser alltid lampen inne i ovnen.

For å bytte ut lyspæren går du fram på følgende måte:

Trekk ut støpslet fra kontakten; skru løs det beskyttende glasset, og bytt så ut den utbrente lyspæren med en av samme type (må være resistent mot høye temperaturer). Deretter monteres glasset tilbake på plass.

(*) kun på enkelte modeller

BRUK AV OVNE

Generelle råd

- Ved steking i varmluftsovn, tradisjonell ovn og grill 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 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.

System for innføring/uttrekking av risten (*)

Dersom ovnen er utstyrt med et håndtak for innføring/ uttrekking av risten må man følge disse enkle forholdreglene.

- **For å føre inn risten:** trykk risten innover helt til man passerer gummiknotten på venstre side av ovnen (man må høre et klikk) lukk døren så vil risten komme på plass automatisk
- **For å trekke ut risten:** åpne døren (risten kommer automatisk ut noen cm), ta tak i risten med en grytekut og trekk den mot deg selv.

Opptining (*)

For å oppnå en riktig opptining på kort tid må man:

- vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- vri termostatbryteren (A) i stillingen "●".
- vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.
- før inn den flate risten (G) på nedre rille, og så sette et ildfast fat med lave kanter på denne med maten som skal tines oppå. Deretter lukkes døren.

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

Finsteking

Passer for småkaker og glaserte kaker. Resultatet blir perfekt selv ved steking av matvarer som skal stekes i bunnen og for steking som krever varme spesielt nedenfra.

- Før inn risten (med formen oppå) på nedre rille som vist i figuren på side 108.
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- Velg ønsket temperatur ved hjelp av termostatbryteren (A).
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tidsintervall. Når tiden er over, vil ovnen gi fra seg et lydsignal; hvis stekeprosessen er fullført før innstilt tid, stilles tidsinnstillings-bryteren (B) manuelt på "0".

Å holde maten varm

- Vri termostatbryteren (A) i stillingen "60°C".
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.
- Før den flate risten (G) inn på nedre rille, og sett formen med mat oppå.

Det anbefales at maten ikke holdes for lenge i ovnen fordi den lett kan bli tørr.

Steking med varmluft (*)

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

Denne funksjonen er også egnet til steking av flere matretter samtidig på ulike nivåer. Gå fram som følger:

- Før inn den flate risten (G) i stillingen som er angitt i tabellen.
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- Velg ønsket temperatur ved å vri på termostatbryteren (A).
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.
- Etter at ovnen er blitt forhåndsopvarmet i 5 minutter kan maten settes inn.

(*) kun på noen modeller

Program	Termostatbryter	Tid	Posisjon rist	Råd og vink
Gratinert pasta 1 Kg.	230°	20 min.	Nedre	Snu på formen ved halvferdig steketid.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	"	Bruk ildfast form, snu etter 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	"	Bruk ovnsskuffen.
Kylling 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 38 minutter.
Svinestek 900 g	200°	70 min.	"	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 35 minutter.
Kjøttpudding 650 g	180°	55 min.	"	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 30 minutter.
Ovnstekte poteter 500 g	200°	50 min.	"	Bruk ovnsskuffen, rør rundt 2 ganger.
Fylte kaker/ poteier av mørdeig 700 g	180°	40 min.	"	Bruk ovnsskuffen.
Eplestrudel 1 kg	180°	40 min.	"	Bruk ovnsskuffen.
Nøttekake 800 g	180°	35 min.	"	Bruk kakeform.
Småkaker 100 g	180°	14 min.	"	Bruk ovnsskuffen.
Brød 500 g	200°	25 min.	"	Bruk smurt/ oljet ovnsskuff.

Steking med tradisjonell (vanlig) ovn

Denne funksjonen er godt egnet til alle typer fisk, fylte grønnsaksretter, kaker med pisket egg eller eggehvite, og kaker som trenker lang steketid (over 60 minutter). Gå fram som følger.

- Før risten inn i posisjonen som angis i tabellen.
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- Velg egnet temperatur ved å vri på termostatbryteren (A).
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.

Etter at ovnen er blitt forhåndsoppvarmet i 5 minutter føres maten inn.

Program	Termostatbryter	Tid	Posisjon rist	Råd og vink
Vaktler (3)	230°	44 min.	Nedre	Bruk ovnsskuffen, snu etter 24 minutter.
Ørret 500g	200°	35 min.	"	Bruk ovnsskuffen, snu etter 16 minutter.
Fylt blekksprut 450g	200°	30 min.	"	Bruk ildfast form, snu ved halvferdig steking.
Fylte, gratinerte tomater 550g	200°	40 min.	"	Bruk en smurt/ oljet ovnsskuff og snu etter 20 minutter.
Squash med tunfisk-fyll 750g	200°	40 min.	"	Bruk ovnsskuffen, hell litt olje, tomat og vann, rør rundt etter 20 minutter.
Formkake 1 kg	180°	75 min.	"	Bruk en kakeform og snu på denne ved halvferdig steketid.
Marengs	120°	50 min.	"	Bruk en ovnsskuff med olje i. La stå minst en dag før servering.

Grillsteking

- Sett inn den flate risten (G) på øverste rille.
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- **Dersom ovnen er utstyrt med diettgrill (O):** Plasser maten som skal grilles på diettgrillen (O) som er satt inn på stekovnsskuffen (H), og plasser alt over den flate risten (G)
- **Dersom ovnen ikke er utstyrt med diettgrill (O):** Plasser maten direkte på den flate risten (G) (Ovnsskuffen plasseres over nedre motstand for å samle opp fett som renner av).
- Lukk døren
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.

Program	Termostatvelger	Tid	Posisjon rist	Råd og vink
Svinefilet (2)	▼▼▼	26 min.	Øvre	Snu etter 14 minutter.
Wienerpølse (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 500g	"	26 min.	"	Snu etter 8, 15 og 21 minutter.
Grillet brød (4 skiver)	"	9 min.	"	Snu etter 6 minutter.

For grilling av brød er det ikke nødvendig å sette inn ovnsskuffen.

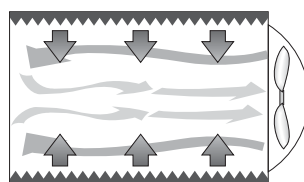
Samtidig steking på 2 nivåer i varmluftsovn (*)

Steking i varmluftsovn gjør det mulig å stekte samtidig på ulike nivåer i ovnen, også ved mat som er forskjellig.

Varmen som gis ut fra de to motstandene blir distribuert i ovnene ved hjelp av viften som får den varme luften til å sirkulere.

På denne måten når varmen **raskt og ved samme styrke** til alle deler av ovnen. Luften inne i ovnene er svært tørr slik at ulike typer smak ikke vil blandes.

Øvre motstand

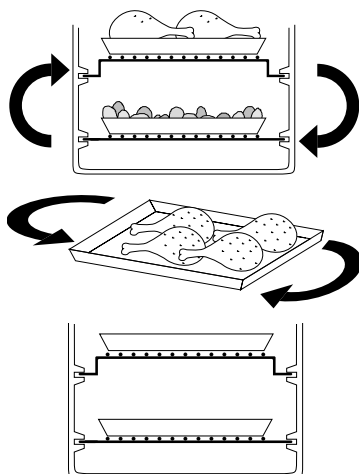


Nedre motstand

Når man vil stekte to matretter samtidig er det nok å holde seg til følgende grunnregler:

1. Steketiden vil når flere ting stekes samtidig, være lengre enn når man steker en rett av gangen.
2. Ved halv steketid må man **skifte om på** de 2 skuffene, slik at den som var øverst bli nederst og omvendt.

I tillegg bør man være oppmerksom på at skuffene eller formene også bør vris rundt sin egen akse en halv runde.



Merk: Ristene på plasseres slik som vist i figuren på siden.

(*) kun for enkelte modeller

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 rengjøringmiddel. Tørk deretter godt.

For rengjøring inne i ovnen må man aldri bruke produkter som fører til aluminiumsrust (sprayflasker), og unngå å skrape veggene med spisse gjenstander.

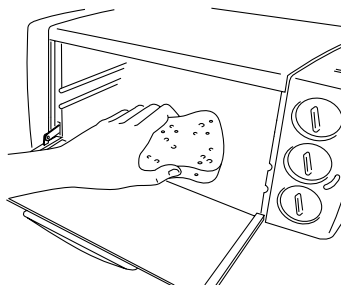
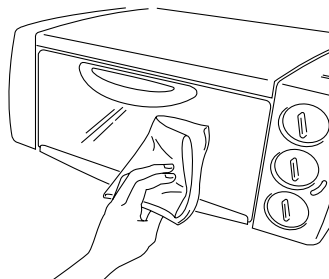
Bruk en fuktig svamp for å vaske den eksterne overflaten.

Unngå bruk av slipemidler som kan skade den lakkerte overflatefinishe .

Pass på at det ikke kommer vann eller flytende såpe inn i spaltene oppe på ovnen.

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.



Dersom ovnen har et brett til oppsamling av smuler:

Trekk ut skuffen (se figuren på siden) 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.

