

INDHOLDSFORTEGNELSE

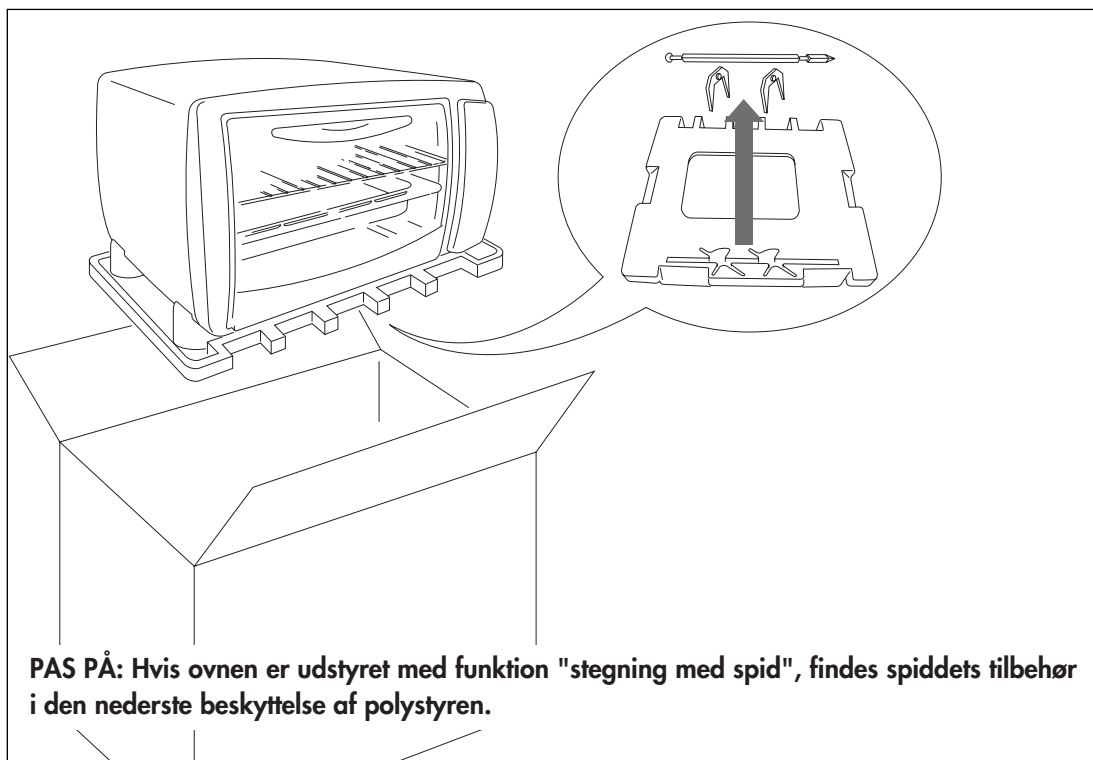
KAPITEL 1 GENERELT

- 1.1 Beskrivelse af ovnen og tilbehør 157
- 1.2 Oversigt tabel 158
- 1.3 Tekniske karakteristika 159
- 1.4 Vigtige meddelelser 159

KAPITEL 2 BETJENING AF OVNEN OG STEGETABELLER

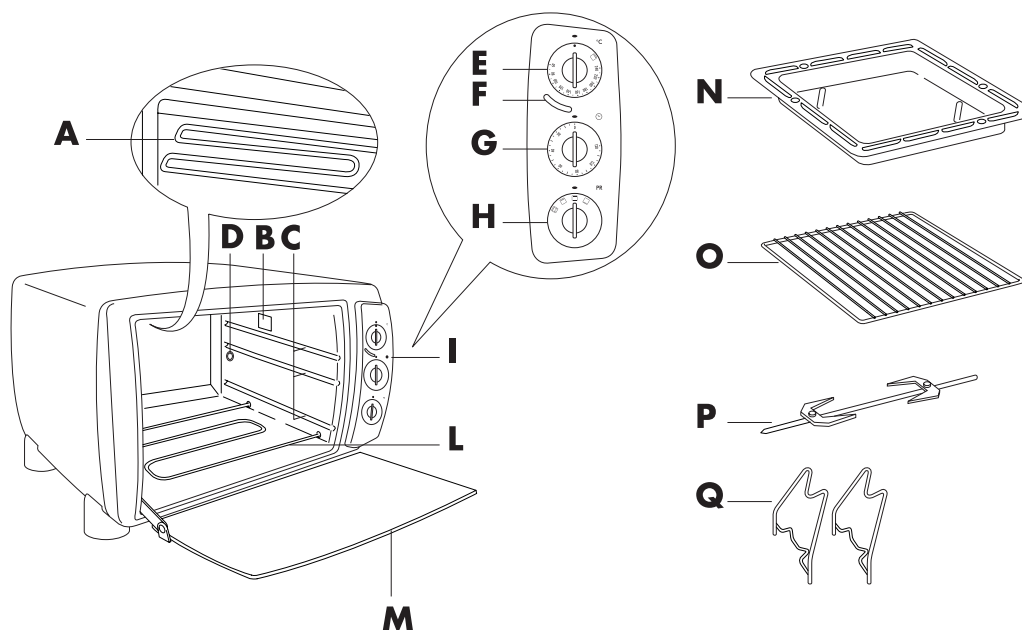
- 2.1 Betjeningsanordningernes brug 160
- 2.2 Brugsråd 161
- 2.3 Sådan indstilles funktioner 161
 - Maden holdes varm 161
 - Lette stegninger 161
 - Ovnstegning 162
 - Grillstegning og gratinstegning af madvarer 163
 - Grillstegning med spid (kun på visse modeller) 165

KAPITEL 3 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 166



KAPITEL 1 - GENERELT

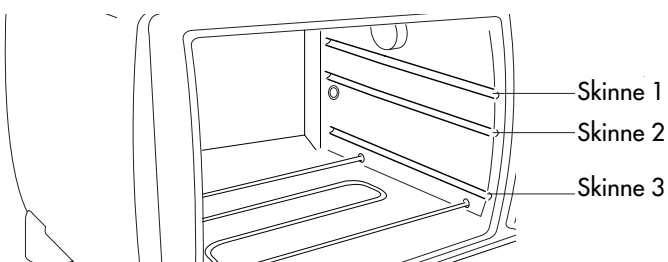
1.1 - BESKRIVELSE AF OVNE OG TILBEHØR



- | | |
|--|---|
| A Øverste modstand | H Funktionsskifterknop |
| B Indvendige ovnlampe (kun på visse modeller) | I Betjeningspanel |
| C Sideskinner | L Nederste modstand |
| D Spiddets sæde (kun på visse modeller) | M Dørglas |
| E Termostatknop | N Bradepande (kun på visse modeller) |
| F Termostat kontrollampe | O Rist |
| G Startknop og timer | P Spid (kun på visse modeller) |
| | Q Støtter til spid (kun på visse modeller) |

SIDESKINNER

Oven har 3 skinner til at stille fade og riste på forskellige højde



KAPITEL 1 - GENERELT

1.2 - OVERSIGT TABEL

PROGRAM	POSITION FUNKTIONSSKIFTERKNAP	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.
LETTE STEGNINGER		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° (jvf. tabel på side 162)	 oppure 	1 2 3 1 2 3	Anvend bradepanden sat direkte ind i skinnerne eller et hvilket som helst fad anbragt på risten.
GRILLSTEGNING OG GRATINSTEGNING AF MADVARER				1 2 3	Ideel til alle slags traditionel grillstegning; hamburger, pølser, grillspid, ristet brød, osv. Stil maden direkte på risten. Bradepanden bruges til at samle eventuelle fedtdryp
				1 2 3	Ideel til de retter der kun skal gratineres (f. eks. gratinerede jakobsmuslinger, osv.). I dette tilfælde skal beholderen (med maden i) stilles på risten.
GRILLSTEGNING MED SPID (KUN PÅ VISSE MODELLER)				1 2 3	Ideel til stegning af kyllinger, hjørkræ, svinesteg, osv. Det anbefales at hælde et glas vand i dryppetadet for at gøre rensning nemmere og for at undgå røg, der skylles brændt fedtstof.

KAPITEL 1 - GENERELT

1.3 - TEKNISKE KARAKTERISTIKA

Driftsspændingse typeskiltet

Maksimal optaget effektse typeskiltet

ENERGIFORBRUG (normativ CENELEC HD 376)

For at nå op på 200° C0,20 KWh

For at blive på 200° C i en times tid0,70KWh

Total0,90 KWh

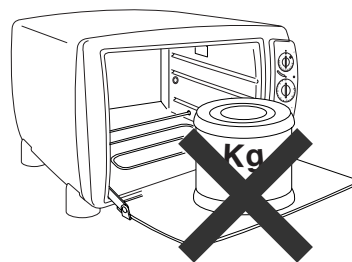
Dette apparat er i overensstemmelse med EØF-direktivet 89/336/CEE vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.

Dette apparat er i overensstemmelse med EØF-direktivet 89/336/CEE vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet samt italiensk lov nr. 108 af 25. januar 1992.

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. Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
4. Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade i en højde af 85 cm, **udenfor børns rækkevidde.**
5. **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 under brug.**
6. Inden førstegangsbrug, fjern alt papirindhold som beskyttelsespap, hæfter, plastikposer osv.
7. Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig:
 - at ledningsnettets spænding svarer til den værdi, som er opgivet på det specifikationsskilt, 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.
8. Vask omhyggeligt alt tilbehør inden brug.
9. 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.
10. Flyt aldrig apparatet, når det er i brug.
11. 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.



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.

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.

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 og grillstegning med spid (kun på visse modeller):**

Termostatknop i position .

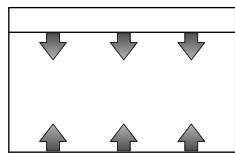
• STARTKNAP OG TIMER (G)

- **For at tænde ovnen og indstille stegetid:** Drej knappen med uret indtil den ønskede tid (max. 120 minutter). Et lydsignal vil tilkædegive, at det indstillede tidsrum er udløbet og ovnen slukkes automatisk.
- **For at slukke 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.

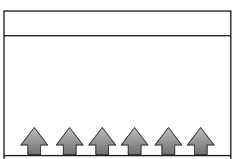
• FUNKTIONSSKIFTERKNAP (H)

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



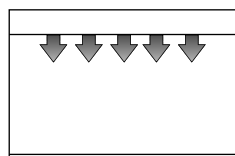
OVNSTEGNING OG MADEN HOLDES VARM

(øverste modstand og nederste modstand i funktion)



LETTE STEGNINGER

(kun nederste modstand i funktion)



GRILLSTEGNING

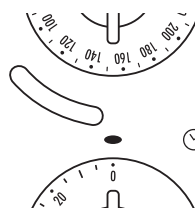
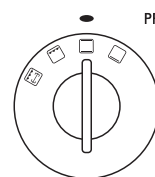
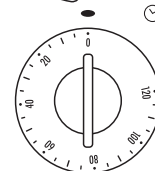
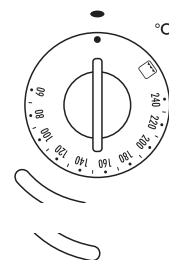


SPIDSTEGNING (KUN PÅ VISSE MODELLER)

(kun øverste modstand i funktion på den maksimale styrke)

• TERMOSTAT KONTROLLAMPE (F)

Når lampen er tændt, vil det sige at ovnen forvares, når den slukkes, vil det sige at ovnen er nået op til den indstillede temperatur.



KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

2.2 - BRUGSRÅD

- Ved ovnstegninger og "lette" stegninger, anbefales det at forvarme ovnen på den valgte temperatur, for at kunne opnå de bedste stegningsresultater.
- 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.

2.3 - SÅDAN INDSTILLES FUNKTIONERNE

• MADEN HOLDES VARM

Indsæt bradepanden eller risten, men et fad ovenpå, i skinne 3, som angivet i figuren på side 158. 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).

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Indstil termostatkappen (E) i position 60°C.

Drej startknappen og timeren (G) på det ønskede tidsrum. Et lydsignal vil tilkende-give, 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

Indsæt bradepanden eller risten, men et fad ovenpå, i skinne 3, som angivet i figuren på side 158. 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. Det anbefales at indsætte bradepanden i den nederste skinne (3).

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 tilkende-give, 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 termostatkappen (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	200°C	25 min.	3	Anvend bradepanden (N) eller en flad form ovenpå risten (O)
GRØNSAGSTÆRTE	600 g	200°C	35 min.	3	Anvend bradepanden (N) eller en kageform ovenpå risten
DYBFROSSEN PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	Man kan sætte forme og fad direkte ovenpå risten (O) eller på bradepanden (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Sæt fadet direkte ovenpå risten (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Sæt fadet direkte ovenpå 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
KØDBUDDING	1000 g	200°C	60 min.	3	Læg den direkte i bradepanden (N) eller i et fad ovenpå risten (O)
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 dækkes helt med groft salt
OVNSTEGT HAVBRASEN	1000 g	190°C	40 min.	3	De kan steges direkte i bradepanden (N) eller i et fad ovenpå risten (O)
ØRRED INDKØBT I STANIOL	800 g	190°C	40 min.	3	De kan steges direkte i bradepanden (N) eller i et fad ovenpå risten (O), omviklet med staniolfolie
AUBERGINER MED PARMESANOST	1700 g	200°C	30 min.	2	Sæt fadet ovenpå risten (O)
COURGETTER MED TUNFISK	1000 g	200°C	40 min.	2	Anvend bradepanden (N) eller et fad ovenpå risten (O); kom olie, tomat og vand i
GRATINEREDDE KARTOFLER	1500 g	200°C	40 min.	2	Sæt fadet ovenpå risten (O)
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Sæt kageformen (O) ovenpå risten
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Sæt formene direkte på bradepanden

Beregn cirka 5 minutter mere 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 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 (jvf. figur 1).

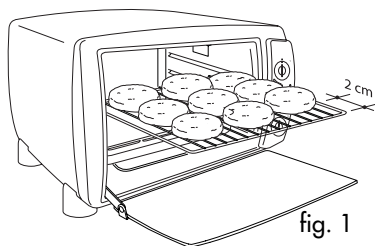


fig. 1

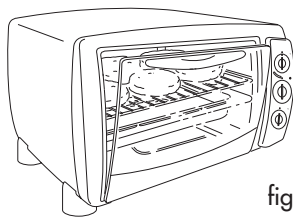


fig. 2

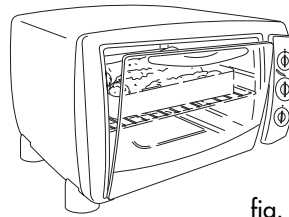
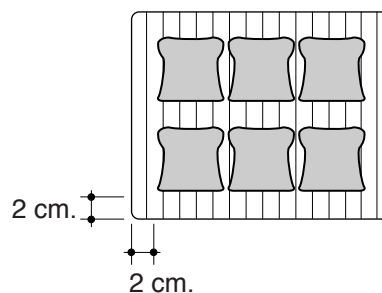


fig. 3

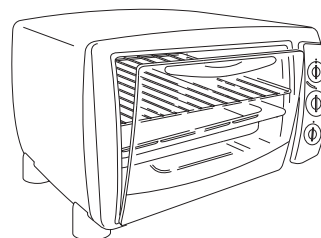
I tilfælde af færdiglavede retter, der kun skal gratineres, sæt holderen direkte ovenpå risten i den mellemste skinne; døren skal stå på klem som angivet på figur 3. Et lydsignal vil tilkendegive, at den indstillede tid er udløbet; hvis man bliver færdig med at stege, inden den indstillede tid er udløbet,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

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

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



KUN TIL BRØDRISTNING: forvarm ovnen i 2-3 minutter med døren på klem (som vist i figuren ved siden af)



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

OPSKRIFTER	MÆNGDE	TERMOSTATKNAP	STEGETID	BEMÆRKNINGER OG RÅD
SVINEKOTOLETTER (4)	600 g		20 min.	Vend efter cirka 12 minutter
PØLSER (12)	1200 g		25 min.	Stik en gaffel i for at fedtstoffet kan dryppe ned. Vend efter cirka 15 minutter
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Vend efter cirka 12 minutter
WIENERPØLSER (6)	500 g		10 min.	Vend efter cirka 3-4 minutter
SPIDSTEGTE RETTER (4)	650 g		25 min.	Vend efter cirka 15 minutter
RISTET BRØD	6 skiver		3,5 min.	Vend når halvdelen af stegetiden er gået
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Sæt fadet ovenpå risten i den mellemste skinne (2)

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

• GRILLSTEGNING MED SPID (KUN PÅ VISSER MODELLER)

Denne funktion er ideel til spidstegning af kyllinger, bevingede dyr, svinesteg, kalvesteg osv.

Sådan gør man:

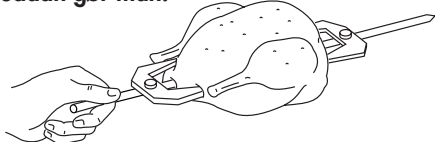


fig. 5

Stik spiddet (P) ind i madvarerne og fastgør det med de egnede gafler (for at opnå det bedste resultat, skal man binde kødet godt fast med en snor, der er egnet til fødevarer).

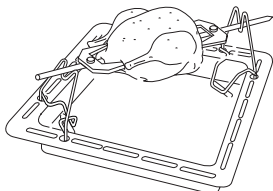


fig. 7

Sæt spiddet på dets støtter.

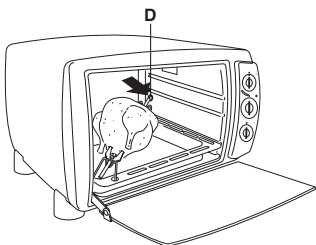


fig. 9

Skub spiddet ind i spiddets sæde (D) ved at bøje dets støtter (Q) mod højre, efter at du har sat bradepanden inde i ovnen.

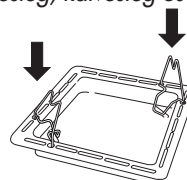


fig. 6

Indsæt spiddets støtter (Q) i bradepanden, ved at benytte de egnede huller.

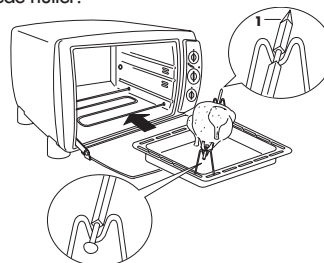


fig. 8

Indsæt bradepanden med de madvarer, der skal steges, i den nederste skinne (3) ved at bøje spiddets støtter (Q) mod venstre. Sørg for at spiddets spids 1 er helt fremme.

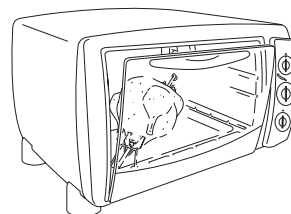


fig. 10

Stil døren på klem som vist i figuren (halv åben).

Til denne funktion er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Drej termostatkappen (E) i position .

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

Hvis stegningen skal vare over 2 timer, husk på, at du skal genindstille timeren.

Når stegningen er færdig, stil startknappen og timeren (G) manuelt tilbage i position "0".



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.

Risten, bradepanden og spiddet (kun på visse modeller) vaskes som almindeligt køkkenudstyr, de kan både vaskes i hånden og i opvaskemaskine.

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. Anvend kun rengøringsmidler, der ikke indeholder slibemidler.

Man må ikke prøve at stikke gaffler, knive eller spidse genstande i åbningerne på ovnens bagside.

For at gøre rengøringen af ovnens nederste inderside nemmere, skal man løfte den nederste modstand (L) ved at trække opad mod den højre side (jvf. figur 10).

Når rengøringen er færdig, sæt modstanden på plads igen som angivet i figur 11.

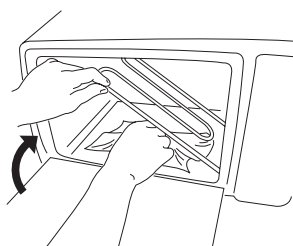


fig. 10

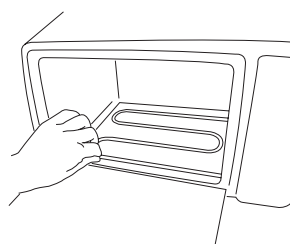


fig. 11

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.