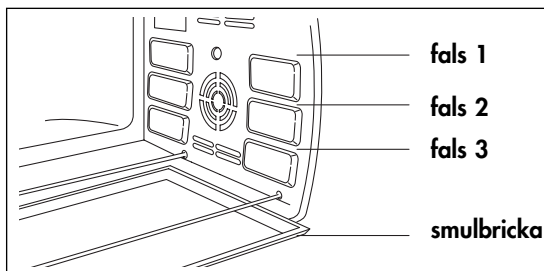
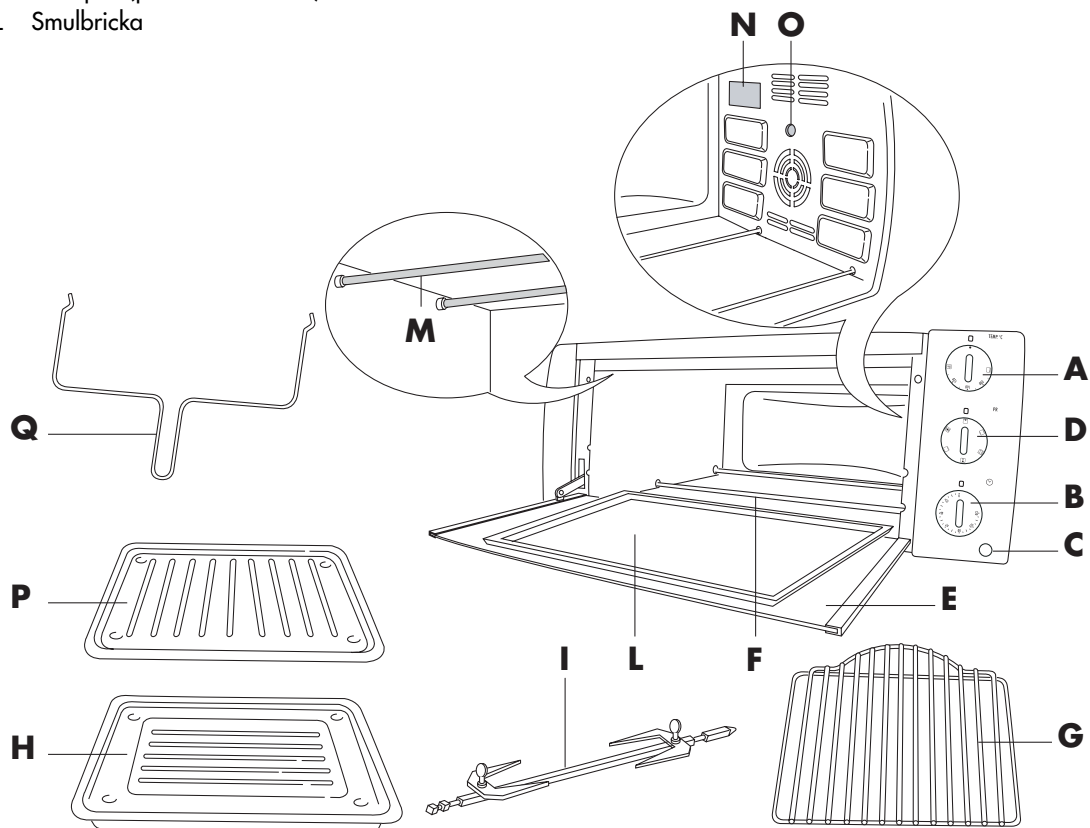


BESKRIVNING AV APPARATEN

- A Termostatvred
- B Timer
- C Kontrollampa
- D Funktionsväljare
- E Glaslucka
- F Nedre värmeelement
- G Galler
- H Långpanna
- I Grillspett (på vissa modeller)
- L Smulbricka

- M Övre värmeelement
- N Innerbelysning (på vissa modeller)
- O Hål för grillspett (på vissa modeller)
- P Galler för kalorifattig kost
- Q Handtag för uttagning av grillspettet (på vissa modeller)



Smulbrickan (L) ska ALLTID sättas in på dess avsiktliga plats i ugnens nedre del för att apparaten ska fungera korrekt och för att erhålla bästa resultat vid tillagning.

TEKNISKA EGENSKAPER

Driftspänningse märkskylten

Maximal ineffektse märkskylten

STRÖMFÖRBRUKNING (norm CENELEC HD 376)

För att komma upp till 200° C0,09 KWh

För att bibehålla 200° C i en timme0,58 KWh

Totalt0,67 KWh

Den här apparaten uppfyller EU-direktivet 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EG-förordningen nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

VIKTIGA UPPLYSNINGAR

- **Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder apparaten.**
- Denna ugn är utformad för tillagning av mat. Den får inte användas i andra syften eller modifieras på något sätt.
- Placera ugnen på ett horisontellt plan på minst 85 cm höjd, utom räckhåll för barn..
- Diska alla tillbehör noggrant innan du använder dem.
- **Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:**
 - **Att nätspänningen är den som anges på märkplåten.**
 - **Att eluttaget har en kapacitet på minst 16 A och är jordat.**
- **Tillverkaren påtar sig inget ansvar om denna säkerhetsbestämmelse inte följs.**
- Ta bort allt löst material som ligger inuti ugnen - skydd av papp, bruksanvisningar, plastpåsar etc. - innan du använder ugnen första gången.
- Låt ugnen vara igång utan mat med termostaten på maximum i minst 15 minuter för att få bort den lukt som kan uppstå i nya apparater och den rök som uppstår till följd av att värmeelementen har behandlats med skyddsmedel innan transporten.
Vädra rummet under denna tid.
- OBS: Kontrollera att luckan är hel när du har tagit ut ugnen ur emballaget. Eftersom ugnsluckan är av glas och därmed ömtålig bör du be att få den utbytt om den har synliga krossador, fåror eller repor. När du använder, rengör och förflyttar ugnen bör du dessutom undvika att smälla igen luckan, att stöta till den kraftigt och att hälla kalla vätskor på glaset när ugnen är varm.
- **När ugnen är i drift kan luckan och de utvändiga ytorna bli mycket varma. Använd alltid vred, handtag och knappar. Vidrör aldrig ugnens metalldelar eller glaset. Använd grillvantar om det behövs.**
- **De höga temperaturer som förekommer när denna elektriska apparat är i drift kan orsaka brännskador.**
- De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användning, håll därför barn på avstånd från ugnen.
- Låt inte personer (även barn) med psykiska, motoriska och sensoriella funktionshinder eller med ej tillräcklig erfarenhet och kännedom använda apparaten om de inte är noggrant övervakade eller har fått instruktioner av ansvarig rörande deras säkerhet. Ha barnen under uppsikt och se till att de inte leker med apparaten.
- Flytta inte ugnen när den är i drift.
- Använd inte ugnen om:
 - elsladden är skadad
 - Ugnen har fallit, uppvisar synliga skador eller inte fungerar som den ska. För att undvika eventuella faror ska ugnen i dessa fall skickas till närmaste serviceverkstad för eftermarknad.



- Låt inte elsladden hänga ner och se till att den inte kommer i kontakt med ugnens varma delar. Dra inte i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Om du vill använda en förlängningssladd bör du kontrollera att den är i gott skick, har en jordad stickpropp och en ledare med minst samma tvärsnitt som apparatens medföljande elsladd.
- För att undvika risken för elektriska urladdningar ska man aldrig doppa ner elsladden, stickproppen eller hela apparaten i vatten eller i andra vätskor.
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor.
- Placera aldrig eldfarliga produkter i närheten av ugnen eller under den möbel som den står på.
- Bröd kan brännas. Övervaka alltid ugnen när du rostar eller grillar. Använd aldrig apparaten placerad under ett överskåp eller en hylla eller i närheten av eldfarligt material såsom gardiner, persienner etc.
- Använd inte apparaten som en värmekälla.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i ugnen och lägg aldrig någonting ovanpå den (redskap, galler eller andra föremål).
- För inte in föremål i ventilationsöppningarna. Tapp inte igen dem.
- **Om mat eller andra delar av ugnen börjar brinna ska du inte försöka släcka elden med vatten. Håll luckan stängd, dra ut stickproppen och kväv lågorna med en fuktig trasa.**
- Denna ugn är inte utformad för att byggas in i ett köksskåp.
- När ugnsluckan är öppen bör du tänka på att:
 - inte överlasta den genom att placera alltför tunga föremål på luckan eller genom att dra handtaget nedåt.
 - aldrig ställa tunga behållare eller heta formar som du tagit ur ugnen på luckan.
- Om du ska använda apparaten i ett annat land än det den köptes i bör du låta en auktoriserad serviceverkstad kontrollera den, eftersom gällande bestämmelser kan skilja sig åt.
- För din personliga säkerhets skull bör du aldrig demontera apparaten själv. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren påtar sig inget ansvar och lämnar ingen garanti om ugnen används för yrkesmässigt bruk, på ett olämpligt sätt eller i strid med instruktionerna.
- Dra alltid ur stickproppen när du inte använder ugnen, särskilt innan du ska rengöra den.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper.
- Använd inte skrapande rengöringsmedel eller metallskrapor vid rengöring av ugnens glaslucka, eftersom dessa kan skada glasytan och därmed orsaka att den går sönder.

Spara dessa instruktioner

SAMMANFATTANDE TABELL

Program	Funktionsväljarens läge	Termostatinställning	Gallrets och tillbehörens placering	Anmärkningar/tips
Upptining (finns endast på vissa modeller)				1 Placera maten direkt 2 ovanpå gallret och sätt 3 in det på den andra falsen.
Separat undervärme		100°C-220°C		1 Använd långpannan 2 som satts in direkt på 3 den nedre tredje falsen.
Varmhållning av mat				Den här funktionen ska väljas för att hålla maten varm. Låt inte maten hållas varm i mer än en timme och använd inte den här funktionen för att värma upp kall mat. Om maträtten inte är tillräckligt varm för att serveras ska en högre temperatur väljas med hjälp av termostatsens vred.
Tillagning med varmluftsugn (finns endast på vissa modeller)		100°C-220°C	 eller 	1 Idealisk för lasagne, 2 kött, pizza, pajer, rätter 3 som ska ha en knaprig yta (eller gratineras) samt bröd. Se råden i tabellen på sid. 138 för information om hur till- behören kan användas.
Tillagning i traditionell ugn		100°C-220°C	 eller 	1 Idealisk för tillagning 2 av fyllda grönsaker, 3 fisk, russinkakor och småfågel. Se tabellen på sida 135 för information om hur tillbehören kan användas.
Rostning				1 Idealisk för att rosta 2 brödsivor 3
Grillning				Placera gallret för kalorifattig kost (P) ovanpå långpannan; placera maten ovanpå gallret och sätt in allt på den första falsen. Idealiskt för grillning av kött, fisk och grönsaker.
Grillning med roterande grillspett (finns endast på vissa modeller)				Sätt in grillspettet i det avsedda hålet (O) så som visas på sida 140. Sätt in långpannan på den tredje falsen. Idealisk för färdigkött, nötkött, mm.

ATT ANVÄNDA KONTROLLERNA

Termostatvred (A)

Ställ in önskad temperatur på följande sätt:

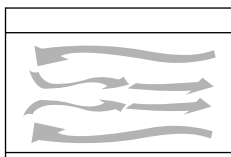
- För upptining (*finns endast på vissa modeller*) (se sida 137): Sätt termostaten i läge "•".
- För att varmhålla mat (se sida 137):Sätt termostaten i läge .
- För tillagning i varmluftsugn (*finns endast på vissa modeller*) eller i traditionell ugn (se sidorna 137-138):Sätt termostatsvredet på från 100°C - 220°C.
- För rostning (se sida 139):Sätt termostaten i läget .
- För grillning av alla slag (se sida 140):Sätt termostaten i läge .

Timer (B)

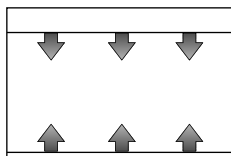
- För att sätta på ugnen:Vrid vredet medsols.
- För att stänga av ugnen:Vrid tillbaka vredet till läge "0".

Funktionsväljare (D)

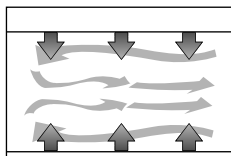
Med denna väljare kan du ställa in följande tillgängliga tillagningsfunktioner:



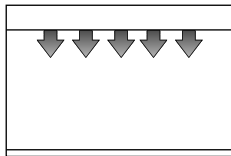
(finns endast på vissa modeller)
(endast varmluften är i funktion)



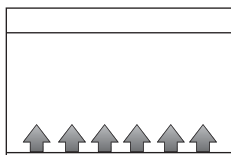
(endast övre och nedre
värmelementen i funktion)



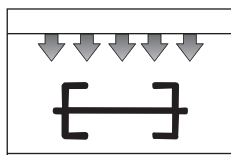
(finns endast på vissa modeller)
(de övre och nedre värmelementen
och varmluftsfläkten i
funktion)



(endast det övre
värmelementet i funktion
med maximal
effekt)



(endast det nedre
värmelement i funktion)



(finns endast på vissa modeller)
(endast det övre värmelementet
i funktion med maximal
effekt + motorn till det roterande
grillspettet)

Innerbelysning i ugnen (N) (*finns endast på vissa modeller*) och Kontrollampa (C)

För att visa att ugnen är påsatt är kontrollampan (C) och innerbelysningen (N) (i förekommande fall) tända.

ATT ANVÄNDA UGNEN

Allmänna råd

- Vid matlagning i varmluftsugn, traditionell ugn samt grillning bör du alltid värma upp ugnen i 5 minuter i förväg till önskad temperatur.
- Tillagningstiderna beror på matvarornas kvalitet och temperatur och på din personliga smak. De tider som anges i tabellen är ungefärliga och kan variera. De tar heller inte hänsyn till den tid det tar att värma upp ugnen.
- Se tidsangivelserna på förpackningarna när du ska tillaga djupfrysta produkter.

Upptining (finns endast på vissa modeller)

PerGå tillväga på följande sätt för att uppnå ett gott resultat på kort tid:

- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Sätt termostaten (A) i läge "•".
- Vrid Timern (B) medsols.
- Sätt in långpannan (H) på den tredje falsen, gallret (G) på den andra falsen och livsmedlet som ska tinas upp ovanpå och stäng sedan luckan.
- När maten har tinat ska man för hand vrida tillbaka Timern (B) till läge "0".

Exempel på upptiningstid: 1 kg kött tinar på 80-90 minuter och behöver aldrig vändas.

Separat undervärme

Används för bakverk och glaserade kakor. Resultaten blir utmärkta också när det gäller att fullborda tillagningen av olika maträtter och laga rätter som framför allt fordrar undervärme.

- Sätt in långpannan (H) på den tredje falsen som i figuren på sidan 135.
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad temperatur med termostaten (A).
- Vrid Timern (B) medsols. Vrid Timern (B) för hand tillbaka till läge "0" när maten är klar.

Att varmhålla mat

- Sätt termostaten (A) på .
 - Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
 - Vrid Timern (B) medsols.
 - Sätt in långpannan (H) i den nedersta tredje falsen och placera maten ovanpå den.
 - För att avsluta arbetsskedet ska man för hand vrida tillbaka Timern (B) till läge "0".
- Det rekommenderas att inte lämna maten i ugnen under en längre tid, eftersom de då kan bli torra.

Matlagning i varmluftsugn (finns endast på vissa modeller)

Med denna funktion får du utmärkta pizzor, lasagne, gratänger och köträtter (förutom småfågel), ugnstekt potatis, pajer, tårter och bröd. Gå tillväga på följande sätt:

- Sätt in gallret (G) eller långpannan (H) i det läge som anges i tabellen.
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad temperatur genom att vrida på termostadvredet (A).
- Vrid Timern (B) medsols.
- Föruppvärm ugnen i 5 minuter och sätt sedan in den mat som ska lagas.
- När maten är klar ska man för hand vrida tillbaka Timern (B) till läge "0".

Program	Termostativred	Tid	gallrets/ långpannans läge	Kommentarer och tips
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Använd långpannan.
Kyckling 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Använd långpannan och vänd efter cirka 38 min.
Skinkstek 900 g	200°C	50-60 min.	3	Använd långpannan och vänd efter cirka 30 min.
Köttfärslimpa 650 g	200°C	35-40 min.	3	Använd långpannan och vänd efter cirka 20 min.
Ugnsstekt potatis 500 g	200°C	40-50 min.	2	Använd långpannan och rör om 2 gånger.
Syltpaj 700 g	180°C	35-40 min.	3	Använd en pajform.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Använd långpannan.
Kaka 800 g	180°C	25-30 min.	3	Använd en kakform.
Småkakor (av mördeg) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Använd långpannan.
Bröd 500 g	200°C	20-25 min.	3	Använd långpannan smord med olja.

Matlagning i traditionell ugn

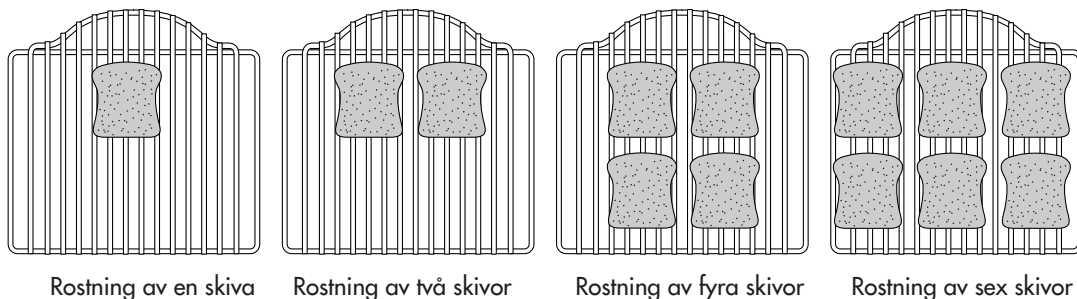
Denna funktion är idealisk för alla fiskrätter, fyllda grönsaker, bakverk gjorda av äggvitor vispade till hårt skum och bakverk som kräver mycket långa gräddningstider (över 60 min.). Gå tillväga på följande sätt:

- Sätt in gallret (**G**) eller långpannan (**H**) i det läge som anges i tabellen.
- Sätt funktionsväljaren (**D**) i läge .
- Ställ in önskad temperatur genom att vrida på termostativredet (**A**).
- Vrid Timern (**B**) medsols.
- Föruppvärm ugnen i 5 minuter och sätt sedan in den mat som ska lagas.
- När maten är klar ska man för hand vrida tillbaka Timern (**B**) till läge "0".

Program	Termostativred	Tid	gallrets/ långpannans läge	Kommentarer och tips
Makaronigratäng 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Använd en form.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Använd en form.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Använd långpannan.
Öring 500 g	180°C	30-35 min.	3	Använd långpannan och vänd efter 16 min.
Fylld bläckfisk 450 g	180°C	25-30 min.	3	Använd en form och vänd efter halva tillagningstiden.
Gratinerade tomater 550 g	180°C	35-40 min.	2	Använd långpannan smord med olja och vänd den efter 20 min.
Zucchini med tonfisk 750 g	180°C	35-40 min.	2	Använd långpannan med olja, tomat och vatten i. Vänd långpannan efter 20 min.
Russinkaka 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Använd en form och vänd på den efter halva tiden.

Rostning

- Gallrets (G) storlek tillåter rostning av sex brödskivor samtidigt, men det bästa resultatet erhålls genom att rosta fyra skivor åt gången..
- Vid rostning ska brödskivorna placeras så som visas nedan:



Vid flera rostningar efter varandra ska man minska den inställda rostningstiden.

Instruktioner för brödrostning

Använd alltid gallret vid automatisk rostning av bröd, brödbullar, muffins, pizza och frusna väfflor.

1. Sätt gallret på den andra falsen.
2. Placera livsmedlet som ska rostas i mitten på gallret. Stäng luckan.
3. Sätt termostatvredet (A)  i läge och funktionsväljaren (D) på .
4. Timern (B) ska vridas medsols. I vanliga fall ska Timern (B) ställas in på 4-5 minuter för att erhålla en normal rostning. Börja med att rosta endast några skivor bröd för att kontrollera tiden.
5. Vid rostning av bröd är både det övre och det nedre värmelementet i funktion så att brödets båda sidor rostas samtidigt. På luckans insida kan det uppstå lite kondens, vilket är alldeles normalt och som kommer att försvinna under rostningens förlopp.
6. En ljudsignal talar om att den inställda tiden är slut. Rostningen är fullbordad och värmeelementen stängs av automatiskt. Sätt termostatvredet (A) i läge "•".

Obs:

Om man skulle föredra en ljusare rostning räcker det att man avbryter den automatiska cykeln genom att vrida Timern (B) till "0" för att stänga av ugnen utan att den förstörs på något sätt.

Om man däremot föredrar en kraftigare rostning kan man starta om cykeln genom att vrida timern (B) medsols tills önskad rostningsgrad uppnåtts.

Därefter ska man stänga av termostatvredet och brödrostningens inställningsvred för hand på det sätt som beskrivits tidigare.

Genom att använda ugnen regelbundet kommer man att lära sig de mest passande inställningarna för olika typer av bröd.

Tips för att uppnå gott resultat vid rostning:

Stora bitar bröd och fryst bröd kräver längre inställningstid. Vid rostning av endast en skiva bröd krävs en kortare inställning än vad som behövs för flera skivor.

Grillning

- Placera maten som ska grillas ovanpå gallret för kalorifattig kost (**P**) som lagts på långpannan (**H**) och sätt in allt på den första falsen.
- Stäng luckan tills den klickar till (se figur 1).
- Sätt funktionsväljaren (**D**) i läge .
- Vrid Timern (**B**) medsols.
- När maten är klar ska man för hand vrida tillbaka Timern (**B**) till läge "0".
- Maten ska vändas efter ungefär halva tillagningstiden.

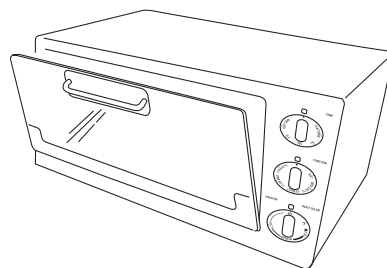


fig. 1

Program	Termostatvred	Tid	Kommentarer och tips
Fläskkotletter (2)		30 min.	Vänd efter 16 minuter.
Varmkorv (3)	"	20 min.	Vänd efter 11 minuter.
Färska hamburgare (2)	"	25 min.	Vänd efter 13 minuter.
Korv (4)	"	26 min.	Vänd efter 14 minuter.
Grillspett 500 g	"	26 min.	Vänd efter 8, 15 och 21 minuter.

Användning av roterande grillspett (finns endast på vissa modeller)

Den här funktionen är idealisk för grillning på spett av kyckling, övrigt fjäderfäkött och skink- och kalvstekar. Man kan använda det roterande grillspettet för en vikt på högst 2 kg.

- Trä livsmedlet på grillspettet (**I**) och fixera det med de avsedda gafflarna (fig. 2) (för att erhålla bästa resultatet bör man binda upp köttet med hushållssnöre).
- Sätt in långpannan (**H**) på den tredje falsen och grillspettet (**I**) i det avsedda hålet (fig. 3).
- Stäng luckan tills den klickar till (se figur 1).
- Sätt termostatvredet (**A**) i läge .
- Sätt funktionsväljaren (**D**) i läge .
- Vrid Timern (**B**) medsols.

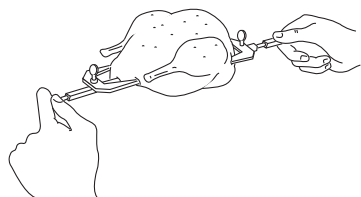


fig. 2

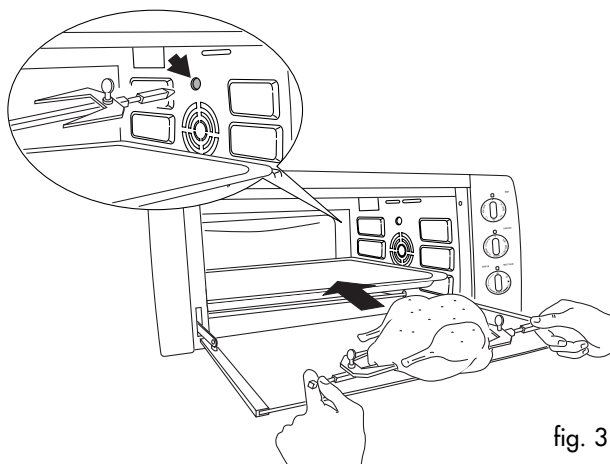


fig. 3

Se nedanstående tabell för information om tillagningstiderna.

Program	Vikt	Tid
Kyckling	1-2 Kg	120 min.
Skinkstek	0,8-1,7 Kg	90 min.

Vid större vikter rekommenderas användning av program för varmluftsugn.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör ugnen ofta för att undvika att det bildas rök och uppstår dålig lukt under tillagningen. Låt inte fett ansamlas inuti ugnen. Dra alltid ur stickproppen före underhåll och rengöring och låt ugnen svalna.

Rengör luckan, innerväggarna och ugnens nonstick belagda ytor med en lösning av vatten och rengöringsmedel. Torka ordentligt.

Använd aldrig produkter som kan verka frätande på aluminium (rengöringsmedel i sprayflaskor) för att rengöra ugnens invändiga aluminiumdelar och förstör inte nonstick beläggningen genom att repa väggarna med spetsiga eller vassa föremål.

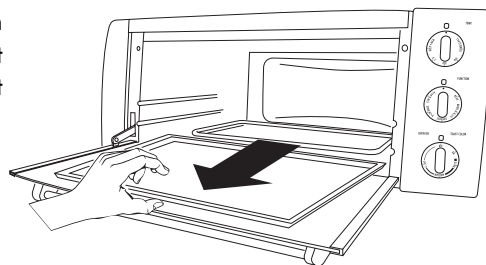
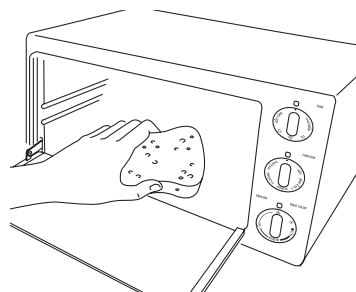
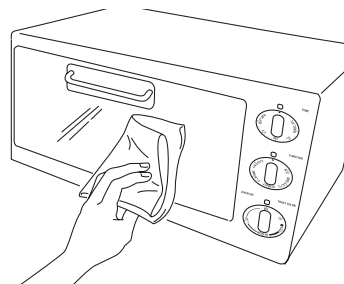
Rengör ugnen utvändigt med en fuktad svamp. Undvik att använda produkter som kan skada lacken. Se till att det inte tränger in vatten eller rengöringsmedel genom skårorna på ugnens ovasida.

Stick inte in gafflar, knivar eller andra vassa föremål i öppningarna som finns ovanpå ugnen och på dess sidor.

Doppa aldrig ned ugnen i vatten och spola den inte med vatten.

Du kan diska alla tillbehören som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.

Dra ut brickan och diska den för hand. Skölj brickan med varmt tvålsvatten och gnid den vid behov försiktigt utan att repa den om matresterna är svåra att avlägsna.



Viktig information för en korrekt bortskaffning av produkten i överensstämmelse med Europadirektiv 2002/96/EG.

Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

