

SE

PROFESSIONAL PLUS & NOSTALGIE

SPISAR

60 - 70 - 90 - 100 - 120 - 150 cm

MANUAL – Användning och skötsel

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

3 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- 10 Använda ugnen första gången
- 11 Modeller med induktionshäll
- 11 Försiktighetsåtgärder
- 12 Använda produkten
- 13 Undvika skada på häll
- 14 Om produkten går sönder
- 14 Att tänka på

15 BRUKSANVISNING

Spishäll

- 15 Använda gashällen första gången
- 17 Använda grillstekpanna
- 18 Korrekt placering av brännarna
- 19 Använda coupe de feu
- 20 Använda stekbordet
- 21 Använda 2-zons induktionshäll
- 24 Använda induktionshällen

Ugn

- 30 Klockdisplayens funktioner
- 33 Multifunktionsugn E3
- 35 Statisk ugn E3
- 36 Ugn E3 / gasugn H3
- 37 Tabell innertemperaturer, mätt med kötttermometer
- 38 Gasugn H3
- 41 Tillbehör ugn

42 UNDERHÅLL & SKÖTSEL

- 42 Byta ugnslampa
- 43 Lossa ugnsluckan
- 44 Ugnsluckans glas
- 45 Tips för att rengöra spisen
- 46 Tips för att rengöra ugn och kontrollpanel
- 47 Underhåll och rengöring av helsvarta brännare med nanoteknologisk yta

48 PROBLEMLÖSNING

- 48 Generella problem gashäll
- 49 Dåligt fungerande induktionshäll
- 50 Barnspärr ugn

51 TILLAGNINGSTABELL

- 51 Tillagning med varmluft
- 52 Tillagning med statisk ugn

53 ANTECKNINGAR



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Produkt- information

Modellens typskylt hittar du på insidan av (den högra) ugnen när du öppnar luckan.

OBS!

Denna varningsinformation gäller för flera olika modeller. Var noga med att kontrollera vilken typ du har, se typskylten.

Denna varningsinformation gäller för landet (destinationsland) som framgår av typskylten; SE.

-
- 1** Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten. Den innehåller bland annat mycket viktig information om säkerhet i samband med installation, användning och skötsel. Förvara bruksanvisningen väl för kommande bruk och för att ha tillgång till serienumret.

 - 2** Produktens elektriska säkerhet kan endast garanteras om den har jordats korrekt i enlighet med gällande regler. Det är ytterst viktigt att försäkra sig om att dessa regler har följts. Vänd dig till en fackman om du är tveksam och be att få elnätssystemet noggrant kontrollerat. Producenten fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår till följd av felaktig jordning.

 - 3** Kontrollera att de tekniska uppgifterna på typskylten stämmer överens med uppgifterna om elnätssystemet och gasförsörjningsnätet innan produkten ansluts. Installationen ska utföras av fackman. Installation på fast gasnät SKALL utföras av auktoriserad installatör.

 - 4** Kontrollera att luft kan cirkulera fritt runt spisen. Denna produkt är inte ansluten till något ventilationssystem, varför extra uppmärksamhet

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



måste fästas vid att ventilationen av lokalen följer relevanta installationsföreskrifter.

- 5** Vid matlagning på gasspis produceras värme och fukt i lokalen som spisen är installerad i. Se till att ventilationen i köket fungerar väl genom att hålla naturliga ventilationsluckor öppna eller installera en mekanisk fläkt (flätkåpa).
Vid intensiv eller utdragen användning av spisen kan extra ventilation fordras; öppna ett fönster eller öka eventuellt effekten på den mekaniska fläkten.

- 6** Elkabeln är utan stickkontakt; se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi rekommenderar att ej använda adaptrar, flerkontaktsuttag och förlängningssladdar.

- 7** Dra ur stickkontakten när produkten står oanvänd under en längre tid och slå ifrån huvudströmbrytaren samt stäng av gasen.

- 8** Täpp inte till luftintag/kylöppningar.

- 9** Elsladden till en skadad produkt får endast bytas ut av en av producenten godkänd serviceverkstad.

- 10** Produkten får endast användas till det den är avsedd för dvs. matlagning. Allt annat bruk, till exempel uppvärmning av ett rum, är felaktigt och följaktligen farligt. Producenten fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna produkt.

- 11** Produkten är ej avsedd att aktiveras med ett separat, externt tidur eller fjärrkontrollsystem.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



-
- 12** När elektriska produkter används, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:
- A.** aldrig vidröra spisen med fuktiga eller blöta händer eller fötter.
 - B.** aldrig vara barfota när spisen används.
 - C.** undvika att använda förlängningssladdar och vidta försiktighetsåtgärder om sådana måste användas
 - D.** aldrig dra i sladden för att dra ur stickkontakten;
 - E.** inte utsätta spisen för väderpåverkan såsom regn sol, osv.
 - F. Obs! Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen.** Barn under åtta år ska hållas borta från produkten såvida de inte hålls under konstant uppsyn. Barn som fyllt åtta år, personer med nedsatt fysisk och psykisk förmåga, personer med nedsatt känsel samt personer som saknar kunskap om spisen får använda produkten under överinseende av en härför lämplig person eller efter att ha fått instruktioner om hur den används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förknippade med användandet. Barn får ej leka med spisen. Rengörings- och underhållsarbete får ej utföras av barn utan överinseende av en vuxen person.
-
- 13** **Obs!** Vissa åtkomliga delar kan uppnå hög temperatur när spisen används; håll barn på behörigt avstånd.
-
- 14** Ugnen blir ordentligt varm när den används. Ugnens inre delar får därför absolut inte vidröras.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



-
- 15** Innan produkten rengörs säkerställ att alla funktioner är avstängda. Vid underhållsarbete ska produkten kopplas ifrån strömmen genom att dra ur elsladden eller bryta strömmen med en härför avsedd strömbrytare.
-
- 16** Om produkten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av samt gaskranen stängas. Försök inte laga spisen på egen hand; allt reparationsarbete ska utföras av en auktoriserad serviceverkstad.
Kräv alltid att delar byts ut mot originaldelar. Bristande följsamhet av dessa anvisningar kan leda till att produktens säkerhet äventyras.
-
- 17** Ostadiga och deformerade kastruller får ej ställas på brännarna eller de elektriska plattorna eftersom de lätt kan välta omkull.
-
- 18** Kontrollera att vreden står i läget “●”/“○”/OFF när inte spisen används.
-
- 19** Lämna inte en kokzon påslagen utan kastrull; plattan kan då snabbt nå högsta temperatur och spisen och omgivande skåp förstöras.
-
- 20** Vissa delar av produkten, framför allt de elektriska plattorna, förblir varma under lång tid efter att ha använts. Var noga med att inte vidröra plattorna.
-
- 21** Förvara inte lättantändliga vätskor och vätskor som är känsliga för temperaturförändringar, såsom rengöringsmedel, sprayer, alkohol, bensin, osv., under produkten. Använd inte heller sådana vätskor i närheten av produkten när den är igång.
-
- 22** Om mindre hushållsapparater används i närheten av spishällen ska ni vara noga med att elsladden inte vidrör produktens varma delar.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



-
- 23** För att fungera på rätt sätt måste produkter som drivs på gas installeras i välventilerade lokaler. Följ installationsanvisningarna i kapitel "Installation".
-
- 24** Materialen som använts för tillverkningen av denna produkt är miljövänliga och sålunda även återvinningsbara. Överblivet emballage får ej lämnas åtkomligt för barn utan ska miljösorteras och kasseras vid härför avsedda miljöstationer. Bortskaffning av produkten kan göras hos er återförsäljare och/eller vid avfallshanteringen i er kommun. Kom ihåg att produkten ska göras obrukbar innan den bortskaffas.
-
- 25** Om det går trögt eller är svårt att vrida på gasvredet ska ni inte försöka åtgärda det utan stänga gasen och låta en auktoriserad serviceverkstad utföra åtgärden.
-
- 26** Använd inte ångrengöring för att göra rent inuti ugnen.
-
- 27** Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas.
-
- 28** Produkten får ej modifieras eller ändras.
-
- 29** **Obs!** Lämna inte föremål, fett eller oljor på spisen utan uppsikt. Detta kan vara farligt och orsaka brand.
-
- 30** Produkten ska användas av en ansvarstagande person.
-
- 31** **Obs!** Användning av otillbörliga skydd eller skydd som ej följer gällande standarder kan orsaka brand och/eller skada.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



-
- 32** **Obs!** Matlagning med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
-
- 33** **Obs!** Brandfara: Förvara ej föremål på spishällen.
-
- 34** **Obs!** I händelse av brand ska ni aldrig försöka släcka lågan eller branden med vatten. Stäng i stället av spisen och täck över lågan med till exempel ett lock eller en brandsäker filt.
-
- 35** **Obs!** Placera ej metallföremål som kan bli varma på spisen.
-
- 36** **Obs!** Använd inte gasbrännare med ostadig låga.
-
- 37** Försäkra er om att flamspridarkronorna är placerade korrekt på plats och har sina respektive brännarlock på.
-
- 38** Lämna inte spisen utan tillsyn vid tillagning som kan skvätta fett eller olja.
-
- 39** Vidrör inte värmeelementen på spisen när den är igång. Låt svalna innan eventuell rengöring.
-
- 40** Placera aldrig föremål av plast eller aluminium på spishällen. All tillagning av mat i plast- eller aluminiumförpackningar eller behållare är absolut förbjudet.
-
- 41** Täck aldrig över brännarna, spishällen eller ugnsbotten med aluminiumfolie.
-
- 42** Använd inte spishällen som arbetsyta; ytan kan repas av vassa föremål.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ANVÄNDARE
PROF. PLUS
NOSTALGIE



-
- 43** Kockärl och grillpannor måste placeras innanför spishällens kanter.
-
- 44** **Obs!** Använd inte stekpannor, kastruller, grillstekpannor och grillstenar som är större än de enskilda brännarna. Flera brännare får aldrig täckas samtidigt. Produkten kan förstöras av den ansamlade värmen.
-
- 45** Om något skulle koka eller rinna över ska vätskan torkas av från spishällen.
-
- 46** Placera inte tomma kastruller på kokzonerna.
-
- 47** Låt aldrig kokzonerna stå på utan kastrull.
-
- 48** **Obs!** Ytorna i den uppvärmda ugnen är varma, var försiktig.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Använda ugnen första gången



Första gången ugnen ska användas ska den först köras tom på 230 °C i cirka en timme, helst med öppna köksfönster.

Första gången ugnen startas avger den en speciell 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 «Underhåll och skötsel».



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Modeller med induktionshäll

Försiktighetsåtgärder

- Spisen skall installeras av auktoriserad personal.
- Producenten är inte ansvarig för eventuella skador som orsakas av felaktig elektrisk anslutning.
- Spisen skall installeras i ett lämpligt utrymme
- Spisen får användas endast för tillagning av mat för hemmabehov, och är inte avsedd för industriell matlagning.
- Avlägsna eventuella etiketter från plattans glas.
- Utför inga modifieringar eller förändringar på spisen.
- Använd inte kokzonerna som arbetsyta.
- Spisen skall monteras och anslutas enligt gällande lokala regler.
- Använd inte förlängningssladdar för anslutningen.
- Induktionsspis ska användas med för induktion avsedda kokkärl.
- Denna produkt ska inte användas av personer (inklusive barn) med reducerade psykiska, motoriska förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskaper, såvida detta inte sker under överinseende eller instruktion av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med produkten.
- **Varning:** De lättåtkomliga delarna kan bli mycket varma under användningen. Barn skall hållas på avstånd för att undvika brännskador.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Modeller med induktionshäll

Använda produkten

- Stäng av kokzonen efter användning.
- **Obs!** Lämna inte föremål, fett eller olja på spisen utan uppsikt. Detta kan vara farligt och orsaka brand.
- **Obs! I händelse av brand ska ni aldrig försöka släcka lågan eller branden med vatten. Stäng i stället av spisen och täck över lågan med till exempel ett lock eller en brandsäker filt.**
- Rengöring och skötsel får ej utföras av barn utan uppsikt.
- Kontrollera att elkabeln inte kommer i kontakt med glaset eller med kastrullen.
- Magnetiska föremål som tex kreditkort, miniräknare m.m., får inte placeras i närheten av produkten då den är i funktion.
- Använd ingen typ av metalliska föremål förutom kastruller som är avsedda för induktionsmatlagning.
- Produkten skall användas av en ansvarstagande person. Håll barn på avstånd från produkten.
- Metalliska föremål som knivar, skedar, gafflar eller lock bör inte placeras på hällens yta, då dessa kan hettas upp.
- Om ytan får en spricka, stäng av spisen för att undvika risken för elchock.
- **Varning:** Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av spishällen.
- **Varning:** Produkten är ej avsedd att aktiveras med ett separat, extern timer eller fjärrkontrollsystem.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Modeller med induktionshäll

Förebygga skada på häll

- Kastruller som ej är avsedda för induktionshällar kan förstöra spisytan.
- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel vid rengöring.
- Se till att inga tunga föremål faller ned på spishällen.
- Ställ ner kastrullerna på spishällen försiktigt.
- Försäkra dig om att ventileringen av produkten uppfyller de krav som anges i bruksanvisningen.
- Ställ inte tomma kastruller på spishällen.
- Socker, syntetiska material och material med aluminium i får inte komma i kontakt med kokzonerna.
- Var noga med att inte ställa varma kokkärl på displayen.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Modeller med induktionshäll

Om produkten går sönder

- Om ett fel uppdagas, skall produkten stängas av och kopplas ur.
 - Om glaset visar sprickor eller brott, koppla ur produkten och kontakta auktoriserat servicecenter.
 - Eventuella reparationer måste utföras av auktoriserad personal.
-

Tänk på!

- Kontrollera att kastrullen placerats centralt på kokzonen. Om möjligt ska kastrullens botten täcka hela kokzonen.
- Det magnetiska fält som skapas av induktionsplattan kan påverka den korrekta funktionen av en pacemaker. Vi rekommenderar att konsultera läkare gällande pacemaker.
- Undvik kontakt med kokzonen med syntetiska material och aluminium.

BRUKSANVISNING

- Använda gashällen första gången

OBS!

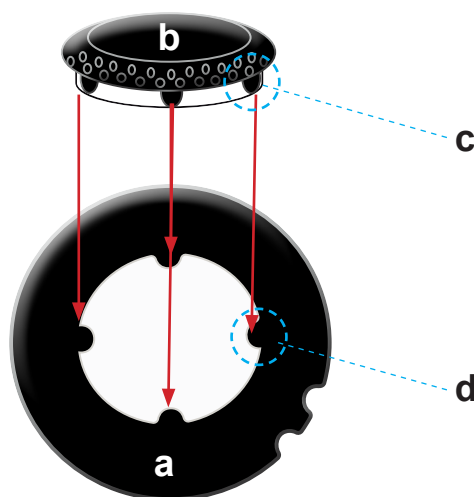
Barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång. Produkten är avsedd för matlagning och får inte användas som rumsuppvärmning.

För att spisen ska hållas effektiv och säker måste underhållsarbetet utföras av fackman.

Välj kokkärl med lock utifrån mängden mat som ska tillagas och efter storleken på brännarna eller kokzonen.

VIKTIGT!





Placera flamspridaren (b) på rätt sätt genom att passa in flamspridarens tänder (c) med aluminiumringens (a) fördjupningar (d). Se till att delarna "klickar" rätt.

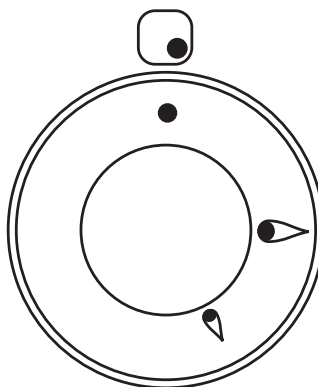


Hur brännarna tänds

Tecknet ovanför vreden hjälper till att hitta motsvarande brännare. Tryck och vrid på vredet samtidigt i moturs riktning till tändläget. I detta läge tänds brännaren med gnistan; håll vredet intryckt i cirka 5 sekunder tills lågan förblir tänd även om vredet släpps ut. Upprepa förloppet om lågan skulle slockna.

Symboler Funktion

	stängd
	max
	min
	index



BRUKSANVISNING

- Använda gashällen första gången

Anpassa kastruller till storlek på brännaren



Brännare	ID	Diameter Ø (cm)
Medel	SR	10 - 20
Stor	R	20 - 24
Fiskbrännare	P	ovala kastruller (380 x 185)
Dubbelring	TC/DCC	22 - 28
Dual, dubbelring	DUAL	10 - 30

Tända dualbrännaren

Välj vred med hjälp av teckenförklaringen bredvid själva vredet, se fig. 13. Tryck in och vrid vredet till maxsymbolen. Håll det intryckt i fem sekunder.

Om vredet fortsätter att vridas moturs efter att brännaren har tänds nås ett första stopp. Detta motsvarar en medelstor låga.

Detta första stopp passeras genom att ta i lite lätt. Den yttre ringen släcks då och endast den lilla brännaren i mitten, den så kallade hjälpbrännaren, är tänd. För att ställa in hjälpbrännaren på lägsta låga ska vredet vridas så långt det går i moturs riktning. För att på nytt tända hela brännaren vrids vredet från det här läget i medurs riktning, till önskat läge.

Symboler Funktion





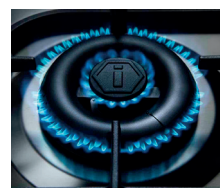
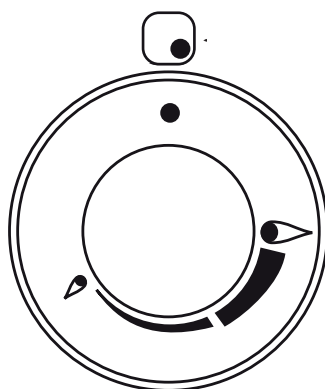
-  stängd
-  max
-  min
-  index

Fig.13



BRUKSANVISNING

– Använda grillstekpanna

Använda grillstekpanna

Försiktighetsåtgärder att beakta när en grillstekpanna används:

- Grillstekpannan kan värmas upp på brännarens högsta effektnivå under högst tio minuter;
- Vi rekommenderar att tillagning av livsmedel sker med lägre effekt.
- Var noga med att lågorna från brännaren inte når utanför grillpannans kant. Håll ett avstånd på minst 150 mm mellan sidoväggen och grillpannan.
- Ställ inte grillpannan på flera brännare samtidigt.

Rätt placering



OBS! Felaktig placering



OBS! Felaktig placering



BRUKSANVISNING

– Korrekt placering av brännarna

Brännarnas
placering



OBS! Kontrollera alltid att brännarnas delar ligger rätt och att lågan är jämn och inte avger oljud.
Om delarna inte ligger rätt, tänds inte lågan.

BRÄNNARE

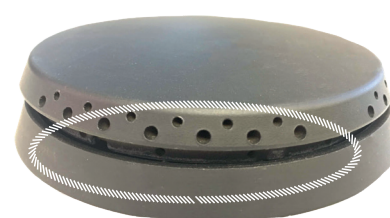
RÄTT

FEL

Halvsnabb SR
(medel)



Snabb R
(stor)



Dubbelring (DUAL)



Fiskbrännare (P)

Kontrollera alltid att
skruvarna under
brännaren är väl åtdragna.



BRUKSANVISNING

– Använda coupe de feu

COUPE DE FEU

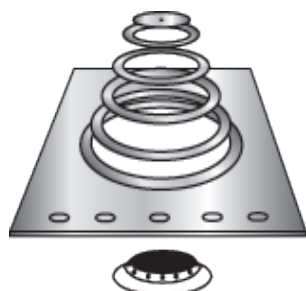


Fig. A

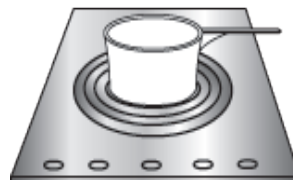


Fig. B

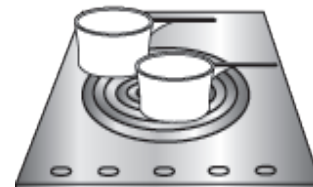


Fig. C

Använda plattan

Den stora plattan coupe de feu i massivt gjutjärn med koncentriska ringar tillåter att en (eller flera) kokkärl ställs direkt på ytan (fig. B, C). Uppvärmningen sker med hjälp av en gasbrännare (fig. A).

Plattan är konstruerad för att uppnå en värme som inte är alltför intensiv och som nogra fördelar värmen över ytan. Det gör att man kan utföra långsamma tillredningar, speciellt för såser, bryning och grillning samt för att värma upp eller hålla rätterna varma. Tänd brännaren 15/20 minuter innan användning så gjutjärnsplattan värms upp. Plattan kan också användas 10/15 minuter efter att lågan släckts. Plattans mitt är den punkt som uppnår den högsta temperaturen, medan de yttre delarna är mindre varma. Genom att flytta kastrullen från mitten till de yttre delarna kan man på så sätt variera kokintensiteten utan att behöva reglera lågan. Om kastrullernas storlekar tillåter, kan man tillreda flera rätter samtidigt (fig. C). Plattan kan också användas som en praktisk avställningsplats.

Rengöra hällen

Hällen ska rengöras när den fortfarande är ljummen. Använd de rengöringsprodukter som normalt används i kök för metallytor. Gnid med en metallsvamp i samma riktning som satineringen. Torka genast av noggrant. Om hällen inte ska användas under en lång tid, rekommenderas att applicera paraffinolja med en bomullstuss. Denna behandling krävs för att förebygga att det bildas rost på ytan. Den använda paraffinoljan avdunstar när hällen sätts på nästa gång. Oljan avdunstar på några få sekunder. Det kan hända att det bildas rost på hällens yta på grund av fukt men framför allt på grund av att hällen inte används.

Det rekommenderas därför att hällen används ofta för att förebygga rostangrepp. Hällen får inte vara fuktig när den inte används. Om ytan ändå rostas ska rosten tas bort med ett slippapper med fin kornstorlek. Slipa alltid försiktigt i samma riktning som hällens satinering. Laga aldrig mat direkt på hällen. Använd alltid lämpliga kokkärl.

BRUKSANVISNING

– Använda stekbordet

STEBORD GAS

A = stekhäll

B = uppsamlare av stekfett

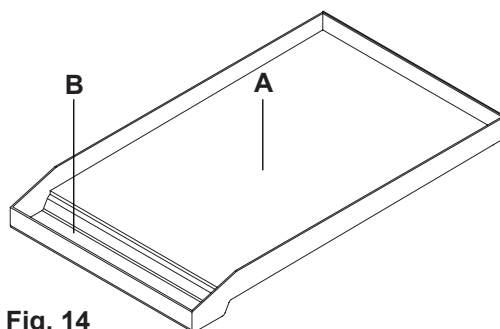


Fig. 14



Fig. 15

Använda stekbordet

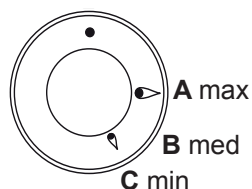
Stekbordet (fig. 14) består av en platta i rostfritt stål som är lämplig för kontakt med livsmedel [57]. Stekytan håller en jämn temperatur och mycket lite värme går förlorad. Användning av stekbordet: Tänd lågan under plattan med hjälp av motsvarande vred, se "Hur brännarna tänds". Kontrollera att lågan förblir tänd. Sätt vredet i maxläge och vänta cirka tio minuter tills plattan har blivit varm. När tio minuter har gått är plattan klar för användning.

Tack vare den justerbara lågan kan ni låta matlagningsfantasin flöda. Långkok görs med vredet i minimiläge; tillagning av kött, fisk och grönsaker görs med en kraftigare låga. Stekhällen lämpar sig även för orientaliska rätter, vilket kräver ett specifikt lock (tillval). Till vissa modeller medföljer en stekspade (fig. 15) vilken kan vara till hjälp vid matlagningen liksom vid rengöring av stekhällen.

Rengöring och skötsel

Vi rekommenderar att stekbordet rengörs noggrant efter varje användningstillfälle. Värm hällen och ställ lågan på minimiläget. Ta med hjälp av den medföljande stekspaden (fig. 15) bort rester från matlagningen. Häll lite vatten på hällen och fortsätt att rengöra med hjälp av stekspaden. När vattnet har ångat bort helt upprepas förfarandet, eventuellt flera gånger, tills önskat resultat uppnåtts. Det är ytterst viktigt att rengöra hällen medan den är varm.

Regulatorreglage

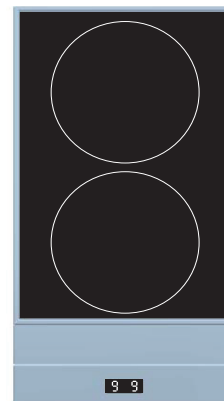
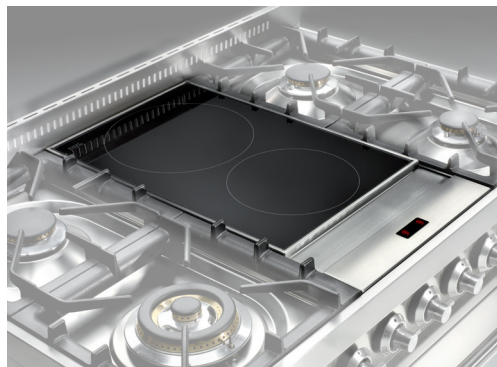


Maträtt	Vredets läge	Tid, min.
Ägg	B	2
Aubergine, skuren i skivor (0,5 cm i tjocklek)	B	9 - 13
Potatis, skuren i skivor	B	5 - 7
Squash, skuren i skivor	B	3 - 5
Fisk (guldbraxen, ca. 200 g.)	B	15
Hamburgare	B	10
Oxbiff	B	3
Florentinsk biff (höjd, 2 cm)	A	5

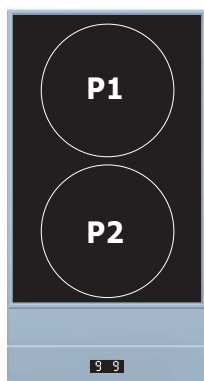
BRUKSANVISNING

– Använda 2-zons induktionshäll

INDUKTIONSPLATTA



Viktigt



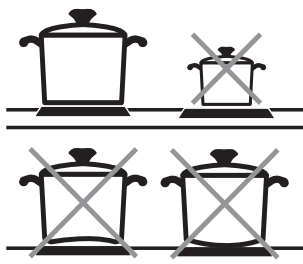
Induktionshällen bibehåller viss värme efter att den har använts. Lämna inte barn i närheten av hällen och ta inte i hällen. Värmeindikatorn är tänd fram tills att hällen har svalnat.

Om induktionsplattan uppvisar sprickor ska den genast kopplas ifrån elnätet och en auktoriserad serviceverkstad kontaktas.

Kokzonernas placering på hällen anges tydligt av cirkelarna

Zon	Diameter Ø	Elkraft
P1	220 mm	1800 W
P2	180 mm	1800 W

Rekommenderade kokkärl



Kokzonerna indikeras tydligt av de cirkulära områdena. När du använder en eller flera kokzoner förblir den återstående ytan kall. Varje kokzon är utformad för att fungera med kokkärl specifika för induktionstillagning, med en diameter strax under diametern på den valda kokzonen. Den nedre delen av pannan måste vara tjock och platt. Dess diameter skall vara så nära kokzonens diameter som möjligt. Plattans och kastrullers botten skall hållas rena.

- Se till att zonerna inte är blöta eller överhettade
- Undvik plötsliga temperaturförändringar på hällen, t.ex. håll inte kallt vatten på en varm häll.
- Se till att pannornas handtag inte sticker ut utanför hällen för att undvika spill
- Undvik att använda kastruller på induktionshällen som använts på gasbrännare. Gasbrännarna kan deformera kokkärlets undersida.

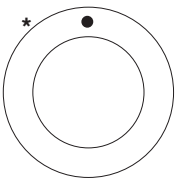
Ventilation

Ventilationen av plattan är helt automatisk. Avkylningsfläkten för elektroniken är placerad under plattan och fungerar vid låg hastighet upp till elektronikens värmenivå. När plattan används under en längre tid, ökar avkylningsfläktens hastighet.

När elektroniken är avkyld stannar avkylningsfläkten.

BRUKSANVISNING

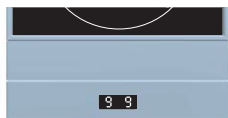
– Använda 2-zons induktionshäll

Första start	Rengör plattans yta med en fuktig trasa.
Starta en zon	Vrid vredet till önskad zon medurs. Valt läge visas på induktionsplattans display.
Stänga av zon	Stäng av zonen genom att vrida vredet moturs. Displayen visar "0" i 3 sekunder, därefter släcks den. Om zonen fortfarande är väldigt varm, visar displayen "H".
Överhettningsskydd	Plattan stängs av automatiskt vid överhettning eller strömproblem.
Kastrullavkänning	<p>Varje kokzon fungerar för induktionskärl med en diameter något mindre än zonen diameter.</p> <p>Om kokkärlet inte är lämpligt visar displayen (U) och plattan fungerar inte, tills man sätter ett induktionslämpligt kärl på plattan.</p> <p>Kastrullavkänningen (U) varar i 9 minuter, och om inget nytt kärl används är zonen avstängd. Displayen visar "-".</p>
Restvärmedindikation	Om zonen fortfarande är mycket varm, visar displayen "H".
Uppvärmningsfunktion 	<p>Uppvärmningen, eller snabbvärmefunktionen, finns tillgänglig på varje kokzon. Detta innebär att kokzonen fungerar med maximal effekt under en definierad tid, och i slutet av denna tid justeras strömmen automatiskt till den inställda nivån. Varaktigheten är, i detta fall, beroende på nivån av Power set. Värmefunktionen startar genom att vrida ratten moturs, från 0 till slutet [*] (Fig. 10). När kontrollen är vriden till vänster, visas [a] på den relevanta ytans display. Efter start måste en effektnivå justeras inom 3 sekunder genom att vrida ratten medurs för tillagningstiden. Om detta inte sker avbryts uppvärmningsfunktionen.</p>
Funktionen Key-lock	Låsfunktionen, Key-lock, är användbar om det finns barn. Vi rekommenderar dock att en vuxen är närvarande när produkten är igång. När låsfunktionen aktiverats är alla kokzoner avstängda och kan inte sättas igång av misstag. Aktivera låsfunktionen genom att rotera och hålla ett av hällens vred motsols i ca 3 sekunder. (L) (L) visas i displayen.

BRUKSANVISNING

– Använda 2-zons induktionshäll

Display



Visat värde

1 - 9 Effektnivå - väljer effektnivå

A Heat-up

H Restvärmeindikation

U Avkänning kastrull - avsaknad av kastrull eller ej lämplig kastrull

E Fel - anomali

Beskrivning

Begränsning av arbetsstiden

Varje kokzon kan arbeta oavbrutet under en viss tid. Hur länge är avhängigt den inställda effekten. När användningsgränsen är nådd stängs den aktuella zonen av.

Nivå och ungefärlig tidsgräns, relaterad till arbetseffekten

Nivå

Varaktighet (timmar)1-9

1 8.5

2 6.5

3 5

4 4

5 3.5

6 2.5

7 2

8 1.5

9 1.5

Tillagningsråd

Kokkärl

Lämpliga material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, rostfritt stål, aluminiumkärl med rostfri botten. Olämpliga material: aluminium- och stålkärl utan rostfri botten, koppar, keramik, porslin, glas, mässing. Kontrollera att kärlet är kompatibelt med spisen genom att ställa kärlet med en liten mängd vatten i, på tillagningszonen. När zonen har ställts in på läge "9" ska vattnet börja att koka inom några sekunder.

Prova med en magnet på botten av kastrullen.

Vissa kastruller framkallar oljud under kokningen. Detta fenomen beror inte på induktionshällen och påverkar inte tillagningen.

Kastrullmått

Kokzonerna anpassar sig automatiskt till kokkärlens diameter. För bästa funktion är det viktigt att kokkärls botten diameter överensstämmer så nära som möjligt med kokzonens diameter och att kärlet centreras på kokzonen.

Tabell över funktioner (värdena är enbart indikativa)

Vredläge

Tillagningssätt

1-2 • smälta smör, choklad m.m.

2-3 • värma små mängder vätska, hålla livsmedel varma, reda såser

4-5 • värma fasta livsmedel, tina djupfrysta livsmedel, omelett med 2-3 ägg, frukt och baljväxter

5-6 • koka kött och fisk, baljväxter i sås, maträtter med vatten, koka marmelad

6-7 • steka kött eller fisk, biff, lever, ägg.

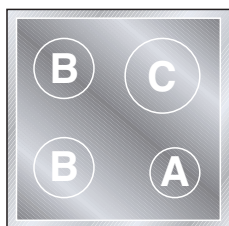
8-9 • koka stora mängder vatten, fritera potatis osv.

BRUKSANVISNING

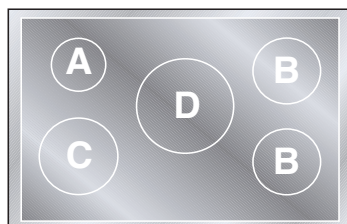
– Använda induktionshällen

INDUKTIONSHÄLL

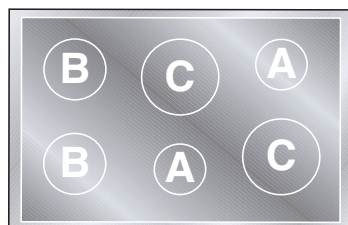
Mod. PI06...



Mod. PI09 - PDI09



Mod. PDI10...






Teckenförklaring

A - ø145 - Kokzon ø 145mm
 (1400W / Booster 2200W)

B - ø180 - Kokzon ø 180mm
 (1850W / Booster 3000W)

C - ø210 - Kokzon ø 210mm
 (2300W / Booster 3700W)

D - ø260 - Kokzon ø 260mm
 (2600W / Booster 3700W)

Modell	A	B	C	D	E	F	G	E03E	E03	E04E	kW	kW
	ø145	ø180	ø210	ø260	ø175	ø215	ø265				(230V)	QuickStart
PI06	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	9,85	10,60
PI09	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	13,85	14,50
PDI09	1	2	1	1	-	-	-	1	-	-	15,85	16,60
PDI10	2	2	2	-	-	-	-	-	-	1	16,10	16,85

BRUKSANVISNING

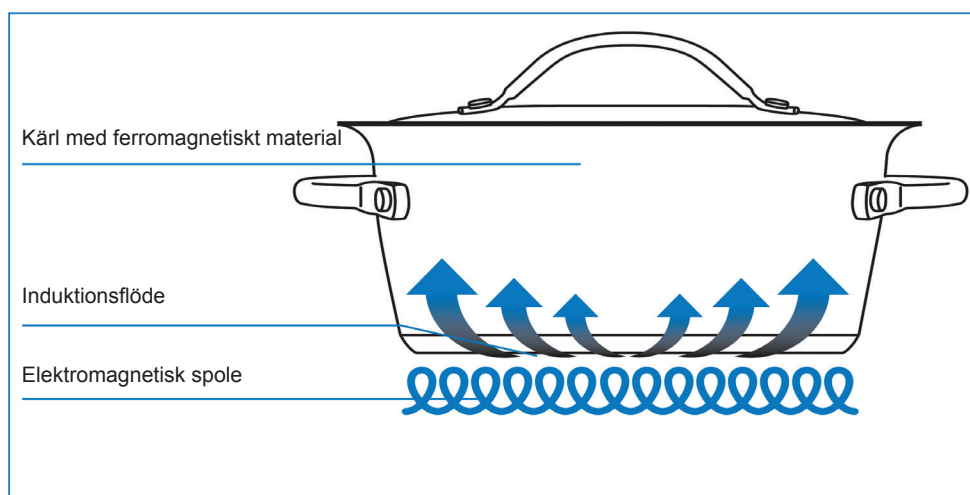
– Använda induktionshällen

Första start

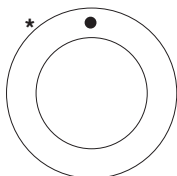
Rengör plattans yta med en fuktig trasa.

Induktion

Under varje zon finns en spole som genererar ett elektromagnetiskt fält när den kommer i kontakt med det järnhaltiga kärlets botten när strömmen slås på. Det elektromagnetiska fälter skapar elektrisk ström i kärlets botten vilket genererar värme. Alla kärl med en järnkärna fungerar (kan kontrolleras med magnet). Koppar, rostfritt stål, aluminium, glas, trä och keramik fungerar inte.



Regulator (vred)



Vredet är sifferlöst, effektnivån visas på displayen.

Starta en kokzon

Vrid aktuellt vred medurs. Inställd effektnivå visas på displayen på hällen (1 - 9).

Stänga av en kokzon

Kokzonerna stängs av genom att vrida respektive vred i moturs riktning. På displayen för zonen visas [0] i 15 sekunder varefter den försvinner från displayen eller, om zonen fortfarande är varm, övergår till symbolen [H].

Automatisk avstängning

Produkten stängs av automatiskt vid förhållanden såsom överhettning och felaktig strömförsörjning.

BRUKSANVISNING

– Använda induktionshällen

Boosterfunktionen

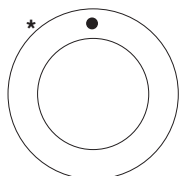


Fig.A

Avsikten med boosterfunktionen är att ge högre effekt åt en bestämd zon för att korta ner tiden som krävs för tillagningen. Denna funktion aktiveras genom att vrida vredet medurs, från 0-läget (avstängt läge) till slutläget (*fig. A). Efter en kort ljudsignal visas ett [P] på displayen, vilket betyder att boosterfunktionen är aktiverad. Boosterfunktionen varar i högst 10 minuter. Därefter återgår zonen till nivå [9]. Boosterfunktionen stoppar i förtid när:
en lägre effektnivå ställs in;
kastrullen tas bort;
produkten eller kokzonen överhettas.
Boosterfunktionen har företräde framför upphettningsfunktionen "heatup".

Kastrullavkänning

Varje kokzon är framställd för att fungera med kokkärl som specifikt är avsedda för tillagning på induktionshäll och som har en diameter strax under diametern på vald kokzon. Om inte kokkärlet är lämpligt visas symbolen "utan kokkärl", (U). Produkten startar då inte. Starten förhindras tills ett kärl placeras på zonen eller till ett kärl som är avsett för induktionshällar används. Om kärlet tas bort medan zonen är igång stängs zonen av. Kastrullavkänningen pågår i exakt tio minuter. Om inget lämpligt kärl används på kokzonen under denna tid stängs zonen av. Displayen för kokzonen ändrar symbol från [U] till [-].

Restvärmeindikation

Om kokzonen fortfarande är varm även om plattan är avstängd visas symbolen [H] i displayen.

Funktionen "HEAT-UP"

Upphettnings-, eller snabbuppvärmningsfunktionen, "Heat-up", finns tillgänglig för alla kokzoner. Funktionen innebär att kokzonen fungerar på högsta effektnivå under en viss bestämd tid och att effektnivån automatiskt återgår till inställd nivå när denna tid har gått. Tiden är i detta fall avhängig den inställda effektnivån. Funktionen "Heat-up" aktiveras genom att vrida vredet moturs i två sekunder, från 0-läget till slutläget. Efter en kort ljudsignal visas ett [A] på displayen till aktuell kokzon. Inom tio sekunder efter att snabbuppvärmningsfunktionen har aktiverats, måste effektnivån för fortsatt tillagning ställas in. Om inte detta görs avbryts uppvärmningsfunktionen.

Funktionen KEY-LOCK

Låsfunktionen, Key-lock, är användbar om det finns barn. Vi rekommenderar dock att en vuxen är närvarande när produkten är igång. När låsfunktionen aktiveras är alla kokzoner avstängda och kan inte startas av misstag.

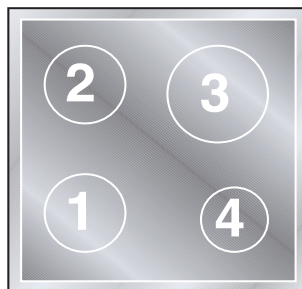
BRUKSANVISNING

– Använda induktionshällen

Modeller med fyra zoner

Låsfunktionen "Key-lock" aktiveras genom att ha regulatorvreden i 0-läge och vrida kommandovreden till zon 2 och 3 (de två övre zonerna) moturs.

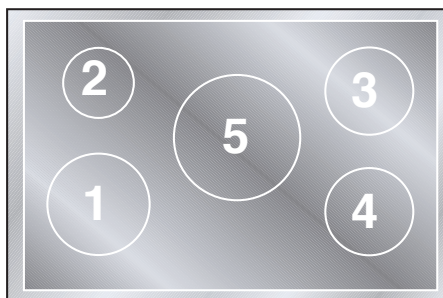
Låsfunktionen inaktiveras genom att upprepa samma förfarande. På displayen visas texten [O][F]. Om ett kommandovred vrids medan låsfunktionen är aktiv visas bokstäverna [L][L][L][L] på displayen.



Modeller med fem eller sex zoner

Låsfunktionen "Key-lock" aktiveras genom att ha regulatorvreden i 0-läge och samtidigt vrida på kommandovred 1 och 2 moturs (de två vänstra zonerna). På displayen visas texten [L][L][L][L].

Låsfunktionen inaktiveras genom att upprepa samma förfarande. På displayen visas texten [O][F]. Om ett kommandovred vrids medan låsfunktionen är aktiv visas bokstäverna [L][L][L][L] på displayen.



BRUKSANVISNING

– Använda induktionshällen

Funktion för uppvärmning under 42° och 65°

Vrid på vredet (A) medurs. Mellan läget då zonen är avstängd (0) och effektläget (1) finns läget (u), vilket anger funktionen för uppvärmning av rätter i gryta vid 42 °C. För modeller med fem eller sex zoner: vrid ytterligare på vredet (A) medurs. Mellan läget "u" och effektläget (1) finns läget "U", vilket anger funktionen för uppvärmning av rätter i gryta vid 65 °C. Den maximala användningstiden för båda funktionerna är begränsad till 120 minuter. Båda funktionerna har förtur framför "HEAT-UP".

Display

Till varje kokzon hör en display.

- Inställd effektnivå: (1 - 9)
- Uppvärmning av rätter 42° - 65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Restvärmeindikation: (H)
- Utan kokkärl eller olämpligt kokkärl: (U)
- Externt fel: (E)
- Fel: (F)
- Permanent vridning på vredet: (□)

Begränsning av arbetstiden

Varje kokzon har en maximal tid under vilken den fungerar oavbrutet. Denna tid är avhängig inställd effektnivå. Om tidsgränsen för funktionen uppnås stängs den aktuella zonen av.

Effektnivå	Ungefärlig tidsgräns för funktionen (timmar)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], därefter 80 min. [9])

BRUKSANVISNING

– Använda induktionshällen

Hantering av effekten

När boosterfunktionen används hanteras effekten på följande sätt: senast inställd tillagningsnivå har förtur framför de andra zonerna. Aktiveringen av en kokzon visas inte på displayen om en för hög effekt efterfrågas. Först efter att effekten har sänkts genom att vredet till aktuell kokzon har vridits moturs, påbörjas i detta fall den vanliga funktionen och effekten som används visas på displayen.

Överhettning av kokzonen

Om en kokzon överhettas för mycket under tiden den är i funktion, sänks effekten automatiskt. På displayen visas den nya nivån som just har ställts in. I detta läge går det endast att sänka effekten. När temperaturen i kokzonen sjunker under det kritiska värdet kan tillagningen återupptas på vanligt vis.

Rekommenderade tillagningsprogram, enbart indikativa värden

Vredets läge	Typ av tillagning
1-2	Smälta smör, choklad, m.m.
2-3	Värma små mängder vätska, hålla mat varm, tillreda såser.
4-5	Värma fast föda, tina djupfrysta varor, omelett på 2-3 ägg, frukt och grönsaker.
5-6	Koka kött och fisk, grönsaker i sås, rätter med vatten, marmeladkok.
6-7	Kött- eller fiskrullad, biff, lever, ägg.
8-9	Koka rejäla mängder vatten, fritera potatis, osv.

BRUKSANVISNING

– Klockdisplayens funktioner

Knappförklaring



Inställning av timern



Inställning av starttiden för tillagningen



Inställning av sluttiden för tillagningen

[-]

Minskar den valda parametern

[+]

Ökar valda parametern

Display

Fyrsiffrigt format som indikerar:



- Standby: aktuell tid.
- Under manuell tillagning: inställd temperatur.
- Under automatisk tidsinställd tillagning: inställd temperatur.
- Vid tillagning med kötttermometer: temperaturen på sonden.
- Med aktiv timerfunktion och ugn i vänteläge: aktuell tid.

Ikon



Ikon för huvudugnen [1]. Om den blinkar på displayen visas temperaturen och inställningarna av tillagningstiden för huvudugnen (gäller endast dubbelugnar)*



Ikon för den andra ugnen [2]. 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 tillagninstiden 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 påbörjas.



Om den lyser anger den att klockan går i 12-timmarsläget på förmiddagen.



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

– Klockdisplayens funktioner

VIKTIGT!

Klockan måste ställas för att ugnsfunktioner ska fungera. Vid eventuellt strömavbrott måste klockan ställas igen. Se "Justering av klockan".

Hur klockan 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 korrigering 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 visar då [hour]) 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, AM/PM.

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 minskat 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 –

Klockdisplayens funktioner

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 "End", symbolen för ugnsutrymmet 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 funktion. 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).

Ändra mellan °C till °F

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 inte att starta ugnen. För att deaktivera säkerhetsspärren hålls vredet [T] intryckt i tre sekunder.

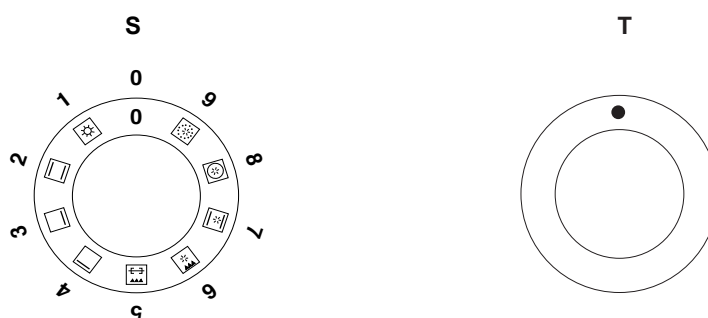
BRUKSANVISNING

– Multifunktionsugn E3

Beskrivning

S. Funktionsvred

T. Termostatvred



Styrning av multifunktionsugnen

S. Väljarvred till elektrisk multifunktionsugn.
 T. Med detta vred kan temperaturen ställas in på mellan 30 °C och 300 °C.

Start och avstängning

Välj en av tillagningsfunktionerna genom att vrida på vredet (S) och ställ in temperaturen med termostaten (T).
 Vi rekommenderar att rätten ställs in i ugnen när ugnen är uppvärmd.

Start och avstängning

Vrid vredet till valt tillagningsläge och termostaten till önskad temperatur. Kontrolllampan tänds och förblir tänd tills ugnen har värmts upp. Så snart vald temperatur har uppnåtts släcks kontrolllampan. Kontrolllampan 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 kontrolllampan har släckts. För att stänga av ugnen vrids funktionsvredet tillbaka till ursprungsläget (0).

Hur ugnen används

Välj en av tillagningsfunktionerna med vredet (S) och ställ in temperaturen med termostaten (T).

Ugnsbelysning

Tryck lätt på vredet (S) för att tända och släcka belysningen. Belysningen fungerar inte om vredet är i 0-läget. Under tillagningen går det att låta ljuset vara tätt hela tiden genom att hålla vredet (T) i tre sekunder.











OBS! Använda ugnen för första gången

Klockan måste ställas för att ugnsfunktioner ska fungera. Vid eventuellt strömavbrott måste klockan ställas igen. Se sida 31 "Justering av klockan".

BRUKSANVISNING

– Multifunktionsugn E3

– Multifunktionsugns funktioner

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		Tillagning med över- och undervärme Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar, vilken är speciellt lämpad för tillagning av maträtter som fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalvkött, marängar och småkakor, frukt i ugn, o.s.v.
3		Tillagning med undervärme Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen 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.s.v.
5		Grillning med stängd ugnslucka Denna funktion är särskilt snabb och genomlagad tillagning med grill, för att gratinera och ugnsbaka kött i allmänhet, filé, grillad T-benstek, 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		Intensivläge Denna funktion är till för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter. Den lämpar sig för fisk i folie, bräserade grönsaker, spett, anka, kyckling, o.s.v.
8		Varmluft 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 stller 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 läge 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 instucken.
9		Quick start (Finns endast på vissa modeller) Denna funktion är till för att det ska gå fortare att värma upp ugnen. Vi föreslår att denna funktion används vid inställning av temperaturer på 200 – 250 °C. Det ger ingen direkt fördel att använda funktionen Quick Start för temperaturer under 200 °C. När funktionen Quick Start ska användas vrider du vredet "S" tills det står på symbolen (9), varefter önskad temperatur ställs in med termostattvredet "T". När ugnen uppnått temperaturen släcks orangea lampan på termostaten. Rätterna som ska tillagas kan nu ställas in i ugnen. Ställ nu in önskad tillagningsfunktion. OBS! Funktionen Quick Start lämpar sig inte för matlagning. Den är endast till för att ugnen ska gå snabbare att värma upp. ANVÄND INTE FUNKTIONEN QUICK START I MER ÄN 20 MINUTER.

BRUKSANVISNING

– Statisk ugn E3

– Statiska ugnens funktioner



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, marängar och småkakor, frukt i ugn, osv.



Tillagning med undervärme

Detta är det mest lämpliga tillagningssättet för att avsluta tillagningen av rätter, särskilt vid bakning (småkakor, marängar, jästa kakor, fruktkakor osv.) och andra rätter.



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.



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 T-benstek, grillad fisk samt grillade grönsaker. Tillagning med elektrisk grill ska ske med termostaten inställd på 180 °C.



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 1 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 250 °C.

OBS! Ekotillagningen kan inte väljas när köttsticken är instucken.

BRUKSANVISNING

– Ugn E3 / gasugn H3

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 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 (på statisk ugn endast läge 2,3,4):

Ugnsfunktionsläge



Tillagning med kötttermometer

(endast med vissa modeller)

OBS! Det går inte att laga mat med kötttermometer vid funktionerna “**DEFROST**”, “**QUICK START**” och “**PIZZA**”.

För in kötttermometern i anslutningsstycket som sitter på ugnens vänstersida 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 termometerens 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.

OBS! Om kötttermometern tas ut ur anslutningsstycket under pågående tillagning, stängs ugnen av och texten “**Off**” visas på displayen.

OBS! Om kötttermometern sätts tillbaka i anslutningsstycket under pågående tillagning, stängs ugnen av och texten “**Off**” visas på displayen.

BRUKSANVISNING

– Tabell innertemperatur mätt med köttermometer

Tabell	Maträtt	Innertemperatur (°C)
	Nötkött	
	• Rostbiff - oxfilé, blodig	40-45
	mediumstekt (rosa)	50-55
	välstekt	60-65
	• Ugnsbakat nötkött	80-85
	Fläskkött	
	• Fläskkotlettrad	65-70
	• Ugnsbakat fläskkött, skinka	80-85
	• Coppa, grisfot	80-85
	• Fläskkotlett	75-80
	• Ytterfilé	70
	• Kassler	65-70
	• Köttfärslimpa	70-75
	Kalvkött	
	• Ugnsbakat kalvkött	70-75
	• Kalvnjure	75-80
	Vilt	
	• Viltkött	75-80
	• Rygg	60-70
	• Blodig biff	40-45
	• Mediumstekt biff (rosa)	50-55
	• Välstekt biff	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 fettet.

BRUKSANVISNING

– Gasugn H3

Säkerhet



Håll barn på behörigt avstånd medan ugnen är igång. **Säkerhetsföreskrifterna kan inte alltid omfatta alla former av olyckshändelser. Använd inte produkten till uppvärmning av rum.**

Allmänna föreskrifter

För att produktens effektivitet och säkerhet ska bibehållas bör allt underhållsarbete utföras av fackman. Rengör ugnen noggrant varje gång den har använts. Smutsen går då lätt att avlägsna och ni undviker att den bränner fast under höga temperaturer. Välj värmetåliga kokkärl utefter hur mycket mat som ska tillagas. Välj höjd på de utdragbara skenorna utefter maten som ska tillagas och recepten som ska följas.

Första användningstillfället

Ta ut alla uttagbara delar ur ugnen. Diska dem med diskmedel och sätt sedan tillbaka. Starta ugnen, ställ termostaten på 230 °C, sätt på köksfläkten och låt ugnen vara på i cirka 30 minuter. Det luktar lite speciellt vid avbränning av ugnen. Rengör ugnen när den har svalnat; följ anvisningarna i avsnittet «Rengöring och skötsel».

Råd för matlagning med gas

Matlagning i gasugn har i jämförelse med matlagning i en sedvanlig, elektrisk ugn, egenskapen att maträtterna hålls mjukare. Under gasförbränningen sprids vattenånga som sedan passerar igenom ugnsutrymmet innan den, tillsammans med förbränningsgasen, förs bort. Miljön i ugnsutrymmet blir därigenom fuktig, vattnet i maten förångas inte lika mycket och rätten blir inte torr och hård. Detta bekräftas av kondensbildningen på insidan av glasluckan, omedelbart efter att ugnen har satts på. Allteftersom temperaturen stiger försvinner kondensen på insidan av glasluckan. För tillagning i temperaturer under 200 °C rekommenderar vi att funktionerna "Tillagning SOFT med undervärme" och "Tillagning SOFT med ventilation" används samt att ugnen noggrant värms upp innan maträtten sätts in. Vid tillagning av rätter som ska hanteras särskilt varsamt rekommenderar vi dessutom att en plåt sätts in i den nedersta ugnsfalsen och att rätten sedan placeras på lämpligt galler och tillagas i mittenfalsen.

Hur gasugnen används

Välj en av de nio funktionerna genom att vrida på väljarvredet (S). Välj sedan en temperatur mellan 30 °C och 300 °C med termostatvredet (T).

OBS! Vi rekommenderar att ugnen alltid värms upp innan maträtten sätts in. Vänta med att sätta in maten tills lampan för termostaten som tänds när ugnen sätts på efter det att önskad funktion och temperatur har valts, släcks.

Funktioner



Samtidigt med alla funktioner (på gasugnar och elektriska ugnar) startar en tangentiell kylfläkt som är till för att de olika delarna ska kylas ner och för att inte kondens ska ansamlas på glasluckan under tillagningen. När ugnen har stängts av fortsätter kylfläkten att gå om temperaturen i ugnen fortfarande är hög. Fläkten stängs sedan av automatiskt när temperaturen har sjunkit till en viss nivå.

OBS!



Brännarlågan tänds automatiskt genom en särskild elektronisk enhet som styr lågan. Om lågan inte förblir tänd efter fem minuters tändning, blockeras systemet och den orange kontrollampan börjar blinka. För att återställa systemet i ursprungligt läge behöver man bara stänga av ugnen och sedan upprepa tändningsförfarandet.

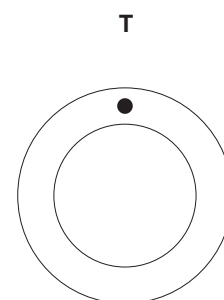
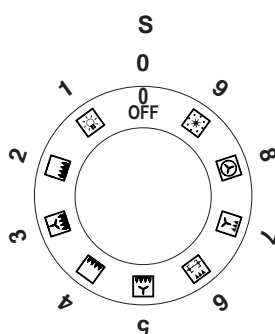
BRUKSANVISNING

– Gasugn H3

– Funktioner gasugn H3

S. Väljarvred

T. Termostat



Pos.	Symbol	Funktion
1/PR1		<p>Ugnslampa Med denna funktion tänds endast ugnslampan, utan att någon värmefunktion aktiveras. Lampan lyser med fast sken och är tänd under en minut medan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • önskad funktion väljs. • ugnen uppnår den på förhand inställda temperaturen. • termostativredet trycks in. • knappen + trycks in (full touch). • luckan öppnas medan ugnen är avstängd. <p>Efter en minut släcks lampan automatiskt.</p>
2/PR2		<p>Tillagning med undervärme (gasbrännare) Detta är en funktion för snabb och intensiv tillagning av olika rätter. Funktionen lämpar sig för fisk i folie, bräserverade grönsaker, spett, anka, kyckling, m.m. Högsta, programmerbara temperatur är 300 °C. För att optimera tillagningen rekommenderar vi att rätten placeras mitt i ugnen (tredje läget).</p>
3/PR3		<p>Tillagning med ventilation (gasbrännare + varmluft) Med denna funktion är det möjligt att laga till flera olika rätter samtidigt, utan att dofterna blandar sig med varandra. Den cirkulerande varmluften i ugnsutrymmet garanterar en jämn fördelning av värmen. Här kan lasagne, pizza, croissanter, brioche, pajer och kakor m.m. tillagas. Högsta, programmerbara temperatur är 250 °C.</p>
4/PR4		<p>Tillagning SOFT med undervärme (gasbrännare) Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av ömtåliga rätter, såsom tårter och bakverk. Funktionen kombinerar den inprogrammerade temperaturen med rätt tillagningstid och undviker därmed att maten bränns. Det är mycket viktigt att ugnen värms upp till önskad temperatur innan tillagningen påbörjas. Högsta, programmerbara temperatur är 200 °C. För att optimera tillagningen rekommenderar vi att rätten placeras mitt i ugnen (tredje läget).</p>
5/PR5		<p>Tillagning SOFT med ventilation (gasbrännare + varmluft) Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av olika, särskilt ömtåliga rätter samtidigt, utan att dofterna blandar sig med varandra. Funktionen kombinerar den inprogrammerade temperaturen med rätt tillagningstid och därmed undviker att maten bränns. Den cirkulerande varmluften i ugnsutrymmet garanterar en jämn fördelning av värmen. Det är mycket viktigt att ugnen värms upp till önskad temperatur innan tillagningen påbörjas. Högsta, programmerbara temperatur är 200 °C.</p>
6/PR6		<p>Grillning med stängd lucka Denna funktion är avsedd för snabb genomgrillning av mat, gratinering och ugnsbakning av fileat kött, florentinska pajer, grillad fisk samt grillade grönsaker. Högsta inställbara temperatur är 230 °C.</p>

BRUKSANVISNING

– Gasugn H3

— Funktioner gasugn H3



Grillning med ventilation (grill + varmluft)

Denna påtagligt energisnåla funktion lämpar sig för ett flertal livsmedel, såsom fläskkötlett, olika typer av korv, grillspett med fläskkött, blandade grillspett, vilt, romerska gnocchi m.m. Tillagningen går snabbt och maten genomgrillas väl. Högsta inställbara temperatur är 230 °C.



Tillagning av flera olika rätter med ventilation (varmluft)

Med denna funktion är det möjligt att laga till flera olika rätter samtidigt, utan att dofterna blandar sig med varandra och utan att de olika rätternas smak förändras. Den cirkulerande varmluften i ugnsutrymmet garanterar en jämn fördelning av värmen. Här kan ugnslasagne, pizza, croissanter, brioche, pajer, kakor m.m. tillagas. Högsta, programmerbara temperatur är 250 °C.



Tining

Gör det möjligt att snabbt tina upp alla sorters djupfrysta livsmedel, vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur. Högsta programmerbara temperatur är 60 °C.

Kontrollampor

På panelen finns det två kontrollampor:

- **Orange kontrollampa:** En tänd lampa anger att gaslågan till brännaren i ugnen är tänd. Lampan släcks när temperaturen i mitten av ugnen har uppnått inställt temperaturvärde.
- **Grön kontrollampa:** En tänd lampa anger att elektriska motstånd har förts in. Lampan släcks när temperaturen i mitten av ugnen har uppnått inställt temperaturvärde.

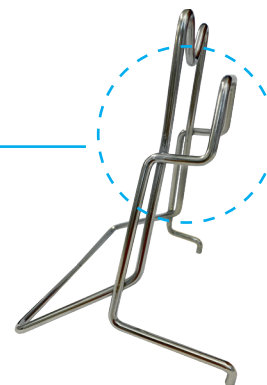
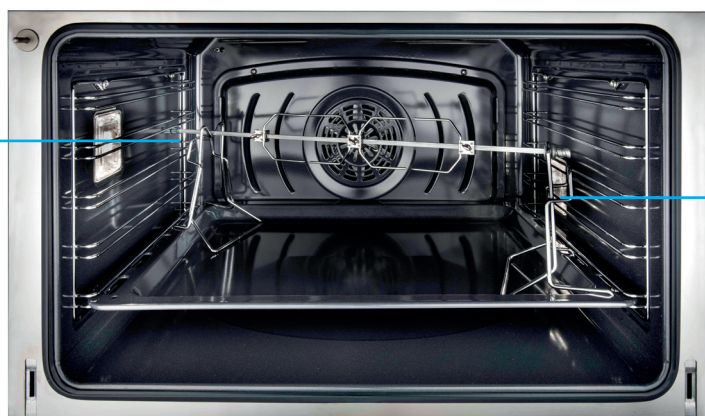
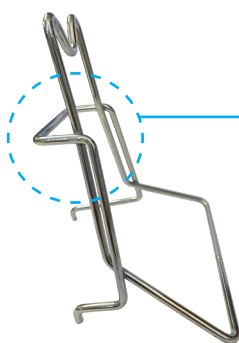
BRUKSANVISNING

– Tillbehör ugn

Rotisseriespett

(endast vissa modeller)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de härför avsedda fixeringsgafflarna. Placera stöden på plåten enligt bild, och lägg spettet på stöden och för in det i hylsan till den roterande motorn. Starta den statiska grillfunktionen med stängd ugnslucka. För att ta ut spettet tillsammans med plåten dra bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.



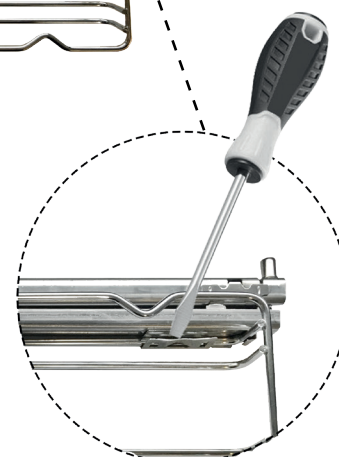
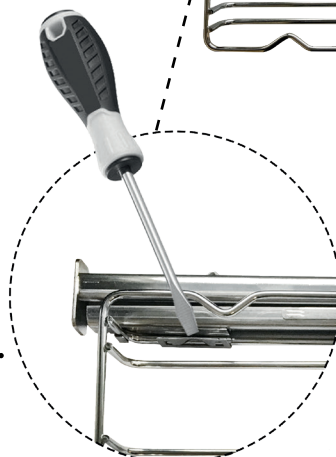
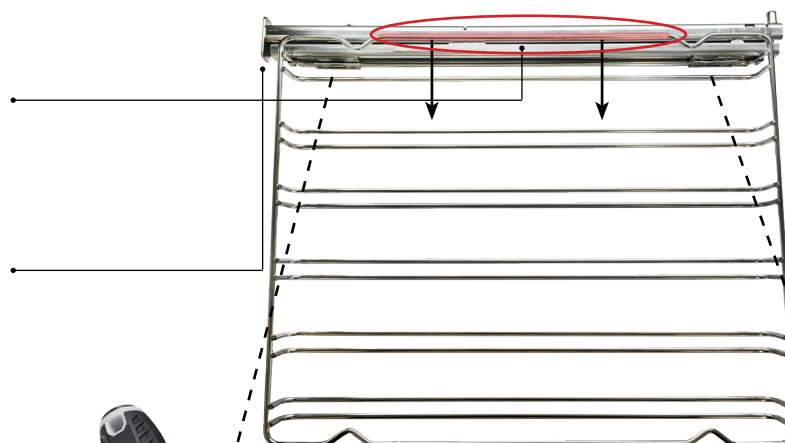
Teleskopskenor

(endast tillval)

Denna lösning är framtagen för att plåtar och ugnsgaller lättare ska kunna dras ut och hanteras. Satsen består av fullt utdragbara sidoskenor som löper på kullager för att plåtarna ska vara enklare att ta ut och placera om. Skenorna är tipsäkra för att kunna hanteras under tryggare förhållanden. Skenorna kan tas ut och rengöras eller flyttas till ett annat läge, se bild.

Dra den markerade lejdaren nedåt för att ta ned den från ugnsväggen.

Vrid och stöd den på en plan yta vid sidan om den utdragbara skenan.



Lossa lätt på klipset med en spårskruvmejsel så att det går att knäppa av.

För att sätta tillbaka skenan, upprepa förfarandet i omvänd ordning.

UNDERHÅLL & SKÖTSEL –

Byta ugnslampa

Gör så här

Om inte ugnslampan fungerar ska stickkontakten till produkten dras ut ur vägguttaget, skyddsglasets till lampan avlägsnas och glödlampan bytas ut. Naturligtvis ska den nya lampan vara avsedd för användning under hög temperatur och ha specifika egenskaper för detta avseende. Vi rekommenderar Halogenlampa G9 för temperatur 300°C.

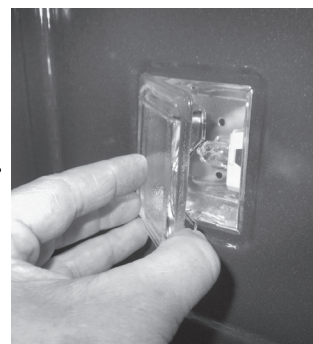
1

Lossa med en skruvmejsel



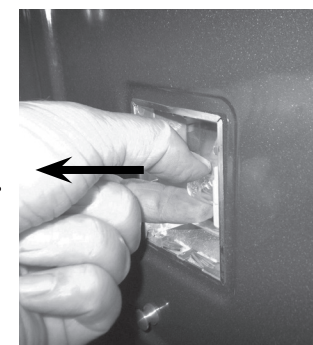
2

Öppna skyddsglasets till lampan



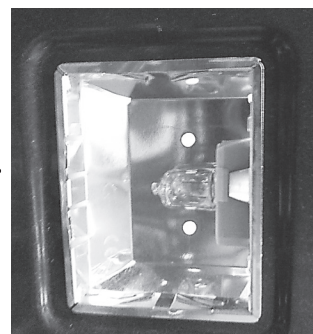
3

Dra ut lampan



4

Byt lampa och stäng



UNDERHÅLL & SKÖTSEL

– Lossa ugnsluckan

Gör så här

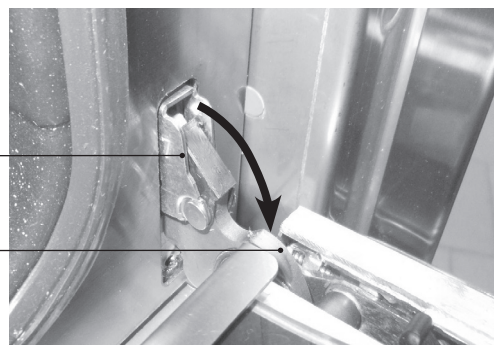
För att underlätta rengöring av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt:

- öppna ugnsluckan 90°
- lossa spärren **C** och för den neråt mot **D**

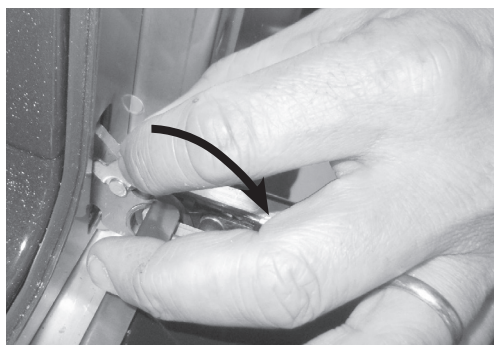
1

C

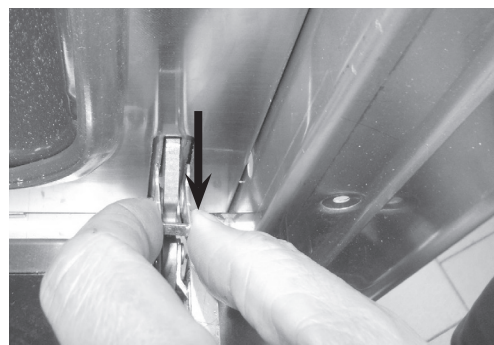
D



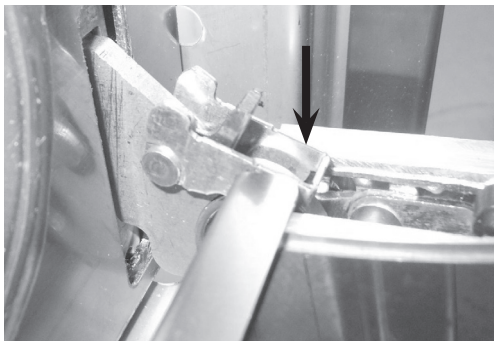
2



3



4



5



UNDERHÅLL & SKÖTSEL

– Ugnsluckans glas

Gör så här

Ugnsluckan består av tre glasskivor. Glasskivorna rengörs med hushållspapper som inte repar och vanligt diskmedel. Använd inte skrovliga material som repar eller metallskrapor för att göra rent glasluckan till ugnen. De inre glasskivorna kan tas ut för att det ska vara enklare att rengöra dem. För att kunna ta ut skivorna måste ugnsluckan monteras ner.

Ordningsföljd för att lossa glaset



OBS! Allt arbete ska ske efter det att luckan har tagits av ugnen och placerats på en lämplig plan yta så att luckans yta inte skadas.

1

Skruva av de båda skruvarna på den övre listens vänstra och högra sida.



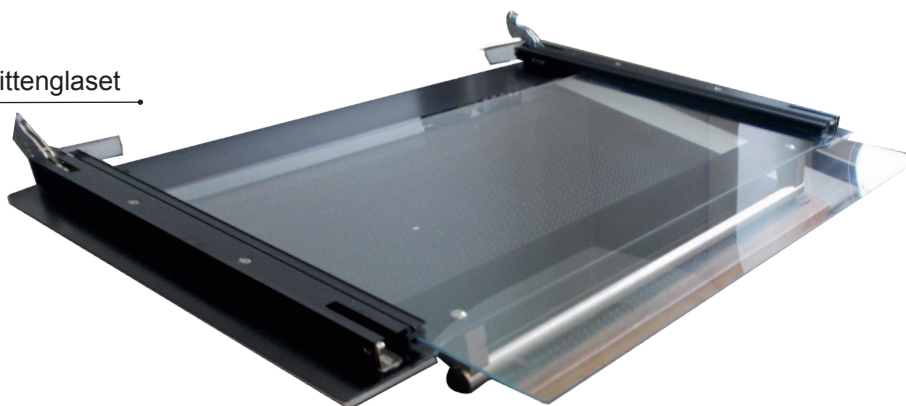
2

Lyft upp och dra ut övre glaset



3

Dra ut mittenglaset



UNDERHÅLL & SKÖTSEL

– Tips för att rengöra spisen

OBS!



Stäng av produkten före underhåll och koppla bort från eluttaget. Säkerställ att produkten har svalnat innan rengöring.

SPISHÄLL

SPISDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Torka därefter med en mjuk trasa eller en trasa av mikrofiber.	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel.
Lackerad yta	För att de lackerade ytorna ska bibehålla sina egenskaper är det nödvändigt att de rengörs ofta med vatten och diskmedel.	Undvik att lämna kvar sura och alkaliska ämnen, såsom vinäger, citronsaft, salt, tomatjuice o.s.v., på de lackerade ytorna. Rengör de lackerade delarna medan de fortfarande är varma.
Brännargaller	Lyft av gallren och rengör dem med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ta noggrant bort alla intorkade rester. Torka gallren innan de sätts tillbaka på spishällen.	Sura ämnen, såsom citronsaft och andra sura rengöringsmedel kan skada ytan på gallren för gott. Torka gallren noggrant med en trasa, omedelbart efter att de har rengjorts. Rengöring i diskmaskin rekommenderas ej.
Tändstift och termoelement	Rengörs med en fuktig trasa. Eventuella torra rester tas bort med en trästicka eller en nål.	Tändstiften och termoelementen ska alltid kontrolleras och rengöras regelbundet.
Brännarkronor, flamspridare och brännarkåpor	De flamspridande brännarkronorna och brännarkåpor är avtagbara för att rengöringen ska underlättas. Rengör dem med ljummet vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel.	Avlägsna noggrant alla intorkade rester och vänta med att sätta tillbaks tills de har torkat helt. Om brännaren inte fungerar som den ska ska de yttre kronorna kontrolleras för att se att hålen är helt rena.
Induktionshäll eller glaskeramikhäll	Ta bort lätta fläckar med en fuktig trasa och torka sedan med en torr trasa.	Rengör inte hällen med rengöringsmedel eller slipmedel. Använd inte föremål som kan förstöra glaskeramikhällen. Se till att kastrullbottnarna är rena och att glasytan är ren och slät. Glasytan kan repas när kastruller förflyttas på den. Ta omedelbart bort socker-, gelatin- och marmeladresten så att glaset inte förstörs.

UNDERHÅLL & SKÖTSEL

–Tips för att rengöra ugn och kontrollpanel

UGN

UGNSDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Ugnens insida	Vi rekommenderar att ugnen rengörs varje gång den har använts. Smutsen går då lättare att avlägsna och ni undviker att den bränner fast upprepade gånger under hög temperatur. Ta ut alla uttagbara delar och rengör dem var för sig med varmt vatten och ett rengöringsmedel utan slipmedel. Ugnsutrymmet rengörs med en mjuk fuktad trasa och torkas av.	Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa metallverktyg för att rengöra glasluckan till ugnen, ytan kan då skadas och gå sönder.
Ugnsplåt	Sänk ner plåten i en lösning med varmt vatten och neutralt diskmedel. Torka efter rengöringen.	Avlägsna matrester omedelbart efter användningen.
Ugnsgaller	Rengör gallren med varmt vatten och rengöringsmedel utan slipmedel.	Om smutsen på gallren är ingrodd och hård rekommenderar vi att gallren får ligga i blöt någon timme innan de rengörs.

KONTROLLPANEL

PANELDEL	RENGÖRINGSMETOD	OBSERVERA
Yta i rostfritt stål	Rengör delarna med ljummet vatten och ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel. Torka sedan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofiber.	Lystern bibehålls genom regelbunden rengöring med härför avsedda produkter som vanligtvis finns att tillgå i handeln. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel.
Lackad yta	För att egenskaperna hos lackade delar ska bevaras måste dessa delar rengöras ofta med vatten och diskmedel	Se till att inga sura och basiska ämnen (t. ex. ättika, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) blir kvar på de lackade delarna. Rengör lackade ytor medan de ännu är varma.

UNDERHÅLL & SKÖTSEL

– Underhåll och rengöring av svarta brännare med nanoteknologisk yta

VIKTIGT!



Rengöringsmetoder för att bevara ytans kvalitet

- Låt alltid brännaren kylas ner till rumstemperatur innan rengöring. Doppa aldrig en varm brännare i kallt vatten.
- Rengör med varmt vatten och så lite (neutralt) diskmedel som möjligt. Gnid med en trasa, gärna i naturligt cellulosamaterial eller en icke-slipande svamp.
- Använd aldrig ånga, stålull, eller slipande trasa eller svamp.
- Undvik att mat bränner fast på brännaren. Om fläckar/missfärgning uppstår på ytan (försämrar inte produktens funktionalitet) kan vissa fläckar tas bort på följande sätt: Lägg brännaren i hett vatten med diskmedel, torka med trasa (gärna i cellulosa) - använd aldrig slipande trasa eller svamp. För svårare fläckar kan man värma vit vinäger och rengöra med trasa.
- Undvik att brännarna har kontakt med mat för länge, i synnerhet mat med hög syra (som tomatsås).
- Använd aldrig metallredskap på brännarna, använd trä eller plastredskap.
- Diska ALDRIG brännardelar i diskmaskin, då de blir irreparabelt förstörda.
- Om brännaren fungerar dåligt, säkerställ att den yttre brännarkronans hål är rena och torra. Det är viktigt att alla delar är torra innan man lägger på brännarna på spisen igen. Kontrollera att delarna är placerade korrekt och "klickar" rätt.

PROBLEMLÖSNING

– Generella problem gashäll

OBS!



- Innan reparationsarbete ska utföras på spisen måste spisen kopplas ifrån elnätet, dvs. den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge.
- Insatser och reparationsarbete som utförs av ej auktoriserade personer kan orsaka en elektrisk stöt eller kortslutning. Utför inte sådant arbete! Överlåt det till en fackman.
- Vid enklare störningar kan ni pröva att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.
- Om fel uppstår på grund av felaktig installation eller handhavande, är insatser från verkstäder under garantiperioden inte kostnadsfria. Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installation. Eventuella kostnader åligger då användaren.

SMÄRRE PROBLEM SOM KAN LÖSAS UTAN FACKMANHJÄLP

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpning
Lågan tänds inte.	Brännarnas delar är inte rätt placerade (se sida 18).	Kontrollera att delarna "klickar i".
Lågan ändras plötsligt.	Brännarens delar är inte rätt placerade.	Placera brännarens delar rätt.
Tändarvredet måste hållas intryckt längre än vanligt för att brännarna ska tändas.	Brännarens delar är inte rätt placerade.	Placera brännarens delar rätt.
Lågan släcks efter att ha tänts.	Vredet hölls inte intryckt tillräckligt länge eller trycktes in för lite.	Håll vredet intryckt längre innan det släpps ut. Tryck hårt.
Gallret har bytt färg i området runt brännaren.	Ett naturligt fenomen som uppstår till följd av den höga temperaturen.	Rengör gallret med ett rengöringsmedel för rengöring av metaller.
Den elektriska tändningen fungerar inte längre.	Matrester fastnat mellan tändstiftet och brännaren.	Rengör noggrant mellan tändstiftet och brännaren.
Locken på brännarna är smutsiga.	Normal smuts.	Rengör locken med ett rengöringsmedel för metaller.
MED FACKMANHJÄLP		

Den elektriska tändningen fungerar generellt sett sämre.

Tändstift eller tändbox trasigt/trasig.

Kontrollera tändstiftet och/eller kopplingssplinten och byt ut delen om den är trasig.

PROBLEMLÖSNING

– Dåligt fungerande induktionshäll

Avvikelse	Orsak
Produkten och spishällen startar inte	<ul style="list-style-type: none"> - Hällen är inte riktigt ansluten till elnätet. - Den skyddande säkringen är trasig. - Funktionen KEY-LOCK är aktiverad (se sida 27).
Symbolen “ U ” visas på displayen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kastrullen har inte ställts på kokzonen. - Kastrullen lämpar sig inte för induktionshällar. - Kastrullens botten har för liten diameter.
Symbolen “ E ” visas på displayen:	<ul style="list-style-type: none"> - Det är fel på elsystemet. - Koppla bort hällen från elnätet. - Kontakta en auktoriserad verkstad.
Kokzonerna fungerar inte:	<ul style="list-style-type: none"> - Säkerhetssystemet är i funktion. - Kastrullen är tom och dess botten är överhettad.
Ventilationen fortsätter även om hällen är avstängd	<ul style="list-style-type: none"> - Detta är inte ett fel. Ventilationen fortsätter för att skydda elektroniken. - Den automatiska ventilationen stannar automatiskt.

PROBLEMLÖSNING

– Barnspärr ugn

Barnspärr

Symbol för barnspärr



OBS!



Ugnen är utrustad med en säkerhetsspärr som förhindrar att barn kan starta ugnen av misstag.

Avaktivera spärr


För att ta bort en tidigare inställd säkerhetsspärr ska termostattvredet hållas intryckt i fem sekunder. På displayen visas texten "n—o", följt av "OFF".

Aktivera spärr

För att aktivera spärren håll termostattvredet (T) intryckt i fem sekunder. En kort ljudsignal avges och på displayen visas texten "n—o", följt av "ON". Spärren är aktiverad och ugnen går ej att starta.

TILLAGNINGSTABELL

– Tillagning med varmluft (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°		TID (MINUT)
Kött			
Oxstek	170-180	2/3	40/50
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	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			
Frukt- och/eller bärpaj	180	2	15/20
Margaretatårta, botten	160-180	2	35/40
Brioche	180	2	25/30
Sockerkaka	165	2	25/30
Mördegskakor	160-180	2	5/10
Butterkaka	200-225	2	25/35
Äppelstrudel	180	2	20/30
Savoiardikex	130-135	2	15
Ugnsstekta äpplen	180-200	2	15/20
Kladdkaka	180-200	2	15/20
Bröd			
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

VIKTIGT


Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C, och med hög placering.

TILLAGNINGSTABELL

– Tillagning med statisk ugn (endast indikativa värden)

MATRÄTT	TEMP. C°	 FALSNIVÅ	TID (MINUTER)
Kött			
Oxstek	225	2/3	60/80
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			
Frukt- och/eller bärpaj	200	2	20
Margaretatårta, botten	175-200	2	40/50
Brioche	175-200	2	30/35
Sockerkaka	175	2	30/35
Mördegskakor	175-200	2	5/10
Butterkaka	225-250	2	25/35
Äppelstrudel	180-200	2	20/30
Savoiardikex	150	2	15
Ugnsstekt äpple	200-220	2	15/20
Kladdkaka	200-220	2	15/20
Bröd			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

I ugnar med elektrisk grill ska tillagningen ske med stängd lucka i 180 °C, och med hög placering.

