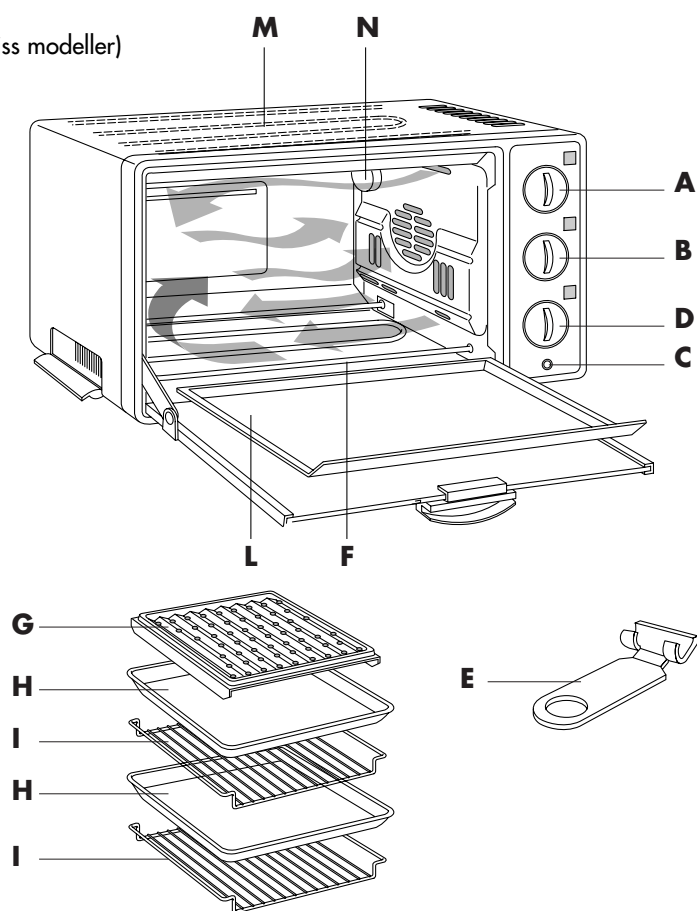


BESKRIVNING AV APPARATEN

- A termostat
- B timer (om sådant ingår)
- C signallampa
- D funktionsväljare
- E Gallerhandtag (om sådant ingår)
- F nedre värmeelement
- G Galler för kalorifattig kost (på viss modeller)
- H långpanna
- I profilerat galler
- L smulbricka (om sådant ingår)
- M övre värmeelement
- N innerbelysning (på viss modeller)



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 apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet, samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

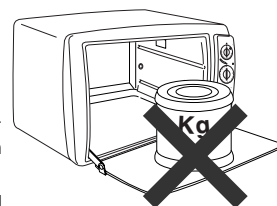
VIKTIGA UPPLYSNINGAR

- **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.

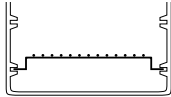
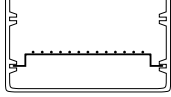
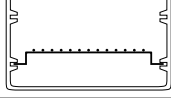
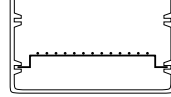
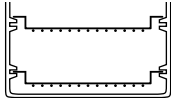
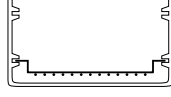
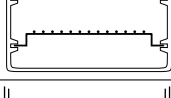
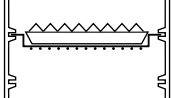
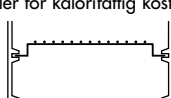
OBS: Kontrollera att luckan är hel när du har tagit ut ugnen ur emballaget. Eftersom ugnsluckan är av glas och därmed ömtålig bör du be att få den utbytt om den har synliga krossador, fåror eller repor. När du använder, rengör och förflyttar ugnen bör du dessutom undvika att smälla igen luckan, att stöta till den kraftigt och att hälla kalla vätskor på glaset när ugnen är varm.

- **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 matlagningsapparater. 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 över-skåp 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. Tapp 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.
- Om elsladden skadas ska den bytas ut mot en annan sladd eller en speciell enhet som finns hos tillverkaren eller dennes serviceverkstad.

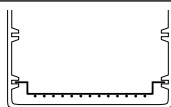
Spara dessa instruktioner



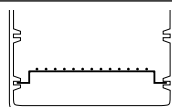
SAMMANFATTANDE TABELL

Program	Funktionsväljarens läge	Termostatinställning	Gallrets och tillbehörens placering	Anmärkningar/tips
Upptining (endast på vissa modeller)		●		-
Ömtåliga matvaror		60°-230°		-
Varmhållning av mat		60°		-
Tillagning i varmluftsugn (endast på vissa modeller)		60°-230°	 	Idealisk för lasagne, kött, pizza, pajer, rätter som ska ha en knaprig yta (eller gratineras) samt bröd. Se råden i tabellen på sidan 70 för information om hur tillbehören kan användas.
				Denna funktion lämpar sig också för samtidig tillagning i två plan. Se sidan 72 för tips.
Tillagning i traditionell ugn		60°-230°	 	Idealisk för tillagning av fyllda grönsaker, fisk, russinkaka och småfågel. Se tabellen på sidan 71 för information om hur tillbehören kan användas.
Grillning		▼▼▼	 Om din ugn har ett galler för kalorifattig kost  Om din ugn inte har ett galler för kalorifattig kost	Idealisk för all grillning av traditionellt slag: hamburgare, korv, grillspett etc. samt rostat bröd.

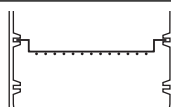
RÄTT PLACERING AV GALLRET



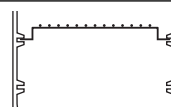
(1)



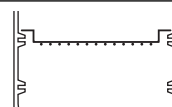
(2)



(3)



(4)



(5)

ATT ANVÄNDA KOMMANDONA

Termostat (A)

Ställ in önskad temperatur på följande sätt:

- För upptining (*) (se sidan 70): Sätt termostaten i läget "•".
- För att varmhålla mat (se sidan 70): Sätt termostaten i läget "60 °C".
- För tillagning i varmluftsugn (*), Ömtåliga matvaror eller i traditionell ugn (se sidan 70-71): Ställ in termostaten på mellan "60 °C" och "230 °C".
- För grillning av alla slag (se sidan 72): Sätt termostaten i läge "▼▼▼▼".

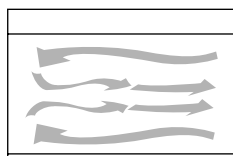
Timer (B)

- För att programmera in en tillagningstid: 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".

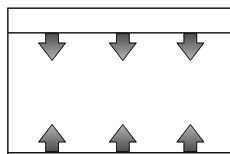
För att ställa in kortare tid än 20 minuter vrider du först timervredet så långt det går och vrider sedan tillbaka det till önskad tid.

Funktionsväljare (D)

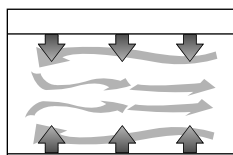
Med denna väljare ställer du in olika tillagningsfunktioner:



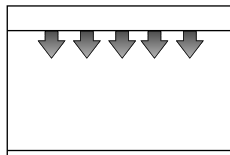
 **UPPTINING (*)**
(endast fläkten i funktion)



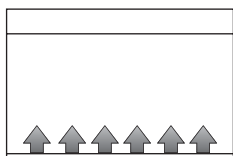
☐ **MATLAGNING I TRADITIONELL UGN OCH VARMHÅLLNING AV MAT**
(endast övre och nedre värmeelementen i funktion)



 **MATLAGNING I VARM-LUFTSUGN (*)**
(övre och nedre värmeelementen samt fläkten i funktion)



☐ **GRILLNING**
(endast det övre värmeelementet i funktion med maximal effekt)



☐ **ÖMTÅLIGA MATVAROR**
(endast det nedre värmeelementet i funktion)

Signallampa (C)

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

Innerbelysning (N) (*)

Ugnens innerbelysning lyser alltid när ugnen är igång.

Gå till väga enligt följande för att byta lampa: Dra ut stickproppen ur eluttaget, skruva loss skyddsglasat och byt ut lampan mot en ny av samma slag (som tål höga temperaturer). Montera sedan tillbaka skyddsglasat.

(*) endast på vissa modeller

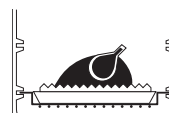
ATT ANVÄNDA UGNEN

Allmänna råd

- Vid matlagning i varmluftsugn och traditionell ugn samt grillning bör du alltid värma upp ugnen i 5 minuter 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 tabellen 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.

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.



Upptining (*)

Gå till väga enligt följande för att uppnå ett gott resultat på kort tid:

- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Sätt termostaten (A) på "•".
- Ställ in önskad tid med timern (B).
- Sätt in det gallret (I) på den nedre falsen (se sidan 68) och ställ en form med låg kant med de livsmedel som ska tinas upp i på gallret. Stäng luckan.

Exempel på upptiningstid: 1 kg kött tinar på 80-90 minuter och behöver aldrig vändas.

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 gallret med formen på den nedre falsen som i figuren på sidan 68.
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad temperatur med termostaten (A).
- Ställ in önskad tid med timern (B). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Sätt timern (B) i läge "0" manuellt om du vill avsluta tillagningen innan den inställda tiden har gått.

Att varmhålla mat

- Sätt termostaten (A) på "60 °C".
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad tid med timern (B).
- Sätt in det gallret (I) på den nedre falsen (se sidan 68) och ställ en form med maträtten i på gallret. Låt inte maten stå alltför länge i ugnen, och täck den framför allt alltid med folie så att den inte blir torr.

Matlagning i varmluftsugn (*)

Med denna funktion får du utmärkta pizzor, lasagne, gratänger och köträtter (förutom småfågel), ugnstek potatis, pajer, tårter och bröd. Den lämpar sig också för samtidig tillagning i två plan av rätter av samma eller olika slag. Gå till väga enligt följande:

- Sätt in det gallret (I) i det läge som anges i tabellen (se sidan 68).
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad temperatur med termostaten (A).
- Ställ in önskad tid med timern (B).
- Föruppvärm ugnen i 5 minuter och sätt sedan in den mat som ska lagas.

(*) endast på vissa modeller

Program	Termostat	Tid	Gallrets läge	Kommentarer och råd
Makaronigratäng 1 Kg.	230°	20 min.	1	Vänd formen efter halva tiden.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Använd en form och vänd efter 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	2	Använd långpannan.
Kyckling 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Använd långpannan och vänd efter cirka 38 min.
Skinkstek 900 g	200°	70 min.	1	Använd långpannan och vänd efter cirka 35 min.
Köttfärslimpa 650 g	180°	55 min.	2	Använd långpannan och vänd efter cirka 30 min.
Ugnsstekt potatis 500 g	200°	50 min.	2	Använd långpannan och rör om 2 gånger.
Syltpaj 700 g	180°	40 min.	"	Använd långpannan.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Använd långpannan.
Nötkaka 800 g	180°	35 min.	"	Använd en kakform.
Småkakor (av mordeg) 100 g	180°	14 min.	"	Använd långpannan.
Bröd 500 g	200°	25 min.	"	Använd långpannan smord med olja.

Matlagning i traditionell ugn

Denna funktion är idealisk för alla fiskrätter, fyllda grönsaker, bakverk med äggvitor vispade till hårt skum och bakverk som kräver mycket långa gräddningstider (över 60 min.). Gå till väga enligt följande:

- Sätt in gallret i det läge som anges i tabellen (se sidan 68).
- Sätt funktionsväljaren (D) i läge .
- Ställ in önskad temperatur med termostaten (A).
- Ställ in önskad tid med timern (B).
- Föruppvärm ugnen i 5 minuter och sätt sedan in den mat som ska lagas.

Program	Termostat	Tid	Gallrets läge	Kommentarer och råd
Vaktlar (3)	230°	44 min.	1	Använd långpannan och vänd efter 24 min.
Forell 500g	200°	35 min.	2	Använd långpannan och vänd efter 16 min.
Fylld bläckfisk 450g	200°	30 min.	1	Använd en form och vänd efter halva tiden.
Gratinerade tomater 550g	200°	40 min.	1	Använd långpannan smord med olja och vänd den efter 20 min.
Squash med tonfisk 750g	200°	40 min.	1	Använd långpannan med olja, tomat och vatten i. Vänd den efter 20 min.
Russinkaka 1 kg	180°	75 min.	1	Använd en form och vänd efter halva tiden.
Maräng	120°	50 min.	2	Använd långpannan smord med olja Låt vila minst 1 dag innan de serveras

Grillning

- Sätt in gallret i läge 5 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 på .
- Förvärm ugnen under 5 minuter.
- Sätt in maten.
- **Stäng ugnsluckan till det första läget.** Se bilden till höger.
- Ställ in strömbrytaren / Timerratten på  respektive önskad tillagningstid (se avsnittet 'Reglage'). Ställ in önskad tid med timern



Program	Termostat	Tid	Gallrets läge	Kommentarer och råd
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.

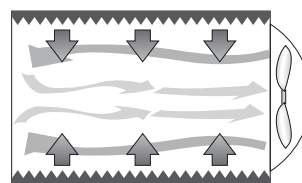
SAMTIDIG TILLAGNING I 2 PLAN I VARMLUFTSUGN (*)

I varmluftsugn kan du laga samma eller olika maträtter samtidigt i 2 plan.

Värmen från de 2 värmeelementen fördelas inuti ugnen genom att fläkten tvingar luften att cirkulera.

På så sätt sprids värmen enhetligt och snabbt till ugnens alla delar. Luften i ugnsrummet är mycket torr, vilket hindrar att dofter och smaker blandas.

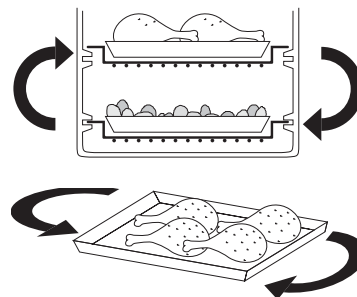
övre värmeelement



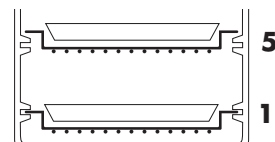
nedre värmeelement

Det enda du behöver göra när du vill laga två rätter samtidigt är att följa dessa enkla allmänna regler:

1. Tillagningstiderna för rätter som lagas samtidigt är längre än när de lagas var för sig.
2. **Byt plats** på de 2 långpannorna efter halva tillagningstiden, så att den övre hamnar på det nedre gallret och vice versa.



Tänk också på att **vrida långpannorna ett halvt varv.**



OBS: gallren ska vara placerade som i figuren.

(*) endast på vissa modeller

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör ugnen ofta för att undvika att det bildas rök och uppstår dålig lukt under tillagningen. Låt inte fett ansamlas inuti ugnen.

Dra alltid ur stickproppen före underhåll och rengöring och låt ugnen svalna.

Rengör luckan, innerväggarna och ugnens emailjerade eller lackerade ytor med en lösning av vatten och rengöringsmedel. Torka ordentligt.

Använd aldrig produkter som kan verka frätande på aluminium (rengöringsmedel i sprayflaskor) för att rengöra ugnens invändiga aluminiumdelar och repa inte väggarna med spetsiga eller vassa föremål.

Rengör ugnen utvändigt med en fuktad svamp.

Undvik att använda produkter som kan skada lacken.

Se till att det inte tränger in vatten eller rengöringsmedel genom skårorna på ugnens ovansida.

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

Du kan diska alla tillbehören som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.

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 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.

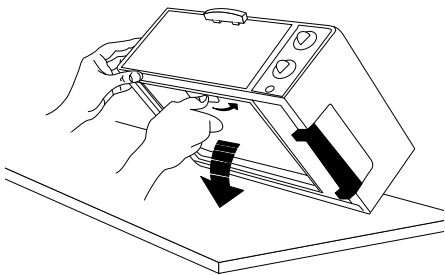


fig. A

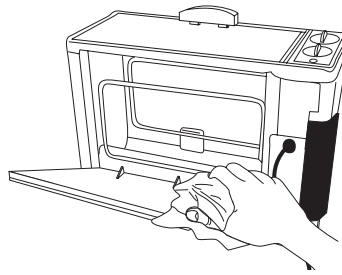


fig. B

VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.

Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar.

Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

