

# Innehåll

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	10
1.3 Tillverkarens ansvar	10
1.4 Denna bruksanvisning	10
1.5 Identifikationsdekal	10
1.6 Bortskaffning	11
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	12
1.8 Spara energi	12
<b>2 Beskrivning</b>	<b>13</b>
2.1 Allmän beskrivning	13
2.2 Kontrollpanel	14
2.3 Andra delar	15
2.4 Tillbehör	16
<b>3 Användning</b>	<b>17</b>
3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor	18
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av ugnen	21
3.4 Råd vid tillagning	32
3.5 Specialfunktioner	35
3.6 Inställningar	37
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>41</b>
4.1 Rengöring av ytorna	41
4.2 Rengöring av luckan	42
4.3 Rengöring av ugnen	42
<b>5 Installation</b>	<b>44</b>
5.1 Elektrisk anslutning	44
5.2 Placering	45

## ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Anvisningar

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

#### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



#### SKADA PÅ PERSON

- **VARNING:** Om luckan eller luckans tätning är skadad ska man inte använda apparaten förrän den har reparerats av behörig personal.
- **VARNING:** Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att man avlägsnar skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- **VARNING:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.



- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.



## Anvisningar

### ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNAR

- Ha alltid uppsikt över apparaten vid tillagning av livsmedel i kärl av plast eller papp.



Olämplig användning.

**Fara för explosion**



- När man använder mikrovågsfunktionen för att värma vätska kan det hända att själva kokningsprocessen blir fördröjd, att koktemperaturen uppnås utan att de typiska bubblorna bildas. En försenad kokningsprocess kan skapa en explosion inne i ugnen eller när behållaren tas ut kan plötsliga läckor av kokande vätska inträffa. För att undvika denna risk ska man alltid placera medföljande koksticka (eller sked i värmetålig plast) i kärlet i samband med uppvärmningen.

- Använd endast mikrovågsfunktionen för tillagning av livsmedel som ska konsumeras. Annan typ av användning är strikt förbjuden (t.ex. att använda mikrovågsfunktionen för att torka kläder, värma tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande, eller för att torka mat) och medför en risk för skador eller brand.
- Rengör apparaten kontinuerligt och torka bort eventuella matrester.
- Använd inte mikrovågsfunktionen för att torka livsmedel.
- Använd inte mikrovågsfunktionen för att värma oljor eller för fritering.
- Använd inte apparaten för att värma mat eller dryck som innehåller alkohol.
- Värm inte ägg med skal eller hela kokta ägg eftersom de kan explodera även efter uppvärmningsproceduren.
- Värm inte upp livsmedel i dess förpackning.



- Mat till nyfödda får inte värmas upp i förslutna kärl. Avlägsna locket eller nappen (om det är en nappflaska). När tillagningen avslutats ska man alltid kontrollera matens temperatur så att maten inte är för varm. Blanda eller skaka maten för att jämna ut temperaturen och undvika brännskador.
- Innan man tillagar livsmedel med skal (som potatis, äpplen o.s.v.) ska man sticka hål i skalet.
- Använd inte mikrovågsfunktioner när ugnen är tom.
- Använd kärl och bestick som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Använd inte aluminiumformar vid tillagning av livsmedel.
- Använd inte kärl med metalldekorationer (eller med guld- och silverbeläggningar).
- Denna apparat överensstämmer med gällande standarder och direktiv vad gäller säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Bärare av pacemaker bör dock se till att det finns minst 20-30 cm mellan en mikrovågsugn i drift och pacemakern. Rådfråga tillverkaren av pacemakern för mer information.
- Apparaten använder ISM-band 2,4 Ghz.
- I enlighet med bestämmelser för elektromagnetisk kompatibilitet tillhör apparaten grupp 2 och klass I B (EN 55011).



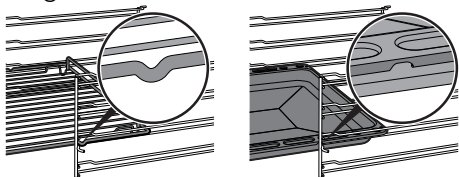
## SKADA PÅ APPARATEN

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.



## Anvisningar

- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetspärrens som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- (endast för vissa modeller) Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.



- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
  - Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
  - Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
  - Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
  - Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- ### Installation och underhåll
- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
  - Apparaten får inte installeras på en sockel.
  - Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
  - Installera eller använd inte apparaten utomhus.
  - För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
  - Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
  - Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
  - Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
  - Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
  - Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
  - Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



## Anvisningar

- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

### 1.2 Apparatus syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- på lantbruk/inom landsbygdsturism.
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

### 1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

### 1.4 Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

### 1.5 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.





## 1.6 Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid.

Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.



### Elektrisk spänning

#### Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



### Plastemballage

#### Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.



# Anvisningar

## 1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



### Anvisningar

Allmän information om bruksanvisningen, säkerhet och slutlig bortskaffning.



### Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



### Användning

Information om användning av apparaten och dess tillbehör, råd om tillagning.



### Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



### Installation

Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsföreskrifter



Information/förslag

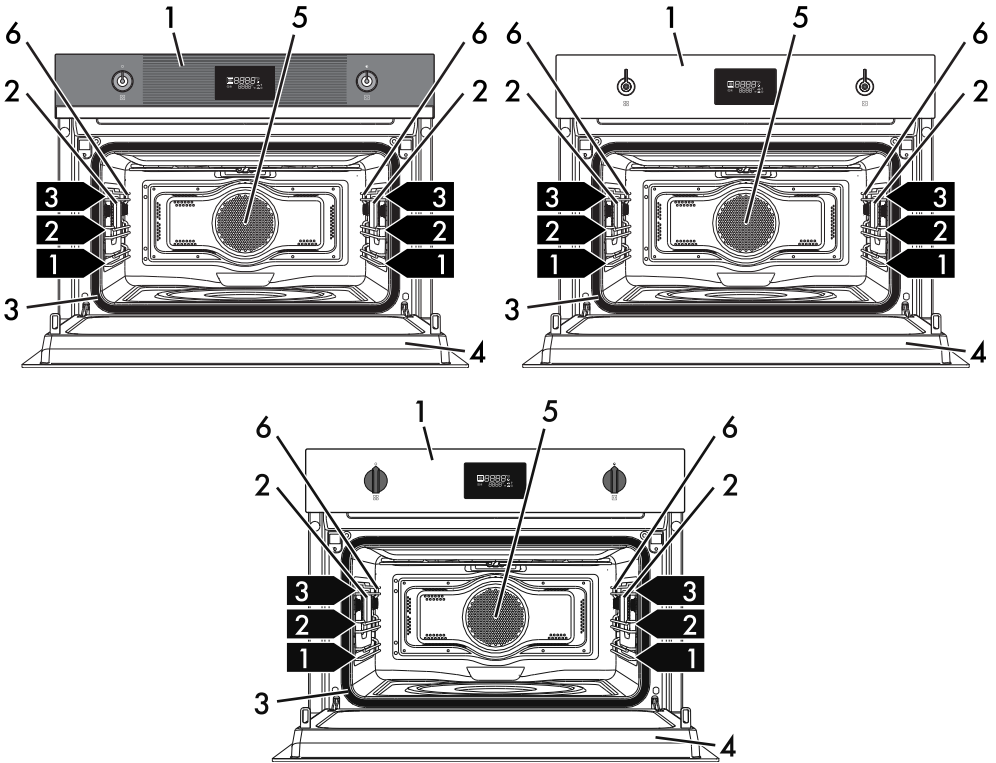
## 1.8 Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.



## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

5 Fläkt

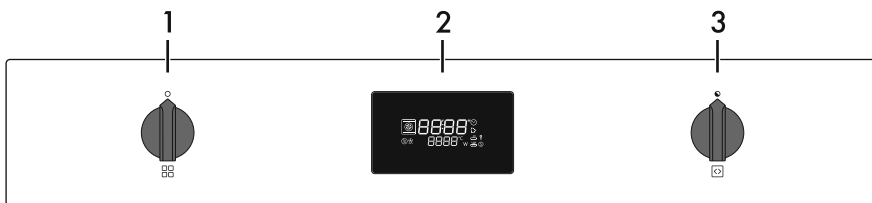
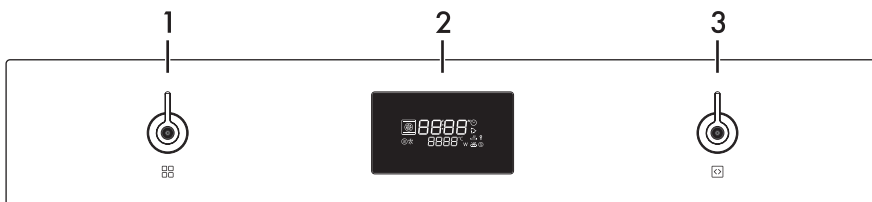
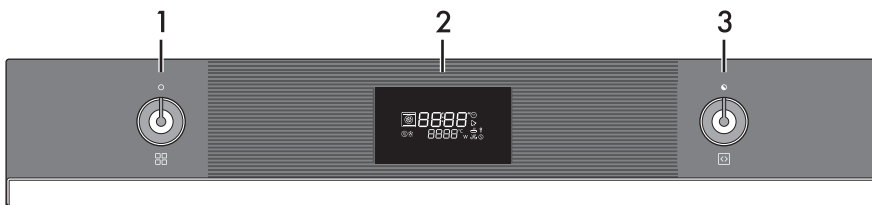
6 Stödramar för galler/plåtar

**1,2,3** Stödramens nivå



# Beskrivning

## 2.2 Kontrollpanel




### 1 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion.



Vrid **funktionsvredet**  till läget **0** för att omedelbart avsluta en eventuell pågående tillagning.

### 3 Väljarvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.

## 2 Display

Visar aktuell tid, vald funktion, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.



## 2.3 Andra delar

### Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner;

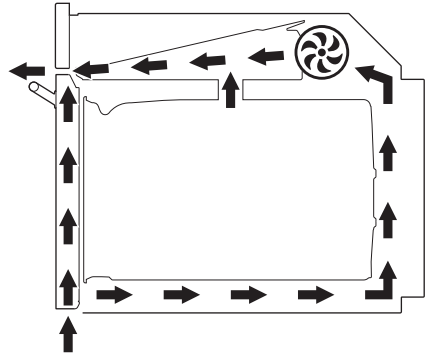


Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

### Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

### Kylfläkt



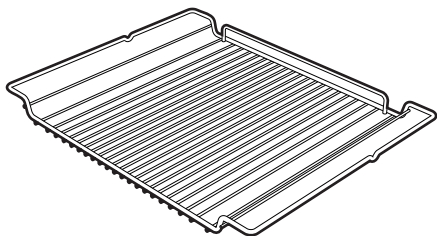
Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning. Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.



# Beskrivning

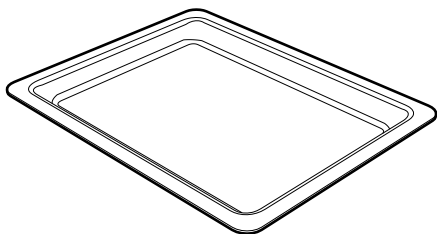
## 2.4 Tillbehör

### Galler



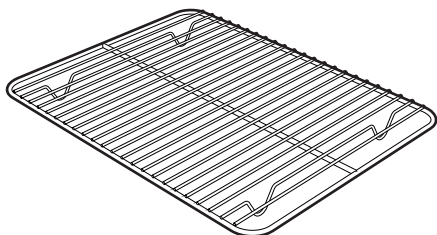
Används som stöd för ugnshakar och dylikt.

### Glasplåt



Kan användas vid alla typer av tillagning och för att samla upp fett från mat på galleret ovanför.

### Galler för ugnsplåt



Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

### Koksticka



Används i kärl vid uppvärmning av vätska, för att undvika att kokprocessen fördröjs.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



## 3 Användning

### Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning  
**Fara för brännskada**

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn närma sig ugnen när den är i drift.



Felaktig användning  
**Risk för skador på emaljerade ytor**

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftcirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning  
**Fara för brand eller explosion**

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

### Mikrovågor

Apparaten är utrustad med en s.k. magnetron som genererar mikrovågor. De mikrovågor som genereras fördelas jämnt i ugnen och värmer livsmedlen.

Den friktion som uppstår mellan molekylerna inne i livsmedlen (främst vattenmolekyler) gör att värme genereras.

Den värme som genereras direkt inne i livsmedlen gör det möjligt att tina, värma upp eller tillaga dessa snabbare jämfört med traditionell tillagning.

Om man använder kärl som är anpassade för tillagning med mikrovågsfunktion kan mikrovågorna enklare fördelas jämnt över maten.



# Användning

## 3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor

I allmänhet gäller att de material som används för tillagning med mikrovågor måste kunna penetreras av mikrovågorna så att dessa ska kunna nå maten.

Nedan följer en tabell med de material man kan använda och de man ska undvika:

### MATERIAL SOM SKA ANVÄNDAS:

#### -Glas (ta alltid bort locken) \*

- Ugnsfasta kärl
- Dricksglas
- Burkar

#### - Porslin

#### - Terrakotta

#### - Plast (endast lämplig för mikrovågor) \*

- Kärl
- Plastfilm (ska inte komma i kontakt med maten)

\*Endast om de är värmebeständiga.

### MATERIAL SOM INTE SKA ANVÄNDAS:

#### - Metall (kan generera bågar eller gnistor)

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformar
- Tallrikar
- Metallbestick
- Klämmor till fryspåsar

#### - Trä

#### - Kristallglas

#### - Papp (brandrisk)

#### - Behållare i polystyren (fara för förorening av maten)



Kärlen får inte ha dekorationer i metall.



Använd inte plåtar i metall vid mikrovågsfunktionen eller vid kombinerade funktioner med mikrovågor.





## Test av kärl



Endast i samband med detta test kan man använda mikrovågsfunktionen utan att placera mat i ugnen.

För att kontrollera om kärlen är lämpliga för tillagning med mikrovågor kan man göra ett enkelt test:

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Placera porslinet som ska testas på gallret på första nivån.
3. Välj mikrovågsfunktionen vid maximal effekt (till exempel 1 000 W).
4. Ställ in en tillagningstid på 30 sekunder.
5. Starta tillagningen.



### Olämpliga kärl Risk för skador på apparaten

- Avbryt testet omedelbart om det förekommer gnistor eller om kärlet knastrar. I sådant fall är kärlet ej lämpligt för tillagning med mikrovågor.
6. När testet slutförts ska kärlet vara kallt eller ljummet. Om kärlet är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.

## Förberedelser

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

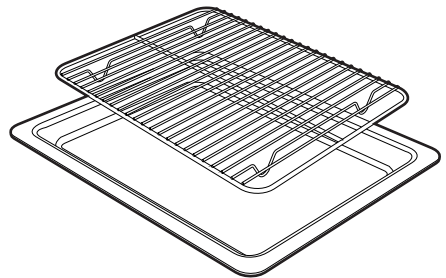


Vid den första uppvärmningen ska man använda en traditionell funktion och inte en mikrovågsfunktion.

## 3.2 Användning av tillbehör

### Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



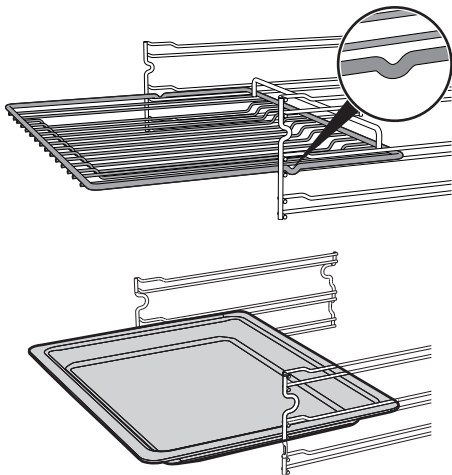


# Användning

## Galler och plåtar

Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att galler glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



**Hög temperatur**  
**Fara för brännskada**

- Tillbehöret kan bli mycket varmt. Använd alltid grillvantar vid hantering.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

## Koksticka

När man använder mikrovågor för att värma upp vätska kan kokprocessen bli fördröjd. För att undvika detta fenomen ska man placera medföljande koksticka (eller en värmebeständig plastsked) i kärlet inför uppvärmning.



**Olämplig användning**  
**Fara för explosion/brännskada**

- För att undvika risken för en explosion inne i apparaten och ett därav orsakat läckage av kokande vätska ska man alltid sänka ner stickan i den vätska man värmer.




**Hög temperatur**  
**Risk för skador på tillbehöret.**

- Använd endast kokstickan i kombination med mikrovågsfunktioner. Använd inte stickan i samband med kombinerad eller traditionell funktion.



## 3.3 Användning av ugnen


### Display

Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid **funktionsvredet** 


och **väljarvredet**  för att välja angivna värden.




 Klockans indikator


 Timerns indikator


 Tillagningens indikator

 Indikator för avslutad tillagning

 Reglagespärrens indikator

 Indikator för Show Room

 Indikator för mikrovågor


 Indikator för upptining

 Indikator för Watt

### Första användningstillfället

Vid det första användningstillfället eller efter ett längre strömavbrott blinkar texten

**00:00** på ugnens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

1. Vrid **väljarvredet**  för att välja aktuell tid.
2. Tryck på **väljarvredet**  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
3. Vrid **väljarvredet**  för att välja minuterna.
4. Tryck på **väljarvredet**  för att avsluta inställningen.



I vissa fall måste man ändra tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. För att ändra aktuell tid, se "3.6 Inställningar".



När aktuell tid visas ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.





# Användning



## Timer



Denna funktion aktiverar endast ljudsignalen i slutet av nedräkningen.

1. Med funktionsvredet  i läget 0, tryck på väljarvredet .




Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.

2. Inom tre sekunder, vrid väljarvredet  för att ställa in tiden med **timern** (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i tre sekunder eller tryck på väljarvredet  för att starta **timern**.



Under funktionen ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.

## Timerns slut

4. Vid slutet blinkar siffrorna  och **timerns indikator**  och en kort ljudsignal hörs som kan stängas av genom att trycka på **väljarvredet**  eller genom att öppna dörren.
5. Vrid **väljarvredet**  för att välja en ytterligare timer eller tryck på **väljarvredet**  för att lämna **timerfunktionen** och gå tillbaka till visningen av aktuell tid.

## För att avbryta en timer

1. Tryck på **väljarvredet** .
- På displayen blinkar **timerns indikator** .
2. Vrid **väljarvredet**  moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
  3. Vänta i 3 sekunder eller tryck på **väljarvredet**  för att lämna **timerfunktionen** och gå tillbaka till visningen av den aktuella tiden.



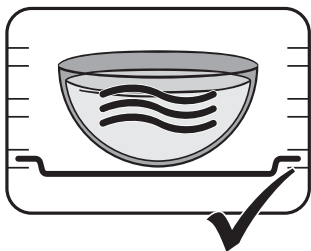
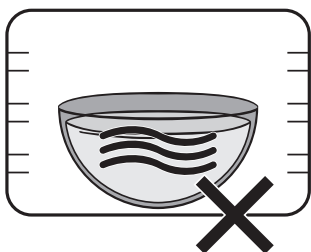
## Varning



Felaktig användning  
**Risk för skador på apparaten**

Under användningen av mikrovågor ska maträtterna placeras i ett lämpligt kärl som i sin tur ska placeras på gallret, vid den första nivån.

**ANVÄND INTE BEHÅLLARE/TILLBEHÖR (plåtar, glasformar osv.), SOM STÄLLS DIREKT PÅ BOTTEN I UGNEN.**



För att erhålla optimala resultat vid längre tillagning i mikrovågsugn eller med kombinerad effekt bör man att röra om i maten en eller två gånger.

## Val av tillagning med mikrovågor



### MIKROVÅGOR

Mikrovågorna tränger in i maten direkt vilket gör det möjligt att på kortare tid och med en betydligt mindre energiförbrukning tillaga maten. Denna funktion är lämplig för tillagning utan fett och vidare för att tina och värma mat utan att äventyra varken matens utseende eller doft.

1. Vrid **funktionsvredet**  åt höger eller vänster för att välja funktionen "MIKROVÅGOR ".



2. Vrid **väljarvredet**  för att ställa in tillagningstiden (till mellan 5 sekunder och 30 minuter) (t.ex. "5 minuter").





# Användning


3. Tryck på väljarvredet .



4. Medan indikatorn Watt  blinkar,

vrid väljarvredet  åt höger eller vänster för att ändra effektvärdet från 100W till 1 000W (se Effekt mikrovgör)(t.ex. "500 watt").



5. Vänta tre sekunder för att starta tillagningen eller tryck på väljarvredet  för att mata in eventuella tillagningstider, tid för tillagningens slut...



## Avslutad tillagning med mikrovgör

6. När tillagningen avslutats blinkar texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.





## Effekt mikrovgör

Nedan anges de effektvärden man kan välja mellan:

Effekt (W)	Lämplig för att
100	Tina mat
200	
300	
400	Steka kött eller tillaga ömtåliga livsmedel
500	
600	Värma och tillaga mat
700	
800	
900	
1000	Värma vätska



När luckan öppnas avbryts pågående funktion (**Tillagningens indikator**  släcks). När man har stängt luckan trycker man in väljarvredet  för att starta tillagningen igen.




## Val av kombinerad tillagning



**Olämplig användning.  
Risk för skador på apparaten**


- Använd inte kombinerade funktioner för att värma upp eller koka upp vätska.






En kombinerad tillagning är en traditionell tillagning kombinerad med mikrovågsfunktionen. Denna typ av funktion markeras genom att symbolen för den traditionella tillagningen och ikonen för mikrovågsfunktionen tänds .

1. Vrid **funktionsvredet**  åt höger eller vänster för att välja önskad funktion (t.ex. "MIKROVÅGOR + VENTILATION" ).



2. Vrid **väljarvredet**  åt höger eller vänster för att välja önskad temperatur (t.ex. "200 °C").



3. Tryck på **väljarvredet** .
4. Medan indikatorn för klocka  blinkar, vrid **väljarvredet**  åt höger eller vänster för att ändra tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "15 minuter").



5. Tryck på **väljarvredet** .




6. Medan indikatorn **Watt**  blinkar, vrid **väljarvredet**  åt höger eller vänster för att ändra effektvärdet från 100W till 600W (se Effekt mikrovågor) (t.ex. "400 watt").



7. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta de värden som har ställts in.



# Användning

8. Tryck på väljarvredet  för att starta den kombinerade tillagningen.



## Avslutad tillagning med mikrovågor


9. När tillagningen avslutats blinkar texten

**STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.




## Lista över kombinerade tillagningsfunktioner


### MIKROVÅGOR + GRILL

 Med hjälp av grillen kan man få en perfekt gyllene stekyta på maten. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.



### MIKROVÅGOR + VARMLUFT

 Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.

### MIKROVÅGOR + VARMLUFT


 För en kombinerad tillagning med varmluft som ger en snabb tillagning av maten tack vare cirkulationen av varmluft och mikrovågorna.



När luckan öppnas avbryts pågående funktion (**Tillagningens indikator**  släcks). När man har stängt luckan trycker man in väljarvredet  för att starta tillagningen igen.

## Föruppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att **tillagningens indikator**  blinkar.

När föruppvärmningen är klar lyser **tillagningens indikator**  konstant och en ljudsignal ljuder för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.



För att öka hastigheten sker inte någon uppvärmning vid den kombinerade funktionen

MIKROVÅGOR  + GRILL









## Val av traditionell tillagning

1. Vrid **funktionsvredet**  åt höger eller vänster för att välja önskad funktion


“VENTILATION ”).

2. Vrid **väljarvredet**  åt höger eller vänster för att välja önskad temperatur (t.ex. “200 °C”).

3. Vänta tre sekunder för att starta tillagningen eller tryck på **väljarvredet**

 för att mata in eventuella itillagningstider, tid för tillagningens slut...




När luckan öppnas avbryts pågående funktion (**Tillagningens indikator**  släcks).

Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

## Föruppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.


Denna fas signaleras av att **tillagningens indikator**  blinkar.

När föruppvärmningen är klar lyser

**tillagningens indikator**  konstant och en ljudsignal ljuder för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida

**funktionsvredet**  till 0.


## Tidsinställd tillagning



Med **tidsinställd tillagning** avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tidsperiod som ställs in av användaren.



När man aktiverar en **tidsinställd tillagning** avbryts eventuell inställning för timern.

1. När funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på **väljarvredet** .




# Användning

Displayen visar siffrorna **00:00** och tillagningens indikator  och klocka

 blinkar.



2. Inom tre sekunder, vrid **väljarvredet**  för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").



3. Vänta i 3 sekunder.

Tillagningens indikator  slutar att blinka och **tidsinställd tillagning** inleds.



Tidsinställd tillagning tar inte hänsyn till föruppvärmningstider.

## Efter tidsinställd tillagning

4. När tillagningen avslutats blinkar texten


**STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



För att välja ytterligare en tidsinställd tillagning, vrid väljarvredet  igen.

## För att avbryta den tidsinställda tillagningen

1. Tryck på väljarvredet .

På displayen blinkar tillagningens indikator .

2. Vrid **väljarvredet**  moturs inom tre sekunder för att nollställa tillagningstiden.

3. Vänta i 3 sekunder eller tryck på **väljarvredet**  för att lämna den tidsinställda tillagningen och gå tillbaka till visningen av den aktuella tiden.




## Timer under tillagningen



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.




Det går inte att ställa in en **timer under tillagningen** om en **tidsinställd tillagning** redan ställts in.

1. När funktion och temperatur valts för tillagning, tryck två gånger på **väljarvredet** .

Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.



En **timer** kan även ställas in när tillagningen pågår.



2. Inom tre sekunder, vrid **väljarvredet**  för att ställa in tiden med **timern** (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.

Timerens indikator  slutar att blinka och **timern** startar.

## Timern slutar under tillagningen




4. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.

Siffrorna  och **timerns indikator**  blinkar.

5. Vrid **väljarvredet**  för att välja en ytterligare timer eller tryck på **väljarvredet**  för att inaktivera ljudsignalen och lämna **timern under tillagningen**.

Efter några sekunder visas aktuell tid på displayen och pågående tillagning fortsätter.

## Avbryta en timer under tillagningen

1. Tryck två gånger på **väljarvredet**  under tillagningen.  
På displayen blinkar **timerns indikator** .
2. Vrid **väljarvredet**  moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
3. Vänta i 3 sekunder för att lämna **timern under tillagningen**.



# Användning

## Programmerad tillagning




Med **programmerad tillagning** avses den funktion som gör att det går att automatiskt avsluta en **tidsinställd tillagning** vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.




Av säkerhetsskäl går det inte att ställa in **programmerade tillagningar** för funktionerna **Mirovågor** och **Kombinerad**.

1. När funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på **väljarvredet** .

Displayen visar siffrorna  och tillagningens indikator  och klocka


 blinkar.



2. Inom tre sekunder, vrid **väljarvredet**  för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").




3. Tryck på **väljarvredet** . Displayen visar siffrorna  och **indikatorn för avslutad tillagning**  och klocka  blinkar.

4. Inom tre sekunder, vrid **väljarvredet**  för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. "13:15").



5. Vänta i 3 sekunder.

**Indikatorn för avslutad tillagning**  förblir tänd och apparaten väntar på den programmerade starttiden.



I tiden för tillagningens slut har de minuter som krävs för uppvärmning redan tagits med i beräkningen.



## Efter programmerad tillagning

När tillagningen avslutats blinkar texten

**STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.




## För att avbryta den programmerade tillagningen

1. Tryck på väljarvredet .

På displayen blinkar **tillagningens indikator**




2. Inom tre sekunder, vrid **väljarvredet**  medurs eller moturs för att ställa in en ny **tidsinställd tillagning**.

Den **programmerade tillagningen** har nu annullerats.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida

funktionsvredet  till 0.

## Lista över traditionella tillagningsfunktioner



### ÖVER-/UNDERVÄRME

Traditionell tillagning som passar för förberedelse av en maträtt åt gången. Idealisk för stekar, fett kött, bröd, pajer.



### VARMLUFT

Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kakor, tårter eller tillagning på flera nivåer.



### GRILLSPETT

Ger optimala grill- och gratineringsresultat. Används vid slutet av tillagningen för att ge en jämn förgyllning.



# Användning



## ECO

Energisnål tillagning: denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Det rekommenderas för alla typer av livsmedel förutom de som kan skapa mycket fukt (t.ex. grönsaker). För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna längre.




ECO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 200 °C. För tillagningar på högre temperaturer rekommenderas det att välja en annan funktion.



## TURBO

Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.



För funktionen Turbo , se "3.5 Specialfunktioner".

## 3.4 Råd vid tillagning

### Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Låt inte maten stå kvar i ugnen längre stunder efter att tillagningen avslutats för att undvika att det bildas kondens på glaset.



## Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.
- För kött och potatis rekommenderas det att du vänder och/eller blandar maten för en jämn bryning på alla sidor.
- För tillagningar på låg temperatur ska köttet brynas under några minuter på alla sidor innan det steks i ugnen.
- En tillagning i mikrovågsugn rekommenderas för kött utan fettlager eller nervvävnad på ytan.
- Med kombinerade mikrovågsfunktioner för stekar rekommenderas det att vända köttet för en jämn tillagning och bryning.

## Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.

## Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.

## Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.



# Användning

## Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	2,5	ÖVER-/UNDERVÄRME	1	220	60-65	
Pastagrätäng	2,0	ÖVER-/UNDERVÄRME	1	220	35-40	
Kalvstek	1,5	MV VARMLUFT	1	200+300 W	55-60	
Fläskkarré	1,3	MV VARMLUFT	1	190+300 W	40-45	
Revbensspjäll	0,9	TURBO	1	200	60-65	
Rostbiff	0,9	VARMLUFT	1	200	55-60	
Ugnsstek kanin	1,3	MV VARMLUFT	1	200+300 W	58-62	
Kalkonbröst	2,3	MV VARMLUFT	1	200+300 W	62-66	
					<b>Sida 1</b>	<b>Sida 2</b>
Korv	2,0	GRILLSPETT	3	250	16	12
Fläskkotletter	0,8	TURBO	1	220	12	14
Bacon	0,4	GRILLSPETT	3	250	15	5
Öring (färsk)	0,8	MV VARMLUFT	1	180+200 W	30-35	
Öring (frost)	0,8	MV MED FLÄKT	1	190+400 W	25-30	
Havsabborre	0,6	MV VARMLUFT	1	180+200 W	26-30	
Marulk	0,7	MV VARMLUFT	1	180+200 W	30-34	
Stekt potatis	1,0	MV MED FLÄKT	1	220+300 W	35-40	
Blandade grönsaker	1,0	MV VARMLUFT	1	200+500 W	20-25	
Pizza	1,0	VARMLUFT	1-2	250	13-16	
Focaccia	1,0	VARMLUFT	2	180	23-26	
Bröd	0,5	VARMLUFT	1	200	45-50	
Maräng	0,2	TURBO	1	120	115-120	
Paj	1,0	ÖVER-/UNDERVÄRME	1	180	45-50	
Paradistårta	0,6	VARMLUFT	1	160	30-35	
Brioche	0,5	VARMLUFT	1	160	50-55	
Bundt kaka	1,0	ÖVER-/UNDERVÄRME	1	160	55-60	
Sockerkaka	0,7	VARMLUFT	1	160	70-75	
Petits choux	0,3	TURBO	1	160	54-59	
Chokladtårta	1,0	VARMLUFT	1	160	48-52	

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.






## 3.5 Specialfunktioner


### Upptining



Med denna funktion kan man tina livsmedel utifrån en viss tid som ställs in av användaren.


1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid **funktionsvredet**  tills följande text visas på displayen.





3. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta användningen av specialfunktionerna.

På displayen visas **upptiningsfunktionen**.





4. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta **upptiningsfunktionen**.

Displayen visar siffrorna  och indikatorerna för **mikrovågor**  och

**upptining**  blinkar.



5. Vrid **väljarvredet**  för att ställa in tiden för **upptining** (från 5 sekunder till 99 minuter) (t.ex. "12 minuter och 30 sekunder").
6. Vänta i tre sekunder eller tryck på **väljarvredet**  för att starta upptiningen.



När luckan öppnas avbryts pågående funktion (**Tillagningens indikator**  släcks). När luckan stängts, tryck **väljarvredet**  för att återuppta upptiningen.



# Användning

## Upptingens slut

När **upptingen** avslutats blinkar texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



7. Vrid **funktionsvredet**  till läget **0** för att lämna funktionen.


## Funktionen TURBO



Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

1. Vrid **funktionsvredet**  tills följande text visas på displayen.




2. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta användningen av specialfunktionerna.


På displayen visas **upptingensfunktion**en.



3. Vrid **väljarvredet**  till läget **TURBO**.



4. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta **TURBO**.

5. Vänta tre sekunder för att starta funktionen eller tryck på **väljarvredet**  för att mata in eventuell temperatur, tillagningstid, tillagningens slut...



6. Vrid **funktionsvredet**  till läget **0** för att lämna funktionen.



## 3.6 Inställningar

### Aktuell tid


1. Vrid funktionsvredet  tills följande text visas på displayen.



2. Tryck på väljarvredet  för att öppna listan över inställningar.

På displayen visas aktuell tid.




3. Tryck på väljarvredet  för att ställa in aktuell tid (t.ex. "12:30").



4. Vrid väljarvredet  för att välja aktuell tid.



5. Tryck på väljarvredet  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.



6. Vrid väljarvredet  för att välja minuterna.



7. Tryck på väljarvredet  för att avsluta inställningen.



8. Vrid väljarvredet  för att välja en ny inställning.



# Användning

## Reglagespär (barnsäkerhet)



I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.


1. Vrid funktionsvredet  tills följande text visas på displayen.




2. Tryck på väljarvredet  för att öppna listan över inställningar.


På displayen visas aktuell tid.




3. Vrid väljarvredet  till läget reglagespär.



4. Tryck på väljarvredet  för att bekräfta.


5. Vrid väljarvredet  för att aktivera reglagespärren.



6. Tryck på väljarvredet  för att bekräfta.

7. Vrid väljarvredet  för att välja en ny inställning.




Under en normal funktion anges reglagespärren av att reglagespärrens indikator  tänds.



Om man rör vid eller ändrar positionen på vreden visas texten **bLOC** på displayen i två sekunder.



För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man väljarvredet  intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.




## Show Room (endast för utställning)



I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.

1. Vrid funktionsvredet  tills följande text visas på displayen.




2. Tryck på väljarvredet  för att öppna listan över inställningar. På displayen visas **aktuell tid**.




3. Vrid väljarvredet  för att välja funktionen Show Room.



4. Tryck på väljarvredet  för att bekräfta.


5. Vrid väljarvredet  för att aktivera Show Room.



6. Tryck på väljarvredet  för att bekräfta.

7. Vrid väljarvredet  för att välja en ny inställning.



Show Room visas på displayen när indikatorn Show Room  tänds.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.



# Användning


## Värmehållning



I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

1. Vrid **funktionsvredet**  tills följande text visas på displayen.




2. Tryck på **väljarvredet**  för att öppna listan över **inställningar**. På displayen visas **aktuell tid**.




3. Vrid **väljarvredet**  för att välja funktionen **värmehållning**.



4. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta.

5. Vrid **väljarvredet**  för att aktivera **Show Room**.



6. Tryck på **väljarvredet**  för att bekräfta.

7. Vrid **väljarvredet**  för att välja en ny **inställning**.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till **OFF**.



## 4 Rengöring och underhåll

### Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen efter användning

#### Fara för brännkada

- Rengör apparaten först efter att ha låtit den svalna.



Felaktig användning

#### Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Att inte rengöra ugnen förkortar inte bara apparatens livslängd utan kan även utgöra en fara.
- Ta alltid bort matrester från ugnen.



Olämplig användning.

#### Fara för explosion/brännkada

- Använd inte rengöringsmedel med en förhöjd alkoholhalt eller som kan avge antändliga ångor. En efterföljande uppvärmning kan leda till en explosion inne i ugnen.



Om en lampa skulle gå sönder måste man kontakta teknisk support som ombesörjer ett byte. Detta fel påverkar inte själva apparaten och man kan fortsätta att använda den.

### 4.1 Rengöring av ytor

För att bevara ytor i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

#### Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.



# Rengöring och underhåll

## Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggnigen på apparatens insida skadas.

## 4.2 Rengöring av luckan

### Rengöring av luckans glas

Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

## 4.3 Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggnigen. Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

### Torkning

Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.



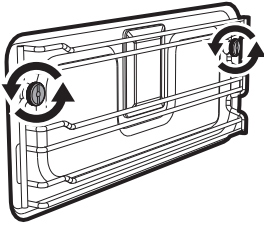


## Avlägsna stödramar för galler/plåtar

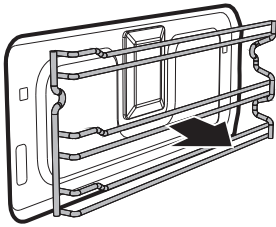
Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa ramens fäststift.



2. Skjut ramen mot ugnens insida så att den lossnar från fäststiftet.



3. När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna. Var uppmärksam på de avståndsbrickor som ska sitta inne i ramens ursparing.

## Råd för skötsel av tätningslistan

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningslistan ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

## Rengöring av den övre delen

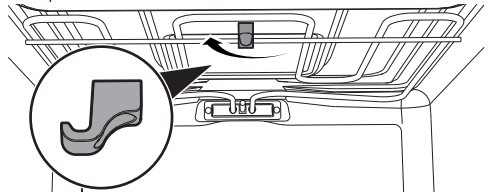


**Hög temperatur inne i ugnen vid användning**  
**Fara för brännskada**

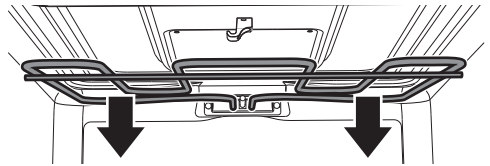
- De följande arbetena ska endast utföras med kall och avstängd ugn.

Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på apparaten**

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

#### Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

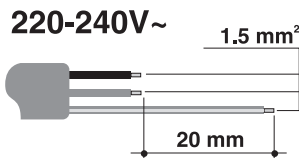
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ , med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.



#### Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapttrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

#### Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frångkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frångkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

#### Provkörning

När man slutfört installationen ska man göra en kort provkörning. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

#### Byta ut kabeln



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablar (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.



## 5.2 Placering



Tung apparat  
**Fara för klämskador**

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Tryck på öppen lucka  
**Risk för skador på apparaten**

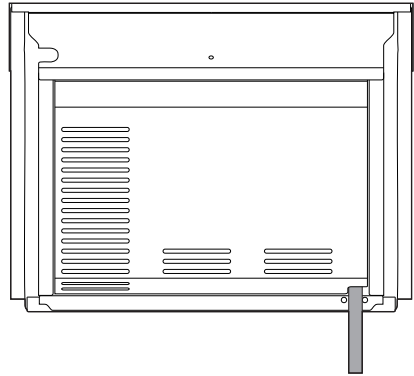
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av  
apparaten  
**Brandrisk**

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckförsatt utrymme eller i en byrå.

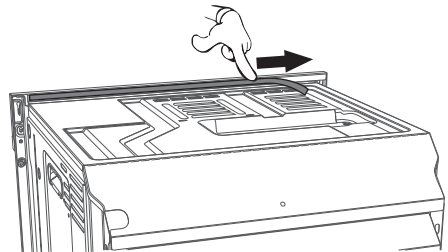
## Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

## Tätningslist till frontparti

Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.

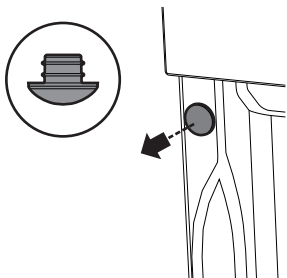




# Installation

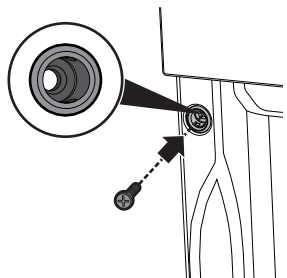
## Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

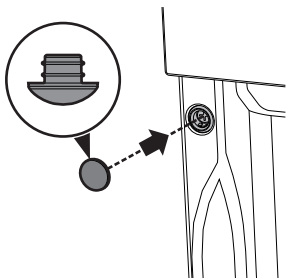


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

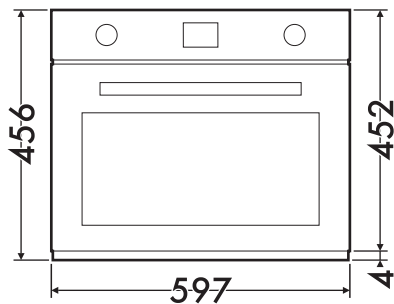
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



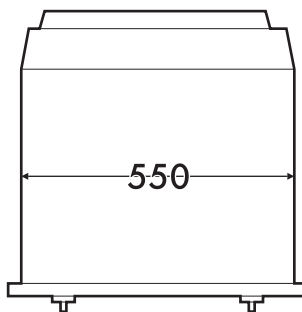
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



## Apparatens storlek (mm)



(sett framifrån)

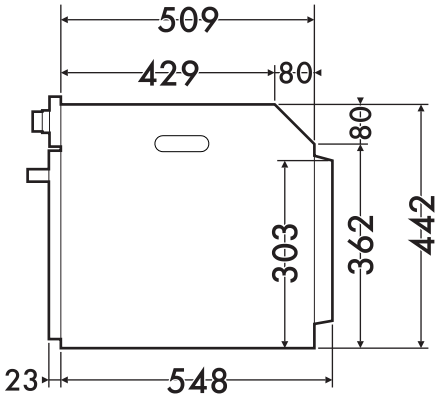


(sett ovanifrån)

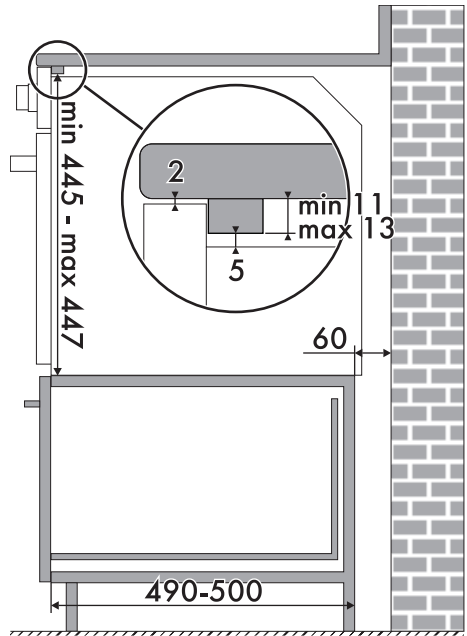
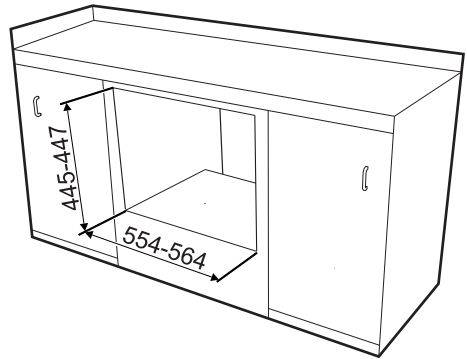
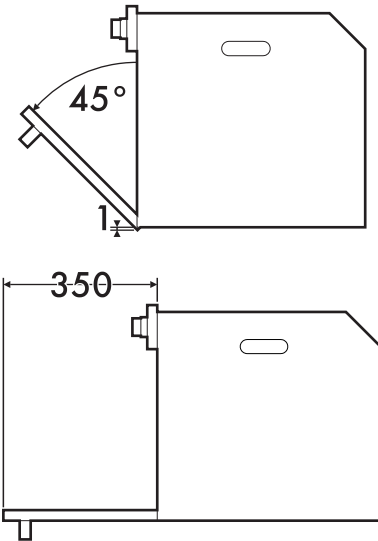


## Installation under arbetsbänk (mm)

SV



(sett från sidan)

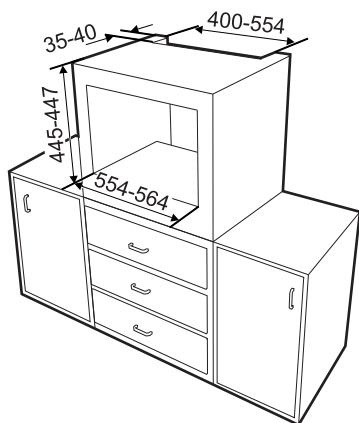


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



# Installation

## Installation i pelare (mm)



Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.

