

Kära kund

Tack för att du valde denna kvalitetsprodukt från ASKO. Vi hoppas att den ska uppfylla dina förväntningar och passa för dina behov under många år.

Skandinavisk design kombinerar rena linjer, funktionsduglighet varje dag och hög kvalitet. Dessa är nyckelegenskaper för alla våra produkter och orsaken till att de uppskattas mycket världen över.



Installations- och bruksanvisning

FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS

CI9668W, CI9668S

CI9662W, CI9662S



FRISTÅENDE ELSPIS

Kära kund!

Vi vill tacka dig för ditt köp. Vi tror att du snart kommer att bli övertygad om att du kan lita på våra produkter fullt ut. För att underlätta användningen av apparaten bifogas en utförlig bruksanvisning. Bruksanvisningen hjälper dig att sätta dig in i din nya apparat. Läs noga igenom den innan du börjar använda apparaten. Kontrollera alltid att apparaten är oskadd när den levereras till dig. Om du skulle upptäcka en transportskada, kontakta din säljrepresentant eller den lokala butik som levererade produkten. Du hittar telefonnumret på kvittot eller fraktsedel. Vi önskar dig god förnöjelse med din nya hushållsapparat.

Instruktioner för anslutning

Anslutningen ska utföras enligt instruktionerna i avsnittet "Ansluta till elnätet" och relevanta gällande bestämmelser och standarder. Anslutningen får endast utföras av en behörig tekniker.

Märkplåt

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN	4	Ugnsbaka/steka kött	23
Säkerhetsföreskrifter	4	Grillning och gräddning	25
Varningar	4	Programmerad tillagning med stektermometer	28
Apparatens ändamål	5	Konservering	29
BESKRIVNING AV APPARATEN	6	Uptining	30
Hällskydd	7	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	31
Kylfläkt	7	Rengöring	31
Långvarig användning av kylfläkt	7	Maintenance (depending on the model)	34
Infällda vred	7	Spislåda	35
Kontrolllampor	7	Lucklås (endast vissa modeller)	35
GLASKERAMISK INDUKTIONSHÄLL	8	Byta ut delar på apparaten	35
Funktionsprincip för induktionshällar	8	SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER	37
Kokkärl för användning på induktionshällar	8	Viktigt	37
Energispartips	9	INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING	38
ATT ANVÄNDA SPISHÄLLEN	10	Viktiga varningar	38
Power Boost och Super Power Boost	10	Installation av apparaten	38
Barnlås	10	Skydda apparaten mot att välta	39
Restvärmevisare	10	Anslutning	40
Automatisk boosterfunktion	10	TEKNISKA DATA	41
Överhettningsskydd	11	Märkplåt	41
UGNEN	12		
Innan du använder ugnen för första gången	12		
Viktiga varningar	12		
Elektronisk digital programtimer med display för temperatur och användningsläge	13		
Ställa in slutet på tillagningstiden	14		
Använda ugnen	15		
Ställa in ugnstemperaturen	15		
Ställa in temperaturen med ett specialvred (endast vissa modeller)	16		
Snabb förvärmning av ugn	16		
Ugnen kan användas i följande lägen	17		
Stänga av ugnen	18		
Hyllnivåer (beroende på modell)	18		
Ugnstillbehör (beroende på modell)	19		
TILLAGNING	20		
Bakverk	20		

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN



Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.
- **WARNING:** Brandfara: Placera inga tomma kokkäril på värmezonen.
- **WARNING:** Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.
- Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.
- **WARNING:** Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.
- Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.
- **WARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektrisk stöt.
- Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Varningar

- Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
- Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.
- Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.
- Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkäril på värmezonen.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.
- Placera inte föremål som bestick eller lock på induktionshällens värmezoner eftersom de kan bli väldigt varma.
- Efter användning, stäng av värmezonen eller ställ in matlagingsnivån till 0 (när kokkärlet tas bort från värmezonen kommer kokkärlsensorn att deaktivera värmezonen, men zonen har fortfarande ström och användning är bara pausad).
- Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.
- Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkäril på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.
- Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida (endast vissa modeller).

- Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda. Använd endast apparatens förvaringslåda för att förvara utrustning (bakplåtar, droppbricka etc.).
- Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet "Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan"). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan (barn!).
- Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.
- Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Apparatens ändamål

Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Figuren representerar en av apparatmodellerna. Eftersom det finns en gruppapparater som omfattas av dessa instruktioner och dessa kan ha olika funktioner, kan bruksanvisningen beskriva funktioner och utrustning som inte ingår i din apparat.



- 1 Ångutlopp
- 2 Glaskeramisk håll
- 3 Kontrollpanel
- 4 Ugnshandtag
- 5 Ugnslucka
- 6 Spislåda
- 7 Extra stöd (endast vissa modeller)
- 8 Justerbara fötter; åtkomliga när spislådan tas bort (endast vissa modeller)



- 1 Knapp för vänster bakre värmezon
- 2 Knapp för vänster främre värmezon
- 3 Vred för PÅ/AV och val av ugnsläge
- 4 Elektronisk digital programtimer med display för temperatur och användningsläge
- 5 Vred för ugnstemperatur
- 6 Knapp för höger främre värmezon
- 7 Knapp för höger bakre värmezon

(endast vissa modeller)

Hällskydd

Innan du öppnar skyddet, kontrollera att det är rent och inte har några vätskerester. Hällskyddet är lackerat och tillverkat av glas. Det kan inte stängas förrän värmezonen är helt avsvalnade.

Kylfläkt

Apparaten har en inbyggd kylfläkt som kyler apparatens hölje och kontrollpanel.

Långvarig användning av kylfläkt

När apparaten har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla apparaten ytterligare.

Infällda vred

- Tryck först lätt på vredet så att det trycks ut från kontrollpanelen. Välj därefter användningsläge och temperatur, eller effektnivå för värmezonen.
- När ugnen eller minst en värmezon är påslagen, lyser vredet (endast modeller med vred med belysning).
- Efter varje användningstillfälle, för tillbaka vredet till avstängt läge och tryck tillbaka det i dess infällda läge, så att det befinner sig jäms med kontrollpanelens front.

 OBS!

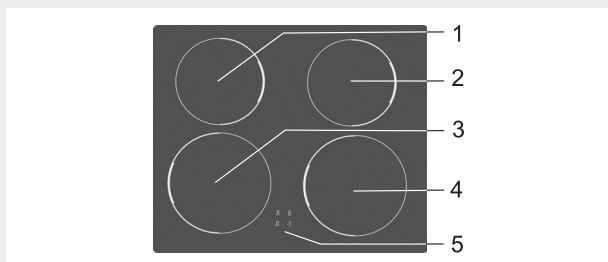
Det infällda vredet kan bara tryckas in i sitt infällda läge från "avstängt" läge (endast modeller med belysta knappar).

Kontrollampor

Bakgrundsbelysta vred

Vredet lyser när dess funktion är vald. Apparater med denna funktion saknar den gula kontrollampan.

GLASKERAMISK INDUKTIONSHÄLL



1. Bakre induktionskokzonen
2. Bakre högra induktionskokzonen
3. Främre vänstra induktionskokzonen
4. Främre högra induktionskokzonen
5. Display för energinivå eller restvärme

Funktionsprincip för induktionshällar

- Induktionshällen är försedd med högeffektiva induktionskokplattor. Värmen avges direkt under kokkärlen där värmen behövs bäst, och det blir ingen värmeförlust på den keramiska glasytan. Energiförbrukningen är därför markant lägre än vid traditionella kokplattor som fungerar enligt värmestrålningsprincipen.
- Glaskeramiska kokplattor värms inte upp direkt, utan endast genom den värme som returneras från kokkäret. Denna värme bevaras som "restvärme" efter det att kokplattan har stängts av. Induktionshällen utvecklar värme från induktionsspolen, som är monterad under den keramiska glasytan. Spolen skapar ett magnetfält under kokkäret (vilket kan vara magnetiserat) som i gengäld skapar en virvelström som värmer upp plattan.

VIKTIGT!

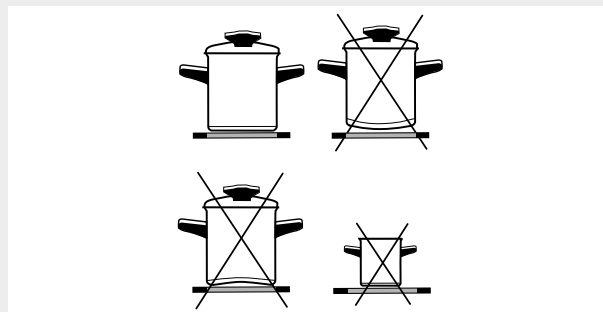
En skadad eller sprucken häll får aldrig användas! Hällen förblir fräsch i många år om den används på ett riktigt sätt och rengörs med specialrengöringsmedel för glaskeramiska kokplattor. Följ alltid tillverkarens anvisningar.

Kokkärl för användning på induktionshällar

Induction hobs will only work flawlessly if appropriate cookware is used.

- Induktionshällen fungerar optimalt endast tillsammans med de rätta kokkärlen.
- Kokkäret ska placeras mitt på kokzonen.
- De kokkärl som används tillsammans med induktionshällen ska stödja induktionsvärme, som till exempel stål, emalj eller legerat stål. Kastruller tillverkade av legerat stål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl, kan inte användas.
- Tryckkokare måste hållas under ständig uppsikt tills önskat tryck har uppnåtts. Kokningen ska påbörjas på högsta effekt och sedan minskas, enligt tillverkarens anvisningar.

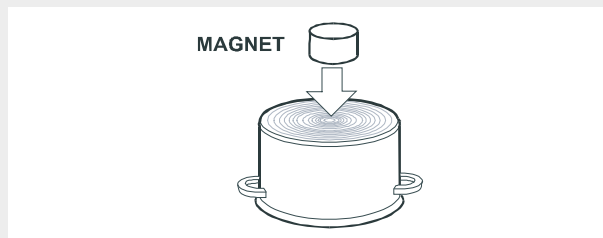
- **Kontrollera alltid att kokkärlen stödjer induktionsvärme.**



Kokzoner	Den minsta bottendiametern på kastrullen/pannan
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
Ø 260 mm	Ø 180 mm

Magnettest

Använd en liten magnet för att kontrollera om botten på kokkäret är magnetiskt. Endast kokkärl där magneten fastnar, stödjer induktion.



Kastrullavkännare

En av fördelarna med induktionszoner är kastrullavkänningen. När det inte står någon kastrull i zonen, eller om kastrullen har en mindre bottenyta än zonen, blir det inga energiförluster. Om kastrullen är mycket mindre än zonen, finns dock en möjlighet att zonen inte känner av kastrullen ifråga.

När en zon är igång, visas bokstaven "U" på energidisplayen. Om en kastrull placeras i zonen inom tio minuter, värms zonen upp till önskad nivå med automatik.

Så snart kastrullen tas bort ur zonen, stängs energitillförseln av. Om en mindre kastrull placeras i zonen, och kastrullen känns av, kommer bara den nödvändiga energin för den kastrullstorleken att användas.

Värmezonen kan skadas:

- Om en tom kastrull placeras i den.
- kokkärl används som repar ytan på kokplattan
- om kokkärl används som inte kan magnetiseras.
Använd endast kokkärl av stål, emaljerade kokkärl och kokkärl av legerat stål. Induktionshällen fungerar inte med andra typer av kokkärl.

Inställning av värmeeffekten

Värmezonernas effekt kan ställas in på 9 nivåer plus nivån P (Power Boost – effektförstärkning).

Värme-effekt	Användning
0	Stängd. Användning av restvärme.
1 - 2	Uppvärmning av varm mat, småkokning av mindre portioner (lägsta inställning)
3	Småkokning vid låg effekt (fortsatt tillagning efter kraftig uppkokning)
4 - 5	Långkokning (fortsatt) av större portioner, samt stekning av större mängder
6	Stekning, bryning
7 - 8	Stekning
9	Tillagning av stora mängder, bryning/bräsering
P	Inställningen "Power boost" (effektförstärkning), även lämplig för mycket stora mängder livsmedel
A	Automatisk startinställning

Energispartips

- Vid köp av kokkärl är det viktigt att välja rätt storlek: Kokkärlsdiametern hänvisar oftast till den översta delen av kokkärllet, som ofta är större än botten.
- Tryckkokare (ekonomikokkärl) som använder ånga i ett tättslutande kärl, är speciellt ekonomiska och sparar både tid och energi. Kortare koktider gör att fler vitaminer bevaras i maten.
- Se alltid till att det finns tillräckligt med vatten i tryckkokaren, eftersom det annars kan uppstå överuppvärmning, som antingen kan förstöra tryckkokaren eller kokplattan.
- Använd lock när det är möjligt.
- Kokkärllets storlek ska stå i proportion till den mängd livsmedel som ska tillagas. Om en stor gryta används för att tillaga en liten mängd mat, ökar energiförbrukningen.

ATT ANVÄNDA SPISHÄLLEN

- Sätt på induktionszonerna med reglagen på kontrollpanelen.
- Symbolerna vid reglagen indikerar vilket reglage som reglerar vilken zon.
- Värmezonernas värmeeffekt kan ställas in på 9 olika nivåer (1-9) plus P (Power Boost – effektförstärkning).
- Värmen visas också på displayen på glaskeramikhällen.

Displayen släcks tio sekunder efter att alla induktionszoner har stängts av.

Power Boost och Super Power Boost

För snabb tillagning kan effektförstärkningen (Power Boost) aktiveras för valfri värmezon. Du kan då snabbt värma upp stora mängder livsmedel med hjälp av extra effekt.

Varning:

Värmezonerna med symbolen **SP** (Super Power Boost) erbjuder funktionen Super Power Boost (supereffektförstärkning). I denna zon aktiveras extra effekt i fem minuter; sedan övergår den till nivå 9.

Aktivera effektförstärkningen

- Vrid vredet åt höger till symbolen "P".
"P" visas på effektnivådisplayen.

Tidig avaktivering av effektförstärkningsfunktionen

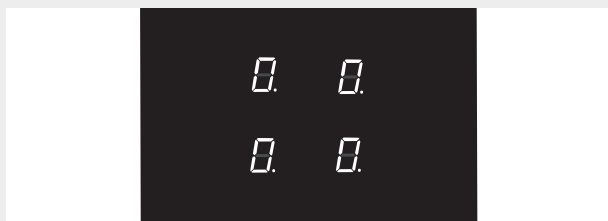
- Effektförstärkningen avaktiveras så snart som du minskar effektnivån.

Barnlås

Genom att aktivera barnlåset kan ni förhindra användning av induktionszonerna och därigenom se till att era barn inte bränner sig på hällen.

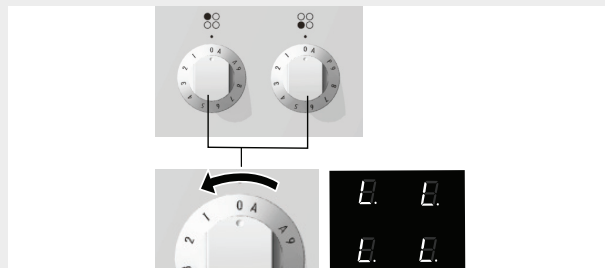
Aktivera barnlåset

- Barnlåset kan aktiveras när alla värmezoner är avstängda.
- Vrid samtidigt och håll kortvarigt de två vreden (för de två vänstra värmezonerna) till vänster, till symbolen A. "L" visas på samtliga displayer. Nu är barnlåset aktiverat. Om du vrider på någon knapp eller något vred tänds "L" på samtliga displayer.



Avaktivera barnlåset

Vrid samtidigt vreden (för de två vänstra värmezonerna) åt vänster till läge A och håll dem där kortvarig



Restvärmevisare

Glaskeramikhällen är också utrustad med en restvärmevisare "H". Induktionszonen kan vara avstängd men ändå ha restvärme som har kommit från den uppvärmda kastrullen. Så länge som "H" visas i displayen då hällen är avstängd, kan restvärmen användas för exempelvis varmhållning. När symbolen "H" släcks, kan dock fortfarande induktionszonen vara varm. Var försiktig, risk för brännskada finns.

Automatisk boosterfunktion

Alla fyra induktionszonerna är utrustade med automatisk boosterfunktion för att starta med maximal värme oberoende av reglageinställning. Efter en viss tid återgår dock värmen till den ursprungliga inställda (1 till 8). För att utnyttja den här funktionen, behöver ni bara ställa in den önskade nivå där ni avser att laga maten.

Automatisk boosterfunktion passar för...

- Rätter som är kyllda vid början av tillagningen och följaktligen värms upp snabbt för att därefter koka eller sjuda under längre tid utan kontinuerlig översyn (t ex köttstuvningar).

Automatisk boosterfunktion passar inte för...

- Rätter som rostas, steks, bryns och hela tiden behöver vändas, röras om i eller tillsätts vatten till;
- pasta med mycket vätska;
- rätter som kräver tillagning i tryckkokare.

Aktivera den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen

- Vrid vredet hela vägen åt höger till symbolen "A" och håll kvar det i två sekunder tills ett pipande ljud hörs. Ställ in önskad tillagningsnivå. "A" och vald effektnivå visas växelvis på effektnivådisplayen. När effektförstärkningens uppvärmningstid har löpt ut, växlar värmezonerna automatiskt till den valda nivån, som därefter visas permanent på displayen.

- Tidig avaktivering av snabbuppvärmningsfunktionen: Snabbuppvärmningsfunktionen avaktiveras om du minskar tillagningseffekten.

Tips

- Om reglaget är kvar i läge "0" efter att automatisk boosterfunktion har valts (ingen induktionszon igångsatt) kommer boosterfunktionen att stängas av efter tre sekunder.
- Om kastrullen tas ur zonen och sätts tillbaka inom tio minuter kommer boosterfunktionen att fullföljas.

Värmeeffekt	Längd på den automatiska snabbuppvärmningen (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Automatisk säkerhetsbrytare

Selected power level	Hours before automatic switch-off
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maximala kontinuerliga användningen av varje enskild induktionszon är begränsad; se tabellen ovan. När zonen stängs av med denna säkerhetsfunktion kommer symbolen "0" eller "H" för restvärme att visas i displayen. Stäng då av zonen med dess reglage.

Example:

Ställ in värmezonen på nivå 6 och låt den vara igång en stund. Om värmezonen inställning inte ändras stänger säkerhetsmekanismen av zonen efter en och en halv timme.

Överhettningsskydd

- Varje induktionszon har en fläkt som kyla under användning och som fortsätter att kyla efter att användningen är avslutad - så länge som symbolen "H" visas i displayen.
- Induktionshällen har också ett inbyggt överhettningsskydd som skyddar elektroniken från att skadas. Skyddet är aktivt på olika nivåer. Då temperaturen i induktionszonen stiger dramatiskt, reduceras energitillförseln automatiskt. Om inte detta är tillräckligt, sänks energin ytterligare i zonerna eller till och med stängs av. I detta fallet visar displayen "E2". När hällen sedan kallnat, kan återigen full styrka användas.

UGNEN

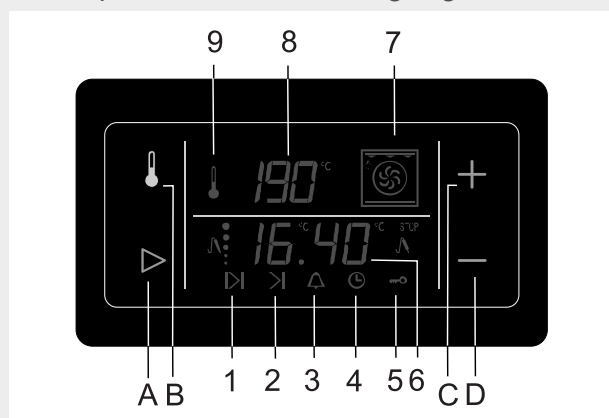
Innan du använder ugnen för första gången

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och rengör dem med varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- När ugnen hettas upp för första gången, avges en speciell "ny- apparat-lukt"; vädra därför ut rummet grundligt medan ugnen värms upp.

Viktiga varningar

- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen extra bra.
- Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i instruktionstabellerna i denna bruksanvisning.
- Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.
- Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.
- **Obs!** När tillagningen är klar stängs kylfläkten av. Om du lämnar kvar rätten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan. Undvik kondensbildning genom att ställa programväljarvredet i läge "light" (ljus). Kylfläkten fortsätter då att vara igång och kyler ugnen, vilket förhindrar ansamling av kondensvatten.

Elektronisk digital programtimer med display för temperatur och användningsläge



Touchkontroller:

- A** Touchkontroll för inställningsval och bekräftelse
- B** Touchkontroll för temperaturinställning
- C** Touchkontroll för ökat värde (plus)
- D** Touchkontroll för minskat värde (minus)

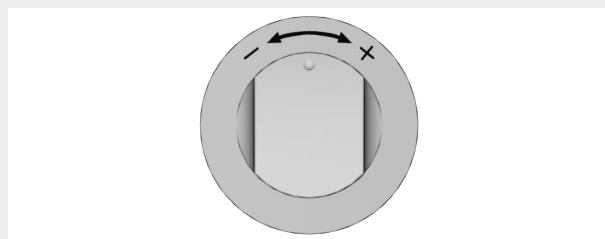
Display:

- 1** Varaktighet för ugsanvändning
 - 2** Stopptid för ugsanvändning
 - 3** Nedräkningslarmtimer
 - 4** Klockslag
 - 5** Klockslag
 - 6** Klocka – tidsdisplay / temperaturdisplay för stektermometer
 - 7** Display för användningsläge
 - 8** Temperaturdisplay
 - 9** Symbol för värmareffekt
- När apparaten ansluts till strömkällan eller efter ett strömavbrott, visas ordet "META" eller "GLAS" först en kort stund, och sedan blinkar displayen en stund. För att kunna använda ugnen, använd touchkontroll (C) och (D) för att ställa in klockslaget.
 - När du trycker på/aktiverar en touchkontroll bekräftas detta med en signal.
 - Väljer vilken typ av inställning du vill göra genom att trycka på touchkontroll (A). Den valda symbolen på displayen blinkar snabbt och indikerar vilken funktion du kan ställa in eller ändra. Efter fem sekunder börjar symbolen blinka långsammare och den inställda tiden visas. Symboler som lyser är valda, men visas inte för tillfället på displayen (6). Den senast gjorda inställningen visas alltid.
 - Om du trycker och håller kvar en av touchkontrollerna för värdeinställning (C) eller (D), ändras hastigheten för värdeändringen.
 - I händelse av ett strömavbrott som varar mindre än två minuter, förblir alla inställningar aktiva.

⚠ OBS!

Du kan förbättra touchkontrollernas respons genom att vidröra dem med en större yta av ditt finger.

- Temperatur och andra inställningar kan också ställas in med ett specialvred som ersätter tryckningen på touchkontrollerna för programtimer.



Ställa in klockslag (klocka)

- Ställ in klockan på aktuellt klockslag genom att trycka på touchkontrollerna för inställningsval (A). Väl sedan symbol (4).
- Använd touchkontroll (C) och (D) för att ställa in exakt klockslag.
- Bekräfta inställningen genom att trycka en gång på touchkontroll (A). Om du inte trycker på touchkontroll (A) bekräftas inställningen automatiskt efter några sekunder.

Ställa in timerfunktioner

Utöver att ställa in temperaturen, kan den elektroniska programtimern även användas för att ställa in timerfunktioner. Båda inställningar indikeras på samma display. Erforderlig display ställs in genom tryck på relevant touchkontroll (A) eller (B).

Programtimern kan användas för att programmera ugsanvändningen på tre sätt:

- **Inställning av tillagningstid** - omedelbar start av ugsanvändning; efter en inställd tidsperiod stängs ugnen av automatiskt.
- **Inställning av slut på tillagningstid** - den tid då ugsanvändningen ska avbrytas ställs in.
- **Fördröjd startinställning** - automatisk start och stopp för ugsanvändning vid en vald tidpunkt-

Ställa in tillagningstid

I detta programläge ställer du in varaktighet för ugsanvändning (tillagningstid). Max. tillåtna inställning är 10 timmar.

- Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (1). Använd touchkontroll (C) och (D) för att ställa in varaktighet/ tillagningstid.
- Sätt på ugnen (ställ in väljarvred och tillagningstemperatur). När den inställda tiden har förflutit, avbryter ugnen automatiskt användningen

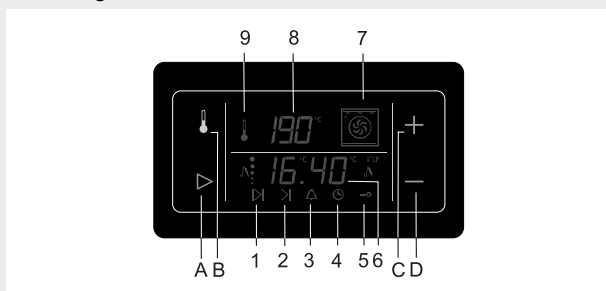
(slut på tillagningstid). En tillfällig signal ljuder. Du kan tysta den genom att trycka på valfri knapp. Om du inte trycker på någon knapp tystnar signalen efter en minut.

- Symbolen (1) och tecknet (:_:_) blinkar. Om du vill fortsätta tillagningen, tryck på touchkontroll (A) och ställ in en ny varaktighet vid behov.

Ställa in slutet på tillagningstiden

I detta läge kan du ställa in stopptiden för ugnen.

Max. tillåten inställning är 10 timmar relativt till aktuellt klockslag.



- Kontrollera att klockslaget är rätt inställt.
- Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (2). Aktuellt klockslag indikeras på displayen. Tryck på touchkontroll (C) och (D) för att ställa in varaktighet/tillagningstid.
- Sätt på ugnen (ställ in väljarvred och tillagningstemperatur). Ugnen sätter genast igång och stoppar sedan vid den inställda tiden. En tillfällig signal ljuder. Du kan tysta den genom att trycka på valfri knapp. Om du inte trycker på någon knapp tystnar signalen efter en minut.
- Symbolen (1) och tecknet (:_:_) blinkar. Om du vill fortsätta tillagningen, tryck på touchkontroll (A) och ställ in en ny varaktighet vid behov.

Ställa in fördröjd start för ugnen

I detta inställningsläge måste du göra två inställningar: tillagningstid (hur lång tid ugnen ska vara påslagen) och stopptid för tillagningen (den tid då ugnen ska stängas av). Tillagningens sluttid kan fördröjas med max. 24 relativt till aktuellt klockslag.

- Kontrollera att klockslaget är rätt inställt.
- Börja med att ställa in tillagningstiden. Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (1). Använd touchkontroll (C) och (D) för att ställa in varaktighet/tillagningstid.
- Ställ därefter in tillagningens sluttid. Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (2). (Summan av det aktuella klockslaget och ugnens användningstid visas automatiskt på displayen). Tryck på touchkontroll (C) och (D) för att ställa in varaktighet/tillagningstid.

- Timern inväntar tillagningens start - båda symboler (1 och 2) är tända.
- Sätt på ugnen (ställ in väljarvred och tillagningstemperatur). Vid motsvarande tid sätts ugnen igång automatiskt (symbolen (2) slocknar när ugnen går igång) och stänger av sig när den inställda tillagningstiden har förflutit. En tillfällig signal ljuder. Du kan tysta den genom att trycka på valfri knapp.

Om du inte trycker på någon knapp tystnar signalen efter en minut.

- Symbolen (1) och tecknet (:_:_) blinkar. Om du vill fortsätta tillagningen, tryck på touchkontroll (A) och ställ in en ny varaktighet vid behov.

Ställa in larmtimer

Klockan kan även användas fristående från ugnsanvändningen, och då avger en larmtimer en signal som ljuder när en förinställd tid förflutit.

- Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (3). Använd touchkontroll (C) och (D) för att ställa in tiden innan larmet ljuder.
- Max. tillåtna inställning är 10 timmar. När den inställda tiden har förflutit ljuder en tillfällig signal. Du kan tysta den genom att trycka på valfri knapp. Om du inte trycker på någon knapp tystnar signalen efter en minut. Symbolen (3) slocknar.

⚠ OBS!

Den sista minuten av timerens nedräkning visas med sekundintervaller.

Ställa in signalvolym (ljudstyrka)

Larmvolymen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).

- Tryck på touchkontroll (D) och håll kvar den cirka tre sekunder. En volymindikator visas och motsvarande exempelljud hörs. "oooo" indikerar max. volym, och "o" indikerar min. volym. Använd touchkontroll (D) för att välja bland de fyra olika ljudstyrkorna.
- Bekräfta den valda volymnivån genom att trycka en gång på touchkontroll (A). Om du inte trycker på touchkontroll (A) bekräftas inställningen och lagras automatiskt efter några sekunder.

Ställa in barnlåset

Aktivering: Tryck på touchkontroll (A) för att välja symbol (5). Tryck på touchkontroll (B) och (C) för att aktivera barnlåset. Displayen visar "ON" (på). Bekräfta inställningen genom att trycka på touchkontroll (A).

Inaktivering: Tryck på touchkontroll (C) eller (D) för att inaktivera barnlåset. Displayen visar "OFF" (av). Du måste bekräfta inställningen genom att trycka på touchkontroll (A).

- Om timern är låst när ingen timerfunktion är inställd (endast aktuellt klockslag visas), fungerar inte ugnen och inga inställningar kan ändras.
- Om timern är låst efter det att en av timerfunktionerna har ställts in, fungerar ugnen som vanligt. Men det går ändå inte att ändra några inställningar.

Displaydimmer

En minut efter att apparaten stängts av blir displayen avbländad.

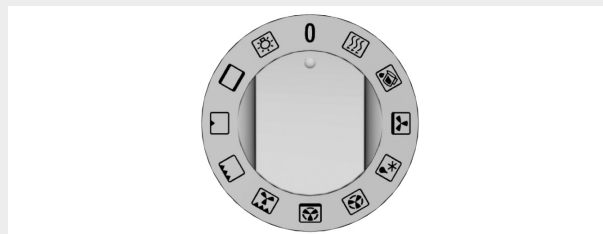
Radera timerinställningar

- Alla timerinställningar kan raderas när som helst genom att du trycker samtidigt på touchkontroll (C) och (D) och håller kvar dem i tre sekunder. De inställda programmen avbryts automatiskt och timern växlar till att visa aktuellt klockslag.
- Alla timerinställningar kan också raderas på följande sätt: välj den med touchkontroll (A), och tryck sedan samtidigt på touchkontroll (B) och (C). Ett annat sätt att radera en inställning är genom att ställa in timervärdet på "0.00".

Använda ugnen

Ugnen regleras med på/av-vredet, väljarvredet för användningsläge och den elektroniska programtimern med temperaturdisplay.

På/av-vred och vred för användningsläge

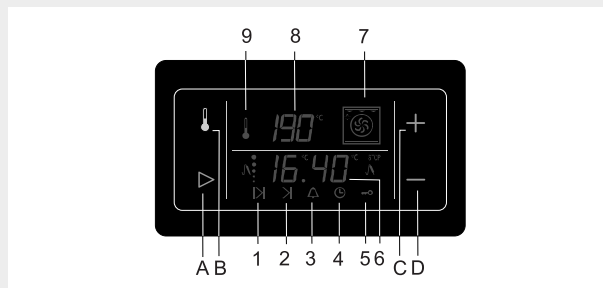


Vrid väljarvredet till önskat tillagningsläge.

Användningsläge och förvald temperatur visas på timerdisplayen. Ugnen sätter igång.

Ställa in ugnstemperaturen

Använd den elektroniska programtimern för att ställa in tillagningstemperatur och timerfunktioner:



- Så snart väljarvredet (väljarvredet för användningsläge) vrids runt, visas relevant tillagningsläge och förvald temperatur. Symbolen "°C" blinkar några sekunder.
- Så länge symbolen "°C" blinkar, kan touchkontrollerna (C) och (D) användas för att ställa in önskad temperatur i intervallet 30-275 °C, i steg om 5°C. Max. temperatur är begränsad i vissa användningslägen. Varje gång du trycker på touchkontrollen ändras temperaturen med ett steg (5 °C). Om du trycker in och håller kvar touchkontrollen, ökar ändringshastigheten.
- Den faktiska ökande ugnstemperaturen indikeras på displayen i steg om 5°C. Så länge ugnstemperaturen är lägre än 30°C, visas "---°C". Symbol (9) visas också och indikerar värmarnas drift.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar symbolen (9) och en kort signal ljuder.
- Under tillagning bibehålls temperaturen genom tillfällig aktivering av värmarna. Varje gång detta sker visas symbolen (9).
- Tillagningstemperaturen kan ändras när som helst genom att du vidrör touchkontrollen (B), vilket får symbolen "°C" att blinka en stund, och ändrar värdet med touchkontrollerna (C) och (D).

Ugnen kan användas i följande lägen

Ugnsbelysning

Vissa modeller har två ugnslampor: en sitter upptill på den bakre väggen, och den andra lampan sitter mitt på höger sidovägg. Ugnsbelysning kan väljas fristående, utan att du behöver välja någon annan funktion. För alla andra användningslägen tänds ugnsbelysningen automatiskt när användningsläget väljs.

Övre/nedre värmare

Värmarna upp- och nertill i ugnen utstrålar värme på ett jämnt och enhetligt sätt i ugnsutrymmet. Bakverk och kött kan endast tillagas på en nivå.



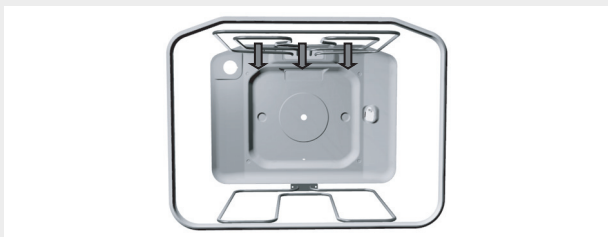
Stor grill

I detta användningsläge aktiveras den övre värmaren och infravärmaren samtidigt. Infravärmaren sitter upptill i ugnen och utstrålar värme direkt. För att förstärka värmeeffekten eller utnyttja hela ugnsgallret, aktiveras även den övre värmaren. Detta användningsläge lämpar sig för tillagning av mindre köttstycken som t.ex. stekar, kotletter, revbensspjäll osv.



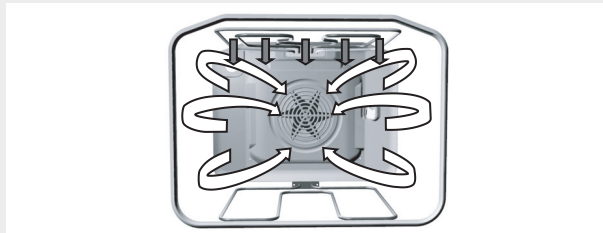
Grill

Endast infravärmaren aktiveras (som även används tillsammans med den övre värmaren i läget Stor grill). Detta läge lämpar sig för att grilla mindre mängder rostade sandwichar, grillkorvar eller helt enkelt för att rosta bröd.



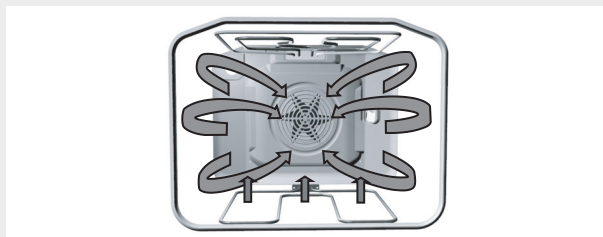
Grill & fläkt

I detta användningsläge aktiveras infravärmaren och fläkten samtidigt. Det lämpar sig för att grilla kött och stora stycken kött eller fågel på en nivå. Dessutom lämpar sig läget för gratinering och för att ge färg åt rätter.



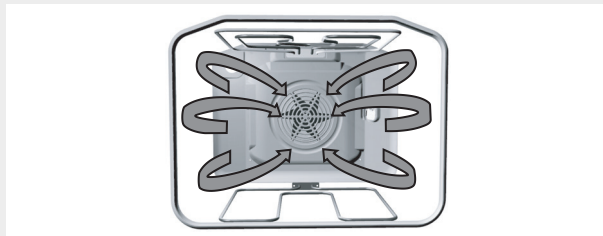
Varmluft och nedre värmare

I detta användningsläge aktiveras den nedre värmaren och varmluftsfläkten samtidigt. Detta läge passar särskilt bra för att tillaga pizza. Det är även idealiskt för saftiga eller tunga bakverk, fruktkakor av jäst deg, mördegskakor eller cheesecake.



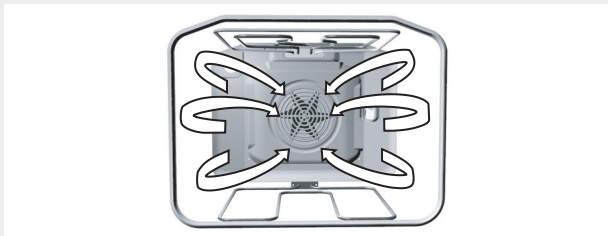
Varmluft

I detta användningsläge går den runda värmaren och fläkten samtidigt. Fläkten på ugnens bakre vägg får den varma luften att hela tiden runt maten. Detta användningsläge lämpar sig för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera nivåer samtidigt. Tillagningstemperaturen ska ställas in lägre än för konventionella användningslägen.



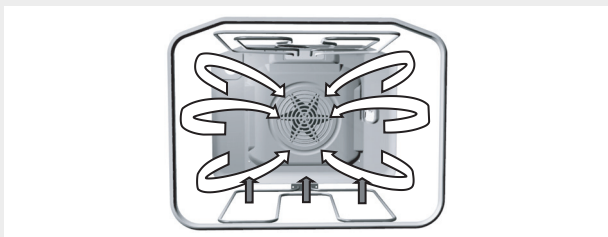
Uptining

I detta läge cirkulerar luften utan att någon värmare är aktiverad. Endast fläkten är igång. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.



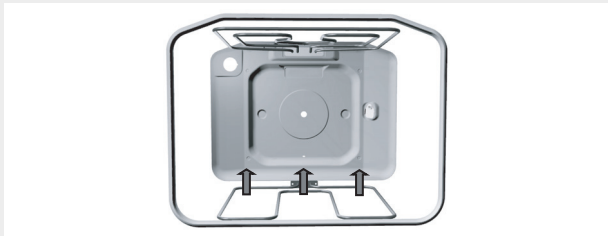
Nedre värmare och fläkt

I detta användningsläge går den nedre värmaren och fläkten samtidigt. Används för att grädda lågjäst deg och torka frukt och grönsaker. Använd första nivån nerifrån räknat och använd hellre grunda bakplåtar än långpannor för att låta varmluften cirkulera även runt rättens ovansida.



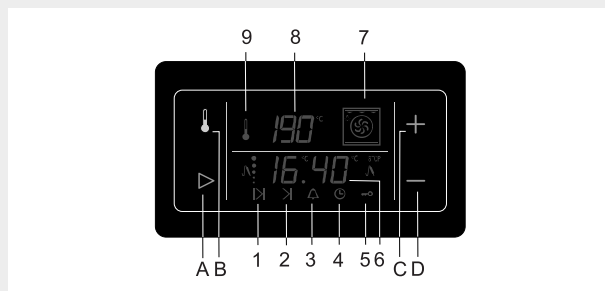
Nedre värmare/Aqua Clean

Värme utstrålas enbart av värmaren som sitter nertill i ugnen. Välj detta användningsläge när du vill baka/tillaga rättens undersida mer (t.ex. för saftiga bakverk med fruktfyllning). Ställ in temperaturen med temperaturväljarvredet. Den nedre värmaren kan användas för att rengöra ugnen. Mer information finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".



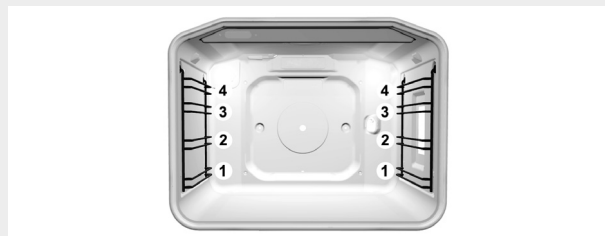
Stänga av ugnen

I slutet av tillagningen, vrid väljarvredet till läge "noll". Detta annullerar och raderar även alla timerfunktioner (se avsnittet "Ställa in timerfunktioner"); timern ändrar till klockslag/ klockvisning. Efter slutet av tillagningen och när ugnen stängts av, indikerar temperaturdisplayen den sjunkande temperaturen tills den når 50°C.




Hyllnivåer (beroende på modell)

- Tillbehör (galler, grund bakplåt och långpanna) kan sättas in i ugnen på fyra olika nivåer.
- Tänk på att nivåerna alltid omnämns i ordningsföljd nerifrån räknat (de enskilda nivåerna beskrivs i tillagningstabellerna nedan).
- Med trådskenor ska galler och bakplåtar alltid sättas in i den ledande öppning som bildas av angränsande trådprofiler.



Ugnstillbehör (beroende på modell)

Gallret på vilket kärlet med mat, eller själva maten, placeras.

 **OBS!**


En säkerhetspärr / stopp är monterad på gallret och på skenorna. För att ta ut gallret, lyft lite när den när den träffar spärren / stoppen.



Den grunda bakplåten är endast avsedd för gräddning av bakverk och kakor.



Den djupa långpannan är till för tillagning av kött och saftiga bakverk; den är också avsedd att användas som droppbricka.




 **OBS!**

Såvida du inte använder grillen eller om långpannan enbart används som droppbricka vid spettgrillning, ska långpannan inte sättas in i den första skenan.



TILLAGNING

Bakverk

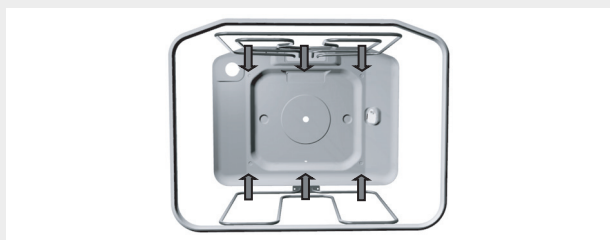
- Använd användningslägena ,  eller  när du ska baka. (Ugnsanvändningen med valt läge, eller system, beror på apparatmodell.)
- Ta alltid bort fettfiltret när du ska grädda bakverk.

Instruktioner

- Vid bakning ska du alltid följa instruktionerna för nivå, temperatur och gräddningstid som indikeras i tabellen för bakning. Använd inte dina eventuella erfarenheter av andra ugnar. Värdena som indikeras i tillagningstabellen är framtagna och kontrollerade för just denna ugn.
- Om bakningstabellen inte omnämner en specifik typ av bakverk, se då informationen för en snarlik typ av bakverk.

Bakning med övre och nedre värmare

- Baka enbart på en ugnsnivå.
- Kombinationen övre/nedre värmare lämpar sig extra bra för ugnsbakning av olika typer av bakverk, bröd och kött.
- Använd mörka bakplåtar. Ljusa bakplåtar reflekterar värmen, vilket leder till sämre tillagningsresultat (gräddning). Placera alltid former på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.
- Förvärmning förkortar tillagningstiden. Placera inte rätten i ugnen förrän den valda temperaturen har uppnåtts, dvs. när kontrollampen (värmarlampan) slocknar för första gången.



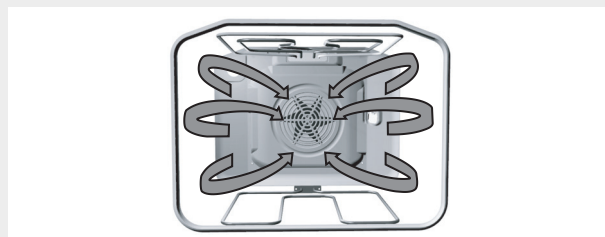
Baka bakverk med varmluft

Att baka med varmluft är extra praktiskt när du vill använda flera hyllnivåer samtidigt, särskilt om du tillagar bakverk i munsbitar på grunda plåtar. Förvärmning rekommenderas, samt användning av den andra och tredje nivån. Detta läge lämpar sig även för saftiga bakverk och fruktkakor (baka i sådant fall endast på en nivå).

- Temperaturen är vanligtvis lägre inställd vid gräddning med kombinationen övre/nedre värmare (se även tabellen för gräddning av bakverk).
- Olika typer av bakverk kan gräddas samtidigt om de behöver åtminstone en något så när snarlik temperatur.
- Gräddningstiden kan variera till och med för likvärdiga bakplåtar. Vid samtidig bakning på flera bakplåtar – på två eller tre nivåer, kan gräddningstiden för varje

plåt variera. Du måste kanske ta ut en av plåtarna tidigare (vanligtvis är detta den översta plåten).

- Om möjligt, grädda bakverk i munsbitar som t.ex. muffins, med samma tjocklek och höjd. Bakverk av olika storlek gräddas ojämnt!
- När du bakar flera olika typer av bakverk samtidigt bildas en ansenlig mängd ånga i ugnen, vilket leder till att det ansamlas kondens på ugnsluckan.



Tips för bakning av bakverk

Är bakverket färdigräddat?

Använd en trästicka som du sticker ner i bakverkets högsta punkt. Om det inte finns några smetresten när du dar upp trästickan igen, är bakverket färdigräddat. Stäng av ugnen och utnyttja den återstående ackumulerade värmen.

Bakverket har sjunkit ihop

Kontrollera receptet. Använd mindre vätska nästa gång. Följ anvisningarna för vispning/knådningstid, särskilt om du använder små hushållsapparater.

Bakverket är för ljust i färgen

Använd en mörk bakplåt nästa gång, placera plåten en nivå längre ner eller sätt på den nedre värmaren mot slutet av gräddningen.

Bakverk med saftig fyllning (t.ex. cheesecake) är inte riktigt färdiga

Minska temperaturen och förläng gräddningstiden nästa gång.

Kommentarer till tabellen för gräddning av bakverk:

- Två värden indikeras för temperatur, nedre och övre. Ställ in den nedre temperaturen initialt. Om bakverket inte får tillräcklig färg, öka temperaturen nästa gång.
- Gräddningstiderna är avsedda att vara riktlinjer och kan variera beroende på en rad olika omständigheter.
- Värden som står med fetstil i temperatortabellen indikerar lämpligast användningsläge för en viss typ av bakverk.
- Indikationen * betyder att ugnen ska förvärmas med motsvarande användningsläge valt.
- Använd bara bakplåtspapper som tål höga temperaturer.

Gräddningstabell för bakverk för användningslägena med kombinerad övre och nedre värmare eller varmluft - endast vid tillagning på en nivå


Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) □	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) ☒	Gräddningstid (minuter)
Söta bakverk					
Marmorkaka, ringkaka	1	160-170	1	150-160	50-70
Rektangelformad kaka	1	160-170	1	150-160	55-70
Kaka gräddad i form	1	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake i form	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruktkaka, mördegskaka	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruktkaka med glasyr	1	170-180	2	160-170	60-70
Socketkaka*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kaka med glasyr	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruktkaka, mixad deg	2	170-180	2	150-160	45-65
Körsbärskaka	2	180-200	2	150-160	35-60
Jäst kaka	2	180-190	2	160-170	15-25
Hefezopf (jäst deg)	2	160-170	2	150-160	25-35
Julkaka	2	180-200	2	160-170	35-50
Äpplepaj	2	170-180	2	150-160	45-70
Ugnsbakade donuts	2	180-200	2	170-180	40-60
Oven-baked donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Pastejskal					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Bröd	2	190-210	2	170-180	50-60
Bullar*	2	200-220	2	180-190	30-40
Bakverk i munsbitar					
Mördeg – kakor*	2	160-170	2	150-160	15-25
Maräng*	2	160-170	2	150-160	15-28
Jäst deg	2	180-190	2	170-180	20-35
Smördeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Petit Choux (krämfylld)	2	180-190	2	180-190	25-45
Suffléer					
Rissufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Färskostsufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Fryst kakdeg					
Äpple, ostpaj	2	180-200	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Strips för ugn*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

Obs! Skenans nummer refererar till gallret på vilket mindre bakplåtar eller kakformar placeras, och till grunda bakplåtar. Långpannan ska inte sättas in i den första skenan.

Inställningstabell för bakning med varmluft och nedre värmare

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Gräddningstid (minuter)
Cheesecake (750 g ost) – mördeg	2	150-160	65-80
Pizza * - jäst deg	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj med glasyr – jäst deg	2	150-160	35-40
Fruktkaka – mixad deg	2	150-160	45-55
Äpplepaj – smördeg	2	170-180	45-65

Ugnsbaka/steka kött

- Använd användningslägena och  för att tillaga kött.
- Data som står i fetstil representerar lämpligaste användningsläge för en viss typ av kött.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).



Tips om hur du använder kokkärnen

- Kött kan tillagas u emaljbelagda kokkärn, kärl av härdat glas (Pyrex), lera eller gjutjärn. Bakplåtar av rostfritt stål är mindre lämpliga eftersom de reflekterar värmen.
- Om steken är täckt blir den saftigare och ugnen håller sig renare.
- En stek på en öppen bakplåt får färg snabbare.

Några kommentarer om tillagning av kött

- Tillagningstabellen för tillagning av kött indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- Att tillaga kött, fågel och fisk i en ugn är bara ekonomiskt om vikten överskrider 1 kg.
- När du tillagar kött ska du tillsätta precis så mycket vätska som behövs för att hindra att fett och saft från köttet bränner fast på bakplåten. Detta innebär att du, om du tillagar kött med längre tillagningstid, ska titta till steken då och då och tillsätta vätska.
- Efter ungefär halva tillagningstiden ska du vänta på steken, särskilt om den tillagas på en bakplåt. För bättre resultat kan du inleda tillagningen med att vända stekens ovansida neråt.
- Vid tillagning av större köttstycken kan kondens ansamlas på ugnsluckan. Detta är ett naturligt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglasat.
- För att undvika att kondens ansamlas, låt inte rätterna svalna i ugnen.

Tillagningstabell för kött för kombinationen övre/nedre värmare eller med varmluft - endast vid tillagning på en nivå

Typ av kött	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Biff						
Biffstek	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Biffstek	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbiff, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Fläsk						
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Skuldra	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Fläskrulle	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Fläskfärslimpa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalv						
Kalvrulle	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvstek	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamm						
Lammfransyska	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fårstek	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Viltkött						
Kaninstek	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Hjortstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vildsvinsstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fågel						
Kyckling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kyckling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Anka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fisksufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Obs! Dessa riktlinjer gäller långpannan; mindre plåtar ska placeras på gallret som ska föras in i den första eller andra skenan (sätt inte in långpannan i den första skenan).



Grillning och gräddning

- Var extra försiktig när du grillar kött. De höga temperaturerna och infravärmaren hettar upp gallret och andra delar av ugnen till mycket höga grader. Använd grytvantar och speciella köttänger.
- Hett fett kan spruta ut från kött som det gått hål på (t.ex. från korvar). Undvik brännskada på hud eller ögon genom att använda köttänger.
- När du grillar kött måste du övervaka hela processen. Den höga temperaturen gör att köttet snabbt kan bli bränt!
- Låt inte barn vistas nära grillen.
- Tillagning med infravärmare rekommenderas för knaprig och fettsnål tillagning av grillkorvar. Köttstycken och fisk (stekar, kotletter, laxfiléer osv.) eller rostat bröd, samt för att få färg på maten.

Några tips när du ska använda grillfunktionen

- Låt alltid ugnsluckan vara stängd när du använder grillen.
- Tillagningstabellen för grillning indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).
- Infravärmaren (användningslägena stor grill och grill) ska förvärmas i fem minuter.
- Vill tillagning på galler, smörj lite olja på gallret för att undvika att köttet fastnar.
- Placera tuna skivor av kött på gallret och sätt in det på fjärde nivån.
- Sätt in en bakplåt, som ska fungera som droppbricka i detta fall, på den första eller andra nivån för att samla upp drypande fett och köttsafter.
- Grillat kött ska vändas efter halva tiden. Tillaga den första sidan något längre än den andra.
- När du grillar större köttstycken på galler (kyckling, fisk), sätt in gallret på den andra nivån och droppbrickan på den första nivån.
- Tunnare köttskivor ska bara vändas en gång, medan tjockare köttskivor kan vändas flera gånger. Använd köttänger för att vända på köttet så undviker du att alltför mycket köttsaft går förlorad.
- Mörkare kött får mer färg snabbare än fläsk eller kalv.
- Varje gång du har använt grillen ska du rengöra ugn och tillbehör för att förhindra att rester bränns fast i ugnen vid nästa användningstillfälle.

Tillagningstabell – Stor grill

Typ av livsmedel	Weight (g)	Guide level (from bottom)	Temperature (°C) 	Temperature (°C) 	Cooking time (min)
Kött och korvar					
4 skivor av nötfrysiska, blodiga	180g/pc	4	240	-	14-16
4 skivor av nötfrysiska, medium	“	4	240	-	16-20
4 skivor av nötfrysiska, genomstekta	“	4	240	-	18-21
4 fläskkarréskivor	“	4	240	-	19-23
4 kotletter	“	4	240	-	20-24
4 kalvbiffar	“	4	240	-	19-22
6 lammkotletter	100g/pc	4	240	-	15-19
8 grillkorvar	100g/pc	4	240	-	11-14
3 st. köttfärslimpor	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 kyckling	600g	2	-	180-190	25(1: sidan) 20 (2:a sidan)
Fisk					
Laxskivor	600	3	240	-	19-22
4 öringfiléer	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Rostat bröd					
6 skivor vitt bröd	/	4	240	-	1,5-3
4 skivor grövre bröd	/	4	240	-	2-3
Rostad sandwich	/	4	240	-	3,5-7
Kött/fågel*					
Anka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kyckling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Fläskstek	1500	2	-	150-160	90-120
Skuldra (gris)	1500	2	-	150-160	120-160
Fläskkarré	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbiff/nötfrysiska	1500	2	-	170-180	40-80
Grönsaksgratäng **					
Blomkål, grönkål	750	2	-	210-230	15-25
Sparris	750	2	-	210-230	15-25

Obs! skenans nivå avser gallret på vilket du placerar köttet. I avsnittet kött/fågel avser skenans nivå långpannan, och när det gäller kyckling avser det gallret.



När kött tillagas på en plåt, se till att det finns tillräckligt med vätska på plåten för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttstycket efter ungefär halva tillagningstiden. När du griller kött på spett, sätt in långpannan på den första eller andra nivån och låt den fungera som droppbricka (se tips om grillning av kött).

Rekommendation: Torka av öringen med hushållspapper. Lägg lite persilja, salt och vitlök i fiskens buk, olja in den på utsidan och lägg den på gallret. Vänd ej under grillningen.

* Denna typ av kött kan också tillagas på ett grillspett (se instruktioner för spettgrillning).

** Grönsaker kokas först delvis och tacks sedan med béchamelsås och gratängost. Använd den mindre glasbakplåten och placera den på gallret.

Tillagningstabell - grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Kött och korvar					
2 skivor av nötfryska, genomstekta	180g/pc	4	240	-	18-21
2 kotletter		4	240	-	20-22
2 fläskkarréskivor	180g/pc	4	240	-	18-22
4 grillkorvar	100g/pc	4	240	-	11-14
4 rostade sandwichar		4	240	-	5-7
Rostat bröd – gräddning		4	240		3-4
3 öringar – på galler	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Kyckling – på galler	1500g	2	-	160-170	60-80
Skuldra, gris – långpanna	1500g	2	-	150-160	120-160

Programmerad tillagning med stektermometer

I detta programmeringsläge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt (t.ex. i mitten av en stek). Inställningar kan göras mellan 30 och 99°C.

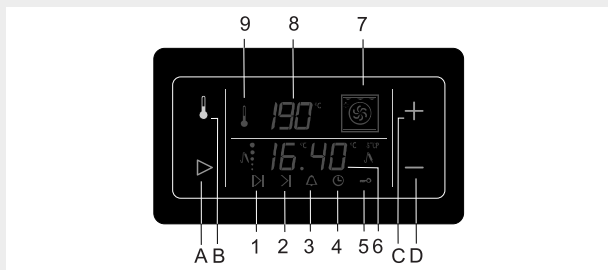
Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen mäts av stektermometern.

Tillagning med stektermometer lämpar sig för stora köttstycken, helst utan ben. Kyckling och kanin lämpar sig inte för detta tillagningssätt.

Rekommenderade mittemperaturer:

Fläskstek	85°C
Nötstek	80°C
Kalvstek	75°C
Filet mignon	40-50°C

Tillaga kött med stektermometer:



- Anslut stektermometern till uttaget och stick in termometerdelen i steken (eller annat livsmedel). Stektermometern innehåller en metallplugg som måste avlägsnas före tillagningen och sättas tillbaka efteråt.
- Så snart stektermometern är ansluten visas den temperatur den avläser på timerdisplayen, i stället för klockan. Om några timerfunktioner ställs in tidigare, raderas de automatiskt.
- Utöver den förinställda temperaturen (80°C), blinkar symbolen "°C" några sekunder. Så länge symbolen blinkar kan du använda touchkontrollerna (C) och (för att ställa in önskad temperatur i intervallet 30 till 99 °C; temperaturen kan ställas in i steg om 1°C).
- Om symbolen "°C" redan har slutat blinka, tryck först på touchkontroll (A) för att ändra måltemperaturen för stektermometern.
- Vrid väljarvredet till önskat tillagningsslag. Vi rekommenderar läget med övre och nedre värmare. Ugnen sätter igång.
- Under tillagningen visas den ökande temperaturen i livsmedlets mitt konstant. Tills temperaturen når 30°C, visar displayen ("--").
- Både tillagningstemperatur och stektermometerns måltemperatur kan när som helst ändras genom att du trycker på relevant touchkontroll.
- När den inställda temperaturen för livsmedlets karna har uppnåtts, stängs ugnen av och symbolen STOP tänds och blinkar. En tillfällig signal ljuder. Den kan stängas av genom att du trycker på valfri touchkontroll

eller vrider väljarvredet åt endera hållet. Om inget av detta görs tystnar signalen efter en minut.

- Stäng av ugnen och ta bort stektermometern från livsmedlet och uttaget. Sätt tillbaka den skyddande metallpluggen i stektermometeruttaget.

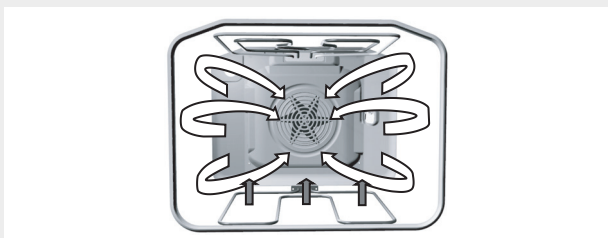
⚠ OBS!

Se till att stektermometern inte vidrör värmaren medan ugnen är igång. Använd endast den stektermometer som är avsedd för denna typ av ugn.

Konservering


För matkonservering, använd användningsläget med nedre värmare + fläkt.

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd konventionella burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Burkarna ska helst ha samma storlek, fyllas med samma typ av livsmedel och förseglas ordentligt. Upp till sex enlitersburkar får plats i ugnen samtidigt.



- Använd enbart fräscha livsmedel.
- Håll cirka en liter hett vatten (omkring 70 °C) i långpannan för att skapa erforderlig luftfuktighetsnivå i ugnen. Placera burkarna i ugnen på ett sådant sätt att de inte vidrör väggarna eller varandra (se figur). Gummitätningar ska vätas före användning.
- Sätt in långpannan med burkarna på den andra skenen räknat nerifrån. Under konservering, övervaka burkarna. Tillaga tills burkarnas innehåll börjar koka – bubblor syns i den första burken. Se tillagningstiderna i konserveringstabellen nedan.

Konserveringstabell

Livsmedel som ska konserveras	Mängd	 T=170-180°C, till kokning / bubbor (min.)	När bubblor har synts	Tid i ugnen (min)
Frukt				
Jordgubbar	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	25
Stenfrukt	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	30
Äppleamos	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	35
Grönsaker				
Djungelgurka	6x1 liter	cirka 40 do 55	stäng av	30
Böner, morötter	6x1 liter	cirka 40 do 55	Ställ in på 120°C,	30

Tiderna som anges i tabellen är endast ungefärliga. Den faktiska tiden kan variera beroende på skillnader i rumstemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på de frukter och grönsaker som ska konserveras osv. Innan du stänger av ugnen (för frukt) eller ställer in en lägre temperatur (för vissa typer av grönsaker), kontrollera att du verkligen kan se bubblor i burkarna.

Viktigt: Håll noga utkik efter de första bubblorna i burken.

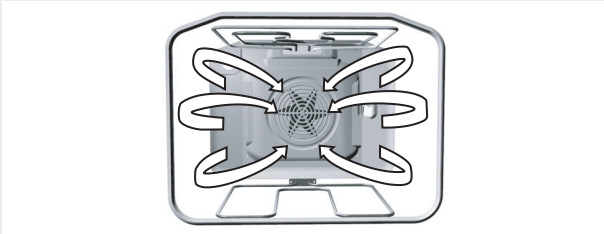
Upptining

- Luftcirkulation i ugnen kan påskynda upptiningen av fryst mat. Du åstadkommer detta genom att ställa in ugnen i läget "Upptining".

⚠ OBS!

Om du råkar aktivera temperaturinställningsknappen av misstag tänds ugnskontrolllampan, men värmarna aktiveras inte.

- Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, andra kakor och bakverk, bröd, bullar och infrost frukt. Av hygienskäl ska kött och fågel inte tinas i ugnen.
- Om möjligt, vänd på maten/rör runt i den åtskilliga gånger för att säkerställa en jämn upptining.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd inte en ångrengöringsapparat eller en högtrycksångrengöringsapparat för rengöring av apparaten. Innan du börjar rengöra apparaten ska du koppla bort den från nätströmmen och låta den svalna.

Apparatens framsida

Rengör ytorna med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan avsett för släta ytor samt en mjuk trasa. Tillsätt rengöringsmedlet till trasan och torka bort smutsen. Rengör därefter med vatten. Håll inte rengöringsmedel direkt på apparaten. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, vassa föremål eller stålull, eftersom de repar apparaten.

Aluminiumytor

Aluminiumytor ska rengöras med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan som är avsett för sådana material. Tillsätt rengöringsmedlet till en fuktig trasa och torka av ytan. Rengör därefter ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedel direkt på aluminiumytan. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller slipsvampar. Ytan får inte komma i kontakt med ugsnrengöringspray.

Frontpaneler i rostfritt stål

Rengör utsidan med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar materialet. Använd inte slipande eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel. Om du inte följer dessa instruktioner kan apparatens utsida ta skada.

Lackerade ytor och plastytor

(endast vissa modeller)

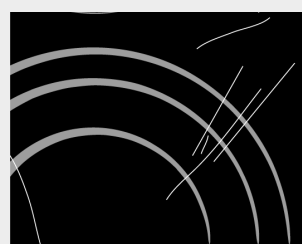
Rengör knappar/vred och luckhandtaget med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel avsett för rengöring av släta lackerade ytor. Du kan även använda sådana rengöringsmedel som är speciellt avsedda för denna typ av ytor. Följ då tillverkarens instruktioner.

WARNING: Ovan nämnda ytor får aldrig komma i kontakt med ugsnrengöringspray, eftersom det skadar aluminiumdelarna permanent.

Rengöring

Keramisk glashäll

Efter varje användning av den glaskeramiska hällen, vänta tills den har svalnat och rengör den sedan; i annat fall kan till och med den minsta matrest bränna fast på den heta ytan nästa gång du använder apparaten. För regelbunden rengöring och underhåll av den glaskeramiska plattan, använd speciella rengöringsmedel som skapar ett skyddande skikt på ytan och skyddar den från smuts. Före varje användningstillfälle, torka av eventuellt damm eller andra partiklar från hällens yta och kokkärlets botten eftersom de annars kan repa ytan (figur 1).



figur 1

Försiktighet: stålull, skottesvampar och slipande rengöringsmedel kan repa hällens yta. Den glasskeramiska ytan kan även ta skada av starka sprayer eller otillräckligt skakade (blandade) flytande rengöringsmedel (figur 1 och figur 2).

Skyltningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med skadad botten används (figur 2).



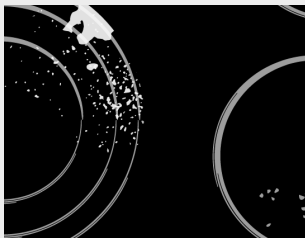
figur 2

Ljusa fläckar kan tas bort med en fuktig mjuk trasa; torka därefter ytan torr (figur 3).

Vattenfläckar kan tas bort med en svag ättikslösning; använd dock inte denna lösning för att rengöra ramen (det kan matta ramen hos vissa modeller). Använd inte starka sprayer eller avkalkningsmedel (figur 3).

Svårare fläckar kan tas bort med speciella medel och verktyg för rengöring av glaskeramiska hällar. När sådana produkter används ska du följa instruktionerna från produktens tillverkare.

Varn noga med att få bort alla rester av rengöringsmedel eftersom de kan skada den glaskeramiska hällen när värmezonen hettas upp (figur 3).

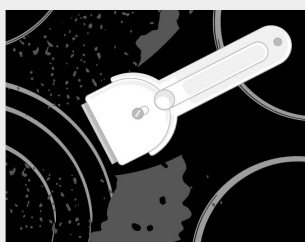


figur 3

Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa (figur 4). Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.

⚠ OBS!

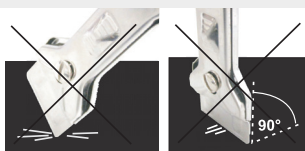
Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.



figur 4

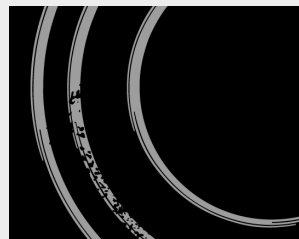
⚠ OBS!

Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon. Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.



Socker och sockerrik mat kan skada den glaskeramiska ytan permanent (figur 5); därför ska de tas bort från den glaskeramiska ytan så snart som möjligt, även om värmezonen fortfarande kan vara het (figur 4). **Eventuella färgändringar av den glaskeramiska ytan** påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet.

Sådana missfärgningar är för det mesta resultatet av inbrända matrester eller användning av kokkärl tillverkade av material som t.ex. aluminium eller koppar; sådana fläckar är svåra att få bort.



figur 5

⚠ OBS!

Alla skador som beskrivs ovan gäller främst hällens utseende och påverkar inte dess funktionsduglighet direkt. Sådana fel omfattas inte av garantin.

Ugn

- Ugnen kan rengöras på konventionellt sätt (med rengöringsmedel, ugnsspray) men endast då den är mycket smutsig eller fläckarna sitter extra hårt.
- För regelbunden rengöring av ugnen (efter varje användningstillfälle), rekommenderas följande procedur: vrid väljarvredet för användningsläge till positionen. Ställ in temperaturväljarvredet på 70°C. Håll 0,6 liter vatten i en långpanna och sätt in den i den nedersta skenan. Efter trettio minuter har matresterna på emaljen luckrats upp och du kan torka av dem med en fuktig trasa.

När du har att göra med extra hårt sittande fläckar, tänk då på följande:

Ugnen ska ha svalnat innan du börjar rengöra den.

- Rengör ugn och tillbehör efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ugnen.
- Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.
- Om fläckarna skulle sitta mycket hårt kan du använda konventionella ugnsgöringsmedel. Rengör därefter ugnen med rent vatten för att få bort alla rester av rengöringsmedlet.
- Använd aldrig starka rengöringsmedel som t.ex. stålull, slipande skottesvampar, fläckborttagningsmedel osv.
- Ytor som är lackerade, av rostfritt stål eller belagda med zink, såväl som aluminiumdelar, får aldrig komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom dessa kan orsaka skada och missfärgning. Samma gäller för termostatsensorn (om spisen har en timer med en avkännare) och värmarnas åtkomliga överdel.
- När du köper och använder rengöringsmedel, tänk på miljön och följ instruktionerna från respektive tillverkare av rengöringsmedel.

Praktiskt tips

- När du ska tillaga fettrika köttstycken, rekommenderar vi att du lindar in dem i aluminiumfolie eller stekpåse, för att undvika att fett stänker upp på ugnens insidor.
- När du grillar kött på gallret, placera en droppbricka undertill.

Rengöring av ugnens innertak (endast vissa modeller)

- För att underlätta rengöringen av ugnens innertak, har vissa apparater en fällbar övre infravärmare.
- Innan värmaren falls ner måste spisen kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ut säkringen eller stänger av huvudströmbrytaren.
- Värmaren måste få svalna, annars riskerar du att bränna dig!
- Använd inte värmaren i nerfällt läge!

Ta ut bakplåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.

Dra därefter den horisontella värmaren mot dig själv.

Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnen (se figur). Efter rengöring, sätt tillbaka värmaren med samma procedur; balken måste återinstalleras i de två stödfästena.



Tillbehör

Diska tillbehör (bakplåtar, galler osv.) med hett vatten och vanligt diskmedel.

Speciell emaljbeläggning

Ugnen, insidan av ugnsluckan och bakplåtarna är belagda med en speciell emalj med en slät och motståndskraftig yta. Detta speciellskikt underlättar rengöring vid rumstemperatur.

Maintenance (depending on the model)

Underhåll (beroende på modell)

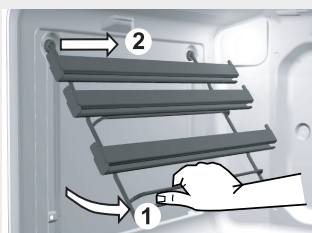
Ta bort de utdragbara teleskopskenorna. Du kan ta bort de utdragbara teleskopskenorna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovansidan.
- Rengör endast teleskopskenhållarna endast med konventionella rengöringsmedel.
- Diska inte de utdragbara teleskopskenorna i diskmaskin.

⚠ OBS!

Försök inte smörja de utdragbara teleskopskenorna.

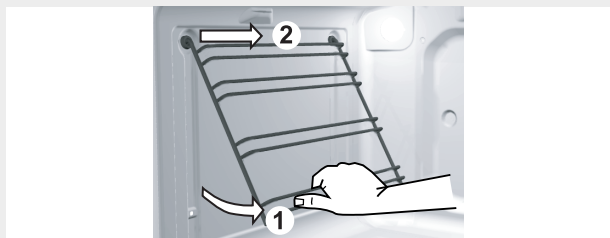
Efter rengöring, sätt helt enkelt tillbaka skenhållaren genom att följa proceduren i omvänd ordning.



Ta bort trådskenhållare

Du kan ta bort trådskenhållarna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

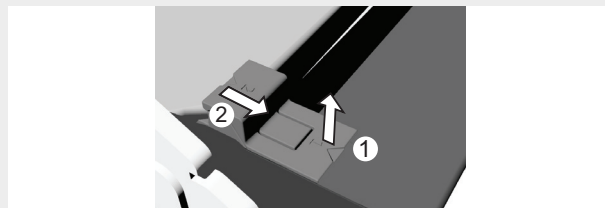
- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovansidan.
- Rengör endast trådskenhållarna med konventionella rengöringsmedel.
- Efter rengöring, häng helt enkelt tillbaka skenhållaren i de därtill avsedda hålen och dra neråt.



AVLÄGSNA INRE LUCKGLAS – GÄLLER FÖR PREMIUM-HELGLASLUCKA

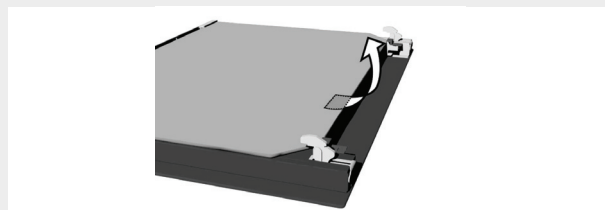
Luckglaset kan rengöras även från insidan; luckan måste dock tas bort först (se avsnittet om att ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan).

- Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glaset (markering 2 på stödet) (se figur 1).



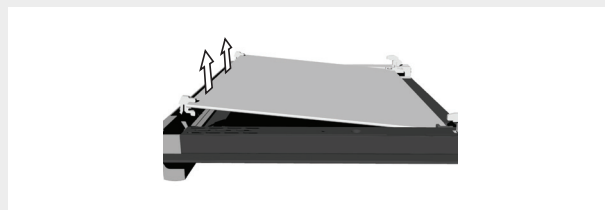
figur 1

- Håll i luckglaset vid den nedre kanten, lyft det något så att det inte längre är fäst i stödet och ta bort det (figur 2).



figur 2

- Avlägsna det tredje innerglaset (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort det. Ta även bort gummina på glaset (figur 3).

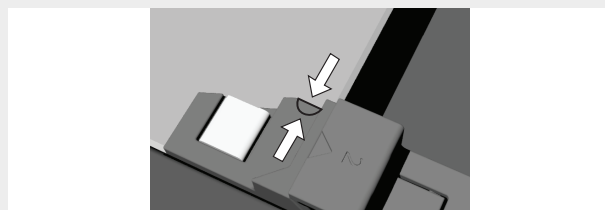


figur 3

- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

⚠ OBS!

Obs! När du sätter tillbaka glaset, se till att markeringarna (halvmåne) på luckan och glaset är inriktade till varandra (figur 4).



figur 4

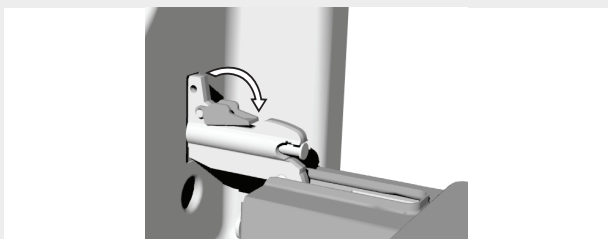
TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA UGNLUCKAN MED ETT ENKELAXELGÅNGJÄRN

GentleClose – systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning. En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

⚠ OBS!

Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av GentleClose-systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

- Med **GentleClose**-systemet, vrid stopparna bakåt med 90° (figur 2).



figur 2

- Stäng luckan långsamt tills klämmorna pressas mot stöden/fästena. Vid omkring 15° (relativt till den stängda luckans läge), dra luckan en aning uppåt och dra ut den från båda gångjärnsstöden på apparaten (figur 3).
- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Sätt tillbaka luckan i en mindre vinkel än 15° i gångjärnsstöden på apparatens framsida och tryck dem neråt och framåt tills de glider in i sina stöd/fästen.
- Öppna därefter luckan helt och vrid fästklämmorna tillbaka till deras ursprungliga position. Stäng långsamt luckan och kontrollera att de stänger helt. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera om gångjärnsskärorna är rätt placerade i sina fästgångjärn.

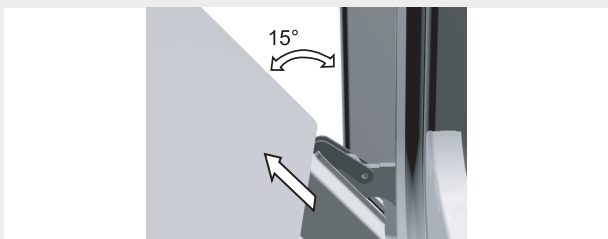


figure 3

OBS!

Kontrollera alltid att gångjärnens fästklämmor sitter ordentligt i sina fästen när du sätter på luckan. Annars kan huvudgångjärnet som drivs med en stark fjäder frigöras när som helst då man installerar eller tar bort luckan. Risk för personskada.

Spislåda

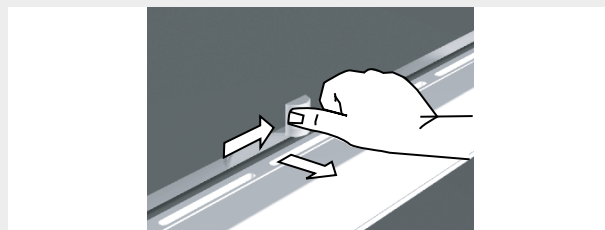
- Spislådan har ett skydd mot att öppnas av misstag. När du vill öppna lådan ska du lyfta upp den en aning. Du tar ut lådan helt genom att först dra ut den till stoppet, sedan lyfter du den igen och drar ut den helt.
- Förvara inga antändliga, explosive eller temperaturkänsliga föremål och material i spislådan.
- På vissa apparater sätter man in lådan genom att föra in den nedre bakre skjutanordningen i skenan på spisen. Om spislådan är utrustad med sidoskenor med hjul, för du in den genom att föra in hjulen i skenorna och stänga lådan.

Lucklås (endast vissa modeller)

- Ugnsluckan har ett lås som hindrar att den öppnas förrän låset har frigjorts. Du öppnar lucklåset genom att trycka lätt med tummen åt höger och samtidigt dra luckan utåt.
- När ugnsluckan är stängd, återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

⚠ OBS!

Om lucklåset levereras med apparaten, sätt fast det under apparatens kontrollpanel i enlighet med installationsinstruktionerna som medföljer låset.



Byta ut delar på apparaten

Ugnens lampbas och sockel är under spänning. Det finns risk för elstöt!

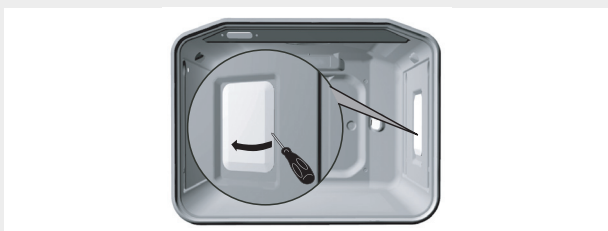
Innan du byter ut lampan i ugnen, koppla bort spisen från nätströmmen genom att ta ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.

Ugnsglödampa

(endast vissa modeller)

Ugnsglödampen anses vara en förbrukningsdel och omfattas inte av garantin. Byt ut glödampen mot en ny glödampa med följande specifikationer: sockel E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Skruva loss glasskyddet motsols, byt ut glödampen och sätt tillbaka glasskyddet.
- Glödlampor som används i denna apparat är speciallampor som valts endast för användning i hushållsapparater. De är inte lämpliga för rumsbelysning i hemmet.



SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER

Under garantiperioden får reparationer endast utföras av servicetekniker som auktoriserats av apparatens tillverkare.

Innan reparationen påbörjas måste apparaten kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ur säkringen eller kopplar bort huvudströmsladden från vägguttaget.

Ej auktoriserade åtgärder och reparationer kan orsaka risk för elstöt och kortslutning. Försök dig därför inte på något sådant på egen hand. Överlåt sådana uppgifter åt en expert eller en auktoriserad servicetekniker.

Vid smärre fel eller problem med apparatens funktioner, läs igenom följande instruktioner för att se om du kan åtgärda det själv.

Viktigt

Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja. Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

Det är ingen respons på inställningar som gjorts med knappar och vred; displayen är fryst.	<ul style="list-style-type: none">• Koppla bort spisen från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter spisen till nätströmmen på nytt och sätt på ugnen.
Huvudsäkringen utlöses gång på gång.	<ul style="list-style-type: none">• Ring en servicetekniker!
Ugnsbelysningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none">• Läs om hur du byter ugnsglödlampan i avsnittet "Byta ut delar på apparaten".
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none">• Har du ställt in temperatur och användningsläge på rätt sätt?• Är ugnsluckan stängd?
Bakverk blir inte ordentligt gräddade.	<ul style="list-style-type: none">• Har du tagit bort fettfiltret?• Följde du instruktionerna och tipsen i avsnittet "Bakning"?• Följde du instruktionerna i bakningstabellen noga?
Programtimern visar konstiga siffror eller sätts på/stängs av okontrollerat.	<ul style="list-style-type: none">• Om programtimern inte fungerar som den ska, koppla, bort spisen från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter spisen till nätströmmen på nytt och ställ in klockslaget.
Programtimerdisplayen blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Det har varit strömavbrott eller så anslöts spisen just till nätströmmen. Alla inställda tidsangivelser har raderats.• Ställ in klockslaget för att kunna använda apparaten.• Efter programtimerstyrd användning (automatisk användning) stängs ugnen av, klockslaget visas och en ljudsignal hörs under en viss tid. Ta ut rätten ur ugnen och vrid tillbaka vredet för användningsläge och temperaturväljarvredet till startläget. Välj funktionen "Manuellt läge" för att kunna använda ugnen på vanligt sätt (utan programtimer).
Användningskontrolllampan lyser inte.	<ul style="list-style-type: none">• Har du aktiverat alla nödvändiga kontroller?• Har nätströmmens huvudsäkring gått?• Är temperaturinställningsvredet och väljarvredet för användningsläge rätt inställda?

Om problemet kvarstår trots att du följt instruktionerna ovan, ring till en auktoriserad servicetekniker. Eliminering av eventuella fel eller garantianspråk som uppstått pga. felaktig anslutning eller felaktig användning av apparaten, omfattas inte av vår garanti. I sådana fall får användaren själv stå för reparationskostnaderna.

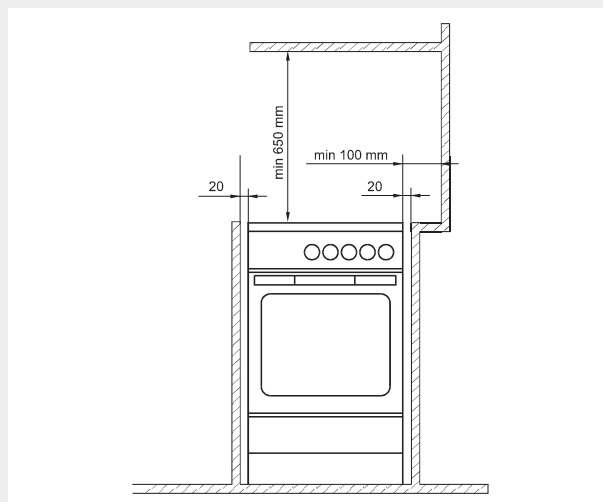
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

Viktiga varningar

- Endast en behörig expert får ansluta apparaten.
- Apparaten ska vara försedd med en anordning som kopplar bort den från alla poler i hemmets elnät (en omnipolär omkopplare) med minst 3 mm avstånd mellan kontaktorna i öppen position. LS-omkopplare eller säkringar är lämpliga.
- För anslutning av apparaten, används gummiströmsladdar (typ HO5RR-F med grön/gul jordledning), PVC-isolerad (typ HO5VV-F med grön/gul jordledning) eller andra motsvarande eller högre klassade kablar.
- Avståndet mellan hällen och spiskåpan får inte understiga det som anges i instruktionerna för installation av spiskåpa.
- Faner, lim eller plastyta på inredningsdelen intill spisen ska vara värmetålig (>75°C). Om faner inte tål höga temperaturer, kan det deformeras.
- Strömsladden bakom den fristående spisen ska dras på ett sådant sätt att den inte kommer i kontakt med spisens baksida. Baksidan blir mycket varm under användning.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren osv.) måste hållas utom räckhåll för barn, eftersom det annars kan utgöra en risk för dem. Små delar kan sväljas av barn, och plastfolie utgör en kvävningsrisk.

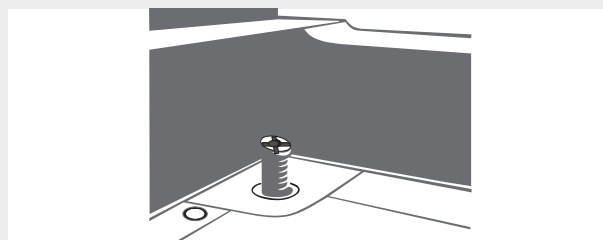
Installation av apparaten

Apparaten är klassificerad i klass 1 och klass2/ delklass 1. Den måste installeras med ett avstånd på minst 20 mm från intilliggande enheter. På en sida kan den placeras bredvid en högre enhet. I sådant fall måste avståndet från apparaten vara minst 100 mm. Höjden på enheten som är placerad på motsatta sidan får inte överskrida höjden på apparaten. Avståndet mellan apparaten och spiskåpan ska vara som anges i bruksanvisningen för installation av kåpan. Det vertikala avståndet mellan apparaten och upphängt köksskåp får inte underskrida 650 mm. Angränsande väggar eller köksskåpspaneler (golv, omgivande väggar) måste bestå av temperaturbeständiga material på minst 100 °C.



Plana ut spisen och extra stöd

Spisens höjd, inklusive stöd, är 90 cm; utan stöd är den 85 cm. Stödet har två hjul på vänster och höger sida baktill. Dessa underlättar när spisen ska flyttas. Framtill, vänster och höger, är stödet utrustat med justeringsskruvar som kan användas för att plana ut spisen horisontellt och jämna ut dess ovansida med eventuella angränsande inredningsdelar. Du kommer åt de justerbara fötterna genom att ta ut spislådan. Vid behov kan du vrida på dem för att öka eller minska höjden, så länge apparaten är helt horisontell. Det går lätt att vrida på justeringsskruvarna om du tappar spisen en aning åt sidan för att omfördela tyngden. Extra stöd kan också tas bort genom att man lossar de fyra skruvarna nerifrån. Dessa skruvar fäster stödet vid spisens sidoväggar. I sådant fall tar du bort justeringsskruvarna från stödet och sätter in dem till vänster och höger på spisens nedre stödpanel. Plana ut spisen horisontellt enligt beskrivning ovan. Vissa spisar är utrustade med fyra justeringsskruvar nertill (två framtill och två baktill). Dessa är avsedda att användas på ojämnt golv eller för att justera spisens höjd så att den hamnar jäms med angränsande köksinredningsdelar.



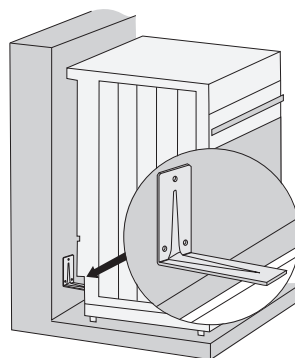
Skydda apparaten mot att välta

Apparaten kan skyddas mot att välta med hjälp av det medföljande vinkelbeslaget. Före installation rekommenderar vi att du placerar apparaten plant enligt dina behov med hjälp av de justerbara fötterna (se kapitlet Placera apparaten plant samt extra stöd). Se figur 2 som visar apparatens inbyggda mått, med vinkelbeslag monterat och de justerbara fötterna helt indragna. Se till att vinkelbeslaget placeras inom den specificerade zonen.

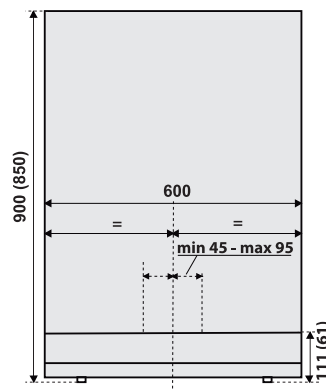
- Välj startpositionen för installation och skjut apparaten helt mot väggen.
- Dra ut apparatlådan.
- Använd en penna för att markera apparatens mitt på väggen, genom öppningen i apparatens nedre del. Gör sedan en andra markering 45 till 95 millimeter till höger om mitten (figur 2).
- Placera vinkelbeslagets kortare ände mot markeringen på väggen. Beslagets längre ände ska vidröra den övre ytan av profilen baktill på apparaten (figur 1).
- Genom hålen i apparatens nedre del, markera mittpunkterna på de tre hålen med diameter på 5,5 millimeter. Dessa hål befinner sig på den kortare änden av vinkelbeslaget som trycks mot väggen (figur 3).
- Dra ut apparaten ur startpositionen. Borra tre hål vid de markerade punkterna och sätt i de medföljande plastväggpluggarna.
- Sätt fast beslaget på väggen med de medföljande skruvarna. Skjut apparaten
- Skjut apparaten till den valda startpositionen och sätt tillbaka lådan.

OBS!

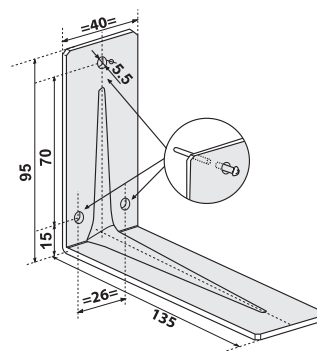
- Vinklarna inom parentes är de inbyggda måtten för vinkelbeslaget utan det extra stödet.
- Om det inte går att använda skruvarna och väggpluggarna som medföljer för att sätta fast det medföljande beslaget ordentligt på väggen, för att förhindra att apparaten välter, använd andra förskruvningar för att sätta fast vinkelbeslaget på ett sätt som förhindrar att det kan dras ut ur väggen.



figur 1



figur 2



figur 3

Anslutning

Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker! Felaktig anslutning kan resultera i skada på eller förstörelse av respektive delar av apparaten. I sådana fall gäller inte garantin.

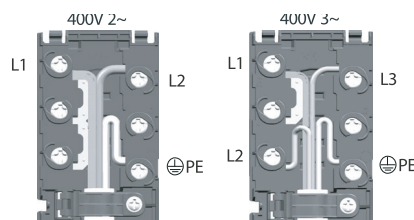
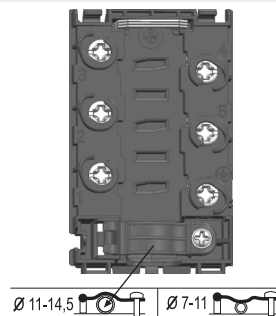
- Öppna anslutningsklämman med en skruvmejsel, enligt figuren på skyddet.
- Spänningen (230V mot N) i nätströmmen i ditt hem måste kontrolleras av en expert med lämplig utrustning!
- Anslutningsbryggor måste placeras i enlighet med nätströmsanslutningen!
- Före anslutningen måste man kontrollera att den spänning som anges på märkplåten stämmer överens med nätspänningen.
- Strömledaren ska vara minst 1,5 meter lång. På så vis kan apparaten anslutas innan den skjuts in mot väggen.
- Strömledarens längd ska justeras på ett sådant sätt att om sladden skulle utsättas för dragbelastning, blir det jordledningen som belastas i stället för strömledningarna.

Procedur

- Använd en skruvmejsel för att öppna skyddet till anslutningsterminalen baktill på apparaten. Lossa de två klämmorna enligt figuren på skyddet till anslutningsterminalen.
- Strömledaren måste föras in i avlastningsanordningen som skyddar sladden från att dras ut. Om avlastningsanordningen inte sitter på plats ännu, montera den på ett sådant sätt att den sitter fast i anslutningsterminalhuset i ena änden.
- Anslut därefter apparaten enligt instruktionerna i figurerna. Om nätverksspänningen skiljer sig, ska anslutningsbryggorna bytas ut.
- Fäst avlastningsanordningen ordentligt och stäng skyddet.

⚠ OBS!

Anslutningsbryggor förvaras i platserna som finns i anslutningsterminalen. Anslutningsskruvarna är redan lossade och behöver inte lossas ytterligare. När du fäster skruvarna kan du höra ett klick, som indikerar att skruven måste sättas fast helt.



Ledningsfärger

L1, L2, L3 = externa ledningar under spänning. Vanligtvis är ledningsfärgerna svart, svart, brun.

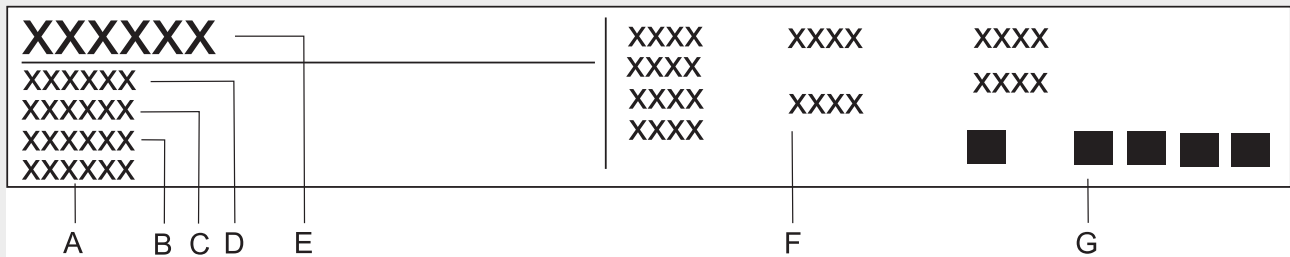
N = neutral ledning, vanligtvis blå.

Kontrollera att N-ledningen är korrekt ansluten!

PE = skydds- eller jordledning, vanligtvis grön-gul.

TEKNISKA DATA

Märkplåt



A Serienummer

B Kod

C Modell

D Typ

E Varumärke

F Teknisk information

G Indikationer/symboler för efterlevnad

VI FÖRBEHÅLLER OSS RÄTTEN ATT GÖRA
ÄNDRINGAR SOM INTE PÅVERKAR APPARATENS
FUNKTIONALITET.

Instruktioner för användning av apparaten finns även på
vår webbplats på www.gorenje.com

ASKO

Swedish quality since 1950



440181