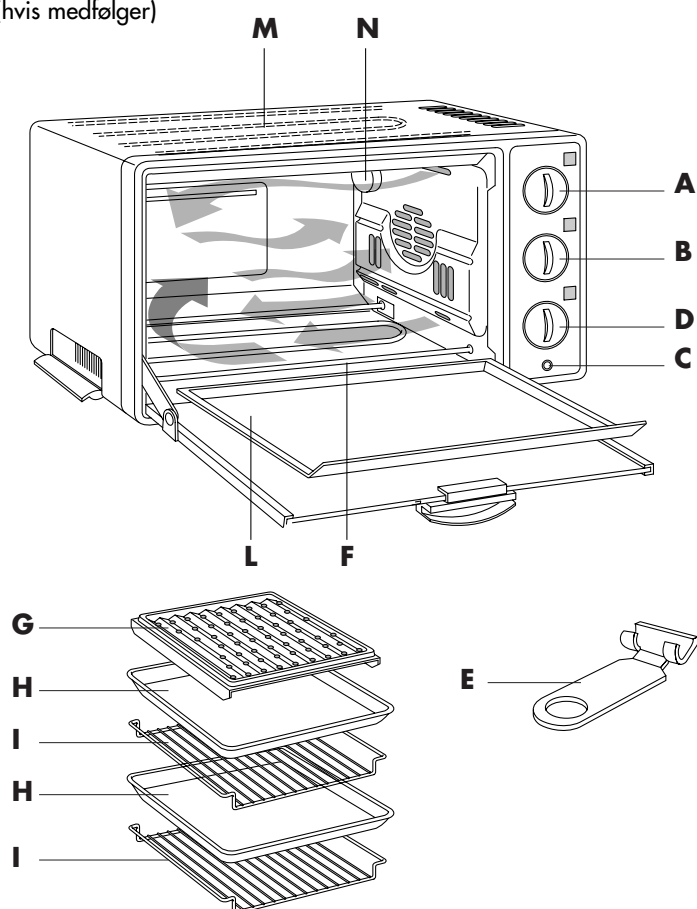


BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Termostatbryter
- B Tidsinnstiller (hvis medfølger)
- C Varsellampe
- D Bryter for funksjonsvalg
- E Grillhåndtak
- F Nedre motstand (hvis medfølger)
- G Galler for kalorifattig kost (hvis medfølger)
- H Ovnsskuff
- I Tagget rist
- L Smuleoppsamler (hvis medfølger)
- M Øvre motstand
- N Lampe inne i ovnen (hvis medfølger)



EFFEKTFORBRUK (CENELEC HD 376 STANDARD)

For å nå 200°C	kW 0,1
Holde 200° i en time	kW 0,5
Totalt	kW 0,6

Dette apparatet er i samsvar med EEC-direktivene 336/89 og 31/91 som omhandler elektromagnetisk kompatibilitet, og EC-reglementet 1935/2004 av 27/10/2004 om materialer i kontakt med næringsmidler.

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 stikkontakten, sjekk at:
 - nettspenningen tilsvare 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.

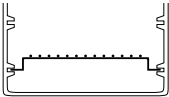
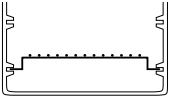
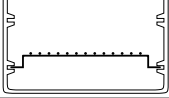
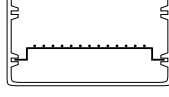
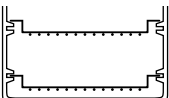
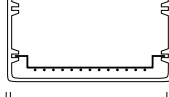
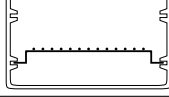
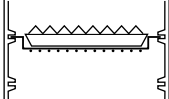
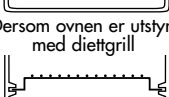
ADVARSEL: Etter å ha tatt apparatet ut fra emballasjen, må du sjekke at det er helt. Døren er av glass og er derfor skjør; det anbefales å bytte den ut hvis den sprekker eller får synlige riper. Unngå å slå døren hardt igjen under bruk og ved rengjøring. Ikke hell kalde væsker på glasset når apparatet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

- Når apparatet er i bruk vil temperaturen på døren og de ytre overflatene være svært høy. Bryk alltid brytere, spaker og håndtak ved berøring. Berør aldri metalldeler 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 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 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.
- Dersom ledningen er ødelagt må den byttes ut med en ny eller en spesialenhet som man kan få tak i hos produsenten eller hos den autorisert teknisk assistanse.

Ta vare på disse instruksjonene



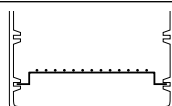
TABELLA RIASSUNTIVA

Program	Stilling for bryter for funksjonsvalg	Stilling termostatbryter	Stilling rister og tilbehør	Merknader/ råd
Tining <i>(kun på enkelte modeller)</i>		●		-
Lett steking		60°-230°		-
Å holde maten varm		60°		-
Steking med varmluftsovn <i>(kun på enkelte modeller)</i>		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 78 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 80.
Steking i vanlig ovn		60°-230°	 	Ideell for steking av fylte grønnsaker, fisk, formkaker og fugl. For anvisninger om bruk av tilleggssutstyret, se tabellen på side 79.
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.

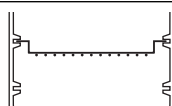
KORREKTE GRILLPOSISJONER



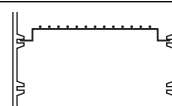
(1)



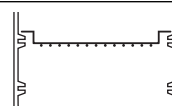
(2)



(3)



(4)



(5)

BRUK AV KOMMANDOENE

Termostatbryter (A)

Velg ønsket temperatur på følgende måte:

- For opptining (*) (se side 78)Termostatvelgeren i stillingen "•".
- For å holde maten varm (Se side 78):Termostatvelgeren i stillingen "60°C".
- For steking i varmluftsovn (*), lett steking eller med tradisjonell ovn (se side 78-79):Termostatbryter innstilt fra "60°C" til "230 °C".
- For alle typer grilling (se side 80):Termostatvelgeren i stillingen "▼▼▼".

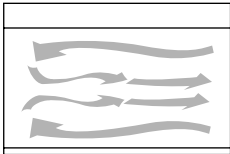
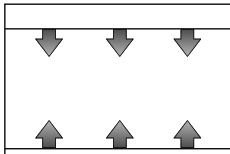
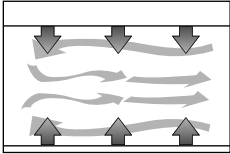
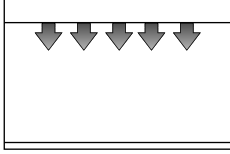
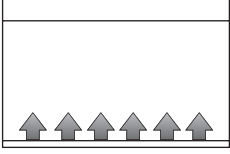
Tidsinnstiller (B)

- 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 OVN 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)

Varsellampen tennes når ovnen varmes opp. Den slukkes så snart ovnen har nådd innstilt temperatur.

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

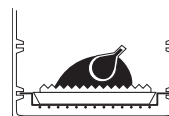
BRUK AV OVNEN

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.

Dersom ovnen har en kostholdsgrill

for å steke kylling, kjøtt og småfugl anbefaler vi at disse settes rett på kostholdsgrillen plassert over dryppepannen (se illustrasjon til venstre), slik at du unngår fettsprut på vegg og ned i bunnen av ovnen. Det vises til påfølgende avsnitt for ytterligere detaljer.



Opptining (*)

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

- vri funksjonsvelgeren **(D)** i stillingen .
- vri termostadbryteren **(A)** i stillingen "●".
- vri tidsinnstilleren **(B)** til ønsket tid.
- før inn den risten **(I)** på nedre rille (se side 76), 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 76.
- Vri funksjonsvelgeren **(D)** i stillingen .
- Velg ønsket temperatur ved hjelp av termostadbryteren **(A)**.
- Vri tidsinnstilleren **(B)** til ønsket tidsintervall. Når tiden er over, vil ovnen gi fra seg et lydsignal; hvis stekesprosessen er fullført før innstilt tid, stilles tidsinnstillings-bryteren **(B)** manuelt på "0".

Å holde maten varm

- Vri termostadbryteren **(A)** i stillingen "60°C".
- Vri funksjonsvelgeren **(D)** i stillingen .
- Vri tidsinnstilleren **(B)** til ønsket tid.

- Før den risten **(I)** inn på nedre rille (se side 76), og sett formen med mat oppå.

Det anbefales at men ikke lar maten stå lenge i ovnen, og at de uansett alltid dekkes til med aluminiumsfolie for å unngå at den blir 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 risten **(I)** i stillingen som er angitt i tabellen (se side 76).
- Vri funksjonsvelgeren **(D)** i stillingen .
- Velg ønsket temperatur ved å vri på termostadbryteren **(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.	1	Snu på formen ved halvferdig steketid.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Bruk ildfast form, snu etter 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Bruk ovnsskuffen.
Kylling 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 38 minutter.
Svinestek 900 g	200°	70 min.	1	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 35 minutter.
Kjøttpudding 650 g	180°	55 min.	2	Bruk ovnsskuffen, snu etter ca 30 minutter.
Ovnstekte poteter 500 g	200°	50 min.	2	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.

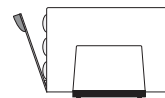
- Før risten inn i posisjonen som angis i tabellen (se side 76).
- Vri funksjonsvelgeren (D) i stillingen .
- Velg egnet temperatur ved å vri på termostatbryteren (A).
- Vri tidsinnstilleren (B) til ønsket tid.

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.	1	Bruk ovnsskuffen, snu etter 24 minutter.
Ørret 500g	200°	35 min.	2	Bruk ovnsskuffen, snu etter 16 minutter.
Fylt blekksprut 450g	200°	30 min.	1	Bruk ildfast form, snu ved halvferdig steking.
Fylte, gratinerte tomater 550g	200°	40 min.	1	Bruk en smurt/ oljet ovnsskuff og snu etter 20 minutter.
Squash med tunfisk-fyll 750g	200°	40 min.	1	Bruk ovnsskuffen, hell litt olje, tomat og vann, rør rundt etter 20 minutter.
Formkake 1 kg	180°	75 min.	1	Bruk en kakeform og snu på denne ved halvferdig steketid.
Marengs	120°	50 min.	2	Bruk en ovnsskuff med olje i. La stå minst en dag før servering.

Grilling

- Sett grillen i posisjon 5 og dryppepannen over det nederste elementet. Slå to glass vann ned i dryppepannen for å hindre røyk og luft fra brennende fett, samtidig som rengjøringen blir enklere.
- Sett funksjonskontrollbryteren på .
- Forhåndsvarm ovnen i åtte til ti minutter
- Sett inn maten.
- **Lukk døren til første stopp**, slik som vist på illustrasjonen til høyre.
- Sett tidsinnstilleren på , eller til ønsket steketid (se avsnittet om 'bruk av kontrollene').



Program	Termostatvelger	Tid	Posisjon rist	Råd og vink
Svinekoteletter (2)	270°	19 min.	4	Snu etter 11 minutter.
Frankfurtere (3)	270°	10 min.	4	Snu etter 6 minutter.
Friske hamburgere (2)	270°	13 min.	4	Snu etter 7 minutter.
Pølser (4)	270°	20 min.	4	Snu etter 11 minutter.
Kebab (500 gr)	270°	26 min.	4	Snu etter 8, 15 og 21 minutter.
Ristet brød (4 skiver)	270°	2 min.	4	Snu etter 1 minutt. (*)

(*): *Dryppepannen er ikke nødvendig for å lage ristet brød.*

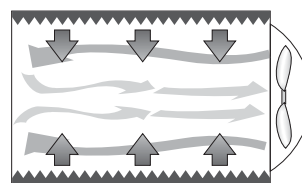
Samtidig steking på 2 nivåer i varmluftsovn (*)

Steking i varmluftsovn gjør det mulig å steke 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

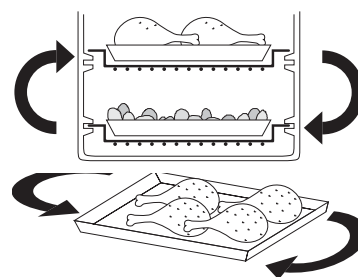


Nedre motstand

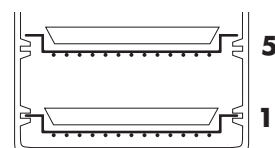
Når man vil steke to matretter samtidig er det nok å holde seg til følgende grunnregler:

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 vrís 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 overflatefinishen .

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 hnd og i oppvaskmaskin.

Noen modeller er utstyrte med en luke som kan åpnes for å gjøre rengjøringen lettere. For å vaske ovnsbunnen trykker du på lukkefjæren (fig. A) og åpner luken. Trekk deretter luken mot deg og sett ovnen i vertikal posisjon (fig. B). På denne måten vil rengjøringen være lettere. Når rengjøringen er ferdig, lukkes luken og se til at den er lukket riktig.

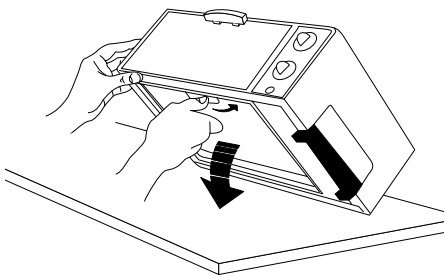


fig. A

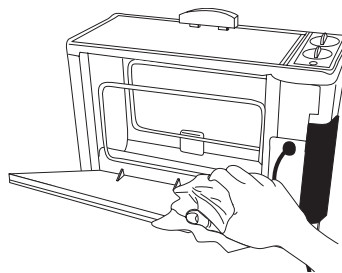


fig. B