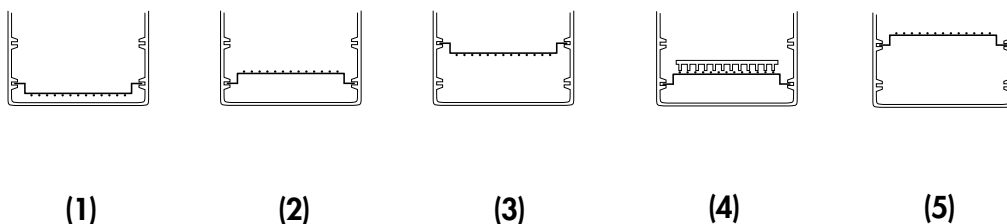


BESKRIVELSE

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| A Øverste element | H Udtagelig krummeplade (*) |
| B Ovnlys (*) | I Bageplade (*) |
| C Termostatkontrol | L Diætetisk grill (*) |
| D Tænd/sluk /Timer kontrol (*) | M Bradepande (*) |
| E Funktionskontrol | N Grill |
| F Indikatorlys | O Grillhåndtag (*) |
| G Nederste element | P Pizza Stone (*) |

(*) ikke på alle modeller

KORREKTE PLACERINGER AF GRILL



OPSUMMERING

Program	Funktionskontrollens position (E)	Termostat position (C)	Position for grill og tilbehør	Bemærkninger/tips
At holde maden varm		60°	 Pos. 2	—
Bagning		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.
Bagning i ovn med Pizza Stone		180°-270°	 Pos. 4	Grill-position 4 er særlig egnet til bagning af Pizza.
Grilning		270°	 Pos. 5	Ideel til alle former for grilning: hamburgere, frankfurtere, kebab og toast. Bradepanden placeres på det nederste element.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Funktionsspænding	se typeskilt
Maksimalt strømforbrug	se typeskilt
Eksterne dimensioner (LxDxH)	mm 425x330x225
Interne dimensioner (LxDxH)	mm 295x265x170
Intern volume	l 12,5

STRØMFORBRUG (CENELEC HD 376 STANDARD)

For at nå 200°CkW 0,1

For at bibeholde 200° i en timekW 0,5

TotaltkW 0,6

Dette apparat er i overensstemmelse med EF Direktiven 89/336, 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. Placér apparatet på en vandret flade i en højde af mindst 85 cm, **udenfor børns rækkevidde.**
4. **Glas- og metaldele bliver varme når ovnen er i brug:** rør kun plastikkontrollerne og -håndtagene ved brug af apparatet.
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 frasier sig alt ansvar hvis disse forholdsregler ikke følges.**
6. Vask alt tilbehør før brug.
7. 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.
8. Flyt ikke apparatet når det er i funktion.
9. 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.

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.

EKSTRAUDSTYR

• BRADEPANDE (M):

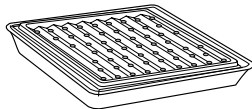
skal placeres på grillen. Kan også anvendes til at tilberede flydende fødevarer. Ved grilning af ◀▶, placeres den over det nederste element (G) for at opfange fedtdråber.

• BAGEPLADE (I):

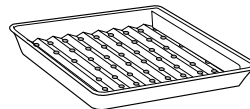
den skal anbringes direkte ovenpå grillen. Den anbefales til bagning af småkager og kager.

• DIÆTETISK GRILL (L):

den kan anbringes inde i bradepanden (M) i to forskellige stillinger: øverst nederst.



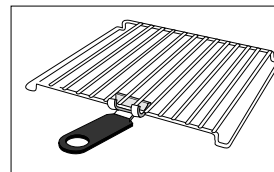
øverste position



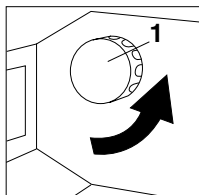
nederste position

• **GRILLHÅNDTAG (O):**

praktisk til at tage grillen ud når den er varm.



• **OVNLYS (B):**



når ovnen er i brug, er ovnlyset altid tændt. 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 skrue (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 (C)**

Vælg den ønskede temperatur, som følger:

- For at holde maden varm: sæt termostaten til **60**
- For traditionel bagning: sæt termostaten mellem 100°C og 270°C.
- For alle former for grilning: sæt termostaten til 270°C.

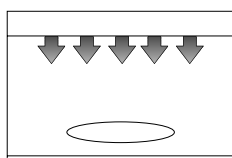
• **Tænd-sluk /Timer kontrol (D)** (ikke på alle modeller)

- At tænde for ovnen: Drej kontrollen til position
 - At slukke for ovnen: Drej kontrollen til position "0".
 - 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 ønsket kogetid.

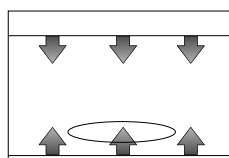
• **Funktionskontrol (E)**

For at vælge de tilgængelige madlavningsfunktioner:



GRILL

(kun øverste element, ved maksimal effekt)



**TRADITIONEL BAGNING;
AT HOLDE MADEN VARM**

(øverste og nederste elementer)

• **Indikatorlys (F)**

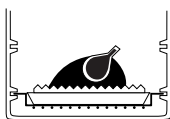
Indikatorlyset tænder når ovnen varmer op. Den slukker når ovnen har nået den indstillede temperatur.

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.

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 fedtstæk på ovnens sider og bund. Se, for yderligere detaljer, de efterfølgende afsnit.

• **At holde maden varm**

- Sæt funktionskontrollen på .
 - Sæt tænd-sluk/Timer kontrollen på  (ikke på alle modeller)
 - Sæt termostaten til , indikatorlyset (F) tænder.
 - Sæt grillen i som vist i skemaet side 43, 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 43.
- Sæt funktionskontrollen på .
- Vælg ønsket temperatur ved at dreje termostaten (C).
- Sæt tænd-sluk /Timer kontrollen (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	Anvend en rektangulær bageform, vend når den er halvt bagt
Kiks (småkager)	170°	15'÷18'	3	Anvend en bradepande eller bageplade, vend efter 9 minutter
Tærte	160°	40'÷45'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Strudel	160°	35'÷40'	2	Anvend en bradepande, vend når den er halvt stegt
Sukkerbrødske	160°	25'÷30'	2	Anvend en bageform, vend når den er halvt bagt

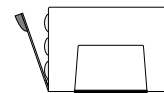
Bemærk: Det anbefales at anvende passende tilbehør (bageplade, diætetisk grill og bradepande) hvis disse er medleveret.

Bagning i ovn med Pizza Stone

- Indsæt grillen som vist i position 4 (se tabellen side 18) og anbring pizzapladen (Pizza Stone) oven på grillen.
 - Sæt termostaten på 270°C og forvarm ovnen, med Pizza Stone indsat, i 5-7 min.
 - Drej funktionskontrollen til position "  ".
 - Anbring pizza'en på pizzapladen (Pizza Stone) og lad den bage i ca. 8 min. på 270°C.
- P.S. Anvend ikke olie eller fedt til bagning af pizza.

**• Grilning **

- Sæt grillen ind i position 5 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 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 (hvis tilstede) på  eller til den ønskede stegetid (se afsnittet 'anvendelse af kontrollerne').



Opskrift/mængde	Termostat	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.

RENGØRING**RENGØRING AF PIZZAPLADEN**

Fjern eventuelle rester fra bagningen med en spatel eller en kniv med bred klinge. Til en mere omhyggelig rengøring, opvarmes pizzapladen i ovnen og den rengøres med en stålsvamp.

Skyld godt efter med varmt vand. Anvend ikke rengøringsmiddel.

Med brugen bliver pladen mørkere. Dette skader på ingen måde dens egenskaber.

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 diætisk 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. Pas godt på at der ikke slipper vand eller flydende sæbe ind i rillerne øverst på ovnen.
- Anvend ikke produkter som kan korrodere aluminiumsoverfladen 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 ovnens bund skal De åbne lågen (H) ved at trykke på lukningsknap (fig.4) 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.

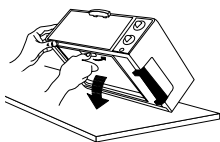


fig. A

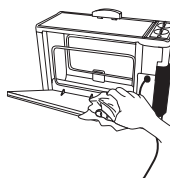


fig. B

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.

