

INDHOLDSFORTEGNELSE

KAPITEL 1 *GENERELT*

1.1	Beskrivelse af ovnen og tilbehør	147
1.2	Oversigt tabel	148
1.3	Tekniske karakteristika	149
1.4	Vigtige meddelelser	149

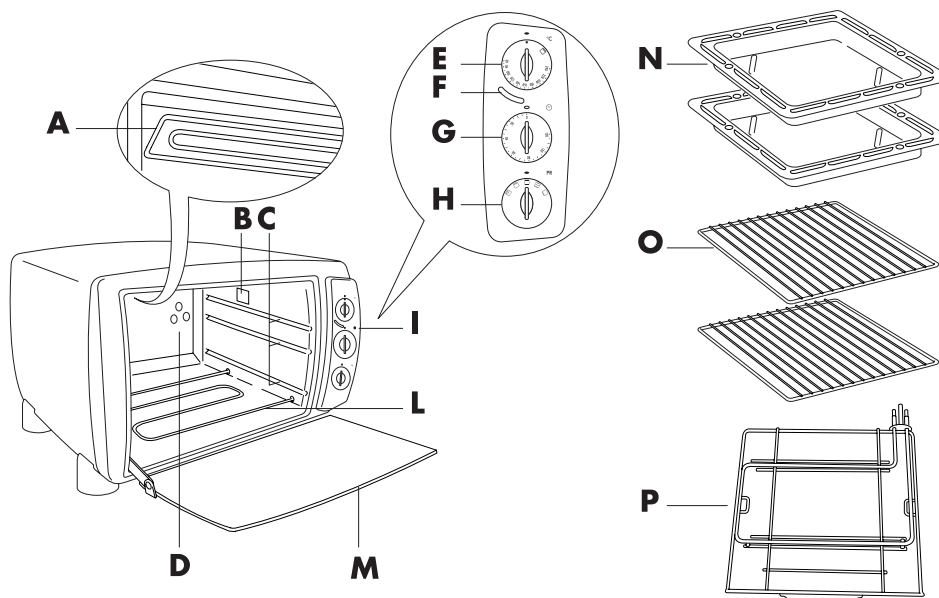
KAPITEL 2 *BETJENING AF OVNEN OG STEGETABELLER*

2.1	Betjeningsanordningernes brug	150
2.2	Brugsråd	151
2.3	Sådan indstilles funktioner	152
	• <i>Maden holdes varm</i>	152
	• <i>Lette stegninger</i>	152
	• <i>Ovnstegning</i>	153
	• <i>Stegning med dobbelt ovn</i>	154
	• <i>Grillstegning og gratinstegning af madvarer</i>	155
	• <i>Ristning</i>	156

KAPITEL 3 *RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE*

KAPITEL 1 - GENERELT

1.1 - BESKRIVELSE AF OVNE OG TILBEHØR

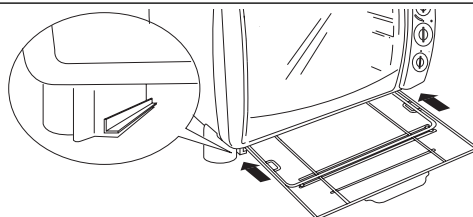


- A** Øverste modstand
- B** Indvendige ovnlampe (kun på visse modeller)
- C** Sideskinner
- D** Kontakt
- E** Termostatknop
- F** Termostat kontrollampe

- G** Startknop og timer
- H** Funktionsskifterknop
- I** Betjeningspanel
- L** Nederste modstand
- M** Dørglas
- N** Bradepande
- O** Rist
- P** Udtagelig modstand

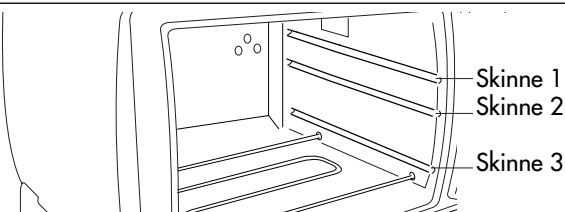
UDTAGELIG MODSTANDS SÆDE

Når den ikke er i brug, kan den udtagelige modstand (**P**) anbringes den i dens sæde under ovnen, som angivet på figur ved siden af



SIDESKINNER

Ovnen har 3 skinner til at stille fade og riste på forskellige højde. Skinne 2 bruges også til indføring af den udtagelige modstand til funktion "dobbelt ovn", se side 154.



KAPITEL 1 - GENERELT

1.2 - OVERSIGT TABEL

PROGRAM	POSITION FUNKTIONSSKIFTER KNAP	POSITION THERMOSTATKNAP	POSITION RIST OG TILBEHØR	SKINNER	BEMÆRKNINGER/RÅD
MADEN HOLDES VARM		60°		1 2 3	Hvis maden skal holdes varm i over 20-30 minutter, tilrådes det at dække den med staniolfolie, så den ikke udtørres for meget.
LET STEGNING		60° - 240°		1 2 3	Anvend bradepanden sat direkte ind i den nederste skinne eller et hvilket som helst fad anbragt på risten (altid i den nederste skinne)
OVNSTEGNING		60° - 240° (se tabel side 153)	 eller 	1 2 3 1 2 3	Anvend bradepanden sat direkte ind i skinnerne eller et hvilket som helst fad anbragt på risten.
GRILLSTEGNING OG GRATINSTE- NING AF MAD- VARER			 	1 2 3 1 2 3	Ideel til alle slags traditionel grillstegning; hamburger, pølser, grillspyd, ristet brød, osv. Stil maden direkte på risten. Bradepanden bruges til at samle eventuelle fedtdryp. Ideel til de retter der kun skal gratineres (f. eks. gratinerede jakobsmuslinger, osv.). I dette tilfælde skal beholderen (med maden i) stilles på risten.
STEGNING MED DOBBELT OVN		60° - 240°		1 2 3	Brug kun de 2 riste (O) når der skal steges 2 frosne pizzaer. Brug bradepanderne (N) til alle andre varer.
RISTNING				1 2 3	Ideel til at riste brød, lave små croutonner

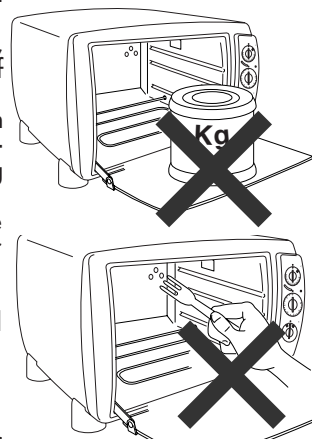
KAPITEL 1 - GENERELT

1.3 - TEKNISKE KARAKTERISTIKA

Driftsspænding	se typeskiltet
Maksimal optaget effekt	se typeskiltet
ENERGIFORBRUG (normativ CENELEC HD 376)	
For at nå op på 200° C	0,20 KWh
For at blive på 200° C	0,70KWh i en times tid
Total	0,90 KWh
Dette apparat er i overensstemmelse med EØF-direktivet 89/336/CEE vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet. Materialerne og genstandene, som er beregnet på at komme i kontakt med fødevarerne, er i overensstemmelse med forskrifterne i EØF-direktivet 89/109.	

1.4 - VIGTIGE ADVARSLER

1. Dette apparat er bygget til stegning af madvarer. Det må ikke anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
2. Man bør **aldrig tillade** at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig overvågning.
3. Hold altid øje med ovnen under ristning, idet brødet er en fødevarerstype, der nemt brænder på.
4. Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
5. Inden førstegangsbrug, fjern alt papirindhold som beskyttelsespap, hæfter, plastikposer osv.
6. Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig:
 - at ledningsnettets spænding svarer til den værdi, som er opgivet på det specifikationskilt, som er anbragt på apparatets bagside;
 - at stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A og har en velfungerende jordforbindelse: **Producenten fraskriver sig ethvert ansvar, som skyldes manglende overholdelse af denne ulykkesforebyggende norm.**
7. Vask omhyggeligt alt tilbehør inden brug, **undtagen den udtagelige modstand (P).**
8. **Kom aldrig den udtagelige modstand (P) i vand: rens den med en fugtig klud hvis den er snavset.**
9. **Man må ikke prøve at stikke metalgenstande, som gaffler, knive osv. i den udtagelige modstands kontakts (D) huller.**
10. Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade i en højde af 85 cm, **udenfor børns rækkevidde.** Stil ikke apparatet under eller ved siden af gardiner eller andre brandbare materialer.
11. **Når apparatet er i funktion kan temperaturen på døren og på den udvendige overflade blive meget høj; indvirk udelukkende på apparatet ved hjælp af knapperne og håndtagene i plastik. Sæt aldrig nogen genstand ovenpå ovnen.**
12. Det anbefales ikke at berøre den udtagelige modstand og dens støtte umiddelbart efter stegning. Den må først berøres efter at ovnen er afkølet. Anbring den dens sæde.
13. Når man har åbnet døren, husk at:
 - man må ikke lægge højt tryk på, med alt for tunge genstande eller ved at trække håndtaget nedad.
 - man må aldrig stille tunge beholdere eller brændende varme fade, som man lige har taget ud af ovnen, på den åbne dørs flade.
14. Flyt aldrig apparatet, når det er i brug.
15. Skulle der opstå behov for reguleringer, reparationer og udskiftninger af strømforsyningskablet, skal man udelukkende henvende sig til et af fabrikanten autoriseret personale eller til fabrikantens Servicecenter. Eventuelle reparationer, som er blevet udført af ukvalificeret personale, kan være farlige.
16. **For at slukke ovnen drejes startknappen og timeren (G) hen på "0".**



For at eliminere lugten af "nyt" og lidt røg, der skyldes beskyttelsesstoffer, der er lagt på modstandene før transporten, skal man inden førstegangsbrug lade apparatet fungere i mindst 15 minutter uden fødevarer, med termostaten på maksimumsniveau. Luft rummet godt ud, under denne handling.

PAS PÅ: Når apparatet er blevet taget ud af emballagen, skal man kontrollere lågen og se efter, at den ikke er gået i stykker. Da lågen er af glas og derfor skrøbelig, tilrådes det at anmode om en ny til udskiftning, hvis den er synligt revnet, furet eller ridset. Desuden skal man undgå, når man bruger apparatet, ved rengøring af det og hvis man flytter det, at smække med lågen, at støde voldsomt til den og at hælde kolde væsker på glasset, når apparatet er varmt.

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

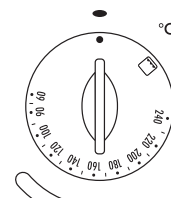
2.1 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG

• TERMOSTATKNAP (E)

Indstil den ønskede temperatur på følgende måde:

- **For at holde maden varm:** Termostatknop i position 60°C.
- **Til ovnstegning:** Termostatknop mellem 60°C og 240°C.
- **Til alle slags grillstegning**

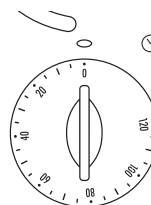
Termostatknop i position 



• STARTKNAP OG TIMER (G)

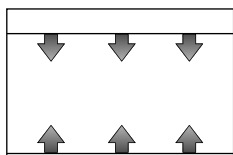
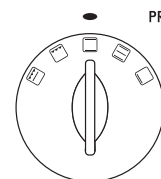
- **For at tænde ovnen og indstille stegetid:** Drej knappen i urets retning indtil den ønskede tid (max. 120 minutter). Et lydsignal vil tilkænde give, at det indstillede tidsrum er udløbet og ovnen slukkes automatisk.
- **For at tænde ovnen:** Stil knappen igen i position "0".

For at indstille tidsrum, der er kortere end 10 minutter, skal man først dreje knappen helt i bund, og derefter stille den på det ønskede tidsrum.



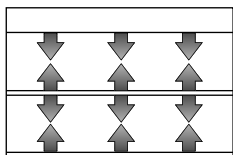
• FUNKTIONSSKIFTERKNAP (H)

Men denne knap indstiller man de mulige funktioner til stegningerne, det vil sige:



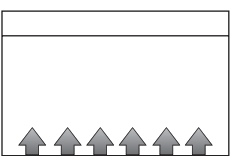
OVNSTEGNING OG MADEN HOLDES VARM

(øverste modstand og nederste modstand i funktion)



STEGNING MED DOBBELT OVN

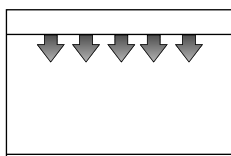
(øverste modstand og nederste modstand + midterste udtagelige modstand i funktion)



LETTE STEGNINGER

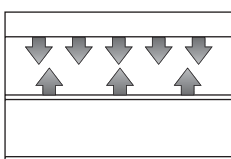
(kun nederste modstand i funktion)

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER



GRILLSTEGNING

(kun øverste modstand i funktion på den maksimale styrke)

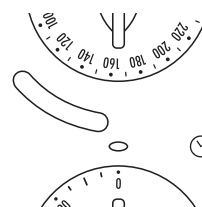


RISTNING

(øverste modstand og midterste udtagelige modstand på den maksimale kraft)

• TERMOSTAT KONTROLLAMPE (F)

Nå lampen er tændt, vil det sige at ovnen forvarmes, når den slukkes, vil det sige at ovnen er nået op den indstillede temperatur.



2.2 - BRUGSRÅD

- Ved ovnstegninger, stegninger med dobbelt ovn og "lette" stegninger, anbefales det at forvarme ovnen på den valgte temperatur i cirka 10 minutters tid, for at kunne opnå de bedste stegningresultater.
- Stegetiden afhænger af produkternes kvalitet, af varernes temperatur og af personlig smag og behag. De stegetider og stegetemperatur, der er angivet i tabellerne, er kun vejledende og skal reguleres, og de omfatter ikke foropvarmningstid.
- For at stege dybfrosne madvarer, følg de stegetider, som anbefales på produkternes pakker.

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

2.3 - SÅDAN INDSTILLES FUNKTIONERNE

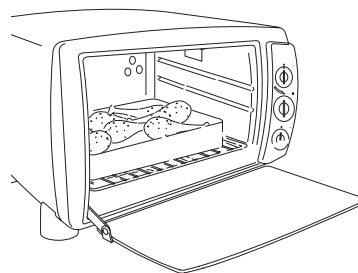
• **MADEN HOLDES VARM**

Denne funktion bruges til at holde maden varm, indtil den skal serveres. Det anbefales ikke at lade varerne blive for længe i ovnen, i det de kunne udtørres (fadet kan eventuelt dækkes med staniolfolie eller bagepapir). Sæt bradepanden eller risten (men et fad ovenpå) i skinne 3, som angivet på figuren ved siden af.

Drej funktionsskifterknappen (**H**) i position .

Indstil termostatkappen (**E**) i position 60°C.

Drej startknappen og timeren (**G**) på det ønskede tidsrum. Et lydsignal vil tilkendegive, at det indstillede tidsrum er udløbet; hvis man bliver færdig med at holde varerne varme, inden det indstillede tidsrum er udløbet, stil startknappen og timeren (**G**) manuelt tilbage i position "0".



• **LETTE STEGNINGER**

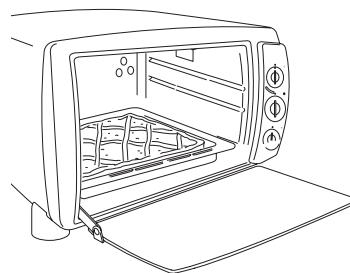
Velegnet til tærter og kager med glasur. Man kan også opnå glimrende resultater ved at færdigstege maden i bunden, eller ved stegning af retter, der bør varmes især i den nederste del.

Sæt bradepanden eller risten (med et fad ovenpå) i skinne 3, som angivet i på figuren ved siden af.

Drej funktionsskifterknappen (**H**) i position .

Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af termostatkappen (**E**).

Drej startknappen og timeren (**G**) hen på den ønskede stegetid. Et lydsignal vil tilkendegive, at den indstillede tid er udløbet; hvis man bliver færdig med at stege, inden den indstillede tid er udløbet, stil startknappen og timeren (**G**) manuelt tilbage i position "0".



KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

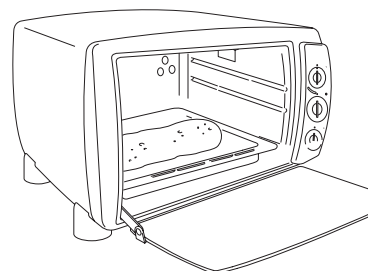
• OVNSTEGNING

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Indstil den ønskede temperatur ved hjælp af termostatknap (E).

Drej startknappen og timeren (G) hen på det ønskede tidsrum.

Vent på at ovnen når op på den valgte temperatur (kontrollampen holder op med at lyse), og sæt derefter fadet med maden i oven på risten, der er sat i ovnen i forvejen, eller, hvis maden ligger i bradepanden, sæt bradepanden direkte i skinnen (se omhyggeligt efter i den nedenstående tabel hvad det angår). Et lydsignal vil tilkendegive, at stegningen er færdig.



OPSKRIFTER	MÆNGDE	TERMOSTATKNAP	STEGETID	POSITION RIST/BRADEPANDE	BEMÆRKNINGER OG RÅD
FRISK PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Anvend bradepanden (N)
GRØNSAGSTÆRTE	600 g	200°C	35 min.	3	Anvend bradepanden (N) eller en kageform oven på risten
DYBFROSSEN PIZZA	300 g	240°C	10 min.	3	Man kan sætte forme og fade direkte oven på risten (O) eller på bradepanden (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Sæt fadet direkte oven på risten (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Sæt fadet direkte oven på risten (O)
HEL KYLLING	1500 g	220°C	90 min.	3	Stik en gaffel i for at fedtstoffet kan dryppe ned
SVINESTEG	1500 g	220°C	90 min.	3	Lad noget fedt være tilbage, så den ikke udtørres for meget. Hæld et glas vand i bradepanden.
KØDBUDDING	1000 g	200°C	60 min.	3	Læg den direkte i bradepanden
KANIN I STYKKER	1000 g	200°C	60 min.	3	Tilsat lidt vand. Hvis det er nødvendigt vendes den når den er halvt stegt.
BARS I SALT	900 g	190°C	40 min.	3	Fisken skal lægges i bradepanden (N) og dækkes helt med groft salt.
OVNSTEGT HAVBRASEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Læg den direkte i bradepanden (N)
ØRRED INDKLÆKKET I STANIOL	800 g	190°C	40 min.	3	De kan steges direkte i bradepanden (N) omviklet med staniolfolie
AUBERGINER MED PARMESANOST	1700 g	200°C	30 min.	2	Sæt fadet oven på risten (O)
COURGETTER MED TUNFISK	1000 g	200°C	40 min.	2	Anvend bradepanden (N) kom olie, tomat og vand i
GRATINEREDE KARTOFLER	1500 g	200°C	40 min.	2	Sæt fadet oven på risten (O)
ÆBLEKAGE / APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Sæt kageformen oven på risten (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Sæt formene direkte på bradepanden

Beregn cirka 10 minutter mere til forvarmningen

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

• **STEGNING MED DOBBELT OVN**

Sæt den udtagelige modstand (P) i den mellemste skinne (2) som angivet i nedenstående figur. **Kontroller at den udtagelige modstands pinde er sat korrekt og helt ind i stikket(D).**

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af termostatkappen (E).

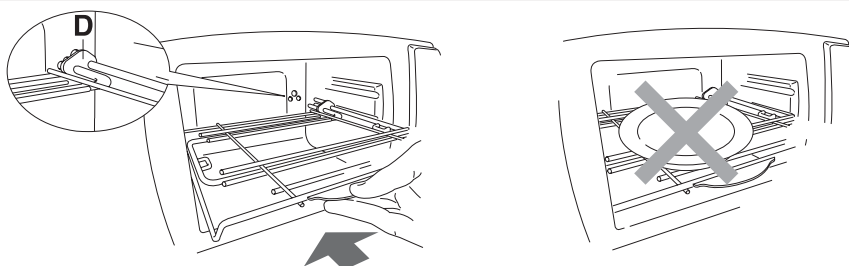
Drej startknappen og timeren (G) på det ønskede tidsrum.

Vent på at ovnen når op på den valgte temperatur (kontrollampen holder op med at lyse), og sæt derefter indsæt de 2 bradepander eller riste i skinne 1 og 3. Et lydsignal vil tilkendegive, at stegningen er færdig.

Hver gang man er færdig med stegning med dobbelt ovn:

- Stil termostatkappen (E) i position "•" og hvis man bliver færdig med at stege, inden den indstillede tid er udløbet, stil startknappen og timeren (G) tilbage i position "0".
- Stil ALDRIG noget som helst direkte oven på den udtagelige modstand (P), men brug altid de medleverede riste og bradepander, der sættes ind i skinnerne 1 og 3.

Den udtagelige modstand (P) kan først tages ud og anbringes i dens sæde, når ovnen er afkølet.



OPSKRIFTER	MÆNGDE	TERMOSTATKNAP	STEGETIDSRUM	POSITION RIST/BRADEPANDE	BEMÆRKNINGER OG RÅD
FRISKE PIZZAER	1000 g	240 °C	30 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
DYBFROSNE PIZZAER	600 g	240 °C	12 min.	1 og 3	Anvend de 2 riste (O) som er medleveret
GRØNSAGSTÆRTER	1400 g	200 °C	40 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
KYLING I STYKKER	1400 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
GRILLSPYD	1200 g	220 °C	45 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
KYLING I STYKKER MED KARTOFLER	1400 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
OVNSTEGTE KARTOFLER	1200 g	220 °C	60 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
OVNSTEGT HAVBRASEN	2000 g	200 °C	40 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
COURGETTER MED TUNFISK	2000 g	200 °C	45 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
TÆRTER	1500 g	200 °C	45 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 og 3	Anvend de 2 bradepander (N) som er medleveret

Beregn cirka 10 minutter til forvarmningen

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

• GRILLSTEGNING OG GRATINSTEGNING AF MADVARER

Denne funktion er ideel til at grillstege hamburgers, koteletter, wienerpølser, pølser, osv. Desuden kan denne funktion bruges til at give maden en gylden farve: gnocchi alla romana, gratinerede Jakobsmuslinger, osv.

Sådan gør man:

Sæt den ret, der skal grillsteges, direkte på risten og bradepanden (N) i den mellemste skinne (2) som angivet på figur 1. Luk ovndøren på klem som angivet på figur 2. Det anbefales at hælde et glas vand i bradepanden (N) for at gøre rengøringen nemmere og for at undgå røg, der skyldes brændt fedtstof.

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Drej termostatkappen (E) i position .

Drej startknappen og timeren (G) på det ønskede tidsrum.

Vigtigt: for at opnå de bedste resultater, placer maden på risten (O), og lad være et frit mellemrum på cirka 2 cm. nær ved døren (se figur 1).

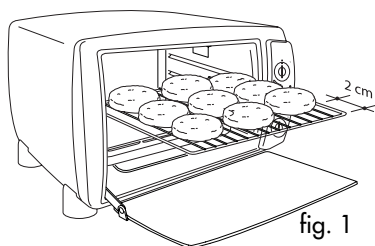


fig. 1

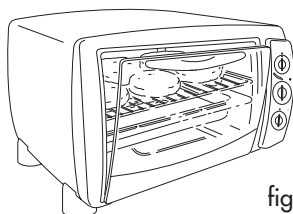


fig. 2

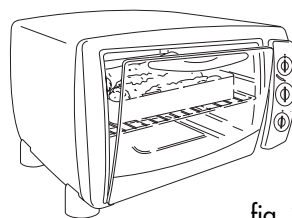


fig. 3

I tilfælde af færdiglavede retter, der kun skal gratineres, sæt holderen direkte ovenpå risten i den mellemste skinne; døren skal stå på klem som angivet på figur 3. Et lydssignal vil tilkendegive, at den indstillede tid er udløbet; hvis man bliver færdig med at stege, inden den indstillede tid er udløbet, stil startknappen og timeren (G) manuelt tilbage i position "0".

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

I den nedenstående tabel gives nogle gode råd til at få de bedste grillstegte madvarer.

OPSKRIFTER	MÆNGDE	TERMOSTATKNAP	STEGETIDSRUM	BEMÆRKNINGER OG RÅD
SVINEKOTOLETTER (4)	600 g		20 min.	Girare dopo 12 minuti circa
PØLSER (12)	1200 g		25 min.	Bucarle con una forchetta per far colare il grasso. Girare dopo 15 minuti circa
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Girare dopo 12 minuti circa
WIENERPØLSER (6)	500 g		10 min.	Girare dopo 3-4 minuti circa
SPIDSTEGTE RETTER (4)	650 g		25 min.	Girare dopo 15 minuti circa
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Appoggiare la teglia sopra la griglia inserita nella guida centrale (2)

• RISTNING

Denne funktion er ideel til at riste brød, lave små croutonner.

Sådan gør man:

Sæt den udtagelige modstand (P) i den mellemste skinne (2) som angivet på figuren på side 154.

Kontroller at den udtagelige modstands pinde er sat korrekt og helt ind i stikket (D).

Sæt den mad, der skal ristes, direkte på risten og sæt risten i skinne 1. Luk ovndøren på klem som angivet i figuren.

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

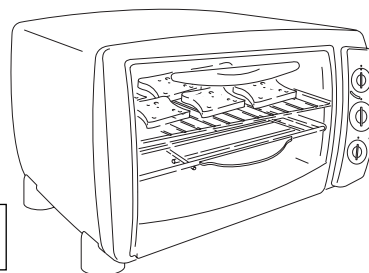
Drej termostatknapen (E) i position .

Drej startknappen og timeren (G) på det ønskede tidsrum.

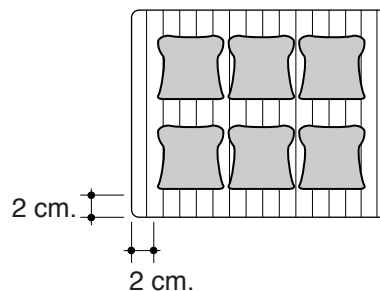
Hver gang man er færdig med ristning med dobbelt ovn:

Stil termostatknapen (E) i position "•" og hvis man bliver færdig med at riste, inden den indstillede tid er udløbet, stil startknappen og timeren (G) tilbage i position "0".

Den udtagelige modstand (P) kan først tages ud og stilles væk i det velegnet sæde når ovnen er kølet af.



For at opnå en god brødristning, placer brødkiverne som vist på ved siden af, med en afstand på 2 cm. fra ristkanten.



KAPITEL 3 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ved at rengøre ovnen med jævne mellemrum undgår man, at der dannes røg og grim lugt under stegning.

Inden enhver rengøringsoperation tag stikket ud af stikkontakten.

Kom aldrig apparatet i vand; det må ikke vaskes under rindende vand.

Riste og bradepander vaskes som almindeligt køkkenudstyr, de kan både vaskes i hånden og i opvaskemaskine.

Sæt aldrig den udtagelige modstand (P) i vand: rens den med en fugtig klud hvis den er snavset (se figur 4).

Til rengøring af den udvendige overflade brug altid en fugtig klud. Anvend ikke slibende rengøringsmidler, da man derved kan beskadige apparatets overflade belægning (lak eller maling). Man skal sikre sig, at der ikke trænger vand eller rengøringsmiddel ind igennem åbningerne på ovnens højre side.

Til at rengøre ovnen indvendigt, brug ikke skuremidler og anvend ikke slibende og spidse redskaber til at skure ovnens indersider.

Man må ikke prøve at stikke gaffler, knive eller spidse genstande i åbningerne på ovnens bagside eller i den udtagelige modstands stiks (D) huller. Man skal sikre sig, at der ikke trænger vand ind igennem disse huller.

For at gøre rengøringen af ovnens nederste inderside nemmere, skal man løfte den nederste modstand ved at trække opad mod den højreside (se figur 5).

Når rengøringen er færdig, sæt modstanden på plads igen som angivet på figur 6.

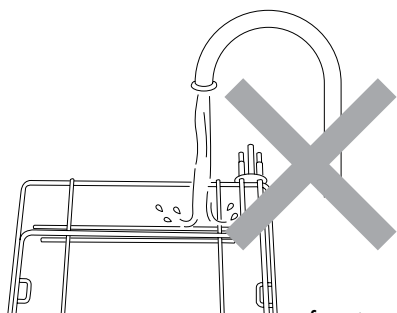


fig. 4

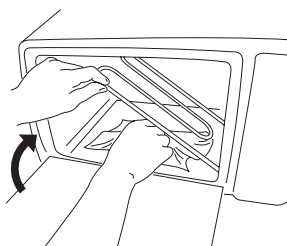


fig. 5

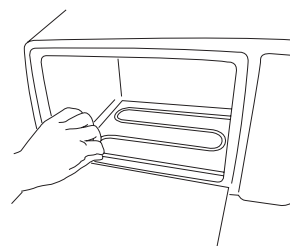


fig. 6

INDVENDIG OVNLAMPE (kun på visse modeller)

Når ovnen er i brug, er den indvendige ovnlampe (B) altid tændt. Når den indvendige ovnlampe skal skiftes ud, skal man henvende sig til af fabrikanten eller fabrikantens Servicecenter autoriseret personale.

N.B. Hvis ovnlampen er brændt ud, kan ovnen godt bruges alligevel.