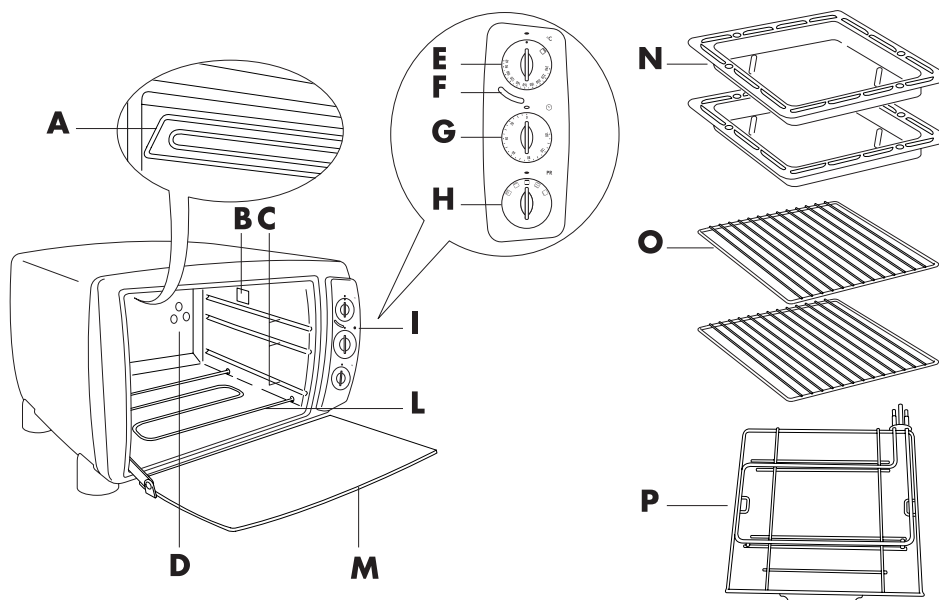


INNEHÅLLSFÖRTECKNING

KAPITEL 1	ALLMÄNT	
1.1	Beskrivning av ugnen och tillbehören	171
1.2	Sammanfattande tabell	172
1.3	Tekniska data	173
1.4	Viktiga upplysningar	173
KAPITEL 2	ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNÄ	
2.1	Att använda kommandona	174
2.2	Råd för användningen	175
2.3	Inställning av olika funktioner	176
	• Varmhållning av mat	176
	• Ömtåliga matvaror	176
	• Matlagning i ugn	177
	• Matlagning på två nivåer i ugn	178
	• Grillning och gratinering	179
	• Rostning	180
KAPITEL 3	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	181

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.1 - BESKRIVNING AV UGNEN OCH TILLBEHÖREN

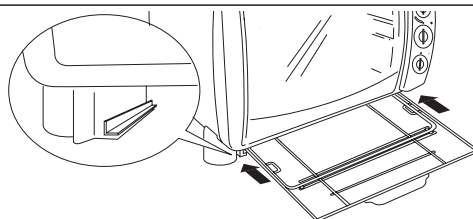


- A** Övre värmeelement
- B** Innerbelysning (om sådan ingår)
- C** Sidofalsar
- D** Kontaktdon
- E** Termostat
- F** Signallampa termostat
- G** Start- och timervred

- H** Funktionsväljare
- I** Kontrollpanel
- L** Nedre värmeelement
- M** Glaslucka
- N** Långpannor
- O** Galler
- P** Utdragbart värmeelement

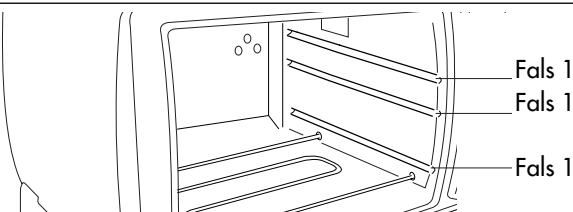
UTRYMME FÖR DET UTDRAGBARA VÄRMEELEMENTET

När du inte använder det utdragbara värmeelementet (**P**) kan du förvara det i utrymmet under ugnen (se figur).



SIDOFALSAR

Ugnen har 3 falsar för placering av långpannor och galler på olika nivåer. Fals 2 används också för insättning av det utdragbara värmeelementet vid funktionen "två nivåer" (se sidan 178).



KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.2 - SAMMANFATTANDE TABELL

PROGRAM	FUNKTIONSVÄLJARENS LAGE	TERMOSTATINSTÄLLNING	PLACERING AV GALLER OCH TILLBEHÖR	FALSAR	ANMÄRKNINGAR/TIPS
VARMHÅLLNING AV MAT		60°		1 2 3	Om du ska varmhålla maten längre än 20-30 minuter bör du täcka den med folie för att undvika att den blir torr.
ÖMTÅLIGA MATVAROR		60° - 240°		1 2 3	Sätt långpannan direkt på den nedre falsen eller placera en form på gallret (på den nedre falsen).
MATLAGNING I UGN		60° - 240° (se tabellen på sidan 177)	 eller 	1 2 3 1 2 3	Sätt långpannan direkt på falsen eller ställ en form på gallret.
GRILLNING OCH GRATINERING				1 2 3	Perfekt för all grillning av traditionellt slag: hamburgare, korv, grillspett, rostad bröd etc. Lagg maten direkt på gallret. Långpannan används för att samla upp eventuellt droppande fett.
				1 2 3	Idealiskt för rätter som endast ska gratineras (t. ex. pilgrimsmusslor etc.). I detta fall placerar du behållaren (med maten i) på gallret.
MATLAGNING PÅ TVÅ NIVÅER I UGN		60° - 240°		1 2 3	Använd bara de 2 gallren (O) när du ska tillaga 2 frysta pizzor. Använd långpannorna (N) för alla andra matvaror.
ROSTNING				1 2 3	Idealiskt för att rosta bröd och laga varma smörgåsar

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.3 - TEKNISKA DATA

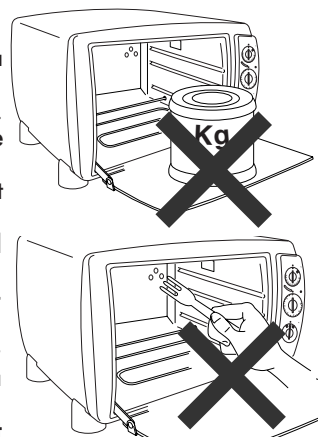
Driftsspänning	se märkplåt
Maximal upptagen spänning	se märkplåt
ENERGIFÖRBRUKNING (standard CENELEC HD 376)	
För att uppnå 200°C	0,20 kWh
För att bibehålla temperaturen 200°C i en timme	0,70 kWh
Summa	0,90 kWh
Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet.	
Materialen och de föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG.	

1.4 - VIKTIGA UPPLYSNINGAR

1. Denna ugn är utformad för tillagning av mat. Den får inte användas i andra syften eller modifieras på något sätt.
2. Låt inte barn eller omyndiga använda ugnen utan övervakning.
3. Övervaka alltid ugnen när du rostar bröd, eftersom brödet kan brännas.
4. Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten innan du använder den.
5. Ta bort allt som ligger inuti ugnen – skydd av papp, bruksanvisning, plastpåsar etc. - innan du använder ugnen första gången.
6. Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - att nätspänningen motsvarar det värde som anges på märkplåten på ugnens baksida
 - att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A och är ordentligt jordat.**Tillverkaren påtar sig inget ansvar om denna säkerhetsbestämmelse inte följs.**
7. Diska alla tillbehör **utom det utdragbara värmeelementet (P)** noggrant innan du använder dem.
8. **Doppa inte det utdragbara värmeelementet (P) i vatten: rengör det vid behov med en fuktig trasa.**
9. **Försök inte föra in metallföremål som gafflar, knivar etc. i hålen i kontaktdonet för det utdragbara värmeelementet (D).**
10. Placera ugnen på ett horisontellt plan på minst 85 cm höjd, utom räckhåll för barn. Ställ inte ugnen under eller intill gardiner eller andra brännbara material.
11. **När ugnen är i drift kan luckan och ugnens utvändiga ytor bli mycket varma: vidrör endast vred och handtag av plast. Ställ inga föremål ovanpå ugnen.**
12. Rör inte det utdragbara värmeelementet eller dess hållare omedelbart efter tillagningen. Vänta tills ugnen har svalnat innan du tar i dem. Sätt sedan tillbaka värmeelementet i utrymmet under ugnen.
13. 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.
14. Förflytta inte ugnen när den är igång.
15. 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.
16. **Sätt start- och timervredet (G) på "0" för att stänga av ugnen.**

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 hälla kalla vätskor på glaset när ugnen är varm.



KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

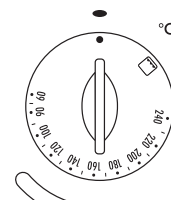
2.1 - ATT ANVÄNDA KOMMANDONA

- **TERMOSTAT (E)**

Ställ in önskad temperatur på följande sätt:

- **För att varmhålla mat:** sätt termostaten på 60°C
- **För att laga mat i ugn:** sätt termostaten på mellan 60°C och 240°C
- **För att grilla:**

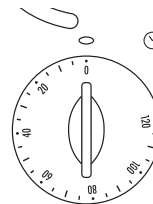
sätt termostaten i läge 



- **START- OCH TIMERVRED (G)**

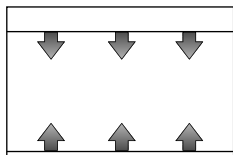
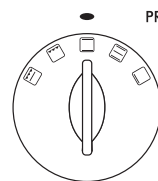
- **För att sätta på ugnen och programmera in tillagningstiden:** Vrid vredet medsols till önskad tid (max. 120 minuter). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.
- **För att stänga av ugnen:** sätt vredet i läge "0".

För att ställa in kortare tid än 10 minuter vrider du först vredet så långt det går och vrid sedan tillbaka det till önskad tid.



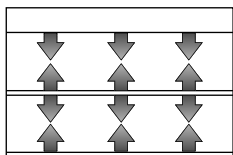
- **FUNKTIONSVÄLJARE (H)**

Med denna väljare ställer du in olika tillagningsfunktioner:



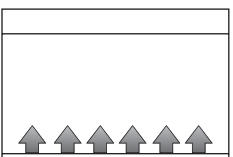
MATLAGNING I UGN OCH VARMHÅLLNING AV MAT

(övre och nedre värmeelementen i funktion)



MATLAGNING PÅ TVÅ NIVÅER I UGN

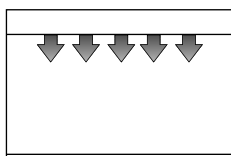
(övre och nedre värmeelementet + det utdragbara värmeelementet i mitten i funktion)



ÖMTÅLIGA MATVAROR

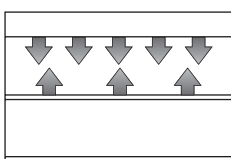
(endast det nedre värmeelementet i funktion)

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA



GRILLNING

(endast det övre värmeelementet i funktion med maximal effekt)

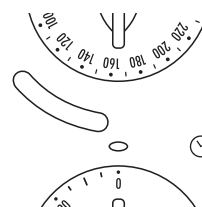


ROSTNING

(det övre värmeelementet och det utdragbara värmeelementet i mitten i funktion med maximal effekt)

- **SIGNALLAMPA TERMOSTAT (F)**

Signallampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp och släcks när ugnen har uppnått inställd temperatur.



2.2 - RÅD FÖR ANVÄNDNINGEN

- Vid matlagning i ugn på en eller två nivåer och vid tillagning av "ömtåliga" matvaror bör du alltid värma upp ugnen i förväg till önskad temperatur under cirka 10 minuter 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 när du ska tillaga djupfrysta produkter.

2.3 - INSTÄLLNING AV OLIKA FUNKTIONER

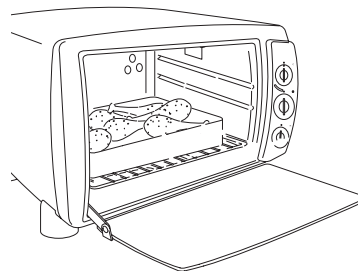
• **ATT VARMHÅLLA MAT**

Denna funktion används för att hålla maten varm till dess att den ska serveras. Låt inte maten stå i ugnen länge, eftersom den då kan bli torr (täck formen med folie eller bakplåtspapper). Sätt långpannan eller gallret (med formen på) på fals 3 som figuren visar.

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Sätt termostaten (E) på 60°C.

Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Sätt start- och timervredet (G) i läge "0" manuellt om du vill avsluta varmhållningen innan den inställda tiden har gått.



• **ÖMTÅLIGA MATVAROR**

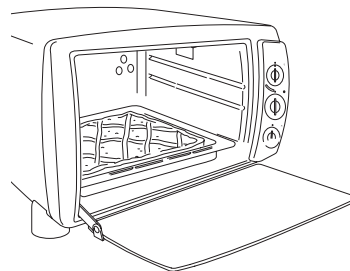
Används för bakverk och glaserade kakor. Resultaten blir utmärkta också när det gäller att fullborda tillagningen av olika maträtter och laga rätter som framför allt fordrar undervärme.

Sätt långpannan eller gallret (med formen på) på fals 3 som figuren visar.

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Ställ in önskad temperatur med termostaten (E).

Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Sätt start- och timervredet (G) i läge "0" manuellt om du vill avsluta tillagningen innan den inställda tiden har gått.



KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

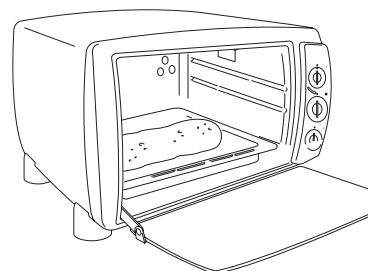
• **MATLAGNING I UGN**

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Ställ in önskad temperatur med termostaten (E).

Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G).

Vänta tills ugnen har uppnått inställd temperatur (signallampan släcks) och ställ sedan in formen med maten på gallret eller ställ långpannan med maten i direkt på falsen (följ anvisningarna i nedanstående tabell). När tillagningen är avslutad hörs en ljudsignal.



RECEPT	MÄNGD	TERMOSTAT	TILLAGNINGSTID	PLACERING AV GALLER/LÅNGPANNA	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
FÄRSK PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Använd långpannan (N)
PAJ	600 g	200°C	35 min.	3	Använd långpannan (N) eller en pajform på gallret
FRYST PIZZA	300 g	240°C	10 min.	3	Kan placeras direkt på gallret (O) eller i långpannan (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Ställ formen direkt på gallret (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Ställ formen direkt på gallret (O)
HEL KYCKLING	1500 g	220°C	90 min.	3	Stick hål med en gaffel så att fett rinner ut
FLÄSKSTEK	1500 g	220°C	90 min.	3	Lämna kvar lite fett på steken för att undvika att den torkar ut. Håll ett glas vatten i långpannan.
KÖTTFÄRSLIMPA	1000 g	200°C	60 min.	3	Lägg direkt i långpannan
KANIN I BITAR	1000 g	200°C	60 min.	3	Tillsätt lite vatten. Vänd efter halva tiden om så erfordras.
SALTINBAKAD HAVSABBORRE	900 g	190°C	40 min.	3	Lägg fisken i långpannan (N) och täck den helt med grovt salt.
UGNSBAKAD HAVSBRAXEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Använd långpannan (N)
FORELL I FOLIEPAKET	800 g	190°C	40 min.	3	Kan placeras direkt i långpannan (N) inlindade i folie
AUBERGINER MED PARMESANOST	1700 g	200°C	30 min.	2	Ställ formen på gallret (O)
SQUASH MED TONFISK	1000 g	200°C	40 min.	2	Använd långpannan (N) och häll i olja, färs och vatten
POTATISGRATÄNG	1500 g	200°C	40 min.	2	Ställ formen på gallret (O)
ÄPPELPAJ	1000 g	190°C	90 min.	3	Ställ pajformen på gallret (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Ställ muffinsformarna direkt i långpannan

Lägg till cirka 10 minuter för föruppvärmning.

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

• MATLAGNING PÅ TVÅ NIVÅER I UGN

För in det utdragbara värmeelementet (P) på mittfalsen (2) som visas i figuren nedan. **Se till att det utdragbara värmeelementets stift är ordentligt isatta i kontaktdonet (D).**

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Ställ in önskad temperatur med termostaten (E).

Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G).

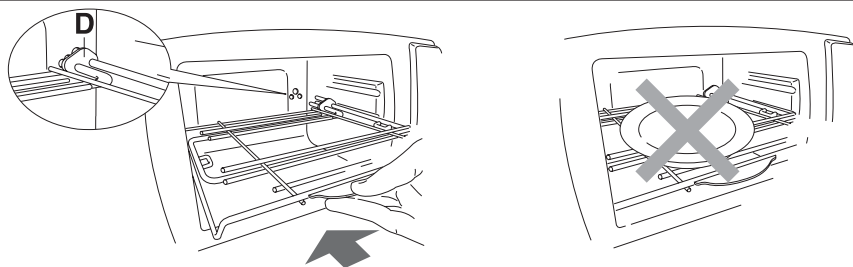
Vänta tills ugnen har uppnått inställd temperatur (signallampan släcks).

Sätt in de 2 långpannorna eller gallren på falsarna 1 och 3. När tillagningen är avslutad hörs en ljudsignal.

Efter tillagning på två nivåer:

- Sätt termostaten (E) i läge "•" och vrid timervredet (G) till läge "0" om du avslutade tillagningen innan den inställda tiden hade gått ut.
- Ställ ALDRIG någonting ovanpå det utdragbara värmeelementet (P), utan använd alltid de medföljande gallren och långpannorna på falsarna 1 eller 3.

Vänta tills ugnen har svalnat innan du tar loss värmeelementet (P) och placerar det i utrymmet under ugnen.



RECEPT	MÄNGD	TERMOSTAT	TILLAGNINGSTID	PLACERING AV GALLER/LÅNGPANNA	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
FÄRSKA PIZZOR	1000 g	240 °C	30 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
FRYSTA PIZZOR	600 g	240 °C	12 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande gallren (O)
PAJER	1400 g	200 °C	40 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
KYCKLING I BITAR	1400 g	220 °C	60 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
GRILLSPETT	1200 g	220 °C	45 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
KYCKLINGBITAR MED POTATIS	1400 g	220 °C	60 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
BAKAD POTATIS	1200 g	220 °C	60 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
UGNSBAKAD HAVSBRAXEN	2000 g	200 °C	40 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
SQUASH MED TONFISK	2000 g	200 °C	45 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
FRUKTPAJER	1500 g	200 °C	45 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 och 3	Använd de 2 medföljande långpannorna (N)

Lägg till cirka 10 minuter för föruppvärmning.

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

• GRILLNING OCH GRATINERING

Denna funktion är idealisk för att grilla hamburgare, kotletter, korv etc. Den kan också användas för att bryna mat: gnocchi alla romana, gratinerade pilgrimsmusslor etc.

Tillvägagångssätt:

Lägg den mat som ska grillas direkt på gallret och placera detta på långpannan (N) på mittfalsen (2) som visas i figur 1. Låt luckan stå på glänt som i figur 2. Häll gärna ett glas vatten i långpannan (N) för att underlätta rengöringen och undvika rök från bränt fett.

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Sätt termostaten (E) på .

Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G).

Viktigt: lämna ett avstånd på cirka 2 cm mellan maten på gallret (O) och ugnsluckan (se figur 1) för att förbättra grillresultatet.

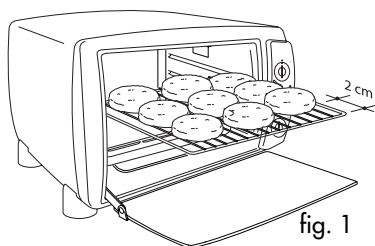


fig. 1

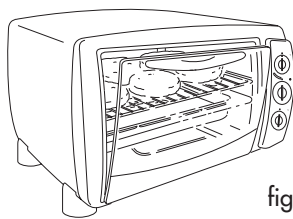


fig. 2

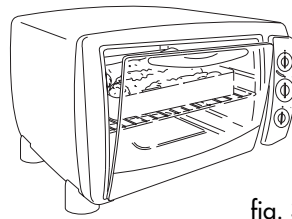


fig. 3

Om du ska gratinera mat som annars är färdiglagad ställer du formen direkt på gallret på mittfalsen. Låt luckan stå på glänt som i figur 3. När tillagningen är avslutad hörs en ljudsignal. Sätt start- och timervredet (G) i läge "0" manuellt om du vill avsluta tillagningen innan den inställda tiden har gått.

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

I nedanstående tabell finner du några goda råd för utmärkta grillresultat.

RECEPT	MÄNGD	TERMOSTAT	TILLAGNINGSTID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
FLÄSKKOTLETTER (4)	600 g		20 min.	Vänd efter cirka 12 minuter
KORV (12)	1200 g		25 min.	Stick hål med en gaffel så att fett rinner ut Vänd efter cirka 15 minuter
HAMBURGARE (6)	700 g		20 min.	Vänd efter cirka 12 minuter
KORV (6)	500 g		10 min.	Vänd efter 3-4 minuter
GRILLSPETT (4)	650 g		25 min.	Vänd efter cirka 15 minuter
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Ställ formen på gallret på mittfalsen (2)

• ROSTNING

Denna funktion är idealisk för att rosta bröd och laga varma smörgåsar m m

Tillvägagångssätt:

För in det utdragbara värmeelementet (P) på mittfalsen (2) som visas i figuren på sidan 178. **Se till att det utdragbara värmeelementets stift är ordentligt isatta i kontaktdonet (D).**

Lägg den mat som ska rostas direkt på gallret och placera det på fals 1. Låt luckan stå på glänt som i figuren.

Sätt funktionsväljaren (H) i läge 

Sätt termostaten (E) på 

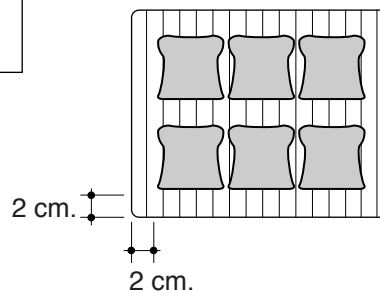
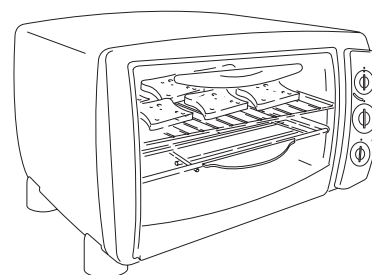
Ställ in önskad tid med start- och timervredet (G).

Efter tillagning på två nivåer:

Sätt termostaten (E) i läge "•" och vrid timervredet (G) till läge "0" om du avslutade tillagningen innan den inställda tiden hade gått ut.

Vänta tills ugnen har svalnat innan du tar loss värmeelementet (P) och placerar det i utrymmet under ugnen.

Lägg brödsnivorna som i figuren, det vill säga på ett avstånd av 2 cm från gallerkanten, för att rostningen ska bli jämn.



KAPITEL 3 - RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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.

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

Gallren och långpannorna kan du diska som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.

Doppa aldrig det utdragbara värmeelementet (P) i vatten utan rengör det vid behov med en fuktig trasa (se figur 4).

Rengör ugnen utvändigt med en fuktad svamp. Undvik att använda produkter med slipverkan som kan skada ytan (av emalj eller lack). Se till att det inte tränger in vatten eller rengöringsmedel genom skårorna på ugnens högra sida.

Använd aldrig frätande produkter för att rengöra ugnen invändigt och repa inte väggarna med spetsiga eller vassa föremål. Använd endast flytande rengöringsmedel utan slipverkan.

Försök inte föra in gafflar, knivar eller andra spetsiga föremål i hålen på ugnens baksida eller i kontakt-donet för det utdragbara värmeelementet (D). Se till att inget vatten tränger in i dessa hål.

Fäll upp det nedre värmeelementet (L) mot den högra väggen för att underlätta rengöringen av ugnens botten (se figur 5).

Sätt tillbaka värmeelementet efter rengöringen (se figur 6).

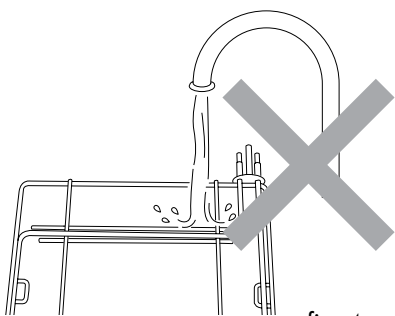


fig. 4

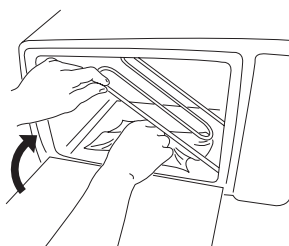


fig. 5

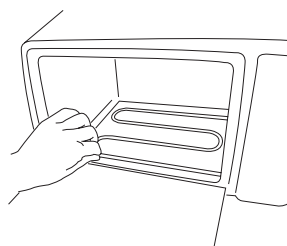


fig. 6

INNERBELYSNING (om sådan ingår)

Ugnens innerbelysning (B) lyser alltid när ugnen är igång. Kontakta av tillverkaren auktoriserad personal eller serviceverkstad om lampan behöver bytas ut.

OBS: Det går att använda ugnen även om lampan är sönder.