

# SÅ HÄR FUNGERAR UGNARNA

## ANVÄNDNING

Ugnarna har tre vreden.

**Det översta vredet** är vilken typ av funktion du vill använda. Det går exempelvis att köra med bara varmluft, med bara ånga eller blandat. Du kan alltså koka saker i ugnen exempelvis ägg, ris eller liknande. Den röda symbolen är för varmluft, den blåa är för ånga.

**Det mellersta vredet** är för temperaturen. Tänk på att eftersom detta är en varmluftsugn är effekten drygt 20 grader varmare än en vanlig ugn. Så ska du baka något i 200 grader, ställ ugnen på 180 istället.

**Det nedersta vredet** är för tid. Du kan antingen vrida åt höger för att ställa in minuter. Eller åt vänster för att ställa den på kontinuerlig drift. Tänk på att all tid anges i minuter! Ställer du den på 1:20 är alltså en timme och 20 min.

Det finns även **en termometer** i ugnen. Denna kan användas om du exempelvis ska laga helstekt kött, julsinka eller liknande där du vill att innertemperaturen på det du lagar ska nå en viss nivå. Mycket användbart vid exempelvis stekgrader på kött, men kanske inte lika mycket för den som mest lagar vegetariskt.

I nederkant på varje ugn finns också **en vattenslang**. Mycket användbar vid rengöring av ugnarna.

## RENGÖRING

**Dagligen (då den använts):** När ugnen svalnat. Dra av med blötlagd svamp och diskmedel. Spola ur med vatten. Slang med munstycke finns i nederdelen på ugnen. Om veckostädet sköts, är detta väldigt smidigt gjort.

**Veckostäd:** Eftersom rengöringen av ugnen görs med starka kemikalier, måste all mat vara inplockad innan rengöringen sätter igång.

Rengöring görs med **Ugn och grill-rent**. Följ instruktioner på flaskan.

**Veckostäd, ansvarig grupp och dag:** Pizza-gruppen på söndagar.

# Kulturhuset

