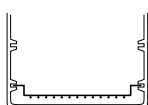
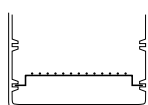
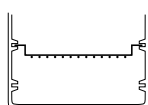
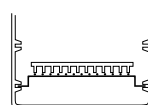
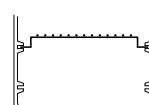


S**BESKRIVNING**

- A** Övre element
B Ugnslampa (*)
C Termostat
D Strömbrytare /Timerratt (*)
E Funktionsratt
F Indikeringslampa
G Undre element

- H** Utdragbar smuluppsamlingsbricka (*)
I Bakplåt (*)
L Grillgaller (*)
M Långpanna (*)
N Galler
O Gallerhandtag (*)
P Pizza Stone (*)

(*) endast vissa modeller

RÄTT PLACERING AV GALLRET**(1)****(2)****(3)****(4)****(5)****SAMMANFATTNING**

Program	Funktionsrattens inställning (E)	Termostatinställning (C)	Galler- och tillbehörsplacering	Anmärkningar/Tips
Varmhållning		60°	 Pos. 2	—
Ugnstekning		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.
Tillagning i ugn med Pizza Stone		180°-270°	 Pos. 4	Gallerposition 4 passar särskilt bra för Pizza.
Grillning		270°	 Pos. 5	Passar för alla typer av grillad mat: hamburgare, korv, kebab och varma smörgåsar. Ställ långpannan över det undre elementet.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning	se namnplåten
Max effektförbrukning	se namnplåten
Ytermått (LxDxH)	mm 425x330x225
Innermått (LxDxH)	mm 295x265x170
Invärdig volym	l 12,5

EFFEKTFÖRBRUKNING (CENELEC HD 376-STANDARD)

För att nå 200 °CkW 0,1

För att hålla 200°C under en timmekW 0,5

TotaltkW 0,6

Denna utrustning följer Direktiv 89/336/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, **så att småbarn inte kommer åt den.**
4. **Glas- och metalldelar blir heta då ugnen är på:** ta endast i plastrattar och plasthandtag under användning.
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. Tvätta alla tillbehör noga före användning.
7. 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.
8. Flytta inte utrustningen då den är påslagen.
9. Om kablarna byts får endast användas godkända matarkablar i gummi H05 RRF med samma tvärsnitt-sarea som de ursprungliga kablarna.

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 hälla kalla vätskor på glaset när ugnen är varm.

EXTRA TILLBEHÖR

• LÅNGPANNA (M):

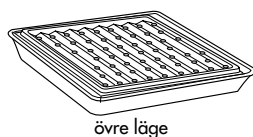
måste ställas på gallret. Kan även användas för att koka vätskor. Ställ pannan över det undre elementet vid grillning ▼▼, så att den fångar upp fettdroppar.

• BAKPLÅT (I):

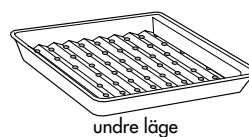
Den ska placeras direkt ovanför gallret. Den rekommenderas vid bakning av småkakor och bakverk.

• GRILLGALLER (L):

Det kan föras in inuti drypppannan (M) i två lägen:



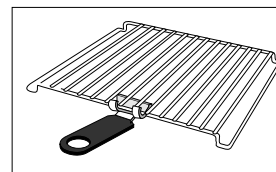
övre läge



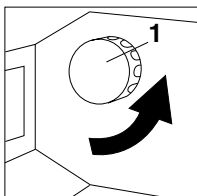
undre läge

• **GALLERHANDTAG (O):**

praktiskt för att ta ut gallret då det är hett.



• **UGNSLAMPAN (B):**



När ugnen används är den invändiga ugsbelysningen alltid tänd. 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 (C)**

Ställ in temperaturen på följande sätt:

- Varmhållning: ställ termostaten på **60**.
- Normal matlagning: ställ termostaten mellan 100°C och 270°C beroende på maträtt.
- Alla typer av grillning: ställ termostaten på 270°C.

• **Strömbrytare/Timerratt (D)** (endast vissa modeller)

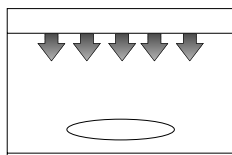
- För att sätta på ugnen: vrid ratten till -läget.
- För att stänga av ugnen: vrid ratten till läge "0".
- För att ställa in tillagningstiden: vrid ratten medsols till önskad tillagningstid (max. 120 minuter). Efter den inställda tiden hörs en ljudsignal (*) och ugnen stängs av automatiskt.

(*) Endast vissa modeller.

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

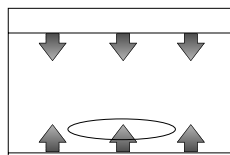
• **Funktionsratt (E)**

Används för att välja tillagningssätt:



 **GRILL**

(endast det övre elementet.
Högsta effekt)



 **NORMAL TILLAGNING I UGN; VARMHÅLLNING**

(övre och undre elementen)

• **Indikeringslampa (F)**

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.

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.

• Varmhållning

- Ställ funktionsratten på .
 - Ställ strömbrytaren/Timerratten på  (endast vissa modeller).
 - Ställ termostaten på . Indikeringslampan (F) tänds.
 - Sätt i gallret enligt tabellen på sid 48 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 48.
- Ställ funktionsratten på .
- Ställ in önskad temperatur med termostatratten (C).
- Ställ strömbrytaren /Timerratten (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	Välsnord långpanna
Bröd (500gr)	270°	22'÷26'	2	Oljad långpanna
Lasagne (1kg)	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)

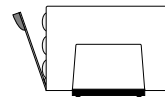
Tillagning i ugn med Pizza Stone

- För in grillen enligt position 4 (se tab. sid.48) och ställ pizzaplattan (pizza stone) på grillen.
- Ställ termostaten i läge 270 °C och förvärm ugnen tillsammans med pizza stone i 5-7 min.
- Vrid funktionsvalsratten till läge "  ".
- Lägg pizzan på pizzaplattan (Pizza Stone) och grädda den i cirka 8 min. i 270 °C.

OBS! Använd ingen olja eller fett vid gräddning av pizzan.

• Grillning

- Sätt in gallret i läge 5 och långpannan över det undre elementet. Håll två glas vatten i långpannan för att förhindra os från neddroppande fett och göra pannan lättare att rengöra.
- Ställ funktionsratten på  .
- Förvärm ugnen under 8-10 minuter.
- Sätt in maten.
- **Stäng ugnsluckan till det första läget.** Se bilden till höger.
- Ställ in strömbrytaren / Timerratten (om sådan finns) på  respektive önskad tillagningstid (se avsnittet 'Reglage').



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.

RENGÖRING**RENGÖRING AV PIZZAPLATTAN**

- Avlägsna eventuella stekrester med en borste eller med en bredbladig kniv. För en noggrannare rengöring, värm upp pizzaplattan i ugnen och rengör den med stålull.

Skölj noggrant med varmt vatten. Använd inte diskmedel.

- Plattan mörknar vid användning. Detta påverkar inte på något sätt dess egenskaper.

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. 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.

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 (H) 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.

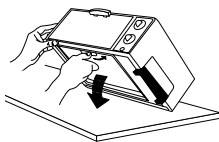


fig. A

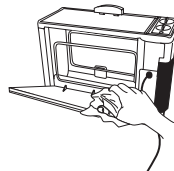


fig. B

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.

