

INBYGGNADSUGNAR

NOSTALGIE - PROFESSIONAL PLUS - PANORAMAGIC -
PRO LINE

MANUAL - Användning och skötsel

INSTALLATÖR - Installation och underhåll



Live, Cook, Love.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

4 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

4 Produktinformation

8 Använda ugnen första gången

9 BRUKSANVISNING

9 Multifunktionsugn MP/M3 modeller (Pro Line)

11 Klockdisplay MP/M3 (Pro Line)

13 Klockdisplay multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional plus)

15 Funktioner multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional plus)

18 TFT-display T3-modeller

19 TFT-display med touch (Panoramagic)

21 TFT-display med touch och vred (Nostalgie, Professional Plus)

22 Funktioner multifunktionsugn T3 (Nostalgie, Professional plus, Panoramagic)

23 Tillbehör

24 UNDERHÅLL & SKÖTSEL

24 Lossa ugnsluckan

25 Ugnsluckans glas

26 Tips för att rengöra ugn och kontrollpanel

27 Byta ugnslampa

28 PROBLEMLÖSNING

28 Generella problem

28 Barnspärr ugn

29 Generella problem TFT-display

30 TILLAGNINGSTABELLER

30 Tillagning med varmluft

31 Tillagning med statisk ugn

32 Rätternas innetemperatur, mätt med köttermometer

33 INSTALLATION

33 Installationsinstruktioner

34 Elanslutning

35 Elscheman

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



Produktinformation Modellens typskylt hittar du på insidan av 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.
 - 4 Kontrollera att elnätet och eluttagen har kapacitet för att tåla apparatens maximala effektuttag, se typskylten. Vänd er till en fackman om ni är tveksamma.
-



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

-
- 5 Produkten måste anslutas till elnätet i enlighet med angiven polaritet. För fast nätanslutning 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.

 - 6 Elkabeln är utan stickkontakt; se avsnittet "Elektrisk anslutning" för inkoppling. Vi rekommenderar att ej använda adaptrar, flerkontaktsuttag och förlängningssladdar. När apparaten står oanvänd under en längre tid ska stickkontakten dras ur och den allmänna strömbrytaren slås ifrån.

 - 7 Dra ur stickkontakten när produkten står oanvänd under en längre tid och slå ifrån huvudströmbrytaren.

 - 8 Tapp 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 När elektriska produkter används, oavsett typ, måste vissa grundläggande regler följas, såsom att:
 - A. aldrig vidröra ugnen med fuktiga eller blöta händer eller fötter.
 - B. aldrig vara barfota när ugnen 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 ugnen för väderpåverkan såsom regn sol, osv.
 - F. Obs! Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen. Barn under åtta år ska hållas borta från

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



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 ugnen 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 ugnen. rengörings- och underhållsarbete får ej utföras av barn utan överinseende av en vuxen person.

- 12 Obs! Vissa åtkomliga delar kan uppnå hög temperatur när ugnen används; håll barn på behörigt avstånd. Ugnen blir ordentligt varm när den används. Ugnens inre delar får därför absolut inte vidröras.
-

- 13 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.
-

- 14 Om produkten går sönder eller fungerar dåligt ska den stängas av. Försök inte laga ugnen 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.
-

- 15 Vi rekommenderar starkt 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.
-

- 16 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.
-



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



-
- 17 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. Använd inte ångrengöring för att rengöra ugnen inuti.
-
- 18 Använd inte ångrengöring för att göra rent inuti ugnen.
-
- 19 Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas.
-
- 20 OBS! För att undvika risken för elektriska stötar ska ni se till att apparaten är avstängd innan ugnslampan byts ut.
-
- 21 Produkten får ej modifieras eller ändras.
-
- 22 Använd inte rengöringsmedel med slipmedel i eller vassa verktyg av metall för att rengöra glasluckan till ugnen; ytan kan då skadas och eventuellt gå sönder.
-
- 23 Produkten ska användas av en ansvarstagande person.
-
- 24 Obs! Matlagning med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
-
- 25 Obs! Ytorna i den uppvärmda ugnen är varma, var försiktig.
-

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Använda ugnen
första gången

OBS! För att ugnen ska kunna användas måste klockan ställas först. Se bruksanvisning för klockdisplay.

OBS! Om klockans display visar [n_0] är ugnens barnspärr aktiverad och inaktiveras genom att termostatvredet trycks in i några sekunder och displayen visar [OFF].

Första gången ugnen ska användas ska den först köras tom på 200 °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».

Täck aldrig ugnens inre delar med aluminiumfolie för att underlätta rengöring. Ugnens prestationsförmåga ändras och ytan kan skadas.

Alla tillbehör som kommit i direkt kontakt med livsmedel innan de används måste rengöras noggrant med härför avsedda medel.

BRUKSANVISNING

Multifunktionsugn MP/M3 (Pro Line)

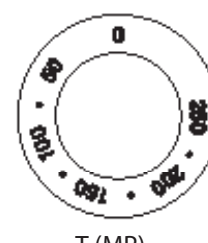
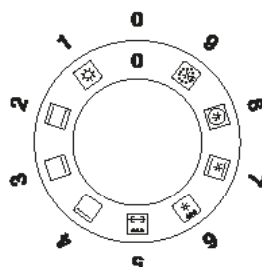
Använda ugnen



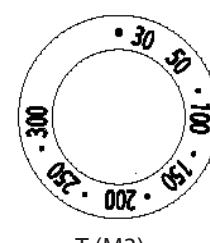
Väljare S

Klockdisplay P

Termostat T



T (MP)



T (M3)

- S Väljarvred till elektrisk flerfunktionsugn
 P Programmerare/klocka/timer
 T Termostatvred

Termostaten T

Med detta vred kan temperaturen ställas in på mellan 50 °C och 250 °C. Med detta vred kan temperaturen ställas in på mellan 50 °C och 250 °C (MP) - 30°C och 300°C (M3).

Start och avstängning

Välj en av tillagningsfunktionerna genom att vrida på vredet (S) och ställ in temperaturen (mellan 50 °C och 250 °C) med termostaten (T).
 Vi rekommenderar att rätten ställs in i ugnen när ugnen är uppvärmd.

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 termostatsens tillslag förorsakats av ett fel på någon beståndsdel ska en teknisk serviceverkstad anlitas.

Hur ugnen används

Välj en av tillagningsfunktionerna med vredet (S) och ställ in temperaturen på mellan 50 °C och 250 °C med termostaten (T).

Ugnsbelysning











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

OBS! Använda ugnen för första gången

Klockan måste ställas för att ugnsfunktioner ska fungera. Vid eventuellt strömavbrott måste klockan ställas igen.




















BRUKSANVISNING

Funktioner multifunktionsugn MP/M3 (Pro Line)

| 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 |  | Över- och undervärme (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. |
| 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.d. |
| 4 a |  | Ekotillagning (endast M3) 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, vittkött, pasta i ugnen, fina bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas ej för fryst mat. Vid ekotillagning sträcker sig den programmerbara temperaturen från som lägst 30 °C upp till som högst 300 °C. |
| 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 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 |  | 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 |  | 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. |
| 9 |  | Quick Start (endast 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 vrids vredet "S" tills det står på symbolen (9), varefter önskad temperatur ställs in med termostatvredet "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

Klockdisplay multifunktionsugn MP/M3 (Pro Line)

| | |
|--|---|
| Funktioner |  <ul style="list-style-type: none">  Timer  Tid och manuell funktion  Automatiskt program |
| Display | <ul style="list-style-type: none">  Timer  Automatisk total tillagningstid  Sluttid. inställning av klocka och tillagningstid. <p> Tiden ökas med knappen "+" och sänks med knappen "-". Ju längre knappen hålls</p> |
| Inställning av en funktion | Välj önskad funktion, tryck på motsvarande knapp och ställ in tiden med knapparna +/-. |
| Hur klockan fungerar | <p>När kontrollpanelen först sätts på visar displayen en blinkande klocka som ökar ett steg varje minut.</p> <p>Följ förfarandet för "Inställning av klockan" i följande stycke.</p> <p>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).</p> |
| Inställning av klockan | Klockfunktionen aktiveras genom att trycka samtidigt på knapparna  total tillagningstid och sluttid  . Tiden ställs in med hjälp av knapparna +/- . Eventuellt tidigare inställda program raderas automatiskt |
| Manuell funktion/ollställa | Denna funktion ställs in genom att samtidigt trycka på knapparna  för total tillagningsid 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 +/- . 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. |
| 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  . Ställ in 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. |

BRUKSANVISNING

Klockdisplay multifunktionsugn MP/M3 (Pro Line)

| | |
|---|---|
| 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/nollställning, dvs genom att hålla inne knapparna med grytsymbol några sekunder. I slutet av ett inställt program raderas detta automatiskt. |
| VIKTIGT! | Klockan måste ställas för att ugnsfunktioner ska fungera. Vid eventuellt strömavbrott måste klockan ställas igen. Se "Inställning av klockan". |

BRUKSANVISNING

Klockdisplay multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional Plus)

Knappförklaring



Inställning av timern.



Inställning av starttiden för tillagningen



Inställning av sluttiden för tillagningen



Minskar den valda parametern



Ökar valda parametern

Display

Fysiffrigt format som indikerar:



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

Ikon



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-timmarläget på förmiddagen.



Om den lyser anger den att klockan går i 12-timmarläget på eftermiddagen.

BRUKSANVISNING

Klockdisplay multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional Plus)

| | |
|-------------------------------------|--|
| Hur klockan fungerar | <p>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.</p> <p>I respektive stycke här under finns en detaljerad beskrivning av hur klockan, timern, 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 .</p> |
| Justering av klockan | <p>Tryck på knapparna  och  samtidigt i fem sekunder (displayen visar då [hour]) och ändra tiden med hjälp av knapparna [+] och [-].</p> <p>Klockan kan endast ställas in när ugnen är i standbyläge.</p> <p>Tidsformatet kan ändras så här: tryck under justeringen av klockan på knappen  i fyra sekunder; välj 24-timmarsformatet eller 12-timmarsformatet, FM/EM.</p> |
| Start och avstängning av ugnen | <p>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".</p> |
| Timer | <p>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 ändrats accepteras informationen och klockan lyser med ett fast sken. Efter att ha ändrat värdet på timern 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.</p> |
| Manuell funktion på obestämd tid | <p>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.</p> |
| Halvautomatisk funktion med sluttid | <p>Slå på ugnen. Tryck på knappen , på displayen visas "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.</p> |
| Automatisk funktion | <p>Slå på 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 [-].</p> <p>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.</p> |











BRUKSANVISNING

Klockdisplay multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional Plus)

| | |
|-------------------------------|---|
| 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 och °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

Funktioner multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional Plus)

| 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 (vanlig statisk tillagning) Detta är den klassiska funktionen på elektriska ugnar, vilken är speciellt lämpad för tillagning av maträtter som fläskkotlett, korv, torsk, bräserat, vilt, ugnsbakad kalvkött, maränger 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, 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.s.v. |
| 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 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 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 vredet "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 termostatvredet "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

Funktioner multifunktionsugn E3 (Nostalgie, Professional Plus)

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:

Symbol Funktion

-
-  Normal statisk tillagning
 -  Tillagning med undervärme
 -  Tillagning med övervärme
 -  Snabbtillagning
 -  Varmluft
-

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 termometersymbolens 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

TFT-display T3-modeller



Paus



Start



°C - °F



Skärmlås



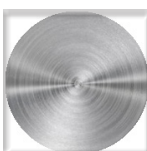
Bekräfta



Inställningar



Kötttermometer



Utöver att ställa in och bekräfta funktionerna med touch på TFT-displayen, går det att styra funktioner och inställningar även med vredet.



Startsida



Ljus



Timer



Avsluta - stopp - exit



Klocka



Bekräfta inställningar



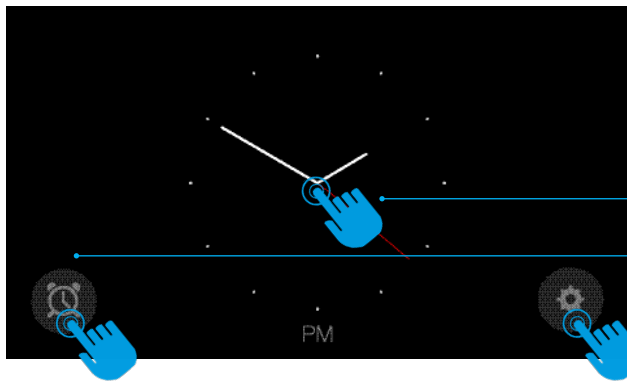
Stäng av



Vred finns i vissa modeller (gör det möjligt att ställa in och bekräfta TFT-funktioner förutom Touch)

BRUKSANVISNING

TFT-display med touch (Panoramagic)



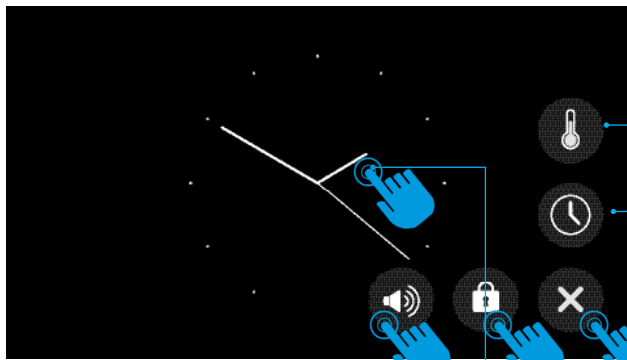
Startsida/hem: Första sidan på displayen

3 valmöjligheter

Inställningar för ugnen/ugnarna

Ställa timern

Inställningar



Inställningar

Val av temperaturangivelse (° C eller ° F)

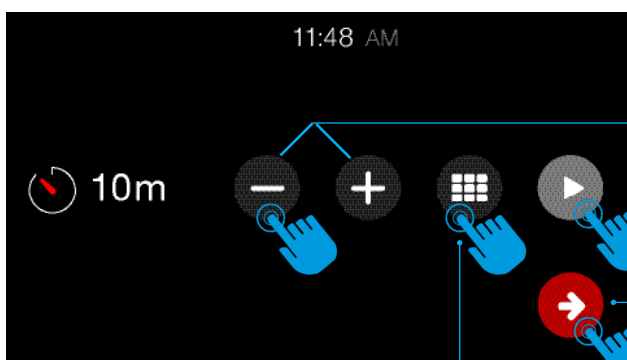
Ställa klockan

Exit

Lås skärmen

Justera ljudvolym och knappljud.

För att låsa upp, vidrör displayen i 10 sekunder



Ställa timer

Öka eller minska tiden

Bekräfta när önskad tid har ställts in.
En ljudsignal anger när tiden har gått

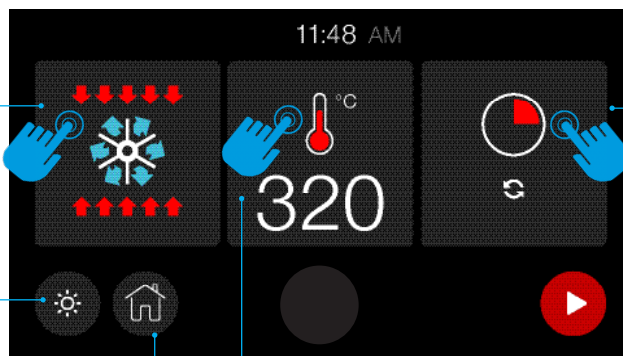
Bekräfta och återgå till startsida/hem

Tangentbord

BRUKSANVISNING

T3-modeller TFT-display med touch (Panoramagic)

1- Val av tillagningsfunktion

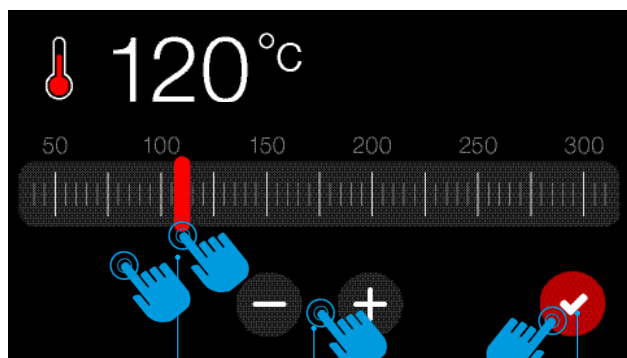


3- Inställning tillagningstemp. + programmering utgångsläge

Ljus (tänt eller släckt)

Hem (återgå till första sidan)

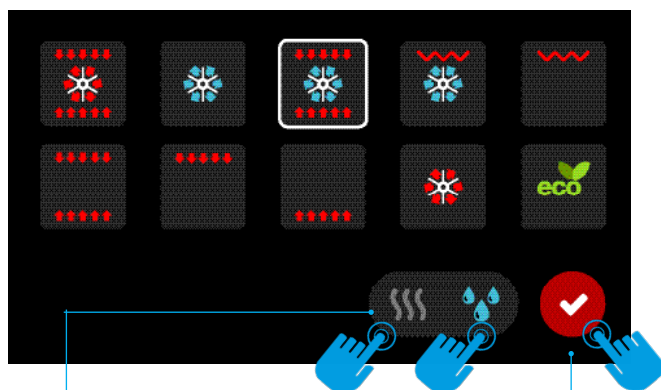
2- Inställning av tillagningstemperatur



2a - Det finns två sätt att ställa in temperaturen på:

- dra över displayen
- med + eller -

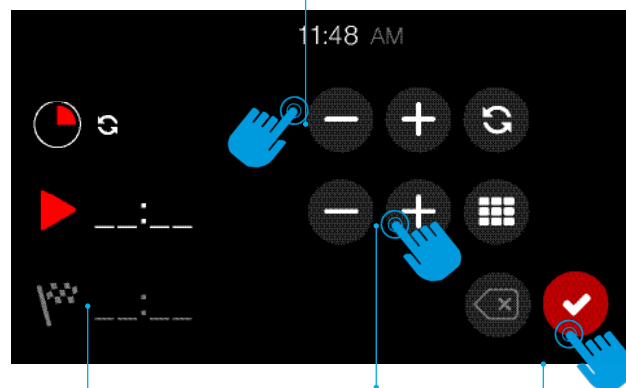
2b - Bekräfta tillagningsfunktionen



1a - Val av tillagning i torr / fuktig ugn
OBS: endast vissa tillagningslägen

1b - Bekräfta tillagningstiden

3a - Inställning av tillagningstid



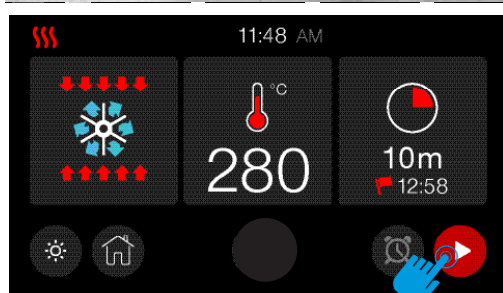
3c - Inställning av starttid

3b - Visa sluttiden för tillagningen

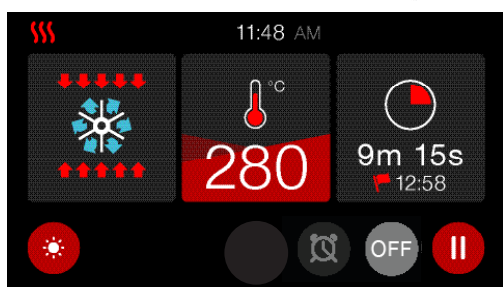
3d - Bekräfta tillagningstiden

BRUKSANVISNING

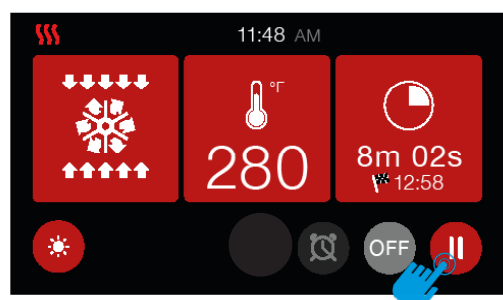
TFT-display med touch och vred (Nostalgie, Professional Plus)

**INSTÄLLT UGNSUTRYMME**

När ugnsutrymmet är inställt, dvs. tillagningsfunktion, temperatur och tidur har ställts in, måste detta bekräftas för att uppvärmningen ska starta. På displayen visas då uppvärmningsläget

**UPPVÄRMNINGSFAS**

Det finns fyra nivåer med vilka uppvärmningen kan övervakas. Den röda delen ökar successivt, tills dess att displayen är fylld.

**UPPVÄRMNINGEN KLAR**

När den förinställda temperaturen är uppnådd blir displayen röd vilket anger att uppvärmningsfasen är klar och tillagningstiden startar. Om tillagningstiden var förprogrammerad stängs ugnen av automatiskt när tiden har gått.

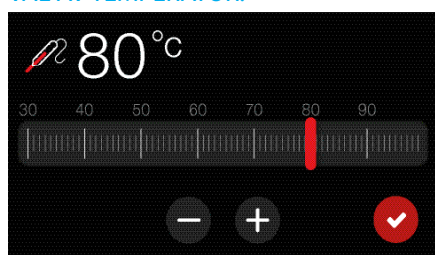
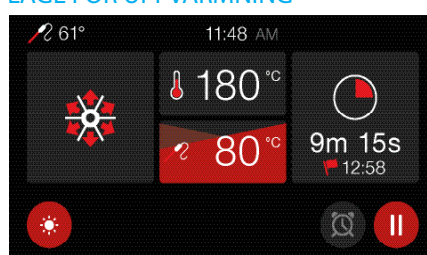
Om ingen tillagningstid var inställd kan ni avbryta



och tillagningen avslutas

TILLAGNING MED KÖTTERMOMETER

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 högersida medan ugnen står i standby;

VAL AV TEMPERATUR.**LÄGE FÖR UPPVÄRMNING**

OBS! Om inte displayen reagerar på kommando och pekfunktionen har hängt upp sig, räcker det med att öppna och sedan stänga ugnsluckan för att displayfunktionen ska återställas.

BRUKSANVISNING

Funktioner multifunktionsugn T3



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.



Över- och undervärme (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 m.m.



Grillning med stängd ugnslucka

Denna funktion är särskilt lämplig för snabb genomgrillning av mat 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.



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.



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 osv.



Varmluft

Denna funktion gör det möjligt att laga till olika rätter samtidigt utan att dofterna blandar sig.



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. Denna tillagningscykel rekommenderas inte för frysta livsmedel. Obs! Tillagningsfunktionen "Eco" kan inte väljas när kottermotorn är instucken.



Tining

Gör det möjligt att snabbt tina upp alla sorters djupfrysta livsmedel, vilka snabbt tinas upp till rumstemperatur.



Quick Start

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 200–320 °C. Det ger ingen direkt fördel att använda funktionen Quick Start för temperaturer under 200 °C. När ugnen har uppnått temperaturen släcks den orange 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.



Torr / fuktig matlagning

Ugnen är utrustad med en automatisk anordning som gör att kondensångor, i vissa funktioner, kommer släppas ut från ugnen: det innebär torr matlagning (dry). För matlagning som kräver att fukten stannar kvar i ugnen, väljs funktionen fukt. Den automatiska enheten kan kopplas bort genom att trycka på härför avsedd ikon.

KONTROLL AV TILLAGNINGEN

Ugnsluckan kan öppnas när som helst om 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

Tillbehör ugn

Rotisseriespett
(tillval)

Trä på köttet som ska tillagas på spettet och fixera det med de här för 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 drar ni bara ut spettet så mycket som behövs för att sedan kunna ta ut det tillsammans med plåten.

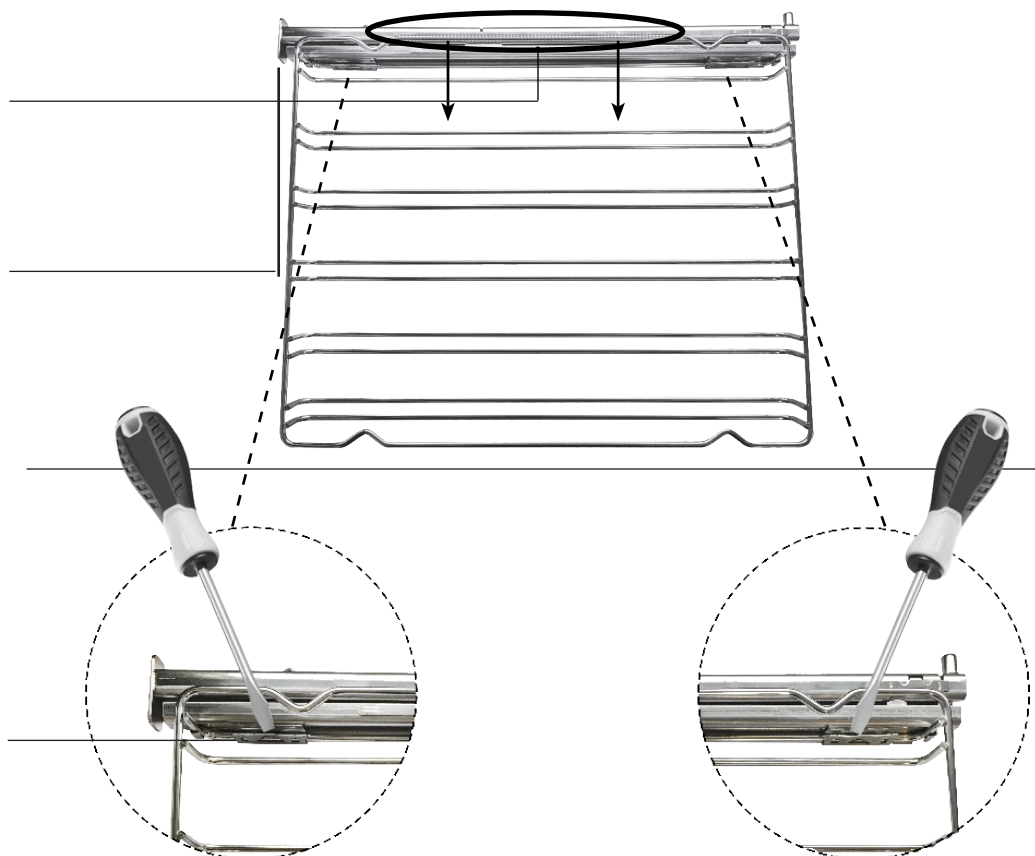
Teleskopiska skenor
(tillval)

Denna lösning är framtagen för att plåtar och ugns-galler 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 tipp-säkra för att kunna hanteras under tryggare förhållanden. Skenorna kan tas ut och rengöras eller flyttas till ett annat läge, se bild.

Dra den markerade delen 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

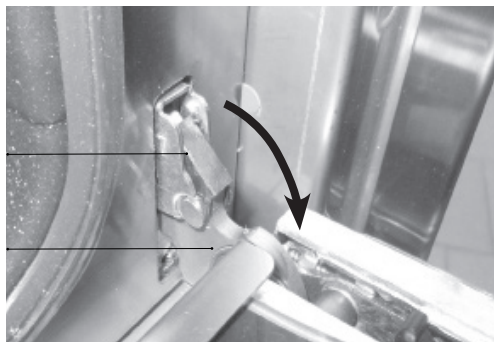
Lossa ugnsluckan

Gör så här

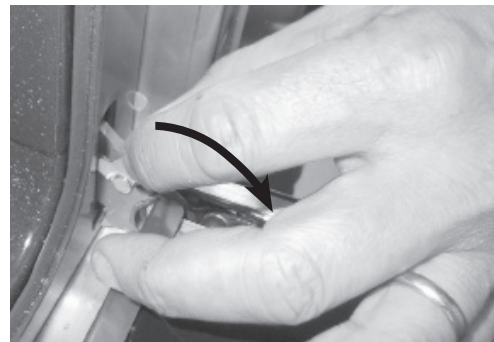
För att underlätta rengöring av ugnen kan det vara praktiskt att montera ned ugnsluckan. Gör på följande sätt:

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

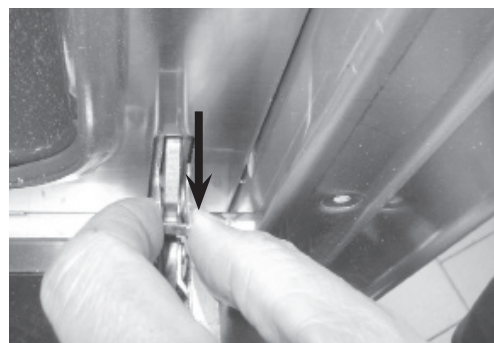
1



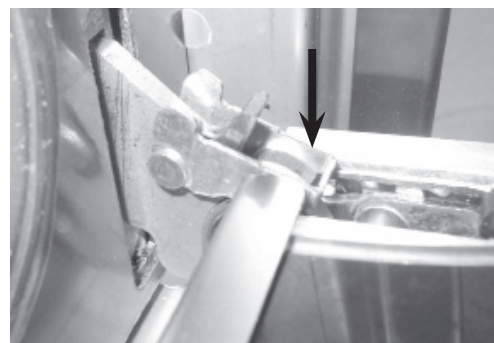
2



3



4



5 (endast vissa modeller)



6



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 ugnsluckan 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.



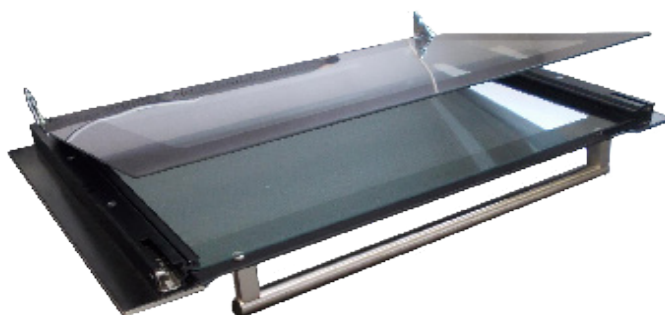
1

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



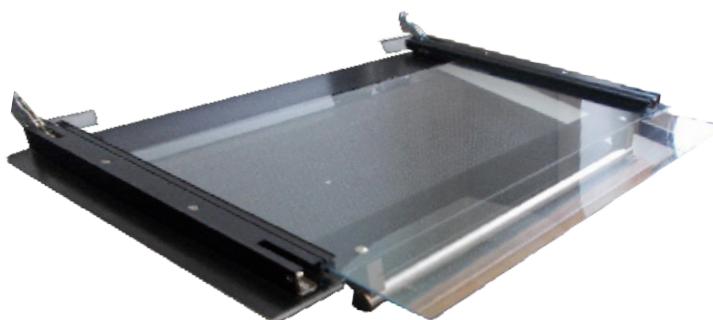
2

Lyft upp och dra ut övre glaset



3

Dra ut mellanglaset



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

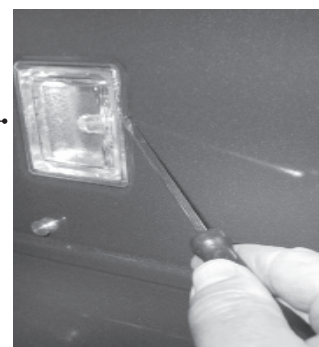
Byta ugnslampa

Gör så här

Om inte ugnslampan fungerar ska stickkontakten till produkten dras ut ur vägguttaget, skyddsglasat 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.

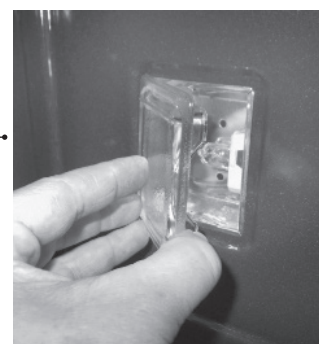
1

Lossa med en skruvmejsel



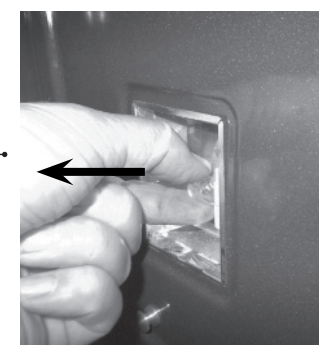
2

Öppna skyddsglasat till lampan



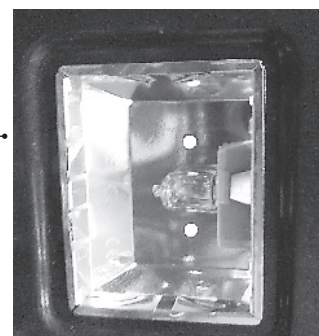
3

Dra ut lampan



4

Byt lampa och stäng



PROBLEMLÖSNING

Generella problem

OBS!



- Den elektriska kabeln måste dras ur eller härför avsedd strömbrytare vridas till avstängt läge
- För en reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, dvs stickkontakten till produkten dras ut ur väggkontakten eller proppen skruvas ur.
- 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 prova att lösa problemet genom att följa våra råd och anvisningar.
- Insatser från verkstäder under garantiperioden är inte kostnadsfria om produkten inte fungerar på grund av felaktigt användande.
- Garantin gäller ej avhjälpande av funktionsfel eller reklamerade fel som uppkommit till följd av felaktigt användande eller felaktig installering. Garantikostnaden åligger då användaren.

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 termostatvredet hållas intryckt i fem sekunder. På displayen visas texten "n—o", följt av "OFF".

Aktivera spärr

För att aktivera spärren håll termostatvredet (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.

PROBLEMLÖSNING

Generella problem TFT-display

Systemfel

Följande fel påvisas:

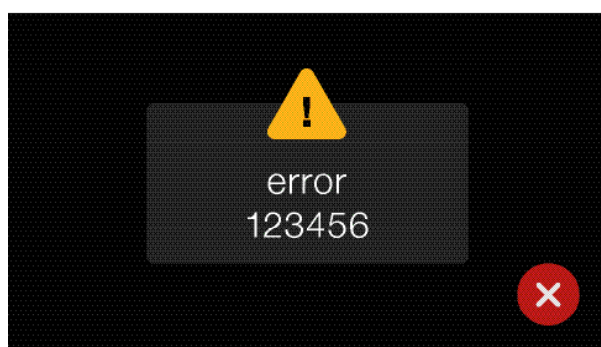
Felkod: "E YY x", där:

YY = felkod

x = numret på ugnsutrymmet när felet genereras eller '0' för generella fel

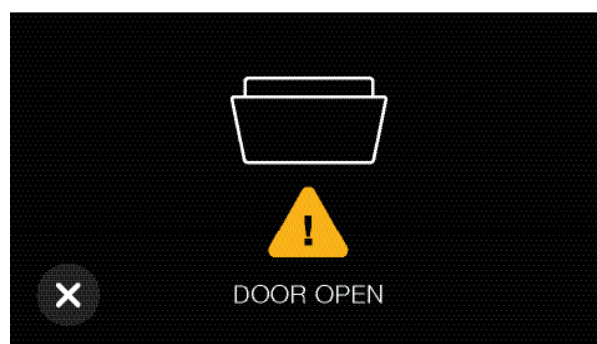
| Beskrivning | Felets ID-beteckning |
|---------------------------------|----------------------|
| Ugnstermometer fungerar ej | 00 |
| Kortslutning, ugnstermometer | 01 |
| Köttermometern fungerar ej | 04 |
| Kortslutning, kötttermometer | 05 |
| Överhettning | 08 |
| Kylfläkten fungerar ej | 16 |
| Inre avvikelse (elektronikkort) | 19 |
| Kommunikationsfel | 20 |

FELMEDDELANDE



Vid fel, koppla först ifrån apparaten och koppla sedan till den.
Om felet kvarstår ska en fackman kontaktas.


MEDDELANDET ÖPPEN LUCKA (UNDER TILLAGNING)



Stäng ugnsluckan.

TILLAGNINGSTABELL

Tillagning med varmluft (endast indikativa värden)

| MATRÄTT | TEMP. C° |  | MIN. |
|-------------------------|----------|--|---------|
| 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 | | | |
| FISK | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| BAKELSER | | | |
| Frukt- och/eller bärpaj | 180 | 2 | 15/20 |
| Margaretårta, 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 |
| Ugnstekta 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° |  | MIN. |
|-------------------------|----------|--|-------|
| 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 |
| Ugnstekta äpplen | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Kladdkaka | 200-220 | 2 | 15/20 |
| BRÖD | | | |
| Bröd | 220 | 3 | 30 |
| Bröd | 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.

TILLAGNINGSTABELL

Rätternas innertemperatur, mätt med köttermometer

| 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 i skinka | 80-85 |
| • Coppa, grisfot | 80-85 |
| • Fläskkotlett | 75-80 |
| • Ytterfilé | 70 |
| • Kassler | 65-70 |
| • Köttfärslimpa | 70-75 |
| Kalvkött | |
| • Ugnsbakat kalvkött | 70-75 |
| • Ugnsbakat kalvkött med kalvnjurar | 75-80 |
| • Kalvklöve | 80-85 |
| 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.

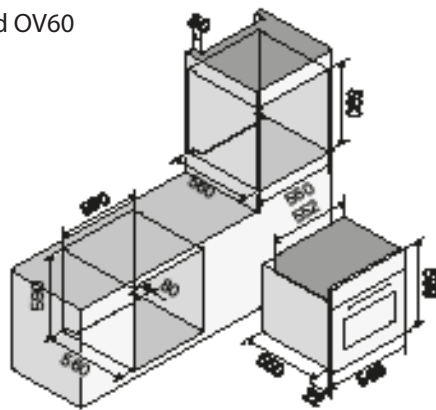
INSTALLATION

Installationsinstruktioner

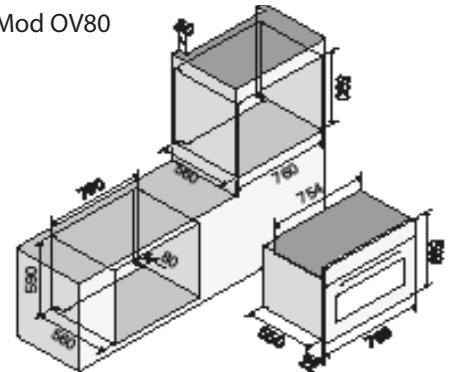


Typskylten sitter brevid ugnsluckans tätningslist och syns när luckan är öppen. Där finns alla uppgifter som krävs för installationen, till exempel apparatmodell, nominell spänning och absorption. Mät och kontrollera först inbyggnadsöppningen; måtten måste stämma exakt överens med måtten i figur A. Kontrollera 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.

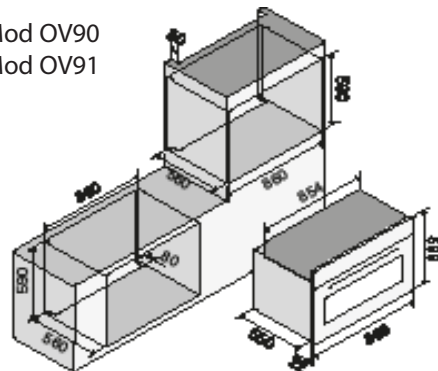
Mod OV60



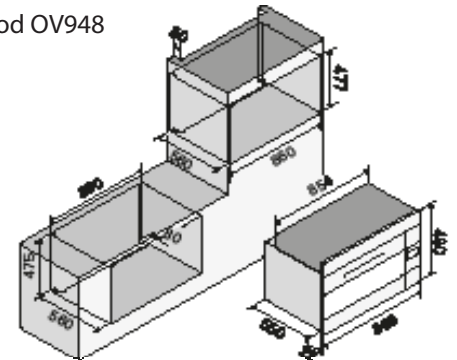
Mod OV80



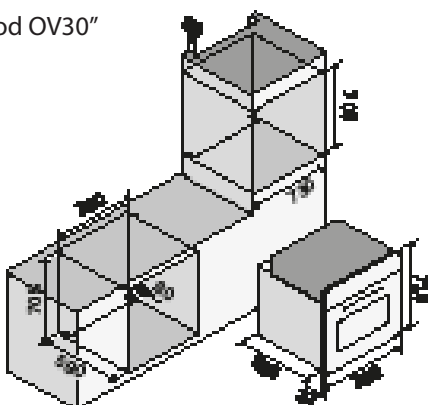
Mod OV90
Mod OV91



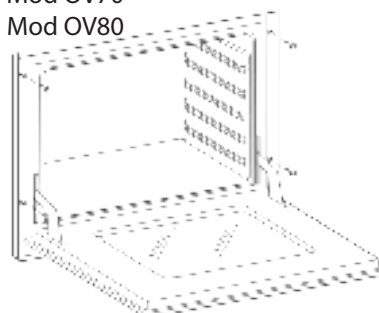
Mod OV948



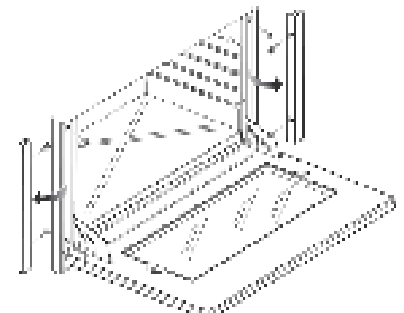
Mod OV30"



Mod OV60 -
Mod OV70
Mod OV80



Mod OV90



INSTALLATION

Elanslutning

OBS!



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 och liknande ska utföras efter att elektriciteten i köket har kopplats ifrån.

Regler för installation

Denna produkt följer följande direktiv/förordning:
DIREKTIV 2002/96/CE
LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/UE
EMC-DIREKTIV 2014/30/UE
FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installationen måste ske i enlighet med gällande regler för elinstallation. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar. I detta häfte finner ni också det elektriska schemat för er produkt.

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

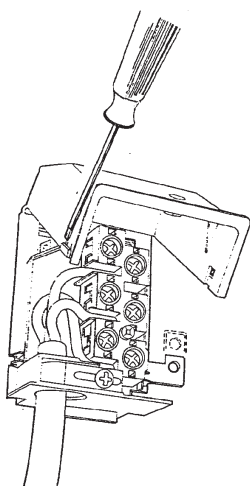
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se uppgifterna på typskylten);
- att elsystemet har korrekt och effektiv jordning;

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 och att den aldrig får brytas.

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

För fast nätinstallation 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

Elschema

Effekt (kW)

| Modell | kW (230V) | Element | | | |
|-----------------------------|--------------|------------|-----------|------------|---------------|
| | | Under (kW) | Över (kW) | Grill (kW) | Varmluft (kW) |
| OV60 | 2,45 | 1,1 | 1 | 2,1 | 2,1 |
| OV80 - OV948 OV90 | 2,75 | 1,35 | 1,2 | 2,15 | 2,1 |
| OV30 | 3,1 | 1,6 | 1,2 | 3,0 | 2x1,05 |
| OV91 | 2,95 | 1,6 | 1,2 | 2,15 | 2,1 |
| Med snabbstar- tfunktion | | -- | -- | -- | -- |
| OV60 | 3,2 | 1,1 | 1 | 2-1 | 2,1 |
| OV80 - OV948 OV90 | 3,40 | 1,35 | 1,2 | 2,15 | 2,1 |
| OV30 | 3,40 | 1,6 | 1,2 | 3,0 | 2x1,05 |
| OV91 | 3,4 | 1,6 | 1,2 | 2,15 | 2,1 |

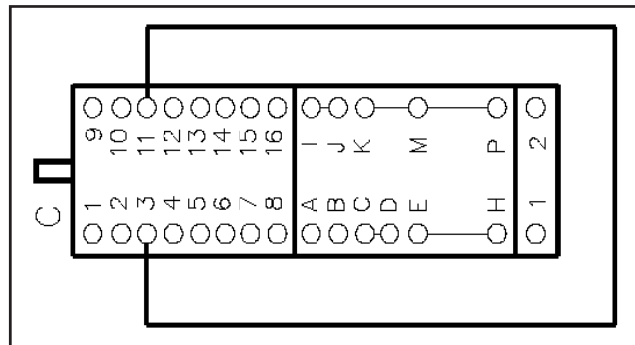
Förklaring

| | | | |
|-----|------------------------------------|--------|--------------------------------------|
| 00 | Svart | M | Kopplingsplint |
| 11 | Brun | MG | Rotisseriespett |
| 22 | Röd | MP | Mikrobrytare, lucka |
| 33 | Vit | N | Neutral |
| 44 | Gul | NTC | Köttermometer |
| 45 | Gulgrön | P | Minuträknare/ programmeringspanel |
| 55 | Grå | P | Minuträknare/klocka |
| 66 | Blå | R1 | Övre värmeelement |
| C | Väljare | R2 | Nedre värmeelement |
| CP | Köttermometer | R3 | Grill |
| DU | termostyrdon för avledning av ånga | R4 | Varmluft |
| EF | Kodare för funktioner | S1 | Varningslampa, ugn |
| ET | Kodare för termostat | S2 | Varningslampa, elnät |
| F | Fas | SD | Displaykort |
| FLC | Filter | SE | Väljarvred |
| K1 | Jordkabel för kopplingsplint | SP | Kretskort |
| K2 | " nedre värmeslinga | SS | Termometerkort |
| K3 | " ugnsläkt | T | Termostat, grill |
| K4 | " cirkulerande värmeslinga | TF | Termostat, ugn |
| K5 | " övre värmeslinga | TS | Säkerhetstermostat |
| K6 | " ugnsbelysning 1 | TT | Tangential termostat |
| K7 | " ugnsbelysning 2 | TST | Tangential säkerhetstermostat |
| K8 | " rotisseriespett | V | Ugnsläkt |
| K9 | " tangentialfläkt | VT | Kylfläkt |
| K11 | " ugnstermostat | SA | Kretskort |
| K12 | " Timer | GL | Metallring till ledlampa |
| K15 | " ram | PT1000 | Temperatursond PT1000 |
| L1 | Ugnslampa | | |
| L2 | Ugnslampa | | |

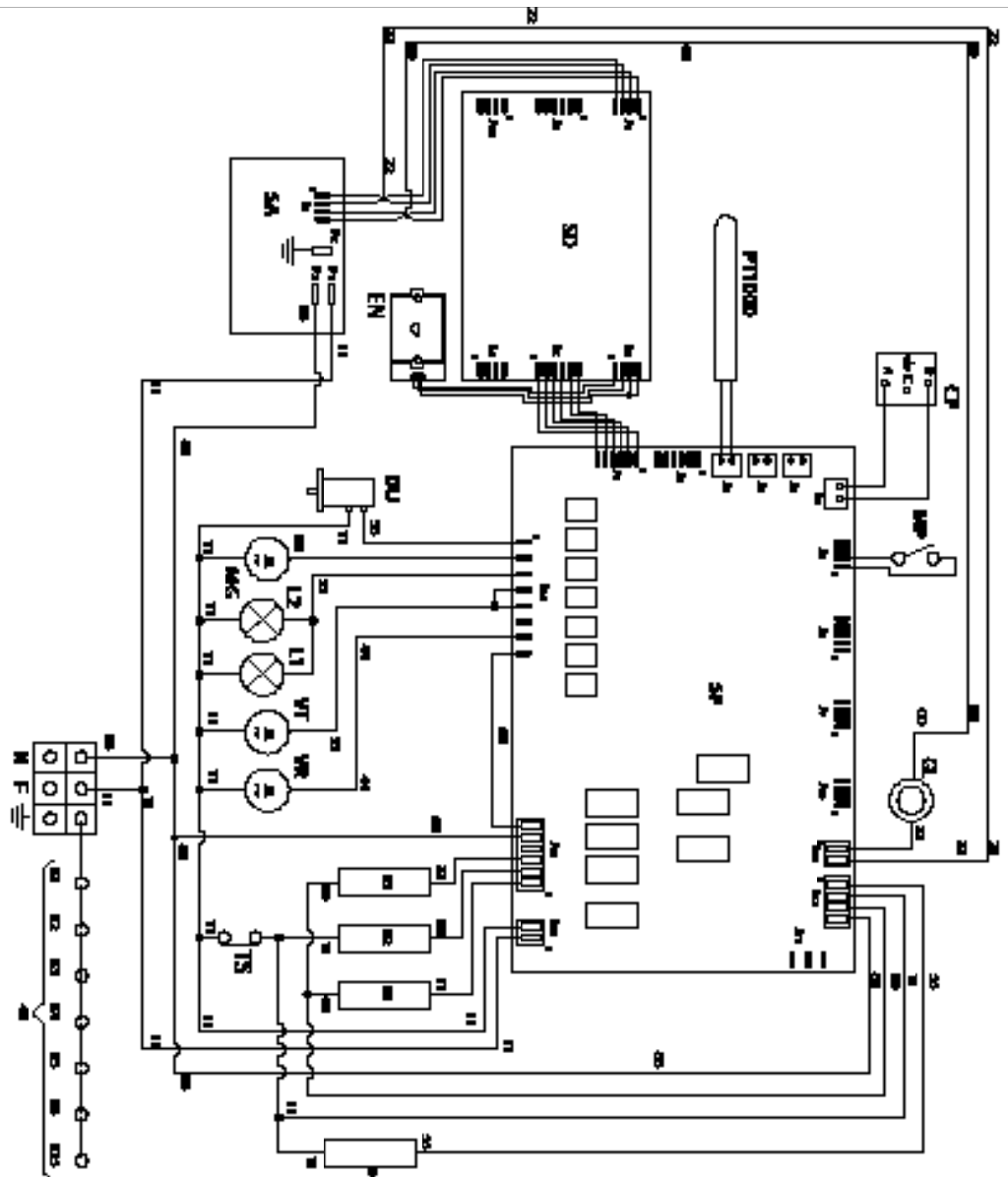
INSTALLATION

Elschema

Quick Start



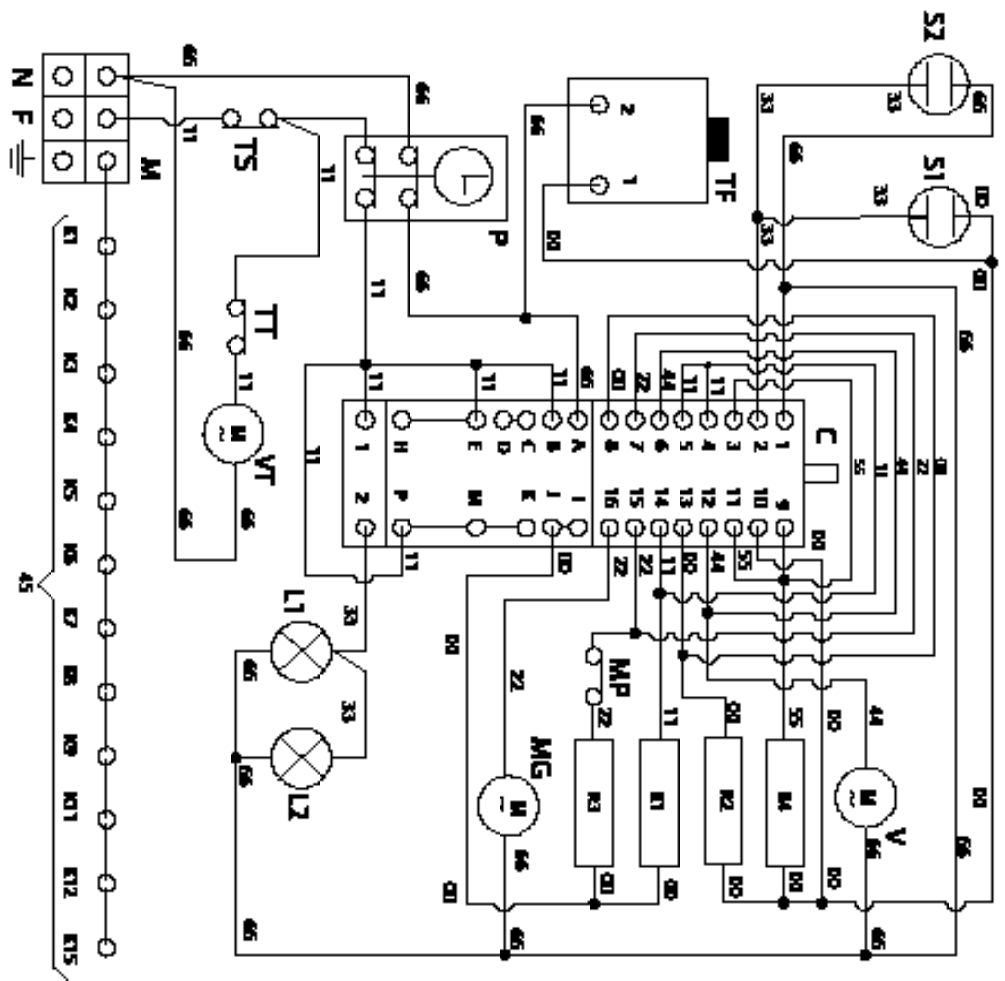
OV 60 PM T3
 OV 80 PM T3
 OV 91 PM T3



INSTALLATION

Elschema

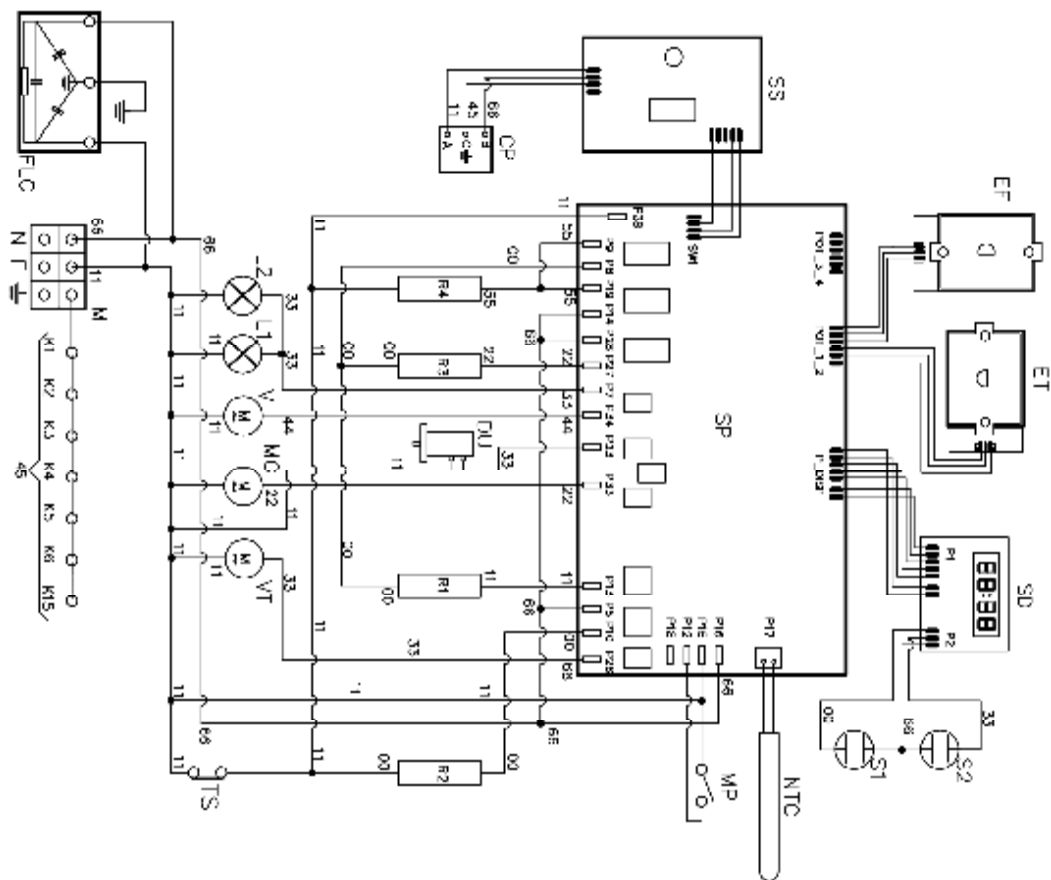
OV 60 MP
 OV 80 MP
 OV 90 MP



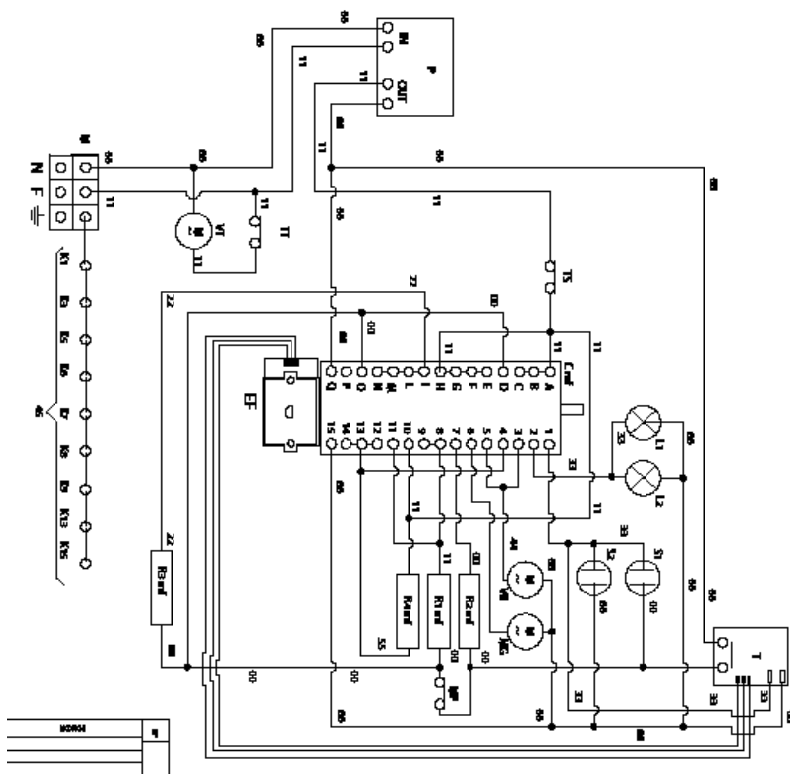
INSTALLATION

Elschema

OV 60...E3
 OV 80...E3
 OV 90...E3
 OV 948...E3



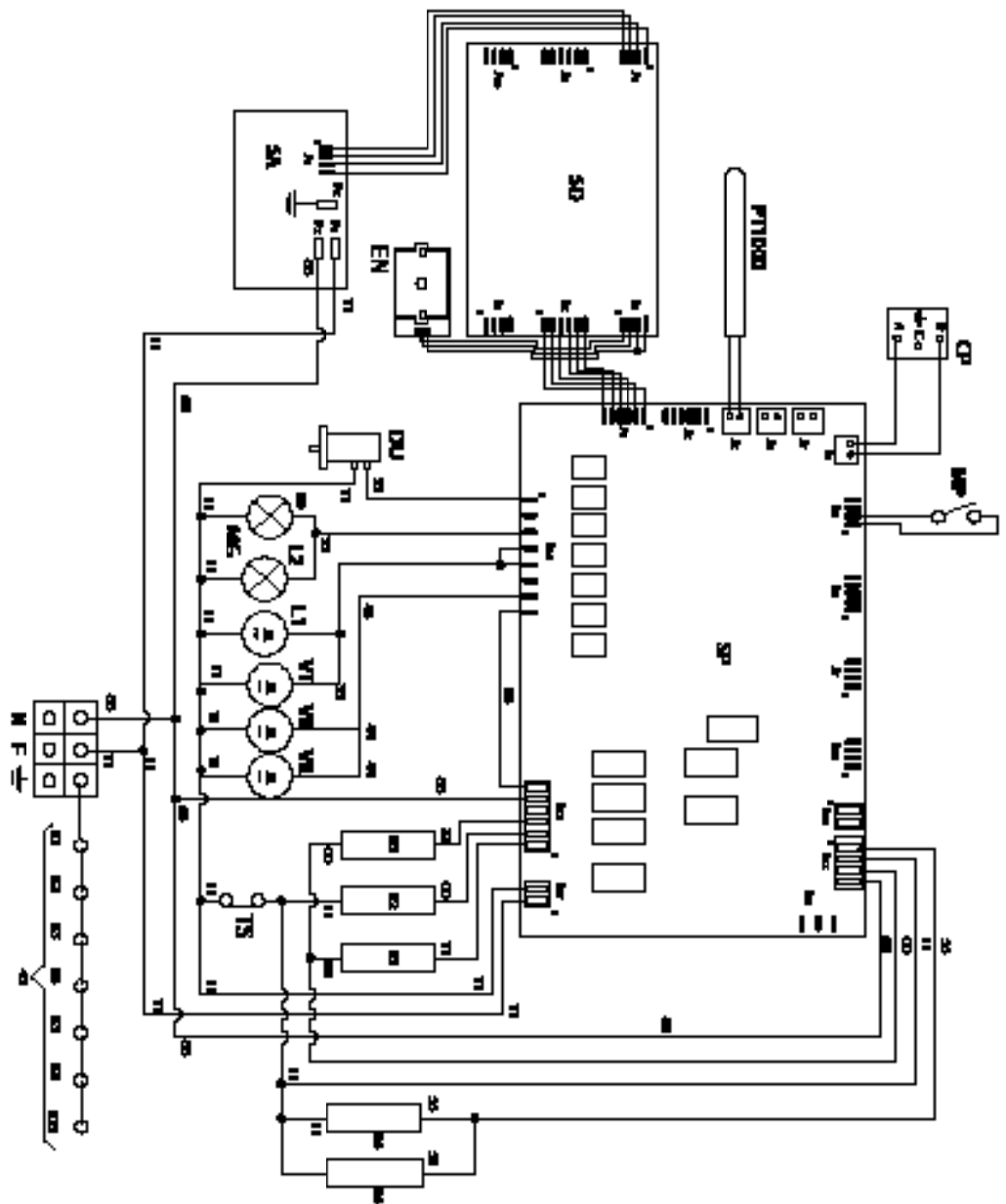
OV 60...M3
 OV 80...M3
 OV 90...M3



INSTALLATION

Elschema

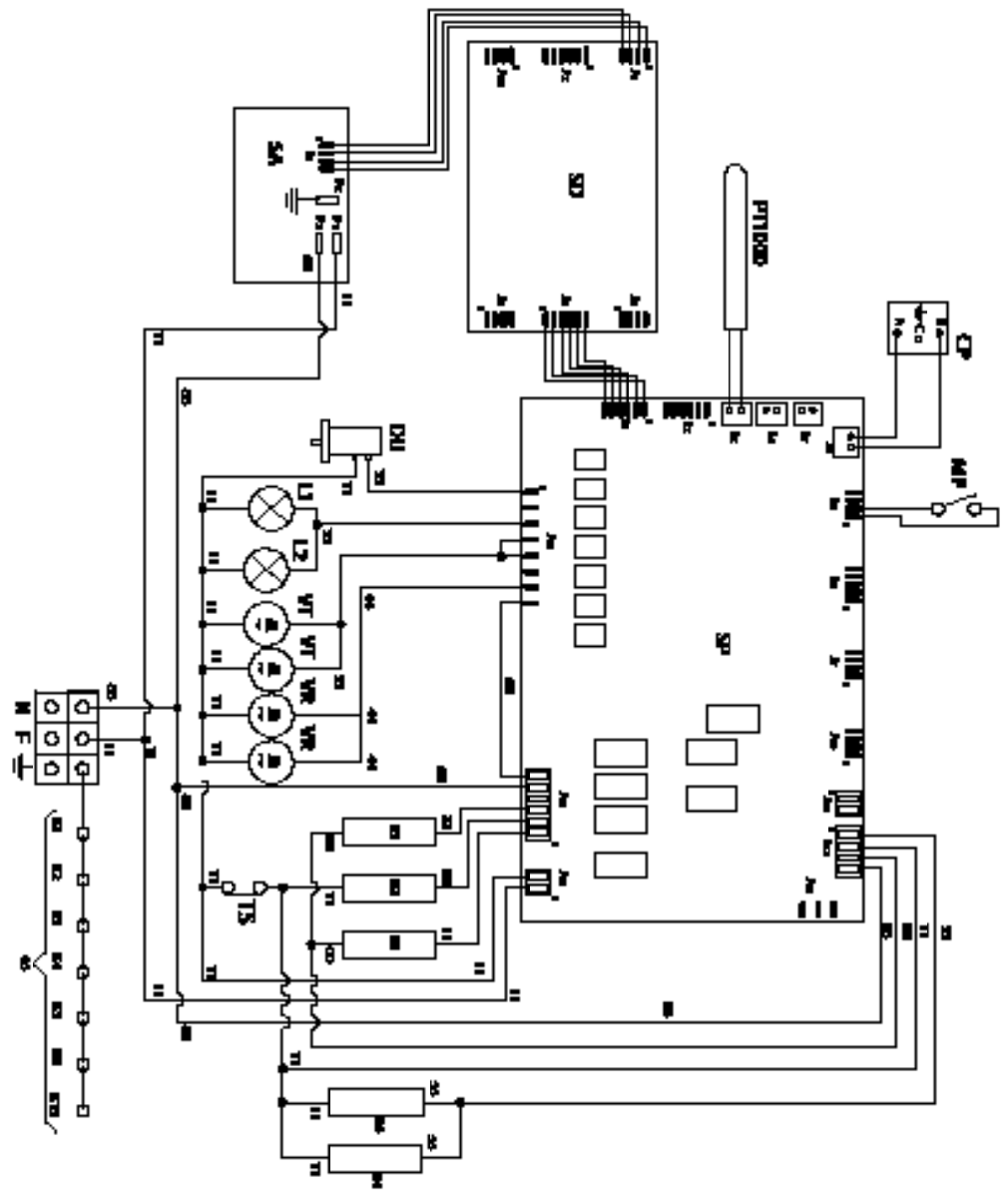
OV 30 ST3



INSTALLATION

Elschema

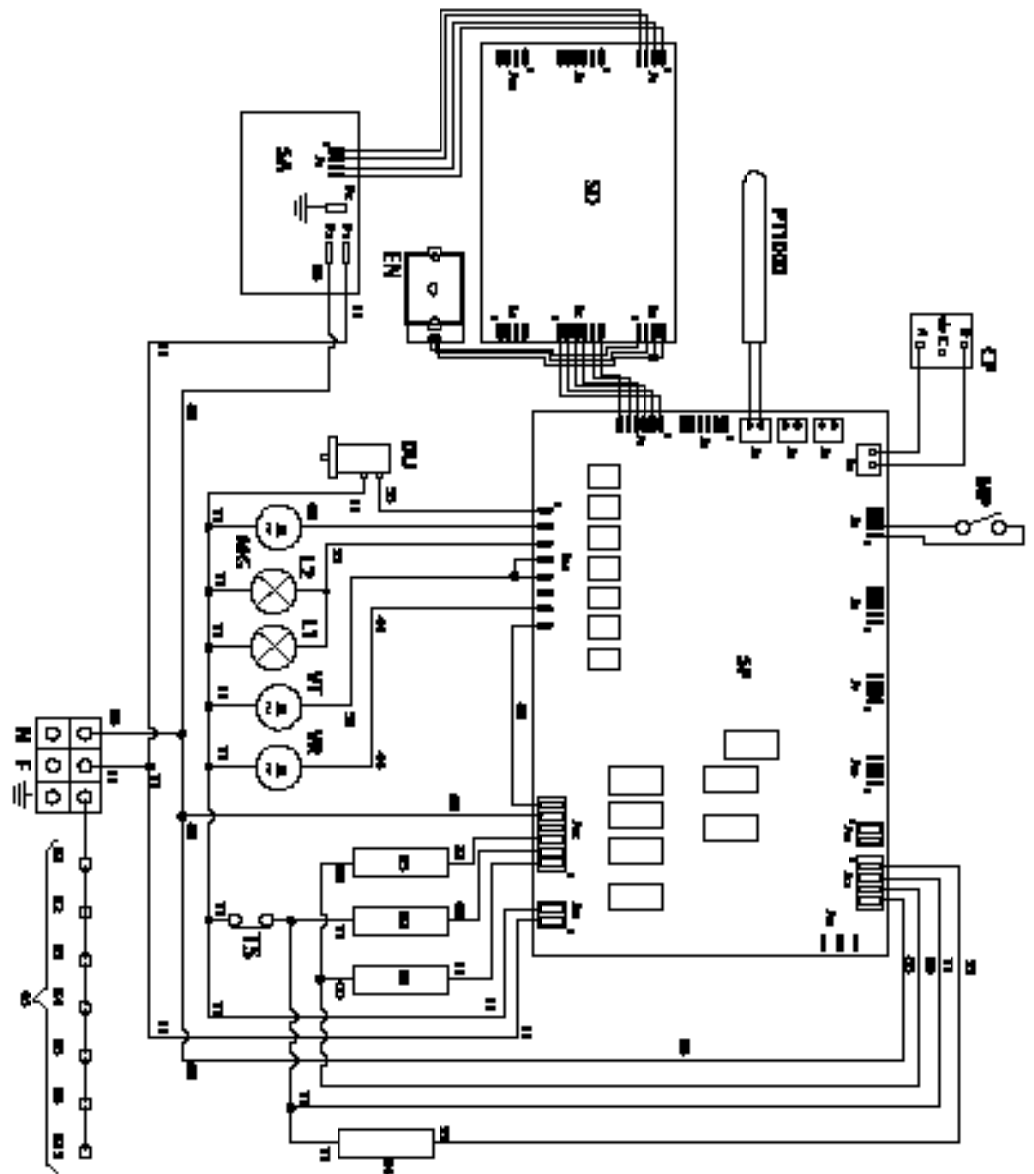
OV 30 STCT3



INSTALLATION

Elschema

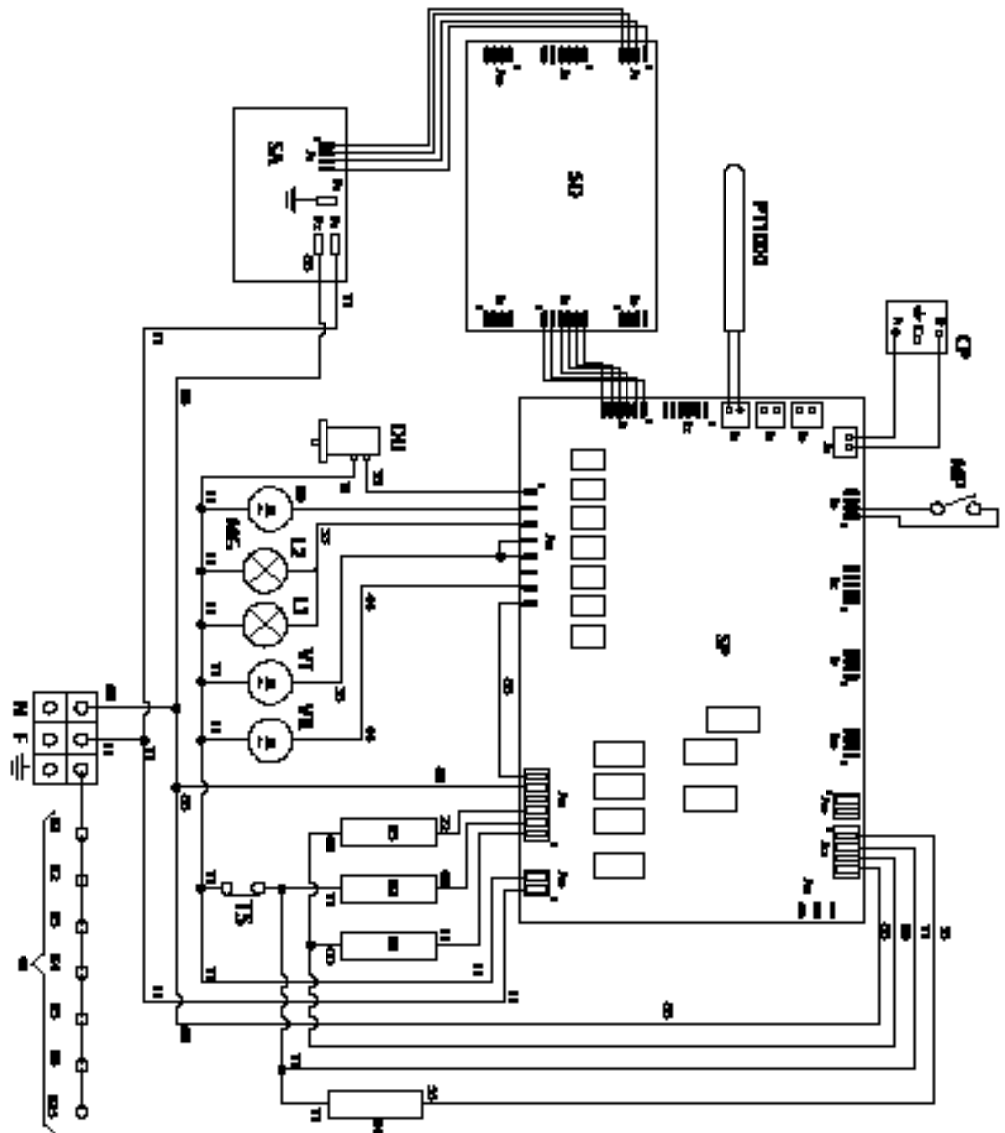
OV 60 ST3
 OV 80 ST3
 OV 90 ST3



INSTALLATION

Elschema

OV 60 STCT3
OV 80 STCT3
OV 90 STCT3



INSTALLATION

Elschema

OV 30 PMT3

