

Tefal[®]

ACTIVYS

F

NL

D

GB

P

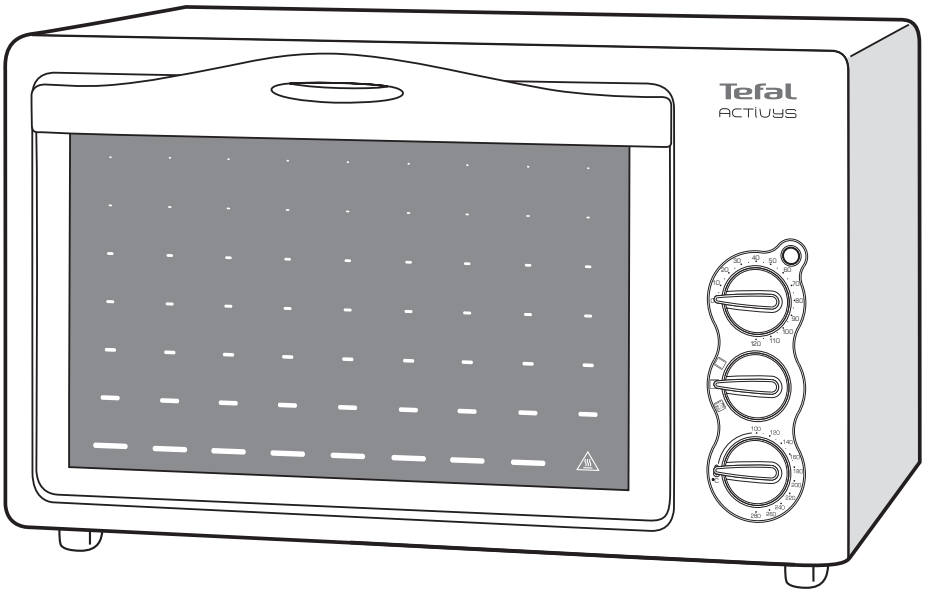
DK

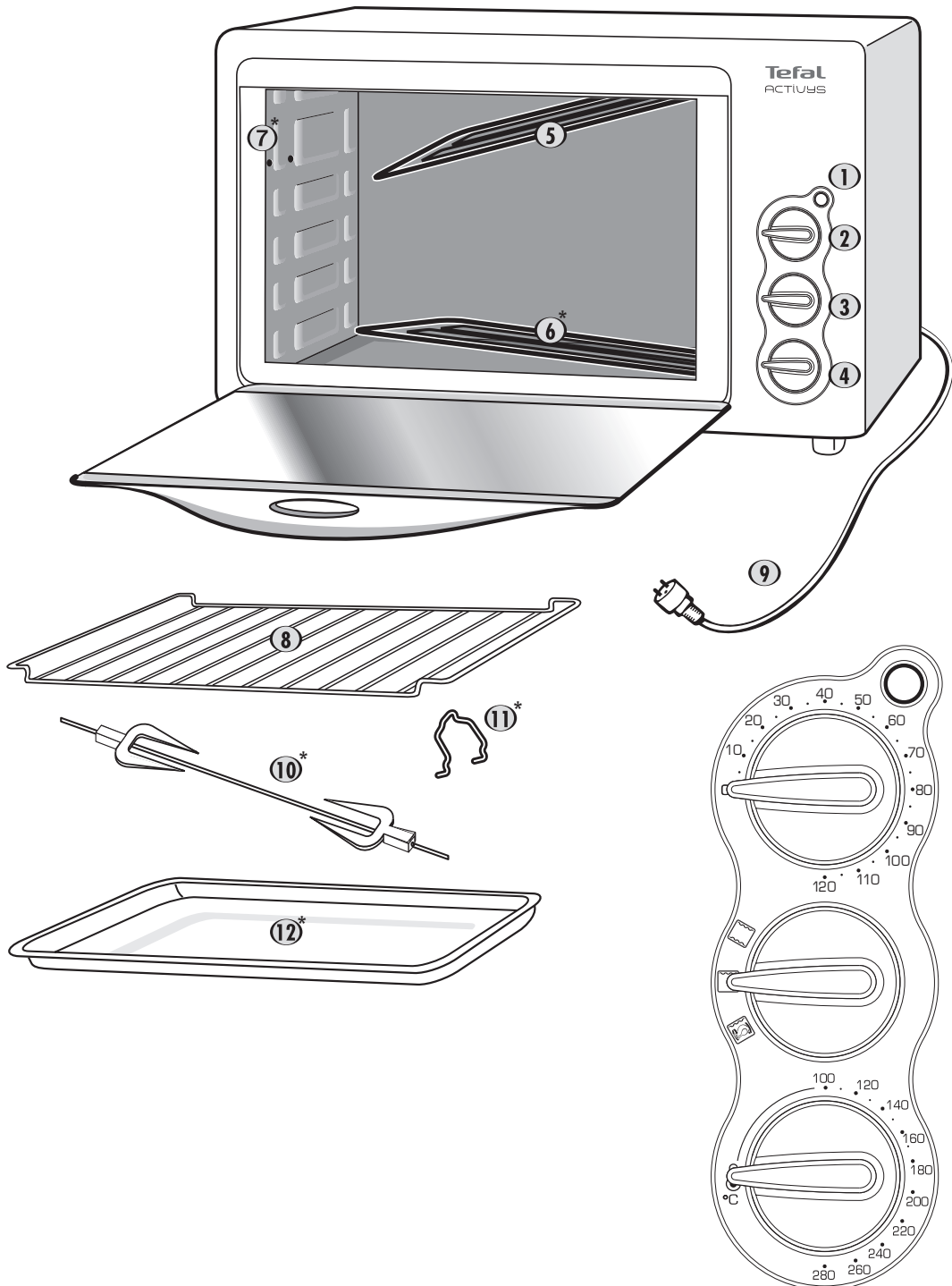
S

N

FIN

GR





*selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell - according to model - consoante o modelo -
afhængig af model - beroende på modell - avhengig av modell - mallista riippuen - ανάλογα με το μοντέλο

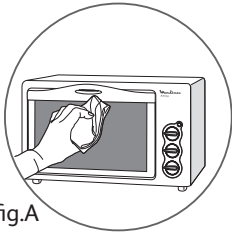


fig.A

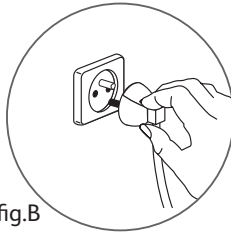


fig.B

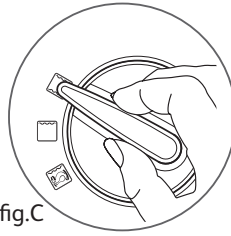


fig.C

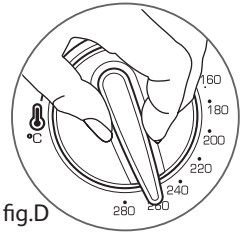


fig.D

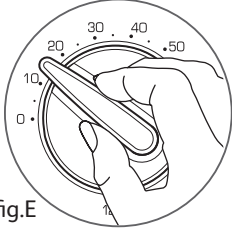


fig.E

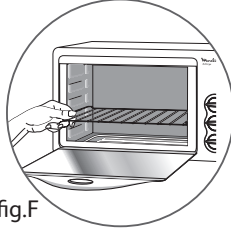


fig.F

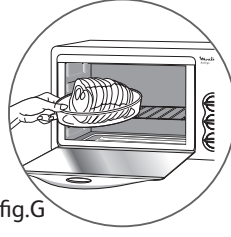


fig.G

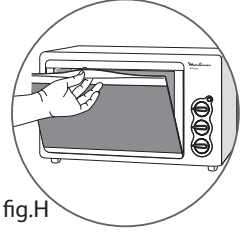


fig.H

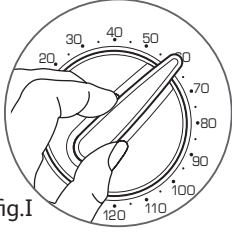


fig.I

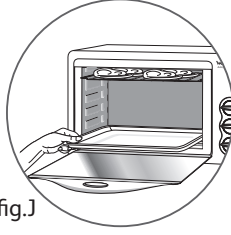


fig.J

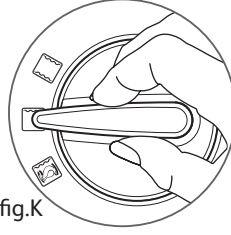


fig.K

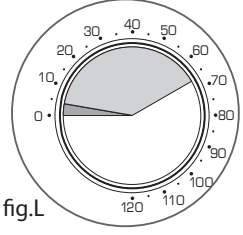


fig.L

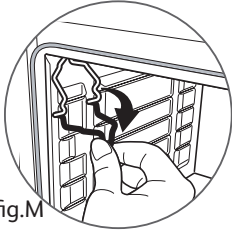


fig.M

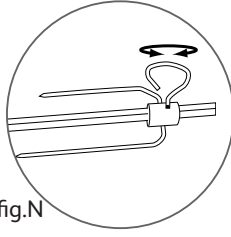


fig.N

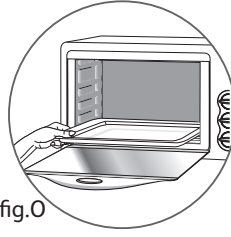


fig.O

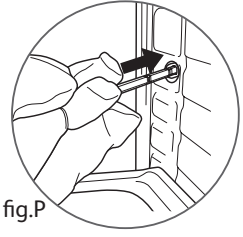


fig.P

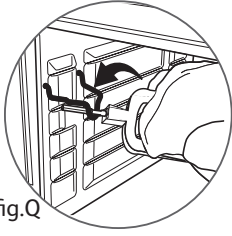


fig.Q

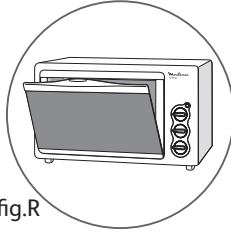


fig.R

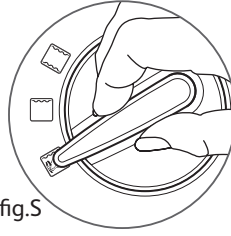


fig.S

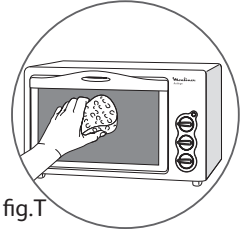


fig.T



fig.U

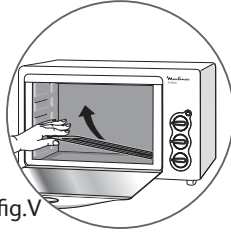



fig.V


PRECAUTIONS IMPORTANTES

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil est conforme aux règles et normes de sécurité en vigueur.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier un Centre Service Agréé.

 • Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



 Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
- Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), pendant 15 minutes environ.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.




- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
 - Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.
 - La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
 - Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
 - Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
 - Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).
 - Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
 - N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
 - N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
 - Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
 - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
 - Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Conservez ces instructions.



Participons à la protection de l'environnement !

-  Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
-  Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Caracteristiques de l'appareil

- | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|
| 1 | Voyant de fonctionnement | 4 | Bouton de réglage du thermostat de 100° C à 280°C |
| 2 | Bouton de réglage de la minuterie (0 à 120 minutes) | 5 | Résistance de gril rabattable |
| 3 | Bouton de sélection de fonctions : | 6 | Résistance de sole relevable* |
| |  Four | 7 | Trous de fixation du support broche* |
| |  Gril | 8 | Grille réversible |
| |  Gril + Tournebroche | 9 | Cordon fixe |
| | | 10 | Kit tournebroche* (1broche, 2 fourches) |
| | | 11 | Support broche* |
| | | 12 | Plat lèche-frite* |

Utilisation

Avant toute utilisation, lire la page “Précautions importantes”.

Avant la première utilisation

- Mettez votre four sur une surface stable.
- Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.
- Retirez tous les accessoires* du four (grille, broche,...).
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. (Fig A)
- Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée. (Fig H)
- Branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre. (Fig B)
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position “four” (Fig C)
- Réglez le thermostat du four sur 280°C. (Fig D)
- Réglez la minuterie à 15 minutes. (Fig E)
- Le four se met en marche.

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée. Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage. Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.

Arrêt du four

- Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, ramenez le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Cuisson au four *

- Insérez la grille à la hauteur souhaitée. (Fig F)
- Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (Fig G) - (Fig H)
- Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" * (Fig C)
- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. (Fig D)
- Réglez le temps de cuisson grâce à la minuterie. (Fig I)
- La cuisson commence.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en ramenant le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire. La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants. Pour certaines préparations nous vous recommandons :

- de contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four
- d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes

Cuisson au gril *

- Pour griller et gratiner toutes vos préparations.
- Préchauffer environ 4 minutes.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance. (Fig J)
- Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. (Fig J)
- Laissez la porte entrouverte. (Fig R)
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril" . (Fig K)
- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig L)
- Le four se met en marche.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Cuisson au gril avec tournebroche *

- Pour cuire au tournebroche volaille et viande.
 - Mise en place de la broche :
 - Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi gauche. (Fig M)
 - Glissez la fourche le long de la broche. Vissez pour verrouiller la fourche. (Fig N)
 - Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Glissez la seconde fourche aussi profondément que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Vissez pour verrouiller la seconde fourche.
 - Déplacez si nécessaire la 1^{ère} fourche pour recentrer la pièce sur la broche.
 - Retirez la grille et introduisez le plat lèche-frite dans le four. (Fig O)
 - Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi droite du four et engagez-la à fond. (Fig P)
 - Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. (Fig Q)
 - Laissez la porte entrouverte. (Fig R)
 - Mettez le sélecteur en position "gril/tournebroche" * (Fig S).
 - Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie.
 - La cuisson commence, la broche commence à tourner.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Laissez toujours la porte entrouverte lorsque vous utilisez la fonction gril.

Nettoyage et entretien

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

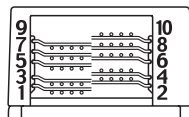
Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.






- Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. (Fig T)
- Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- La résistance de gril est rabattable mais non amovible*. (Fig U)
- Le four est équipé d'une résistance de sole relevable (Fig V) (non amovible)
- Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux non abrasif.
- Tous les accessoires* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle..

Tableau de cuisson

- Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Position de la grille



Préparation	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	200/220°C	20 min.	3
Gratin dauphinois 	220°C	70 min.	3
Rôti de porc	240°C	75 min.	3
Gigot d'agneau	240°C	60/70 min.	2
Poulet 1,5 kg 		80 min.	Porte ouverte
Rosbif	240°C	35/40 min.	3
Filet Poisson au vin blanc 	240°C	15 min.	3
Pizza pâte fine surgelée 	240°C	12 min.	5
Soufflé au fromage	220°C	25/30 min.	2
Bouchée à la reine	180°C	33/35 min.	3
Tourte individuelle	180/200°C	30 min.	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25 min.	4
Frites surgelées 300g	260°C	14/16 min.	5
Cuisses de poulet	240°C	25/30 min.	4
Tomates farcies	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Palets au raisin	180°C	10/15 min.	4
Gâteau mousseline 	180°C	32/35 min.	2
Crème renversée	240°C	30/35 min.	2
Clafoutis	180°C	40/45 min.	3
Tarte Tatin	260°C	20/25 min.	4
Cake	180°C	40/45 min.	2
Tarte aux pommes	260°C	23/25 min.	4
Gâteau marbré	180°C	35/40 min.	2

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

Veiligheidsvoorschriften



Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de "gebruikershandleiding".

- Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en -voorwaarden.
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- Verplaatst het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
- Doe alleen water in het hiervoor bedoelde ronde reservoir.
- Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster), gedurende ca. 15 minuten.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Gebruik het apparaat niet indien: het snoer hiervan defect of beschadigd is, het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert. In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtsbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het product.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of een andere vloeistof, om elektrische schokken te voorkomen.

-  • Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van brandbare materialen. Plaats het niet op andere apparaten.
- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.
-  • Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. De deur is van gehard glas om ieder risico van wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.
- Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant van de oven hoog oplopen.
- Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.
- Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (keukengerei, roosters, voorwerpen...).
- Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen niet tegen de binnenwanden of de verwarmings elementen, de werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen raken en het werkblad zou kunnen beschadigen.
- Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdichten.
- Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuursponsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
- Gebruik van de timer: Voor baktijden onder de 30 minuten dient u de knop op 30 minuten te draaien en vervolgens terug te draaien tot de gewenste baktijd.



Wees vriendelijk voor het milieu!

-  Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
-  Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Eigenschappen van het apparaat

- | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|
| 1 | Controlelampje | 5 | Klapbaar verwarmingselement |
| 2 | Instelknop timer (0 tot 120 minuten) | 6 | Klapbaar verwarmingselement * |
| 3 | Keuzeschakelaar : | 7 | Bevestigingsmogelijkheid van de braadspit-
houder* |
| |  Oven | 8 | Omkeerbaar rooster |
| |  Grill | 9 | Netsnoer |
| |  Grill + Braadspit | 10 | Draaispitsset* (1 braadspit, 2 vorken) |
| 4 | Instelknop thermostaat tussen 100° C en 280°C | 11 | Braadspithouder* |
| | | 12 | Vetopvangbak* |

Gebruik

Lees voor ieder gebruik de «Veiligheidsvoorschriften».

Voor het eerste gebruik

- Plaats uw oven op een stevige ondergrond.
- Verwijder alle stickers en beveiligingen aan de binnen- en buitenzijde van uw oven.
- Verwijder alle accessoires* van de oven (rooster, braadspit,...).
- Reinig de oven en de accessoires met een vochtige doek. Goed laten drogen. (Fig A)
- Sluit de deur uitsluitend door de handgreep vast te pakken. (Fig H)
- Steek de stekker in een geaard stopcontact. (Fig B)
- Plaats de keuzeschakelaar op de «oven»-stand. (Fig C)
- Stel de thermostaat van de oven in op 280°C. (Fig D)
- Stel de timer in op 15 minuten. (Fig E)
- De oven gaat aan.

De verpakking is geschikt voor recycling, maar kan ook gebruikt worden voor het vervoer van de oven of het terugsturen hiervan naar een erkende servicedienst. Tijdens het eerste gebruik kan rook vrijkomen, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat tijdens het gebruik snel verdwijnen zal. Voor alle handelingen aan de deur moet de handgreep vastgepakt worden.

Uitschakeling van de oven

- De oven kan vóór het einde van de baktijd uitgeschakeld worden, ongeacht de gebruikte bakwijze. Zet hiervoor met behulp van de tijd klok de baktijd terug op 0.

Bakken in de oven *


- Plaats het rooster op de gewenste hoogte. (Fig F)
- Zet de schaal met het gerecht op het rooster en sluit de oven. (Fig G) - (Fig H)
- Zet de keuzeschakelaar op de stand "oven" * (Fig C)
- Stel de thermostaat op de in uw recept vermelde temperatuur in. (Fig D)
- Stel de baktijd in met behulp van de tijd klok. (Fig I)
- Het bakken begint.
- Aan het einde van de baktijd schakelt de oven automatisch uit.
U kunt de oven voor het einde van de baktijd uitschakelen door de baktijd met behulp van de timer terug te zetten op 0.

Uw oven is krachtig en snel. Voorverwarmen is niet altijd nodig. Wanneer de oven aan is, zijn de deur en de wanden zeer heet. Gebruik ovenwanten. Voor sommige bereidingen raden wij u aan:
- het bakken te controleren en geen voedsel te eten dat verbrand is.
- voor een evenwichtige, gevarieerde voeding te zorgen met veel groente en fruit.

Grillen *

- Voor het grillen en gratineren van al uw gerechten.
- Reken ca. 4 minuten voor het voorverwarmen.
- Plaats het rooster met het gerecht of het vlees zo dicht mogelijk bij de het bovenste verwarmingselement, zonder dat het voedsel het verwarmingselement raakt. (Fig J)
- Plaats de vetopvangbak met een beetje water rechtstreeks op het verwarmingselement van de bodemplaat, die in de grillstand niet warm wordt, zodat u het vet of het bakvocht op kunt vangen. (Fig J)
- Laat de deur half open staan. (Fig R)
- Plaats de keuzeschakelaar op de «grill»-stand *. (Fig K)
- Stel de gewenste baktijd in met de timer. (Fig L)
- De oven gaat aan.
- Wanneer u vlees grilt, moet dit halverwege de baktijd omgekeerd worden (worstjes, varkenskoteletten...).
- Aan het einde van de baktijd schakelt de oven automatisch uit.

Grillen met het braadspit

- Voor het aan het braadspit bereiden van gevogelte en vlees.
- Het plaatsen van het braadspit:
- Plaats voor het installeren van het braadspit de houder van het braadspit in de gaten in de linker wand. (Fig M)
- Schuif een vork over de lengte van het draaispit. Schroef hem vast om hem te vergrendelen. (Fig N)
Bind het gevogelte of vlees goed dicht en rijg het aan het draaispit. Schuif de tweede vork zover mogelijk op het draaispit, zodat het te roosteren vlees goed op zijn plaats blijft zitten. Schroef de tweede vork vast om hem te vergrendelen.
- Verplaats indien nodig de eerste vork om het vlees in het midden van het spit te krijgen en zet de 2 vorken vast.
- Verwijder het rooster en plaats de vetopvangbak in de oven. (Fig O)
- Steek het uiteinde met punt van het braadspit in de aandrijfopening in de rechter wand van de oven en duw dit zo ver mogelijk door. (Fig P)
- Steek het andere uiteinde van het braadspit in de houder. (Fig Q)
- Laat de deur half open staan. (Fig R)
- Zet de keuzeschakelaar op de stand "grill/braadspit" * (Fig S).
- De bereiding begint, het spit begint te draaien.
- Aan het einde van de baktijd schakelt de oven automatisch uit.

Laat de deur altijd half open staan wanneer u de grillfunctie gebruikt.

Reiniging en onderhoud

Zorg dat er zich geen vetresten ophopen in het apparaat.

Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuursponsjes. Nooit forceren bij het bewegen van de verwarmingselementen.

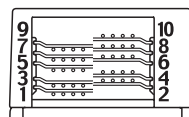
- Laat vóór het onderhouden of reinigen het apparaat afkoelen.
- De buitenkant van het apparaat hoeft alleen maar met een spons afgenomen te worden.
- Reinig de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken en de lichtdoorlatende onderdelen met een vochtige spons en wat zacht schoonmaakmiddel. (Fig T)
- Laat na het bakken met vet de oven leeg heet worden met de thermostaat op de maximumstand gedurende 10 minuten en de deur dicht om de zelfreinigende wanden van de oven gemakkelijker schoon te maken.
- Het bovenste verwarmingselement kan ingeklapt, maar niet uitgenomen worden*. (Fig U)
- Het onderste verwarmingselement is klapbaar (Fig V) (niet uitneembaar).
- Voor het reinigen van hardnekkig vuil kunt u eventueel een zacht, niet schurend metaalsponsje gebruiken.
- Alle accessoires* (rooster, schaal, braadspitset) kunnen gereinigd worden met water en een schoonmaakmiddel of in de vaatwasser.




*afhankelijk van het model

Baktabel

- Onderstaande baktijden zijn slechts een indicatie. Zij kunnen variëren aan de hand van de grootte, de dikte, de versheid en de oorspronkelijke temperatuur van het te bereiden voedsel.

Stand van het rooster



Gerechten	Thermostaatstand	Bereidingstijd	Stand van het rooster
Witlof met ham	200/220°C	20 min.	3
Gegratineerd aardappeligerecht 	220°C	70 min.	3
Varkensrollade	240°C	75 min.	3
Lamsrug	240°C	60/70 min.	2
Kip 1,5 kg 		80 min.	Deur half open staan.
Rosbief	240°C	35/40 min.	3
Vis in witte wijn 	240°C	15 min.	3
Diepvriespizza met dunne bodem 	240°C	12 min.	5
Kaassoufflé	220°C	25/30 min.	2
Pasteitjes	180°C	33/35 min.	3
Eenpersoonstaartjes	180/200°C	30 min.	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25 min.	4
Ovenfrites uit de oven 300g	260°C	14/16 min.	5
Kippenbouten	240°C	25/30 min.	4
Gevulde tomaten	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Krentenkoekjes	180°C	10/15 min.	4
Mousselinetaart 	180°C	32/35 min.	2
Eierpudding	240°C	30/35 min.	2
Clafoutis	180°C	40/45 min.	3
Tarte Tatin	260°C	20/25 min.	4
Cake	180°C	40/45 min.	2
Appeltaart	260°C	23/25 min.	4
Marmercake	180°C	35/40 min.	2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitsanweisungen

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

- Dieses Gerät entspricht den gültigen Regeln und Sicherheitsbestimmungen.
- Da die Normen sehr unterschiedlich sind, muss das Gerät bei Verwendung in einem Land, in dem es nicht gekauft wurde, in einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.



- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.






- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.
- Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf ein Küchenelement, das für Temperaturen von mindestens 90°C geeignet ist. Die Luft muss um das Gerät herum zirkulieren können.
- Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.
- Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.
- Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer (ohne Rost) bei 280°C 15 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselspannung).
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel schadhafte oder beschädigt ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.



- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung geraten. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Stromkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels und es muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann
- Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel,

der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.




- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Elementen aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.
-  • Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Metallteile noch die Scheibe des Geräts.
-  • Die Tür und das Gehäuse des Geräts können beim Betrieb sehr heiß werden.
-  • Fassen Sie das Gerät an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und exzessive Temperaturunterschiede können das Zerbrechern der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerspringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
 - Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Stecker und ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch und machen Sie die Tür nicht auf.
 - Bewahren Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbelstück, auf dem das Gerät steht, auf.
 - Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Stores, Vorhängen, Wandbehängen etc. in Betrieb genommen werden.
 - Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
 - Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (Utensilien, Roste, Objekte...).
 - Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder die Arbeitsfläche beschädigen.
 - Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
 - Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch Scheuerschwämme oder Scheuepads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
 - Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungsgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge. Verwenden Sie nur original Zubehör.
 - Einsatz des Timers: Für Zeiten unter 25 Minuten muss der Knopf zunächst auf 30 Minuten und dann auf die gewünschte Zeit zurückgedreht werden. Bewahren Sie diese Anweisungen gut auf.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

-  Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
-  Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gerätebeschreibung

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Betriebsanzeige</p> <p>2 Einstellknopf für die Zeitschaltuhr (0 bis 120 Minuten)</p> <p>3 Funktionswahlschalter :</p> | <p>4 Einstellknopf für den Thermostaten von 100° C bis 280° C</p> <p>5 Heizspirale des abklappbaren Grills</p> <p>6 Heizspirale des hochklappbaren Bodens*</p> <p>7 Öffnungen zur Befestigung des Spießhalters*</p> <p>8 Beidseitig verwendbarer Rost</p> <p>9 Nicht abnehmbares Kabel</p> <p>10 Drehspeißkit* (Spieß, 2 Gabeln)</p> <p>11 Spießhalters*</p> <p>12 Bratschale*</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
-
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Ofen |
|  | Grill |
|  | Grill + Drehspeiß |

Betrieb

Lesen Sie vor dem Betrieb des Geräts die Seite „Wichtige Sicherheitshinweise“.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Fläche.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien auf der Innen- und Außenseite des Ofens.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile* (Rost, Spieß...) ab.
- Reinigen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. (Fig A)
- Machen Sie die Tür des Geräts zu und achten Sie dabei darauf, sie nur am Griff anzufassen. (Fig H)
- Stecken Sie das Kabel an eine geerdete Steckdose an. (Fig B)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „Ofen“ (Fig C)
- Stellen Sie den Thermostaten des Ofens auf 280° C ein. (Fig D)
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. (Fig E)
- Der Ofen geht in Betrieb.

Die Verpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Sie kann zum Transport des Ofens zu einem anerkannten Kundendienstzentrum eingesetzt werden. Es kann zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst. Die Tür darf grundsätzlich nur am Griff angefasst werden.

Ausschalten des Ofens

- Der Ofen kann in allen Gararten vor dem Ende der Garzeit ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu die Garzeit auf der Zeitschaltuhr auf 0.


Garen im Ofen *

- Schieben Sie den Rost auf der gewünschten Höhe ein. (Fig F)
- Stellen Sie das Kochgeschirr mit dem Gargut auf den Rost und machen Sie die Tür des Ofens zu. (Fig G) - (Fig H)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Ofen" * (Fig C)
- Stellen Sie den Thermostaten auf die im Rezept angegebene Temperatur ein. (Fig D)
- Stellen Sie die Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein. (Fig I)
- Der Garvorgang beginnt.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.
- Der Ofen kann vor dem Ende der Garzeit ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu die Zeitschaltuhr auf 0.

Ihr Ofen ist leistungsstark und schnellheizend, daher muss er nicht in jedem Fall vorgeheizt werden. Bei Betrieb werden die Tür und die Außenwände des Ofens sehr heiß. Benutzen Sie deshalb Topfhandschuhe Für manche Gerichte gelten folgende Empfehlungen:

- Kontrollieren Sie den Garvorgang und verzehren Sie eventuell angebrannte frittierte Lebensmittel nicht.
- Frittierte Lebensmittel, besonders die im Ofen zubereiteten Pommes Frites, sollten eine leicht goldbraune Farbe haben
- Nehmen Sie eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse zu sich

Braten mit dem Grill *

- Zum Grillen und Überbacken von Speisen aller Art.
- Die Vorheizzeit beträgt etwa 4 Minuten.
- Stellen Sie das Kochgeschirr oder das Fleisch so nahe wie möglich an der Grill-Heizspirale auf den Rost. Das Grillgut darf die Heizspirale jedoch nicht berühren. (Fig J)
- Geben Sie ein wenig Wasser in die Bratschale und stellen Sie sie direkt auf die Boden-Heizspirale, die kalt bleibt. Auf diese Weise werden herabtropfendes Fett und Bratensaft aufgefangen. (Fig J)
- Lassen Sie die Tür halb offen. (Fig R)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Grill"  *. (Fig K)
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein. (Fig L)
- Der Ofen geht in Betrieb.
- Bei der Zubereitung von Fleischgerichten müssen diese nach Ablauf der halben Garzeit gewendet werden (Würstchen, Schweinerippchen...).
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Braten mit Grill und Drehspieß *

- Zum Braten von Geflügel und Fleisch am Drehspieß.
- Einsetzen des Drehspießes:
- Führen Sie zum Einsetzen des Drehspießes den Drehspießhalter in die Löcher in der linken Außenwand ein. (Fig M)
- Stecken Sie die Gabel auf den Spieß und ziehen Sie die Feststellschraube der Gabel an. (Abb. N)
- Ficellieren Sie das Geflügel und das Fleisch und stecken Sie das Gargut auf den Spieß. Stecken Sie die zweite Gabel so nahe wie möglich an das Gargut, damit es gut gehalten wird. Ziehen Sie die Feststellschraube der Gabel an.
- Verschieben Sie die erste Gabel gegebenenfalls, um den Braten mittig auf dem Spieß anzubringen und stellen Sie die beiden Gabeln fest.
- Nehmen Sie den Rost aus dem Ofen und stellen Sie den Fettaufangbehälter. (Fig O)
- Führen Sie die Spitze des Drehspießes in die Antriebsöffnung in der rechten Außenwand des Ofens ein und drücken Sie sie ganz hinein. (Fig P)
- Legen Sie das andere Ende des Drehspießes in den Halter. (Fig Q)
- Lassen Sie die Tür halb offen. (Fig R)
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "Grill/Drehspieß" * (Fig S).
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr ein.
- Der Garvorgang beginnt und der Drehspieß beginnt sich zu drehen.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Bei Grillbetrieb muss die Tür stets halb offen gelassen werden.

Reinigung und Instandhaltung

In dem Gerät dürfen sich keine Fettablagerungen bilden.

Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch metallische Schwämme oder Scheuerschwämme. Gehen Sie mit den Heizspiralen stets sehr vorsichtig um

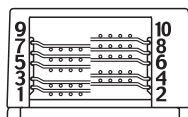
- Stecken Sie den Ofen vor Instandhaltungs- und Reinigungsmaßnahmen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
- Reinigen Sie die Tür, die emaillierten oder lackierten Flächen und die durchsichtigen Teile mit einem feuchten Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel. (Fig T)
- Nach dem Garen von besonders fetten Lebensmitteln: Heizen Sie das Gerät 10 Minuten bei höchster Hitzestufe mit geschlossener Tür leer auf, um die Reinigung des selbstreinigenden Ofeninnenraums zu vereinfachen.
- Die Heizspirale des Grills kann abgeklappt, aber nicht abgenommen werden*. (Fig U)
- Der Ofen ist mit einer Boden-Heizspirale ausgerüstet, die hochgeklappt, aber nicht abgenommen werden kann. (Fig V)
- Hartnäckige Verschmutzungen können mit einem weichen, nicht scheuern den Metallschwamm entfernt werden.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile* (Rost, Schüssel, Drehspießkit) mit Seifenwasser oder geben Sie sie in die Spülmaschine.






*je nach Modell

Garzeitentabelle

- Die angegebenen Garzeiten sind als Richtlinien zu verstehen. Das Garergebnis hängt von Größe, Dicke, Frische und Temperatur des Gargutes ab.

Stellung des Rostes



Gerichte	Einstellung	Garzeit	Stellung des Rostes
Überbackener Chicoree mit Schinken	200/220°C	20 min.	3
Gratin Dauphinois 	220°C	70 min.	3
Schweinebraten	240°C	75 min.	3
Lammshlegel	240°C	60/70 min.	2
Hähnchen 1.5 kg 		80 min.	Tür halb offen.
Roastbeef	240°C	35/40 min.	3
Fisch in Weißweinsauce 	240°C	15 min.	3
Tiefgekühlte Pizza mit dünnem Teig 	240°C	12 min.	5
Käsesoufflé	220°C	25/30 min.	2
Königinpastetchen	180°C	33/35 min.	3
Tourtes für eine Person	180/200°C	30 min.	4
Speckkuchen	240°C	20/25 min.	4
Fritten im Ofen 300g	260°C	14/16 min.	5
Hühnerschlegel	240°C	25/30 min.	4
Gefüllte Tomaten	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Rosinenplätzchen	180°C	10/15 min.	4
Mousseline Kuchen 	180°C	32/35 min.	2
Gestürzte Vanillecreme	240°C	30/35 min.	2
Clafoutis	180°C	40/45 min.	3
Tarte Tatin	260°C	20/25 min.	4
Cake	180°C	40/45 min.	2
Apfelkuchen	260°C	23/25 min.	4
Marmorkuchen	180°C	35/40 min.	2

IMPORTANT SAFEGUARDS

Safety instructions

Take the time to read all instructions and refer to the «User Guide».

- This appliance conforms to safety rules and conditions in effect and with the directives in force.
- Bearing in mind the diversity of standards in force, if this appliance is used in a different country from the one in which it was bought, have it checked by an approved service centre.



young children and severely disabled persons who are not familiar with these instructions should only use this appliance under surveillance of a responsible adult.



- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not move or carry the appliance during use.
- Your oven is not designed to be built-in.
- Use on a flat, stable, heat resistant surface, away from any contact with water and never use underneath a built-in kitchen alcove.
- Leave approximately 2 cm between the food and the grill element in grill function.
- Run your oven for the first time (EMPTY) for 15 minutes, at maximum temperature, to eliminate the smell of newness. A small amount of smoke may be produced initially, this is perfectly normal and will soon disappear.
- Check that the mains voltage is that shown on the appliance (alternating current only). This appliance must be earthed.
- Do not use the appliance if:
 - it has a faulty cord,
 - the appliance has fallen, shows visible damage or does not function correctly.

In this case, the appliance must be sent to the nearest approved after-sales service centre so as to avoid any danger.

- Make sure that the electrical installation is sufficient for supplying an appliance of this wattage.
- Always use an earthed plug to connect the appliance.
- Do not let the cord hang down or touch hot parts of the oven. Do not disconnect the appliance by pulling on the cord.
- Only use an extension lead that is in good condition, with an earthed plug and power cord at least equivalent to the cord supplied with the product.
- Disconnect the appliance when not in use and before cleaning it.
- So as to avoid electric shocks, do not immerse the electric cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to a heat source. Do not put it on the top of another appliance.



This electrical appliance operates with high temperatures which could cause burns. Do not touch metal or glass parts.



The temperature of the door may be high when the appliance is in operation.



Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.

- Handle the door of your oven with care: any hard shocks or excessive thermal constraints may cause the glass to break. The door is made of tempered glass to prevent any risk of glass being projected and conse-

quently any danger for the user.










- If any part of the product should catch fire, do not attempt to extinguish with water. Smother flames with a damp cloth. Disconnect the appliance and do not open the door.
 - Do not keep flammable products close to or under the unit where the appliance is placed.
 - Do not operate the appliance under a wall unit, shelf, or close to flammable materials such as blinds, curtains, drapes, etc...
 - Do not use the appliance as a source of heat.
 - Never put paper, cardboard or plastic in the appliance and do not place anything on top (utensils, racks, objects, etc...).
 - Do not place dishes directly onto the bottom heating element.
 - Do not place aluminium foil under the appliance or between the heating elements or on the side panels or on the bottom heating element. You risk damaging the oven functions seriously or degrading the work surface.
 - Do not put anything into the air vents, or obstruct them.
 - Do not use harsh cleaning products (such as caustic soda cleaning compounds), or scouring sponges, or abrasive pads.
 - For your own safety, never dismantle the appliance yourself; as this will negate the guarantee; send to an approved service centre.
 - This appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use, or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
 - Timer : For times less than 25 minutes, turn the knob to 30 minutes and come back to the required time. Keep these instructions.
- If you have any product problems or queries, please consult our website: www.tefal.co.uk or call our Helpline on: 0845 602 1454 - UK (01) 461 0390 - Ireland



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Appliance characteristics

- | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Mains indicator lamp 2 Timer setting knob (0 to 120 minutes) 3 Function select knob : <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Oven</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Grill</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Grill + Rotisserie</td> </tr> </table> 4 Temperature setting knob (100°C to 280°C) |  | Oven |  | Grill |  | Grill + Rotisserie | <ol style="list-style-type: none"> 5 Hinged grill element 6 Hinged bottom element* 7 Spit support fixing hole* 8 Reversible shelf 9 Fixed cord 10 Rotisserie kit* (1 spit, 2 spit forks) 11 Spit support* 12 Drip pan* |
|  | Oven | | | | | | |
|  | Grill | | | | | | |
|  | Grill + Rotisserie | | | | | | |

Using the appliance

Before using your appliance, read the page, “Important precautions”.

Before using for the first time

- Place your oven on a flat, stable, heat-resistant surface.
- Remove all self-adhesive labels and protection from inside and outside your oven.
- Remove the accessories* from the oven (shelf, spit etc.).
- Clean oven and accessories with a damp cloth. Dry thoroughly. (Fig A)
- Close the door using the handle only. (Fig H)
- Connect the cord to an earthed socket. (Fig B)
- Set the function selector knob to “oven”(Fig C)
- Set the oven thermostat knob to 280°C. (Fig D)
- Set the timer to 15 minutes. (Fig E)
- The oven will start.

The packaging is recyclable but can be useful to transport the oven or return it to an approved service centre. Some smoke may be produced. This is quite normal and will soon disappear with use. Always use the handle when opening or closing the door.

Stopping the oven

- Whatever cooking mode is being used, the oven can be stopped before cooking has finished. To do this, set the cooking time to 0 using the timer.

Oven cooking *

- Insert the shelf at the desired height. (Fig F)
- Place your prepared dish of food on the shelf and close the oven door. (Fig G) - (Fig H)
- Turn the selector knob to “oven” * (Fig C)
- Turn the thermostat knob to the desired temperature according to your recipe. (Fig D)
- Set the timer knob to the desired cooking time. (Fig I)
- Cooking will start.
- At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.
- You can stop the oven before the end of the cooking time by setting the timer to 0.

Your oven is powerful and fast. Preheating is not always necessary.

The door and outer wall temperatures are high when the oven is operating.

Use oven gloves


For certain dishes, we recommend that:

- you keep a check on the cooking and do not eat fried food if it is burned; fried food should be just lightly browned, especially chips cooked in your oven,
- you eat a balanced, varied diet, including large amounts of fruit and vegetables

Grilling *

- To grill or prepare cheese dishes.
- Allow about 4 minutes for preheating.
- Place your dish or your meat on the shelf as close as possible to the grill element without the food touching it. (Fig J)
- Leave the door ajar. (Fig R)
- Set the function selector switch to “grill” *. (Fig K)
- Set the timer knob to the desired cooking time. (Fig L)
- The oven will start.
- Meat should be turned halfway through grilling (sausages, pork chops etc.).
- At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Spit roasting under the grill *

- To cook poultry or meat on the spit.
- Fitting the spit:
 - To install the spit, fit the spit support in the holes on the left wall. (Fig M)
 - Slide one spit fork along the spit. Screw in to lock the spit fork in place. (Fig N)
 - Truss poultry and meat tightly, then skewer them on the spit. Slide the second spit fork into the meat as far along as possible, so that the meat to be roasted is held securely in place. Screw in to lock the second spit fork in place.
- Move the first spit fork, if necessary, in order to centre the meat on the spit, and lock the 2 forks in place.
- Remove the shelf and insert the drip pan in the oven. (Fig O)
- Insert the pointed end of the spit into the drive hole in the right wall of the oven and push it home. (Fig P)
- Fit the other end of the spit in the support. (Fig Q)
- Leave the door ajar. (Fig R)
- Set the selector knob to the position, “grill/roisserie” * (Fig S).
- Set the timer knob to the desired cooking time.
- Cooking will start, and the spit will begin to turn.
- At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Always leave the door ajar when using the grill function.

Cleaning and care

Do not allow grease to accumulate in the appliance.

Do not use aggressive cleaning products (especially soda-based oven cleaners), scouring sponges or abrasive pads.

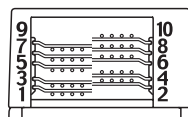
Never attempt to move the heating elements by force.



- Before cleaning or care, allow the oven to cool.
- A quick wipe with a sponge is sufficient to clean the outside of the appliance.
- Clean the door, enamelled or lacquered surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent. (Fig T)
- To facilitate cleaning of the self-cleaning sides after cooking fatty food, heat the empty oven for ten minutes with the thermostat at its maximum setting and with the door closed.
- The grill element is hinged but cannot be removed*. (Fig U)
- The oven has a hinged bottom element* (Fig V) (not removable) .
- All accessories* (shelf, pan, rotisserie kit) can be cleaned with water and detergent or put in the dishwasher.

Cooking table

- The cooking times below are given by way of indication. They can vary depending on the size, thickness, freshness and initial temperature of the item to be cooked.

Shelf position



Dish	Temperature setting	Cooking time	Shelf position
Chicory with ham	200/220°C	20 min.	3
Gratin Dauphinois 	220°C	70 min.	3
Roast pork	240°C	75 min.	3
Leg of lamb	240°C	60/70 min.	2
Chicken (1.5 kg) 		80 min.	Door ajar.
Roast beef	240°C	35/40 min.	3
Fish in white wine 	240°C	15 min.	3
Frozen thin crust pizza 	240°C	12 min.	5
Cheese soufflé	220°C	25/30 min.	2
Vol-au-vents	180°C	33/35 min.	3
Individual pies	180/200°C	30 min.	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25 min.	4
Frozen chips 300g	260°C	14/16 min.	5
Chicken drumsticks	240°C	25/30 min.	4
Stuffed tomatoes	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Raisin cookies	180°C	10/15 min.	4
Sponge cake 	180°C	32/35 min.	2
Crème caramel	240°C	30/35 min.	2
Clafoutis	180°C	40/45 min.	3
Tarte Tatin	260°C	20/25 min.	4
Fruit cake	180°C	40/45 min.	2
Apple tart	260°C	23/25 min.	4
Marble cake	180°C	35/40 min.	2


PRECAUÇÕES IMPORTANTES


Instruções de segurança

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

• Este aparelho está em conformidade com as normas e condições de segurança em vigor.

• Dada a diversidade das normas em vigor, caso este aparelho seja utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas, cuja capacidade física, sensorial ou mental impeçam uma utilização totalmente segura do mesmo.

 Este aparelho não é nenhum brinquedo. Mantenha as crianças fora do seu alcance.

• Não desloque o aparelho durante a sua utilização.

• Este aparelho não foi concebido para ser encastrado.

• Coloque o forno sobre uma bancada de trabalho estável ou num móvel de cozinha com capacidade para suportar, no mínimo, temperaturas iguais a 90°C. Deixe uma circulação livre do ar em volta do aparelho.

• Deixe uma distância de pelo menos 2 cm entre os alimentos e a resistência superior.

• É normal que ocorra uma ligeira emissão de fumo ou cheiro "a novo" quando utilizar o aparelho pela primeira vez; trata-se de um fenómeno absolutamente normal, que desaparece rapidamente.

• Aconselhamos, aquando da primeira utilização, que o forno funcione vazio (sem grelha), com o termóstato em +/- 280°C, durante cerca de 15 a 20 minutos.

• Certifique-se que a tensão de rede corresponde à tensão indicada no aparelho (apenas corrente alterna).

• Não utilize o aparelho se:

- o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma defeituoso ou danificado,

- o aparelho tiver caído e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.

Em cada um destes casos, o aparelho tem de ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

Em cada um destes casos, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que o seu aparelho seja inspecionado, por forma a evitar qualquer tipo de perigo.

• Certifique-se que a instalação eléctrica é suficiente para alimentar um aparelho desta potência.

• Ligue sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.

• Não deixe o cabo pendurado ou junto das partes quentes do forno. Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.


• Utilize sempre uma extensão em boas condições, com uma tomada ligada à terra e com um fio condutor cuja secção seja pelo menos idêntica à do fio fornecido com o produto.


• Desligue o aparelho da corrente após cada utilização e antes de proceder à sua limpeza.


• Para evitar a ocorrência de choques eléctricos, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou noutro tipo de líquido.

• Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte

de calor ou na proximidade de elementos eléctricos. Não o coloque em cima de outros aparelhos.

 Este aparelho eléctrico funciona com temperaturas altas, passíveis de causarem queimaduras. Não toque nas partes metálicas nem no vidro.

 Manuseie a porta do seu forno com precaução: qualquer embate forte ou alterações térmicas excessivas podem partir o vidro. O vidro da porta é temperado por forma a evitar qualquer tipo de projecção.

 A temperatura da porta e da superfície exterior pode subir consideravelmente no decorrer do funcionamento do aparelho. Utilize sempre as pegas e os botões. Se necessário, use luvas.

• Se determinadas zonas do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água.

Apague-as com um pano húmido. Desligue o aparelho da corrente e não abra a porta.

• Não arrume produtos inflamáveis na proximidade ou sob o móvel onde o aparelho foi colocado.

• Não coloque o aparelho a funcionar sob um móvel de parede, uma prateleira ou na proximidade de materiais inflamáveis como, por exemplo, estores, cortinas, cortinados...

• Não utilize o aparelho como fonte de calor.

• Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima do mesmo (utensílios, grelha, objectos...).

• Não coloque papel de alumínio por baixo do aparelho como forma de protecção da bancada de trabalho, nem entre os elementos de aquecimento, nem em contacto com as paredes interiores ou as resistências: corre o risco de danificar gravemente o funcionamento do forno ou a própria bancada de trabalho.

• Não introduza nada nas aberturas de ventilação nem as obstrua.

• Nunca utilize um produto de limpeza agressivo (nomeadamente, os decapantes à base de soda), palha-de aço ou esponja abrasiva. Não utilize nenhum produto de limpeza específico para metais.

• Para sua segurança, nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios: contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

• Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico; qualquer utilização profissional, inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.


• Utilização do temporizador: para tempos inferiores a 30 minutos, rode o botão até 30 minutos e volte para trás, até ao tempo pretendido.


Guarde o manual de instruções para futuras utilizações.






Protecção do ambiente em

primeiro lugar!

 O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

 Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Características do aparelho

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Luz piloto de funcionamento 2 Botão de regulação do temporizador (0 a 120 minutos) 3 Botão de selecção de funções : <ul style="list-style-type: none">  Forno  Grill  Grill + Espeto rotativo | <ol style="list-style-type: none"> 4 Botão de regulação do termostato de 100°C a 280°C 5 Resistência superior rebatível 6 Resistência inferior articulada* 7 Orifício de fixação do suporte do espeto* 8 Grelha reversível 9 Cabo de alimentação 10 Kit do espeto rotativo* (1 espeto 2 ganchos) 11 Suporte do espeto* 12 Tabuleiro de recolha de pingos* |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Antes da primeira utilização

- Instale o forno numa superfície estável.
- Retire todos os autocolantes e protecções tanto no interior como no exterior do forno.
- Retire todos os acessórios* do forno (grelha, espeto, ...).
- Limpe o forno e os acessórios com um pano húmido. Seque-os cuidadosamente. (Fig A)
- Feche a porta segurando apenas pela pega. (Fig H)
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra. (Fig B)
- Posicione o selector de funções na posição “forno” (Fig C)
- Regule o termostato do forno para 280°C. (Fig D)
- Regule o temporizador para 15 minutos. (Fig E)
- O forno começa a funcionar.

Ainda que reciclável, a embalagem pode ser útil para transportar ou devolver o forno a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. É possível verificar-se uma ligeira emanação de fumo: trata-se de um fenómeno totalmente normal, que desaparece rapidamente com a utilização. Qualquer manipulação da porta deve ser feita segurando pela pega.

Paragem do forno

- Independentemente do modo de cozedura utilizado, é possível interromper um ciclo de cozedura antes do final do tempo programado. Para tal, regule o tempo de cozedura para 0 com a ajuda do temporizador.

Função forno *

- Insira a grelha na altura pretendida. (Fig F)
- Coloque a travessa com a preparação sobre a grelha e feche o forno. (Fig G) - (Fig H)
- Regule o selector de funções para a posição “forno”.* (Fig C)
- Regule o termostato para a temperatura pretendida consoante a receita. (Fig D)
- Regule o tempo de cozedura com a ajuda do temporizador. (Fig I)
- Inicia-se a cozedura.
- Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o forno pára automaticamente.
- Pode interromper o ciclo de cozedura antes do final do tempo programado, colocando o temporizador na posição «0».


O seu forno é potente e rápido. O pré-aquecimento nem sempre é necessário.

A porta e o corpo do forno podem atingir altas temperaturas no decorrer do funcionamento. Aconselhamos a utilização de luvas de cozinha.


No caso de determinadas preparações, recomendamos:

- controlar a cozedura e não comer alimentos fritos, caso estejam queimados. Opte por fritar de forma ligeiramente dourada, nomeadamente para os fritos cozidos no forno
- optar por uma alimentação equilibrada e variada, que inclua bastantes frutas e legumes

Função grill *

- Para tostar e gratinar todas as suas preparações.
- Conte cerca de 4 minutos de pré-aquecimento.
- Coloque a travessa ou a carne na grelha mais próxima possível da resistência superior, certificando-se que os alimentos não tocam na resistência.(Fig J)
- Coloque o tabuleiro com um pouco de água directamente sobre a resistência inferior que não aquece, de modo a recolher a gordura ou o caldo da cozedura. (Fig J)
- Deixe a porta entreaberta. (Fig R)
- Regule o selector de função para a posição “grill” * (Fig K)
- Ajuste o tempo de cozedura pretendido com a ajuda do temporizador. (Fig L)
- O forno começa a funcionar.
- No caso da preparação de carne, é necessário virar os alimentos a meio da preparação por forma a obter uma cozedura homogênea. (salsichas, costeletas de porco...).
- No fim do tempo de cozedura, o forno pára automaticamente.

Função grill com espeto rotativo *

- Para cozer no espeto rotativo aves e peças de carne.
- Colocação do espeto:
Para instalar o espeto rotativo, coloque o suporte do espeto nos orifícios da parede esquerda. (Fig M)
Faça deslizar o gancho ao longo do espeto. Aperte os parafusos para fixar o gancho. (Fig. N)
Prenha bem as aves ou a carne e enfie-as no espeto. Insira o segundo gancho por forma a que o alimento fique bem preso. Aperte os parafusos para fixar o segundo gancho.
- Se necessário, desloque o 1.º gancho por forma a centrar a peça no espeto e fixe bem os 2 ganchos.
- Retire a grelha e coloque o tabuleiro no forno. (Fig O)
- Introduza a extremidade pontiaguda do espeto no orifício situado na parede direita do forno e fixe-a. (Fig P)
- Posicione a outra extremidade do espeto no suporte. (Fig Q)
- Deixe a porta entreaberta. (Fig R)
- Regule o selector para a posição “grill/espeto rotativo”  (Fig S).
- Ajuste o tempo de cozedura pretendido com o temporizador.
- Inicia-se a cozedura e o espeto começa a girar.
- No fim do tempo de cozedura, o forno pára automaticamente.

Quando utilizar a função grill, deixe sempre a porta entreaberta.

Limpeza e manutenção

Evite a acumulação de gordura no aparelho.

Não utilize produtos de limpeza agressivos (nomeadamente decapantes à base de soda), nem esponja de metal ou esfregão abrasivo.

Nunca force para manipular as resistências.

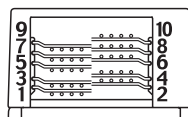
- Antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou manutenção, deixe arrefecer o forno.
- A simples passagem de uma esponja é suficiente para limpar o exterior do aparelho.
- Limpe a porta, as superfícies esmaltadas ou lacadas e as peças translúcidas com a ajuda de uma esponja húmida com um pouco de detergente para a loiça. (Fig T)
- Para facilitar a limpeza das paredes com limpeza automática depois de uma cozedura com gordura, aqueça o forno vazio, com o termóstato na posição máxima durante 10 minutos e a porta fechada.
- A resistência superior é rebatível mas não amovível*. (Fig U)
- O forno está equipado com uma resistência inferior articulada (Fig V) (não amovível)
- No caso das manchas de sujidade resistentes, pode utilizar um esfregão metálico suave não abrasivo.
- Todos os acessórios* (grelha, tabuleiro, kit do espeto rotativo) podem ser limpos com água e detergente ou podem ser lavados na máquina da loiça.






*consoante o modelo

QUADRO DE COZEDURA

- Os tempos de cozedura que se seguem são apresentados a título indicativo. Podem variar em função do tamanho, da espessura, da frescura e da temperatura inicial do alimento a cozer.

Posição da grelha



Preparações	Posição do termóstato	Tempo de cozedura	Posição da grelha
Endívias com presunto	200/220°C	20 min.	3
Batatas gratinadas 	220°C	70 min.	3
Carne de porco assada	240°C	75 min.	3
Perna de carneiro	240°C	60/70 min.	2
Frango 1,5 kg 		80 min.	Porta entreaberta.
Rosbife	240°C	35/40 min.	3
Peixe com vinho branco 	240°C	15 min.	3
Pizza de massa fina ultra-congelada 	240°C	12 min.	5
Soufflé de queijo	220°C	25/30 min.	2
Folhados recheados à la reine	180°C	33/35 min.	3
Empadas individuais	180/200°C	30 min.	4
Quiche	240°C	20/25 min.	4
Fritos ultra-congelados 300g	260°C	14/16 min.	5
Coxas de frango	240°C	25/30 min.	4
Tomates recheados	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Pães com passas	180°C	10/15 min.	4
Bolo Mousseline 	180°C	32/35 min.	2
Pudim Flan	240°C	30/35 min.	2
Pudim de cerejas (Clafoutis)	180°C	40/45 min.	3
Tarte tatin	260°C	20/25 min.	4
Bolo Inglês	180°C	40/45 min.	2
Tarte de maçã	260°C	23/25 min.	4
Bolo mármore	180°C	35/40 min.	2


VIGTIGE FORHOLDSREGLER


Sikkerhedsanvisninger

Tag tiden til at læse disse anvisninger og se "brugervejledningen".

- Dette apparat er i overensstemmelse med gældende sikkerhedsregler og direktiver.

- Med henblik på forskellige standarder i strømforsyning, bør apparatet, såfremt det anvendes i et andet land end det hvor det er købt, kontrolleres af et autoriseret serviceværksted.

 Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn eller andre personer uden assistance eller opsyn, såfremt deres fysiske, sensoriske eller mentale tilstand forhindrer dem i at bruge apparatet i fuld sikkerhed.

 Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Flyt eller bær ikke apparatet mens det er i brug.

- Ovnen er ikke designet til indbygning.

- Anvend på en stabil arbejdsflade, væk fra nogen former for kontakt med vand og anvend aldrig under en indbygget køkkenniche.

- Efterlad en afstand på ca. 2 cm mellem maden og grillelementet i grillfunktionen.

- Ved første brug tændes ovnen (UDEN INDHOLD) i 15 minutter ved maksimum temperatur. Dette afhjælper lugten af ny ovn. Der kan komme en smule røg. Dette er helt normalt og vil hurtigt forsvinde.

- Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der er angivet på apparatet (kun vekselstrøm). Apparatet skal tilsluttes jordforbindelse.

- Anvend ikke apparatet, hvis:

- ledningen er beskadiget,

- apparatet er faldet ned, har synlige beskadigelser eller ikke fungerer korrekt.

I sådanne tilfælde skal apparatet sendes til nærmeste autoriserede serviceværksted for at undgå fare.

- Kontroller at den elektriske installation er tilstrækkelig for at forsyne apparatet med denne effekt.

- Anvend altid et stik med jordforbindelse til at forsyne apparatet.


- Lad ikke ledningen hænge ned eller røre ved varme dele af ovnen. Frakobl ikke apparatet ved at trække i ledningen.


- Anvend kun en forlængerledning i god stand, med jordforbindelse og som kan klare samme strøm, som ledningen i apparatet.

- Tag apparatets stik ud, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.

- For at undgå elektriske stød, sænk aldrig ledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske.

- Anbring ikke apparatet i nærheden af en varmekilde. Placer ikke apparatet ovenpå et andet apparat.

 Dette elektriske apparat arbejder ved høje temperaturer, som kan forårsage forbrændinger. Rør ikke ved metal- eller glasdele.

 Lågens temperatur kan være høj, når apparatet er i brug.

 Anvend håndtagene og knapperne. Brug grydelapper

om nødvendigt.

- Håndter ovenns låge forsigtigt: Et hårdt stød eller overdrevne termiske belastninger kan bevirke, at glasset bliver knust. Lågen er lavet i hærdet glas for at forhindre at glasset splinter og dermed skader forbrugeren.

- Hvis dele af produktet skulle antænde, prøv da aldrig at slukke med vand. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde. Tag apparatet ud af stikket og åben ikke lågen.

- Opbevar ikke antændelige produkter i nærheden af eller under den enhed, hvorpå apparatet er placeret.

- Brug ikke apparatet under et vægskab, hylde eller tæt på brændbare materialer så som persienner, gardiner, forhæng, etc.

- Brug ikke apparatet som varmekilde.

- Put aldrig papir, pap eller plastik i apparatet og stil ikke noget på apparatet (køkkenredskaber, stativer, objekter, etc.).

- Put aldrig fade direkte ovenpå varmeelementet i bunden.

- Læg ikke aluminiumsfolie under apparatet, mellem varmeelementerne, på sidepanelerne eller på varmeelementet i bunden. Man risikerer at ødelægge ovnen eller ødelægge arbejdsfladen.

- Put ikke noget ned i ventilationsåbningerne og dæk dem ej til.

- Brug ikke hårde rengøringsmidler (såsom kaustisk soda opløsninger), skuresvampe eller stålsvampe.

- For egen sikkerhed, skil aldrig apparat ad selv; dette vil ophæve garantien; send det til et autoriseret serviceværksted.

- Dette apparat er designet udelukkende til husholdningsbrug. Ved kommerciel brug, upassende brug, eller manglende imødekommelse af instrukserne, frafalder producentens ansvar og garantien vil ikke gælde.


- Timer/stopur: For mindre tid end 25 minutter, drej knappen til 30 minutter og drej derefter tilbage på den ønskede tid.


Opbevar disse instruktioner






Vi skal alle være med til at beskytte

miljøet!

 Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

 Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

APPARATETS EGENSKABER

- | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| 1 | Kontrollampe for funktion | 5 | Grillvarmelegeme der kan sænkes |
| 2 | Knap til indstilling af stopur (0 til 120 minutter) | 6 | Nederste varmelegeme der kan hæves op* |
| 3 | Funktionsvælger: | 7 | Huller til fastgørelse af grillspydets holder* |
| |  Ovn | 8 | Vendbar rist |
| |  Grill | 9 | Fast el-ledning |
| |  Grill + Grillspyd | 10 | Udstyr til grillspyd* (1 spyd, 2 gafler) |
| 4 | Knap til indstilling af termostat fra 100° C til 280° C | 11 | Holder til grillspyd* |
| | | 12 | Bradepande* |

BRUG

Læs siden med "Vigtige forsigtighedsregler" før ovnen tages i brug.

Før førstebrugtagning

- Stil ovnen på en stabil flade.
- Tag ovnens selvklæbende etikker og indvendige og udvendige beskyttelser af.
- Tag alt tilbehør* ud (rist, grillspyd,...).
- Rengør ovnen og tilbehøret med en fugtig klud. Lad det tørre. (Fig A)
- Luk døren ved kun at tage fat om håndtagets øre. (Fig H)
- Tilslut el-ledningen til et ekstra beskyttet el-stik. (Fig B)
- Stil funktionsvælgeren på "ovn". (Fig C)
- Indstil ovnens termostat på 280°C. (Fig D)
- Indstil stopuret på 15 minutter. (Fig E)
- Ovnen starter.

Emballagen kan genbruges, men kan også benyttes til transport og ved eventuel returnering for reparation.


Der kan komme lidt røg ud af ovnen. Dette fænomen er helt normalt og vil hurtigt forsvinde.

Døren må kun håndteres ved at tage fat om håndtagets øre.

For at slukke ovnen

- Lige gyldigt hvilken bage/stegemåde man bruger, kan ovnen standses før steg/bagetiden er udløbet. For at gøre det, stil steg/bagetiden på 0 med stopuret.

Stegning/bagning i ovn *

- Sæt risten i den ønskede højde. (Fig F)
- Stil fadet med tilberedningen på risten og luk ovnen. (Fig G) - (Fig H)
- Stil funktionsvælgeren på "ovn" * (Fig C)
- Indstil termostaten på den ønskede temperatur afhængig af opskriften. (Fig D)
- Indstil tiden med stopuret. (Fig I)
- Stegningen/bagningen begynder.
- Når stegningen/bagningen er slut, slukker ovnen automatisk.
- Man kan slukke for ovnen, før stege/bagetiden er udløbet ved at stille stopuret på 0.


Ovnen har en høj effekt og den er hurtig. Det er ikke altid nødvendigt at foropvarme den. Dørens og væggenes temperatur er meget høj, når ovnen fungerer.

Brug grydelapper.


Til visse tilberedninger anbefaler vi:

- At kontrollere stegningen/bagningen og ikke spise fødevarerne, hvis de er blevet brændt. Fødevarer der er stegt i ovnen bør brunes let, specielt når det gælder pommes frites.
- At spise en velafbalanceret kost med mange frugter og grønsager

Stegning med grill *

- Til grillning og gratinering af alle retter.
- Varm først ovnen op i ca. 4 minutter.
- Stil bradepanden med lidt vand direkte på det nederste varmeelement, der ikke varmer i grillfunktion, for at samle fedt eller stegesaft op. (Fig J)
- Anbring fadet eller kødet på risten så tæt som muligt ved grillens varmelegeme, uden fødevarerne rører ved varmelegemet. (Fig J)
- Lad døren stå på klem. (Fig R)
- Stil funktionsvælgeren på "grill" * (Fig K)
- Indstil den ønskede tid for stegning med stopuret. (Fig L)
- Ovnen tænder.
- Når man griller kød, er det nødvendigt at vende det om efter halv stegetid (pølser, svinekoteletter...).
- Når stegningen er slut, standser ovnen automatisk

Stegning med grillspyd

- Til stegning af kød eller fjerkræ på grillspyd.
- Isætning af grillspyd:
 - For at installere grillspydet, sæt holderen til grillspyddet ind i hullerne på ovnens venstre væg. (Fig M)
 - Glid gafflen på langs med stegespidet. Skru fast for at spærre gafflen. (Fig. N)
 - Vikl snor om fjerkræet eller kødet og sæt det på stegespidet. Glid den anden gaffel så langt ind som muligt, så kødet er holdt godt fast. Skru fast for at spærre den anden gaffel. **Døren skal altid stå på klem, når ovnen er i grillfunktion.**
- Flyt om nødvendigt den første gaffel, så kødet sidder midt på spyddet og sæt de 2 gaffler godt fast.
- Tag risten ud og stil bradepanden ind i ovnen. (Fig O)
- Før grillspyddets spidse ende ind i åbningen i drevet, som sidder på ovnens højre væg og sørg for at det er stukket godt ind. (Fig P)
- Sæt grillspyddets anden ende på holderen. (Fig Q)
- Lad døren stå på klem. (Fig R)
- Stil funktionsvælgeren på "grill/grillspyd"  (Fig S).
- Indstil den ønskede stegetid med stopuret.
- Ovnens starter og grillspydet begynder at dreje.
- Når stegningen er slut, slukker ovnen automatisk.

Vedligeholdelse og rengøring

Lad ikke fedt hobe sig op inde i ovnen.

Brug ikke stærke rengøringsmidler (blandt andet rensmidler med natriumhydroxid), eller skuremidler/ -svampe.

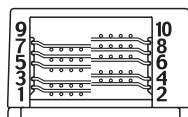
Brug ikke unødvendig kraft til at håndtere varmelegemerne.



- Lad ovnen køle af før vedligeholdelse eller rengøring.
- En fugtig klud er nok til at rengøre apparatet udvendigt.
- Rengør døren, de emaljerede eller lakerede overflader og de gennemsigtige dele med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. (Fig T)
- For at gøre det lettere at rengøre de selvrensende vægge efter en fedtet stegning, kan man varme ovnen op uden fødevarer med termostat i maksimal position i 10 minutter og lukket dør.
- Det øverste varmelegeme kan sænkes, men det kan ikke tages ud*. (Fig U)
- Ovnens har et varmelegeme forneden, der kan hæves op (Fig V) (men ikke tages ud).
- Brug eventuelt en blød, ikke skurende grydesvamp til genstridige pletter.
- Alle tilbehørsdele* (rist, fad, udstyr til grillspyd) rengøres i vand tilsat lidt opvaskemiddel eller de kan stilles i opvaskemaskine.

TILBEREDNINGSSKEMA

- De anførte stege/bagetider nedenfor er vejledende. De kan variere afhængig af fødevarernes størrelse, tykkelse, friskhed og oprindelige temperatur.

Ristens position



Tilberedning	Indstilling	Stege/bagetid	Ristens position
Julesalat med skinke	200/220°C	20 min.	3
Kartoffelgratin 	220°C	70 min.	3
Flæskesteg	240°C	75 min.	3
Lammekølle	240°C	60/70 min.	2
Kylling 1,5 kg 		80 min.	Døren skal stå på klem
Roast beef	240°C	35/40 min.	3
Fisk i hvidvin 	240°C	15 min.	3
Dybfrosne pizza med tynd dej 	240°C	12 min.	5
Ostesoufflé	220°C	25/30 min.	2
Kyllingepostej	180°C	33/35 min.	3
Tærter	180/200°C	30 min.	4
Flæskeæggekage	240°C	20/25 min.	4
Dybfrosne pommes frites 300g	260°C	14/16 min.	5
Kyllingelår	240°C	25/30 min.	4
Farserede tomater	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Småkager med rosiner	180°C	10/15 min.	4
Konditorbolle 	180°C	32/35 min.	2
Budding stivnet i vandbad	240°C	30/35 min.	2
Frugtkage	180°C	40/45 min.	3
Karamelliseret æbletærte	260°C	20/25 min.	4
Kage	180°C	40/45 min.	2
Æbletærte	260°C	23/25 min.	4
Marmorkage	180°C	35/40 min.	2


SÄKERHETSANVISNINGAR


Läs noggrant igenom alla anvisningar och följ

bruksanvisningen.

• Apparaten uppfyller aktuella normer och säkerhetsbestämmelser.

• Med hänsyn till mängden av standarder som gäller, måste apparaten, om den används i ett annat land än inköpslandet, granskas av en godkänd serviceverkstad.

 • Denna apparat ska ej användas av barn utan uppsikt. Det samma gäller för personer vars fysiska eller mentala hälsa hindrar dem från en säker användning.

 • Se till att barn inte leker med apparaten.

• Flytta inte på apparaten under användningen.

• Ugnen är inte avsedd för inbyggnad.

• Använd den på en stabil arbetsyta, undvik kontakt med vatten och använd den aldrig under en inbyggd köksalkov.

• Se till att avståndet mellan ingredienserna och grillelementet är minst ca 2 cm.

• Använd ugnen första gången tom och utan galler i ca 15 minuter på maximal temperatur, för att få bort lukten av »nytt». En liten rökutveckling kan förekomma initialt, detta är normalt och kommer snart att försvinna.

• Kontrollera att nätspänningen verkligen motsvarar den som anges på apparaten (endast växelström).

Denna apparat måste vara jordad.

• Använd inte apparaten om:

- den har en trasig eller skadad sladd

- den har fallit i golvet och har synliga skador eller funktionsstörningar. Om detta händer, måste apparaten sändas till närmaste godkända serviceverkstad, för att undvika all fara.

• Se till att den elektriska installationen är tillräcklig för att försörja en apparat med denna effekt.

• Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.


• Låt inte sladden hänga ner eller röra vid ugnens varma delar. Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.


• Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med sladden som bifogas med produkten.

• Koppla ur apparaten när den inte används och före rengöring.

• Doppa aldrig ner sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska. Detta är för att undvika elstötar.

• Placera inte apparaten i närheten av en värmekälla eller i närheten av elektriska komponenter. Ställ den inte ovanpå andra apparater.

 • Denna elektriska apparat uppnår höga temperaturer som kan orsaka brännskador. Vidrör inte metalldelarna eller glaset.

 • Hantera ugnsluckan varsamt: en kraftig stöt eller drastiska temperaturvariationer kan medföra att ugnsglaset går sönder. Det är tillverkat i hårdat glas för att undvika all risk för splitter och följaktligen fara för användaren.

• Ugnsluckans och ytterhöljets temperatur kan vara hög när apparaten är i funktion. Använd handtagen och knapparna. Använd om nödvändigt ugnsvantar.

• Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök inte släcka med vatten.

Kväv lågorna med en fuktig handduk. Koppla ur apparaten och öppna inte luckan.

• Förvara inte lättantändliga produkter i närheten av eller under arbetsytan där apparaten står.

• Apparaten skall inte användas under ett väggskåp, en hylla eller i närheten av lättantändliga material som rullgardiner, gardiner, draperier...

• Använd inte apparaten som värmekälla.

• Lägg aldrig papper, papp eller plast inuti apparaten och placera ingenting ovanpå (köksredskap, galler, föremål...).

• Ställ inte tallriker eller formar direkt på det undre värmeelementet.

• Lägg inte aluminiumfolie under apparaten, mellan värmeelementen, på sidopanelerna eller på det undre värmeelementet. Du riskerar att skada ugnens funktioner allvarligt samt att förstöra arbetsytan.

• Denna apparat måste vara jordad.

• För inte in någonting i ventilationshålen, täpp inte till dem.

• Använd inte aggressiva rengöringsmedel (innehållande exempelvis kaustiksoda), stålull eller skursvamp. Använd inte rengöringsmedel avsett för metall.


• För din säkerhet, ta aldrig isär apparaten själv eftersom detta upphäver garantin, utan kontakta en godkänd serviceverkstad.


• Denna apparat har konstruerats endast för hemmabruk. Kommersiell användning, olämplig användning eller användning som inte stämmer överens med bruksanvisningen frångår tillverkaren från allt ansvar och upphäver garantin.

• Användning av timern: För tider på mindre än 25 minuter, vrid knappen ända till 30 minuter och gå därefter tillbaka till önskad tid. Spara anvisningarna



Var rädd om miljön!

 • Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

 • Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|
| 1 | Kontrollampa vid funktion | 5 | Nedfällbart grillelement |
| 2 | Timerknapp (0 - 120 minuter) | 6 | Uppfällbart nedre element* |
| 3 | Funktionsväljare: | 7 | Hål för att fästa grillspettets* hållare |
| |  Ugn | 8 | Vändbart galler |
| |  Grill | 9 | Fast sladd |
| |  Grill + roterande grillspett | 10 | Kit roterande grillspett* (1 grillspett, 2 spettklämmor) |
| 4 | Temperaturväljare från 100° C - 280°C | 11 | Hållare grillspett* |
| | | 12 | Långpanna* |

ANVÄNDNING

Före användning, läs sidan "VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER".

Före den första användningen

- Placera ugnen på en stabil yta.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial och självhäftande etiketter inuti och utanpå ugnen.
- Ta ut alla tillbehör* ur ugnen (galler, grillspett,...).
- Rengör ugnen och tillbehören med en fuktig trasa. Torka noggrant. (Bild A)
- Ugnsluckan ska endast stängas genom att fatta tag i handtaget. (Bild H)
- Anslut sladden till ett jordat uttag. (Bild B)
- Placera funktionsväljaren i läge "ugn" (Bild C)
- Ställ in ugnstemperaturen på 280°C. (Bild D)
- Ställ in timern på 15 minuter. (Bild E)
- Ugnen startar.


Förpackningen kan återvinnas men den kan vara praktisk för att transportera eller lämna in ugnen på en godkänd serviceverkstad. En lätt rökutveckling kan uppstå, det är helt normalt och försvinner snabbt vid användning. Hantera endast ugnsluckan genom att fatta tag i handtaget.

Stäng av ugnen

- Oberoende av vilket tillagnings sätt som används så kan ugnen stängas av innan tillagningstiden gått. Ställ tillbaka tillagningstiden på 0 med hjälp av timern.

*beroende på modell

Funktion ugn

- Sätt in gallret i önskad höjd. (Bild F)
- Sätt in formen med maträtten på gallret och stäng ugnsluckan. (Bild G)-(Bild H)
- Placera funktionsväljaren i läge "ugn" * (Bild C)
- Ställ in önskad temperatur beroende på recept. (Bild D)
- Ställ in tillagningstiden med hjälp av timern. (Bild I)
- Tillagningen startar.
- När tillagningstiden gått, stängs ugnen automatiskt av.
- Du kan stänga av ugnen innan tillagningstiden gått genom att ställa tillbaka tillagningstiden på 0 med hjälp av timern.


Ugnen är snabb med hög effekt. Förvärmning är inte alltid nödvändig. Ugnsluckan och ytorna är heta när ugnen är i funktion.

Använd ugnsvantar. Till vissa tillagningar rekommenderar vi att:
- kontrollera tillagningen och inte äta stekta ingredienser om de är vidbrända.


Föredra en lätt gyllene stekyta, i synnerhet för pommes frites tillagade i ugnen.

- ha en balanserad och varierad kost som innehåller mycket frukt och grönt

Funktion grill

- För att grilla och gratinera olika maträtter.
- Förvärm ca 4 minuter.
- Placera formen eller köttet på gallret så nära grillelementet som möjligt men utan att ingredienserna rör vid elementet. (Bild J)
- Sätt in långpannan med lite vatten i direkt på det nedre elementet som inte värmer för att samla upp fett eller sky. (Bild J)
- Låt ugnsluckan stå på glänt. (Bild R)
- Placera funktionsväljaren i läge "grill".  (Bild K)
- Ställ in önskad tillagningstid med hjälp av timern. (Bild L)
- Ugnen startar.
- För kött är det nödvändigt att vända på ingredienserna efter halva tillagningen (korv, fläskkotletter...).
- När tillagningstiden gått, stängs ugnen automatiskt av.

Funktion grill med grillspett

- För att tillaga fågel och kött på grillspettet.
- Installation av grillspettet:
- Sätt in grillspettets hållare i hålen på den vänstra sidan. (Bild M)
- För in spettklämman längs grillspettet. Skruva fast spettklämman. (Bild N)
- Bind fågeln eller köttet noga med snöre och trå på spettet. För in den andra spettklämman så långt som möjligt, så att köttstycket som ska grillas hålls på plats ordentligt. Skruva fast den andra spettklämman.
- Förflytta om nödvändigt den 1:a spettklämman för att centrera köttet på grillspettet.
- Ta ut gallret och sätt in långpannan. (Bild O)
- Sätt in grillspettets ände i öppningen belägen på ugnens högra sida och tryck in det grundligt. (Bild P)
- Placera grillspettets andra ände i hållaren. (Bild Q)
- Låt ugnsluckan stå på glänt. (Bild R)
- Placera funktionsväljaren i läge "grill/grillspett"  (Bild S).
- Ställ in önskad tillagningstid med hjälp av timern.
- Tillagningen startar, grillspettet börjar rotera.
- När tillagningstiden gått, stängs ugnen automatiskt av.

Låt alltid ugnsluckan stå på glänt när du använder grillfunktionen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Låt inte fett lagras i apparaten.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel (i synnerhet ugnsgöringsmedel med natriumbikarbonat), svampar med metalldelar eller skursvamp.

Forcera aldrig vid hanteringen av elementen.

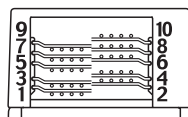
- Före underhåll eller rengöring, låt ugnen svalna.
- Apparatens yttre kan enkelt torkas av med en svamp.
- Rengör ugnsluckan, de emaljerade eller lackerade ytorna och de genomskinliga delarna med en fuktig svamp med några droppar mildt rengöringsmedel. (Bild T)
- För att förenkla rengöringen av de självrengörande ytorna efter en fet tillagning, starta ugnen tom, temperaturväljare i läge max i 10 minuter, med stängd ugnslucka.
- Grillelementet är nedfällbart men inte avtagbart*. (Bild U)
- Ugnen är utrustad med ett uppfällbart nedre element (Bild V) (ej avtagbart).
- Alla tillbehören* (galler, långpanna, kit grillspett) kan diskas med diskmedel eller i diskmaskin.





*beroende på modell

TILLAGNINGSTABELL

- Tillagningstiderna är rekommendationer. De kan variera beroende på ingrediensens storlek, tjocklek, fräschhet och temperatur.

Gallrets läge






Tillagningar	Temperatur	Tillagningstid	Gallrets läge
Endiver med skinka	200/220°C	20 min.	3
Potatisgratäng 	220°C	70 min.	3
Fläskstek	240°C	75 min.	3
Lammstek	240°C	60/70 min.	2
Kyckling 1,5 kg 		80 min.	Ugnsluckan på glänt
Rostbiff	240°C	35/40 min.	3
Fiskfilé med vitt vin 	240°C	15 min.	3
Djupfryst pizza tunn botten 	240°C	12 min.	5
Ostsupplé	220°C	25/30 min.	2
Vol au vent	180°C	33/35 min.	3
Fylld portionspaj	180/200°C	30 min.	4
Quiche Lorraine	240°C	20/25 min.	4
Djupfrysta pommes frites 300 g	260°C	14/16 min.	5
Kycklinglår	240°C	25/30 min.	4
Färsfyllda tomater	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Småkakor med russin	180°C	10/15 min.	4
Lätt mjuk kaka 	180°C	32/35 min.	2
Creme caramell	240°C	30/35 min.	2
Fruktpaj	180°C	40/45 min.	3
Tarte Tatin	260°C	20/25 min.	4
Mjuk kaka	180°C	40/45 min.	2
Äppelpaj	260°C	23/25 min.	4
Tigerkaka	180°C	35/40 min.	2



VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Sikkerhetsforskrifter.

Les gjennom alle instruksjonene og se bruksanvisningen.



-  Dette apparatet oppfyller gjeldende sikkerhetsregler og -standarder.
-  Hvis dette apparatet brukes i et annet land enn landet der det ble innkjøpt, må du få det kontrollert av et godkjent servicesenter, da standardene er forskjellige fra land til land.
 - Dette apparatet må ikke brukes av barn eller personer uten overvåkning hvis deres fysiske, sansemessige eller mentale tilstand hindrer dem i å bruke apparatet på en sikker måte.
 - La ikke barn leke med apparatet.
 - Under bruk må apparatet ikke flyttes.
 - Dette apparatet er ikke beregnet på innbygging.
 - Plasser ovnen på en stabil benkeplate eller et kjøkkenmøbel som tåler en temperatur på minst 90 °C. Luft må kunne sirkulere rundt hele apparatet.
 - La det være minst cirka 2 cm mellom maten og det øvre varmeelementet.
 - Apparatet kan avgi litt røyk eller lukt av nytt apparat når du bruker det for første gang. Dette er helt normalt og vil forsvinne raskt.
 - Vi anbefaler at du første gang lar ovnen stå tom (uten rist) på termostat +/- 280 °C i cirka 15 til 20 minutter.
 - Kontroller at nettspenningen svarer til spenningen angitt på apparatet (kun vekselstrøm).
 - Apparatet må ikke brukes dersom:
 - det har en defekt eller skadet ledning,
 - det har falt i gulvet og har synlige skader eller funksjonsfeil.
- I begge disse tilfellene må apparatet returneres til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå risiko.
 - Kontroller at den elektriske installasjonen er tilstrekkelig til å forsyne et apparat med denne effekten med strøm.
 - Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt.
 - Ikke la ledningen henge ned eller være i berøring med varme deler av apparatet. Ikke trekk i ledningen for å koble fra apparatet.
 - Bruk utelukkende skjøteledninger i god stand med jordet støpsel og med en strømledende ledning som minst har samme diameter som den som fulgte med produktet.
 - Koble fra apparatet når det ikke brukes, og før du rengjør det.
 - For å unngå elektriske støt må du aldri dyppe den elektriske ledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske.
 - Ikke plasser apparatet i nærheten av en varmekilde eller elektriske elementer. Ikke plasser apparatet oppå andre apparater.
-  Dette elektriske apparatet bruker høye temperaturer og kan føre til forbrenning. Til tross

for den gode termiske beskyttelsen, må deler av metall eller glass ikke berøres.




-  Døren og den ytre flaten kan bli svært varm når apparatet er i bruk. Bruk håndtakene og knottene. Bruk grytekutter/ grillvotter ved behov.
 -  Hvis deler av produktet tar fyr, må du aldri prøve å slukke med vann.
 - Kvel flammene med et fuktig håndkle. Koble fra apparatet. Ikke åpne døren til apparatet.
 - Ikke plasser brannfarlige produkter i nærheten av eller under møbelet der apparatet er plassert.
 - Apparatet må ikke plasseres og brukes under et veggmontert skap, en bokhylle eller i nærheten av brannfarlige materialer som persiener, gardiner osv.
 - Apparat må aldri brukes som varmekilde.
 - Legg aldri papir, papp eller plast i eller oppnå apparatet (kjøkkenredskaper, rist, gjenstander osv.).
 - Legg aldri aluminiumsfolie under apparatet for å beskytte benkeplaten, heller ikke mellom varmelementene eller i kontakt med veggene på innsiden eller varmeelementene. Dette kan føre til alvorlig skade på ovnen eller benkeplaten.
 - Ikke stikk noe inn i eller steng ventilasjonsåpningene.
 - Ikke bruk sterke rengjøringsmidler (for eksempel rengjøringsmidler med natron eller lut) eller skuesvamp. Bruk ikke rengjøringsmidler for metall.
 - Apparatet må aldri demonteres av brukeren, kontakt et godkjent serviceverksted.
 - Dette apparatet er utelukkende beregnet på privat bruk. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar, og garantien bortfaller ved enhver form for profesjonell eller feil bruk eller bruk i strid med bruksanvisningen.
 - Bruk av klokken: For innstillinger under 25 minutter: Vri knappen til 30 minutter og deretter tilbake til ønsket tid.
- Ta godt vare på disse instruksjonene.



Ta vare på miljøet!

-  Apparatet inneholder en rekke materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
-  Disse må leveres til et egnet innsamlingssted eller til et godkjent serviceverksted.

APPARATETS TEKNISKE DATA

- | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Funksjonslys | 5 | Nedfellbart grillelement |
| 2 | Justeringsbryter for tidsuret (0 til 120 minutter) | 6 | Varmeelement som kan heves* |
| 3 | Valgbryter for funksjoner: | 7 | Festehull for grillspydet* |
| |  Stekeovn | 8 | Vendbar rist |
| |  Grill | 9 | Fastkoblet ledning |
| |  Grill + grillspyd | 10 | Grillspydpakke* (1 spyd, 2 gafler) |
| 4 | Bryter for justering av termostat fra 100 °C til 280 °C | 11 | Feste for grillspydet* |
| | | 12 | Langpanne* |

BRUK

Før apparatet brukes, les siden ”VIKTIGE FORHOLDSREGLER”.

Før apparatet brukes første gang


- Sett ovnen på en stabil overflate.
- Ta ut klistremerker og beskyttelse i og utenpå ovnen.
- Ta ut alt tilbehøret* fra ovnen (rist, spyd...).
- Rengjør ovnen og tilbehørsdelene med et fuktig håndkle. Tørk godt. (Fig A)
- Lukk igjen døren, men hold bare i håndtaket. (Fig H)
- Kople ledningen til en stikkontakt med jordvern. (Fig B)
- Still funksjonsbryteren på posisjon ”ovn” (Fig C)
- Still inn termostaten på 280 °C. (Fig D)
- Sett tidsuret på 15 minutter. (Fig E)
- Ovnen starter opp.

Emballasjen kan resirkuleres, men kan være nyttig for å transportere eller returnere ovnen til et godkjent servicesenter. Det kan lukte svakt av røyk. Dette er helt normalt og lukten vil forsvinne ved bruk. All håndtering av døren skal kun gjøres ved å gripe håndtaket.

Stanse ovnen

- Uansett hvilken stekefunksjon som brukes, kan ovnen stanses før slutten av steketiden. For å stanse ovnen, bruk tidsuret og sett steketiden på 0.

Bruke ovnen *

- Sett risten på ønsket høyde. (Fig F)
- Sett formen med innhold på risten og lukk igjen ovnsdøren. (Fig G) - (Fig H)
- Sett funksjonsbryteren på "ovn" * (Fig C)
- Sett termostaten på ønsket temperatur i henhold til oppskriften. (Fig D)
- Still inn steketiden med tidsuret. (Fig I)
- Stekingen begynner.
- Ovnens stanser automatisk når steketiden er over.
- Du kan stanse ovnen før slutten av steketiden ved å innstille tidsuret på 0.

Ovnen er effektiv og rask. Forvarming er ikke alltid nødvendig.

Temperaturen er høy på døren og sidene når ovnen fungerer.

Bruk grytekluter.


For visse tilberedninger anbefaler vi:

- å kontrollere stekingens og ikke spise maten dersom den er brent.

Vi anbefaler et gyllent resultat, blant annet for pomes frites stekt i ovnen.

- å opprettholde et variert kosthold med mye frukt og grønnsaker.

Bruke grillen *

- For å grille og gratinere alle tilberedninger.
- Forvarm ovnen ca. 4 minutter.
- Sett formen eller kjøttet på risten nærmest mulig grillens motstand uten at matvarene kommer bort i motstanden. (Fig J)
- Sett langpannen med litt vann rett på gulvmotstanden som ikke varmer for å samle opp fett eller kraften. (Fig J)
- La døren stå halvåpen. (Fig M)
- Sett funksjonsbryteren på posisjon "grill" * (Fig K)
- Innstill ønsket steketid med tidsuret. (Fig L)
- Ovnens starter opp.
- Når du steker kjøtt, må stykkene vendes halvveis i stekingens (pølser, svinnekoteletter...).
- Ovnens stanser automatisk når steketiden er over.

Bruke grillen med grillspydet

- For å steke en kylling eller kjøtt på grillspyd.
- Installering av spydet:
- For å sette på plass spydet, sett grillspydfestet i hullene i venstre vegg. (Fig M)
- Skyv gaffelen langs spydet. Skru igjen gaffelen. (Fig N)
- Bind fjærkreet eller kjøttet godt og sett det på spiddet. Skyv den andre gaffelen så langt inn som mulig slik at kjøttstykket holdes stødig. Skru igjen den andre gaffelen.
- Flytt om nødvendig den første gaffelen slik at kjøttet ligger midt på spydet.
- Ta ut risten og sett inn langpannen. (Fig O)
- Sett den ytterste spissen på spydet i drivåpningen på ovnsens høyre vegg og stikk den så langt inn som mulig. (Fig P)
- Sett spydets andre ende i spydfestet. (Fig Q)
- La døren stå halvåpen. (Fig R)
- Sett funksjonsbryteren på "grill/grillspyd" (Fig S).
- Innstill ønsket steketid med tidsuret.
- Stekingen begynner, spydet begynner å snu.
- Ovnen stanser automatisk når steketiden er over.

La alltid døren stå halvåpen når grillfunksjonen brukes.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ikke la fett akkumulere i apparatet.

Ikke bruk sterke vedlikeholdsprodukter (spesielt lutbaserte rensmidler) eller skurende/ slipende svamper.

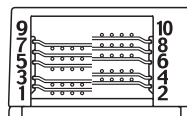
Bruk aldri makt når du håndterer varmeelementene.






- Før ovnen kan vedlikeholdes eller rengjøres, må den avkjøles.
- Utvendig er det nok å gå over apparatet med en fuktig klut.
- Rengjør døren, de emaljerte eller lakkerte overflatene og de gjennomsiktige delene med en fuktig klut og mild såpe. (Fig T)
- For å gjøre det lettere å rengjøre de selvrengjørende sidene etter steking, varm opp ovnen tom med termostaten på maksimal posisjon i 10 minutter og med lukket dør.
- Grillelementet kan nedfelles, men ikke tas av*. (Fig U)
- Ovnen er utstyrt med et varmeelement som kan justeres oppover (Fig V) (ikke tas av).
- For fastsittende smuss kan det eventuelt brukes en myk metallisk ikke-skurende svamp.
- Alle tilbehørsdeler* (rist, panne, grillspydsett) rengjøres i såpevann eller kan settes i oppvaskmaskin.

STEKETABELL

- Steketiden er gitt til informasjon. Tiden kan variere i forhold til opprinnelig størrelse, tykkelse, ferskhets og temperatur på matvaren som skal stekes.

Ristens posisjon



Tilberedninger	Posisjon	Steketid	Ristens posisjon
Fløtegratinert kålrett	200/220°C	20 min.	3
Fløtegratinerte poteter 	220°C	70 min.	3
Svinestek	240°C	75 min.	3
Lammestek	240°C	60/70 min.	2
Kylling 1,5 kg 		80 min.	Halvåpen dør
Oksestek	240°C	35/40 min.	3
Fiskefilet i hvitvin 	240°C	15 min.	3
Tynnbundet frossenpizza 	240°C	12 min.	5
Ostesufflé	220°C	25/30 min.	2
Liten innbakt pai	180°C	33/35 min.	3
Pai	180/200°C	30 min.	4
Quiche	240°C	20/25 min.	4
Frosne pommes frites 300 g	260°C	14/16 min.	5
Kyllinglår	240°C	25/30 min.	4
Fylte tomater	220/240°C	35/40 min.	2
Boller	180°C	30/35 min.	2
Småkaker med rosiner	180°C	10/15 min.	4
Sukkerbrød 	180°C	32/35 min.	2
Karamellpudding	240°C	30/35 min.	2
Fruktterte	180°C	40/45 min.	3
Eplepai	260°C	20/25 min.	4
Formkake	180°C	40/45 min.	2
Epleterte	260°C	23/25 min.	4
Marmorkake	180°C	35/40 min.	2

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Turvaohjeet. Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi.

- Tämä laite vastaa voimassa olevia turvallisuusmääryksiä ja -sääntöjä.
- Jos käytät laitetta muussa kuin sen ostomaassa, sinun tulee tarkistuttaa se valtuutetussa huoltoliikkeessä, sillä voimassa olevat turvallisuusmäärykset vaihtelevat suuresti.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai muiden henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa, jos heidän fyysiset, aistimelliset tai henkiset kykynsä eivät salli käyttää laitetta turvallisesti.



- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu upotettavaksi seinään tai kalusteisiin.

- Laita uuni vakaalle työtasolle tai keittiökalusteelle, joka kestää vähintään 90°C:n lämpöä. Anna ilman kiertää vapaasti laitteen ympärillä.
- Jätä ainakin 2 cm ruokien ja ylävastuksen välille.
- On normaalia, että käytettäessä laitetta ensimmäistä kertaa, siitä lähtee savua tai uuden hajua, tämä luonnollinen ilmiö häviää nopeasti.
- Kehotamme sinua käyttämään uunia ensimmäisellä kerralla tyhjänä (ilman ritilää), termostaatti +/- 280°C noin 15 - 20 minuutin ajan.
- Tarkista, että verkon jännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä (vain vaihtovirtaa).
- Älä käytä laitetta, jos:

- sen johto on viallinen tai vahingoittunut,
- laite on pudonnut ja siinä on silmin havaittavia vikoja tai toimintahäiriöitä.

Kaikissa näissä tapauksissa laite tulee toimittaa lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen vaarojen välttämiseksi.

- Varmista, että sähköverkon teho on riittävä näin tehokkaan laitteen virransyöttöä varten.
- Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä anna johdon roikkua tai koskea uunin kuumiin osiin. Älä irrota laitetta virtajohtosta vetäen.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jonka pistoke on maadoitettu ja jonka halkaisija on ainakin yhtä suuri kuin laitteen kanssa toimitettavan johdon.
- Irrota laite verkosta, kun et käytä sitä tai kun puhdistat sitä.
- Sähköiskujen vaaran välttämiseksi sähköjohtoa, pistoketta tai itse laitetta ei tule upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä laita laitetta lämmönlähteen tai sähköelementtien lähelle. Älä laita sitä muiden laitteiden päälle.
- Tämä sähkölaite kehittää toimiessaan korkeita lämpötiloja, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Vaikka laite on eristetty tehokkaasti lämpöä vastaan, älä koske sen metalliosiin tai oven lasiin.
- Käsittele uunisi ovea varovasti: voimakkaat kolhaisut tai lämpötilanvaihtelut voivat aiheuttaa lasin rikkoontumisen. Se on valmistettu karkeasta lasista käyttäjän suojelemiseksi.



• Oven ja ulkopinnan lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa käytössä. Käytä kädensijoja ja valitsimia.

Käytä käsieneitä, jos se on tarpeen.



• Jos tuotteen jotkin osat sytyvät palamaan, älä koskaan yritä sammuttaa niitä vedellä.

Tukahduta liekit kostealla kankaalla. Irrota laite sähköverkosta äläkä avaa ovea.



• Älä laita tulenarkoja tuotteita pöydän läheisyyteen, jonka päälle laite on asetettu.

• Älä käytä laitetta seinään kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alla tai tulenarkojen materiaalien kuten verhojen tai tapetin läheisyydessä...

- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle (työvälineet, ritilä, muita esineitä...).

• Älä laita alumiinipaperia laitteen alle suojeleaksesi työtasoa tai lämmityselementtien väliin tai kosketuksiin sisäseinien tai vastusten kanssa, voit vahingoittaa uunin toimintaa vakavasti tai pilata työtason.

• Älä laita laitteen ilmastointiaukkoihin mitään äläkä tuki niitä.

• Älä käytä aggressiivisia puhdistusaineita (erityisesti natriumpitoisia puhdistusaineita) tai hankaussieniä tai -tyynyjä. Älä käytä metallien hoitamiseen tarkoitettuja aineita.

• Oman turvallisuutesi takia laitetta ei pidä koskaan purkaa itse; käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

• Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotona, ammattimainen, käyttöohjeiden vastainen tai muu asiaton käyttö eivät kuulu valmistajan vastuun tai takuun piiriin.

• Ajastimen käyttö: Sääteäessä laitetta alle 25 minuutin ajalle sinun tulee säätää valitsin ensin 30 minuuttiin ja palata sitten takaisin haluttuun aikaan. Säilytä nämä ohjeet.




Huolehtikaamme ympäristöstä!

❗ i Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

LAITTEEN OMINAISUUDET

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 Käytön merkkivalo | 5 Käännettävä grillivastus |
| 2 Ajustimen säätönappi (0 - 120 minuuttia) | 6 Nostettava alavastus* |
| 3 Toimintojen valintanappi: | 7 Vartaan* tukien kiinnitysaukot |
|  Uuni | 8 Käännettävä ritilä |
|  Grilli | 9 Kiinteä johto |
|  Grilli + kääntövarras | 10 Kääntövarraskokonaisuus* (1 varras, 2 haarrukkaa) |
| 4 Termostaatin säätönappi 100° C – 280 °C | 11 Vartaan tuki* |
| | 12 Rasvankeruuastia* |

KÄYTTÖ

Aina ennen käyttöä on luettava sivu “TÄRKEITÄ VAROTOIMIA”.

Ennen ensimmäistä käyttöä


- Laita uuni vakaalle pinnalle.
- Poista tarrat ja suojat uunin sisältä ja päältä.
- Ota lisälaitteet * uunista (ritilä, varras,...).
- Puhdista uuni ja lisälaitteet kostealla kankaalla. Kuivaa hyvin. (Kuva A)
- Sulje luukku, tartu vain kädensijaan. (Kuva H)
- Kytke johto maadoitettuun pistorasiaan. (Kuva B)
- Aseta toimintavalitsin asentoon “uuni” (Kuva C)
- Säädä uunin termostaatti 280 °C:een. (Kuva D)
- Säädä ajastin 15 minuuttiin. (Kuva E)
- Uuni käynnistyy.

Pakkauksen voi kierrättää, mutta se voi olla kätevä kuljetettaessa uuni valtuutettuun huoltopisteeseen. Käytettäessä voi muodostua savua, tämä ilmiö on aivan normaalia ja se häviää nopeasti käytön aikana. Käsiteltäessä ovea on tartuttava ehdottomasti kädensijaan.

Uunin sammutus

- Oli paistotapa mikä hyvänsä, uunin voi sammuttaa ennen valmistusajan loppua. Tätä varten on ajastimen paisto aika käännettävä asentoon 0.

Paisto uunissa

- Laita ritilä haluamallesi korkeudelle. (Kuva F)
- Laita astia ruoan kanssa ritilälle ja sulje uuni. (Kuva G) - (Kuva H)
- Säädä käyttövalitsin nappi asentoon "uuni"  (Kuva C)
- Säädä termostaatti haluamaasi lämpötilaan reseptin mukaan. (Kuva D)
- Säädä paistoaika ajastimen mukaan. (Kuva I)
- Valmistus alkaa.
- Paistojen lopussa uuni sammuu automaattisesti.
- Voit sammuttaa uunin ennen paistojen loppua säätämällä paistojaksi 0 ajastimen avulla.

Uunisi on nopea ja tehokas. Esilämmitys ei ole aina tarpeen.

Lämpötila nousee korkealle ovenssa ja uunin seinillä sen ollessa toiminnassa.

Käytä käsiineitä.


Valmistaessasi tiettyjä ruokia suosittelemme, että menettelet seuraavalla tavalla:

- seuraa paistoa äläkä syö paistettuja ruokia, jos ne ovat palaneet.


On parempi, että paistotulos on kevyen kullankeltainen erityisesti, kun valmistat uunissa ranskalaisia perunoita.

- noudata monipuolista ja tasapainoista ruokavaliota, jossa on mukana paljon hedelmiä ja vihanneksia

Paisto grillissä

- Ruokien grillaamista ja gratinointia varten.
- Esilämmitä uunia noin 4 minuuttia.
- Laita astia tai lihat ritilälle mahdollisimman lähelle grillivastusta, mutta ruoat eivät saa koskea vastusta. (Kuva J)
- Laita rasvankeruuastiaan hieman vettä ja aseta se suoraan alavastukselle, jotta se kerää rasvan tai paistomehun. (Kuva J)
- Jätä luukku puoliksi auki. (Kuva R)
- Aseta käyttövalitsin asentoon "grilli".  * (Kuva K)
- Säädä haluamasi paistotaika ajastimen avulla. (Kuva L)
- Uuni käynnistyy.
- Valmistaessasi lihaa sitä on käännettävä grillauksen puolivälissä (makkarat, porsaankyljykset...).
- Valmistuksen lopussa uuni sammuu automaattisesti.

Paisto grillissä kääntövartaan avulla

- Lintujen ja lihan paistaminen kääntövartaalla.
- Vartaan asennus paikoilleen:
- Kääntövartaan asentamiseksi on laitettava vartaan tuki paikoilleen reikiin vasemmalla seinällä. (Kuva M)
- Liuta haarukkaa pitkin varrasta. Kierrä kiristääkseen sen. (Kuva N)
- Solmi linnut ja lihat kunnolla paketiiksi ja laita ne vartaaseen. Liu'uta toinen haarukka mahdollisimman pitkälle, jotta paistettava kappale olisi mahdollisimman hyvin paikoillaan. Kierrä toista haarukkaa sen kiristämiseksi.
- Siirrä ensimmäistä haarukkaa tarvittaessa, jotta kappale olisi keskellä varrasta.
- Ota ritilä pois ja laita rasvankeuruastia. (Kuva O)
- Laita vartaan terävä pää aukkoon, joka sijaitsee uunin oikealla seinällä ja työnnä se perille (Kuva P)
- Aseta vartaan toinen pää tuelle. (Kuva Q)
- Jätä luukku puoliksi auki. (Kuva R)
- Laita valitsin asentoon "grilli/kääntövarras"  (Kuva S).
- Säädä haluamasi paistoaika ajastimen avulla.
- Paisto alkaa, varras alkaa pyöriä.
- Paistoajan lopussa uuni sammuu automaattisesti.

Anna luukun olla puoliksi avoinna, kun käytät grillitoimintaa.

PUHDISTUS HJA HOITO

Älä anna rasvan kerääntyä laitteeseen.

Älä käytä aggressiivisia hoitoaineita (erityisesti on vältettävä natriumpitoisia puhdistusaineita), tai hankaus-sieniä tai -tyynyjä.

Älä koskaan pakota käsitellessäsi vastuksia.

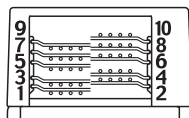
- Aina ennen puhdistusta ja hoitoa uunin on annettava jäähtyä.
- Laitteen ulkopinnan voi puhdistaa yksinkertaisesti pyyhkimällä sienellä.
- Puhdistu luukku, emalipinnat ja läpinäkyvät osat kostealla sienellä, johon olet lisännyt mietoa astianpesuainetta. (Kuva T)
- Uunin itse puhdistuvien seinien puhdistuksen tehostamiseksi rasvaisen valmistuksen jälkeen uuni on kuumennettava tyhjänä, termostaatti maksimiasennossa 10 minuutin ajan luukku kiinni.
- Grillin vastus on käännettävissä, mutta sitä ei voi poistaa*. (Kuva U)
- Uuni on varustettu nostettavalla pohjavastuksella (Kuva V) (ei voi poistaa).
- Puhdistuessa sitkeitä jälkiä on käytettävä pehmeää metallisientä, joka ei naarmuta.
- Kaikkia lisälaitteet* (ritilä, astia, kääntövarraskokonaisuus) pestään vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta tai ne voi laittaa astianpesukoneeseen.






*mallista riippuen

VALMISTUSTAULUKKO

- Alla esitetyt valmistusajat annetaan esimerkinomaisina. Ne voivat vaihdella paistettavan ruoka-aineen koon, paksuuden, tuoreuden ja alkulämpötilan mukaan.

Ritilän asento



Valmisteet	Säädön asento	Paistoaika	Ritilän asento
Kinkkua ja endiveejä	200/220°C	20 min.	3
Perunagratiini 	220°C	70 min.	3
Porsaan paisti	240°C	75 min.	3
Lampaanviulu	240°C	60/70 min.	2
Broileri 1,5 kg 		80 min.	Luukku puoliiksi avoinna
Paahtopaisti	240°C	35/40 min.	3
Kalafilee valkoviinissä 	240°C	15 min.	3
Pakastettu pizzataikina 	240°C	12 min.	5
Juustokohokas	220°C	25/30 min.	2
Liha-lehtitaikeinapiiras	180°C	33/35 min.	3
Pieni piiras	180/200°C	30 min.	4
Quiche-piiras	240°C	20/25 min.	4
Pakastetut ranskalaiset perunat 300g	260°C	14/16 min.	5
Broilerin koivet	240°C	25/30 min.	4
Täytetyt tomaatit	220/240°C	35/40 min.	2
Brioche	180°C	30/35 min.	2
Rusinakakut	180°C	10/15 min.	4
Sokerikakku 	180°C	32/35 min.	2
Vanukas	240°C	30/35 min.	2
Clafoutis-piiras	180°C	40/45 min.	3
Omenapiiras Tatin	260°C	20/25 min.	4
Kakku	180°C	40/45 min.	2
Omenapiirakka	260°C	23/25 min.	4
Marmorikakku	180°C	35/40 min.	2

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας και ανατρέξτε στον "οδηγό χρήστη".



• Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με τους ισχύοντες κανόνες και τις ισχύουσες συστάσεις ασφαλείας.



• Επειδή τα ισχύοντα πρότυπα διαφέρουν από χώρα σε χώρα, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα εκτός από εκείνη από την οποία αγοράστηκε, θα πρέπει να ελεγχθεί σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε το συνημμένο κατάλογο).

• Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για βοήθητη ή ανεπιτήρητη χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν τους επιτρέπουν να χρησιμοποιούν τη συσκευή με απόλυτη ασφάλεια.

• Τα παιδιά πρέπει να τα επιβλέπετε ούτως ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

• Μην μεταπορίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.

• Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για εντοιχισμό.

• Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερό πάγκο εργασίας ή έπιπλο κουζίνας που να αντέχει σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C. Αφήστε ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή ούτως ώστε να γίνεται σωστή κυκλοφορία του αέρα.

• Προβλέψτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm μεταξύ του φαγητού και της πάνω αντιστάσης.

• Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής σας, μπορεί να βγει καπνός ή μια χαρακτηριστική μυρωδιά που βγαίνουν πάντα οι καινούργιες συσκευές. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό και παροδικό.

• Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, σας συνιστούμε να τη βάλετε σε λειτουργία άδεια (χωρίς σχάρα) με το θερμοστάτη στους +/- 280°C για 15 έως 20 λεπτά περίπου.

• Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί πράγματι στην τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή (μόνο εναλλασσόμενο ρεύμα).

• Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν:

- αυτή έχει ελαττωματικό ή χαλασμένο καλώδιο,

- η συσκευή έχει πέσει κάτω και παρουσιάζει ορατή βλάβη ή ανωμαλία στη λειτουργία.

Σε κάθε περίπτωση, για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να τη στείλετε για επισκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας εγκατάσταση είναι επαρκής για την τροφοδοσία συσκευής αυτής της ισχύος.

• Συνδέστε τη συσκευή πάντα με γειωμένη πρίζα.

• Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να ακουμπά στα ζεστά μέρη της συσκευής.

Μη βγάξετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.

• Χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου σε καλή κατάσταση με γειωμένη πρίζα και με αγωγίμο καλώδιο του οποίου η διατομή να είναι τουλάχιστον ίση με τη διατομή του καλωδίου που παρέχεται με τη συσκευή.

• Βγάψτε το φις από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή όταν θέλετε να την καθαρίσετε.

• Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βουτάτε στο νερό ή σε οιοδήποτε άλλο υγρό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φις ή την ίδια τη συσκευή.

• Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή άλλες ηλεκτρικές συσκευές. Επίσης, μην

την τοποθετείτε πάνω σε άλλη ηλεκτρική συσκευή.

• Αυτή η ηλεκτρική συσκευή αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες ικανές να προκαλέσουν εγκαύματα. Παρά την παρουσία συστήματος θερμοκής προστασίας, μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη ούτε το τζάμι.

• Πιάνετε με προφύλαξη την πόρτα του φούρνου σας: τα τυχόν απότομα χτυπήματα ή οι υπερβολικές θερμοκές καταπονήσεις μπορούν να προκαλέσουν το σπάσιμο του τζαμιού της. Το τζάμι είναι από σκληρωμένο γυαλί αποτρέποντας κάθε κίνδυνο εκτίναξης, και κατά συνέπεια κάθε κίνδυνο για το χρήστη.

• Η θερμοκρασία της πόρτας και της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να ανέβει αρκετά όσο λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιείτε τα κουμπιά και τις λαβές. Επίσης, χρησιμοποιείτε γάντια, αν χρειαστεί.

• Αν τυχόν πάρε φωτιά κάποιο σημείο της συσκευής, μην επιχειρήσετε να τη σβήσετε με νερό.

Βγάλτε το φις από την πρίζα χωρίς να ανοίξετε την πόρτα και πνίξτε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.

• Μην φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή ή κάτω από το έπιπλο στο οποίο είναι τοποθετημένη η συσκευή.

• Μη βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή κάτω από έπιπλο τοίχου, ράφι ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, ταπεταρίες τοίχου κλπ.

• Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν πηγή θερμότητας.

• Μη βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή ούτε να τοποθετείτε τίποτα πάνω σ' αυτή (εργαλεία κουζίνας, σχάρα ή άλλα σύνεργα).

• Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο κάτω από τη συσκευή για να προφυλάξετε τον πάγκο εργασίας. Επίσης, μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο μεταξύ των αντιστάσεων, στα εσωτερικά τοιχώματα ή τις αντιστάσεις, διότι μπορεί να προκαλέσετε σοβαρή βλάβη στη λειτουργία της συσκευής ή να χαλάσετε τον πάγκο εργασίας.

• Μην βάζετε τίποτα στις οπές αερισμού ούτε να τις φράζετε.

• Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά προϊόντα συντήρησης (ιδίως προϊόντα καθαρισμού με βάση την καυστική σόδα) ούτε λειαντικά σφουγγάρια ή σφρατάκια για τρίψιμο. Επίσης, μη χρησιμοποιείτε προϊόντα συντήρησης ειδικά για μέταλλα.

• Για την ασφάλειά σας, μην αποσυναρμολογείτε μόνος/ μόνη σας τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει, σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή χρήσης μη συμφωνής με τις παρούσες οδηγίες.

Ανάλογα με το μοντέλο:

• Χρήση του χρονοδιακόπτη: για χρόνους κάτω των 25 λεπτών, γυρίστε το κουμπί μέχρι 30 λεπτά και επιστρέψτε πίσω στο χρόνο που θέλετε.

Φυλάξτε με επιμέλεια αυτές τις οδηγίες




Ας συμβάλουμε όλοι μας στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα και ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Όταν αχρηστευτεί, παραδώστε την σε ειδικό κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας | 5 Αντίσταση γκριλ |
| 2 Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη (0 έως 120 λεπτά) | 6 Αντίσταση βάσης* |
| 3 Κουμπί επιλογής λειτουργιών: | 7 Οπές στερέωσης βάσης σούβλας* |
|  Φούρνος | 8 Περιστρεφόμενη σχάρα |
|  Γκριλ | 9 Σταθερό καλώδιο |
|  Γκριλ + Σούβλα | 10 Σύστημα σούβλας* (1 σούβλα, 2 πηρούνες) |
| 4 Κουμπί ρύθμισης θερμοστάτη 100° C έως 280° C | 11 Βάση σούβλας* |
| | 12 Ταψί συλλογής λιπών* |

ΧΡΗΣΗ

Πριν από τη χρήση, διαβάστε το κεφάλαιο “ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ”.

Πριν από την πρώτη χρήση


- Τοποθετήστε το φούρνο σας πάνω σε σταθερή επιφάνεια.
- Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και προστατευτικά καλύμματα από μέσα και απ' έξω από το φούρνο.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ* από το φούρνο (σχάρα, σούβλα κλπ).
- Καθαρίστε το φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα υγρό πανί.
Στεγνώστε καλά (Εικ. Α).
- Κλείστε την πόρτα πιάνοντάς την αποκλειστικά από το χερούλι της λαβής (Εικ. Η).
- Βάλτε το καλώδιο σε ηλεκτρική πρίζα με γείωση (Εικ. Β).
- Βάλτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση “Φούρνος” (Εικ. C).
- Ρυθμίστε το θερμοστάτη του φούρνου στους 280°C (Εικ. D).
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά (Εικ. E).
- Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη όμως μπορεί να αποβεί χρήσιμη για τη μεταφορά ή επιστροφή του φούρνου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Την πρώτη φορά μπορεί να βγει λίγος καπνός, όμως μην ανησυχήσετε διότι το φαινόμενο είναι παροδικό και θα εξαφανιστεί γρήγορα με τη χρήση. Την πόρτα πρέπει να τη χειρίζεστε πιάνοντάς την πάντα από το χερούλι της λαβής.

Διακοπή λειτουργίας του φούρνου

- Ανεξάρτητα από τον τρόπο ψησίματος που χρησιμοποιείτε, το φούρνο μπορείτε να τον σταματήσετε πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος. Για να τον σταματήσετε, επαναφέρετε το χρόνο ψησίματος του χρονοδιακόπτη στο 0.


Ψήσιμο στο φούρνο

- Εισάγετε τη σχάρα στο ύψος που θέλετε (ΕΙΚ. F).
- Τοποθετήστε το σκεύος με το φαγητό σας πάνω στη σχάρα και κλείστε το φούρνο (ΕΙΚ. G) - (ΕΙΚ. H).
- Βάλτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση “Φούρνος” * (ΕΙΚ. C).
- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θερμοκρασία που γράφει η συνταγή σας (ΕΙΚ. D).
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με το χρονοδιακόπτη (ΕΙΚ. I).
- Το ψήσιμο αρχίζει.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα.
- Μπορείτε να σταματήσετε το φούρνο πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος επαναφέροντας το χρόνο ψησίματος του χρονοδιακόπτη στο 0.


Ο φούρνος σας έχει μεγάλη ισχύ και ψήνει γρήγορα. Δεν χρειάζεται πάντα προθέρμανση. Η θερμοκρασία στην πόρτα και τα τοιχώματα είναι υψηλή όσο λειτουργεί ο φούρνος. Χρησιμοποιείτε γάντια για να μην καείτε. Για ορισμένα φαγητά σας συνιστούμε:

- Να ελέγχετε το ψήσιμο και να μην τρώτε τις τροφές όταν αυτές είναι καμένες.
- Φροντίστε να ροδοκοκκινίζουν απλώς οι τροφές κυρίως όταν κάνετε πατάτες στο φούρνο.
- Να έχετε πάντα ποικιλία στη διατροφή σας -που να περιλαμβάνει πολλά φρούτα και λαχανικά - και να επιδιώκετε να είναι υγιεινή..

Ψήσιμο στο γκριλ

- Για το ψήσιμο διαφόρων ειδών φαγητών.
- Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 4 λεπτά.
- Τοποθετήστε το σκεύος σας ή τις τροφές πάνω στη σχάρα όσο το δυνατόν πιο κοντά στην αντίσταση του γκριλ χωρίς όμως να αγγίζουν σε αυτή (ΕΙΚ. J).
- Τοποθετήστε το ταψί συλλογής λιπών με λίγο νερό απευθείας πάνω στην αντίσταση της βάσης η οποία δεν λειτουργεί για να μαζέψετε το λίπος ή το ζωμό των τροφών (ΕΙΚ. J).
- Αφήστε την πόρτα μισάνοιχτη (ΕΙΚ. R).
- Βάλτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση “Γκριλ”.  (ΕΙΚ. K).
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με το χρονοδιακόπτη (ΕΙΚ. L).
- Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
- Όταν ψήνετε κρέατα (λουκάνικα, μπριζόλες κλπ), πρέπει να τα γυρίσετε από την άλλη μεριά όταν μισοψηθούν.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα.

Ψήσιμο στο γκριλ με σούβλα

- Για το ψήσιμο πουλερικών ή άλλου κρέατος στη σούβλα.
- Τοποθέτηση της σούβλας:
- Για να εγκαταστήσετε τη σούβλα, τοποθετήστε πρώτα τη βάση της σούβλας στις οπές του αριστερού τοιχώματος (Εικ. Μ).
- Γλιστρήστε την πρώτη πηρούνα κατά μήκος της σούβλας. Βιδώστε για να την ασφαλίσετε (Εικ. Ν).
- Δέστε πρώτα και κατόπιν περάστε στη σούβλα το πουλερικό ή το κομμάτι κρέας που θέλετε να ψήσετε. Γλιστρήστε και τη δεύτερη πηρούνα όσο το δυνατόν πιο βαθιά στο κρέας για να κρατείται καλά κατά το ψήσιμο. Βιδώστε και τη δεύτερη πηρούνα για να την ασφαλίσετε.
- Μετατοπίστε αν χρειαστεί την πρώτη πηρούνα για να κεντράρετε το κρέας πάνω στη σούβλα.
- Αφαιρέστε τη σχάρα και τοποθετήστε το ταψί συλλογής λιπών στον φούρνο. (Εικ. Ο)
- Εισάγετε τη μυτερή άκρη της σούβλας στην οπή μετάδοσης κίνησης στο δεξιό τοίχωμα του φούρνου και περάστε την μέσα μέχρι τέρμα (Εικ. Ρ).
- Εισάγετε την άλλη άκρη της σούβλας στη βάση της σούβλας (Εικ. Q).
- Αφήστε την πόρτα μισάνοιχτη (Εικ. R).
- Βάλτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση “Γκριλ/Σούβλα” * (Εικ. S).
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με το χρονοδιακόπτη.
- Η σούβλα αρχίζει να γυρίζει, το ψήσιμο αρχίζει.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα.

Αφήνετε πάντα μισάνοιχτη την πόρτα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

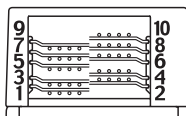
Μην αφήνετε να συσσωρεύεται το λίπος μέσα στη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε πολύ ισχυρά προϊόντα (κυρίως υγρά καθαρισμού μεταλλικών επιφανειών με βάση την ανθρακική σόδα), ούτε σφουγγάρια για το τρίψιμο ή λειαντικά συρματάκια για να καθαρίσετε τη συσκευή. Μην ζορίζετε ποτέ τις αντιστάσεις για να τις ανασηκώσετε ή να τις χαμηλώσετε.






- Πριν από οποιαδήποτε διαδικασία συντήρησης ή καθαρισμού, αφήνετε το φούρνο να κρυώσει.
- Ένα απλό σκούπισμα με σφουγγάρι αρκεί για να καθαρίσετε εξωτερικά τη συσκευή.
- Καθαρίζετε την πόρτα, τις εμαγιέ ή λακαρισμένες επιφάνειες και τα ημδιαφανή σημεία με ένα σφουγγάρι βρεγμένο με νερό και λίγο ελαφρύ απορρυπαντικό (Εικ. T).
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό των αυτοκαθαριζόμενων τοιχωμάτων μετά από ψήσιμο λιπαρών τροφών, ζεστάνετε το φούρνο άδειο, με την πόρτα κλειστή και το θερμοστάτη στο τέρμα για 10 λεπτά.
- Η αντίσταση του γκριλ χαμηλώνει αλλά δεν βγαίνει* (Εικ. U).
- Ο φούρνος διαθέτει αντίσταση βάσης η οποία ανασηκώνεται (μη αποσπώμενη) (Εικ. V).
- Για τους επίμονους λεκέδες μπορείτε να χρησιμοποιείτε απαλά μη λειαντικά μεταλλικά συρματάκια.
- Όλα τα αξεσουάρ* (σχάρα, ταψί, σύστημα σούβλας) μπορείτε να τα καθαρίζετε στο χέρι με νερό και λίγο απορρυπαντικό ή να τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Οι παρακάτω χρόνοι ψησίματος δίδονται ενδεικτικά. Μπορείτε να τους αλλάξετε ανάλογα με το μέγεθος, το πάχος, τη φρεσκάδα και την αρχική θερμοκρασία του φαγητού που θέλετε να ψήσετε.

Θέση της σχάρας



Φαγητά	Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνοι μαγειρέματος	Θέση της σχάρας
Αντίδια με ζαμπόν	200/220°C	20 λεπτά	3
Πατάτες ο γκρατέν 	220°C	70 λεπτά	3
Ψητό χοιρινό	240°C	75 λεπτά	3
Αρνίσιο μπούτι	240°C	60/70 λεπτά	2
Κοτόπουλο 1,5 kg 		80 λεπτά	Μισάνοιχη πόρτα
Ροζμπίφ	240°C	35/40 λεπτά	3
Φιλέτα ψαριού με άσπρο κρασί 	240°C	15 λεπτά	3
Πίτσα με λεπτή ζύμη κατεψυγμένη 	240°C	12 λεπτά	5
Σουφλέ τυριών	220°C	25/30 λεπτά	2
Σφολιάτα με μπεσαμέλ και μανιτάρια	180°C	33/35 λεπτά	3
Ατομικές πίτες	180/200°C	30 λεπτά	4
Κις Λωρέν	240°C	20/25 λεπτά	4
Κατεψυγμένες πατάτες	260°C	14/16 λεπτά	5
Μπούτια κοτόπουλου	240°C	25/30 λεπτά	4
Τομάτες γεμιστές	220/240°C	35/40 λεπτά	2
Μπριός	180°C	30/35 λεπτά	2
Μπισκότα με σταφίδα	180°C	10/15 λεπτά	4
Κέικ 	180°C	32/35 λεπτά	2
Κρεμ καραμελέ	240°C	30/35 λεπτά	2
Κέικ με κεράσια	180°C	40/45 λεπτά	3
Τάρτα	260°C	20/25 λεπτά	4
Κέικ με φρούτα	180°C	40/45 λεπτά	2
Μηλόπιτα	260°C	23/25 λεπτά	4
Κέικ με σοκολάτα	180°C	35/40 λεπτά	2

