

S**BESKRIVNING**

- | | |
|--|--|
| A Kokplatta | I Öppningsbar bottenlucka och utdragbar smuluppsamlingsbricka |
| B Övre element | L Bakplåt (*) |
| C Ugnslampa | M Grillgaller (*) |
| D Termostat | N Långpanna (*) |
| E Strömbrytare /Timerratt för ugn och grill (*) | O Galler |
| F Funktionsratt | P Gallerhandtag (*) |
| G Indikeringslampa för ugn och grill | |
| H Undre element | |

(*) **endast vissa modeller**

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning	se namnplåten
Max effektförbrukning	se namnplåten
Ytermått (LxDxH)	mm 427x330x250
Innermått (LxDxH)	mm 307x265x156
Invändig volym	l 12,5
Kokplattans diameter	14,5 cm

UGNENS EFFEKTFÖRBRUKNING (CENELEC HD 376-STANDARD)

För att nå 200 °C	kW 0,1
För att hålla 200°C under en timme	kW 0,5
Totalt	kW 0,6

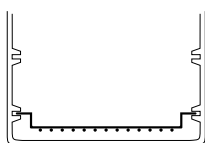
Denna utrustning följer Direktiv 89/336 och 92/31/CEE vad gäller elektromagnetisk kompatibilitet.

Alla material och föremål som är avsedda för direktkontakt med matvaror följer kraven enligt EEC-direktiv 89/109.

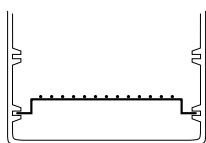
VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

1. Ugnen är avsedd för tillagning av matvaror. Den får inte användas för andra ändamål, och inte ändras eller manipuleras på något sätt.
2. Kontrollera att utrustningen inte har skadats i transporten innan du kopplar in den.
3. Ställ utrustningen på ett plant underlag, minst 85 cm över golvet.
4. **Glas- och metalldelar blir heta då ugnen är på:** ta endast i plastrattar och plasthandtag under användning. **Se till att apparaturen är utom räckhåll för barn, speciellt när kokplattan används.**
5. Kontrollera följande innan du ansluter ugnen till elnätet:
 - att nätspänningen stämmer med den spänning som anges på namnplåten längst ner på utrustningen
 - att stickproppen klarar minst 10 A och är skyddsjordad. **Tillverkaren tar inget ansvar för skador om dessa föreskrifter åsidosätts.**
6. **Placera ALDRIG något föremål ovanpå spisen, även om den är fränslagen. Om kokplattan (A) skulle slås på oavsiktligt kan föremål som placerats på kokplattan fatta eld.**
7. Var extra försiktig när kokplattan används vid fritering. Uppvärmad olja och fett kan lätt fatta eld.
8. Tvätta alla tillbehör noga före användning.
9. Börja med att slå på ugnen och låta den stå med termostatratten på max i minst 15 minuter. Detta gör att lukt och rök från elementens skyddsimpregnering försvinner. Se till att köket är väl ventilerat då du gör detta.
10. Flytta inte utrustningen då den är påslagen.
11. Var noga med att strömkabeln inte kommer i kontakt med några heta delar när spisen är under användning.
12. Om kablar byts får endast användas godkända matarkablar i gummi H05 RRF med samma tvärsnitt-sarea som de ursprungliga kablar.

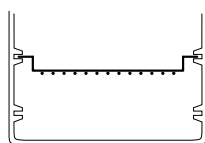
RÄTT PLACERING AV GALLRET



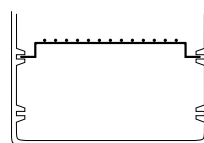
(1)



(2)



(3)



(4)

SAMMANFATTNING

Program	Funktionsrattens inställning (F)	Timerrattens inställning (E)	Termostatinställning (D)	Galler- och tillbehörsplacering	Anmärkningar/Tips
Varmhållning		pos. eller vrids medurs till önskad tid	60°	 Pos. 2	-
Ugnstekning		pos. eller vrids medurs till önskad tid	100° ÷ 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Idealiskt för alla typer av mat som lagas i ugnen (lasagne, kött, paj, fisk, och fågel). Gallerposition 3 passar särskilt bra för kakor och kex.
Grillning		pos. eller vrids medurs till önskad tid	270°	 Pos. 4	Passar för alla typer av gril-lad mat: hamburgare, korv, kebab och varma smörgåsar. Ställ långpannan över det undre elementet.
Kokplatta	 1 ÷ 4	-	●	-	-
Kokplatta + bakning	 1 ÷ 4	pos. eller vrids medurs till önskad tid	100°÷270°	 Pos. 4	Passar för alla typer av gril-lad mat: hamburgare, korv, kebab och varma smörgåsar. Ställ långpannan över det undre elementet.

EXTRA TILLBEHÖR

• LÅNGPANNA (N):

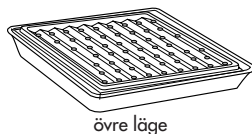
måste ställas på gallret. Kan även användas för att koka vätskor. Ställ pannan över det undre elementet vid grillning , så att den fångar upp fettdroppar.

• BAKPLÅT(L):

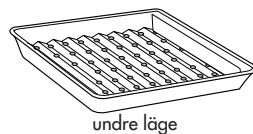
måste ställas direkt på gallret. Används för kakor och pajer.

• GRILLGALLER (M):

kan placeras i två lägen i plåten:



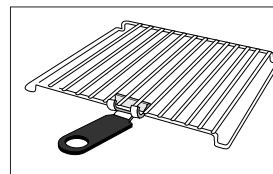
övre läge



undre läge

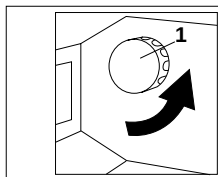
• GALLERHANDTAG (P):

praktiskt för att ta ut gallret då det är hett.



• UGNSLAMPA (C):

ugnslampan lyser alltid när ugn  eller grill  är påslagna. Den lyser däremot inte när endast kokplattan används. Om lampan slocknar går det ändå att använda ugnen utan några som helst problem. Anlita en serviceverkstad om lampan behöver bytas ut.



Några modeller är utrustade med en lamphållare med ett skruvlock (1). Gör på följande sätt för att byta ut lampan: **dra ut kontakten ur strömuttaget**, skruva loss skyddslocket av glas (1) i pilens riktning och byt ut den brända lampan mot en av samma typ (ska klara höga temperaturer). Skruva därefter tillbaka skyddslocket av glas (1).

REGLAGE

• Termostatratt (D)

Ställ in temperaturen för ugn eller grill på följande sätt:

- Varmhållning: ställ termostaten på .
- Normal matlagning: ställ termostaten mellan 100°C och 270°C beroende på maträtt.
- Alla typer av grillning: ställ termostaten på 270°C.

• Strömbrytare/Timerratt för ugn och grill (E) (endast vissa modeller)

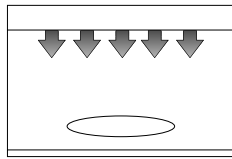
- För att sätta på ugnen: vrid ratten till -läget.
 - För att stänga av ugnen: vrid ratten till läge "O".
 - För att ställa in tillagningstiden: vrid ratten medsols till önskad tillagningstid (max. 120 minuter). Efter den inställda tiden hörs en ljudsignal (*) och ugnen stängs av automatiskt.
- (*) Endast vissa modeller.

För koktider under 10 minuter är det nödvändigt att vrida timern till ändläget för att sedan placera den på önskad tid.

Observera! Till-Från/Timerratten används INTE för kokplattan (A).

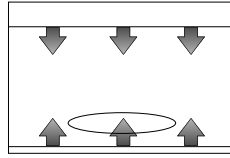
• Funktionsrätt (F)

Används för att välja tillagningssätt:



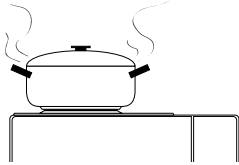
 **GRILL**

(endast det övre elementet.
Högsta effekt)



 **NORMAL TILLAGNING I
UGN; VARMHÅLLNING**

(övre och undre elementen)



 **KOKPLATTA**

(kan ställas in på fyra lägen)

• Indikeringslampa för ugn och grill (G)

Indikeringslampan lyser då ugnen håller på att värmas upp. Lampan slocknar så snart ugnen når inställd temperatur.

ANVÄNDNING

• Allmänna råd

- Det bästa resultatet vid normal tillagning och grillning får man genom att först värma upp ugnen till tillagningstemperaturen.
- Tillagningstiden beror på maträtten, matvarornas ursprungliga temperatur och personlig smak. Tiderna i tabellen är förslag, och kan varieras efter behov. I tiderna ingår inte den tid det tar att värma upp ugnen.
- Tillagning av frusna varor: följ den tillagningstid som rekommenderas på förpackningen.

• Varmhållning

- Ställ funktionsrätten (F) på .
- Ställ strömbrytaren/Timerrätten (E) på  (endast vissa modeller).
- Ställ termostaten (D) på . Indikeringslampan (G) tänds.
- Sätt i gallret enligt tabellen på sid 67 och lägg maten ovanpå.

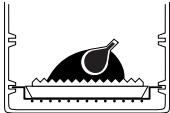
Låt inte maten ligga för länge i ugnen eftersom den då kan bli torr.

• Matlagning

- Sätt i gallret enligt tabellen på sid 67.
- Ställ funktionsratten (F) på .
- Ställ in önskad temperatur med termostatratten (D).
- Ställ strömbrytaren /Timerratten (E) (om sådan finns) på  önskad tillagningstid.
- Vänta tills ugnen är varm (indikeringslampan släcks) och sätt sedan in maten.

Maträtt/mängd	Termostat	Tid	Gallrets position	Anmärkningar och tips
Pizza (500gr)	270°	15'÷18'	2	Välsmod långpanna
Bröd (500gr)	270°	22'÷26'	2	Oljad långpanna
Lasagne (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Pyrexform, vrid efter 10'
Macaronipudding (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Pyrexform, vrid efter 10'
Kyckling (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Grillat fläskkött (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Vaktlar (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Köttfärslimpa (650gr)	200°	45'÷50'	2	Vänd efter halva tillagningstiden
Hare (800gr)	200°	50'÷60'	2	Vänd efter halva tillagningstiden
Regnbåge (500gr)	180°	30'÷35'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Fiskgratäng (4 fileer)	180°	18'÷22'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Ugnskokt kummel (4 skivor)	180°	25'÷30'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Foliebakad karp (600 g)	180°	35'÷40'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Gratinerade tomater (4 medelstora)	180°	40'÷45'	2	Oljad långpanna
Fylld zucchini (2 halvor)	180°	45'÷50'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Ostgratinerad blomkål (800gr)	200°	18'÷20'	2	Långpanna.
Bakad potatis (500gr)	200°	35'÷40'	2	Vänd 2-3 gånger under bakningen
Plommonpaj	160°	85'÷90'	1	Avlång pajform, vänd efter halva tiden
Skorpor	170°	15'÷18'	3	Långpanna eller bakplåt, vänd efter 9 minuter
Syltpaj	160°	40'÷45'	2	Långpanna, vänd efter halva tiden
Strudel	160°	35'÷40'	2	Långpanna, vänd efter halva tiden
Sockerkaka	160°	25'÷30'	2	Sockerkaksform, vänd efter halva tiden

Observera: Använd om möjligt de medföljande tillbehören (bakplåt, grillgaller och långpanna)

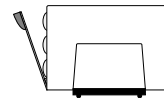
VIKTIGT


Om ugnen är försedd med grillgaller:

för tillagning av kyckling, grillat kött och mindre fågel rekommenderar vi att råvaran läggs direkt på grillgallret som placeras över långpannan (se bilden till vänster). På det sättet undviker man fettstänk på ugnsväggarna och botten. Se nedanstående avsnitt för ytterligare detaljer.

• Grillning

- Sätt in gallret i läge 4 och långpannan över det undre elementet. Häll två glas vatten i långpannan för att förhindra os från neddroppande fett och göra pannan lättare att rengöra.
- Ställ funktionsratten (F) på .
- Förvärm ugnen under 8-10 minuter.
- Sätt in maten.
- **Stäng ugnsluckan till det första läget.** Se bilden till höger.
- Ställ in strömbrytaren / Timerratten (E) (om sådan finns) på  respektive önskad tillagningstid (se avsnittet 'Reglage').



Observera! Grill och kokplatta kan inte användas samtidigt.

Maträtt/mängd	Termostat	Tid	Gallrets position	Anmärkningar och tips
Fläskkotletter (2)	270°	19 min.	4	Vänd efter 11 min.
Grillkorv (3)	270°	10 min.	4	Vänd efter 6 min.
Råa hamburgare (2)	270°	13 min.	4	Vänd efter 7 min.
Korv (4)	270°	20 min.	4	Vänd efter 11 min.
Kebab 500gr	270°	26 min.	4	Vänd efter 8, 15 och 21 min.
Varma smörgåsar (4 stycken)	270°	2 min.	4	Vänd efter 1 min (★)

(★): **Långpannan är inte nödvändig för varma smörgåsar.**

• Användning av kokplatta

- Sätt på kokplattan genom att vrida på knappen (F). Välj ett av fyra följande lägen:
 - pos. 1: 250 ÷ 300W (enligt modell)
 - pos. 2: 500 ÷ 600W (enligt modell)
 - pos. 3: 750 ÷ 900W (enligt modell)
 - pos. 4: 1000 ÷ 1200W (enligt modell)
- Börja med att ställa in på pos. 4. När önskad temperatur uppnåtts vrider man knappen till en lägre läge.
- Använd flatbottnade kastruller och av samma diameter som kokplattan. Detta sparar energi och reducerar koktiden.

Varning! Kokplattan är MYCKET HET i 20 minuter efter att den har slagits från (knappen 'F' i läge O).

Observera! När kokplattan är påslagen kan även ugnen användas. Vrid på termostatknappen (D) och Till/Från/Timerknappen (E) såsom visas i avsnitt beträffande bakning.

RENGÖRING

- Regelbunden rengöring minskar mat-os och lukt vid tillagningen.
- Dra ur stickproppen ur vägguttaget före rengöringen.
- **Apparaturen får aldrig doppas i vatten.** Skölj den inte heller under rinnande vatten.
- Gallret, långpannan och grillgallret kan tvättas som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.
- Rengör ugnen utvändigt med en fuktig svamp. Undvik att använda svampar med hård yta, som lätt skadar finishen. Använd inte rengöringsmedel med ammoniakbas. Var mycket försiktig så att inget vatten eller annan vätska kommer in genom springorna upptill på ugnen.
- Använd inte rengöringsmedel som kan skada aluminiumytorna inuti ugnen (sprayflaskor). Skrapa inte heller ugnsväggarna med vassa eller spetsiga föremål.
- Rengör väggarna inuti ugnen med en fuktig trasa och milda rengöringsmedel.

Några modeller är utrustade med en öppningsbar lucka för att underlätta åtkomligheten och på det sättet rengöringen. När ugnens botten ska rengöras öppnar du luckan (I) genom att trycka på låsfjädern (fig. A), därefter dra luckan mot dig och försiktigt placera ugnen vertikalt (fig. B). På det sättet underlättas rengöringsmomenten. När rengöringen är klar, stäng åter luckan och kontrollera att den är korrekt fasthakad.

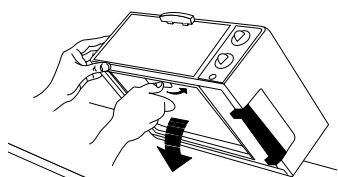


fig. A

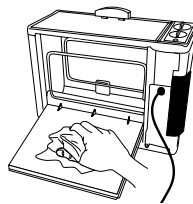


fig. B

GARANTI

Klipp ut den garantisedel som eventuellt finns på förpackningen, fyll i den fullständigt och spara den tillsammans med det daterade inköpsbeviset. Detta måste uppvisas för reparatören vid eventuell reparation.

