

VIKTIGA ANVISNINGAR

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk



Observera:

Denna symbol markerar råd och viktiga informationer för användaren.

- Innan apparaten används första gången ska allt material avlägsnas från dess insida som t.ex. skyddskartonger, bruksanvisningar, plastpåsar osv.
- Apparaten ska ställas på minst 20 cm avstånd från eluttaget som den ska anslutas till.
- Efter att ha placerat apparaten på arbetsbänken, kontrollera att ett fritt avstånd på minst 10 cm finns mellan maskinens ytor, sidorna och baksidan och ett fritt utrymme på minst 10 cm ovanför ugnen.
- Innan apparaten används första gången ska den tomköras med termostaten i max läge i minst 15 minuter för att få bort lukten av ny produkt och för att få bort röken som orsakas av de skyddsämnen som applicerats på värmeelementen före transporten. Vädra rummet noga när detta utförs.
- Tvätta samtliga tillbehör noga före användning.



Varning!

Underlåtenhet att iaktta denna varning, kan vara eller är orsaken till skador eller skador på maskinen.

- Denna ugn har utarbetats för tillagning av mat. Ugnen får inte användas för andra ändamål och inga typer av förändringar får lov att utföras på den.
- När ugnen tagits ut från emballaget kontrollera att luckan inte har skadats. Eftersom ugnens glaslucka är ömtålig rekommenderar vi att begära att få en ny om den har synliga skador som t.ex. repor eller sprickor. Dessutom ska man, när apparaten används eller när man rengör eller flyttar den, undvika att slå igen luckan hårt, stöta emot den och att hälla kall vätska på glaset om apparaten är varm.
- Placera apparaten på en horisontell yta, på en höjd på minst 85 cm, utom räckhåll för barn.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med otillräcklig erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras om hur man på ett säkert sätt använder utrustningen och de risker detta medför. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som utförs

av användaren, får inte utföras av barn om inte dessa är över 8 år och övervakas. Håll apparaten och elsladden på avstånd från barn under 8 år.

- Flytta inte på apparaten när den är i funktion.
- Använd inte apparaten om:
 - det är fel på nätsladden
 - apparaten har ramlat i golvet, har synliga skador eller inte fungerar som den ska. För att undvika onödiga risker ska man i dessa fall ta apparaten till närmsta serviceverkstad.
- Ställ inte apparaten i närheten av värmekällor.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Lägg inte in papper, kartong eller plast inuti apparaten och placera inte något ovanpå den (verktyg, galler eller andra föremål).
- För inte in några föremål i luftventilerna. Täck inte över dem.
- Denna ugn har inte utarbetats för inbyggnad.
- När du väl har öppnat luckan kom ihåg följande:
 - utöva inte överdrivet tryck med alltför tunga föremål eller genom att dra handtaget nedåt.
 - placera aldrig tunga behållare eller kokheta kokkärl som precis tagits ut ur ugnen på den öppna luckans yta.
- Denna maskin är avsedd uteslutande för hushållsbruk. Vid yrkesmässig eller felaktig användning eller vid användning som inte överensstämmer med bruksanvisningarna fransäger sig tillverkaren allt ansvar och alla garantiskyligheter.
- Denna maskin är avsedd uteslutande för hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i lokaler som används som personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsplatser, lantgårds semesteranläggningar, motel eller andra hotellverksamheter eller rumsuthyrning.
- När apparaten inte används samt vid rengöring av denna ska den alltid kopplas bort från eluttaget.
- Apparaten får inte startas genom en extern timer eller med ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten ska placeras och fungera med baksidan nära väggen.
- Före rengöring stäng alltid av apparaten genom att sätta timern på '0' och ta ut kontakten från eluttaget.



Fara för Brännskador!

Underlåtenhet att iaktta denna varning, kan vara eller är orsaken till brännskador.

- När apparaten används kan det hända att luckan och apparatens utvändiga ytor blir mycket varma. Använd alltid vreden, handtagen och knapparna. Vidrör inte ugnens delar i metall eller glas. Använd handskar vid behov.
- Denna elektriska apparat kan bli mycket varm och kan ge upphov till brännskador.
- Lagg inte brandfarliga produkter i närheten av ugnen eller under möbelen som ugnen står på.
- Använd inte ugnen under ett väggskåp eller under hyllor eller i närheten av brandfarligt material som t.ex. gardiner, persienner osv.
- Om det händer att mat eller någon del av ugnen fattar eld ska du aldrig försöka släcka elden med vatten. Låt luckan vara stängd, ta ut kontakten och kväv elden med en fuktig trasa.



Fara!

Underlåtenhet att iaktta denna varning, kan medföra skador genom elektriska stötar med risk för livet.

- Innan kontakten sätts in i eluttaget ska följande kontrolleras:
- Att nätspänningen överensstämmer med angivet värde på apparatens märkskylt.
- Att eluttaget har en kapacitet på 16A och är försett med jordledning.
Tillverkningsföretaget fransäger sig allt ansvar vid försumelse av dessa säkerhetsföreskrifter.
- Låt inte elsladden hänga fritt och undvik att den kommer i kontakt med ugnens varma delar. Frånkoppla inte apparaten genom att dra i elsladden.
- Vid behov att använda förlängningssladd ska man kontrollera att den är i gott skick, att den är försedd med jordanslutning och att dess ledning har minst samma tvärsnitt som den som medföljer apparaten.
- För att undvika risk för elektrisk stöt får inte elsladden, dess kontakt eller själva apparaten doppas ned i vatten eller i annan vätska.
- Om elkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller av tillverkarens tekniska

servicecenter, eller av en person som har likvärdig behörighet, för att förebygga eventuella risker.

- För din egen säkerhet ska du aldrig ta isär apparaten själv. Vänd dig alltid till ett auktoriserat servicecenter.

TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240 V ~ 50/60Hz

Absorberad kraft: 1800 W

Utvändiga mått LxHxD: 535x405x355

Vikt: ungefär 10kg



Apparaten överensstämmer med följande EG direktiv:

- Lågspänningsdirektivet 2006/95/CE och påföljande modifieringar.
- EMC-direktivet 2004/108/EG och senare ändringar.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedelsprodukter överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordningen 1935/2004.

BORTSKAFFANDE AV MASKINEN

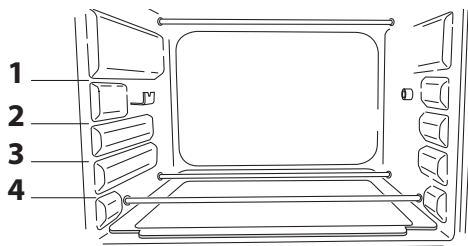


I enlighet med Europa direktivet 2002/96/EC, får apparaten inte bortskaffas med vanligt hushållsavfall, utan ska överlämnas till en auktoriserad central för separat avfallshantering.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- A Termostatratt
- B Funktionsväljare
- C Timer ratt
- D Indikationslampa
- E Glaslucka
- F Galler
- G Galler (endast på vissa modeller)
- H Bakplåt
- I Handtag för att dra ut gallret (endast på vissa modeller)
- L Spett
- M Handtag för att dra ut spettet
- N Smullåda
- O Undre värmeelement
- P Övre värmeelement
- Q Håll för spettet
- R Hållare för spettet

GEJDER



TIMER RATT (C)

Timer ratten kan ställas in på högst 120 minuter. Ugnen startar inte om tillagningstiden inte har ställts in och när timer ratten står i läge "0".

För att ställa in tillagningstiden, vrid timer ratten medurs tills du valt önskad tillagningstid.

Indikationslampan (D) tänds endast när tillagningstiden valts. När den inställda tiden har förflutit går timern tillbaka till läge "0", en ljudsignal avges och ugnen stängs automatiskt av.

Den inställda tiden kan modifieras under tillagningscykeln, genom att helt enkelt vrida timer ratten till önskad tid.

För att använda apparaten utan timer och således utan någon inställd tillagningstid, vrid timer ratten till läge ON. På detta sätt förblir ugnen i funktion tills timer ratten placeras på "0".

Tillagningstiden beror på kvaliteten på produkterna, livsmedlens temperatur och vars och ens personliga smak.

TERMOSTATRATT (A)

Vrid termostatratten (A) medurs till önskad temperatur. Temperaturen kan ställas in upp till 230°C.

FUNKTIONSVÄLJARE (B)

Genom att aktivera denna ratt, väljer du de tillgängliga funktionerna för din tillagning. Vid tillagningar med varmluftsgn, traditionell ugn och grill är det tillrådligt att förvärma ugnen i 5 minuter till önskad temperatur, tills du erhåller bästa tillagningsresultat.

De tillgängliga funktionerna är:

UPPTINING (endast på vissa modeller)

För att erhålla en god upptining på kort tid är det nödvändigt att:

- Förä in plåten (H) i gejden 4, gallret (F) i gejden 3 och placera på denna livsmedlen som ska tinas upp.
- Vrida funktionsväljaren (B) till läge .
- Vrid termostatratten (A) till läge "•".
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.

dan luckan.

- För tillagning av djupfrysta livsmedel, konsultera rekommenderade tillagningstider på produkternas förpackningar.

HÅLLA MATEN VARM

- För in bakplåten (H) i gejden 3 och placera maten på denna.
- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Vrid termostatratten (A) till läge .
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.

Det rekommenderas att inte lämna maten alltför länge i ugnen, eftersom den då kan bli för torr.

- Använd det därför avsedda handtaget (I) (om förutsett) för att dra ut gallret eller bakplåten från ugnen när denna fortfarande är varm.

MILD TILLAGNING

Denna funktion är avsedd för bakverk och tårter med glasyr. Man erhåller utmärkt resultat även med avslutning av tillagningen på botten eller för tillagningar som kräver värme framför allt i den nedre delen.

- För in bakplåten (H) i gejden 3 och placera maten som ska tillagas på denna.
- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Välj önskad temperatur från 100°C till 160°C, genom att vrida termostatratten (A).
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.
- Använd det därför avsedda handtaget (I) (om förutsett) för att dra ut gallret eller bakplåten från ugnen när denna fortfarande är varm.

TILLAGNING MED TRADITIONELL UGN

Denna funktionen är idealisk för alla typer av fisk, för fylla grönsaker, för bakverk baserade på uppvispade äggvitor och för bakverk som kräver mycket lång tillagningstid (över 60 min). Utför följande:

- För in gallret (F) eller bakplåten (H) i den önskade gejden.
- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Välj önskad temperatur, genom att vrida termostatratten (A).
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.
- Efter att ha förvärmat ugnen i 5 minuter, för in maten som ska tillagas.
- Använd det därför avsedda handtaget (I) (om förutsett) för att dra ut gallret eller bakplåten från ugnen när denna

fortfarande är varm.

TILLAGNING MED VARMLUFTSUGN (endast på vissa modeller)

Denna funktionen är idealisk för att laga till kött, pizza och bröd.

- För in bakplåten (H) i önskad gejd och placera maten som ska tillagas på denna.
- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Välj önskad temperatur från 100°C till 160°C, genom att vrida termostatratten (A).
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.
- Använd det därför avsedda handtaget (I) (om förutsett) för att dra ut gallret eller bakplåten från ugnen när denna fortfarande är varm.

GRILL

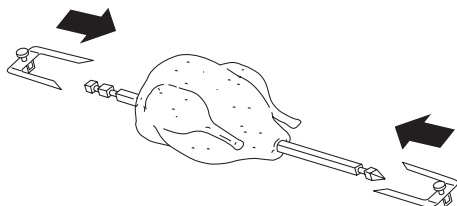
Denna funktionen är idealisk för att tillaga varma fyllda mackor, fisk, biffr och grönsaker.

- Placera maten som ska grillas direkt på gallret (F) och placera det på bakplåten (H), för sedan in den i gejden 1.
- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Vrid termostatratten (A) till läge 230.
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.
- Vänd efter halva tillagningstiden.
- Använd det därför avsedda handtaget (I) (om förutsett) för att dra ut gallret eller bakplåten från ugnen när denna fortfarande är varm.

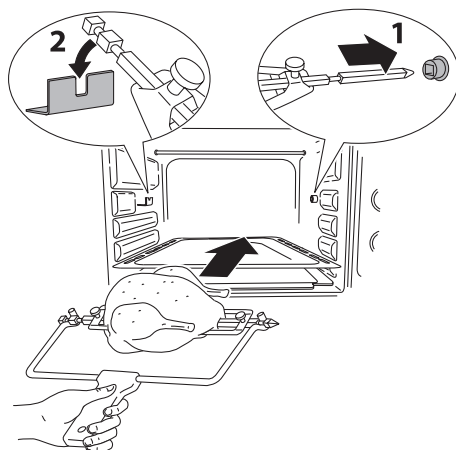
GRILLNING MED GRILLSPETT

Denna funktionen är idealisk för att grilla kyckling, fågel i allmänhet, grisstek eller kalvstek på spett.

- För maten på spettet (L) och blockera med de därför avsedda gafflarna (bind köttet väl med livsmedelssnöre för ett utmärkt resultat).



- För in bakplåten (H) i gejden 4, för in spettet (L) i det därför avsedda hålet (Q) och i hållaren (R).



- Vrid funktionsväljaren (B) till läge .
- Vrid termostatratten (A) till läge 230.
- Vrid timer ratten (C) till läge ON eller önskad tid, stäng sedan luckan.
- När tillagningstiden har förflutit och efter att ha kontrollerat att maten är ordentligt tillagad, är det möjligt att avlägsna spettet (L), med användning av det därför avsedda handtaget för utdragning av spettet (M).

INRE BELYSNING (enbart på vissa modeller)

Vrid funktionsväljaren (B) till läge  för att tända det interna ljuset.

RENGÖRING

En frekvent rengöring undviker bildande av rök och dålig lukt under tillagningen. Före alla ingrepp för rengöring, dra alltid ut kontakten ur vägguttaget.

Sänk aldrig ner apparaten i vatten, tvätta den inte under en vattenstråle. Gallret (F), bakplåten (H) och smullådan (N) diskas som vanliga hushållsgeråd, både för hand och i diskmaskin. Använd alltid en fuktig svamp för den utvändiga rengöringen.

Undvik användning av slipande produkter, som skulle skada ytbehandlingen. Var försiktig så att vatten eller flytande diskmedel inte kommer in i ventilerna på ugnens högra sida.

Använd aldrig frätande medel för rengöring av ugnens innandöme och skrapa inte väggarna med vassa eller spetsiga föremål. Använd endast ej slipande flytande rengöringsmedel. Försök inte att sticka in gafflar, knivar eller spetsiga föremål i öppningarna på ugnens högra sida.

Dra ut smullådan (N) genom att dra den emot dig. Om det skulle vara svårt att utföra, fukta lådans yttre sidor. Avlägsna eventuellt smuts med en fuktig trasa. Torka ordentlig och för sedan in smullådan igen.

TILLAGNINGSTABELLER

recept	E0 4035				E0 4055			
	funktionsväljare	termostaträtt	timer rätt	läge galler/bakplåt	funktionsväljare	termostaträtt	timer rätt	läge galler/bakplåt
salt paj		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
färsk pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
djupfryst pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
hel kyckling		230°	120	-		230°	120	-
grisstek		230°	100	-		230°	100	-
spett		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
fisk i ugn		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
djupfryst potatis		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
färsk potatis		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
marmeladpaj		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
napolitanska bakverk		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
margherita tårta		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Tillagningstiden beror på kvaliteten på produkterna, livsmedlens temperatur och vars och ens personliga smak.