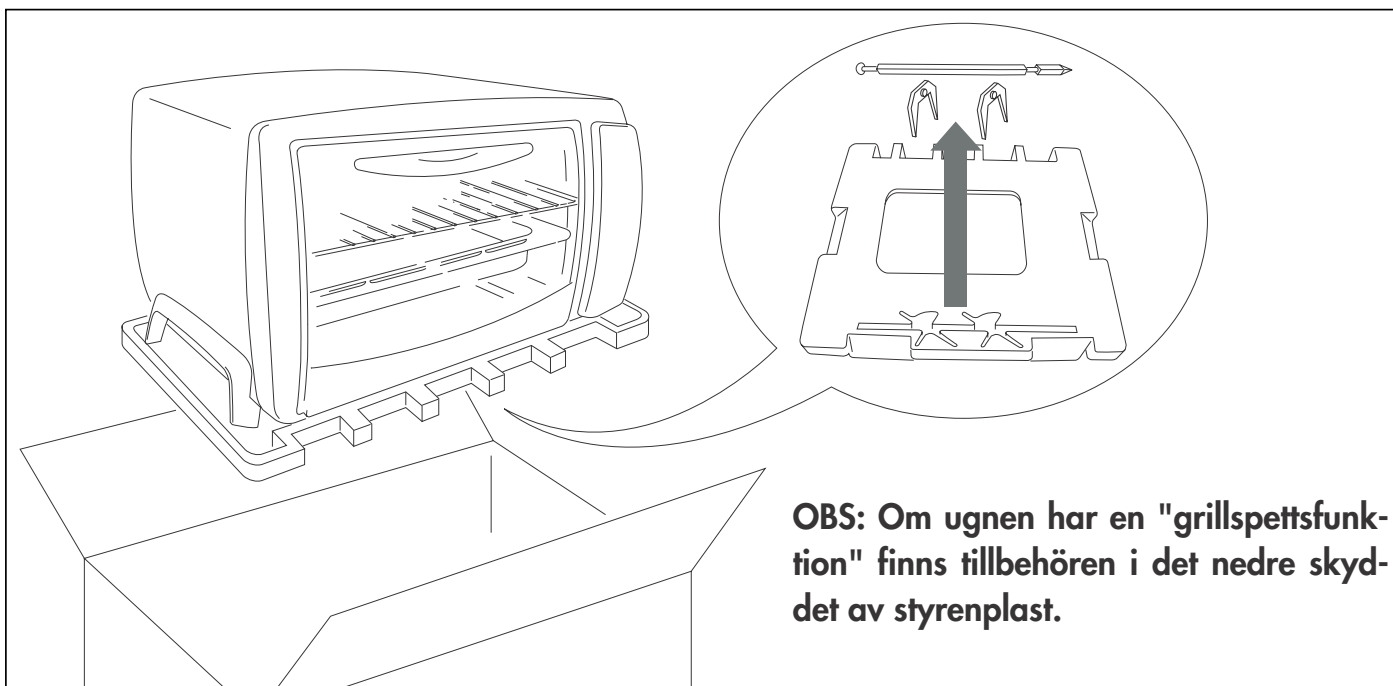


INNEHÅLL

KAPITEL 1	ALLMÄNT	
1.1	Tekniska data	112
1.2	Beskrivning av ugnen och tillbehören	113
1.3	Sammanfattande tabell	114
1.4	Viktiga upplysningar	115
KAPITEL 2	ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLER	
2.1	Att använda kommandona	116
2.2	Råd för användningen	117
2.3	Inställning av olika funktioner	117
	• Varmhållning av mat	117
	• Ömtåliga matvaror (om sådant ingår)	117
	• Matlagning i ugn	118
	• Grillning och gratinering	119
	• Grillning med grillspett (om sådant ingår)	121
KAPITEL 3	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	122



1.1 - TEKNISKA DATA

Driftsspänningse märkplåt
Maximal upptagen spänningse märkplåt

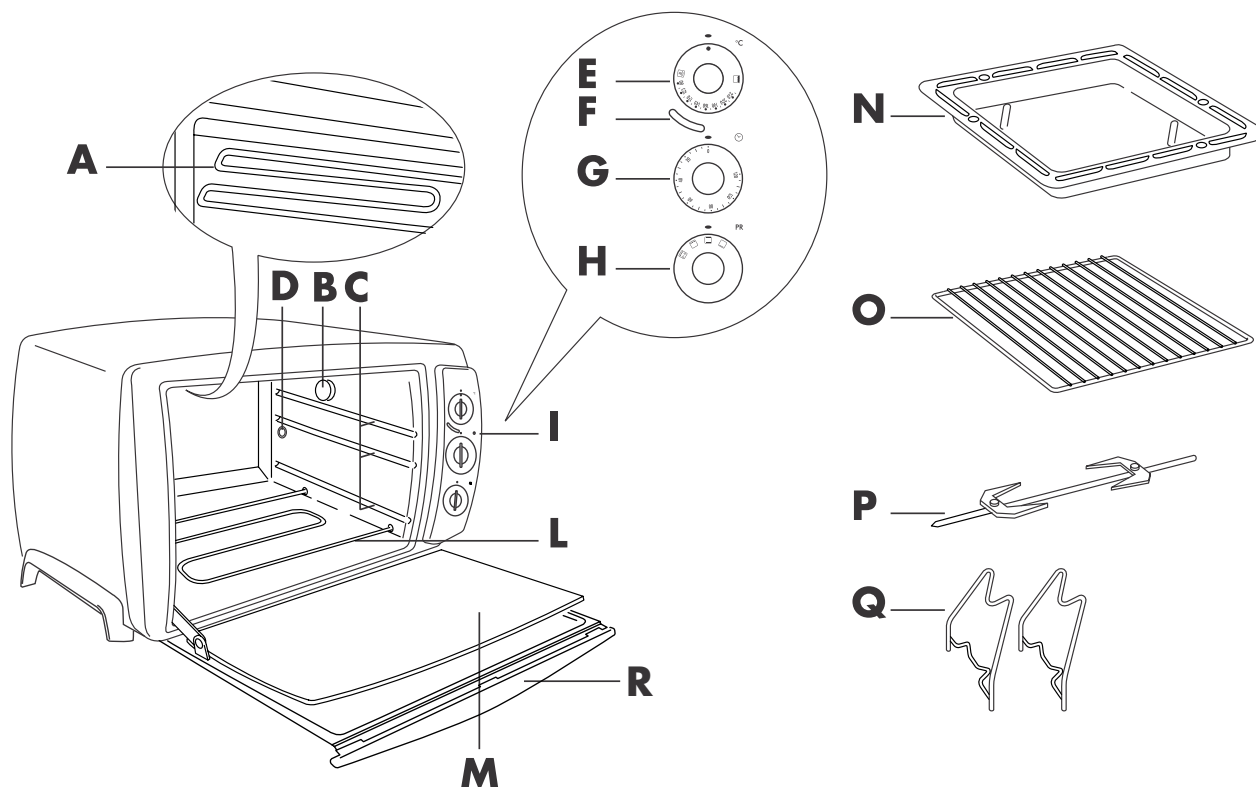
ENERGIFÖRBRUKNING (standard CENELEC HD 376)

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 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

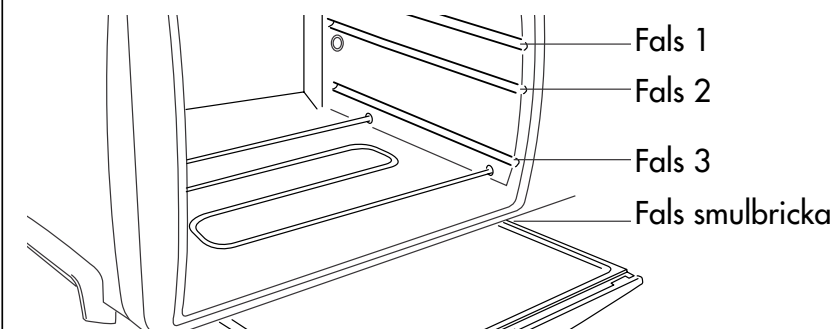
1.2 - BESKRIVNING AV UGNEN OCH TILLBEHÖREN



- A Övre värmeelement
- B Innerbelysning (om sådan ingår)
- C Sidofalsar
- D Uttag för grillspett (om sådant ingår)
- E Termostat
- F Signallampa termostat
- G Timervred (på vissa modeller)
- H Funktionsväljare

- I Kontrollpanel
- L Nedre värmeelement
- M Glaslucka
- N Långpanna (om sådan ingår)
- O Galler
- P Grillspett (om sådant ingår)
- Q Hållare för grillspett (om sådant ingår)
- R Utdragbar smuluppsamlingsbricka

SIDOFALSAR



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

1.3 - SAMMANFATTANDE TABELL

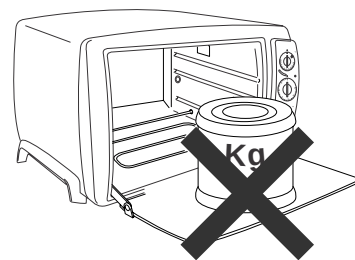
PROGRAM	FUNKTIONSVÄLJARENS LÄGE	TERMOSTATINSTÄLLNING	PLACERING AV GALLER OCH TILLBEHÖR	FALSAR	ANMÄRKNINGAR/TIPS
VARMHÅLLNING AV MAT				1 2 3	Om du ska varmhålla maten längre än 20-30 minuter bör du täcka den med folie för att undvika att den blir torr.
ÖMTÅLIGA MATVAROR (OM SÅDANT INGÅR)		80° - 230°		1 2 3	Sätt långpannan direkt på den nedre falsen eller placera en form på gallret (på den nedre falsen).
MATLAGNING I UGN		80° - 230° (se tabellen på sidan 118)	 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, rostet 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.

1.4 - 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 hålla 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.
 - Låt inte personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap (däribland barn) använda apparaten utan noggrann övervakning och ledning av en person som ansvarar för deras säkerhet. Se till att barn inte leker med apparaten.
 - 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 överskåp eller en hylla eller i närheten av eldfarligt material såsom gardiner, persienner etc.
 - Använd inte apparaten som en värmekälla.
 - Lägg aldrig papper, papp eller plast i ugnen och lägg aldrig någonting ovanpå den (redskap, galler eller andra föremål).
 - För inte in föremål i ventilationsöppningarna. Täpp 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 är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper
- Spara dessa instruktioner



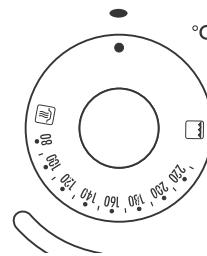
KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

2.1 - ATT ANVÄNDA KOMMANDONA

• TERMOSTAT (E)

Ställ in önskad temperatur på följande sätt:

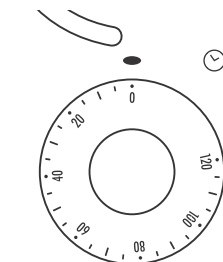
- **För att varmhålla mat:** termostaten på .
- **För att laga mat i ugn:** termostaten på mellan 80 °C och 230 °C
- **För all slags grillning och tillagning med grillspett (om sådant ingår):** sätt termostaten i läge .



• TIMERVRED (G) (PÅVISSA MODELLER)

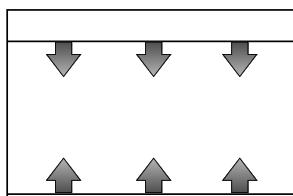
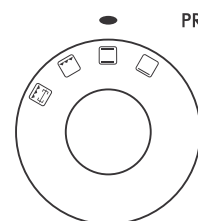
- **För att programmera in tillagningstiden:**
Vrid vredet medsols till önskad tid (max. 120 minuter). När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.
- **För att stänga av ugnen:** sätt vredet i läge "0".

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.



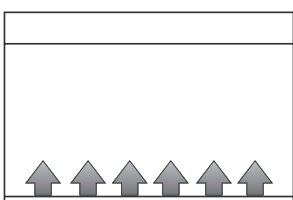
• FUNKTIONSVÄLJARE (H)

Med denna väljare ställer du in olika tillagningsfunktioner:



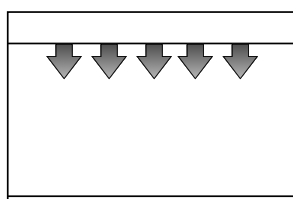
MATLAGNING I UGN OCH VARMHÅLLNING AV MAT

(övre och nedre värmeelementen i funktion)



ÖMTÅLIGA MATVAROR (OM SÅDANT INGÅR)

(endast det nedre värmeelementet i funktion)

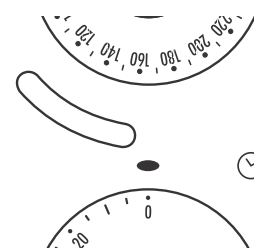


GRILLNING



GRILLSPETT (OM SÅDANT INGÅR)

(endast det övre värmeelementet 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 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

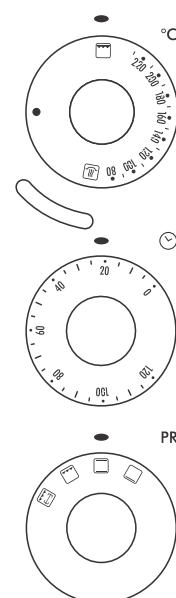
• ATT VARMHÅLLA MAT

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 .

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

KAPITEL 2 - ATT ANVÄNDA UGNEN OCH TILLAGNINGSTABELLERNA

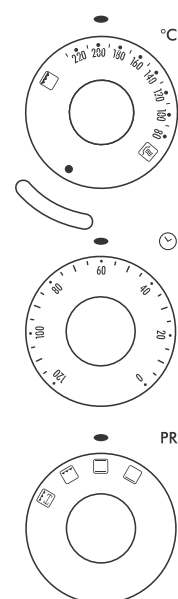
• **MATLAGNING I UGN**

Sätt funktionsväljaren (**H**) i läge .

Ställ in önskad temperatur med termostaten (**E**).

Ställ in önskad tid med timervredet (**G**) (om sådant finns).

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 fetten 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.

• 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 pilgrims musslor etc.

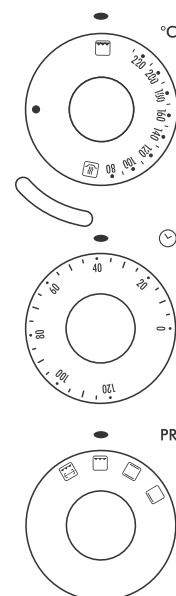
Tillvägagångssätt:

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 timervredet (G) (om sådant finns).



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

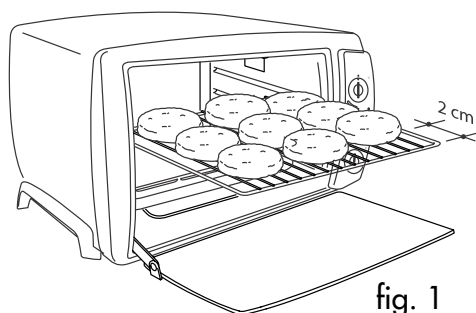


fig. 1

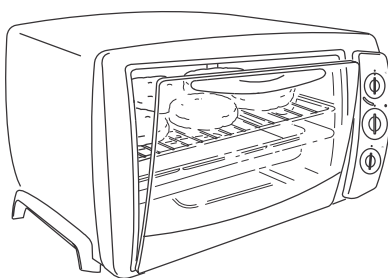


fig. 2

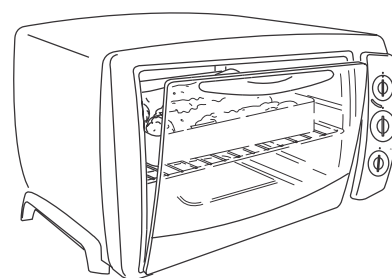
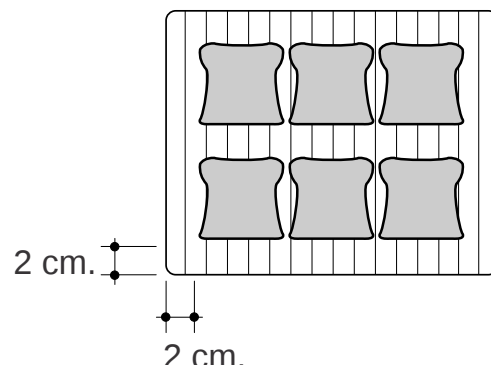


fig. 3

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 timervredet (G) (om sådant finns) 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.



ENDAST NÄR DU SKA GRILLA BRÖD: föruppvärm ugnen i 2-3 minuter med luckan på glänt (figuren 4)

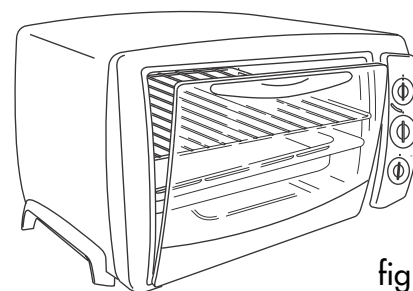


fig. 4

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 ROMANA	ALLA 1500 g		15 min.	Ställ formen på gallret på mittfalsen (2)

• **GRILLNING MED GRILLSPETT (OM SÅDANT INGÅR)**

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

Tillvägagångssätt:

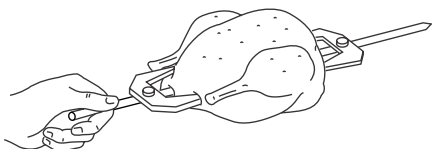


fig. 5

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

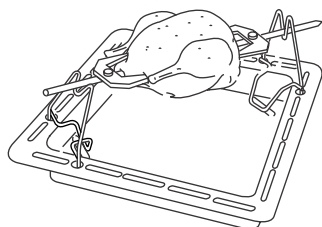


fig. 7

Placera spettet på hållarna.

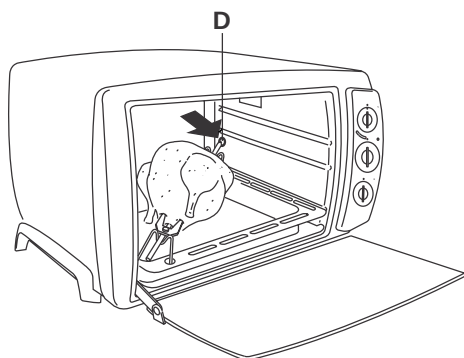


fig. 9

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

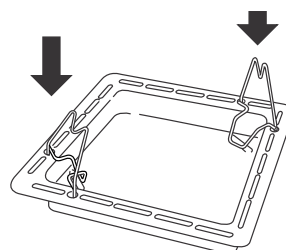


fig. 6

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

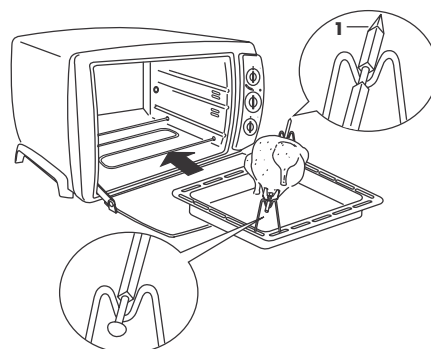


fig. 8

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.

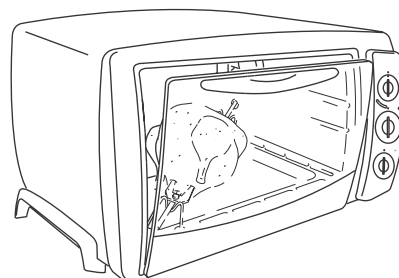


fig. 10

När du använder denna funktion behöver du inte föruppvärma ugnen.

När du använder denna funktion behöver du inte föruppvärma ugnen.

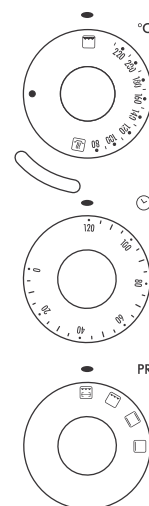
Sätt funktionsväljaren (H) i läge .

Sätt termostaten (E) på .

Ställ in önskad tid med timervredet (G) (om sådant finns).

Kom ihåg att återställa timern om tillagningstiden överstiger 2 timmar.

Sätt timervredet (G) (om sådant finns) 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 (fig. 11). 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 skärorna 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.

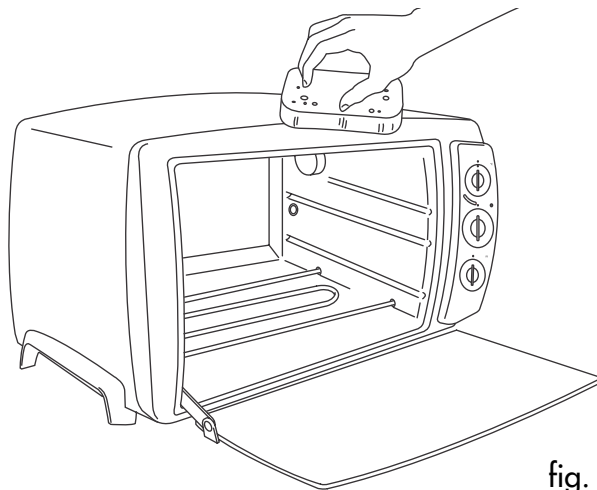


fig. 11

INNERBELYSNING (om sådan ingår)

Ugnens innerbelysning (B) lyser alltid när ugnen är igång. Gå till väga enligt följande för att byta lampor:

- dra ut stickproppen ur eluttaget.
- skruva loss skyddsglasat (X) genom att vrida det motsols och byt ut lampan (Y) mot en likadan (se figur 12).

Skruva på skyddsglasat (X) igen.

Använd bara lampor som är avsedda för ugnar (T300 °C)

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

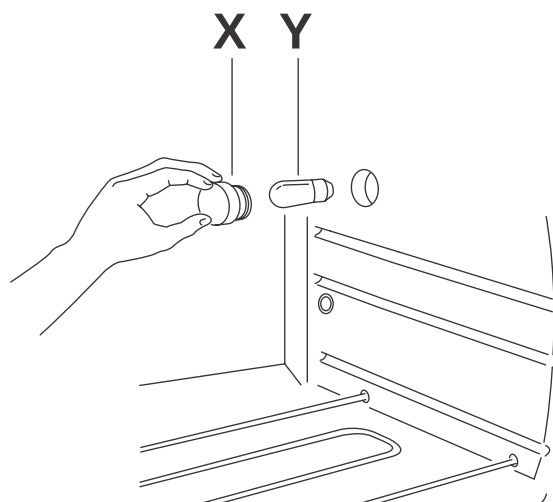


fig. 12

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 härrstammar 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.

