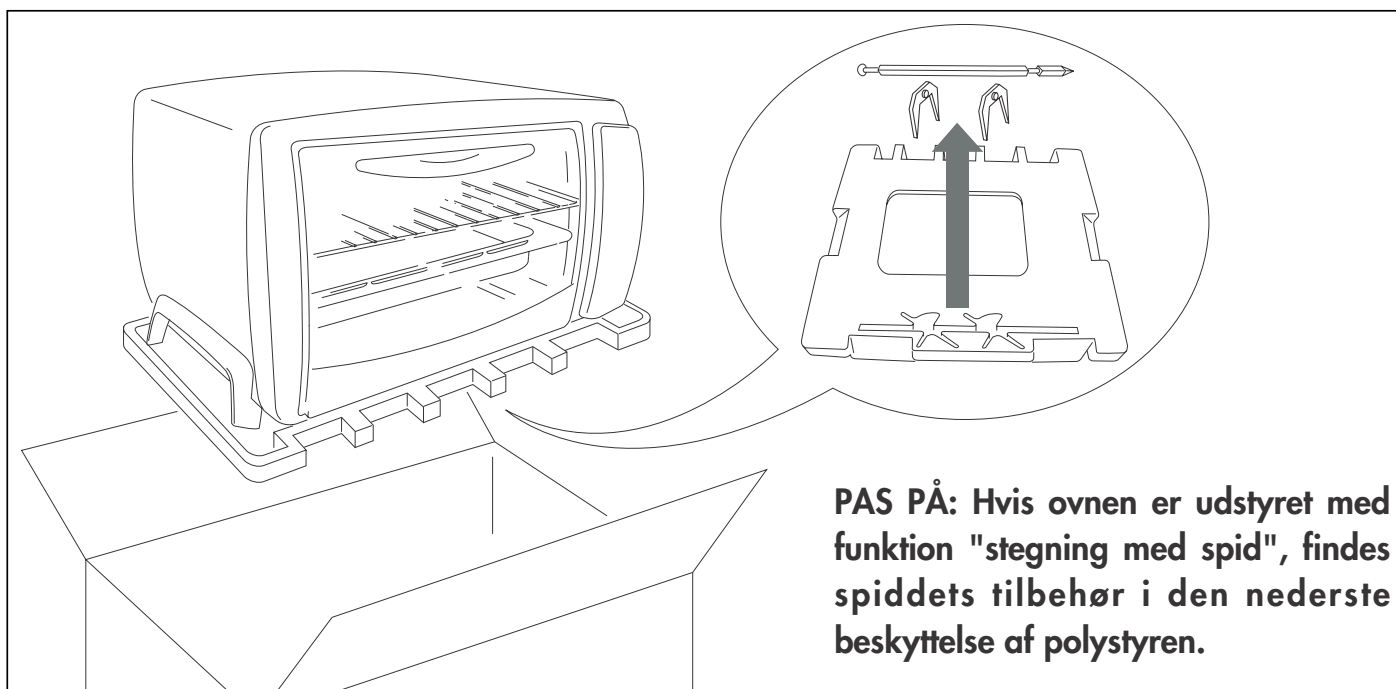


INDHOLDSFORTEGNELSE

KAPITEL 1	GENERELT	
1.1	Tekniske karakteristika	123
1.2	Beskrivelse af ovnen og tilbehør	124
1.3	Oversigt tabel	125
1.4	Vigtige meddelelser	126
KAPITEL 2	BETJENING AF OVNEN OG STEGETABELLER	
2.1	Betjeningsanordningernes brug	127
2.2	Brugsråd	128
2.3	Sådan indstilles funktioner	128
	• Maden holdes varm	128
	• Lette stegninger (kun på visse modeller)	128
	• Ovnstegning	129
	• Grillstegning og gratinstegning af madvarer	130
	• Grillstegning med spid	132
KAPITEL 3	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	133



1.1 - TEKNISKE KARAKTERISTIKA

Driftsspændingse typeskiltet

Maksimal optaget effektse typeskiltet

ENERGIFORBRUG (normativ CENELEC HD 376)

For at nå op på 200° C0,20 kWh

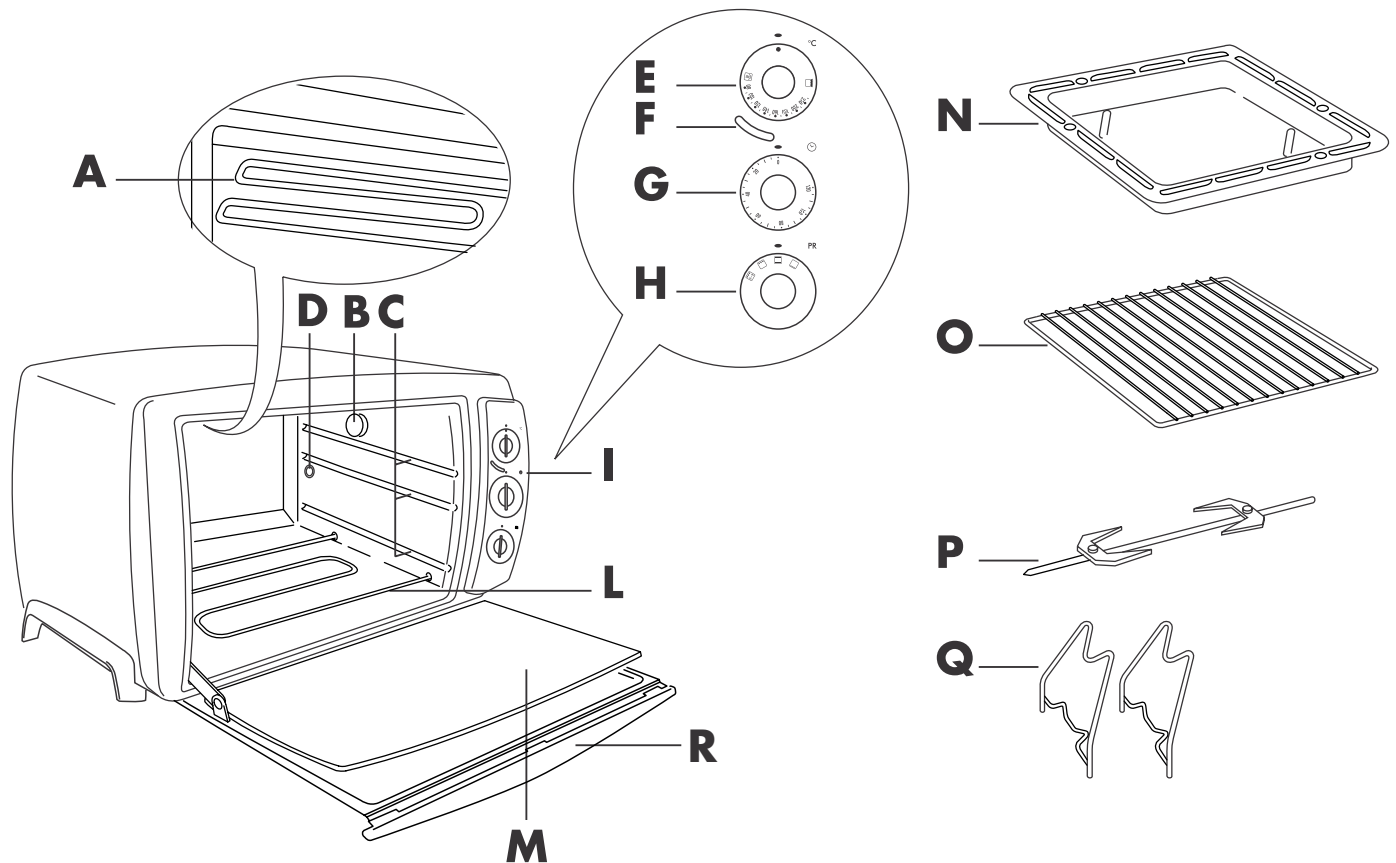
For at blive på 200° C i en times tid0,70kWh

Total0,90 kWh

Dette apparatet er i overensstemmelse med EØF-direktivet 2004/108 vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og forordning (EF) nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 gældende for materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.

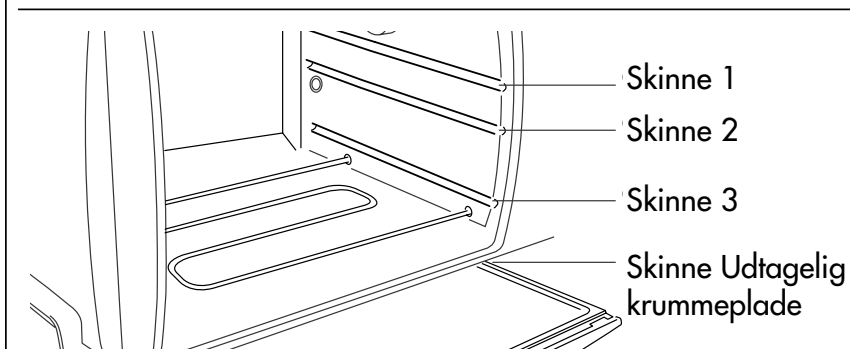
KAPITEL 1 - GENERELT

1.2 - BESKRIVELSE AF OVNEN OG TILBEHØR



- | | |
|--|---|
| A Øverste modstand | H Funktionsskifterknop |
| B lys inden i ovnen (såfremt modellen er forsynet dermed) | 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 Timerknop (kun på visse modeller) | P Spid (kun på visse modeller) |
| | Q Støtter til spid (kun på visse modeller) |
| | R Udtagelig krummeplade |

SIDESKINNER



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

1.3 - OVERSIGT TABEL

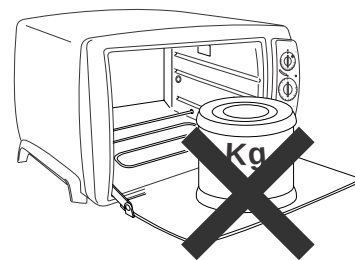
PROGRAM	POSITION FUNKTIONSSKIFTERKNAP	POSITION THERMOSTATKNAP	POSITION RIST OG TILBEHØR	SKINNER	BEMÆRKNINGER/RÅD
MADEN HOLDES VARM				1 2 3	Hvis maden skal holdes varm i over 20-30 minutter, tilrådes det at dække den med staniolfolie så den ikke udtørres for meget.
LETTE STEGNINGER (KUN PÅ VISSE MODELLER)		80° - 230°		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		80° - 230° (jvf. tabel på side 129)		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, fjerkræ, svinesteg, osv. Det anbefales at hælde et glas vand i dryppefadet for at gøre rensning nemmere og for at undgå røg, der skylles brændt fedtstof.

1.4 - VIGTIGE ADVARSLER

- Læs alle instruktioner omhyggeligt igennem inden apparatet tages i brug.
- Denne ovn er fremstillet med henblik på tilberedning af madvarer. Den må ikke anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
- Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade i en højde af 85 cm, udenfor børns rækkevidde.
- Vask omhyggeligt alt tilbehør inden brug.
- Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig:
 - at nettets spænding svarer til den værdi, som er opgivet på apparatets typeskilt.
 - At stikkontakten har en kapacitet på 16A og er udstyret med jordforbindelse.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar, som skyldes manglende overholdelse af denne ulykkesforebyggende norm.
- Inden førstegangsbrug fjernes alt papirindhold som beskyttelsespap, håndbøger, plastikposer o.l.
- 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.

- Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på lågen og de ydre tilgængelige overflader være meget høj. Brug altid håndtagene og knapperne til indstilling af apparatet. Rør aldrig ved ovnsens metaldele og glas. Brug om nødvendigt handsker.
- Dette el-apparat fungerer med meget høje temperaturer, der kan forårsage forbrændinger.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Flyt aldrig apparatet mens det er i gang.
- Anvend ikke apparatet hvis:
 - strømledningen er defekt
 - apparatet er faldet ned, viser tegn på skader eller unormalheder i funktionen.
- I disse tilfælde, for at undgå en hvilken som helst form for risiko, skal apparatet ses efter af en nærliggende forhandlers servicecenter.
- Lad ikke ledningen til strømforsyningen hænge løst ned, og pas på den ikke rører ved ovnsens varme dele. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Hvis der skal anvendes en forlængerledning, kontrolleres at den er i god stand, udstyret med et stik med jordforbindelse og med en ledningssektionsleder, og mindst magen til den ledning der blev leveret sammen med apparatet.
- Til sidst, for helt at undgå risiko for elektrisk stød, kom aldrig el-ledningen, stikket på denne eller hele apparatet i vand eller anden form for væske.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Placer aldrig brændbare produkter i nærheden af ovnen eller nedenunder i møblet, hvorpå den er placeret.
- Brød kan brænde. Overvåg altid ovnen mens der toastes eller grilles brød. Lad aldrig ovnen fungere under en hylde eller et skab eller i nærheden af brændbare materialer som gardiner, persienner o.l.
- Brug ikke apparatet som varmekilde til opvarmning.
- Læg aldrig papir, pap eller plastik ind i ovnen og undgå at anbringe ting oven på denne (køkkenredskaber, grillriste og andre genstande).
- Kom ikke noget ind i ventilationshullerne. De må ikke lukkes til.
- Skulle det ske at maden eller andre dele af ovnen bryder i brand, må man aldrig prøve på at slukke ilden med vand. Hold lågen lukket, træk stikket ud og kvæl flammerne med en fugtig klud.
- Denne ovn er ikke egnet som indbygningsovn.
- Når lågen står åben bør man være opmærksom på følgende:
 - udøv ikke for hårde tryk med for tunge genstande på lågen eller ved at trække håndtaget hårdt nedaf.
 - sæt aldrig tunge beholdere eller kogende varme fade der lige er taget ud af ovnen, ovenpå den åbne ovenlåg.
- Med tanke på de forskellige gældende regler, bør man, hvis apparatet anvendes i et andet land end hvor det blev anskaffet, få det kontrolleret af et autoriseret servicecenter.
- Med henblik på den personlige sikkerhed, bør man aldrig skille apparatet ad på egen hånd, man bør altid henvende sig til et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat er udelukkende bestemt til husholdningsbrug. Ved enhver form for professionel ikke hensigtsmæssig brug eller anvendelse der ikke stemmer overens med brugsvejledningerne, bortfalder fabrikantens ansvar og garanti helt.
- Når apparatet ikke bruges eller når det skal rengøres, skal apparatet kobles af strømnettet.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance eller under alle omstændigheder af en person med tilsvarende kvalifikation for at undgå enhver form for risiko. Gem disse instruktioner til evt. senere brug.



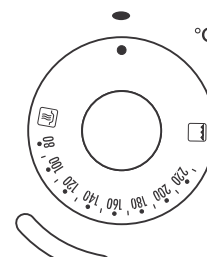
KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

2.1 - BETJENINGSANORDNINGERNES BRUG

• TERMOSTATKNAP (E)

Indstil den ønskede temperatur på følgende måde:

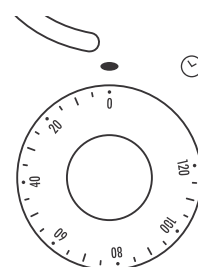
- **For at holde maden varm:** Termostatknop i position  .
- **Til ovnstegning:** Termostatknop mellem 80°C og 230°C.
- **Til alle slags grillstegning og grillstegning med spid (kun på visse modeller):** Termostatknop i position .



• TIMERKNAP (G) (KUN PÅ VISSE MODELLER)

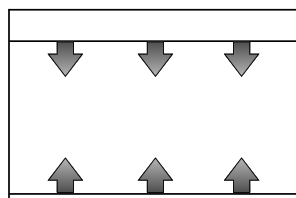
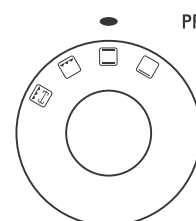
- **For at indstille stegetiden:** Drej knappen med uret indtil den ønskede tid (max. 120 minutter). Et lydsignal vil tilkædegive, at det indstillede tidsrum er udløbet og ovnen slukkes automatisk.
- **For at slukke ovnen:** Stil knappen igen i position "0".

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.



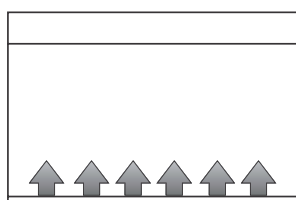
• FUNKTIONSSKIFTERKNAP (H)

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



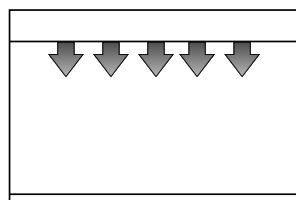
OVNSTEGNING OG MADEN HOLDES VARM

(øverste modstand og nederste modstand i funktion)



LETTE STEGNINGER (KUN PÅ VISSE MODELLER)

(kun nederste modstand i funktion)



GRILLSTEGNING

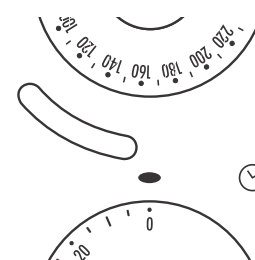


SPIDSTEGNING (KUN PÅ VISSE MODELLER)

(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 den indstillede temperatur.



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

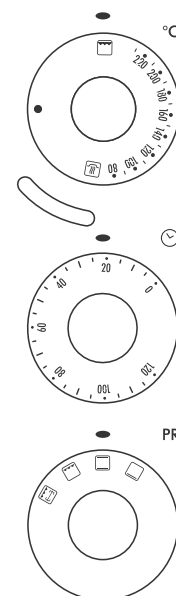
• **MADEN HOLDES VARM**

Indsæt bradepanden eller risten, men et fad ovenpå, i skinne 3, som angivet i figuren på side 125. 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 .

Drej timerknappen (G) (kun på visse modeller) 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 timerknappen (G) (kun på visse modeller) manuelt tilbage i position "0".



• **LETTE STEGNINGER (KUN PÅ VISSE MODELLER)**

Indsæt bradepanden eller risten, men et fad ovenpå, i skinne 3, som angivet i figuren på side 125. 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 timerknappen (G) (kun på visse modeller) 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 timerknappen (G) (kun på visse modeller) manuelt tilbage i position "0".

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

• OVNSTEGNING

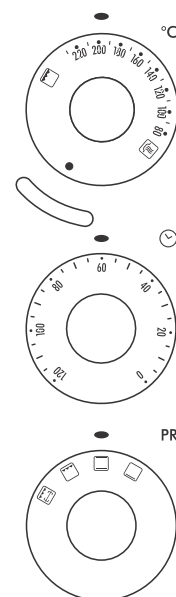


Drej funktionsskifterknappen (H) i position

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

Drej timerknappen (G) (kun på visse modeller) 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 fade 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 INDKAPKET 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 PARMESANØST	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
GRATINEREDE KARTOFLER	1500 g	200°C	40 min.	2	Sæt fadet ovenpå risten (O)
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Sæt kageformen ovenpå risten (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Sæt formene direkte på bradepanden

Beregn cirka 5 minutter mere til forvarmningen.

• 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.

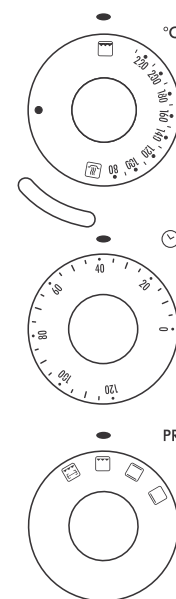
Sådan gør man:

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.

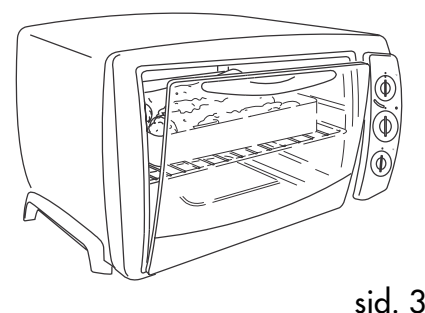
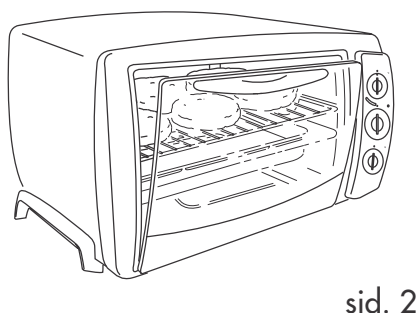
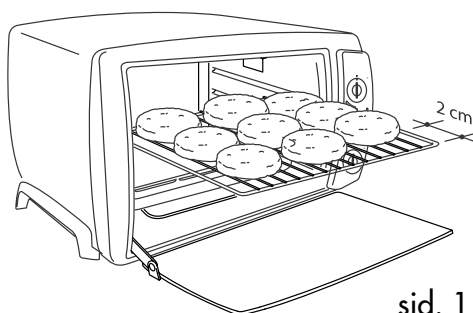
Drej funktionsskifterknappen (H) i position  .

Drej termostatkappen (E) i position  .

Drej timerknappen (G) (kun på visse modeller) hen på det ønskede tidsrum.



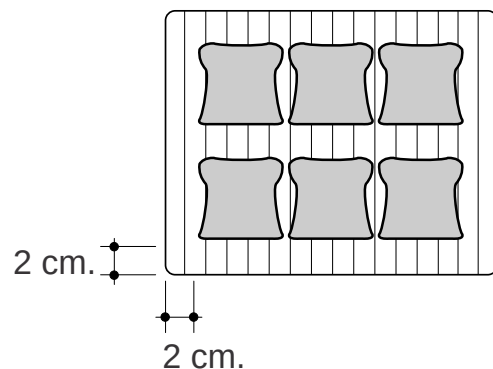
Vigtigt: for at opnå de bedste resultater, placer maden på risten (O), og lad være et frit mellemrum på cirka 2 cm. nær ved døren (jvf. figur 1).



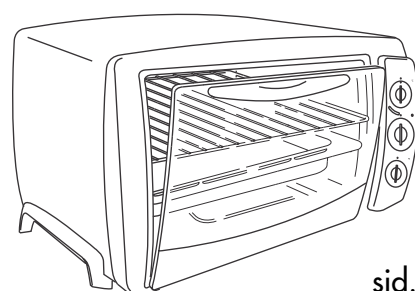
I tilfælde af færdiglavede retter, der kun skal gratineres, sæt holderen direkte ovenpå risten i den mellemste skinne; døren skal stå på klem som angivet på figur 3. Et lydsignal vil tilkendegive, at den indstillede tid er udløbet; hvis man bliver færdig med at stege, inden den indstillede tid er udløbet,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

KAPITEL 2 – BETJENING AF OVNE OG STEGETABELLER

For at opnå en god brødristning, placer brødkiverne 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 4)



sid. 4

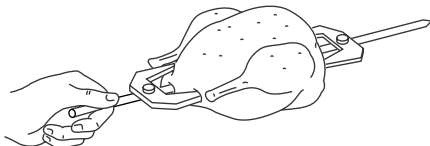
I den nedenstående tabel gives nogle gode råd til at få de bedste grillstegte madvarer.

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)

• **GRILLSTEGNING MED SPID (KUN PÅ VISSE MODELLER)**

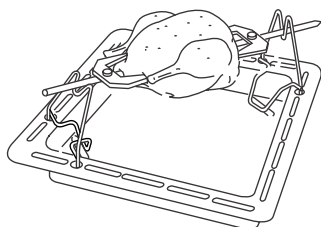
Denne funktion er ideel til spidstegning af kyllinger, bevingede dyr, svinesteg, kalvesteg osv.

Sådan gør man:



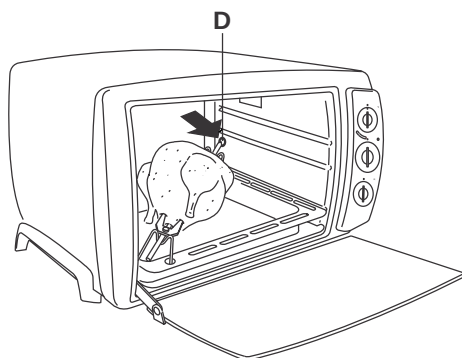
sid. 5

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).



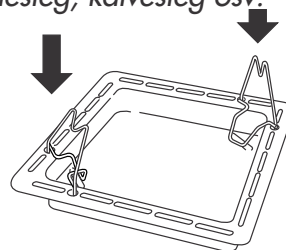
sid. 7

Sæt spiddet på dets støtter.



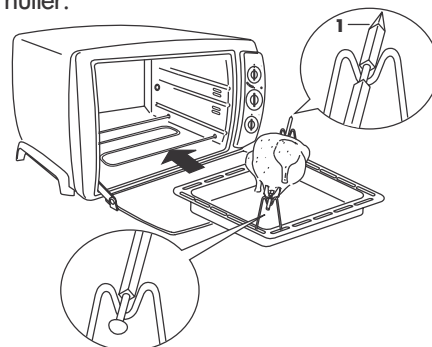
sid. 9

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



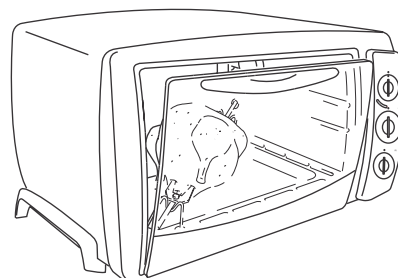
sid. 6

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



sid. 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.**



sid. 10

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

Til denne funktion er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

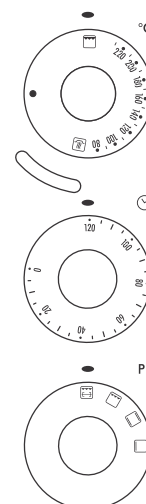
Drej funktionsskifterknappen (H) i position .

Drej termostatkappen (E) i position .

Drej timerknappen (G) (kun på visse modeller) på det ønskede tidsrum.

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

Når stegningen er færdig, stil timerknappen (G) (kun på visse modeller) 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.

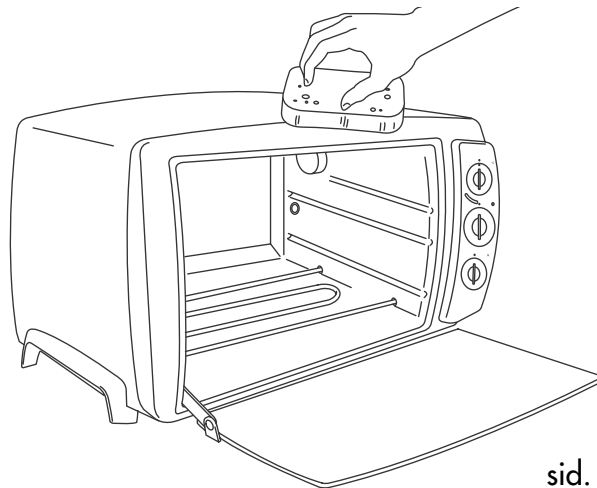
Kom aldrig apparatet i vand; det må ikke vaskes under rindende vand.

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 gafler, knive eller spidse genstande i åbningerne på ovnens bagside.



sid. 11

LYS INDEN I OVNEN (såfremt modellen er forsynet dermed)

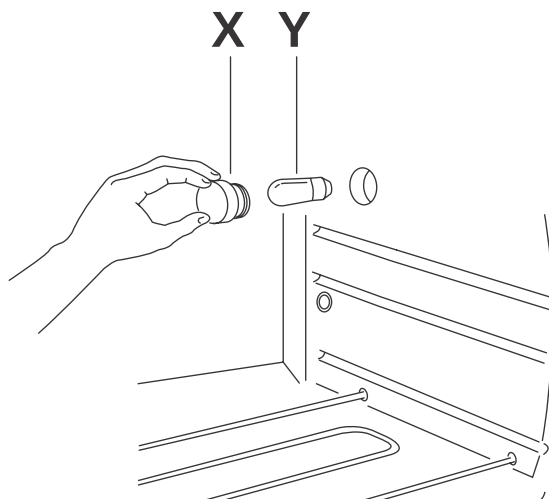
Når ovnen er i funktion, er pæren inden i ovnen (B) altid tændt. Pæren udskiftes på følgende måde:

- tag stikket ud af stikkontakten
- skru beskyttelsesglasset (X) af ved at dreje det mod uret, og erstat pæren (Y) med en anden tilsvarende. (se figur 12)

Skrue beskyttelsesglasset (X) på igen.

Der må kun anvendes pærer til ovne (T300°C)

OBS: Ovnene kan godt anvendes, selvom pæren er brændt over.



sid. 12

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

