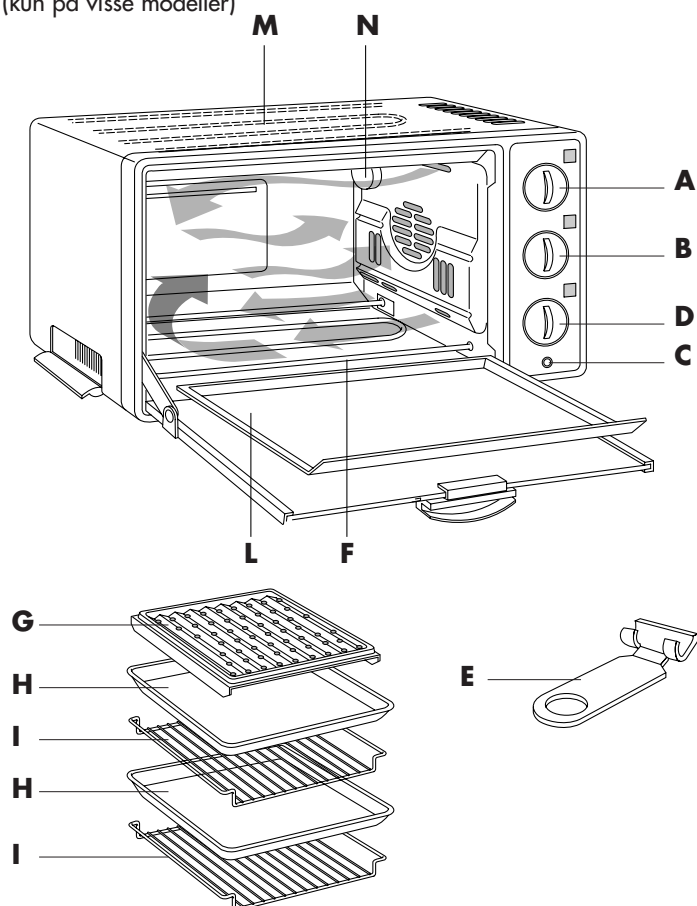


BESKRIVELSE AF APPARATET

- A termostatknap
- B timer (kun på visse modeller)
- C kontrollampe
- D funktionsomskifter
- E Grillhåndtag (kun på visse modeller)
- F nederste modstand
- G Fedtsparende rist (kun på visse modeller)
- H bradepande
- I profilrist
- L krummeopsamler (kun på visse modeller)
- M øverste modstand
- N indvendig ovnlampe (kun på visse modeller)



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 opfylder kravene i EU-direktivene 89/336 og 92/31 om Elektromagnetisk Kompatibilitet samt forordningen (EC) No. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.

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 høj. 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 hyld 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.
- Hvis ledningen til strømtilførsel er ødelagt, skal denne udskiftes med en ny ledning eller en speciel tilgængelig samling. Dette foretages af fabrikanten eller dennes service for teknisk assistance.

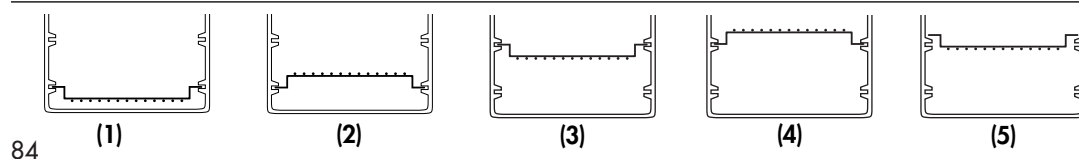
Gem disse instruktioner til evt. senere brug.



OVERSIGTSTABEL

Program	Position funktionsomskifter	Position termostatknop	Position rist og tilbehør	Bemærkninger/Råd
Optøning (kun på visse modeller)		●		-
Let tilberedning		60°-230°		-
Maden holdes varm		60°		-
Tilberedning i ventilationsovn (kun på visse modeller)		60°-230°	 	Ideelt til lasagne, kød, pizza, kager i almindelighed, retter der skal være sprøde på overfladen (f.eks. gratinerede) samt brød. For anvendelse af tilbehøret henvises til rådene i tabellen på side 86, der omhandler dette. I øvrigt er denne funktion ideel for tilberedning i to etager samtidig. For råd henvises til side 88.
Tilberedning i almindelig ovn		60°-230°	 	Ideel til tilberedning af fyldte grøntsager, fisk, plum-cake og mindre fjerkræ. For anvendelse af tilbehøret henvises til tabellen på side 87.
Tilberedning med grill		▼▼▼	 Hvis Deres ovn er udstyret med en diætetisk rist Hvis Deres ovn ikke er udstyret med en diætetisk rist	Ideelt til enhver form for traditionel grillning: hamburger, pølser, spyd, toastbrød o.l. Bradepanden placeres over den nederste modstand.

KORREKTE PLACERINGER AF GRILL



BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG

Termostatknap (A)

Indstil den ønskede temperatur på følgende måde:

- Til optøning (*) (se side 86):Termostatknapen i position "●".
- For at holde maden varm (se side 86):Termostatknapen i position "60°C".
- For tilberedning i ventilationsovn (*), let tilberedning eller for tilberedning i traditionel ovn (se side 86-87):Termostatknapen mellem "60°C" og "230°C".
- Til alle former for grillning (se side 88):Termostatknapen i position "▼▼▼▼".

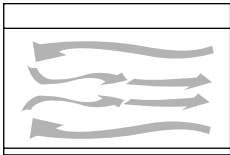
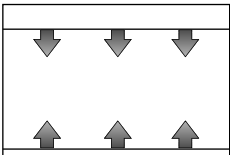
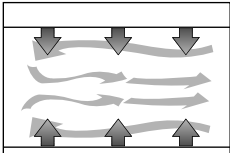
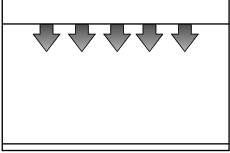
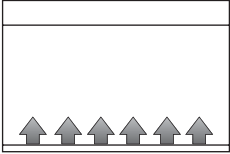
Timer (B)

- Til indstilling af tilberedningstid: Drej knappen i retning med uret indtil den står på den ønskede tid (max. 120 minutter), et lydsignal vil tilkendegive, at det indstillede tidsrum er gået og ovnen slukkes automatisk.
- For at slukke ovnen: Drej knappen tilbage til position "0".

For at indstille tidsrum, der er kortere end 20 minutter, skal man først dreje timeren helt i bund og derefter indstille den på det ønskede tid.

Funktionsomskifter (D)

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

	 OPTØNING (*) (kun ventilationen er tændt)		 TILBEREDNING I TRADITIONEL OVN, MADEN HOLDES VARM (kun øverste modstand og nederste modstand er tændt)
	 TILBEREDNING I VENTILATIONSOVN (*) (øverste modstand, nederste modstand og ventilationen er tændt)		 GRILL (kun den øverste modstand er tændt på den maximale styrke)
	 LETTE TILBEREDNINGER (kun nederste modstand er tændt)		

Kontrollampe (C)

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

Indvendig ovnlampe (N) (*)

Når ovnen er i funktion, vil ovnlampen altid være tændt.

Udskiftning af pæren bør gøres på følgende måde: tag el-stikket ud af stikkontakten, skru beskyttelsesglasset af og skift den sprængte pære ud med en af samme type (holdbar ved høje temperaturer), sæt derefter beskyttelsesglasset på igen.

(*) kun på visse modeller

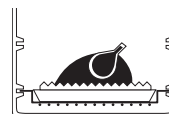
BRUG AF OVNE

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, på denne måde opnår man det bedste resultat.
- 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 forvarmnings tiden.
- Ved tilberedning af frosne madvarer, bør man følge de tilberedningstider der er angivet på produkternes indpakning.

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.



Optøning (*)

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

- Dreje funktionsomskifterknappen (D) i position .
- Dreje termostatknapen (A) i position "•".
- Dreje Timeren (B) til den ønskede tid.
- Sæt profilrist (I) på den nederste rille, som vist i figuren på siden 84 og anbring en flad tallerken med det frosne produkt oven på risten, luk derefter lågen.

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 i den nederste del.

- Indsæt risten (med et ovnfast fad ovenpå) i den nederste rille, som vist i figuren på siden 84.
- Drej funktionsomskifterknappen (D) i position .
- Vælg den ønskede temperatur med termostatknapen (A).
- Drej Timeren (B) til den ønskede tid. Et lydsignal vil tilkendegive at den indstillede tid er gået, hvis tilberedningen skulle være færdig inden den indstillede tid er gået, drejes Timeren (B) manuelt tilbage i position "0".

Holde maden varm

- Drej termostatknapen (A) i position "60°C".
- Drej funktionsomskifterknappen (D) i position .
- Drej Timeren (B) til den ønskede tid.
- Indsæt profilrist (I) på den nederste rille, som vist i figuren på siden 84 og anbring en tallerken med madvaren ovenpå risten.

Maden bør ikke stå i ovnen i for lang tid, og det er særligt vigtigt at dække den til med stanniol, da man ellers risikerer, at den bliver for tør.

Tilberedning i ventilationsovn (*)

Denne funktion er ideel til tilberedning af gode piazza, 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 profilrist (I) i den position der er angivet i tabellen, som vist i figuren på siden 84.
- Drej funktionsomskifterknappen (D) i position .
- Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på termostatknapen (A)
- Drej Timeren (B) til den ønskede temperatur.
- Efter at have forvarmet ovnen i 5 minutter, sættes retten der skal tilberedes ind.

(*) kun på visse modeller

Program	Termostatknop	Tider	rist position	Bemærkninger og råd
Gratineret pasta 1 Kg.	230°	20 min.	1	Drej fadet efter halv tilberedningstid.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Brug et ovnfast fad, vend efter 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Brug bradepande.
Kylling 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Brug bradepande, vend efter ca. 38 min.
Flæskesteg 900 g	200°	70 min.	1	Brug bradepande, vend efter ca. 35 min.
Forloren hare 650 g	180°	55 min.	2	Brug bradepande, vend efter ca. 30 min.
Ovnstegte kartofler 500 g	200°	50 min.	2	Brug bradepande, rør rundt 2 gange.
Tærte med syltetøj 700 g	180°	40 min.	"	Brug bradepande.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Brug bradepande.
Nøddekage 800 g	180°	35 min.	"	Brug tærteform.
Småkager 100 g	180°	14 min.	"	Brug bradepande.
Brød 500 g	200°	25 min.	"	Brug bradepande smurt med olie.

Tilberedning i tradiyional ovn

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

- Indsæt risten i den position der er angivet i tabellen, som vist i figuren på siden 84.
- Drej funktionsomskifterknappen (D) i position .
- Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på termostatknappen (A).
- Drej Timeren (B) til den ønskede tid.
- Efter at have forvarmet ovnen i 5 minutter, sættes retten ind.

Program	Termostatknop	Tider	rist position	Bemærkninger og råd
Vagtler (3)	230°	44 min.	1	Brug bradepande, vend efter 24 minutter.
Ørred 500g	200°	35 min.	2	Brug bradepande, vend efter 16 minutter.
Fyldte calamari 450g	200°	30 min.	1	Brug ovnfast fad, vend efter halv tilberedningstid.
Gratinerede tomater 550g	200°	40 min.	1	Brug bradepande smurt med olie og vend efter 20 minutter.
Squash med tun 750g	200°	40 min.	1	Brug bradepande, kom olie, tomat og vand i, vend bradepanden efter 20 minutter.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	1	Brug en sandkageform og vend efter halv tilberedningstid.
Marengs	120°	50 min.	2	Brug bradepanden smurt med olie. Lad dem stå i mindst et døgn inden de serveres.

Grilning

- Indsæt risten i den position der er angivet i tabellen, som vist i figuren på siden 84. 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 5 minutter.
- Sæt maden ind.
- **Luk kun døren til det første stop**, som vist i illustrationen til højre.
- Sæt Timeren på  eller til den ønskede stegetid (se afsnittet 'anvendelse af kontrollerne').



Program	Termostatknop	Tider	rist position	Bemærkninger og råd
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. (*)

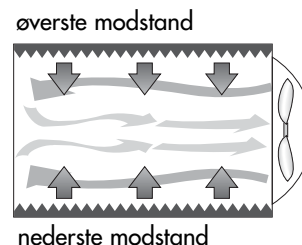
(*): *Bradepanden er ikke påkrævet ved tilberedning af toast.*

Tilberedning på 2 etager samtidig med ventilationsovn (*)

Tilberedning i ventilationsovn giver mulighed for at tilberede forskellige madretter samtidig, placeret ovenover hinanden.

Varmen fra de 2 modstande, fordeles rundt i ovnen ved hjælp af luft, som ovnens ventilator får til at cirkulere.

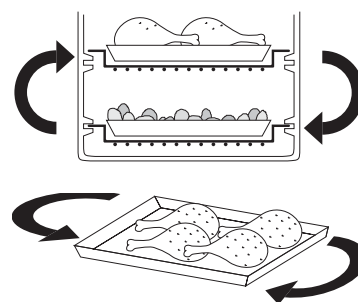
På denne måde bliver varmen **hurtigt og jævnt fordelt** overalt i ovnen, luften i ovnen vil være meget tør, dette forhindrer at madvarernes lugt og smag blandes.



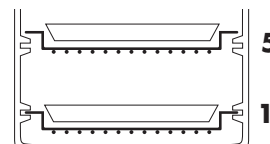
Når man ønsker at tilberede to madretter samtidig, er det tilstrækkeligt at være opmærksom på disse simple almindelige regler.

1. Tilberedningstiderne for de opskrifter der tilberedes samtidig er længere end tilberedningstiderne for en enkelt madret.
2. Efter halv tilberedningstid **byttes de to bradepander om**, så den nederste kommer øverst og omvendt.

Vær i øvrigt opmærksom på ved samme lejlighed at **dreje bradepanderne en halv omgang**.



Bemærk: ristene skal være placerede som det er vist i figuren her ved siden af.



(*) kun på visse modeller

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 el-stikket tages ud af stikkontakten og ovnen afkøles.

Rengør lågen, de indre vægge og de emaljerede eller lakerede overflader med en blanding af vand og vaskemiddel, tør grundigt efter.

Til rengøring af ovnens interne aluminiums beklædte dele må 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 brugen af skurepulver der kan beskadige lakken.

Man skal sikre sig, at der ikke trænger vand eller rengøringsmiddel ind gennem åbningerne ovenpå 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.

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 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.

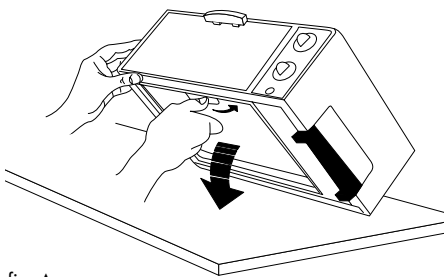


fig. A

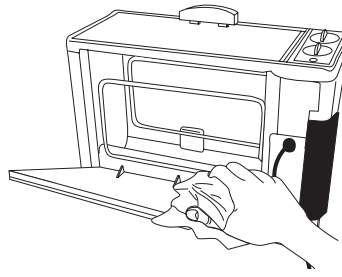


fig. B

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.

