

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs brugsanvisningen nøje, før du tager enheden i brug.

Brugsanvisningen bør gemmes.



Bemærk:

Dette symbol fremhæver gode råd og vigtige oplysninger til brugeren.

- Fjern al emballage, som ligger inde i ovnen, såsom beskyttelsespap, brochurer, plastposer osv., inden den anvendes første gang.
- Kontrollér, at apparatet ikke har taget skade under transporten.
- Apparatet skal anbringes mindst 20 cm fra den stikkontakt, det tilsluttes.
- Inden den tages i brug, skal den tomme ovn varmes op til højeste temperatur med brug af funktionen CONVECTION i mindst 30 minutter, så lugten af nyt apparat og eventuel røg, som skyldes de anvendte, beskyttende materialer på varmemodstandene før transporten, forsvinder. Luft ud i rummet.
- Må ikke anvendes på overflader, som kan tage skade af varme.
- Ovnens skal opstilles indendørs i omgivelser uden træk og langt fra varmekilder og direkte sollys.
- Vask omhyggeligt alt tilbehør i hånden eller i opvaske-maskine inden brug. Dog ikke krummebakken, som skal vaskes i hånden.
- Ovnens er udstyret med et system, som genopretter timeren i tilfælde af strømafbrydelser på op til 5 sekunder.



Pas på!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre personskade eller beskadigelse af enheden.

- Denne ovn er designet til at tilberede madvarer. Den må aldrig anvendes til andre formål, og den må ikke på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Når apparatet er fjernet fra emballages, skal det kontrolleres, at døren er intakt og fungerer korrekt. Ovdøren er af glas og derfor meget delikat. Hvis der er synlige skår, ridser eller revner, skal den udskiftes. Undgå at smække eller stød hård mod døren under brugen, og når ovnen gøres rent eller flyttes. Hæld ikke kolde væsker på glasset, når apparatet er varmt.
- Placér apparatet på en plan overflade med en højde på mindst 85 cm, uden for børns rækkevidde.
- Enheden kan benyttes af børn under 8 år

og personer med nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på den erfaring eller viden, der kræves, forudsat at det foregår under opsyn, eller efter at denne har modtaget instrukser i at garantere en sikker drift, og har forstået farerne ved det. Hold øje med børn og kontrollér, at de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse kan ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år og overvåges konstant under processen.

- Hold enheden og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
 - Brug ikke apparatet hvis:
 - Strømkablet er defekt
 - Apparatet er faldet ned, har synlige skader eller ikke fungerer normalt. I disse tilfælde skal apparatet bringes til det nærmeste eftersalgsservicecenter for at undgå risici.
 - Placér aldrig apparatet ved siden af varmekilder.
 - Brug ikke apparatet til opvarmning af rum.
 - Læg aldrig papir, pap eller plast i ovnen, og placer aldrig nogen ovn på ovnen (redskaber, riste eller andre genstande).
 - Stik aldrig noget i ventilationshullerne, som er placeret i den øverste og nederste del af ovnen. Kontrollér, at de ikke er tilstoppede.
 - Denne ovn er ikke beregnet til indbygning.
 - Når døren er åben, må der ikke lægges tunge genstande eller stilles varme forme eller beholdere på denne. Træk aldrig ned i håndtaget.
 - Enhver professionel eller forkert brug, eller brug, som ikke følger instruktionerne, medfører bortfald af producentens ansvar og garanti.
 - Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Det må ikke bruges i rum, der anvendes som køkken til de ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, hytter, hoteller, moteller og andre boformer,

værelser leje.

- Træk altid stikket ud af strømstikket, når ovnen ikke er i brug eller gøres rent.
- Apparatet må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et system med separat fjernbetjening.
- Apparatet skal placeres og anvendes med den bagerste del op mod væggen.
- Brug ikke spidse eller skærende metalgenstande til at gøre bradepanden rent.
- Inden rengøring skal apparatet altid slukkes og stikket trækkes ud af strømstikket.
- Dette produkt er ikke designet til opbevaring af madvarer.

Ovnens tilbehør er ikke egnet til opbevaring af madvarer, særligt syreholdige madvarer. Undgå at lade tilbehørets overflader være i længerevarende kontakt med syreholdige produkter såsom citronsaft eller eddike. Syreholdige produkter som citronsaft, tomatsovs, eddike og lignende kan angribe og ødelægge overfladerne ved længerevarende kontakt.



Fare for forbrændinger!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan resultere i brandsår eller forbrændinger.

- Når apparatet er tændt, kan døren og de tilgængelige, udvendige overflader være meget varme. Brug altid knapper, håndtag og taster. Rør aldrig ved metal- eller glasdelene. Brug ovnhandsker, hvis nødvendigt.
- Dette elektriske apparat fungerer med høje temperaturer, som kan forårsage forbrændinger.
- Efterlad aldrig brændbare produkter i nærheden af ovnen eller under arbejdspladen, hvor den er placeret.
- Tag aldrig apparatet i brug under en hylde eller et ophængt skab eller i nærheden af brændbare materialer som gardiner, persiener osv.
- **Hvis der går ild i madvarerne eller andre dele af ovne, må flammerne aldrig forsøges slukket med vand.**
Hold ovndøren lukket, afbryd stikket og kvæl flam-

merne med en fugtig klud.



Fare!

Manglende overholdelse af advarslerne kan medføre personkæstelser som følge af elektrisk stød med fare for livet.

- **Inden stikket sættes i stikkontakten skal det kontrolleres, at:**
 - **Netspændingen svarer til den værdi, som er oplyst på typeskiltet.**
 - **Strømstikket har en minimumkapacitet på 16 A og er udstyret med jordforbindelse.**
- **Producenten fratægger sig ethvert ansvar, hvis disse vigtige sikkerhedsregler ikke overholdes.**
- Lad aldrig strømkablet hænge ned og undgå, at det rører ved ovnens varme dele. Afbryd aldrig apparatet ved at trække i strømkablet.
- Hvis det er nødvendigt at bruge et forlænger-kabel skal det kontrolleres, at det er i god stand, udstyret med et stik med jordforbindelse og en leder med et minimumstværsnit, som svarer til det på strømkablet, som følger med ovnen.
- For at undgå alle risici for elektrisk stød må strømkablet, stikket og selve apparatet aldrig sænkes ned i vand.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicecenter eller under alle omstændigheder af en person med tilsvarende kvalifikationer, så alle risici undgås.
- Af hensyn til din personlige sikkerhed, må du aldrig forsøge at skille apparatet ad. Kontakt altid servicecenteret.



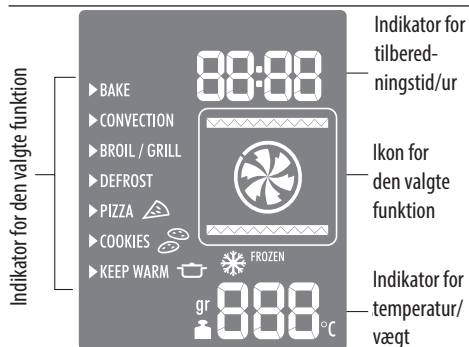
Dette produkt opfylder kravene i forordningen (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Øverste modstand
- B Indvendigt lys
- C Glasdør
- D Riste
- E Bradepande
- F Display
- G Timer ⌚
- H START-knap
- I Rød funktionslampe
- L Trykknop til regulering af den indvendige temperatur 🔥
- M Trykknop til regulering af temperatur/vægt 🍴/🍷
- N Trykknop til tænding/standby ⏻

- O Funktionsvælger FUNCTION
- P Nederste modstand
- Q Pizzaplade
- R Krummebakke
- S Ventilatormodstand (ikke synlig)

DISPLAY



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V ~ 50/60 Hz maks.

Absorberet effekt: 2000 W

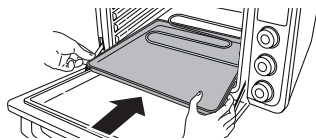
Mål LxHxD 490x445x300

Vægt: 11,586 kg

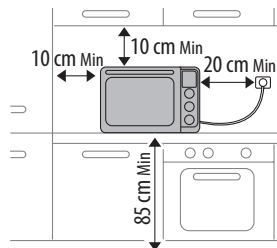
INSTALLATION OG FØRSTE IBRUGTAGNING

Fjern al emballage, som ligger inde i ovnen, såsom beskyttelsespap, brochurer, plastposer osv., inden den anvendes første gang.

- Kontrollér, at apparatet ikke har taget skade under transporten.
- Placér apparatet på en robust og plan overflade. Fjern alle genstande, som befinder sig over apparatet. Må ikke anvendes på overflader, som kan tage skade af varme.
- Vask omhyggeligt alt tilbehør i hånden eller i opvaskemaskinen inden brug. Dog ikke krummebakken, som skal vaskes i hånden. Krummebakken skal sættes i fordybningen i ovnens bund under den nederste modstand.



- Apparatet skal anbringes mindst 20 cm fra den stikkontakt, det tilsluttes. Inden apparatet tages i brug, skal det fjernes 10 cm fra væggen og enhver genstand, som befinder sig på samme arbejdsplade.



- Inden den tages i brug, skal den tomme ovn varmes op til højeste temperatur med brug af funktionen CONVECTION (varmluftblæser) i mindst 30 minutter, så lugten af nyt apparat og eventuel røg, som skyldes de anvendte, beskyttende materialer på varmestandene før transporten, forsvinder. Luft ud i rummet.

INDSTILLING AF URET

Når apparatet tilsluttes til strømmen første gang, eller efter en strømafbrydelse, udsender det et lydsignal, og displayet viser fire streger ("--:--"). Efter 5 sekunder slukker displayet; da klokkeslættet ikke er indstillet, går ovnen i standby. Klokkeslættet indstilles på følgende måde:

Tryk på knappen START (H) i mindst 3 sekunder (fig. 2).

Klokkeslættet begynder at blinke(00:00).

Indstil klokkeslættet ved at dreje ☺ timeren (G) (13:00).

Tryk på knappen START (H).

Minutterne begynder at blinke (13:00).

Indstil minutterne ved at dreje ☺ timeren (G) (13:25).

Tryk på knappen START (H).

Det indstillede klokkeslæt vises (13:25).

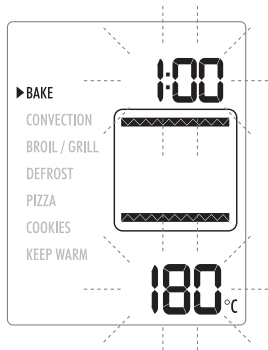
Hvis klokkeslættet senere ønskes ændret, gentages samme procedure. Apparatet skal være i standbytilstand før klokkeslættet kan ændres.



FUNKTIONEN BAKE (NORMAL TILBEREDNING)

Denne funktion er ideel til at bage lasagne, cannelloni og kager generelt...

- Tryk på knappen tænd/standby (N).
Ovnen tænder
Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).



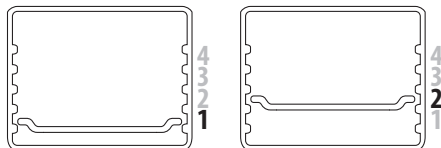
Værdierne, som kan ændres (tilberedningstid og temperatur), blinker. Hvis disse værdier ikke indstilles, viser displayet 1:00 h og 180 °C.

- Drej temperatur/vægt-regulatoren (M) for at vælge temperaturen (fra minimum 80 °C til maks. 220 °C).
- Drej timeren (G) for at indstille tilberedningstiden (fra minimum 0:01 minut til maksimum 2:00 timer).
- Tryk på knappen START (H) for at starte foropvarmningsfasen.

Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder, og displayet viser teksten "PRE

- HEAT".

- Når ovnen når den indstillede temperatur, udsender den et lydsignal.
Tilberedningstiden, som er indstillet forinden, begynder at tælle ned.
- Åbn ovndøren, og sæt maden, som skal tilberedes, på risten (D) eller i bradepanden (E) i positionen 1 eller 2.



- Luk døren.
- Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet teksten "END", og ovnen udsender et lydsignal.
- Ovnen kan nulstilles under funktion eller når tilberedningen er afsluttet, og displayet viser teksten "END", ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern madvarerne med den medfølgende grillhandske.

Når funktionen BAKE (almindelig tilberedning) er aktiv, er det muligt at skifte til funktionen CONVECTION (tilberedning med varmluftsventilation) eller til BROIL/GRILL, uden at afbryde tilberedningen. Det gøres ved blot at dreje funktionsvælgeren FUNCTION (O) og vælge den ønskede funktion. Tilberedningstiden og temperaturen forbliver uændrede. For funktionen BROIL/GRILL indstilles temperaturen automatisk.

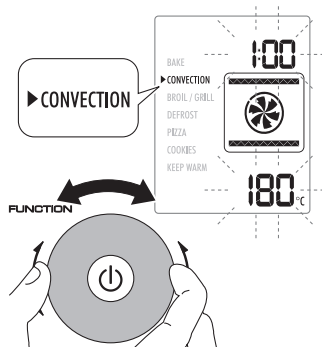
MADVARER	VÆGT	POSITION FOR GRILL/BRADEPANDE	TEMPERATUR	TID (minutter)
cannelloni	1000 g	rist i pos. 1	180 °C	35-40
fisk	1000 g	bradepande i pos. 2	200 °C	30-35
gratinerede tomater	1000 g	bradepande i pos. 2	200 °C	25-30
lagkagebunde	700 g	rist i pos. 1	170 °C	25-30
sandkage i rund form	750 g	rist i pos. 1	180 °C	30-35
tærte med marmelade	1000 g	bradepande i pos. 2	180 °C	30-35
plumcake	900 g	rist i pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 stk.	bradepande i pos. 2	170 °C	20-25



FUNKTIONEN CONVECTION (TILBEREDNING MED VARMLUFTVENTILATION)

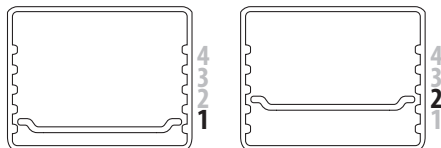
Denne funktion er ideel til at tilberede tærter, fjerkræ, kartofler, buttedejskager...

- Tryk på knappen tænd/standby (N).
Ovnen tænder
Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
 - Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
 - Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen CONVECTION.
- Værdierne, som kan ændres (temperatur og tilberedningstid), blinker. Hvis disse værdier ikke indstilles, viser displayet 1:00 h og 180 °C.



- Drej temperatur/vægt-regulatoren (M) for at vælge temperaturen (fra minimum 80 °C til maks. 220 °C).
- Drej timeren (G) for at indstille tilberedningstiden (fra minimum 0:01 minut til maksimum 2:00 timer).

- Tryk på knappen START (H) for at starte foropvarmningsfasen.
Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder, og displayet viser teksten "PRE - HEAT".
- Når ovnen når den indstillede temperatur, udsender den et lydsignal.
Tilberedningstiden, som er indstillet forinden, begynder at tælle ned.
- Åbn ovndøren, og sæt maden, som skal tilberedes, på ristene (D) eller i bradepanden (E) i positionen 1 eller 2.



- Luk døren.
- Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet teksten "END", og ovnen udsender et lydsignal.
- Ovnen kan nulstilles under funktionen, eller når tilberedningstiden er afsluttet og displayet viser "END" ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern madvarerne med den medfølgende grillhandske.

Når funktionen CONVECTION (tilberedning med varmluftventilation) er aktiv, er det muligt at skifte til funktionen BAKE (normal tilberedning) eller til BROIL/GRILL, uden at afbryde tilberedningen.

Det gøres ved blot at dreje funktionsvælgeren FUNCTION (O) og vælge den ønskede funktion.

Tilberedningstiden og temperaturen forbliver uændrede. For funktionen BROIL/GRILL indstilles temperaturen automatisk.

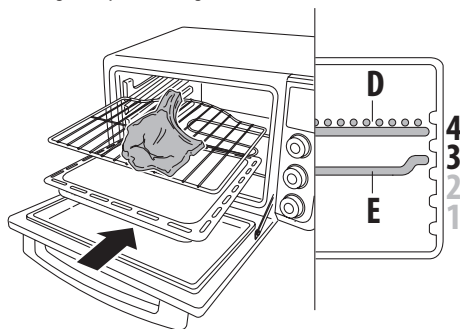
MADVARER	VÆGT	POSITION FOR GRILL/BRADEPANDE	TEMPERATUR	TID (minutter)
brød	500 g	bradepande i pos. 2	170 °C	35-40
madtærte	700 g	rist i pos. 1	180 °C	30-35
hel kylling	2500 g	bradepande i pos. 1	180 °C	90-100
kylling i stykker	1500 g	bradepande i pos. 1	180 °C	40-45
spyd	1000 g	bradepande i pos. 2	170 °C	55-60
steg	1000 g	bradepande i pos. 1	180 °C	75-80
frosne kartofler	1000 g	bradepande i pos. 2	190 °C	55-60
friske kartofler	1000 g	bradepande i pos. 2	190 °C	50-55
frosne brioche	6 stk.	bradepande i pos. 2	160 °C	25-30



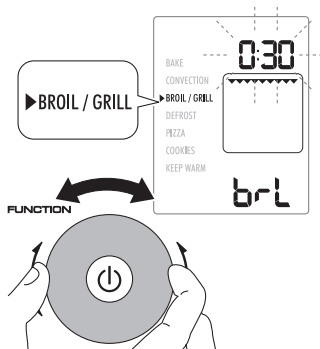
FUNKTIONEN BROIL/GRILL (GRILLSTEGNING)

Denne funktion er ideel til at tilberede spareribs, pølser og koteletter eller til at gratinere andre retter...

- Denne funktion kræver ikke foropvarming.
- Placer madvarerne på grillristen (D), og sæt den i ovnen sammen med bradepanden (E).
Bradepanden (E) og grillristen(D) skal placeres som vist i figuren (position 3 og 4).



- Luk døren.
- Tryk på knappen tænd/standby (N).
Ovnen tænder
Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
- Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen BROIL/GRILL; på displayet vises teksten "BRL" og værdien for tilberedningstiden, som kan ændres, blinker. Hvis denne værdi ikke indstilles, viser displayet 00:30 h.



- I denne funktion indstilles temperaturen automatisk.
- Drej timeren (G) for at indstille tilberedningstiden (fra minimum 0:01 minut til maks. 2:00 timer).
- Tryk på knappen START (H) for at starte tilberedningen. Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder.
- Vend madvarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet teksten "END", og ovnen udsender et lydsignal.
- Ovnen kan nulstilles, under funktion eller når tilberedningen er afsluttet, og displayet viser teksten "END", ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern madvarerne med den medfølgende grillhandske.

Når funktionen BROIL/GRILL er aktiv, er det muligt at skifte til funktionen BAKE (normal tilberedning) eller til CONVECTION, uden at afbryde tilberedningen.

Det gøres ved blot at dreje funktionsvælgeren FUNCTION (O) og vælge den ønskede funktion.

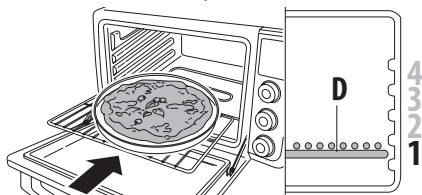
Tilberedningstiden forbliver den samme som indstillet forinden, temperaturen indstilles automatisk (180 °C).

MADVARER	VÆGT	POSITION FOR GRILL/BRADEPANDE	TEMPERATUR	TID (minutter)
spareribs	3 stk.	rist i pos. 4 bradepande i pos. 3	auto	25-30
pølser	400 g	rist i pos. 4 bradepande i pos. 3	auto	20-25
lammekoteletter	4 stk.	rist i pos. 4 bradepande i pos. 3	auto	15-20

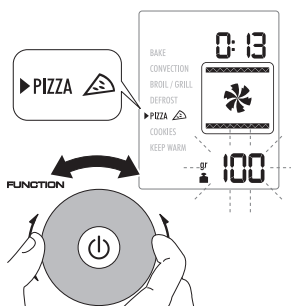
FUNKTIONEN PIZZA

Denne funktion er ideel til at tilberede friske frosne pizzaer

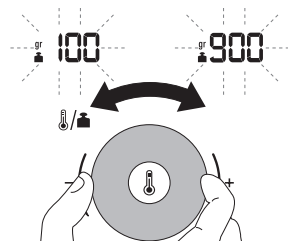
- Det er en automatisk funktion med forindstillet programmering.
- I funktionen PIZZA indstilles bagetid og temperatur automatisk. HVIS det ønskes, er det muligt at tilføje ekstra minutter til bagetiden, når programmet er afsluttet.
- Placér pizzaen på pizzapladen (Q), og stil pladen på risten (D), som sættes i ovnen i positionen 1.



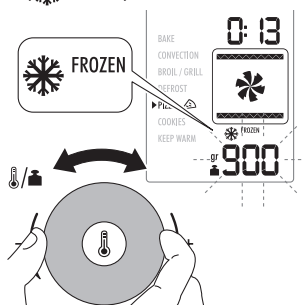
- Luk døren.
- Tryk på knappen tænd/standby (N). Ovnens tænder hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
- Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen PIZZA. Værdien for pizzaens vægt, som kan reguleres, begynder at blinke.



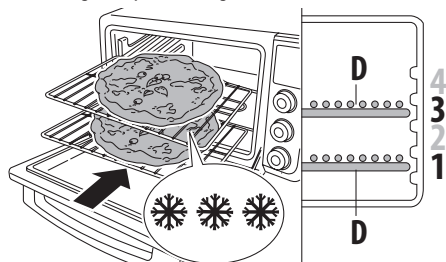
- Drej temperatur/vægt-regulatoren (M) for at indstille pizzaens vægt (fra minimum på 80 °C/100 g til maks. 900 g).



Vælg den type pizza, som ønskes tilberedt: 'frisk' eller 'frossen' (❄️ FROZEN).



- Tryk på knappen START (H) for at starte tilberedningen. Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder.
- Under tilberedningen af 'frisk' pizza meddeles et lydssignal, når det er muligt at åbne ovndøren for at tilsætte mozzarella til pizzaen. Dette lydssignal udsendes ikke, når der bages frossen pizza (❄️ FROZEN).
- Luk døren, og vent til tilberedningen er afsluttet.
- Det er muligt at tilberede to 'frosne' pizzaer (❄️ FROZEN) samtidigt ved at placere dem direkte på to riste (D) som vist i figuren (position 1 og 3).



Når tilberedningen her halvt afsluttet byttes de to riste om.

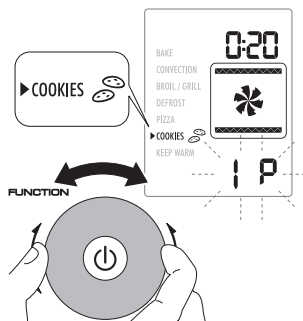
- Når tilberedningstiden er udløbet, blinker teksten "00:00" på displayet, og ovnen udsender et lydssignal. Det er muligt at tilføje yderligere maks. 10 minutter til bagetiden hvis nødvendigt. Hvis der ikke indstilles nogen tid i løbet af 5 minutter, nulstilles ovnen automatisk. Hvis der indstilles en ekstra tid vises teksten "END", når tiden er udløbet.
- Ovnens kan nulstilles under funktion eller når tilberedningen er afsluttet ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern pizzaen eller de to pizzaer med den medfølgende grillhandske.



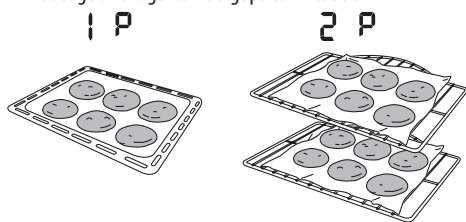
FUNKTIONEN COOKIES (SMÅKAGER)

Denne funktion er ideel til at bage lækre småkager.

- Det er en automatisk funktion med forindstillet programmering.
- I denne funktion indstilles bagetid og temperatur automatisk.
- Det er dog muligt at regulere tilberedningstiden ved at dreje timeren ☺ (G).
- Tryk op knappen tænd/standby ⏻ (N). Ovnens tænder. Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
- Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen COOKIES; på displayet vises teksten "1P", som blinker.

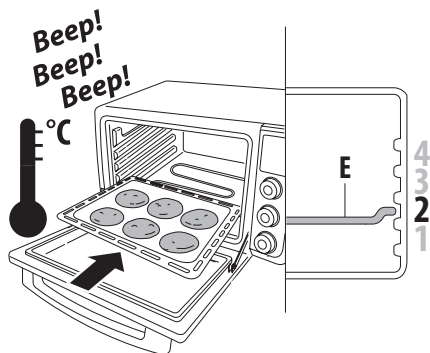


- Drej vælgeren for temperatur/vægt 📏/📦 (M) for at vælge mængden af småkager, som skal bages: "1P" for kun at bage småkager placeret på ét niveau i ovnen, eller "2P" for at bage småkager samtidigt på to niveauer.

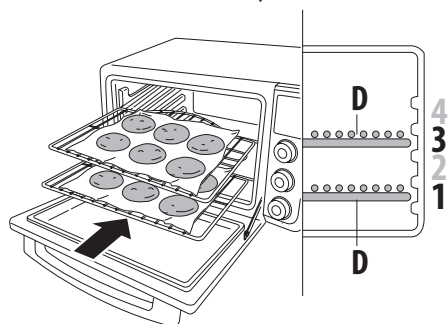


- Tryk op knappen START (H) for at begynde foropvarmningsfasen. Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder, og displayet viser teksten "PRE-HEAT".
- Når ovnen når den indstillede temperatur, udsender den et lydsignal. Den indstillede tilberedningstid og den røde indikatorlampe (I) blinker.
- Åbn ovndøren, placér småkagerne i bradepanden (E) (for at

bage dem i et enkelt lag,) og sæt det hele i ovnen i position 2.



- Det er muligt at bage småkagerne samtidigt i to niveauer, ved at placere dem på to riste med bagepapirog sætte dem i ovnen i position 1 og 3. Når tilberedningen er ca. halvvejs, begynder den røde kontrollampe (I) at blinke, og et lydsignal meddelers, når det er tid at bytte de to riste om.

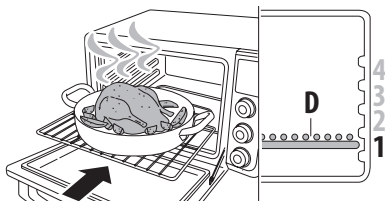


- Luk døren.
- Tryk på knappen START (H) for at fortsætte bagningen.
- Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet teksten "END", og ovnen udsender et lydsignal. Det er muligt at tilføje yderligere maks. 10 minutter til bagetiden hvis nødvendigt. Hvis der ikke indstilles nogen tid i løbet af 5 minutter, nulstilles ovnen automatisk. Hvis der indstilles en ekstra tid vises teksten "END", når tiden er udløbet.
- Ovnens kan nulstilles under funktion eller når tilberedningen er afsluttet ved at trykke på knappen tænd/standby ⏻ (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern eller bradepanden (E) eller de to bradepander (D) med den medfølgende grillhandske.

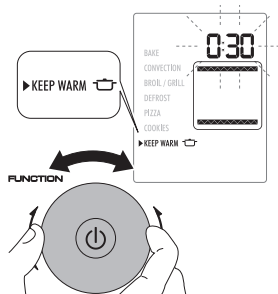


KEEP WARM (VARMESKABSFUNKTION)

- Placer madvarerne, som er tilberedt forinden, på risten (D) eller i bradepanden (E), og placér den i ovnen i positionen 1.



- Luk døren.
 - Tryk op knappen tænd/standby (N).
- Ovnen tænder Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
 - Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen KEEP WARM. Tiden for hvor længe maden skal holdes varm kan indstilles og blinker.



- Drej timeren (G) for at indstille opvarmningstiden (fra minimum 0:01 minut til maks. 6:00 timer). I denne funktion indstilles temperaturen automatisk.
- Tryk på knappen START (H) for at starte varmeskabsfunktionen. Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder.
- Når opvarmningstiden er udløbet, viser displayet teksten "END"; og ovnen udsender et lydssignal.
- Ovnen kan nulstilles under funktion eller når opvarmningstiden er afsluttet, og displayet viser teksten "END", ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern madvarerne med den medfølgende grillhandske.

Slow cooker

Funktionen KEEP WARM kan, takket være den meget præcise, lave temperatur, også bruges som 'slow cooker' (langsom tilberedning ved lav temperatur). I denne funktion kan tilberedningstiden indstilles til op til 6 timer.

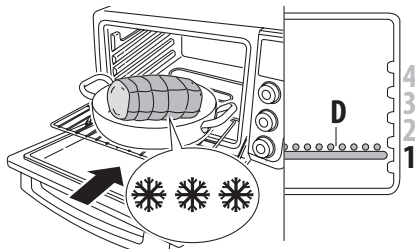


FUNKTIONEN DEFROST (OPTØNING)

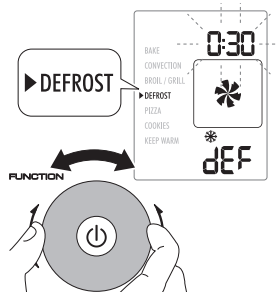
Denne funktion er ideel til nem optøning af madvarer...

Inden denne funktion anvendes skal det kontrolleres, at ovnen er helt kold.

- Placer madvarerne, som skal optøes, på risten (D) eller i bradepanden (E), og placér den i ovnen i positionen 1.



- Luk døren.
 - Tryk på knappen tænd/standby (N).
- Ovnen tænder Hvis ingen knap drejes eller ingen knap trykkes inden for 2 minutter efter ovnen er tændt, så slukker ovnen og går i standbytilstand.
- Den automatisk valgte funktion, som vises på displayet, er BAKE (normal tilberedning).
 - Drej funktionsvælgeren FUNCTION (O) for at vælge funktionen DEFROST/DEF; på displayet vises teksten "DEF" og værdien for tilberedningstiden, som kan ændres, blinker. Hvis denne værdi ikke indstilles, viser displayet 00:30 h.



- Drej timeren (G) for at indstille optøningstiden (fra minimum 0:01 minut til maksimum 2:00 timer).
- Tryk op knappen START (H) for at begynde optøningsfasen. Den røde funktionsindikator (I), som er placeret rundt om knappen START (H), tænder.
- Når optøningstiden er udløbet, viser displayet teksten

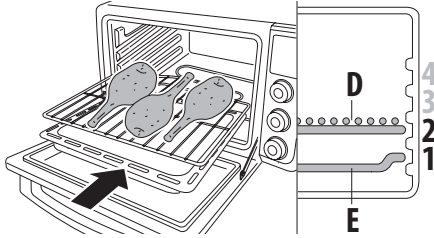
“END”, og ovnen udsender et lydsignal.

- Ovnen kan nulstilles under funktion eller når optøningen er afsluttet, og displayet viser teksten “END”, ved at trykke på knappen tænd/standby (N) i to sekunder.
- Åbn ovndøren, og fjern madvarerne.

GODT RÅD TIL EN SUND TILBEREDNING

Når der tilberedes madvarer med et højt fedtindhold i funktionerne BAKE og CONVECTION, tilrådes det at placere maden direkte over risten i positionen 2 og bradepanden i positionen 1.

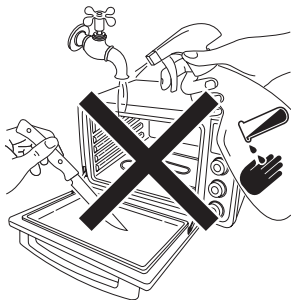
På denne måde drypper det overskydende fedt ned i bradepanden.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

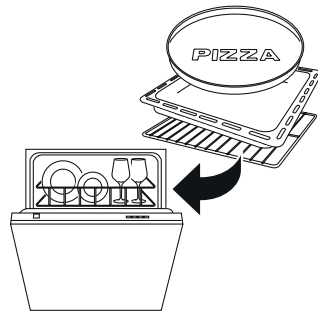
Hyppig rengøring undgår, at der dannes røg og dårlig lugt under tilberedningen. Lad ikke stegedefedt hobe sig op i ovnen.

- Inden der udføres nogen form for vedligeholdelse eller rengøring skal stikket trækkes ud af stikkontakten, og ovnen skal være afkølet.
- Gør ovndøren, de indvendige sider og de udvendige overflader rent med et neutralt rengøringsmiddel opløst i vand. Tør grundigt efter.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, syrer eller ætsende midler, brændbare væsker eller spidse metalredskaber til rengøringen. Sænk aldrig apparatet ned i vand, og vask det aldrig under en vandstråle.

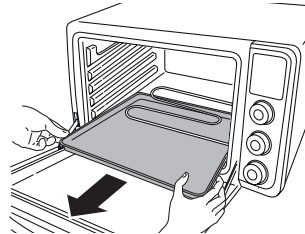


Pas på, at der ikke trænger vand eller sæbeopløsning ind i åbningerne på ovnens overside.

- Tilbehøret kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine med undtagelse af krummebakken, som skal vaskes i hånden.



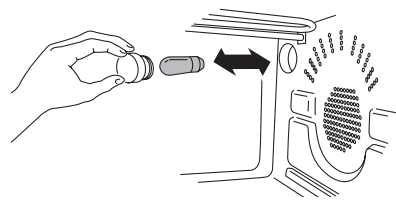
- Fjern krummebakken (R) fra ovnen.



Vask den i hånden. Hvis det er svært at gøre den helt ren, skylles den med varmt sæbevand og, hvis nødvendigt, gøres den forsigtigt rent med en svamp uden at ridse den.

- Når ovnen er i funktion, er det indvendige lys (B) i ovnen altid tændt.

Pæren udskiftes som følger: Træk stikket ud af stikkontakten, drej glaspladen løs og udskift pæren med en ny af samme type (modstandsdygtig over for høje temperaturer). Skru derefter glaspladen fast igen. (type pære: E14, 15 W, 300 °C).








BORTSKAFFELSE



Maskinen må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, den skal derimod afleveres til et autoriseret indsamlingscenter.

FUNKTIONSFEJL

FEJLMED-DELELSE PÅ DISPLAYET	BESKRIVELSE	MULIG ÅRSAG	LØSNING
E0:11 Err	Fejlfunktion i temperatursonde	Den elektroniske styreenhed har aflæst en fejlfunktion i temperatursonden	Skriv fejlkoden ned. Nulstil styreenheden ved at trykke på knappen tænding/standby  (N) i 2 sekunder. Træk derefter stikket ud af stikkontakten. Temperatursonden kan eventuelt være beskadiget. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter, og oplys fejlkoden.
E0:12 Err	Fejlfunktion i temperatursonde	Den elektroniske styreenhed har aflæst en fejlfunktion i temperatursonden	Skriv fejlkoden ned. Nulstil styreenheden ved at trykke på knappen tænding/standby  (N) i 2 sekunder. Træk derefter stikket ud af stikkontakten. Temperatursonden kan eventuelt være beskadiget. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter, og oplys fejlkoden.
E0:21 Err	Den indstillede temperatur er ikke nået: Ovnen har ikke nået den indstillede temperatur inden for et rimeligt tidsrum	Den elektroniske styreenhed har registreret for lang funktionstid, uden at den indstillede temperatur er blevet nået i ovnrummet.	Skriv fejlkoden ned. Nulstil styreenheden ved at trykke på knappen tænding/standby  (N) i 2 sekunder. Træk derefter stikket ud af stikkontakten. Kontrollér først, at ovndøren er korrekt lukket under funktionen. Hvis døren åbnes, mens ovnen er i funktion, kan den indstillede temperatur ikke nås. Hvis døren er korrekt lukket, kan varmemodstandene være beskadigede. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter, og oplys fejlkoden.
E0:22 Err	Overtemperatur: Ovnen har nået en for høj temperatur	Den elektroniske styring har aflæst en for høj temperatur inde i ovnrummet	Skriv fejlkoden ned. Nulstil styringen ved at trykke på knappen tænding/standby  (N) i 2 sekunder. Træk derefter stikket ud af stikkontakten. Den elektroniske styring kan være defekt. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter, og oplys fejlkoden.
E0:27 Err	Uforudset opvarmning: Temperatursonden har aflæst en temperaturforhøjelse, også selvom varmemodstandene er slukkede.	Den elektroniske styreenhed har aflæst en uforudset opvarmning i ovnrummet, mens varmemodstandene er slukkede,	Skriv fejlkoden ned. Nulstil styreenheden ved at trykke på knappen tænding/standby  (N) i 2 sekunder. Træk derefter stikket ud af stikkontakten. Denne fejl kan opstå, hvis funktionen DEFROST er blevet startet, mens ovnen stadig var varm efter den foregående brug. Sørg for, at ovnen er godt afkølet inden funktionen DEFROST startes. Hvis funktionen DEFROST ikke har været i brug, kan den elektroniske styreenhed være beskadiget. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter, og oplys fejlkoden.

MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen tænder ikke	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollér, at stikket er sat korrekt i stikkontakten - Sæt stikket i en anden stikkontakt - Kontrollér, at den elektriske kredsløbsafbryder fungerer korrekt Hvis disse løsninger ikke afhjælper problemet, er ovnen muligvis defekt. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter.
Displayets baggrunds- belysning er slukket	Den elektroniske styreenhed er gået i standby efter et tidsrum med stilstand, og hvis klokkeslættet ikke er indstillet. Når klokkeslættet er indstillet, er displayets baggrunds-belysning altid tændt.
Klokkeslættet er forsvundet	Hvis klokkeslættet har været indstillet forinden og er forsvundet, har der været et strømudfald på mere end 5 sekunder. Den elektroniske styreenhed er blevet nulstillet. Indstil klokkeslættet igen.
Lyset i oven er slukket, selvom ovnen er tændt	<ul style="list-style-type: none"> - Pæren i ovnen er sprunget. Udskift pæren. - Pæren i ovnen er ikke skruet korrekt i fatningen. Kontrollér, om pæren er skuret korrekt fast. Hvis disse løsninger ikke afhjælper problemet, er ovnen muligvis defekt. Kontakt et autoriseret DeLonghi-servicecenter.
Pizzaen bager ikke jævnt	Hvis pizzaen er meget stor, eller er tilberedt med speciel dej eller ingredienser, kan det være et problem at bage dem jævnt. Vi anbefaler at dreje pizzaen under bagningen for at opnå et bedre resultat.
Der trænger damp ud af ovnens åbninger	Dette er normalt. Ovnen er forsynet med ventilationshuller, så dampen, som opstår, når særlig fugtige madvarer tilberedes, kan slippe ud.
De er nogle få vand- dråber på glassets overflade på ovndø- rens inderside	Dette er normalt. Kondensen, som dannes når særligt fugtige madvarer tilberedes, løber ned på indersiden af glas. Kondensen opsamles i en særlig løberende i ovndørens nederste del.

OPSKRIFTER

FRISK PIZZA

Ingredienser:	Mængde:
vand	200 g
frisk ølgær	7 g
hvedemel W330 (eller manitobamel af typen 0)	210 g
hård hvedesemulje	50 g
ekstra jomfruolivenolie	15 g
køkkensalt	6 g
mozzarellaost	100 g
tomat	
salt	efter smag
oregano	efter smag

1. Forbered dejen til pizzaen. Opløs gæren med vand i røreskålen, hæld melet i, og ælt i 7-8 minutter cirka. Fjern af og til dejen fra dejkrogen med en skraber.
2. Tilsæt saltet lidt ad gangen, og tilsæt til sidst olien i en tynd stråle. Når olien er helt absorberet, smøres en arbejdsoverflade. Læg dejen på bordet, og form en kugle med hænderne.
3. Læg dejkuglen i en rigeligt stor og let smurt skål; dæk med film eller et rent viskestykke, og lad dejen hæve på et lunt sted langt fra træk.
4. Vent til dejen mindst har fordoblet sin størrelse (ca. 1 1/2 time), og fortsæt med at rulle dejen ud. Flyt dejen til arbejdsbordet, som forinden er drysset med mel, og form den med hænderne. Smør pizzapladen grundigt, fordel dejen på pladen, og kom tomatsovs, et gran salt og oregano på pizzaen.
5. Sæt pizzapladen i ovnen over risten, som er placeret i rillen 1. Vælg funktionen PIZZA, og indstil vægten til 800 g. Tryk på knappen START (H).
6. Når der er 6 minutter tilbage af tilberedningstiden, udsender ovnen et lydssignal. Tilsæt mozzarellaterningerne, og fortsæt bagningen.
7. Server, når bagetiden er udløbet.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienser:	Mængde:
frisk lasagne	10 plader
bechamelsovs	1 l
kødsovs	500 g
revet parmesanost	100 g

1. Forbered først kødsovsen og bechamelsovsen.
2. Forbered derefter lasagnen: Brug et ildfast, rektangulært fad på 30x20 cm. Fordel et tyndt lag bechamel jævnt på bunden af fadet. Læg derefter et lag lasagneplader på bunden, og dæk igen med et tyndt lag bechamel.
3. Fortsæt med et lag kødsovs og reven ost. Sørg for at hele overfladen er dækket. Læg et nyt lag lasagne og fortsæt lagvis, indtil alle ingredienser er opbrugt. Afslut med et lag kødsovs, og drys med rigeligt reven ost.
4. Vælg funktionen BAKE, indstil temperaturen til 180 °C og bagetiden til 40 minutter; tryk på knappen START (H). Ovn starter foropvarmingsfasen; når temperaturen er nået, viser displayet bagetiden. Sæt fadet i ovnen på risten, som er sat i rillen 1, og bag i den indstillede tid.
5. Fjern fadet fra ovnen, og lad lasagnen hvile lidt, inden den serveres.

KYLLINGERULLER MED OSTE- OG SPINATFYLD

Ingredienser:	Mængde:
kyllingebryst	4
ost i skiver	2
kogt spinat	200 g
ekstra jomfruolivenolie,	efter smag
salt og peber,	efter smag
salvie,	efter smag
rosmarin,	efter smag

1. Bred kyllingebrysterne ud, og bank dem let med en kødhammer. Drys med salt og peber og hakket rosmarin og salvie. Læg spinaten og osteskiverne skåret i strimler på kyllingebrysterne.
2. Rul kyllingebrysterne sammen, og luk dem med en tandstikker eller stegesnor.
3. Læg bagepapir i bradepanden, og læg kyllingerullerne i bradepanden.
4. Vælg funktionen CONVECTION, indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 30 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovn starter foropvarmingsfasen.
5. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt bradepanden i ovnen i rillen 2, og steg i den indstillede tid.
6. Server i skiver.

SKANK/STEG MED SESAMKARTOFLER OG LØGCREME SMAGT TIL MED INGEFÆR

Ingredienser:	Mængde:
Svineskank (2 hele, delt i to halvdele på den lange led)	1,4 kg
røde økologiske kartofler	500 g
mix med bladselleri, gulerod og løg, hvidløg,	efter smag
Dijon-sennep	2 fed
hele nelliker	2 spsk
salvie, rosmarin,	6
ekstra jomfruolivenolie	efter smag
løg	3 g
frisk ingefær	150 g
salt og peber,	30 g
	efter smag

1. Læg kødet i en marinade dagen før (anbefales) med sennep, 2 spsk. olie, de hele, stødte nelliker, hvidløg, krydderurter, et glas tør hvidvin og salt og peber.
2. Skær blandingen af gulerod, selleri og løg i fine terninger, og tilsæt grøntsagerne til kødet. Læg det hele i bradepanden.
3. Sæt bradepanden i rillen 1, luk ovndøren, og indstil ovnen til funktionen KEEP WARM i 4 timer.
4. Vask i mellemtiden kartoflerne i bikarbonat; skær dem i stykker på 3x3 cm.
5. Kog kartoflerne i saltet vand til det er næsten kogt ('al dente'), hæld vandet fra og krydr med salt, peber, olie og sesamfrø.
6. Skær løget i skiver, og kog det i 500 g vand, indtil det har en cremet konsistens. Tilsæt derefter revet ingefær, drys med risemel, og kør massen i blenderen. Smag til med salt. Sovsen skal have en cremet konsistens. Hvis den er for tynd, koges den lidt ned.
7. Fjern skankene fra ovnen, tag grøntsagerne fra og læg dem til side med stegeskyen. Læg kartoflerne i bradepanden.
8. Blend og tilsæt en anelse olie sammen med stegeskyen, som forinden er hældt fra kødet.
9. Vælg funktionen CONVECTION, indstil temperaturen til 220 °C og tilberedningstiden til 30 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovnen starter foropvarmingsfasen.
10. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt bradepanden i ovnen i rillen 2, og steg i den indstillede tid.
11. Tag skankene ud af ovnen, når de er gyldenbrune, og server med de to tilberedte sovs.

GULDBRASEN FRA MIDDELHAVET

Ingredienser:	Mængde:
guldbrasen	2 stk.
cherrytomater	200 g
taggiasche-oliven	100 g
hvidløgsfed	1
timian	efter smag
salt	efter smag
peber	efter smag
olivenolie	efter smag

1. Det første, man skal gøre, er at fjerne fiskeskællene. Rens fisken, og tag indmaden ud. Gnid salt og peber på indersiden, læg hvidløget ved samt to timiansgrene.
2. Hæld olie i bradepanden, og læg de 2 fisk i.
3. Skær cherrytomaterne i to dele, og læg dem i bradepanden sammen med oliven og kapers. Tilsæt salt.
4. Vælg funktionen BAKE, indstil temperaturen til 200°C og tilberedningstiden til 35 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovnen starter foropvarmingsfasen.
5. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt bradepanden i ovnen i rillen 2, og steg i den indstillede tid.
6. Servér straks.

TÆRTE MED MARMELADE

Ingredienser:	Mængde:
mel	250 g
sukker	110 g
smør	125 g
æg:	1 hel t og 1 æggeblomme
salt:	en knivspids
marmelade	200 g

1. Kom alle ingredienserne i en køkkenmaskine (undtagen marmeladen). Læg ca. 1/3 af dejen til side til dekoration.
2. Rul resten af dejen ud med en kagerulle. Smør en springform, og drys den med mel.
3. Fordel marmeladen over bunden, og skær resten af dejen i striber, om lægges på tværs over hinanden.
4. Vælg funktionen BAKE, indstil temperaturen til 180°C og tilberedningstiden til 35 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovnen starter foropvarmingsfasen.
5. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt tærteformen det i ovnen på risten, som er sat i rillen 1, og bag i den indstillede tid.

LAGKAGEBUNDE

Ingredienser:	Mængde:
æg	6
sukker	190 g
mel 00	150 g
kartoffelmel	75 g
vaniljesukker	2 g

1. Æggene piskes i en skål sammen med sukkeret, så man få en skummende, fyldig masse. Nu tilsættes det sigtede mel, kartoffelmel og vaniljesukker, som piskes med et piskeris, indtil massen er ensartet; men pas på, at den ikke bliver helt stiv.
2. Smør en kageform med en diameter på 26 cm, og drys lidt mel i. Blandingen hældes i midten af formen, og jævn den ud til alle sider.
3. Vælg funktionen BAKE, indstil temperaturen til 170°C og tilberedningstiden til 30 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovnen starter foropvarmningsfasen.
4. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt tærteformen det i ovnen på risten, som er sat i rillen 1, og bæg i den indstillede tid.

PLUMCAKE

Ingredienser:	Mængde:
smør	250 g
sukker	250 g
æg:	3 hele og 2 æggeblommer
mel	250 g
rosiner	80 g
rom,	1 glas
salt:	1 knivspids

1. Rør smørret længe (skal tages ud af køleskabet mindst 2 timer forinden) med sukkeret indtil massen er blevet hvid.
2. Tilsæt æggene ét ad gangen, derefter melet lidt ad gangen og en knivspids salt. Tilsæt derefter rom og rosiner (som forinden har ligget i blød i lunkent vand i 30 min.). Efter at vandet er trykket omhyggeligt af rosinerne skal de drysses med lidt mel, så de ikke lægger sig på bunden af kagen under bagningen.
3. Hæld massen i en sandkageform, som forinden er smurt og drysset med mel.
4. Vælg funktionen BAKE, indstil temperaturen til 150°C og tilberedningstiden til 90 minutter. Tryk på knappen START (H). Ovnen starter foropvarmningsfasen.
5. Når temperaturen er nået, viser displayet tilberedningstiden. Sæt sandkageformen det i ovnen på risten, som er sat

i rillen 1, og bæg i den indstillede tid.

CHOKOLADE-NØDDEKAGER

Ingredienser:	Mængde:
pillede hasselnødder	110 g + 50 g
brun rørsukker	50 g
sojamelk	50 ml
speltvedemel	25 g
pulverkakao	5 g
majsstivelse	10 g
mørk chokolade i spåner	10 g

1. Hak nødderne med sukkeret i mikseren. Blandingen skal være fintmalet.
2. Sigt mel, majsstivelse og kakao i en skål, tilsæt de hakkede nødder med sukkeret og til sidst chokoladen. Tilsæt derefter sojamelk, og ælt dejen grundigt indtil den er glat og tilstrækkelig fugtig.
3. Stil skålen i køleskabet i mindst 1 time, så dejen kan samle sig og bliver tilstrækkeligt hård, til at den kan formes med hænderne.
4. Gå frem som ved tilberedning af gnocchi: Rul dejen i pølser, som deles i valnøddestore dele. Rul dem til kugler, og fordel dem på to riste, som er beklædt med bagepapir. Tryk kuglerne flade med en gaffel, og drys kanterne med hakkede nødder.
Vælg funktionen COOKIES, og indstil 2P.
Tryk på knappen START (H).
5. Når temperaturen er nået, går ovnen i standbytilstand, og den indstillede bagetid blinker på displayet. Sæt ristene i rillerne 1 og 3, indstil 20 minutter, og tryk på knappen START (H).
6. Når ca. halvdelen af bagetiden er udløbet, udsender ovnen et lydsignal, og bagetiden på displayet blinker. Byt om på de to riste, og tryk på knappen START (H).
7. Server småkagerne.