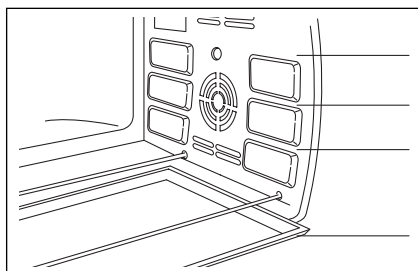
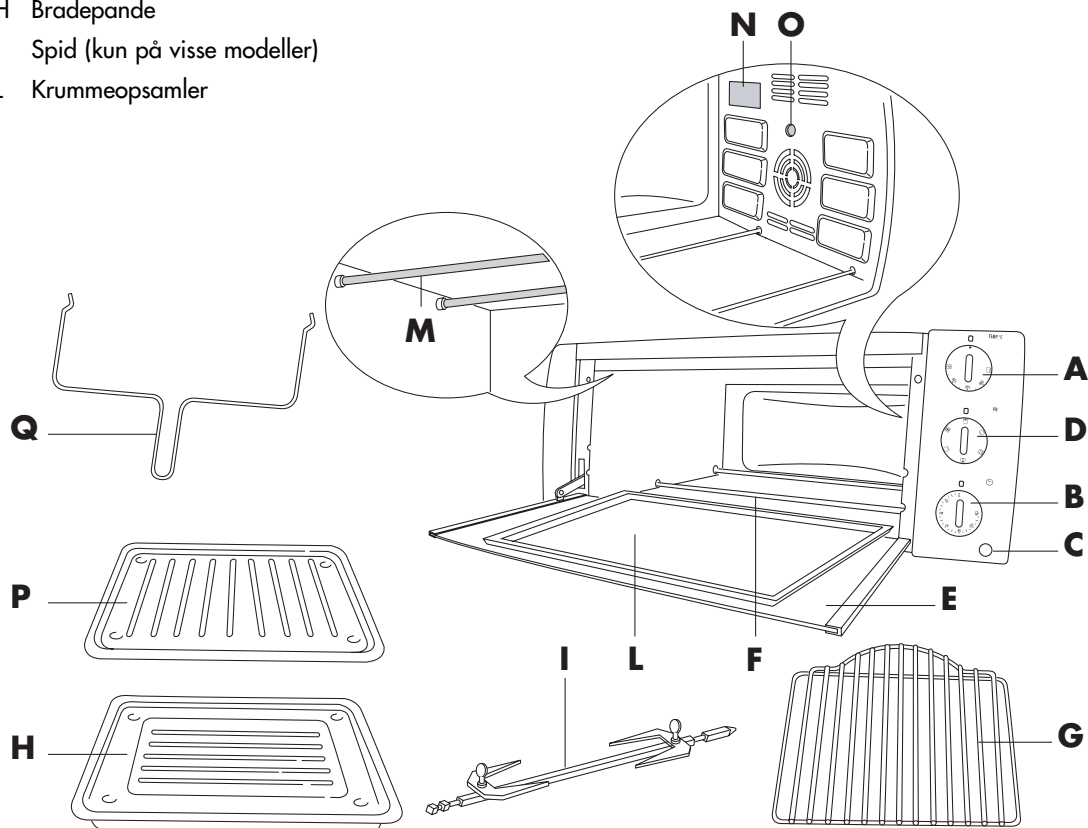


BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Termostatknop
- B Timer
- C Kontrollampe
- D Funktionsvælger
- E Glasdør
- F Nederste modstand
- G Rist
- H Bradepande
- I Spid (kun på visse modeller)
- L Krummeopsamler

- M Øverste modstand
- N Indvendig ovnlampe (kun på visse modeller)
- O Hul til spidet (kun på visse modeller)
- P Fedtsparende rist (kun på visse modeller)
- Q Håndtag til udtrækning spid (kun på visse modeller)



Skinne 1

Skinne 2

Skinne 3

Krummeopsamler bakke

For at garantere apparatets funktionsdygtighed og opnå optimale kogeresultater, sæt **ALTID** krummeopsamler bakken (L) i dens sæde nedenfor.

TEKNISKE KARAKTERISTIKA

Driftsspænding jvf. Typeskiltet med karakteristika
Maksimum spændingsforbrug jvf. Typeskiltet med karakteristika

ENERGIFORBRUG (CENELEC HD 376 norm)

For at opnå 200°C 0,09 KWh

For at holde 200°C i en time. 0,58 KWh

Total 0,67 KWh

Dette apparat er i overensstemmelse med Europadirektivet 2004/108/CE over Elektromagnetisk kompatibilitet og med Europareglen 1935/2004 af 27/10/2004 over materialer der har kontakt med madvarer.

VIGTIGE ADVARSLER

- **Læs alle instruktioner omhyggeligt igennem inden apparatet tages i brug.**
- Denne ovn er fremstillet med henblik på tilberedning af madvarer. Den må ikke anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
- Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade og på en højde på 85 cm, udenfor børnenes rækkevidde.
- Vask omhyggeligt alt tilbehør inden brug.
- **Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig at:**
 - **nettets spænding svarer til den værdi, der angives på apparatets typeskilt.**
 - **At stikkontakten har en kapacitet på 16A og er udstyret med jordforbindelse.**
- **Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar, som skyldes manglende overholdelse af denne ulykkesforebyggende norm.**
- Inden første ibrugtagelse fjernes alt papirindhold som beskyttelsespap, håndbøger, plastikposer o.l.
- Inden første ibrugtagelse lad apparatet fungere i mindst 15 minutter uden fødevarer, med termostaten på det maksimum niveau, for at fjerne lugten af "nyt" og lidt røg, der skyldes beskyttelsesstofferne, der er lagt på modstandene inden transporten.
Luft rummet godt ud, under denne handling.
- **PAS PÅ:** Når apparatet er blevet taget ud af emballagen, skal man kontrollere lågen og se efter, at den ikke er gået i stykker. Da lågen er af glas og derfor skrøbelig, tilrådes det at anmode om en ny til udskiftning, hvis den er synligt revnet, furet eller ridset. Desuden skal man undgå, når man bruger apparatet, ved rengøring af det og hvis man flytter det, at smække med lågen, at støde voldsomt til den og at hælde kolde væsker på glasset, når apparatet er varmt.
- **Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på lågen og de ydre tilgængelige overflader være meget høj. Brug altid håndtagene og knapperne til indstilling af apparatet. Rør aldrig ved ovns metaldele og glas. Brug handsker, hvis nødvendigt.**
- **Dette elektriske apparat fungerer med meget høje temperaturer, der kan forårsage forbrændinger.**
- Delene man har kontakt med kan blive meget varme under brug. Hold apparatet udenfor børnenes rækkevidde.
- Tillad ikke brug af apparatet til børn eller inhabile personer, med mindre de overvåges eller aflæres af en ansvarlig for deres sundhed. Tillad aldrig at børnene leger med apparatet.
- Flyt aldrig apparatet mens det er i gang.
- Anvend ikke apparatet hvis:
 - strømledningen er defekt
 - apparatet er faldet ned, viser tegn på skader eller uregelmæssigheder i funktionen. I disse tilfælde, for at undgå en hvilken som helst form for risiko, skal apparatet ses efter af en nærliggende forhandlers servicecenter.



- Lad ikke ledningen til strømforsyningen hænge løst ned, og pas på den ikke rører ved ovnens varme dele. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Hvis der skal anvendes en forlængerledning, kontrolleres at den er i god stand, udstyret med et stik med jordforbindelse og med en ledningssektionsleder, og mindst magen til den ledning der blev leveret sammen med apparatet.
- Til sidst, for at undgå enhver risiko for elektrisk stød, kom aldrig forsyningsledningen, stikket eller hele apparatet i vand eller anden form for væske.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Placer aldrig brændbare produkter i nærheden af ovnen eller nedenunder i møblet, hvorpå den er placeret.
- Brødet kan brænde. Overvåg altid ovnen mens der toastes eller grilles brød. Lad aldrig ovnen fungere under en hylde eller et skab eller i nærheden af brændbare materialer som gardiner, persiener o.l.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Læg aldrig papir, pap eller plastik ind i ovnen og undgå at anbringe ting oven på denne (køkkenredskaber, grillriste og andre genstande).
- Kom ikke noget ind i ventilationshullerne. De må ikke lukkes til.
- **Skulle det ske at maden eller andre dele af ovnen bryder i brand, må man aldrig prøve på at slukke ilden med vand. Hold glasdøren lukket, træk stikket ud og kvæl flammerne med en fugtig klud.**
- Denne ovn er ikke egnet som indbygningsovn.
- Når lågen står åben bør man være opmærksom på følgende:
 - udøv ikke for hårde tryk med for tunge genstande på lågen eller ved at trække håndtaget hårdt nedad.
 - sæt aldrig tunge beholdere eller kogende varme fade der lige er taget ud af ovnen, ovenpå den åbne ovndør.
- Med tanke på de forskellige gældende regler, bør man, hvis apparatet anvendes i et andet land end hvor det blev anskaffet, få det kontrolleret af et autoriseret service center.
- Med henblik på den personlige sikkerhed, bør man aldrig skille apparatet ad på egen hånd, man bør altid henvende sig til et autoriseret service center.
- Dette apparat er udelukkende bestemt til husholdningsbrug. Ved enhver form for professionel ikke hensigtsmæssig brug eller anvendelse der ikke stemmer overens med brugsvejledningerne, bortfalder fabrikantens ansvar og garanti.
- Når apparatet ikke bruges eller når det skal rengøres, skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance eller under alle omstændigheder af en person med tilsvarende kvalifikation for at undgå enhver form for risiko.
- Anvend ikke slibende vaskemidler eller metalskraber for at rengøre glasdøren, idet de kan beskadige overfladen og forårsage brud.

Opbevar disse instruktioner

OVERSICHTSTABEL

Program	Position funktionsvælger	Position termostatknap	Position rist og tilbehør	Bemærkninger/Råd
Optøning (kun på visse modeller)				1 Sæt madvarerne 2 direkte på risten 3 i skinnen 2.
Let tilberedning		100°C-220°C		1 Sæt bradepanden 2 direkte i nederste 3 skinne 3.
Maden holdes varm				Vælg denne funktion for at holde maden varm. Efterlad ikke madvarerne i længere tid end en time og brug ikke denne funktion for at varme kolde madvarer. Hvis retten ikke er tilstrækkelig varm for at serveres, vælg en højere temperatur med termostatkappen.
Tilberedning i ventilationsovn (kun på visse modeller)		100°C-220°C	 eller 	1 Ideelt til lasagne, kød, 2 pizza, kager i alminde- 3 lighed, retter der skal være sprøde på over- fladen (f.eks. gratinere- de) samt brød. For anvendelse af tilbehø- ret henvises der til råd i vedrørende tabel på side 148.
Tilberedning i almindelig ovn		100°C-220°C	 eller 	1 Ideel til tilberedning af 2 fyldte grøntsager, fisk, 3 plum-cake og mindre fjerkræ. For anvendel- se af tilbehøret henvi- ses der til tabellen på side 148.
Ristning				1 Ideel til ristning af 2 brødkiver 3
Tilberedning med grill				Sæt fedtsparende risten (P) ovenpå bradepan- den; sæt maden på risten og stik det hele i skinne 1. Ideel til grill- ning af kød, fisk og grøntsager.
Tilberedning med grill og spiddet (kun på visse modeller)				1 Stik spidet i dets hul (O) 2 som det angives på side 3 150. Sæt bradepanden i skinne 3. Ideel til kyllin- ger, oksekød, osv.

STYREANORDNINGER

Termostatknop (A)

Indstil den ønskede temperatur på følgende måde:

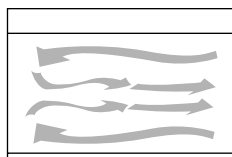
- Til optøning (*kun på visse modeller*) (jvf. Side 147): .Termostatknop i position "•".
- For at holde maden varm (jvf. Side 147):Termostatknop i position .
- For tilberedning i ventilationsovn (*kun på visse modeller*) eller for tilberedning i traditionel ovn (jvf. Side 147-148):Termostatknappen mellem 100°C og 200°C.
- For at riste (jvf. Side 149):Termostatknop i position .
- Til alle former for grillning (jvf. Side 150):Termostatknop i position .

Timer (B)

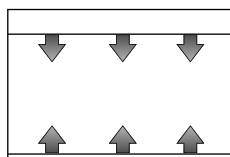
- For at tænde ovnen:Drej knappen i retning med uret.
- For at slukke ovnen:Drej knappen tilbage i positionen "0".

Funktionsvælger (D)

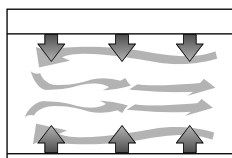
Med denne knap vælger man de funktioner der er til rådighed til Deres tilberedninger, det vil sige:



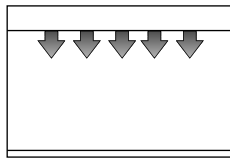
(*kun på visse modeller*)
(kun ventilationen er tændt)



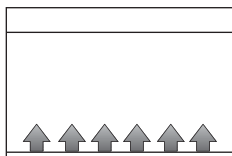
(kun øverste modstand og nederste modstand er tændt)



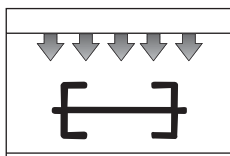
(*kun på visse modeller*)
(øverste modstand, nederste modstand og ventilation er tændt)



(kun den øverste modstand er tændt på den maksimale styrke)



(kun nederste modstand er tændt)



(*kun på visse modeller*)
(kun den øverste modstand er tændt på den maksimale styrke + motor spid)

Indvendig ovnlampe (N) (*kun på visse modeller*) og Kontrollampe (C)

Når ovnen er i funktion, vil kontrollampen (C) og den indvendige ovnlampe (N) (hvis indrettet) altid være tændt.

BRUG AF OVNE

Gode råd

- Under tilberedning med ventilationsovn, traditionel ovn og grill, rådes der til altid, at forvarme ovnen i 5 minutter så den når op på den ønskede temperatur.
- Tilberedningstiden afhænger af produkternes kvalitet, af varernes temperatur og ens personlige smag. De tilberedningstider og temperaturer, der er angivet i tabellerne, er kun vejledende og kan ændres efter ønske. De omfatter ikke ovnens forvarmning.
- Ved tilberedning af frosne madvarer, bør man følge de tilberedningstider der angives på produkternes indpakning.

Optøning (kun på visse modeller)

For at opnå en god optøning på kort tid, er det nødvendigt at:

- Dreje funktionsvælgeren (D) i position .
- Dreje termostatknappen (A) i position "•".
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret.
- Sæt bradepanden (H) i skinnen 3, risten (G) i skinnen 2 med det frosne produkt ovenpå, og luk derefter glasdøren.
- Når optøningen er afsluttet, drejes knappen Timer (B) tilbage i positionen "0".

Eksempel på optøning: 1 kg kød skal have 80-90 minutter. Skal ikke vendes.

Lette tilberedninger

Velegnet til tærter og kager med glasur. Man kan også opnå glimrende resultater ved færdigstegning af maden i bunden eller ved tilberedning af retter, der bør varmes især nedenunder.

- Sæt bradepanden (H) i skinnen 3, som det angives i figuren på side 145.
- Drej funktionsvælgeren (D) i position .
- Vælg den ønskede temperatur med termostatknappen (A).
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret; Når bagningen er tilendebragt drejes Timer-knappen (B) tilbage i positionen "0".

Holde maden varm

- Drej termostatknappen (A) i position .
- Drej funktionsvælgeren (D) i position .
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret.
- Sæt bradepanden (H) i nederste skinne 3 og læg maden på bradepanden.
- Efter endt opvarmning drejes Timer-knappen (B) tilbage i positionen "0".

Det anbefales ikke at lade madvarerne blive for længe i ovnen, da disse kan tørre for meget ud.

Tilberedning i ventilationsovn (kun på visse modeller)

Denne funktion er ideel til tilberedning af gode pizza, lasagne, gratinerede forretter, til alle hovedretter med kød (undtagen mindre fjerkræ), ovnstegte kartofler, kager i almindelighed og brød. Den er i øvrigt velegnet til tilberedning i to etager også med to forskellige madvarer. Gå frem som følgende:

- Indsæt fladristen (G) eller bradepanden (H) i den position der angives i tabellen.
- Drej funktionsvælgeren (D) i position .
- Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på termostatknappen (A).
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret.
- Efter at have forvarmet ovnen i 5 minutter, sættes retten ind.
- Når optøningen er afsluttet, drejes knappen Timer (B) tilbage i positionen "0".

Program	Termostatknop	Tider	Position rist / bradepande	Bemærkninger og råd
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Brug bradepanden.
Kylling 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Brug bradepanden, vend efter 38 min.
Flæskesteg 900 g	200°C	50-60 min.	3	Brug bradepanden, vend efter 30 min.
Hakkebøf 650 g	200°C	35-40 min.	3	Brug bradepanden, vend efter 20 min.
Ovnstegte kartofler 500 g	200°C	40-50 min.	2	Brug bradepanden, drej kartoflerne rundt 2 gange.
Tærte med syltetøj 700 g	180°C	35-40 min.	3	Brug en tærteform.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Brug bradepanden.
Sandkage 800 g	180°C	25-30 min.	3	Brug en tærteform.
Småkager 100 g	180°C	15-20 min.	2	Brug bradepanden.
Brød 500 g	200°C	20-25 min.	3	Brug bradepanden smurt med olie.

Tilberedning i traditionel ovn

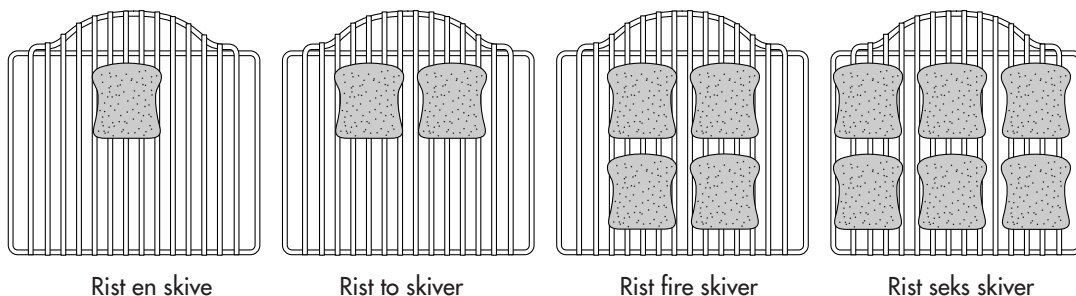
Denne funktion er ideel til tilberedning af alle slags fisk, til fyldte grøntsager, til kager med stiftpisket æggehvide og til kager med lang bagetid (mere end 60 min.). Gå frem som følgende:

- Indsæt risten (**G**) eller bradepanden (**H**) i den position der angives i tabellen.
- Drej funktionsvælgeren (**D**) i position .
- Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på termostatknappen (**A**).
- Drej knappen Timer (**B**) i retning med uret.
- Efter at have forvarmet ovnen i 5 minutter, sættes retten ind.
- Efter endt bagning drejes knappen Timer (**B**) tilbage i positionen "0".

Program	Termostatknop	Tider	Position rist / bradepande	Bemærkninger og råd
Gratinerede makaroni 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Brug et ildfast fad.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Brug et ildfast fad.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Brug bradepanden.
Forel 500 g	180°C	30-35 min.	3	Brug bradepanden, vend efter 16 min.
Fyldte Blæksprutter 450 g	180°C	25-30 min.	3	Brug et ildfast fad, vend efter halv tilberedningstid.
Gratinerede tomater 550 g	180°C	35-40 min.	2	Brug bradepanden smurt med olie og vend efter 20 min.
Squash med tun 750 g	180°C	35-40 min.	2	Brug bradepanden, kom olie, tomat og vand i, vend bradepanden efter 20 minutter.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Brug en sandkageform og vend efter tilberedningstid.

Ristning

- Ristens (G) mål tillader at riste seks skiver brød samtidigt. De bedste resultater opnås under alle omstændigheder med fire skiver ad gangen.
- For at riste, sæt skiverne som det angives herunder:



Til forskellige konsekutive anvendelser, nedsæt den programmerede ristningstid.

Instruktioner til brødristning

Til automatisk ristning af brød, brug rist.

1. Sæt risten i skinnen 2.
2. Sæt varerne der skal ristes midt på risten. Luk døren.
3. Drej termostatknappen (A) i position  og funktionsvælgeren (D) i position .
4. Timeren (B) skal drejes med uret. Normalt skal knappen Timer (B) indstilles på 4-5 minutter for at opnå en fin ristning. Rist nogle brødstykker for at kontrollere det nødvendige tidsrum.
5. Når man rister brød, er både den øverste og den nederste modstand tændt for at riste begge sider samtidigt. Der kan dannes lidt kondens på indersiden af glasdøren. Det er normalt. Under ristningen går det væk.
6. Et lydsignal advarer når den programmerede tid er færdig. Ristningen er færdig og modstandene slukkes automatisk. Drej termostatknappen (A) i position "•".

Noter:

Hvis man foretrækker en lysere ristning er det tilstrækkeligt at afbryde den automatiske cyklus ved at dreje Timer-knappen (B) hen på "0" for at slukke ovnen uden at udøve skade herpå.

Hvis man ønsker en stærkere ristning, start cyklussen igen ved at dreje Timeren (B) med uret, indtil at finde den ønskede temperatur.

Sluk derefter termostatknappen og den til programmeringen af brødristeren som beskrevet ovenfor.

Brug ovnen regelmæssigt, der findes egnede reguleringer til forskellige typer brød.

Råd til en god ristning:

Større stykker brød og dybfrossen brød kræver en stærkere regulering. Kun en skive brød kræver en mindre regulering end den der kræves for flere skiver.

Tilberedning med grill

- Tilberedning med grill
- Sæt madvarerne der skal grilles på fedtsparende risten (P) der står på bradepanden (H) og stik det hele i skinnen 1.
- Luk døren indtil der høres en klik (jvf. Figur 1).
- Drej funktionsvælgeren (D) i position .
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret.
- Når tilberedningen er færdig drej Timeren (B) tilbage i position "OFF".
- Maden skal vendes efter cirka halv tilberedningstid.

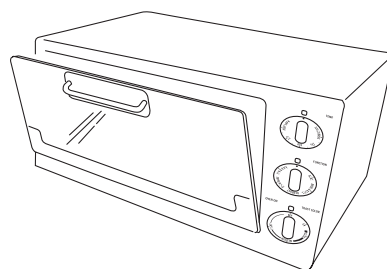


fig. 1

Program	Termostatknap	Tider	Bemærkninger og råd
Svinekotelet (2)		30 min.	Vend efter 16 min.
Pølser (3)	"	20 min.	Vend efter 11 min.
Friske Hamburger (2)	"	25 min.	Vend efter 13 min.
Medisterpølse (4)	"	26 min.	Vend efter 14 min.
Spid 500 g	"	26 min.	Vend efter 8, 15 og 21 min.

Tilberedning med spid (kun på visse modeller)

Denne funktion er ideel til kyllingspid, eller andre fjerkræ, svine og kalvesteg.

Spid funktionen kan bruges kun med en maksimum vægt på 2 kg.

- Stik maden på spiddet (I) og fastgør det med de særlige gaffler (fig.2) (for en glimrende resultat bind kødet godt til med køkkentråd).
- Sæt bradepanden (H) i skinnen 3 og spiddet (I) i dets hul (fig. 3).
- Luk døren indtil der høres en klik (jvf. Fig. 1)
- Drej termostatkappen (A) i position .
- Drej funktionsvælgeren (D) i position .
- Drej knappen Timer (B) i retning med uret.

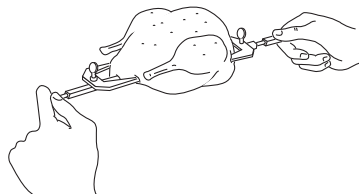


fig. 2

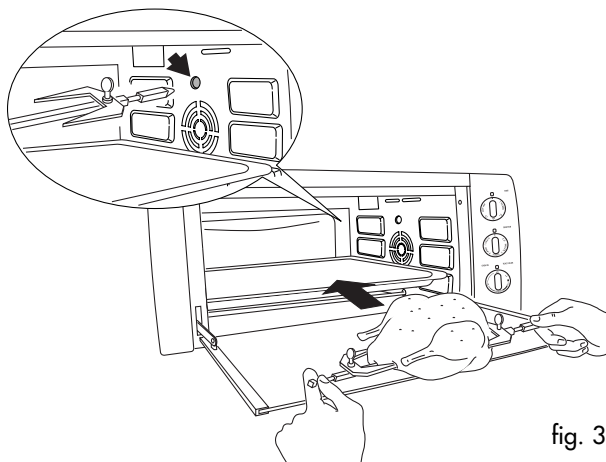


fig. 3

For informationer vedrørende tiderne se tabellen herunder.

Program	Vægt	Tider
Kylling	1-2 Kg	120 min.
Flæskesteg	0,8-1,7 Kg	90 min.

For større vægt anbefales at bruge programmet med ventilationsovn.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Hyppig rengøring forhindrer at der dannes røg og dårlig lugt under tilberedning. Efterlad ikke fedt inde i apparatet.

Inden ethvert indgreb af vedligeholdelse eller rengøring, skal elstikket tages ud af stikkontakten og ovnen afkøles.

Rengør lågen, de indre vægge og de klæbehindrene overflader med en blanding af vand og vaskemiddel; tør grundigt efter.

Til rengøring af ovnen indvendigt må der ikke anvendes produkter der virker ætsende på aluminium (rensemidler i spraydåser) og skrab ikke ovnens vægge med spidse eller skarpe genstande.

Til rengøring af den udvendige overflade brug altid en fugtig klud.

Undgå brug af skurepulver der kan beskadige lakken.

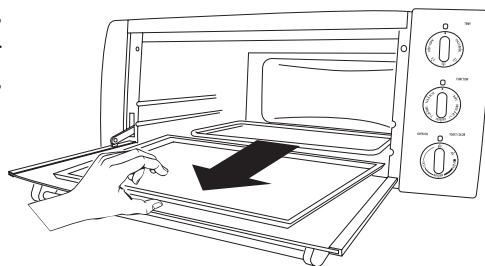
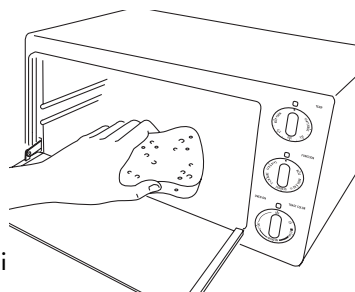
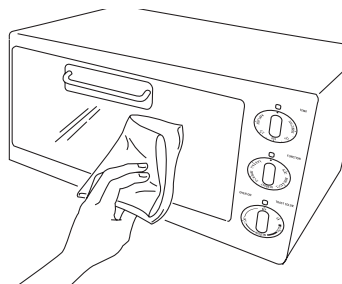
Pas på at der ikke trænger vand eller rengøringsmiddel ind gennem åbningerne ovenpå ovnen.

Prøv ikke at stikke gaffler, knive eller spidsede genstande i åbningerne over og på siderne af ovnen.

Kom aldrig apparatet i vand; det må heller ikke vaskes under rindende vand.

Alt tilbehør vaskes som normale køkkenredskaber, både i hånden og i opvaskemaskinen.

Tag bakken ud fra ovnens bund, vask den i hånden. Hvis snavset er svært at fjerne, skylles bakken med varmt sæbevand og, hvis det skulle være nødvendigt skrubbes den let, uden at ridse den.



Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

