

BESKRIVELSE

A Kogeplade	H Nederste element
B Øverste element	I Ovnens bund eller udtagelig krummeplade
C Ovnlys	L Bageplade (*)
D Termostatkontrol	M Diætisk grill (*)
E Tænd/sluk /Timer kontrol til ovn og grill (*)	N Bradepande (*)
F Funktionskontrol	O Grill
G Indikatorlys til ovn og grill	P Grillhåndtag (*)

(*) ikke på alle modeller

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Funktionsspænding	se typeskilt
Maksimalt strømforbrug	se typeskilt
Eksterne dimensioner (LxDxH)	mm 427x330x250
Interne dimensioner (LxDxH)	mm 307x265x156
Intern volume	l 12,5
Kogepladens diameter	14,5 cm

OVNENS STRØMFORBRUG (CENELEC HD 376 STANDARD)

For at nå 200°C	kW 0,1
For at bibeholde 200° i en time	kW 0,5
Totalt	kW 0,6

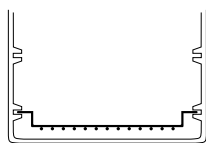
Dette apparat er i overensstemmelse med EF Direktive 89/336 og 92/31, vedrørende den elektromagnetiske kompatibilitet.

Materialer og genstande som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer stemmer overens med kravene i EF Direktiv 89/109.

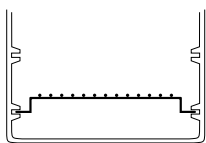
VIGTIGE ADVARSLER

1. Denne ovn er designet til at tilberede fødevarer. Den må ikke anvendes til andre formål og må ikke modificeres eller mishandles på nogen måde.
2. Kontrollér, før brug, at apparatet ikke er skadet under transporten.
3. Placer apparatet på en vandret flade i en højde af mindst 85 cm
4. **Glas- og metaldelene bliver varme når apparatet er i brug:** rør kun plastikcontrollerne og -håndtagene ved brug af apparatet. **Hold børn væk fra apparatet, særligt når kogepladen er i brug.**
5. Kontrollér, før ovnen tilsluttes til strømforsyningen, at:
 - spændingen svarer til den angivne på den tekniske typemærkat i bunden af apparatet;
 - at el-stikket har en minimum kapacitet på 10 A og er udstyret med korrekt jordforbindelse;**Producenten frasiger sig alt ansvar hvis disse forholdsregler ikke følges.**
6. **Anbring ALDRIG noget ovenpå apparatet - selv ikke, når der ikke er tændt for det: Hvis der bliver tændt for kogepladen (A) ved et uheld, kan det, der står på kogepladen, blive antændt.**
7. Vær meget forsigtig, hvis kogepladen bruges til stegning, da varm olie og fedt let antændes.
8. Vask alt tilbehør før brug.
9. Før ovnen anvendes for første gang skal man tænde for apparatet og lade det varme i mindst 15 minutter med termostaten på maksimum for at fjerne den 'ny' lugt og eventuelle dampe fra beskyttelsesstoffer som er sat på elementerne før transport. Udluft rummet under denne operation.
10. Flyt ikke apparatet når det er i funktion.
11. Vær sikker på, at ledningen ikke rører ved nogen af de opvarmede dele, når apparatet bruges.
12. I tilfælde af udskiftning, anvend kun fødningskabler, der er i overensstemmelse med normerne, i H05RRF gummi, af samme tværsnit og egenskaber, som dem der står på den der er påmonteret.

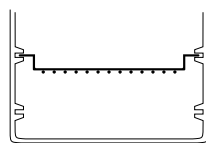
KORREKTE PLACERINGER AF GRILL



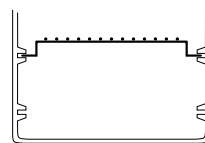
(1)



(2)



(3)



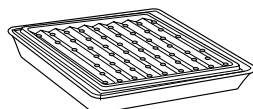
(4)

OPSUMMERING

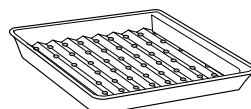
Program	Funktions-kontrollens position (F)	Timerkontrol-lens position (E)	Termostat position (D)	Position for grill og til-behør	Bemærkninger / tips
At holde maden varm		stilling eller i retning med uret til ønsket tid	60°	 Pos. 2	—
Bagning		stilling eller i retning med uret til ønsket tid	100° ÷ 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideel til alle former for bagte madvarer (lasagne, kød, pizza, pier, fisk og fjerkræ). Grill-position 3 er særlig egnet til bagning af kiks og kager.
Grilning		stilling eller i retning med uret til ønsket tid	270°	 Pos. 4	Ideel til alle former for grilning: hamburgere, frankfurtere, kebab og toast. Bradepanden placeres på det nederste element.
Kogeplade	 1 ÷ 4	—	●	—	—
Kogeplade + bagning	 1 ÷ 4	stilling eller i retning med uret til ønsket tid	100°÷270°	 Pos. 4	Ideel til alle former for grilning: hamburgere, frankfurtere, kebab og toast. Bradepanden placeres på det nederste element.

EKSTRAUDSTYR

- **BRADEPANDE (N):** skal placeres på grillen. Kan også anvendes til at tilberede flydende fødevarer. Ved grilning af , placeres den over det nederste element (H) for at opfange fedtdråber.
- **BAGEPLADE (L):** skal placeres direkte på grillen. Uundværlig til bagning af kiks og kager.
- **DIÆTETISK GRILL (M):** kan placeres indeni pladen på to steder:

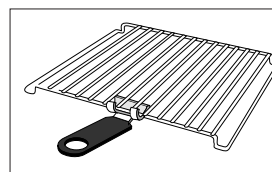


øverste position

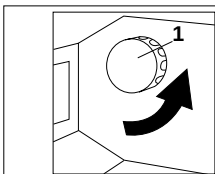


nederste position

- **GRILLHÅNDTAG (P):** praktisk til at tage grillen ud når den er varm.



- **OVNLYS:** ovenlyset er altid tændt, når der er tændt for ovnen  eller grillen . Det tændes ikke, når kun kogepladen bruges. Hvis lampen skulle gå i stykker, kan De fortsætte med at bruge ovnen uden problemer- Til udskiftning af lyset skal De henvende Dem til nærmeste autoriserede forhandler.



Nogle modeller er udstyret med en fatning til lampen med et låg, der er påsat med skruer (1) - For at udskifte lampen skal De gøre følgende: **tage stikket ud af kontakten**, skrue beskyttelsesglaslåget af (1) i pilens retning og udskift den brændte lampe med en af samme slags (der kan tåle høje temperaturer), skru derefter beskyttelsesglaslåget fast igen (1).

ANVENDELSE AF KONTROLLERNE

• Termostatkontrol (D)

Vælg den ønskede temperatur for ovnen eller grillen, som følger:

- For at holde maden varm: sæt termostaten til .
- For traditionel bagning: sæt termostaten mellem 100°C og 270°C.
- For alle former for grilning: sæt termostaten til 270°C.

• Tænd-sluk /Timer kontrol til ovn og gril (E) (ikke på alle modeller)

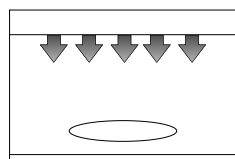
- At tænde for ovnen: Drej kontrollen til position .
 - At slukke for ovnen: Drej kontrollen til position "O".
 - For at indstille stegetiden: Drej kontrollen med uret til den ønskede tid (max. 120 minutter). Når den indstillede tid nås, afgives et lydsignal (*) og ovnen slukker automatisk.
- (*) Kun på nogle modeller.

For opkogninger op til 10 minutter skal man dreje timren helt til bunds og derefter indstille den på den ønskede kogetid.

Bemærk! On-Off (tænd/sluk) tidskontakten KONTROLLERER ikke kogepladen (A).

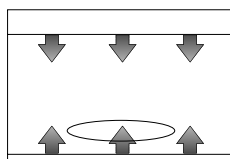
• Funktionskontrol (F)

For at vælge de tilgængelige madlavningsfunktioner:



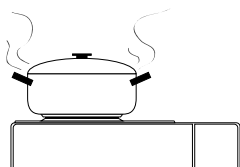
 **GRILL**

(kun øverste element, ved maksimal effekt)



 **TRADITIONEL BAGNING;
AT HOLDE MADEN VARM**

(øverste og nederste elementer)



 **KOGEPLADE**

(kan indstilles til 4 varmeindstillinger)

• Ovn og grill indikatorlys (G)

Indikatorlyset tænder når ovnen varmer op. Den slukker når ovnen har nået den indstillede temperatur.

ANVENDELSE AF OVNE

• Generelle råd

- For at opnå de bedste resultater med traditionel bagning og grilning, må det tilrådes at forvarme ovnen til den ønskede temperatur.
- Stegetiderne afhænger af produktets type, fødevarernes temperatur og individuel smag. Tiderne som vises i skemaet er kun vejledende og kan varieres. De indbefatter ikke foropvarmningstiden.
- Følg, for at tilberede frosne produkter, tiderne som angives på produktets mærkat.

• At holde maden varm

- Sæt funktionskontrollen (F) på .
- Sæt tænd-sluk/Timer kontrollen (E) på  (ikke på alle modeller)
- Sæt termostaten (D) til , indikatorlyset (G) tænder.
- Sæt grillen i som vist i skemaet side 60, og sæt maden oven på denne.

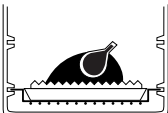
Lad ikke maden stå i ovnen i lang tid idet den kan blive for tør.

• Bagning

- Sæt grillen i som vist i skemaet side 60.
- Sæt funktionskontrollen (F) på .
- Vælg ønsket temperatur ved at dreje termostaten (C).
- Sæt tænd-sluk /Timer kontrollen (E) (hvis til stede) på  eller til ønsket stegetid.
- Vent til ovnen har nået den indstillede temperatur (indikatorlyset slukker) og sæt maden ind

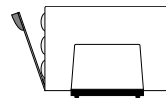
Opskrift/mængde	Termostat	Tid	Grill-position	Bemærkninger og tips
Pizza (500gr)	270°	15'÷18'	2	Anvend en godt smurt bradepande
Brød (500gr)	270°	22'÷26'	2	Anvend en olieret bradepande
Lasagne (1kg)	200°	18'÷22'	2	Anvend et Pyrex fad, vend efter 10'
Gratineret makaroni (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Anvend et Pyrex fad, vend efter 10'
Kylling (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vend når den er halvt stegt
Stegt svinekød (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vend når den er halvt stegt
Vagtel (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Vend når den er halvt stegt
Farsbrød (650gr)	200°	45'÷50'	2	Vend når den er halvt stegt
Kanin (800gr)	200°	50'÷60'	2	Vend når den er halvt stegt
Ørred (500gr)	180°	30'÷35'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Gratineret fisk (4 fileter)	180°	18'÷22'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Bagt kulmule (4 skiver)	180°	25'÷30'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Brasen bagt i folie (600 g)	180°	35'÷40'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Gratinerede tomater (4 medium)	180°	40'÷45'	2	Anvend en olieret bradepande
Fyldte courgetter (2, halveret)	180°	45'÷50'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Blomkålsost (800gr)	200°	18'÷20'	2	Anvend en bradepande
Stegte kartofler (500gr)	200°	35'÷40'	2	Vend 2-3 gange under stegningen
Plumkage	160°	85'÷90'	1 3	Anvend en rektangulær bageform, vend når den er halvt bagt
Kiks (småkager)	170°	15'÷18'	2	Anvend en bradepande eller bageplade, vend efter 9 minutter
Tærte	160°	40'÷45'	2 2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Strudel	160°	35'÷40'		Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Sukkerbrøds-kage	160°	25'÷30'		Anvend en bageform, vend når den er halvt bagt

Bemærk: Det anbefales at anvende passende tilbehør (bageplade, diætetisk grill og bradepande) hvis disse er medleveret.

VIGTIGT 	Hvis ovnen er udstyret med en diætetisk grill: For at tilberede kyllinger, stege kød og små fugle anbefaler vi at disse sættes direkte på den diætetiske grill, placeret over bradepanden (se illustrationen til venstre) for at undgå fedtstænk på ovnens sider og bund. Se, for yderligere detaljer, de efterfølgende afsnit.
---	---

• Grilning

- Sæt grillen ind i position 4 og bradepanden over det nederste element. Hæld 2 glas vand i bradepanden for at modvirke røgdannelse og lugt fra brændende fedt og for at lette rengøringen.
- Sæt funktionskontrollen (F) på 
- Forvarm ovnen i 8-10 minutter.
- Sæt maden ind.
- **Luk kun døren til det første stop**, som vist i illustrationen til højre.
- Sæt tænd-sluk /Timer kontrollen (E) (hvis tilstede) på  eller til den ønskede stegetid (se afsnittet 'anvendelse af kontrollerne').



Bemærk: Grillen kan ikke bruges samtidig med kogepladen.

Opskrift/mængde	Termostat (D)	Tider	Grill-position	Bemærkninger og tips
Svinekoteletter (2)	270°	19 min.	4	Vend efter 11 min.
Frankfurtere (3)	270°	10 min.	4	Vend efter 6 min.
Friske hamburgere (2)	270°	13 min.	4	Vend efter 7 min.
Pølser (4)	270°	20 min.	4	Vend efter 11 min.
Kebab 500gr	270°	26 min.	4	Vend efter 8, 15 og 21 min.
Toast (4 skiver)	270°	2 min.	4	Vend efter 1 min. (★)

(★): *Bradepanden er ikke påkrævet ved tilberedning af toast.*

• Brug af kogepladen

- Tænd for kogepladen ved at dreje kontrolknappen (F) til en af de 4 viste indstillinger:
 - Position 1: 250 ÷ 300W (alt efter modellen)
 - Position 2: 500 ÷ 600W (alt efter modellen)
 - Position 3: 750 ÷ 900W (alt efter modellen)
 - Position 4: 1000 ÷ 1200W (alt efter modellen)
- Det anbefales at indstille knappen på position 4, og derefter, når den ønskede temperatur er nået, at dreje knappen til en lavere indstilling.
- Brug gryder med flad bund og med mindst samme diameter som kogepladen. Dette sparer energi og nedsætter kogetiden.

Advarsel: Når der er slukket, og kontrolknappen (F) er i stilling "O", bliver kogepladen ved med at være **MEGET VARM** i yderligere 20 minutter.

Bemærk: Når kogepladen bruges, kan ovnen også bruges ved at dreje termostatkappen (D) og ON-OFF (tænd/sluk) timerkontrollen (E), som vist i afsnittet om "bagning".

RENGØRING

- Hyppig rengøring forhindrer dannelse af røg og lugte under madlavningen.
- Tag stikket ud af netkontakten før rengøring.
- **Sænk aldrig apparatet i vand; vask ikke under rindende vand.**
- Grill, bradepande og diætetisk grill kan vaskes som almindelig opvask, enten i hånden eller i en opvaskemaskine.
- Anvend en fugtig svamp til at rengøre de ydre flader. Undgå anvendelse af slibende produkter som kan skade emaljen. Anvend ikke rengøringsmidler med ammoniak. Pas godt på at der ikke slipper vand eller flydende sæbe ind i rillerne øverst på ovnen.
- Anvend ikke produkter som kan korrodere aluminiumoverfladen i ovnens indre (aerosol rengøringsmidler) og skrab ikke ovnens sider med skarpe eller spidse genstande.

Nogle modeller er udstyret med en låge, der kan åbnes så adgangen lettes og dermed rengøringen. Til rengøring af ovns bund skal De åbne lågen (!) ved at trykke på lukningsknap (fig.A) og trække lågen ud mod Dem selv og sætte ovnen i lodret stilling (fig.B). På denne måde bliver rengøringen naturligt lettere. Når rengøringen er afsluttet skal De lukke lågen igen, idet De sikrer dem, at den er lukket korrekt.

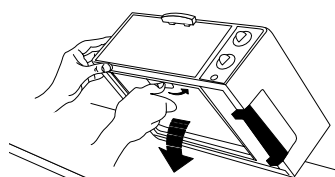


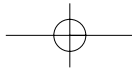
fig. A



fig. B

GARANTI

Hvis garantien er trykt på emballagen, skal den klippes af, udfyldes fuldstændigt og opbevares sammen med salgsnotaen som angiver købsdatoen. Denne skal fremvises til teknikeren ved eventuelle reparationer.



- Rengør ovnen indvendigt ved hjælp af en fugtig klud og rengøringsmidler uden slibende egenskaber.

