

INNEHÅLL

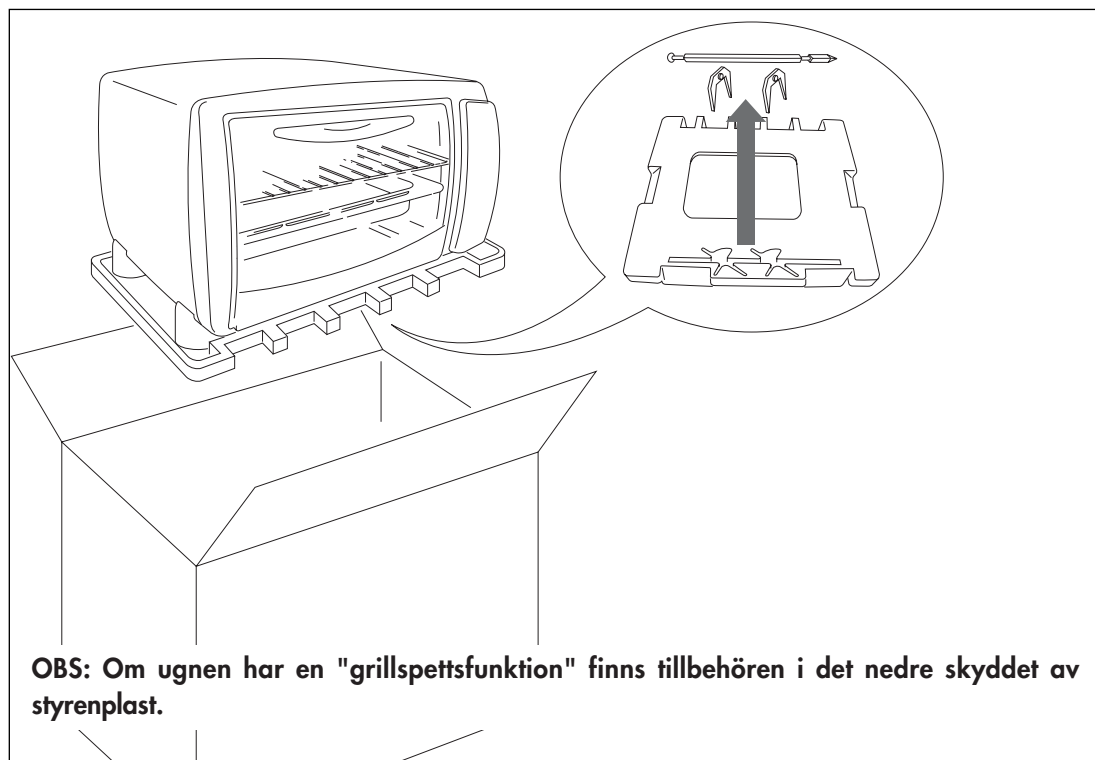
KAPITEL 1 ALLMÄNT

- 1.1 Beskrivning av ugnen och tillbehören 135
- 1.2 Sammanfattande tabell 136
- 1.3 Tekniska data 137
- 1.4 Viktiga upplysningar 137

KAPITEL 2 ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLER

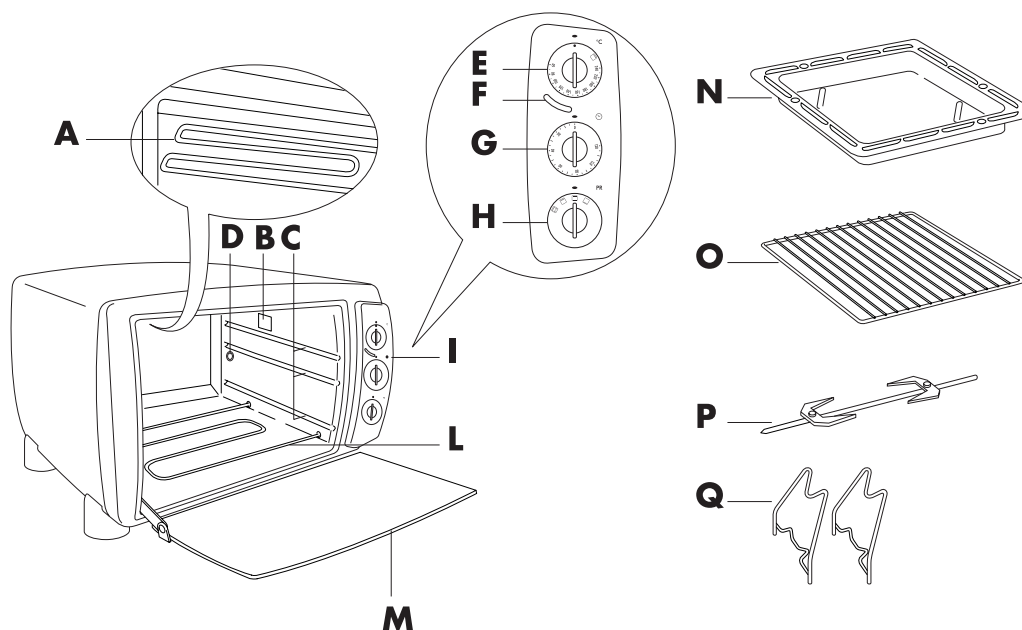
- 2.1 Att använda kommandona 138
- 2.2 Råd för användningen 139
- 2.3 Inställning av olika funktioner 139
 - Varmhållning av mat 139
 - Ömtåliga matvaror 139
 - Matlagning i ugn 140
 - Grillning och gratinering 141
 - Grillning med grillspett (om sådant ingår) 143

KAPITEL 3 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 144



KAPITEL 1 - ALLMÄNT

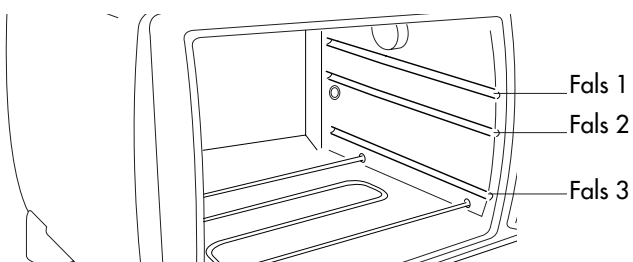
1.1 - BESKRIVNING AV UGNEN OCH TILLBEHÖREN



- | | |
|---|---|
| A Övre värmeelement | I Kontrollpanel |
| B Innerbelysning (om sådan ingår) | L Nedre värmeelement |
| C Sidofalsar | M Glaslucka |
| D Uttag för grillspett (om sådant ingår) | N Långpanna (om sådan ingår) |
| E Termostat | O Galler |
| F Signallampa termostat | P Grillspett (om sådant ingår) |
| G Start- och timervred | Q Hållare för grillspett (om sådant ingår) |
| H Funktionsväljare | |

SIDOFALSAR

Ugnen har 3 falsar för placering av långpannor och galler på olika nivåer.



KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.2 - SAMMANFATTANDE TABELL

PROGRAM	FUNKTIONSVÄLJARENS LÄGE	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 140)	 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, rostat bröd etc. Lägg 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.
GRILLNING MED GRILLSPETT (OM SÅDANT INGÅR)				1 2 3	Idealiskt för tillagning av kyckling och fågel i allmänhet, skinkstek etc. Håll ett glas vatten i långpannan för att underlätta rengöringen och undvika rök från brinnande fett.

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.3 - TEKNISKA DATA

Driftsspänningse märkplåt

Maximal upptagen spänningse märkplåt

ENERGIFÖRBRUKNING (standard CENELEC HD 376)

För att uppnå 200 °C0,20 KWh

För att bibehålla temperaturen 200 °C i en timme0,70KWh

Summa0,90 KWh

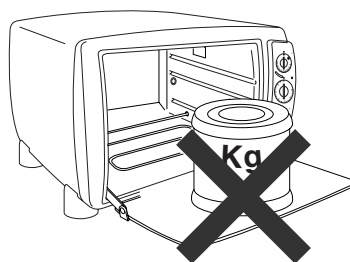
Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet.

Materialen och de föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG och med italiensk lag 108 från 25 januari 1992.

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. Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten innan du använder den.
4. Placera ugnen på ett horisontellt plan på minst 85 cm höjd, **utom räckhåll för barn.**
5. **När ugnen är i drift kan luckan och ugnens utvändiga ytor bli mycket varma: vidrör endast vred och handtag av plast. Placera inga föremål ovanpå ugnen när den används.**
6. Ta bort allt som ligger inuti ugnen - skydd av papp, bruksanvisning, plastpåsar etc. - innan du använder ugnen första gången.
7. 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.
8. Diska alla tillbehör noggrant innan du använder dem.
9. 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.
10. Förflytta inte ugnen när den är igång.
11. 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.



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.

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.

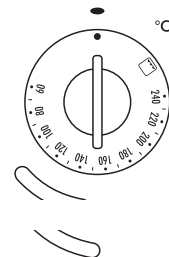
KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

2.1 - ATT ANVÄNDA KOMMANDONA

• TERMOSTAT (E)

Ställ in önskad temperatur på följande sätt:

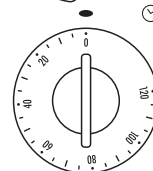
- **För att varmhålla mat:** termostaten på 60 °C
- **För att laga mat i ugn:** termostaten på mellan 60 °C och 240 °C
- **För all slags grillning och tillagning med grillspett (om sådant ingår):** sätt termostaten i läge  .



• START- OCH TIMERVRED (G)

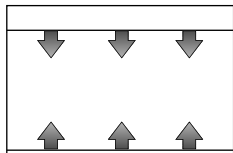
- **För att sätta på ugnen och programmera in tillagningstiden:**
Vrid vredet medurs till önskad tid (max. 120 minuter). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.
- **För att stänga av ugnen:** sätt vredet i läge "0".

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



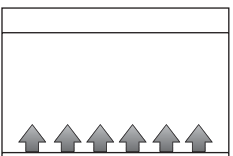
• FUNKTIONSVÄLJARE (H)

Med denna väljare ställer du in olika tillagningsfunktioner:



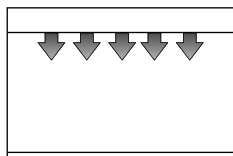
MATLAGNING I UGN OCH VARMHÅLLNING AV MAT

(övre och nedre värmeelementen i funktion)



ÖMTÅLIGA MATVAROR

(endast det nedre värmeelementet i funktion)

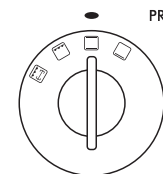


GRILLNING



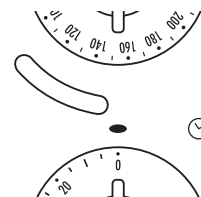
GRILLSPETT (OM SÅDANT INGÅR)

(endast det övre värmeelementet i funktion med maximal effekt)



• LAMPADA SPIA TERMOSTATO (F)

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



KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNÄ

2.2 - RÅD FÖR ANVÄNDNINGEN

- Vid matlagning i ugn och vid tillagning av "ömtåliga" matvaror 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 när du ska tillaga djupfrysta produkter.

2.3 - INSTÄLLNING AV OLIKA FUNKTIONER

• ATT VARMHÅLLA MAT

Sätt långpannan eller gallret med en form på på fals 3, som i figuren på sidan 136. 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 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

Sätt långpannan eller gallret med formen på fals 3 som i figuren på sidan 136. 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 formen på den nedersta falsen (3).

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	200°C	25 min.	3	Använd långpannan (N) eller en plåt på gallret (O).
PAJ	600 g	200°C	35 min.	3	Använd långpannan (N) eller en pajform på gallret.
FRYST PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	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 fettets rinner ut.
SKINKSTEK	1500 g	220°C	90 min.	3	Lämna kvar lite fett så att steken inte blir torr.
KÖTTFÄRSLIMPA	1000 g	200°C	60 min.	3	Lägg den direkt i långpannan (N) eller i en form på gallret (O).
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	Täck fisken helt med grovt salt.
UGNSBAKAD HAVSBRAXEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Tillaga direkt i långpannan (N) eller i en form på gallret (O).
FORELL I FOLIEPAKET	800 g	190°C	40 min.	3	Tillaga direkt i långpannan (N) eller i en form på gallret (O), 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) eller en plåt på gallret (O). Späd med olja, tomat 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 5 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 pilgrismusslor 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.

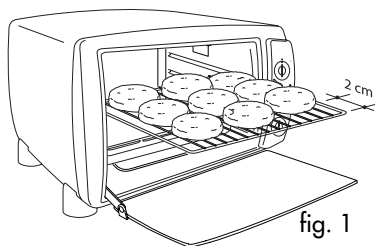


fig. 1

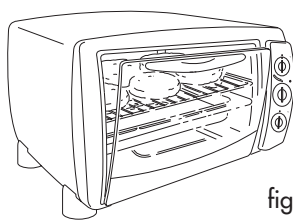


fig. 2

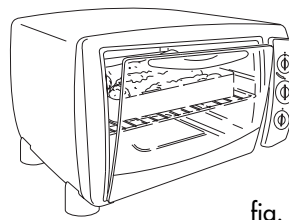
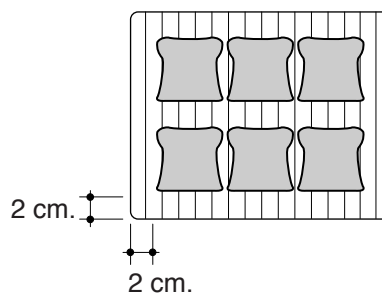


fig. 3

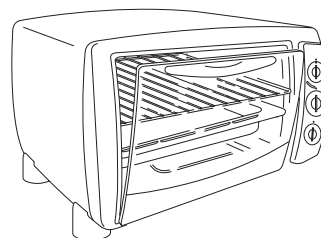
Om du ska gratinera mat som annars är färdiglagad ställer du formen direkt på gallret på mittfalsen. Låt luckan stå på glänt som i figur 3. När tillagningen är avslutad hörs en ljudsignal. Sätt start- och timervredet (G) i läge "0" manuellt om du vill avsluta tillagningen innan den inställda tiden har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

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

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



ENDA ST NÄR DU SKA GRILLA BRÖD: föruppvärm ugnen i 2-3 minuter med luckan på glänt (som i figuren här bredvid)



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
VARMKORV (6)	500 g		10 min.	Vänd efter cirka 3-4 minuter
GRILLSPETT (4)	650 g		25 min.	Vänd efter cirka 15 minuter
GRILLAT BRÖD	6 stycken		3,5 min.	Vänd efter halva tiden
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Ställ formen på gallret på mittfalsen (2)

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

• GRILLNING MED GRILLSPETT (OM SÅDANT INGÅR)

Lämpligt för tillagning av spett med kyckling och fågel i allmänhet samt skink- och kalvstekar.

Tillvägagångssätt:

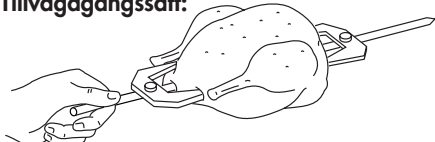


fig. 5

Trä upp maten på spettet (P) och fäst med gafflarna (bind upp köttet med hushållssnöre för bästa resultat).

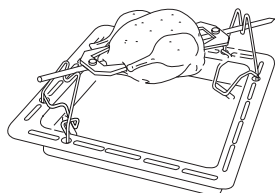


fig. 7

Placera spettet på hållarna.

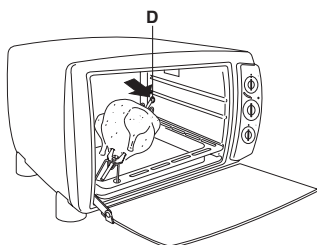


fig. 9

Sätt in långpannan och tryck in spettet i uttaget (D) genom att luta hållarna (Q) åt höger.

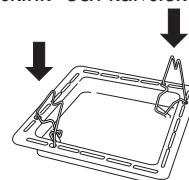


fig. 6

För in hållarna för grillspettet (Q) i hålen i långpannan.

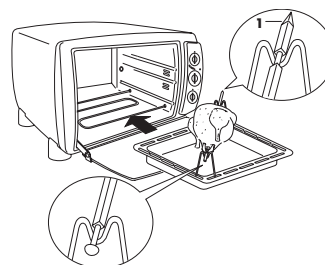


fig. 8

Sätt långpannan med den mat som ska tillagas på den nedersta falsen (3) genom att luta hållarna (Q) åt vänster. Se till att spetsen på spettet 1 är riktad framåt.

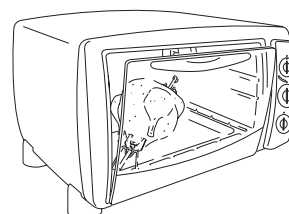


fig. 10

När du använder denna funktion behöver du inte föruppvärma ugnen.

När du använder denna funktion behöver du inte föruppvärma ugnen.

Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Sätt termostaten (E) på .

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

Kom ihåg att återställa timern om tillagningstiden överstiger 2 timmar.

Sätt start- och timervredet (G) på "0" för att stänga av ugnen när maten är färdig.



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.

Gallret, långpannan och grillspettet (om sådant finns) kan du diska som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.

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.

Fäll upp det nedre värmeelementet (L) mot den högra väggen för att underlätta rengöringen av ugnens botten (se figur 10).

Sätt tillbaka värmeelementet efter rengöringen (se figur 11).

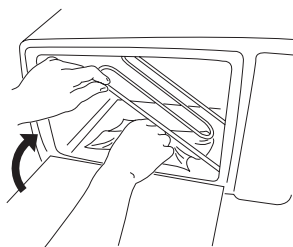


fig. 10

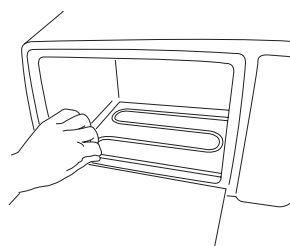


fig. 11

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.