



ELEKTRISKA INBYGGNADSUGNAR

Installering, användning och skötsel

Index

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	5
Installationsinstruktioner.....	9
INSTALLATION	9
Anslutning till elnätet.....	10
Effekt (kW).....	11
ELEKTRISKA SCHEMAN	11
BRUKSANVISNING	16
MP-modeller	16
Beskrivning av kommandona på standardugn med fem programmeringsknappar.....	16
Start och avstängning.....	16
Säkerhetstermostat.....	16
Hur den multifunktionella ugnen används.....	16
MP-modeller med 5 programmeringsknappar	18
Funktioner.....	18
Display.....	18
Knappförklaring.....	18
Inställning av en funktion.....	18
Hur apparaten fungerar.....	18
Inställning av klockan.....	18
Manuell funktion.....	18
Halvautomatisk funktion med total tillagningstid.....	18
Halvautomatisk funktion med sluttid.....	19
Automatisk funktion med total tillagningstid och sluttid.....	19
Minuträknare.....	19
Ljudsignal.....	19
Start av ett program och kontrollfunktion.....	19
Identifiering av programmeringsfel.....	19
Radering av program.....	19
Mod. MP med programmeringen <i>Nostalgie</i>	20
Displaysymboler/funktioner.....	20
Allmän funktion.....	20
Justering av tiden.....	20
Manuell funktion.....	20
Inställning av minuträknaren.....	20
Programmering av sluttid.....	20
Programmering av start- och sluttid.....	21
Borttagning av inställt program.....	21

Index

E3-modeller med fem programmeringsknappar	22
Display.....	22
Ikoner.....	22
Hur apparaten fungerar.....	23
Justering av klockan.....	23
Start och avstängning av ugnen.....	23
Minuträknare.....	23
Manuell funktion på obestämd tid.....	23
Halvautomatisk funktion med sluttid.....	23
Automatiskfunktion.....	24
Läget för avslutad tillagning.....	24
Val av tillagningstemperatur.....	24
Kontroll av ugnsbelysningen.....	24
Barnsäkerhetsspärr	24
Lista över funktionerna.....	25
Kontroll av tillagningen.....	26
Torr/fuktig tillagning.....	26
E3-modeller med display och åtta knappar	27
Beskrivning av kommandon på standardugn med åtta knappar för programmering.....	27
Beskrivning av knapparnas funktion.....	27
Fullständig ordningsföljd för funktionerna som hör till knappen 6.....	27
Klockdisplay.....	28
Display för "Tillagningsfunktioner".....	28
Temperaturdisplay.....	28
Hur apparaten fungerar.....	28
Justering av klockan.....	28
Start och avstängning av ugnen.....	29
Val av tillagningssätt.....	29
Val av tillagningstemperatur.....	29
Minuträknare.....	29
Manuell funktion på obestämd tid.....	29
Automatiskfunktion.....	30
Läget för avslutad tillagning.....	30
Läget för avstängd ugn och angivning av kvarstående värme.....	30
Låsfunktion för kommandon för "Children care".....	31
AutoLock-funktion.....	31
Kontrollfunktion för ugnsbelysning.....	31
Strecket för uppvärmning.....	31
Automatisk radering av tillagningsinställning.....	31

Index

Radering av minuträknarinställning.....	31
Demoläge.....	31
Svagare display i standbyläge.....	31
Lista över funktionerna.....	32
Kontroll av tillagningen.....	33
Torr/fuktig tillagning.....	33
Tillagning med köttermometer.....	34
NE3-modeller med programmeringen <i>Nostalgie</i>	35
Symboler/funktioner.....	35
Display.....	35
Hur apparaten fungerar.....	36
Justering av tiden.....	36
Start och avstängning av ugnen.....	36
Minuträknare.....	36
Manuell funktion på obestämd tid.....	36
Halvautomatisk funktion med sluttid.....	36
Automatisk funktion.....	37
Läget för avslutad tillagning.....	37
Val av tillagningstemperatur.....	37
Kontroll av ugnsbelysningen.....	37
Barnsäkerhetsspärr.....	37
Tillagning med köttermometer (endast på vissa modeller).....	38
Lista över funktionerna.....	39
Kontroll av tillagningen.....	40
Torr/fuktig tillagning.....	40
Allmänt	41
Användning av roterande grillspett (endast på vissa modeller).....	41
Första användningstillfället.....	41
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	42
Rengöring och skötsel av ugnen.....	42
Nedmontering av ugnsluckan.....	42
Rengöring av gallren.....	44
Om ugnen krånglar.....	44
Byte av lampa.....	44
TILLAGNINGSTABELLER	45
ANTECKNINGAR	47

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



UPPGIFTER OM APPARATERNA

Förutom på förpackningen finns märkplåten på ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen.

OBS!

- 1.** Denna varningsinformation gäller för flera typer av ugnar. Var noggrann med att kontrollera vilken typ du har (se märkplåten).
- 2.** Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller bland annat mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till identifieringsnumret.
- 3.** Apparatsens elektriska säkerhet kan endast garanteras om apparaten har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma och be att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig jordning.
- 4. Kontrollera att de tekniska uppgifterna på märkplåten stämmer helt överens med de för elnätet innan apparaten ansluts. Installeringen/inställningen måste utföras av en fackman.**
- 5.** Kontrollera att elnätet och eluttagen har kapacitet för att tåla apparatsens maximala effektuttag, se märkplåten. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma.
- 6.** Apparaten måste anslutas direkt till elnätet i enlighet med angiven polaritet. För direkt anslutning till elnätet är det nödvändigt att förutse en anordning som garanterar bortkoppling från nätet, med en kontaktöppning som tillåter total bortkoppling, i händelse av överspänning av kategori III, i enlighet med installationsföreskrifterna.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



7. Kontakta i detta fall en fackman som kan kontrollera om uttagets kabelarea klarar utrustningens förbrukningseffekt. Strömkabeln är utan stickkontakt. Se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi tillråder att inte använda adaptrar, förgreningsdosor och förlängningsladdar.

8. När apparaten står oanvänd under en längre tid ska stickkontakten dras ur och den allmänna strömbrytaren slås ifrån.

9. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.

10. En skadad elledning på apparaten får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.

11. Apparaten får endast användas för det ändamål som den är tillverkad för, dvs. matlagning. All annan användning, till exempel uppvärmning av rum, är felaktig och följaktligen farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna apparat.

12. Vid bruk av elektriska apparater, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:

A. aldrig vidröra apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter.

B. aldrig vara barfota när apparaten används.

C. undvika att använda förlängningsladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas.

D. aldrig dra i elsladden för att dra ur stickkontakten.

E. inte utsätta apparaten för väderpåverkan (regn, sol, osv.).

F. hålla barn under åtta år på behörigt avstånd från apparaten eller i annat fall hålla dem under konstant uppsyn. Denna apparat får användas av barn som

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



fyllt åtta år, av personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel och personer som saknar kunskap om apparaten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll av ugnen utan överinseende av en vuxen person.

13. Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma när ugnen används. Var noga med att inte vidröra de delar som värmer upp ugnen. Små barn måste hållas på behörigt avstånd från ugnen. Barn under åtta år måste hållas borta från ugnen eller hållas under konstant uppsyn.

14. Dra ur kontakten eller slå ifrån huvudströmbrytaren innan rengöring eller underhållsarbete utförs av apparaten.

15. Om apparaten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av. Försök inte reparera apparaten på egen hand; reparationer ska enbart utföras av en auktoriserad serviceverkstad. Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvisningar kan medföra att apparatens säkerhet äventyras.

16. Vi rekommenderar å det bestämdaste att delar som kan utgöra fara inte lämnas åtkomliga, framför allt inte om det finns barn i närheten som skulle kunna använda apparaten till att leka med.

17. Använd inte lättantändliga vätskor, såsom alkohol, bensin osv., i närheten av apparaten när den är igång.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



18. Materialen som använts för tillverkning av denna hu - shållsapparat är miljövänliga och sålunda även återvinning-sbara. Överblivet emballage får ej lämnas åtkomligt för barn utan ska miljösorteras och kasseras vid härför avsedda miljöstationer. Bortskaffning av apparaten kan göras hos er återförsäljare och/ eller vid avfallshanteringen i er kommun. Kom ihåg att göra appa- raten obrukbar innan den bortskaffas.

19. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.

20. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa ver- ktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.

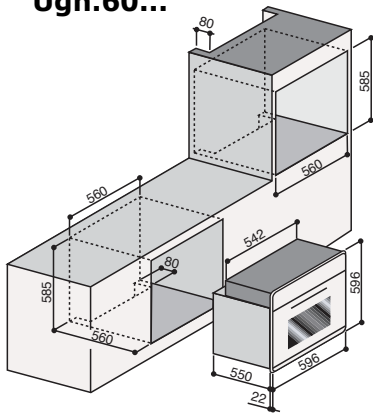
21. OBS! För att undvika risken för elektriska stötar ska ni se till att apparaten är avstängd innan ugnslampan byts ut.

INSTALLATION

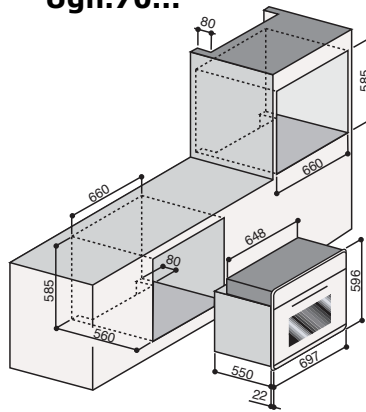
Installationsinstruktioner

Märkplåten sitter på ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen. Där finns alla uppgifter som krävs för installationen, till exempel apparatmodell, nominell spänning och absorption. Mät och kontrollera först inbyggnadsöppningen; måtten måste stämma exakt överens med måtten i figur A. Kontrollera att skåpbeklädnaden, fanéren e.d. är fastlimmad med lim som tål hög värme (150 °C). Om beklädnaden eller limmet inte är värmebeständigt kan beklädnaden deformeras eller lossna, framför allt i de trängre delarna av utrymmet. Försäkra er om att skåpet med utrymmet för ugnen har en solid botten och klarar att bära upp apparatens vikt. Alla skruvar och tillbehör som krävs för att fastgöra ugnen i utrymmet ingår. Följande figurer kan vara till hjälp vid monteringen.

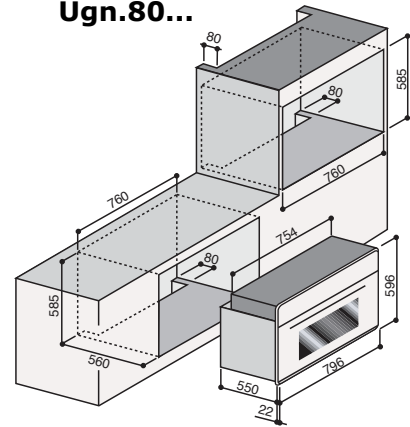
Ugn.60...



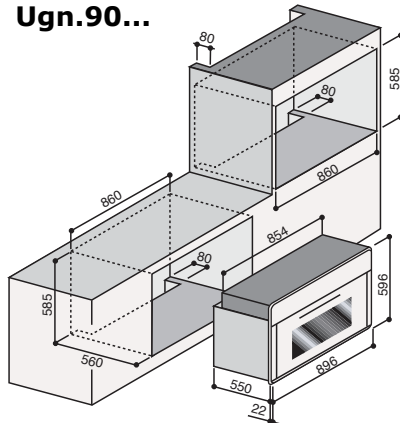
Ugn.70...



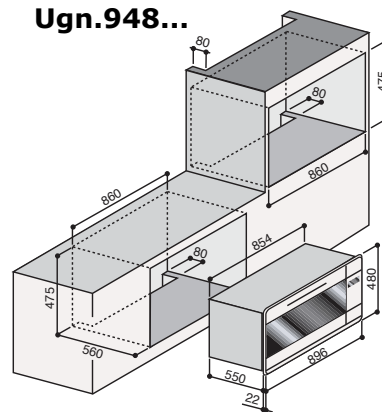
Ugn.80...



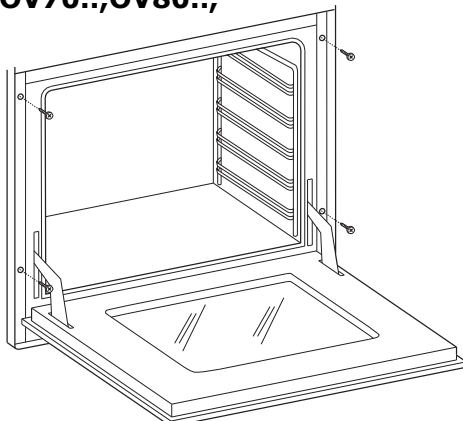
Ugn.90...



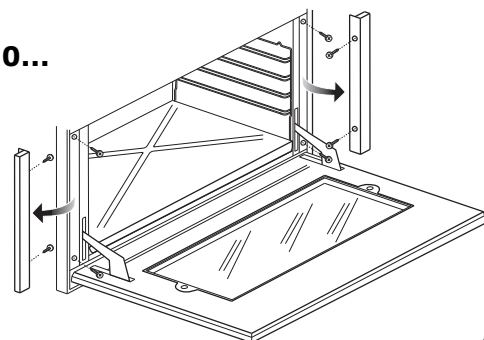
Ugn.948...



Ugn.60..,OV70..,OV80..,



Ugn.90...



.A

INSTALLATION

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Följande instruktioner är avsedda för den fackman som ska ha hand om installation, inställning och tekniskt underhåll av apparaten samt som ska se till att dessa moment i största, möjliga mån utförs riktigt och i enlighet med gällande regler. **Viktigt: Allt inställnings- och underhållsarbete o.d. Måste utföras först efter det att elektriciteten i köket har kopplats ifrån.**

Regler för installation

Installationen måste ske helt enligt gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er apparat.

Apparaterna är utrustade för att kunna anslutas till den nätspänning som står angiven på märkplåten.

Innan ni kopplar in apparaten i nätuttaget ska ni försäkra er om att:

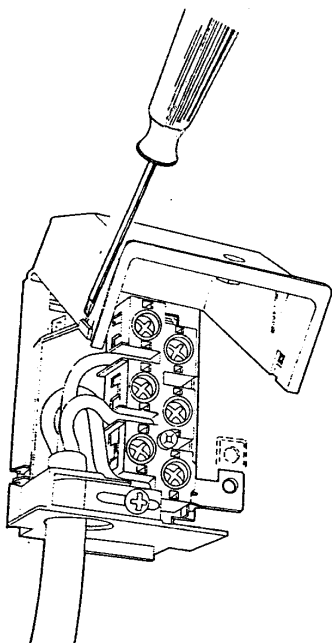
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på märkplåten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

Apparaten levereras med en sladd (1,2 eller 1,8 m) utan stickkontakt; tänk vid tillkopplingen på att den gulgröna kabeln är den jordade ledningen \perp och att den aldrig får brytas.

Kontaktuttaget måste vara synligt och lättillgängligt så att apparaten lätt kan kopplas ifrån.

För direkt anslutning till nätet krävs det att:

- säkringen och elsystemet i huset är dimensionerade för belastningen från apparaten (se uppgifterna på märkplåten).
- att elnätet har en effektiv jordning;
- uttaget eller den allpoliga strömbrytaren med en öppning om minst 3 mm, är lättåtkomlig när apparaten är installerad.
- en jordfelsbrytare som följer gällande regler för installation är införlivad i systemet.



Den gulgröna jordledaren får aldrig avbrytas, inte ens av strömbrytaren. Strömkabeln måste placeras på så vis att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur på 50 °C över rumstemperaturen. Kontakta serviceverkstaden om strömkabeln behöver bytas ut.

INSTALLATION ELEKTRISKA SCHEMAN

Effekt (kW)

Modell	kW (230V)	Element			
		Ugnsbotten	Ugnstak	Grill	Fläkt
Ugn 60	2,45	1,1	1	2,1	2,1
Ugn 80-Ugn 948	2,45	1,35	1,2	2,15	2,1
Med snabbstartfunktion		--	--	--	--
Ugn 60	3,2	--	--	--	--
Ugn 80-Ugn 948	3,40	--	--	--	--

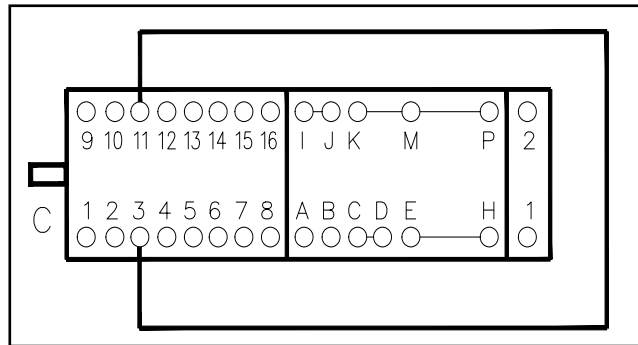
Förklaring

00	Svart
11	Brun
22	Röd
33	Vit
44	Gul
45	Gulgrön
55	Grå
66	Blå
C	Väljare
CP	Kötttermometer
DU	termostyrdon för avledning av ånga
EF	Kodare för funktioner
ET	Kodare för termostat
F	Fas
FLC	Filter
K1	Jordkabel för kopplingsplint
K2	" " nedre värmeslinga
K3	" " ugnsläkt
K4	" " cirkulerande värmeslinga
K5	" " övre värmeslinga
K6	" " ugnsbelysning 1
K7	" " ugnsbelysning 2
K8	" " roterande grillspett
K9	" " tangentialfläkt
K10	" " väljare
K11	" " ugnstermostat
K12	" " program./minuträk.
K13	" " grillelement
K15	" " ram
L1	Ugnslampa
L2	Ugnslampa

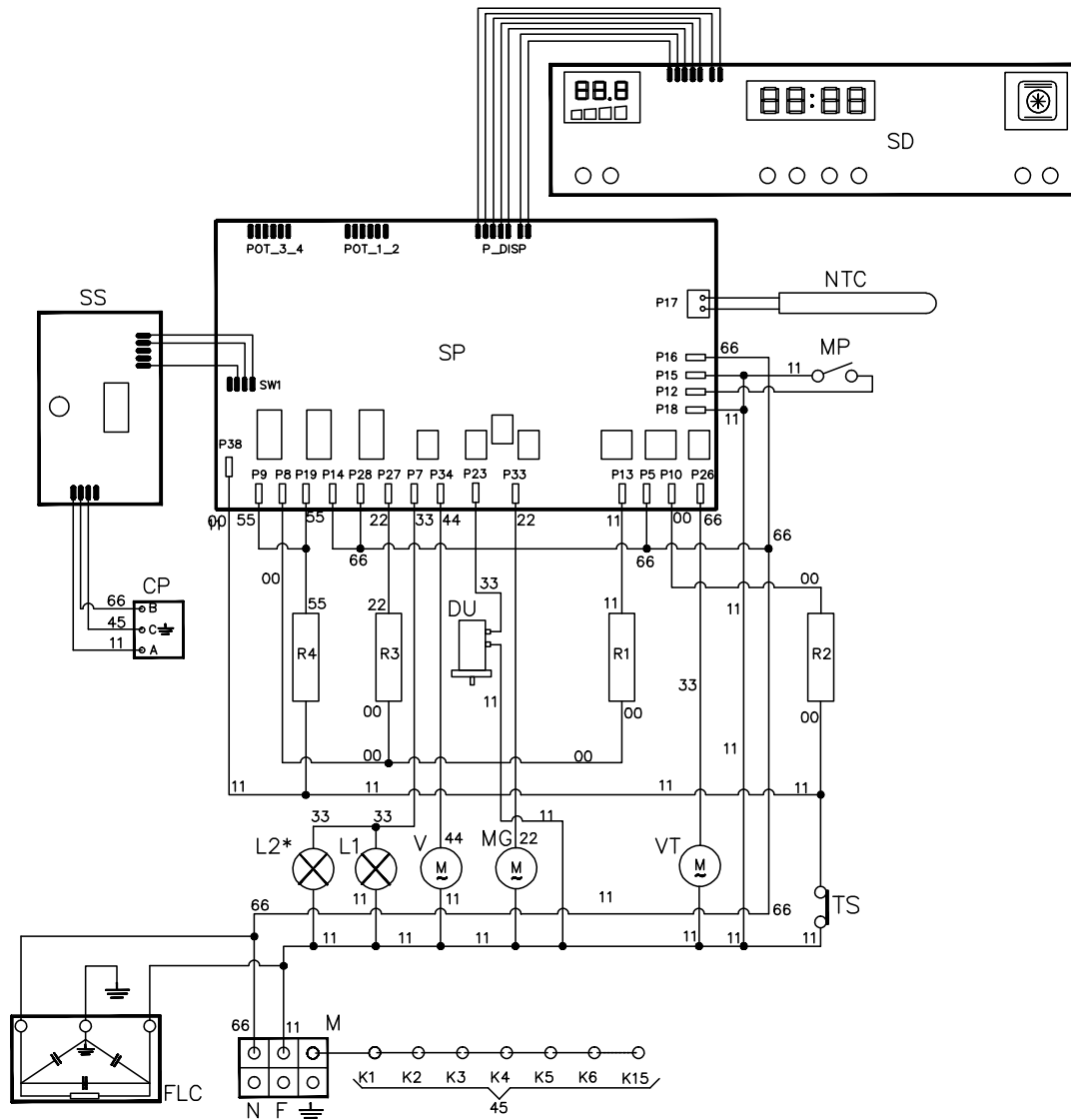
M	Kopplingsplint
MG	Roterande grillspett
MP	Mikrobrytare, lucka
N	Neutral
NTC	Kötttermometer
P	Minuträknare/programmeringspanel
R1	Övre värmeelement
R2	Nedre värmeelement
R3	Grill
R4	Varmluft
S1	Varningslampa, ugn
S2	Varningslampa, elnät
S3	Varningslampa, grill
S4	Varningslampa, ventilator
S7	Varningslampa, roterande grillspett
SD	Displaykort
SE	Väljarvred
SP	Kretskort
SS	Termometerkort
T	Termostat, grill
TF	Termostat, ugn
TS	Säkerhetstermostat
TT	Tangential termostat
TST	Tangential säkerhetstermostat
V	Ugnsläkt
VT	Kylfläkt

INSTALLATION ELEKTRISKA SCHEMAN

QUICK START

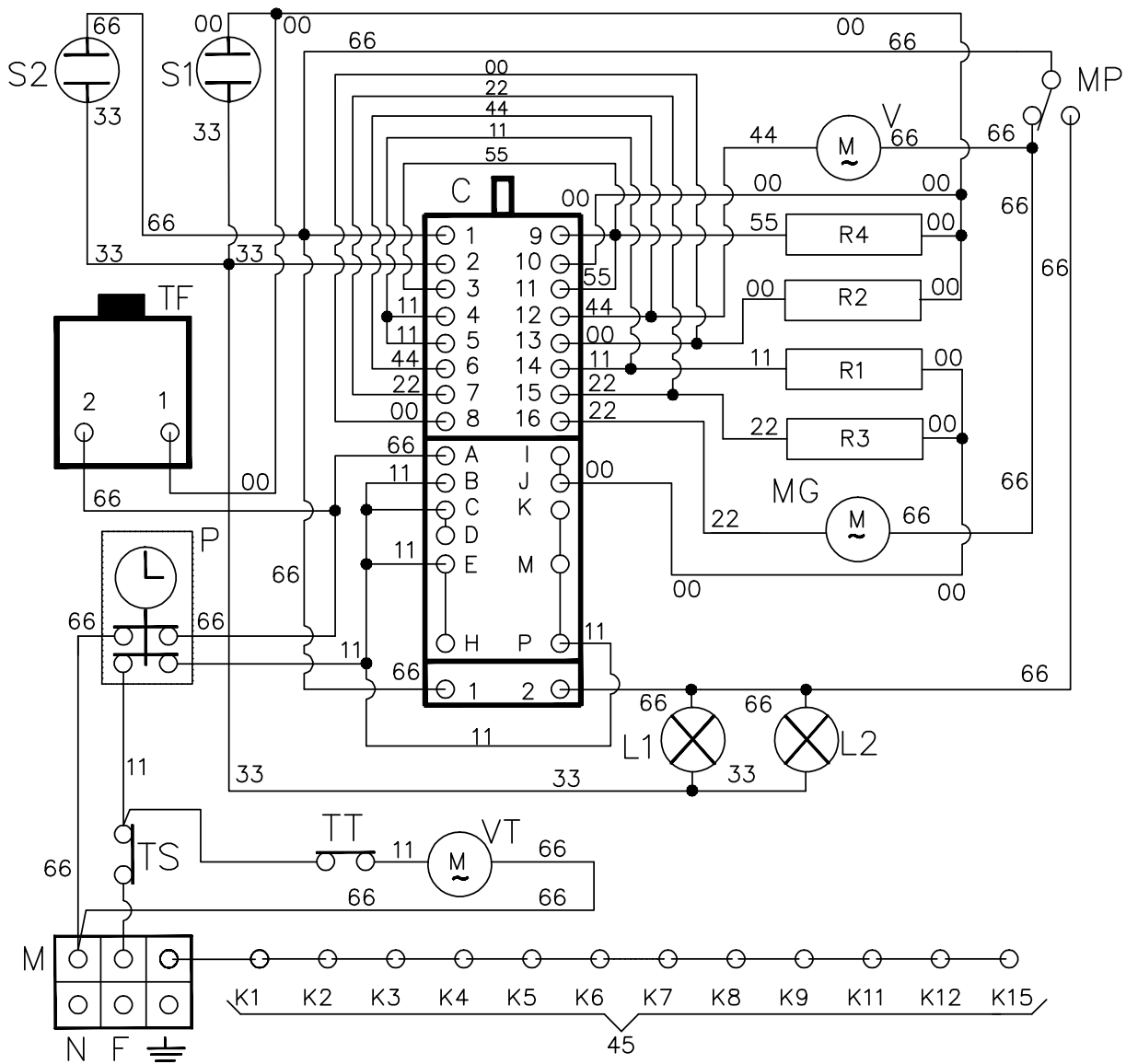


MODELLER:
Ugn 60 E3
Ugn 70 E3
Ugn 80 E3
Ugn 90 E3
Ugn 948 E3



INSTALLATION ELEKTRISKA SCHEMAN

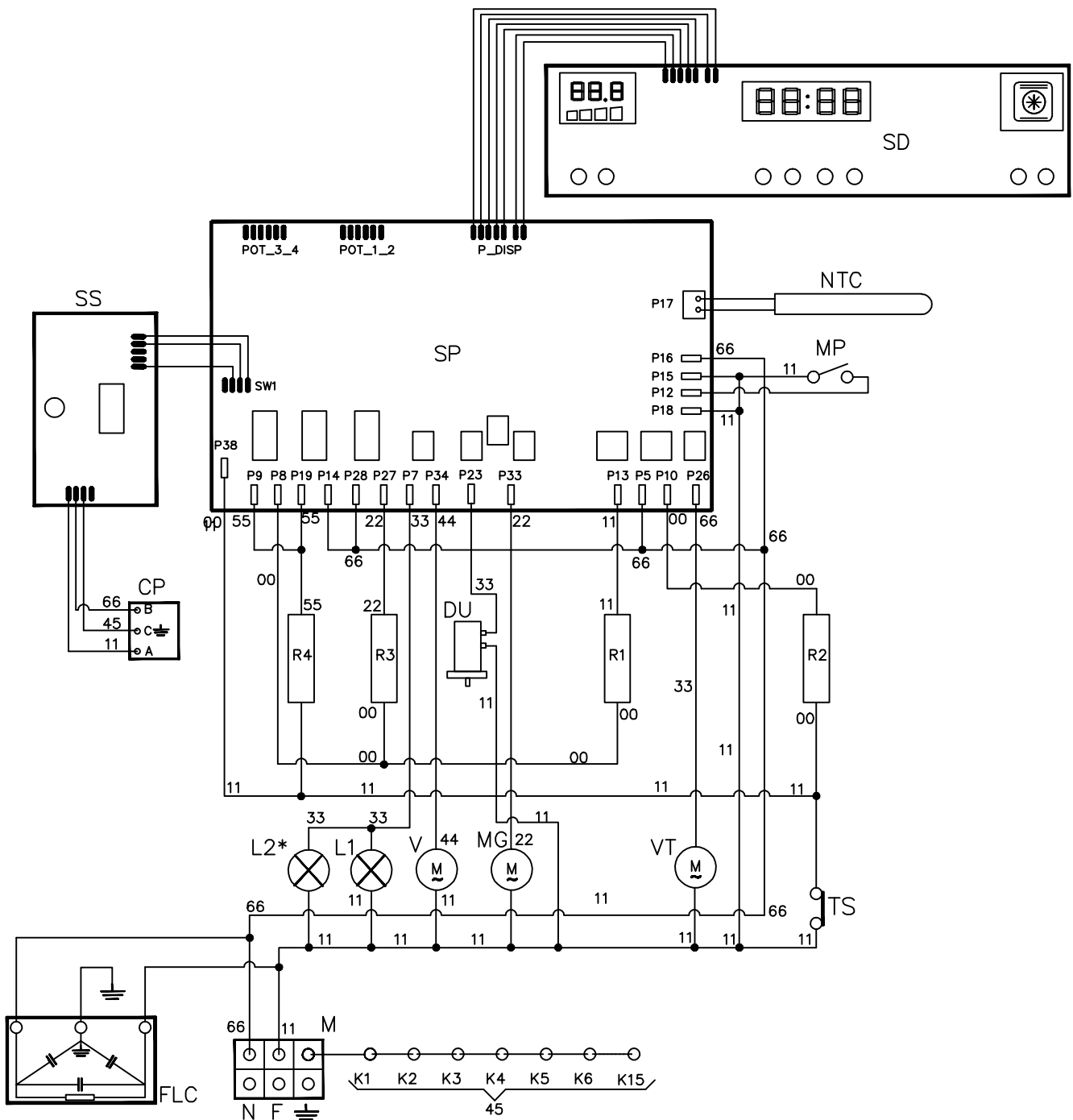
MODELLER:
Ugn 60 MP
Ugn 70 MP
Ugn 80 MP
Ugn 90 MP
Ugn 948 MP



INSTALLATION ELEKTRISKA SCHEMAN

MODELLER:
Ugn 60 TCE3
Ugn 70 TCE3
Ugn 80 TCE3
Ugn 90 TCE3
Ugn 948TCE3

MODELLER:
Ugn 60 TCH3
Ugn 70 TCH3
Ugn 80 TCH3
Ugn 90 TCH3



INSTALLATION ELEKTRISKA SCHEMAN

MODELLER:

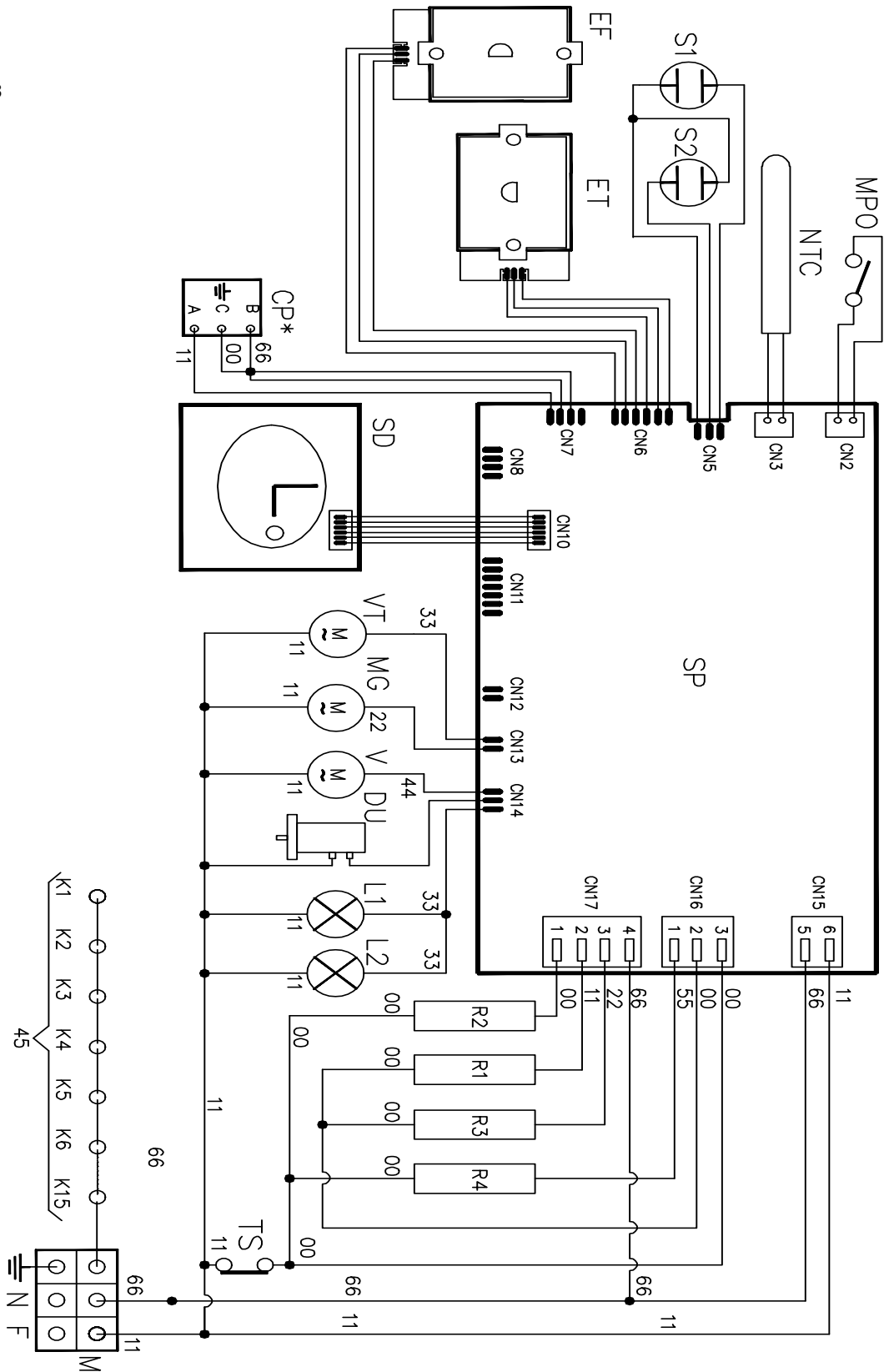
Ugn 60 NE3

Ugn 70 NE3

Ugn 80 NE3

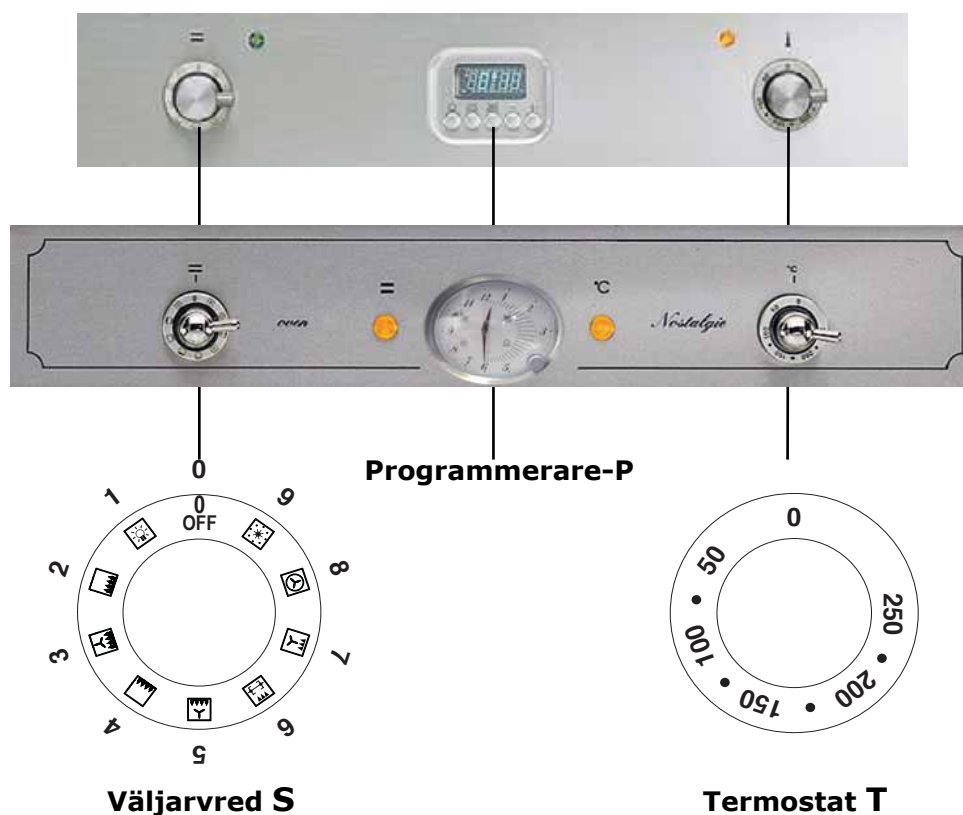
Ugn 90 NE3

Ugn 948 NE3



BRUKSANVISNING

MP-modeller



Beskrivning av kommandona på standardugn med fem programmeringsknappar

S. Väljarvred till elektrisk flerfunktionsugn • **P.** Programmerare/klocka/minuträknare • **T.** Termostat

Användning av termostaten (T)

Med detta vred kan temperaturen ställas in på mellan 50 °C och 250 °C.

Start och avstängning

Vrid vredet till valt tillagningsläge och termostaten till önskad temperatur. Kontrollampen tänds och förblir tänd tills ugnen har värmts upp. Så snart vald temperatur har uppnåtts släcks kontrollampen. Kontrollampen tänds på nytt varje gång som värmeelementen kopplas in. Om ugnen ska värmas upp på förhand ska maten som ska tillagas ställas in först när kontrollampen har släckts. För att stänga av ugnen vrids de båda vreden tillbaka till ursprungsläget (0).

Säkerhetstermostat

Ugnen är försedd med en säkerhetstermostat som bryter strömtillförseln. Återställningen av termostaten i förhållande till ugnens temperatursänkning är automatisk. För att använda ugnen på nytt räcker det med att vänta tills den har svalnat. Om termostatens tillslag förorsakats av ett fel på någon beståndsdel ska en teknisk serviceverkstad anlitas.

Hur den multifunktionella ugnen används










Välj en av de nio tillagningsfunktionerna med vredet (S) och ställ in temperaturen på mellan 50 °C och 250 °C med termostaten (T). Ställ in tillagning om er ugnsmo-
dell är försedd med en programmerare.

BRUKSANVISNING

MP-modeller

Ugnsbelysning

Tryck lätt på vredet (S) för att tända och släcka belysningen. Belysningen fungerar inte om vredet är i 0-läget.

Pos.	Simbolo	Funktion
1		Pizzabakning Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från det nedre värmeelementet vilket arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.
2		Vanlig, statisk tillagning Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakat kalvkött, maränger och småkakor, frukt i ugn, osv.
3		Tillagning med undervärme Detta är det mest lämpliga tillagnings sättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.
4		Tillagning med övervärme Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.
5		Grillning med stängd ugnslucka Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad tbenstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
6		Ventilerad grillning Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
7		Snabbtillagning Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.
8		Ventilerad tillagning av flera olika rätter Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.
9		Tining Gör det möjligt att snabbt tina upp frysta livsmedel i allmänhet vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur. För bästa resultat rekommenderar vi att temperaturen aldrig ställs in på över 100 °C.

Quick Start (snabbstart, endast tillgänglig på vissa modeller)

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 200 och 250 °C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200 °C. För att använda funktionen QuickStart vrider ni väljarvredet (S) till 9 och ställer därefter in önskad temperatur med termostatvredet (T). När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan för termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in. Därefter ställer ni in önskad tillagningsfunktion med väljarvredet (S).

OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.

ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICKSTART I MER ÄN TJUGO MINUTER

KONTROLL AV TILLAGNINGEN

Ugnsluckan kan öppnas när som helst ifall maten som tillagas behöver kontrolleras. När luckan öppnas tänds belysningen och vid ventilerad tillagning stannar ventilationen av; vid grillning med stängd ugnslucka upphör spettet att rotera. När luckan stängs återaktiveras den funktion som tidigare ställts in.

BRUKSANVISNING

MP-modeller med 5 programmeringsknappar

Funktioner

Tillagningstid • Sluttid • Klocka • Minuräkare • Manuell funktion

Display

Symboler som anger pågående funktioner:



Symbol	Funktion
	Minuträkare
	Tid och manuell funktion
A	Automatiskt program

Knappförklaring

Knapp	Funktion
	Knapp för minuträkning och larm
	Automatisk total tillagningstid
	Sluttid
[-]/[+]	Inställning av klocka och tillagningstid. Tiden ökas med knappen "+" och sänks med knappen "-". Ju längre knappen hålls intryckt desto snabbare ändras tiden.

Inställning av en funktion

Välj önskad funktion, tryck på motsvarande knapp och ställ in tiden med knapparna +/-.

Hur apparaten fungerar

När kontrollpanelen först sätts på visar displayen en blinkande klocka som ökar ett steg varje minut. Följ förfarandet för "Inställning av klockan" i följande stycke.

Genom att trycka samtidigt på knapparna kommer ni till "Manuell funktion". Temperaturen kan ställas in med termostatvredet (T) och genom att välja funktionen med hjälp av väljarvredet (S).

Inställning av klockan

Klockfunktionen aktiveras genom att trycka samtidigt trycka på knapparna för total tillagningstid och sluttid . Tiden ställs in med hjälp av knapparna +/- . Eventuellt tidigare inställda program raderas automatiskt.

Manuell funktion

Denna funktion ställs in genom att samtidigt trycka på knapparna för total tillagningstid och sluttid . Symbolen "A" släcks och kastrullsymbolen tänds. Tidigare inställda program raderas.


Halvautomatisk funktion med total tillagningstid

Välj funktionen total tillagningstid (knapp) och välj sedan tid med knapparna +/- . Symbolen "A" och kastrullsymbolen visas . Ugnen startar. När tidpunkten på dagen sammanfaller med sluttiden, vilken kan visas med knappen för sluttid, stängs ugnen av och kastrullsymbolen försvinner. En signal ljuder. Symbolen "A" blinkar.




BRUKSANVISNING

MP-modeller med 5 programmeringsknappar



Halvautomatisk funktion med sluttid

Välj funktionen sluttid (knapp ) och välj sedan sluttid med knapparna +/- . Symbolen "A" och kastrullsymbolen visas. Ugnen startar. När tidpunkten på dagen sammanfaller med sluttiden stängs ugnen av och kastrullsymbolen försvinner. En signal ljuder. Symbolen "A" blinkar.




Automatisk funktion med total tillagningstid och sluttid

Välj funktionen total tillagningstid (knapp ) och välj sedan önskad tid med knapparna +/- . Symbolen "A" visas. Ugnen startar och kastrullsymbolen visas . Vänta någon sekund tills aktuell tidpunkt på dagen visas. Ställ in sluttiden med knappen för sluttid . På displayen visas en ungefärlig sluttid. Ställ in faktisk önskad sluttid med knapparna +/- . Ugnen stängs av och kastrullsymbolen försvinner. Kastrullsymbolen visas på nytt när tidpunkten på dagen sammanfaller med sluttiden minus den totala tillagningstiden. I slutet på det automatiska programmet blinkar symbolen "A". En signal ljuder, ugnen stängs av och kastrullsymbolen släcks.

Minuträknare

Välj minuträknarfunktionen (knapp ) och ställ in önskad tid med knapparna +/- . Medan den inställda tiden går lyser en klocksymbol . När tiden har gått ljuder en signal.

Ljudsignal

En signal ljuder i slutet av tillagningstiden och minuträkningen och förblir aktiv under sju minuter. Signalen stängs av med ett tryck på någon av knapparna   . Ljudsignalens intensitet kan ändras genom att trycka på knappen "-" utan att först välja någon funktion. Det finns tre olika intensiteter på ljudet att välja bland och längden styrs av hur länge knappen "-" hålls intryckt.

Start av ett program och kontrollfunktion

Det program som väljs påbörjas när tiden har ställts in. Kvarvarande tid kan när som helst visas genom att på nytt välja motsvarande funktion.

Identifiering av programmeringsfel

Om tiden som anges av klockan ligger mellan starttiden och sluttiden för tillagningen föreligger ett programmeringsfel. Felet signaleras av att en signal ljuder och symbolen "A" blinkar.






Radering av program

Ett program raderas genom att välja den manuella funktionen. I slutet av ett inställt program raderas detta automatiskt.

BRUKSANVISNING

Mod. MP med programmeringen *Nostalgie*

Displaysymboler/funktioner

	Displaysymboler		Funktioner
		Inställning av starttiden för tillagningen	Manuell funktion Sluttid Start-/sluttid för tillagningen Minuträknare
		Inställning av sluttiden för tillagningen	
		Justering av klockan.	
		Inställning av minuträknaren.	


Allmän funktion

Detta tidur visar tiden med analoga visare och ugnsfunktionen kan visas med hjälp av ett tryckvred och olika ikoner.

Genom att trycka på tryckvredet kan man: justera tiden, programmera in start- och sluttid för tillagningen och ställa in larmet (Minute Minder).

Första gången ugnen startas och efter en längre tids strömavbrott måste tiden justeras.

Justering av tiden

Välj symbol  genom att trycka fyra gånger på vredet; öka eller sänk tiden när symbolen blinkar genom att vrida på vredet till önskad tid (tiden visas i steg om en minut). Tryck på vredet för att bekräfta inställningen; lampan släcks då och tiden är justerad. Efter tio sekunder från sista justeringen går programmeringsfunktionen automatiskt ur läget för justering av tiden.


OBS! När timern har försetts med nätström måste ni vänta cirka två sekunder innan relän är laddad.

Manuell funktion

Klockan är inställd på manuell funktion när ingen ikon lyser eller blinkar på displayen.

I vila medger timern manuell tillagning genom användning av den allmänna strömbrytaren till ugnen (utanför enheten).


Inställning a minuträknaren


Välj ikon  genom att trycka tre gånger på programmeringsvredet och välj sedan önskad tid; tiden visas i steg om en minut; maximal tid är 180 minuter och lägsta tid är två minuter. Tryck på vredet för att bekräfta valet. Visarna återgår till att visa aktuell tid. Minuträknaren kan endast användas när inget program pågår.


Programmering av sluttid

När sluttiden har programmerats in kan ni genast påbörja tillagningen.

Tillagningen avslutas sedan automatiskt i enlighet med inprogrammerad tidpunkt.

Sluttiden för tillagning ställs in genom att hastigt trycka två gånger på vredet tills ikonen  blinkar. Genom att vrida vredet med- eller moturs ökas eller minskas tillagningstiden i steg om en minut; minutvisaren flyttar sig med- eller moturs en minut.



Ikonen  fortsätter att blinka i tio sekunder efter sista vridningen. Programmet kan bekräftas genom att trycka på vredet, förutsatt att minst två minuters tillagningstid har programmerats in.

När programmet bekräftas lyser ikonen  med ett fast sken och visarna på klockan återgår till aktuell tid. Tillagningen avslutas när den programmerade sluttiden är inne.

BRUKSANVISNING


Mod. MP med programmeringen *Nostalgie*



För att se vilket program som har programmerats trycker ni hastigt på vredet, varmed visarna och ikonerna visar det inställda programmet.

När tillagningen är klar blinkar ikonen  och ett ljudlarm aktiveras. Efter en minut inaktiveras larmet medan ikonen  fortsätter att blinka tills vredet trycks in.

För att radera programmet innan tillagningen är klar trycker ni på vredet i tre sekunder; programmet raderas och timern återgår till läget för manuell tillagning.

Programmering av start- och sluttid






Välj ikon , genom att trycka en gång på vredet börjar ikonen att blinka. Välj nu önskad starttid för tillagningen: öka eller minska den önskade starttiden genom att vrida vredet med- eller moturs; tiden visas i steg om en minut. Bekräfta valet genom att trycka på vredet. Nu lyser ikonen för sluttiden; välj sluttid genom att vrida på vredet och bekräfta valet genom att trycka på vredet.



Visarna på klockan ställs tillbaka på aktuell tid och de båda ikonerna  /  lyser med ett fast sken. Tillagningen avslutas när den inställda sluttiden sammanfaller med den aktuella tiden.

Ugnen stängs av, en signal ljuder i en minut och ikonen blinkar.

För att återgå till den manuella funktionen håller ni vredet intryckt i ett par sekunder.

När starttiden har programmerats in kan tillagningen påbörjas och avslutas automatiskt, i enlighet med inprogrammerade tidpunkter.

För att programmera in starttiden trycker ni hastigt en gång på vredet tills ikonen , blinkar. Vrid sedan vredet med- eller moturs för att öka eller minska starttiden med steg om en minut; minutvisaren flyttar sig med- eller moturs, en minut i taget. Ikonen  fortsätter att blinka i tio sekunder efter den sista vridningen. Om inte vredet vrids eller trycks in under den här tiden kommer visarna automatiskt att visa aktuell tid och programmet raderas. Om vredet trycks in kommer starttiden för tillagningen att memoriseras (ikonerna  lyser med ett fast sken) förutsatt att starttiden har programmerats in minst en minut för sent. Apparaten övergår nu till inställningen av sluttiden (ikonerna , övergår från att ha varit släckt till att börja blinka). Ikonerna  börjar sedan att lysa; välj då sluttiden genom att vrida på vredet och bekräfta valet genom att trycka in det.

Visarna på klockan ställs tillbaka på aktuell tid och de båda ikonerna  /  lyser med ett fast sken. Tillagningen avslutas när den inställda sluttiden är nådd vilket infaller med den aktuella tiden.

Ugnen stängs av, en signal ljuder i en minut och ikonen blinkar.

Håll vredet intryckt i någon sekund för att återgå till den manuella funktionen.

Borttagning av inställt program

För att ta bort ett inställt program håller ni vredet intryckt i någon sekund tills tillhörande ikoner släcks och ett andra "pip" ljuder.

Ikonerna fortsätter att blinka i 10 sekunder från den sista vridningen. Om inte vredet vrids eller trycks in inom denna tid återgår visarna automatiskt till att visa aktuell tid och programmet raderas.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med fem programmeringsknappar

E3, elektronisk programmering med fem knappar



	Inställning av minuträknaren.
	Inställning av starttiden för tillagningen
	Inställning av sluttiden för tillagningen
[-]	Minskar den valda parametern
[+]	Ökning valda parametern

Display

Fyrsiffrigt format som indikerar:



- aktuell tid i standbyläge.
- inställd temperatur i fasen för pågående manuell tillagning.
- kvarstående tid tills tillagningen är klar i fasen för automatisk, tidsinställd tillagning.
- termometerns temperatur i fasen för tillagning med kötttermometer.
- kvarstående tid med minuträknarfunktionen på och ugnen i standbyläge.

Ikoner

1		Ikon för huvudugnen [1]. Om den blinkar på displayen visas temperaturen och inställningarna av tillagningstiden för huvudugnen (gäller endast dubbelugnar)*
3		Ikon för den andra ugnen. Om den blinkar på displayen visas temperaturen och inställningarna av tillagningstiden för den andra ugnen (gäller endast dubbelugnar)*
		Om den lyser anger den att minuträknaren är aktiv. Om den blinkar anger den att tillagningstiden har gått. Under inställningsfasen för minuträknaren blinkar den.
		Om den lyser anger den att ugnen går i läget för försenad start. Under fasen för försenad start förblir den tänd.
		Om den lyser anger den att ugnen går i läget för automatisk sluttid. Under fasen för försenad start fortsätter den att blinka för att sedan tändas när tillagningen verkligen påbörjas.
	AM	Om den lyser anger den att klockan går i 12-timmarsläget på förmiddagen.
	PM	Om den lyser anger den att klockan går i 12-timmarsläget på eftermiddagen.

(*) För att visa temperaturen och inställningarna av den totala tillagningstiden för huvudugnen respektive den andra ugnen när båda ugnarna används samtidigt ska ni trycka in respektive vred.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med fem programmeringsknappar

Hur apparaten fungerar

När kontrollpanelen först slås på visar displayen en blinkande klocka som ökar ett steg varje minut. Ugnen är i det här läget blockerad och kan låsas upp på något av följande sätt: genom "Justering av klockan", direkt med knapparna [+] och [-] eller genom att starta ugnen direkt, vilket medför att klockans aktuella värde accepteras vilket det än är. I respektive stycke här under finns en detaljerad beskrivning av hur klockan, minuträknaren, den totala tillagningstiden och sluttiden ställs in. Med hjälp av de olika inställningsknapparna (🔔, 🕒, 🕒) tar ni er till läget där olika värden kan ses och ändras. Läget anges av att displayen blinkar och här finns knapparna [+] och [-] för korrigerande av värdet som anges på displayen. Detta värde accepteras oavsett efter fyra sekunder från det senaste knapptrycket och displayen återtar ett fast sken. Alla inställningar kan tas bort genom att samtidigt trycka på knappen 🕒 och 🕒.

Justering av klockan

Tryck på knapparna 🕒 och 🕒 samtidigt i fem sekunder (displayen börjar då att blinka) och ändra tiden med hjälp av knapparna [+] och [-]. Klockan kan endast ställas in när ugnen är i standbyläge. Tidsformatet kan ändras så här: tryck under justeringen av klockan på knappen 🔔 i fyra sekunder; välj 24-timmarsformatet eller 12-timmarsformatet, FM/EM.

Start och avstängning av ugnen

Vrid på vredet [S]. På displayen visas texten "On". Efter två sekunder tänds ugnslampan och på displayen anges standardtemperaturen för valt tillagningssätt. För att stänga av ugnen under pågående tillagning vrids vredet tillbaka till [0]-läget. På displayen anges "OFF".

Minuträknare

Denna funktion interagerar inte med programmen och kan användas oavsett vilket läge ugnen är inställd på. Tryck på knappen 🔔: klocksymbolen tänds och på displayen visas "0'00". Ställ in tiden med knapparna [+] och [-] på högst 180 minuter. När fyra sekunder har gått utan att tiden har ökat eller minskats accepteras informationen och klockan lyser med ett fast sken. Efter att ha ändrat värdet på minuträknaren går ni tillbaka till klockläget genom att trycka på knappen 🔔 varmed det ändrade värdet accepteras. När inställd tid har uppnåtts ljuder en signal samtidigt som symbolen blinkar 🔔. Tryck på någon av knapparna för att stoppa ljudsignalen och blinkandet.

Manuell funktion på obestämd tid

Starta ugnen. Välj en tillagningsfunktion. Välj önskad temperatur med vredet [T]. När fyra sekunder har gått efter den senaste inställningen aktiveras ugnen på obestämd tid och på displayen anges fortfarande den valda temperaturen.



Halvautomatisk funktion med sluttid

Slå på ugnen Tryck på knappen 🕒; på displayen visas texten "End". Ställ in sluttiden med knapparna [+] och [-]; längsta tillagningstid är 10 timmar. Efter att ha ändrat tiden går ni tillbaka till klockläget genom att trycka på knappen 🕒 varmed det nya värdet accepteras. När fyra sekunder har gått efter den senaste inställningen aktiveras ugnen under inställd tid. När den inprogrammerade tiden har uppnåtts övergår ugnen i läget för avslutad tillagning.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med fem programmeringsknappar

Automatisk funktion

Starta ugnen. Tryck på knappen  och välj tidpunkten för när tillagningen ska påbörjas med knapparna [+] och [-]. Tryck på knappen ; på displayen visas texten "End". Ställ in sluttiden med knapparna [+] och [-]. Om ingen tillagningstid väljs förblir ugnen i läget för manuell tillagning på obestämd tid. När fyra sekunder har gått från den senaste inställningen startar ugnen och arbetar fram till angiven tid. Det är alltid möjligt att välja en av de tillgängliga tillagningstiderna och temperaturen kan ändras. När den inprogrammerade tiden har uppnåtts går ugnen in i läget för avslutad tillagning.

Läget för avslutad tillagning

När en tidsinställd tillagning är klar stängs alla funktioner av, tre signaler av medelhög intensitet ljuder, displayen visar aktuell tid och symbolen för ugnsutrymme blinkar. För att låsa upp ugnen räcker det med att trycka på någon av programmeringsknapparna. Ljudsignalen upphör då och ugnen är redo för att ta emot nya kommandon.

Val av tillagningstemperatur

Den högsta temperaturen varierar med typen av funktion. När ugnen startas föreslås en standardtemperatur för vardera funktionen. Dessa temperaturer kan ändras. Genom att vrida en aning på vredet [T] i medurs riktning höjs temperaturen (5 °C i taget) och genom att vrida vredet i moturs riktning sänks temperaturen (5 °C i taget). Under temperaturregleringen (blinkande display) är det möjligt att ändra måttenheten från °C till °F och tvärtom, genom att hålla vredet [T] intryckt i åtta sekunder.

Kontroll av ugnsbelysningen

När ugnen har startats är belysningen tänd i en minut och i slutet på föruppvärmningen tänds den igen i en minut. Under väntefasen på en försenad start är ugnsbelysningen släckt. Ugnsbelysningen kan dock alltid tändas genom att trycka på vredet [T]. Den släcks då automatiskt efter en minut. Under tillagningen går det att låta ljuset vara tänd hela tiden genom att hålla vredet intryckt i [T] i tre sekunder.

Barnsäkerhetsspärr











Ugnen är utrustad med en säkerhetsspärr som förhindrar att ugnen startar oavsiktligen. Säkerhetsfunktionen aktiveras på följande sätt:

Håll vredet [T] intryckt i tre sekunder medan ugnen är avstängd. En kort signal ljuder och på displayen visas symbolen "n—0". Det går nu att starta ugnen. För att ta bort en tidigare införd säkerhetsspärr hålls vredet [T] intryckt i tre sekunder.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med fem programmeringsknappar

Lista över funktionerna

Pos.	Symbol	Funktion
1		Pizzabakning Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från det nedre värmeelementet, vilket arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.
2		Vanlig statisk tillagning Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, maränger och småkakor, frukt i ugn osv.
3		Tillagning med undervärme Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maränger, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.
4		Tillagning med övervärme Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.
5		Grillning med stängd ugnslucka Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
6		Ventilerad grillning Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
7		Snabbtillagning Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.
8		Ventilerad tillagning av flera olika rätter Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.
8a		Ekotillagning Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fulla ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för:bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. För att välja ekotillagning vrider ni väljarratten "S" till läget 8 och när texten "ON" visas på displayen håller ni knappen "+" intryckt i cirka 2 sekunder, tills dess att texten "ECO" visas. Vid ekotillagning sträcker sig den programmerbara temperaturen från som lägst 30 °C upp till som högst 300 °C. OBS! Ekotillagningen kan inte väljas när köttsticken är istucken.
9		Tining Gör det möjligt att snabbt tina upp frysta livsmedel i allmänhet, vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur.

Quick Start (snabbstart, endast tillgänglig på vissa modeller)

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 30 och 300 °C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200 °C. För att använda funktionen QuickStart vrider ni fram väljarvredet (S) till symbolen (9) och ställer därefter in önskad temperatur med termostatvredet (T). När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in. Därefter ställer ni in önskad tillagningsfunktion med väljarvredet (S).

OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.

ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICKSTART I MER ÄN TJUGO MINUTER.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med fem programmeringsknappar






Kontroll av tillagningen

Ugnsluckan kan öppnas när som helst ifall maten som tillagas behöver kontrolleras. Då tänds ugnsbelysningen och tillagningsfasen avbryts. Den tidigare inställda funktionen aktiveras igen när luckan stängs.

Torr/fuktig tillagning

Ugnen är försedd med en automatisk enhet som vid vissa funktioner leder ut kondens från tillagningen ur ugnen. Detta ger s.k. torr tillagning (dry). När tillagningen kräver att fukten stannar kvar inne i ugnen, s.k. fuktig tillagning (moisture), kan enheten automatiskt kopplas ifrån på följande sätt: Välj önskat tillagningssätt; när texten **[ON]** visas på displayen håller ni knappen "-" på programeraren intryckt i cirka två sekunder, tills texten **[HUM]** visas.

På så sätt kan ni allt efter önskemål välja mellan torr och fuktig tillagning. Funktionerna som torr respektive fuktig tillagning kan användas vid är:

	NORMAL STATISK TILLAGNING
	TILLAGNING MED UNDERVÄRME
	TILLAGNING MED ÖVERVÄRME
	SNABBTILLAGNING
	VENTILERAD TILLAGNING AV FLERA OLIKA RÄTTER

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Beskrivning av kommandon på standarddugn med åtta knappar för programmering



Beskrivning av knapparnas funktion

1		Höjer temperaturen.
2		Sänker temperaturen.
3		PÅ/AV-knapp. Startar ugnen och aktiverar knapp 7 och 8. När denna knapp hålls intryckt i fyra sekunder aktiveras barnsäkerhetsfunktionen.
4		Minskar tiden
5		Ökar tiden/tänder belysningen i en minut.
6		Väljer tidsfunktioner i följd.
7		Väljer tillagningsfunktioner
8		

Fullständig ordningsföljd för funktionerna som hör till knappen 6

Antal tryck	Display efter tryck	Visas på displayen efter två sek.	Användarens åtgärd
1			Inställning av tiden för larmsignalen. (minuträknare)
2		aktuell tid	Inställning av starttid för tillagningen
3		Starttid för tillagningen	Inställning av sluttid för tillagningen
Tryck > 4 sek.		Aktuell tid	Inställning av aktuell tid (klockan)

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Klockdisplay

Displayen består av fyra siffror och visar i allmänhet tidslängd, tid och informationsmeddelanden. Den omfattar även tre ikoner som visar den aktuella operativa statusen för tidsinställningarna.



Om en tillagningsfunktion lyser anges att funktionen är aktiv, även i manuellt läge. Funktionen "Defrost" anses ej vara en tillagningsfunktion och förblir släckt.

Om displayen blinkar anges sluttiden på en tidsinställd tillagning.

Under fasen för försenad start är displayen släckt och tänds sedan i början av tillagningen.

- Auto (A)

Är vanligtvis släckt. Om denna text lyser anges att en tidsinställd tillagning har valts, dvs. att ugnen inte är i manuellt läge. Om den blinkar ihop med kastrullsymbolen anges sluttiden för en tidsinställd tillagning. Texten blinkar under fasen för inställning av tidsinställd tillagning.



Är vanligtvis släckt. Om den lyser anges att minuträknarfunktionen är aktiv. Om den blinkar anges att slutet är nått. Denna text blinkar under fasen för inställning av minuträknaren.

Display för "Tillagningsfunktioner"



Visar bildligen valda delar för tillagningsprogrammet, såsom stjärnmotor och värmeelement.

När symbolen "Ugnsutrymme" är tänd anges att ugnen är i funktion. Under tillagning med försenad start är denna symbol släckt för att ange att tillagningen som visas inte är aktiv. Symbolen "Ugnsutrymme" visas på displayen igen när belysningen tänds.

Temperaturdisplay



Denna display visar inställd temperatur och utgörs av grafiska ikoner och ett gradvis växande vågrätt streck, bestående av fyra LED-lampor som ger en bild av den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Hur apparaten fungerar

När kontrollpanelen först tänds visar displayen en blinkande klocka som ökar ett steg varje minut. Ugnen är i det här läget blockerad och kan låsas upp på något av följande sätt: genom "Justering av klockan" direkt med knapparna [+] och [-] eller genom att tända ugnen direkt, vilket medför att klockans aktuella värde accepteras vilket det än är.

I respektive stycke här under finns en beskrivning av hur klockan, minuträknaren, den totala tillagningstiden och sluttiden ställs in.

Med hjälp av en enda inställningsknapp (knapp 6) tar ni er cykelvis till läget där olika värden kan ses och ändras. Läget anges av att displayen blinkar och här finns knapparna [+] och [-] för korrigering av värdet som anges på displayen.

Justering av klockan

Inställning av rätt tid: Håll knapp 6 intryckt i minst fyra sekunder; på displayen visas texten "hour". Justera sedan tiden med hjälp av knapparna [+] och [-]. Klockan kan även ställas in när ugnen är i standbyläge.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Start och avstängning av ugnen

Tryck på PÅ/AV-knappen 3.

Efter två sekunder tänds ugnslampan och displayen för funktionerna lyser.

Om ingen tillagningsfunktion har valts efter en minut släcks ugnsbelysningen, ugnen ställs i av-läget och på displayen visas texten "OFF".

För att stänga av ugnen under pågående tillagning trycker ni på knapp 3.

Val av tillagningssätt

Starta ugnen med knapp 3 och välj sedan tillagningsfunktion med knapparna 7 och 8. Displayen "Klocka" anger tillagningsprogrammet:

Prog. nr.	Funktion
Pr01	pizzabakning
Pr02	vanlig statisk tillagning
Pr03	tillagning med undervärme
Pr04	tillagning med övervärme
Pr05	grillning med stängd ugnslucka
Pr06	ventilerad grillning
Pr07	snabbtillagning
Pr08	ventilerad tillagning av flera olika rätter
Pr09	tining/snabbstart


På displayen "Tillagningsfunktioner" markeras de olika funktionerna som är aktiva under respektive pågående funktion.

Val av tillagningstemperatur

Starta ugnen och välj tillagningsfunktion; tryck på knapparna 1 och 2 för inställning av "tillagningstemperatur".

På temperaturdisplayen visas värdet för temperaturen uttryckt i °C som ligger mellan det minsta och högsta värdet som finns för varje tillagningsfunktion och som ändras i steg om +/- 5 grader.

Minuträknare

Tryck på knapp 6; på klockdisplayen lyser då symbolen  och texten "bELL" visas.

Ställ med knapparna [+] och [-] in önskad tid på högst 180 minuter. Tryck på knapp 6 för att acceptera det inställda värdet. På klockdisplayen visas då aktuell tid. Om ingen knapp trycks på inom fyra sekunder efter att minuträknaren har ställts in kommer det senast inställda värdet att accepteras. När inställd tid har gått ljuder en signal samtidigt som symbolen blinkar. Tryck på någon av knapparna, vilken som helst, för att avbryta ljudsignalen.

Manuell funktion på obestämd tid

Starta ugnen med knapp 3 och välj en av tillagningsfunktionerna med knapparna 7 och 8; på displayen visas en förinställd temperatur, denna kan ändras med hjälp av knapparna 1 och 2.

Ugnen aktiveras på obestämd tid.

Efter att ha varit i funktion i 10 timmar stängs ugnen av om inget kommando ges och på displayen visas texten "OFF".

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Automatisk funktion

Start- och sluttid

Starta ugnen med knapp 3 och välj en av tillagningsfunktionerna med knapparna 7 och 8; på displayen visas en förinställd temperatur, denna kan ändras med hjälp av knapparna 1 och 2. Tryck två gånger på knapp 6; på displayen visas då texten **[h-On]**. Välj starttid för tillagningen med hjälp av knapparna [+] och [-]. Tryck på knapp 6; på displayen visas då texten **[End]**. Välj sluttid för tillagningen med hjälp av knapparna [+] och [-]. Längsta tillagningstid är tio timmar.

Sluttid


Starta ugnen med knapp 3 och välj en av tillagningsfunktionerna med knapparna 7 och 8; på displayen visas en förinställd temperatur, denna kan ändras med hjälp av knapparna 1 och 2. Tryck tre gånger på knapp 6; på displayen visas då texten **[End]**. Välj sluttid för tillagningen med knapparna [+] och [-]. Längsta tillagningstid är tio timmar.

Fyra sekunder efter den senaste inställningen startar ugnen och arbetar fram till angiven tidpunkt.

Det går alltid att välja någon av de tillgängliga tillagningsfunktionerna.

När specificerad tidpunkt har uppnåtts övergår ugnen i läget "Tillagning avslutad".

Läget för avslutad tillagning

I slutet av de tidsinställda tillagningsfunktionerna släcks alla funktioner och en signal ljuder, funktions och temperaturdisplayerna släcks, klockdisplayen visar aktuell tid och de båda symbolerna  och "A" blinkar.

För att låsa upp ugnen räcker det med att trycka på någon av knapparna; ljudsignalen upphör då och ugnen är redo för nya kommandon.

Läget för avstängd ugn och angivning av kvarstående värme

Om ugnen fortfarande är varm när den stängs av visas det faktiska värdet för temperaturen inuti ugnen på temperaturdisplayen. De fyra LED-lamporna på det vågräta växande strecket som finns på temperaturdisplayen tänds på följande sätt:



Temperatur på kvarstående värme i ugnen (°C)	Följd av LED-lampor			
	1°	2°	3°	4°
>200	●	●	●	●/○
150÷200	●	●	●/○	○
100÷150	●	●/○	○	○
50÷100	●/○	○	○	○
<50	○	○	○	○

● = ON ○ = OFF ●/○ = blinkande

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Låsfunktion för kommandon för "Children care"

Sju sekunder efter att ugnen har stängts av med knapp 3 ställer sig ugnen automatiskt i det barnsäkra läget. Detta anges med att texten **[n--O]** visas på klockdisplayen och ikonen  på temperaturdisplayen är stadigt tänd. För att kunna använda ugnen måste först barnsäkerhetsspärren låsas upp genom att trycka i fyra sekunder på knapp 3. På klockdisplayen visas texten **[n--O]** och ikonen  på temperaturdisplayen släcks. Säkerhetsspärren förblir därefter inaktiv fram till nästa gång den aktiveras manuellt eller automatiskt. Barnsäkerhetsläget kan endast aktiveras manuellt med ugnen i funktion och då alltid genom att trycka i fyra sekunder på knapp 3. Med låset aktiverat under inställt manuellt, halvautomatiskt eller automatiskt tillagningssätt kommer endast utförda inställningar att kunna visas.

AutoLock-funktion

Barnsäkerhetsspärren aktiveras automatiskt när en tillagning på tid ställs in. När tillagningen på tid har ställts in visas aktuell tid på klockdisplayen. Därefter aktiveras säkerhetsspärren om ingen knapp trycks in inom sju sekunder.

Kontrollfunktion för ugnsbelysning

När önskad funktion väljs förblir ugnsbelysningen tänd i en minut. När ugnen når den förinställda temperaturen tänds belysningen igen under en minut.

Ugnsbelysningen kan när som helst tändas i en minut genom att trycka på knappen [+].

Genom att trycka på [+]-knappen när kötttermometern är istucken tänds ugnsbelysningen och kötttermometern aktiveras. Belysningen kan lämnas tänd under tillagning genom att trycka på [+]-knappen i tre sekunder.

Strecket för uppvärmning

Det vågräta, växande strecket som finns på temperturdisplayen anger föruppvärmningen och signalerar uppvärmningsfasen vid pågående tillagning.

Under föruppvärmningsfasen anger fyrnivåstrecket hur långt det är kvar till den inställda tiden. I slutet av uppvärmningsperioden och under tillagningen är strecket helt tänt.

Automatisk radering av tillagningsinställning

Start- och sluttiderna kan tas bort genom att trycka på knapp 3 under fasen för inställning av automatisk tillagning; ugnen förblir påslagen och ställer sig automatiskt i det manuella funktionsläget på obestämd tid.

Radering av minuträknarinställning

Under fasen för inställning av minuträknaren kan den inställda tiden tas bort genom att trycka på knapp 3.

Demoläge

Demoläget aktiveras genom att samtidigt trycka på knapparna 1 och 6 (endast när ugnen startas i början; klockdisplayen måste blinka). I demoläget visas texten "PLAY" på displayen när ugnen är avstängd. Om ugnen startas hämmas värmefunktionerna och endast belysningen, stjärnfläkten och kylfläkten fungerar. För att ta bort demofunktionen måste strömtillförseln till ugnen kopplas ifrån.











Svagare display i standbyläge

När ugnen står i standby är ljuset på displayen svagare. Ljuset återgår till det normala när ugnen startas.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Lista över funktionerna

Pos.	Symbol	Funktion
1		Pizzabakning Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer framför allt från den lägre resistansen vilken arbetar i kombination med ugnens övriga resistanser.
2		Vanlig statisk tillagning Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, maräng och småkakor, frukt i ugn osv.
3		Tillagning med undervärme Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, maräng, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.
4		Tillagning med övervärme Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.
5		Grillning med stängd ugnslucka Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
6		Ventilerad grillning Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
7		Snabbtillagning Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.
8		Ventilerad tillagning av flera olika rätter Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och brioche, pajer, kakor osv.
8a		Ekotillagning Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fullo ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för: bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. För att välja ekotillagning vrider ni väljarratten "S" till läget 8 och när texten "ON" visas på displayen håller Ni knappen "+" intryckt i cirka 2 sekunder, tills dess att texten "ECO" visas på displayen. Vid ekotillagning sträcker sig den programmerbara temperaturen från som lägst 30 °C upp till som högst 300 °C. OBS! Ekotillagningen kan inte väljas när köttsticken är istucken.
9		Tining Gör det möjligt att snabbt tina upp frysta livsmedel i allmänhet vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur.

Quick Start (snabbstart, endast tillgänglig på vissa modeller)

Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 30 och 300 °C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200 °C. När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in.

OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbuppvärmning av ugnen.

ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICKSTART I MER ÄN TJUGO MINUTER.

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar






Kontroll av tillagningen

Ugnsluckan kan öppnas när som helst ifall maten som tillagas behöver kontrolleras. Då tänds ugnsbelysningen och tillagningsfasen avbryts. Den tidigare inställda funktionen aktiveras igen när luckan stängs

Torr/fuktig tillagning

Ugnen är försedd med en automatisk enhet som vid vissa funktioner leder ut kondens från tillagningen ur ugnen. Detta ger s.k. torr tillagning (dry). När tillagningen kräver att fukten stannar kvar inne i ugnen, s.k. fuktig tillagning (moisture), kan enheten automatiskt kopplas ifrån på följande sätt: Välj önskat tillagningsätt; 5 [+] på programmeraren intryckt i cirka två sekunder, tills texten **[HUM]** visas.

På så sätt kan ni allt efter önskemål välja mellan torr och fuktig tillagning. Funktionerna som torr respektive fuktig tillagning kan användas vid är:

	NORMAL STATISK TILLAGNING
	TILLAGNING MED UNDERVÄRME
	TILLAGNING MED ÖVERVÄRME
	SNABBTILLAGNING
	VENTILERAD TILLAGNING AV FLERA OLIKA RÄTTER

BRUKSANVISNING

E3-modeller med display och åtta knappar

Tillagning med köttermometer

OBS! Det går inte att laga mat med köttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START" och "PIZZA".

För in köttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida medan ugnen står i standby; på klockdisplayen visas då texten **[MEAT]** under några sekunder. Starta ugnen, välj tillagningsfunktion och önskad temperatur med respektive knapp; på displayen tänds då termometersymbolen. När tillagningsfunktionen och temperaturen har ställts in blinkar termometers temperaturvärde, 75 °C, på klockdisplayen; välj rättens innertemperatur med knapparna [+] och [-]. När inprogrammerad temperatur har uppnåtts stängs ugnen av, en signal ljuder och texten **[END]** visas på klockdisplayen. Tryck på någon av knapparna för att stänga av ljudsignalen.

Här följer en tabell över innertemperaturen för några rätter:

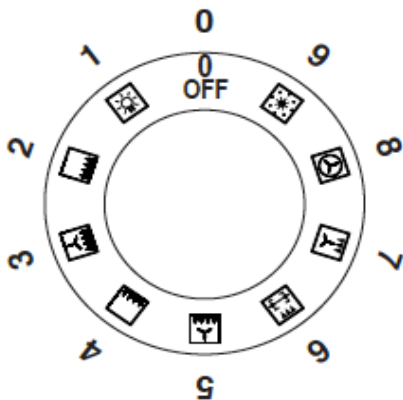
Rätt	(Innertemperatur på rätten)
Nötkött <ul style="list-style-type: none">• Rostbiff - oxfilé, blodig• mediumstekt (rosa)• välstekt• Ugnsbakat nötkött	40-45 50-55 60-65 80-85
Fläskkött <ul style="list-style-type: none">• Fläskkotlettrad• Ugnsbakat fläskkött I skinka• Coppa, grisfot• Kotlett, ryggrad• Ytterfilé• Kassler• Köttfärslimpa	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Kalvkött <ul style="list-style-type: none">• Ugnsbakat kalvkött• Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar• Kalvklöve	70-75 75-80 80-85
Vilt <ul style="list-style-type: none">• Viltkött• Rygg• Blodig biff• Mediumstekt biff (rosa)• Välstekt biff	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Lamm	80-85
Köttrullad	70-75
Kyckling	85-90
Fisk	85-90

OBS! För alltid in staven på köttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fett.

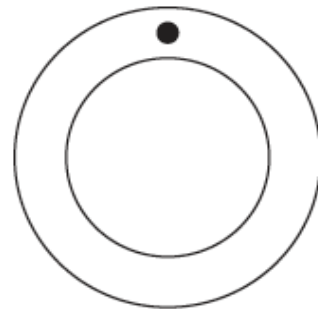
BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Modeller med NE3-programmering

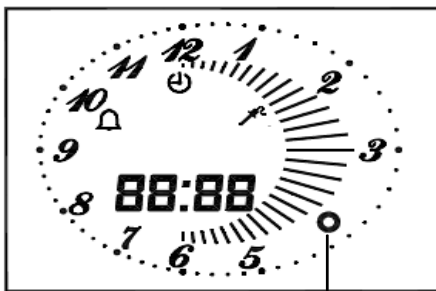


väljaren S



termostat T

Symboler/funktioner



Justeringsratten: Kan tryckas, roteras medurs och moturs

Symboler och funktioner



Vanligtvis släckt. Om den lyser anger den att minuträknaren är aktiv. Om den blinkar anger den slutet på en tillagningssperiod. Under tiden som minuträknaren ställs in är den tänd.



Om den blinkar anger den att inställning av klockan pågår.



Symbolen tänds när stickkontakten på kötttermometern sätts i; den anger att ugnen arbetar i det automatiska tillagningsläget "kötttermometer" och blinkar på vissa modeller i slutet av tillagningsperioden då sluttemperaturen är uppnådd.

Display

Det fyrsiffriga formatet anger:

88:88

- inställd temperatur under pågående manuell tillagning.
- kötttermometers temperatur under tillagning med kötttermometer (endast på vissa modeller).
- kvarstående tid när minuträknaren är aktiv och ugnen står i standby.
- ingenting i standby.


BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Hur apparaten fungerar

När ugnen först startas visas symbolen "-- --" på displayen. Efter 10 sekunder försvinner symbolen "-- --" och ugnen är klar för användning. En utförlig beskrivning av hur klockan, minuträknaren, tillagningstiden och sluttiden för tillagningen ställs in anges nedan i respektive avsnitt. Genom att trycka in och sedan vrida på vredet nås läget där de olika parametrarna kan visualiseras och ändras.



Justering av tiden

Välj symbolen  genom att trycka två gånger på inställningsvredet: på displayen visas då texten "hour" under 5 sekunder. Vrid sedan vredet medurs för att öka tiden eller moturs för att minska tiden. Tryck på vredet för att bekräfta det inställda värdet. När 10 sekunder har gått efter den senaste inställningen accepteras värdet oavsett.

Start och avstängning av ugnen

Vrid på vredet [S]. På displayen visas texten "On". Efter en sekund tänds ugnslampan och på displayen anges standardtemperaturen för valt tillagningssätt. För att stänga av apparaten under pågående tillagning vrider ni tillbaka vredet till [0]-läget; på displayen visas då texten "OFF".

Minuträknare

Denna funktion interagerar inte med övriga funktioner och kan användas oberoende av ugnsinställningarna. Tryck en gång på inställningsvredet; symbolen  tänds på displayen och texten "bELL" visas under två sekunder. Ställ in önskad tid när displayen visar "0'00" genom att vrida vredet till högst 180 minuter. Under de första tre minuterna ställs tiden in i steg om tio sekunder (t.ex. "1' 30") och därefter i minuter (t.ex. " 75' " (75 min.)). Tryck på inställningsvredet för att bekräfta inställt värde. När fem sekunder har gått utan att tiden har ökat eller minskat accepteras informationen oavsett och klocksymbolen lyser med ett fast sken. När inställd tid har gått ljuder en signal samtidigt som symbolen  blinkar. För att stoppa ljudsignalen och den blinkande symbolen räcker det med att vrida på inställningsvredet.

Manuell funktion på obestämd tid

Starta ugnen genom att vrida på väljarvredet [S]. Välj en av de tillgängliga tillagningsfunktionerna. Välj önskad temperatur med vredet [T]. När det har gått två sekunder från den senaste inställningen aktiveras ugnen på obestämd tid och på displayen visas därefter den valda temperaturen.

Halvautomatisk funktion med sluttid

Starta ugnen genom att vrida på väljarvredet [S]. Tryck fyra gånger på inställningsvredet; på displayen visas texten "dur" (tidsåtgång) under två sekunder. Ställ in tillagningstiden som visas på displayen genom att vrida på inställningsvredet; längsta möjliga tillagningstid är tio timmar. Den inställda tillagninstiden visas även på den lilla urtavlan där sluttiden anges. Tryck på vredet för att bekräfta den inställda tiden (visarna på klockan ställs tillbaka på aktuell tid och på displayen visas texten "Auto"). Det går alltid att justera temperaturen under pågående tillagning med hjälp av vredet [T] och ändra funktionen genom att vrida på väljarvredet [S]. När den förinställda tiden har gått övergår ugnen i läget "Tillagning avslutad". Vrid väljarvredet [S] till nollläget för att gå ur inställningen för avslutad tillagning. Om ingen tillagningstid väljs kommer ugnen att stanna kvar i läget för manuell tillagning på obestämd tid.

BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Automatisk funktion

Starta ugnen genom att vrida på väljarvredet [S]. Tryck tre gånger på inställningsvredet. På displayen visas texten "h On" under två sekunder. Ställ in starttiden för tillagningen genom att vrida på inställningsvredet. Visarna på klockan anger tiden. Samtidigt visar displayen tidsintervallet från tillagningens början. Tryck på inställningsvredet för att bekräfta det inställda värdet. På displayen visas texten "dur" (tidsåt-gång) under två sekunder. Ställ in tillagningstiden som visas på displayen genom att vrida på inställningsvredet; längsta möjliga tillagningstid är 10 timmar. Samtidigt visas den inställda tillagningstiden av visarna på klockan där sluttiden för tillagningen anges. Tryck på inställningsvredet för att bekräfta det inställda värdet; visarna på klockan ställs på nytt tillbaka på aktuell tid och på displayen visas texten "Auto". När tiden för att påbörja tillagningen är inne startar ugnen och arbetar fram till angiven tid. Det går alltid möjligt att välja någon av de tillgängliga tillagningsfunktionerna. Ugnen föreslår en förinställd temperatur; temperaturen kan ändras. När angiven tid har uppnåtts övergår ugnen i läget "Tillagning avslutad". För att gå ur det läget för avslutad tillagning vrider ni väljarvredet [S] till 0-läget.

Läget för avslutad tillagning

Vid avslutad tillagning på tid stänger ugnen av alla inställningsfunktioner. Samtidigt ljuder en signal intermittent och texten "End" visas. För att aktivera ugnen på nytt räcker det med att vrida på inställningsvredet. Då upphör ljudsignalen och ugnen är redo för nya kommandon: välj en ny tillagningsfunktion eller stäng av ugnen genom att föra väljarvredet [S] till 0-läget.

Val av tillagningstemperatur

Den högsta temperaturen varierar med typen av funktion. På displayen föreslås en förinställd temperatur för varje funktion när ugnen startas. Tillagningstemperaturen kan ändras. Genom att vrida en aning på vredet [T] i medurs riktning höjs temperaturen 5 °C i taget och genom att vrida vredet i moturs riktning sänks temperaturen 5 °C i taget.

Kontroll av ugnsbelysningen

När ugnen har startats är belysningen tänd i en minut och i slutet på föruppvärmningen tänds den igen i en minut. Under väntefasen på en försenad start är ugnsbelysningen släckt. Ugnsbelysningen kan alltid tändas genom att trycka på vredet [T]. Den släcks automatiskt efter en minut. Det går att låta ljuset vara tänd hela tiden under tillagningsperioden genom att trycka på vredet [T] i tre sekunder.

Barnsäkerhetsspärr

Ugnen är utrustad med en säkerhetsspärr som förhindrar att ugnen startar oavsiktligt. Säkerhetsfunktionen aktiveras på följande sätt:

Håll vredet [T] intryckt i sju sekunder med ugnen avstängd. En kort signal ljuder och symbolen "n-0" visas på displayen. Det är nu omöjligt att starta ugnen. För att ta bort en redan inställd säkerhetsspärr hålls vredet [T] intryckt i sju sekunder.

BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Tillagning med köttermometer (endast tillgänglig på vissa modeller)

OBS! Det går inte att laga mat med köttermometer vid funktionerna "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" och "ECO".

För in köttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens högersida när ugnen står i standby; på klockdisplayen visas då texten [MEAT] i två sekunder och termometersymbolen börjar blinka. På displayen visas därefter termometers förinställda temperaturvärde, 75 °C. Vrid och tryck på inställningsvredet för att välja en temperatur för slutet av tillagninstiden på 40 - 100 °C dvs. rättens innertemperatur. När fyra sekunder har gått från den senaste inställningen memoreras det inställda värdet och termometersymbolen lyser med ett fast sken.

Starta nu ugnen; välj önskad tillagningsfunktion och temperatur med hjälp av vreden. På displayen visas då den temperatur som köttermometern läser in.

När den inställda temperaturen på köttermometern har uppnåtts stängs ugnen av. En signal ljuder, texten "End" blinkar på displayen och ugnen övergår i läget för avslutad tillagning.

Genom att trycka tre gånger på inställningsvredet och därefter vrida på det kan temperaturen på köttermometern ändras under pågående tillagning.

OBS! Om köttermometern sticks in i uttaget under pågående tillagning stängs ugnen av och texten "Off" visas på displayen.

Om köttermometern dras ut ur uttaget under pågående tillagning stängs ugnen av och texten "Off" visas på displayen.

Matlagnings- och temperaturtabell

Rätt	(Innertemperatur på rätten)
Nötkött <ul style="list-style-type: none">• Rostbiff - oxfilé, blodigmediumstek (rosa)välstekt• Ugnsbakat nötkött	40-45 50-55 60-65 80-85
Fläskkött <ul style="list-style-type: none">• Fläskkötlettrad• Ugnsbakat fläskkött i skinka• Coppa, grisföt• Kottlett, ryggrad• Ytterfilé• Kassler• Köttfärslimpa	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Kalvkött <ul style="list-style-type: none">• Ugnsbakat kalvkött• Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar• Kalvklöve	70-75 75-80 80-85
Vilt <ul style="list-style-type: none">• Viltkött• Rygg• Blodig biff• Mediumstek biff (rosa)• Välstekt biff	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Lamm	80-85
Köttrullad	70-75
Kyckling	85-90
Fisk	85-90
Viktigt: OBS! För alltid in staven på köttermometern ända till handtaget så att spetsen hamnar mitt i köttet och inte i närheten av benet eller fett.	

BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Lista över funktionerna

Pos.	Symbol	Funktion
1		Pizzabakning Den här funktionen är särskilt lämplig för att baka pizza, focaccia och bröd. Värmen kommer fram-för allt från det nedre värmeelementet vilket arbetar i kombination med ugnens övriga värmeelement.
2		Vanlig statisk tillagning Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar vilken är speciellt lämpad för tillagning av följande maträtter: fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalv, marängar och småkakor, frukt i ugn osv.
3		Tillagning med undervärme Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för avslutande tillagning av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.
4		Tillagning med övervärme Särskilt lämpad för att bryna och avslutningsvis sätta färg på många rätter; denna funktion rekommenderas för hamburgare, fläskkotlett, kalvkotlett, sjötunga, småbläckfisk o.d.
5		Grillning med stängd ugnslucka Denna funktion är lämplig för snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnbaka kött i allmänhet, biff, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
6		Ventilerad grillning Denna funktion är särskilt snabb, grillar väl igenom maten och är märkbart energisnål. Den lämpar sig därför för ett flertal maträtter, såsom fläskkotlett, korv, spett med fläskkött eller med blandade ingredienser, osv. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.
7		Snabbtillagning Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling osv.
8		Ventilerad tillagning av flera olika rätter Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig med varandra; det går att tillaga lasagne, pizza, croissanter och briocher, pajer, kakor osv.
8a		Ekotillagning Denna funktion gör det möjligt att laga mat med en betydligt lägre energiåtgång. För att utnyttja den här egenskapen till fullo ställer ni först in rätten mitt i ugnen och ställer därefter in funktionen ECO. Med ekofunktionen ställer tillagningstiden in sig på långsam tillagning, såsom för:bräserat kött, vitt kött, pasta i ugnen, fina bakverk Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. För att välja tillagningen ECO vrider ni väljarvredet "S" till läget 8. När önskad tillagningsfunktion har valts visas texten "ON" på displayen och det förinställda temperaturvärdet börjar blinka. Håll nu inställningsvredet intryckt i cirka fem sekunder, tills texten "ECO" visas på displayen. Vid ekotillagning sträcker sig den programmerbara temperaturen från som lägst 30 °C upp till som högst 300 °C. OBS! Ekotillagningen kan inte väljas när köttsticken är istucken.
9		Tining Gör det möjligt att snabbt tina upp frysta livsmedel i allmänhet vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur.

QuickStart (snabbstart, endast tillgänglig på vissa modeller)
Denna funktion är till för att skynda på föruppvärmningen av ugnen. Denna funktion rekommenderas för inställning av tillagningstemperaturer på mellan 30 och 300 °C. Funktionen QuickStart fyller ingen särskild funktion vid inställning av temperaturer på under 200 °C. För att använda funktionen QuickStart vrider ni fram väljarvredet (S) till symbolen (9) och ställer därefter in önskad temperatur med termostadvredet (T). När ugnen har uppnått önskad temperatur släcks den orangea lampan till termostaten och maten som ska tillagas kan ställas in. Därefter ställer ni in önskad tillagningsfunktion med väljarvredet (S).

OBS! Funktionen QuickStart är inte lämpad för tillagning utan är endast avsedd för snabbupp-värmning av ugnen.
ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICKSTART I MER ÄN TJUGO MINUTER.

BRUKSANVISNING

NE3-modeller med programmeringen *Nostalgie*

Kontroll av tillagningen





Ugnsluckan kan öppnas när som helst ifall maten som tillagas behöver kontrolleras. Då tänds ugnsbelysningen och tillagningsfasen avbryts. Den tidigare inställda funktionen aktiveras igen när luckan stängs.

Torr/fuktig tillagning

Ugnen är försedd med en automatisk enhet som vid vissa funktioner leder ut kondens från tillagningen ur ugnen. Detta ger s.k. torr tillagning (dry). När tillagningen kräver att fukten stannar kvar inne i ugnen, s.k. fuktig tillagning (moisture), kan enheten automatiskt kopplas ifrån på följande sätt:

När önskat tillagningssätt har valts visas texten **[ON]** på displayen och det förinställda temperaturvärdet börjar blinka. Håll i då inställningsvredet till displayen intryckt i cirka två sekunder, tills texten **[HUM]** visas.

På så sätt kan ni allt efter önskemål växla mellan torr och fuktig tillagning. Funktionerna som torr respektive fuktig tillagning kan användas vid är:

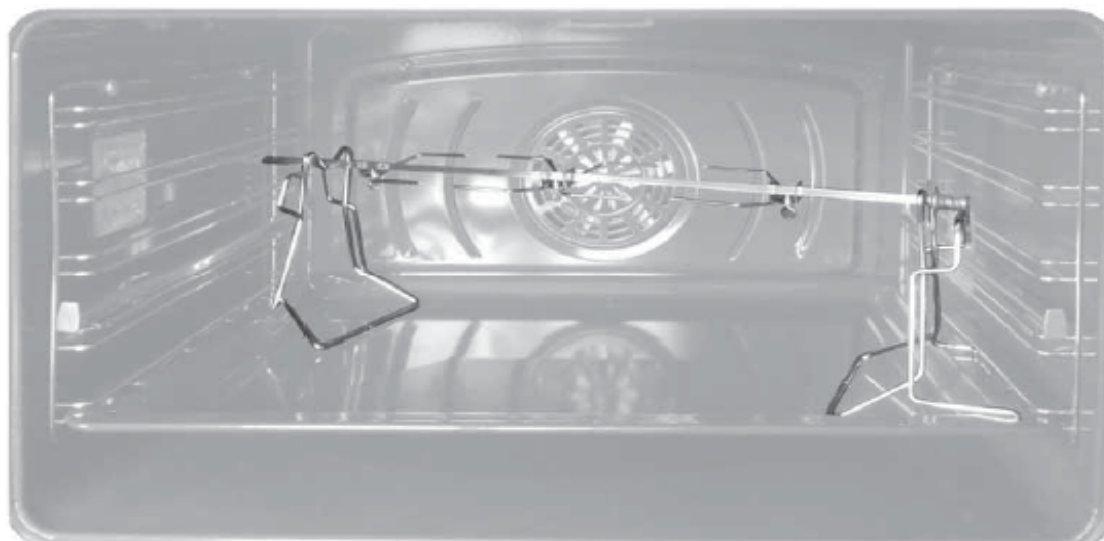
	NORMAL STATISK TILLAGNING
	TILLAGNING MED UNDERVÄRME
	TILLAGNING MED ÖVERVÄRME
	SNABBTILLAGNING
	VENTILERAD TILLAGNING AV FLERA OLIKA RÄTTER

BRUKSANVISNING

Allmänt

Användning av roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de härför avsedda fixeringsgafflarna. Lägg spettet på de härför avsedda stöden på motorn som på förhand satts in i plåten och för in det i hylsan på det roterande grillspettet. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.



Första användningstillfället

När ugnen ska användas för första gången ska den först köras tom på 230 °C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster. Första gången ugnen startas avger den en dålig lukt som kommer av rester från tillverkningen, såsom fett, olja eller resina. När angiven tid har gått är ugnen klar för användning. Rengör ugnen när den har svalnat i enlighet med instruktionerna i avsnittet «Rengöring och skötsel».

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV UGNEN

Vi rekommenderar att ugnen rengörs efter varje användningstillfälle. Smutsen går lättare att ta bort om man undviker att bränna fast den under höga temperaturer vid upprepade tillfällen. Vänta tills ugnsutrymmet är ljummet. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem separat i varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk trasa som dränkts in i en lösning av ljummet vatten och ammoniak; skölj och torka sedan.

- Använd er inte av ångrengöring för att göra rent ugnen inuti.
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa verktyg i metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.



Täck inte över ugnsutrymmets ytor med folie för att underlätta rengöringen. Apparatsens funktion ändras då och emaljen kan skadas. Emaljerade delar ska rengöras efter varje användningstillfälle

Nedmontering av ugnsluckan

För att underlätta grovrengöringen av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt: För in haken C (fig. 1) i gångjärnsenheten D (fig. 2, 3 och 4). Öppna ugnsluckan till hälften, fatta tag om den med båda händerna och dra den utåt tills den lossnar från fästet. När ugnsluckan ska sättas tillbaka igen upprepar ni ovan nämnda anvisningar fast i omvänd ordning. Var noga med att de två styrskenorna (F) sätts i på rätt sätt.

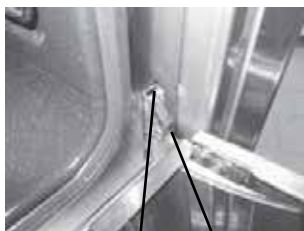


Fig.1 C D



Fig.2



Fig.3



Fig.4 F

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Nedmontering av glasskivorna

Ugnsluckan består av tre stycken glasskivor (på vissa modeller två stycken). Glasskivorna rengörs med hushållspapper och ett vanligt rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel. Använd inte rengöringsmaterial med slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckan till ugnen. Dessa kan repa ytan och leda till att glaset spricker. De invändiga glasskivorna kan tas bort för att underlätta rengöringen. Ugnsluckan måste då antingen monteras ned helt (se avsnittet "Nedmontering av ugnsluckan") eller placeras i det mellersta öppningsläget.

Ordningsföljd för borttagning av glasskivorna i ugnsluckan



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



OBS! DRA INTE UT DE INVÄNDIGA GLASSKIVORNA MED UGNSLUCKAN HELT ÖPPEN. DEN KAN DÅ PLÖTSLIGT SLÅ IGEN OCH SKADA ER.

När ugnsluckan har tagits av lägger ni den med utsidan nedåt på ett plant och mjukt underlag för att undvika att den rispas. Om ni inte vill montera ned ugnsluckan kan ni placera den i det mellersta öppningsläget och sedan dra ut glasskivorna. Var dock uppmärksam så att ugnsluckan inte plötsligt slår igen.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Rengöring av gallren

Vi rekommenderar att gallren rengörs efter varje tillagningstillfälle. Vänta tills gallren har svalnat och rengör sedan med ett rengöringsmedel UTAN SYRA. Syraämnen som citronsaft eller andra rengöringsmedel med syra kan förstöra gallrens emalj för gott. Torka gallren noga med en trasa direkt efter rengöringen. Rengöring i diskmaskin avråds.



Fig.10

Om ugnen krånglar

Kontrollera att stickkontakten är ordentligt isatt i kontaktuttaget och att huvudstömbrytaren är påslagen innan ni kontaktar er serviceverkstad. Kontakta er serviceverkstad när denna kontroll är gjord. Fel eller skador ska endast åtgärdas av en fackman. När helst apparaten inte fungerar normalt ska den stängas av, strömmen brytas och serviceverkstaden kontaktas.

Byte av lampa

När helst ugnsbelysningen inte fungerar dra ni ur stickkontakten ur vägguttaget, avlägsnar skyddsglasets till lampan och byter ut glödlampan. Naturligtvis ska den nya lampan vara avsedd för användning under hög temperatur och ha specifika egenskaper för detta avseende.



Fig.11



Fig.12



Fig.13




Fig.14

TILLAGNINGSTABELLER

TABELL FÖR TILLAGNING MED VENTILERAD KONVEKTION

(Ungefärliga värden)

KÖTT	TEMP. C°		MIN.
Oxstek	170-180	2/3	40/50
Oxstek	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2/3	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	80/100
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Margaretatårta	180-190	2	40/45
Croissant	170-190	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegskakelse	180-200	2	20/30
Vindruvskaka	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savojkakor	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savojardpudding	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	25/35
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250-300	3	10/20

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.


Tillagning med grill

För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på "grill" och vrid termostaten till 180°C.

TILLAGNINGSTABELLER

TABELL FÖR TILLAGNING MED STATISK UGN

(Ungefärliga värden)

KÖTT	TEMP. C°		MIN.
Oxstek	225	2/3	60/80
Oxstek	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	225	2	35/40
Margaretatårta	175/200	2	50/60
Croissant	175/200	2	25/30
Sockerkaka	220-225	2	20/30
Kranskaka	180-200	2	30/40
Smördegskakelse	200/220	2	15/20
Vindruvskaka	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savojkakor	180-200	2	40/50
Äppelskivor	200-220	2	15/20
Savojjardpudding	200/220	2	20/30
Toast	250	3	5
Bröd	220	3	30
Pizza	250-300	3	10/20

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på "grill" och vrid termostaten till 180°C.

ANTECKNINGAR