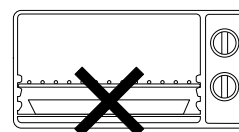


DK

	Startknop og knop til ristningstid	Termostatkноп og funktionsomskifter	Kontrollampe	Position rist og bradepande
OFF				
Holde madvarer varme				
Ovnstegning				
Grillstegning				
				Hvis ovnen er udstyret med diætetisk rist
Toast				

Med funktion "Toast" og "ovnstegning" skal man aldrig sætte bradepanden (eller andre beholdere) direkte ovenpå de nederste modstande.

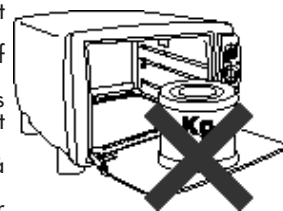


VIGTIGE ADVARSLER

- **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 i en højde af 85 cm, udenfor børns rækkevidde.
 - Vask omhyggeligt alt tilbehør inden brug.
 - **Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig:**
 - at nettets spænding svarer til den værdi, som er opgivet 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 førstegangsbrug fjernes alt papirindhold som beskyttelsespap, håndbøger, plastikposer o.l.
 - For at eliminere lugten af "nyt" og lidt røg, der skyldes beskyttelsesstoffer, der er lagt på modstandene før transporten, skal man inden førstegangsbrug lade apparatet fungere i mindst 15 minutter uden fødevarer, med termostaten på maksimumsniveau. 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 høje. Brug altid håndtagene og knapperne til indstilling af apparatet. Rør aldrig ved ovnens metaldele og glas. Brug om nødvendigt handsker.**
- **Dette el-apparat fungerer med meget høje temperaturer, der kan forårsage forbrændinger.**
- Som ved ethvert andet apparat der anvendes til madlavning, bør man vise den største opmærksomhed når apparatet anvendes i nærheden af børn og/eller inhabile personer. Tillad aldrig at der leges 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 unormalheder 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 helt at undgå risiko for elektrisk stød, kom aldrig el-ledningen, stikket på denne 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.
- **Brød 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 til opvarmning.
- 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 lågen 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 nedaf.
 - sæt aldrig tunge beholdere eller kogende varme fade der lige er taget ud af ovnen, ovenpå den åbne ovnlåge.
- 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 servicecenter.
- Med henblik på den personlige sikkerhed, bør man aldrig skille apparatet ad på egen hånd, man bør altid henvende sig til et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat er udelukkende bestemt til husholdningsbrug. Ved enhver form for professionel ikke hensigtsmæssig brug eller anvendelse der ikke stemmer overens med brugsvejledningen, bortfalder fabrikantens ansvar og garanti helt.
- Når apparatet ikke bruges eller når det skal rengøres, skal apparatet kobles af strømnettet.
- Skulle der opstå behov for reguleringer, reparationer og udskiftninger af strømforsyningskablet, skal man udelukkende henvende sig til et af fabrikanten autoriseret personale eller til fabrikantens Servicecenter. Eventuelle reparationer, som er blevet udført af ukvalificeret personale, kan være farlige.



Gem disse instruktioner til evt. senere brug.

TEKNISKE KARAKTERISTIKA

Driftsspændingse typeskiltet

Maksimal optaget effektse typeskiltet

Dette apparatet er konformt med EØF-direktivet 89/336/CEE vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet. Materialerne og genstandene, som er beregnet på at komme i kontakt med fødevarerne, er konforme med forskrifterne i EØF-direktivet 89/109.

STEGEPROGRAMMER

Generelle brugsråd

- Ved ovnstegninger og grillstegninger, anbefales det at foropvame ovnen på den valgte temperatur, for at opnå de bedste stegeresultater.
- **Stegetiderne er afhængige af produkternes kvalitet, af varernes temperatur og af personlig erfaring.** De stegetider og stegetemperatur, der er angivet i tabellerne, er kun vejledende og skal reguleres, og de inkluderer ikke foropvarmningstid.
- For at stege dybfrostvarer følg, foruden tabellen over stegetider, også den tid, som anbefales på produkternes pakker.
- Tændt kontrollampe (D) viser at ovnen er tændt.

Hvordan maden holdes varm

- Indsæt risten med maden på nederste rille, som vist i figur 1 på side 90.
- Drej startknoppen (C) i position ON.
- Drej termostatknap og funktionsomskifter (B) i position 65°C.
- Det anbefales ikke at lade varerne blive for længe i ovnen, i det de kan blive tørre.

Ovnstegning

- Indsæt risten med maden på nederste rille, som vist i figur 2 på side 90.
- Indstil den ønskede temperatur ved at dreje termostatknap og funktionsskifteren med uret.
- Drej startknoppen i position ON.

De anbefalede stegetider er angivet de nedenstående tabeller.

Opskrifter/mængde	Termostatknap	Stegetider	Bemærkninger og råd
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Smør bradepanden (M) omhyggeligt
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Brug færdiglavet dej til lasagne
Gratinerede makaroni (900gr)	210°C	20-25 min.	Brug 500gr pasta plus kødsovs og bechamelsovs
Kylling i stykker (750gr)	210°C	50-60 min.	Anvend bradepanden (M), vend når de er halvt stegt
Svinesteg (1kg)	230°C	75-85 min.	Anvend bradepanden (M), vend når de er halvt stegt
Farsretter (700gr)	210°C	40-50 min.	Anvend bradepanden (M)
Kanin i stykker (650gr)	230°C	50-55 min.	Anvend bradepanden (M), vend når de er halvt stegt
Ovnstegt ørred (500gr)	210°C	35-45 min.	Anvend bradepanden (M) omhyggeligt smurt. Det er ikke
Ovnstegt kulmule (450gr)	210°C	35-45 min.	nødvendigt at vende fisken når de er halvt stegt.
Gratineret fisk (900gr)	210°C	30-40 min.	Kan gratineres med bechamelsovs eller bare med rasp.
Havbrasen i staniolfolie (600gr)	210°C	45-55 min.	Fisken skal pakkes i staniolfolie.
Fyldte peberfrugter (650gr)	210°C	35-45 min.	Peberfrugterne skal skæres i to dele. Anvend bradepanden (M) smurt med olie.
Fyldte courgetter (900gr)	210°C	50-60 min.	Anvend bradepanden (M)
Gratineret blomkål (800gr)	210°C	25-30 min.	Anvend bradepanden (M)
Ovnstegte kartofler (500gr)	210°C	60-70 min.	Vend 2-3 gange under stegningen.
Marmeladetærte (700gr)	160°C	50-60 min.	Anvend smurt bradepande (M) med mel på.
Sandkage (700gr)	160°C	35-45 min.	Anvend smurt bradepande (M) med mel på.
Butterdejskage med æbler (650gr)	170°C	35-45 min.	Anvend bradepanden (M) omhyggeligt smurt.
Småkager (10-12 stykker)	180°C	15-20 min.	Anvend bradepanden (M) omhyggeligt smurt.
Muffins (6 forme)	180°C	20-25 min.	Sæt formene på bradepanden (M).

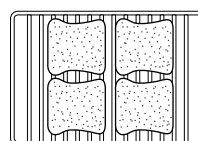
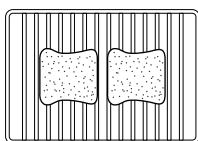
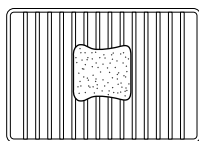
Ovnstegning af dybfrosne varer

Opskrifter/mængde	Termostatknop	Stegetider	Bemærkninger og råd
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Stil beholderen, hvis den er egnet til ovnstegning, direkte ovenpå risten. Hvis beholderen ikke er velegnet (f.eks. plastikbeholdere) tag varerne ud af deres beholder og læg dem på bradepanden (M). Læg brødet direkte på risten. Optøningstiden kan variere afhængigt af brødstykkets størrelse og slags.
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Auberginer med parmesanost (450gr)	210°C	45-55 min.	
Dybfrossent brød (150gr)	180°C	12-22 min.	

Ristning

Denne funktion anbefales til:

- enkelte skiver brød
- sammenlagte toasts (f.eks. med skinke og ost)
- sandwich
- Indsæt risten på nederste rille, som vist på side 3 og i figur 5 på side 90.
- Læg brødsiverne eller "sandwichene" midt på risten, som angivet på figurerne herunder, afhængigt af mængden, og luk lågen.



- Drej den øverste knop i funktion Toast.
- Indstil den nederste knop i den position, der svarer til den ønskede ristningsgrad.
- Der kan opstå kondensdråber omkring lågens glasinderside; dette er helt normalt. Kondensdråberne vil dampe af så snart ovnen er blevet varm.
- **Ved førstegangsbrug skal man vælge en middelristings position og riste et par skiver, for at kontrollere ristningsgraden. Indstil derefter funktionsomskifteren ifølge personlig smag.**
- Hvis du vil foretage flere ristninger med korte mellemrum skal du huske på, at du for at opnå ensartede farve, skal indstille startknoppen og toast timeren i stadigt lavere positioner.
- Et akustisk signal vil signalere, at det indstillede tidsrum er udløbet. Nu er ristningen færdig, og modstandene slukkes automatisk.

Grillstegning

- Sæt risten ind i ned øverste rille og bradepanden ovenpå reflektoren som vist på figur 3 på side 90. Hvis ovnen er udstyret med fedtsparende rist (L), skal du følge anvisningerne på figur 4 på side 90.
- Det anbefales at hælde 2 glas vand i bradepanden for at undgå at der kommer røg og uønsket lugt ved stegningerne på grund af fedtet, og for at gøre rengøringen lettere.
- Indstil termostatknoppen og funktionsskifteren i position ▼▼▼.
- Ovnens skal forvarmes i 5 minutter.
- Indsæt varerne ovenpå risten og luk lågen.
- De anbefalede grillstegetider er angivet den nedenstående tabel.

Opskrifter/mængde	Termostatknap	Stegetider	Bemærkninger og råd
Svinekotolet (2)	▼▼▼	19-29 min.	Vend efter 11 minutter.
Bajerske pølser (3)	"	10-20 min.	Vend efter 6 minutter.
Hamburger (2)	"	13-23 min.	Vend efter 7 minutter.
Pølser (4)	"	20-30 min.	Vend efter 11 minutter.
Spidstegte retter (500gr)	"	26-36 min.	Vend efter 8, 15, 21 minutter.

RENGØRING

- Hvis apparatet ofte gøres rent, undgås at der kommer røg og uønsket lugt ved stegningerne.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.
- Sæt aldrig apparatet i vand; det må ikke vaskes under rindende vand.
- Rist, bradepande og fedtsparende rist (hvis denne findes) kan ikke tåle maskinopvask!
- Til rengøring af den eksterne overflade brug altid en fugtig klud. Anvend ikke slibende rengøringsmidler, da man derved kan beskadige apparatets maling.
- Til at rengøre ovnen indvendigt, brug ikke skuremidler, der kan korrodere aluminium, og anvend ikke slibende og spidsede redskaber til at skure ovnens indvendige sider.
- Til rengøring af bunden, læg ovnens bagside på en vandret arbejdsflade (fig. B) og åbn den lille låge ved at trække den nedad (fig. A). På denne måde vil operationerne med rengøringen blive naturligt lettere. Når rengøringen er færdig, luk den lille låge igen og sørg for, at den sidder korrekt fast.

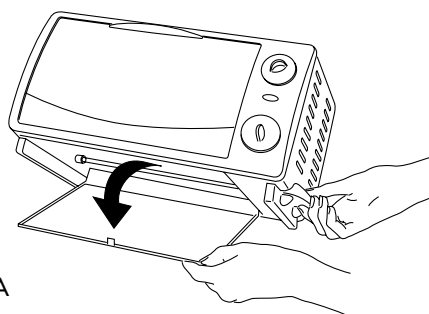


fig. A

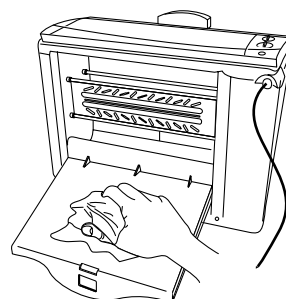


fig. B

GARANTI

Hvis garantien er trykt på emballagen, skal den klippes af, udfyldes i alle felter og gemmes sammen med en kvittering med indkøbsdatoen, og vises til en fagmand hvis der skal foretages indgreb til reparation af apparatet.