

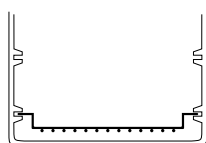
BESKRIVELSE

- A Øverste element
 B Ovnlys (*)
 C Termostatkontrol
 D Funktionskontrol
 E Indikatorlys
 F Nederste element

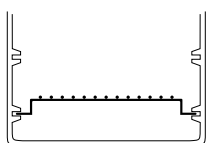
- G Udtagelig krummeplade
 H Bageplade (*)
 I Diætetisk grill (*)
 L Bradepande (*)
 M Grill
 N Grillhåndtag (*)

(*) ikke på alle modeller

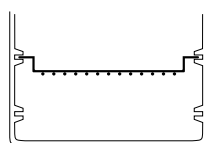
KORREKTE PLACERINGER AF GRILL



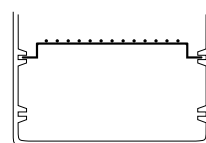
(1)



(2)



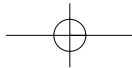
(3)



(4)

OPSUMMERING

Program	Funktionskontrol lens position (D)	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.
Grilning		270°	 Pos. 4	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 427x330x223
Interne dimensioner (LxDxH)	mm 307x265x156
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.

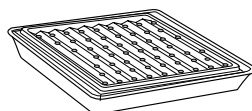
Materialer og genstande som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer stemmer overens med kravene i EF Direktiv 89/109.

VIGTIGE ADVARSLER

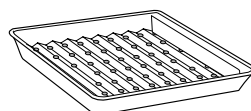
1. Denne ovn er designet til at tilberede fødevarer. Den må ikke anvendes til andre formål og må ikke modificeres eller mishandles på nogen måde.
2. Kontrollér, før brug, at apparatet ikke er skadet under transporten.
3. Placér apparatet på en vandret flade i en højde af mindst 85 cm, **udenfor børns 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 frasiger 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 H05 RRF gummi, af samme tværsnit og egenskaber, som dem der står på den der er påmonteret.

EKSTRAUDSTYR

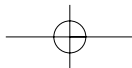
- **BRADEPANDE (L):** skal placeres på grillen. Kan også anvendes til at tilberede flydende fødevarer. Ved grilning af , placeres den over det nederste element (F) for at opfange fedtdråber.
- **BAGEPLADE (H):** skal placeres direkte på grillen. Uundværlig til bagning af kiks og kager.
- **DIÆTETISK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



øverste position

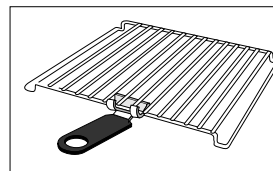


nederste position



- **GRILLHÅNDTAG (N):**

praktisk til at tage grillen ud når den er varm.



- **OVNLYS (B):**

ovnlyset er altid tændt når ovnen er i brug. Udskiftning af pæren: Tag stikket ud af netkontakten, skru beskyttelsesglasset af og skift den gamle pære ud med en ny af samme type (som er i stand til at modstå høje temperaturer), sæt dernæst beskyttelsesglasset på igen.

ANVENDELSE AF KONTROLLERNE

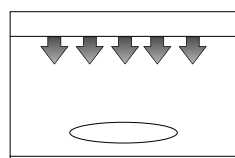
- **Termostatkontrol (C)**

Vælg den ønskede temperatur, som følger:

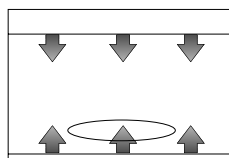
- For at holde maden varm: sæt termostaten til 60.
- For traditionel bagning: sæt termostaten mellem 100°C og 270°C.
- For alle former for grilning: sæt termostaten til 270°C.

- **Funktionskontrol (D)**

For at vælge de tilgængelige madlavningsfunktioner:



(kun øverste element, ved maksimal effekt)



TRADITIONEL BAGNING;
AT HOLDE MADEN VARM

(øverste og nederste elementer)

- **Indikatorlys (E)**

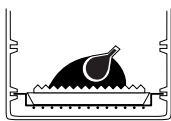
Indikatorlyset tænder når ovnen varmer op. Den slukker når ovnen har nået den indstillede temperatur.

ANVENDELSE AF OVNEN

- **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 diætisk grill:

For at tilberede kyllinger, stege kød og små fugle anbefaler vi at disse sættes direkte på den diætiske grill, placeret over bradepanden (se illustrationen til venstre) for at undgå fedtstænk på ovnens sider og bund. Se, for yderligere detaljer, de efterfølgende afsnit.

- **At holde maden varm**

- Sæt funktionskontrollen på
- Sæt termostaten til 60 , indikatorlyset (E) 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).
- 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
Sukkerbrøds-kage	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.

• 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 på 
- Forvarm ovnen i 8-10 minutter.
- Sæt maden ind.

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

- 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. 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.

SELVRENSENDE OVN

Ovnens sider er dækket med en mikro-porøs, anti-fedt emalje som absorberer og fjerner stænk under stegning. For at bibeholde effektiviteten af den selvrensende emalje, må der ikke anvendes slibende rengøringsmidler til at rengøre ovnen.

Hvis ovnens sider bliver meget fedtede, må man først rengøre med en fugtig svamp. Opvarm dernæst ovnen til 270°C (uden fødevarer) i cirka to timer. Vent til ovnen er afkølet, og tør igen med en fugtig svamp.

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.