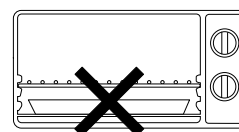


S

	Vred för igångsättning och inställning av rostningstid	Termostat och funktionsväljare	Signallampa	Gallrets och långpannans placering
OFF (AV)				
Varmhållning				 1
Matlagning i ugn				 2
Grillning				 3
				Om din ugn har ett galler för kalorifattig kost 4
Rostning				 5

Vid rostning och matlagning i ugn ska långpannan (eller andra behållare) aldrig stå direkt på de nedre värmeelementen.



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 som ligger inuti ugnen - skydd av papp, bruksanvisning, 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 avlägsna rök 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 krosskador, 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 hålla 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.**
- Var mycket försiktig om det finns barn och/eller omyndiga i närheten när du använder ugnen, liksom alla andra matlagingsapparater. Se till att de inte leker med ugnen.
- 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
- I dessa fall bör du ta med ugnen till närmaste serviceverkstad för att undvika fara.
- 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 elsladd.
- Doppa aldrig ner elsladden, stickproppen eller hela apparaten i vatten eller andra vätskor. Risk för elektriska urladdningar.
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor.
- Placera aldrig eldfarliga produkter i närheten av ugnen eller i ett skåp eller dylikt under den.
- **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.
- Lagg aldrig papper, papp eller plast i ugnen och lagg aldrig någonting ovanpå den (redskap, galler eller andra föremål).
- För inte in föremål i ventilationsöppningarna. Täpp inte igen dem.
- **Försök aldrig släcka elden med vatten om matvaror eller delar av ugnen börjar brinna. Håll luckan stängd, dra ut stickproppen och kväv lågorna med en fuktig trasa.**
- Denna ugn är inte utformad för att byggas in.
- När ugnsluckan är öppen bör du tänka på att:
 - inte placera alltför tunga föremål på luckan eller 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 den köptes i bör du låta kontrollera den hos en auktoriserad serviceverkstad, 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.
- Anpassningar, reparationer och utbyten av elsladden får endast utföras av av tillverkaren auktoriserad personal eller av auktoriserad serviceverkstad. Eventuella reparationer som utförs av personer utan fackkunskap kan medföra fara.



Spara dessa instruktioner

TEKNISKA DATA

Driftsspänningse märkplåt
Maximal upptagen spänningse märkplåt
Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet. De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG.

TILLAGNINGSPROGRAM

Allmänna råd

- Vid matlagning i ugn och grillning bör du alltid värma upp ugnen i förväg till önskad temperatur för att resultatet ska bli så bra som möjligt.
- Tillagningstiderna beror på matvarornas kvalitet och temperatur och på din personliga smak. De tider som anges i tabellerna är ungefärliga och kan variera. **De tar heller inte hänsyn till den tid det tar att värma upp ugnen.**
- Se tidsangivelserna på förpackningarna, som komplement till tabellen, när du ska tillaga djupfrysta produkter.
- Signallampan (D) anger att ugnen är i funktion.

Varmhållning

- För in gallret med maten i den nedre falsen enligt beskrivningen i figur 1 på sidan 84.
- Sätt igångsättningsvredet (C) i läget ON.
- Ställ termostat och funktionsväljaren (B) på läge 65°C.
- Låt inte maten stå alltför länge i ugnen, då kan den bli torr.

Matlagning i ugn

- För in gallret med maten i den nedre falsen enligt beskrivningen i figur 2 på sidan 84.
- Ställ in önskad temperatur genom att vrida termostaten och funktionsväljaren medsols.
- Sätt igångsättningsvredet i läget ON.

I följande tabeller hittar du rekommenderade tillagningstider

Maträtt/kvantitet	Termostat	Tillagningstid	Kommentarer och råd
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Smörj långpannan (M) väl
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Använd förkokta lasagneplattor
Makaronigratäng (900gr)	210°C	20-25 min.	Använd 500 g pasta samt köttfärssås och bechamel-sås
Kyckling i bitar (750gr)	210°C	50-60 min.	Använd långpannan (M) och vänd efter halva tiden
Skinkstek (1kg)	230°C	75-85 min.	Använd långpannan (M) och vänd efter halva tiden
Köttfärslimpa (700gr)	210°C	40-50 min.	Använd långpannan (M)
Kanin i bitar (650gr)	230°C	50-55 min.	Använd långpannan (M) och vänd efter halva tiden
Ugnsbakad forell (500gr)	210°C	35-45 min.	Använd långpannan (M) och smörj den väl. Fisken behöver inte vändas efter halva tiden
Ugnsbakad vitling (450gr)	210°C	35-45 min.	
Fiskgratäng (900gr)	210°C	30-40 min.	Kan gratineras med bechamelsås eller bara ströbröd
Havsbraxen i foliepaket (600gr)	210°C	45-55 min.	Slå in fisken i folie
Fylld paprika (650gr)	210°C	35-45 min.	Skär paprikorna i två delar. Använd långpannan (M) smord med olja
Fylld squash (900gr)	210°C	50-60 min.	Använd långpannan (M)
Blomkålsgratäng (800gr)	210°C	25-30 min.	Använd långpannan (M)
Ugnsstekt potatis (500gr)	210°C	60-70 min.	Rör om 2-3 gånger under tillagningen
Syltpaj (700gr)	160°C	50-60 min.	Använd långpannan (M), smord och mjölad
Sockerkaka (700gr)	160°C	35-45 min.	Använd långpannan (M), smord och mjölad
Äppelstrudel (650gr)	170°C	35-45 min.	Använd långpannan (M) och smörj den väl
Småkakor (10-12 stycken)	180°C	15-20 min.	Använd långpannan (M) och smörj den väl
Bakelser (6 formar)	180°C	20-25 min.	Ställ formarna i långpannan (M)

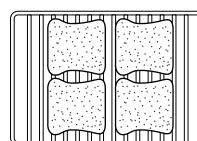
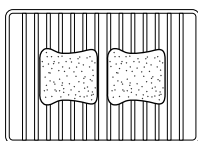
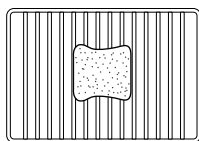
Tillagning av fryst mat i ugn

Maträtt/kvantitet	Termostat	Tillagningstid	Kommentarer och råd
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Ställ förpackningen direkt på gallret om den är eld-fast. Lägg i annat fall (om behållaren är av plast) innehållet i långpannan (M). Lägg brödet direkt på gallret. Tillagningstiderna kan variera beroende på brödets typ och storlek.
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Auberginer med parmesanost (450gr)	210°C	45-55 min.	
Fryst bröd (150gr)	180°C	12-22 min.	

Rostning

Denna funktion kan användas för:

- skivat bröd
- toast (fylld med t. ex. skinka och ost)
- varma smörgåsar
- För in gallret i den nedre falsen enligt beskrivningen på sidan 3 och i figur 5 på sidan 84.
- Lägg brödet eller smörgåsarna mitt på gallret som figurerna nedan visar och stäng luckan.



- Sätt det övre vredet i rostningsläget.
- Ställ in önskad rostningsgrad med det nedre vredet.
- Under rostningen kan det bildas kondens på luckans insida. Detta är helt normalt. Kondensen avdunstar så snart ugnen värms upp.
- **Välj ett mellanläge första gången du använder ugnen och rosta några skivor bröd för att kontrollera rostningsgraden. Ställ sedan in väljaren efter din egen smak.**
- Om du ska rosta mycket bröd i snabb följd måste du successivt ställa in vredet för igångsättning och inställning av rostningstid på allt lägre värden för att brödet ska få samma rostningsgrad.
- När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Rostningen är färdig och värmeelementen stängs av automatiskt.

Grillning

- Sätt in gallret på den övre falsen med långpannan på deflektorn som i figur 3 på sid 84. Följ anvisningarna i figur 4 på sid 84 om din ugn har ett galler för kalorifattig kost (L).
- Häll 2 glas vatten i långpannan för att undvika rök och os från bränt fett och underlätta rengöringen.
- Sätt termostaten och funktionsväljaren i läget ▼▼▼.
- Föruppvärm ugnen i 5 minuter.
- Lägg maten på gallret och stäng luckan.
- I följande tabell hittar du rekommenderade grilltider.

Maträtt/kvantitet	Termostat	Tillagningstid	Kommentarer och råd
Fläskkotletter (2)	▼▼▼	19-29 min.	Vänd efter 11 minuter
Varmkorv (3)	"	10-20 min.	Vänd efter 6 minuter
Hamburgare (2)	"	13-23 min.	Vänd efter 7 minuter
Korv (4)	"	20-30 min.	Vänd efter 11 minuter
Grillspett (500gr)	"	26-36 min.	Vänd efter 8, 15, 21 minuter

RENGÖRING

- Rengör ugnen ofta för att undvika att det bildas rök och uppstår dålig lukt under tillagningen.
- Dra alltid ut stickproppen ur eluttaget innan du utför någon form av rengöring.
- Doppa aldrig ned ugnen i vatten och spola den inte med vatten.
- Galler, långpanna och galler för kalorifattig kost (om förutsedd) får inte tvättas i diskmaskin!
- Rengör ugnen utvändigt med en fuktad svamp. Undvik att använda produkter som kan skada lacken.
- Använd aldrig produkter som kan verka frätande på aluminium (rengöringsmedel i sprayflaskor) för att rengöra ugnen invändigt och repa inte väggarna med spetsiga eller vassa föremål.
- Lägg ugnen med baksidan på en horisontell yta (fig. B) och öppna luckan genom att dra den nedåt (fig. A) när du ska rengöra botten. Då går rengöringen mycket lättare. Stäng luckan igen när rengöringen är klar och se till att den är fäst ordentligt.

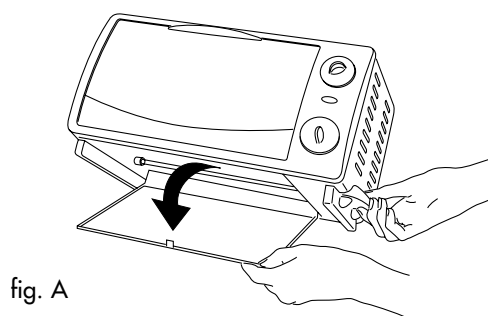


fig. A

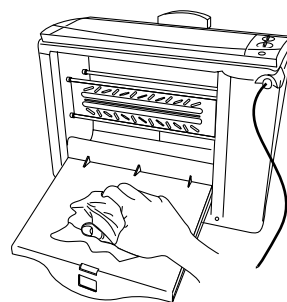


fig. B

GARANTI

Om det finns en tryckt garantiförbindelse på förpackningen ska du klippa ut den, fylla i alla uppgifter och förvara den tillsammans med en köpehandling som utvisar inköpsdatumet. Visa upp dessa dokument för teknikern vid eventuella reparationer.