

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Anvisningar för användning av mikrovågsfunktionen	5
1.3 Tillverkarens ansvar	7
1.4 Apparatens syfte	7
1.5 Identifikationsdekal	7
1.6 Bortskaffande	7
1.7 Denna bruksanvisning	8
1.8 Hur man läser bruksanvisningen	8
2 Beskrivning	9
2.1 Allmän beskrivning	9
2.2 Kontrollpanel	10
2.3 Andra delar	11
2.4 Mikrovågor	11
2.5 Tillgängliga tillbehör	12
3 Användning	13
3.1 Anvisningar	13
3.2 Förberedelser	15
3.3 Användning av tillbehör	15
3.4 Användning av ugnen	16
3.5 Tips vid traditionell tillagning	30
3.6 Specialfunktioner	31
3.7 Program	40
3.8 Personliga recept	49
3.9 Inställningar	55
4 Rengöring och underhåll	61
4.1 Anvisningar	61
4.2 Rengöring av ytor	61
4.3 Rengöring av luckans glas	62
4.4 Rengöring av ugnen	62
4.5 Vapor Clean	64
5 Installation	68
5.1 Elektrisk anslutning	68
5.2 Placering	69

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig 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



1 Anvisningar

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- **ARNING:** Om luckan eller luckans tätning är skadad ska man inte använda ugnen förrän den har reparerats av behörig personal.
- **ARNING:** Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att man avlägsnar skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- **ARNING:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- **ARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning.
- Rör inte vid värmeelementen under användning.
- Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk 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.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn som är oövervakade.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Om det förekommer rökutveckling ska man stänga av apparaten och koppla ut den ur uttaget och hålla luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska



supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

plast eller papp.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Anvisningar för användning av mikrovågsfunktionen

- Ha alltid uppsikt över apparaten vid tillagning av livsmedel i kärl av



**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. Fördröjningen vid kokning kan leda till en explosion inne i ugnen eller till att kokande vätska rinner ur kärlet när man ska ta ut det ur ugnen. 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.



Anvisningar

- 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.
- 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.
- Värm inte ägg med skal eller hela kokta ägg eftersom de kan explodera även efter uppvärmningsproceduren.
- Innan man tillagar livsmedel med skal (som potatis, äpplen o.s.v.) ska man sticka hål i skalet.
- Värm inte upp livsmedel i dess förpackning.
- 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).
- Apparaten använder ISM-band 2,4 Ghz.
- I enlighet med bestämmelser för elektromagnetisk kompatibilitet tillhör apparaten grupp 2 och klass I B (EN 55011).
- 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.

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller föremål 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 Apparatsens 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 lantgårdsturism;
 - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
 - på bed and breakfast.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffande



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ur elkabeln ur elsystemet.

Inför bortskaffande av apparaten:

- Kapa av elkabeln och avlägsna den tillsammans med stickkontakten (i förekommande fall).
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till lämpliga återvinningsstationer för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt ska den återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett.

Vid tillverkning av apparatsens 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 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 man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.8 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om bruksanvisningar, säkerhet och bortskaffande.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användningen 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, idrifttagning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

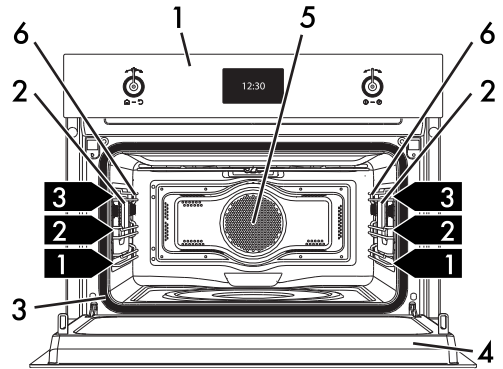
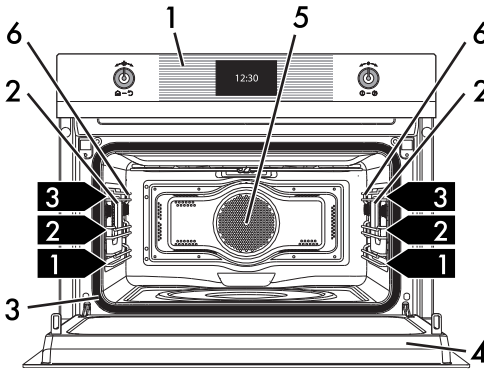
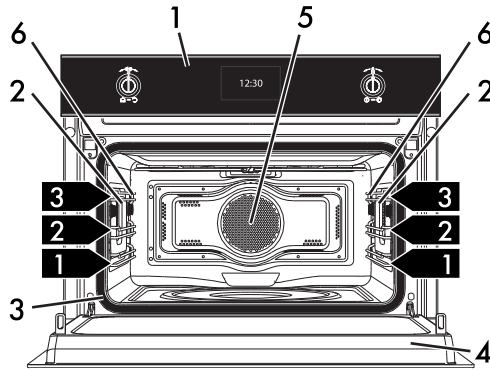
1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



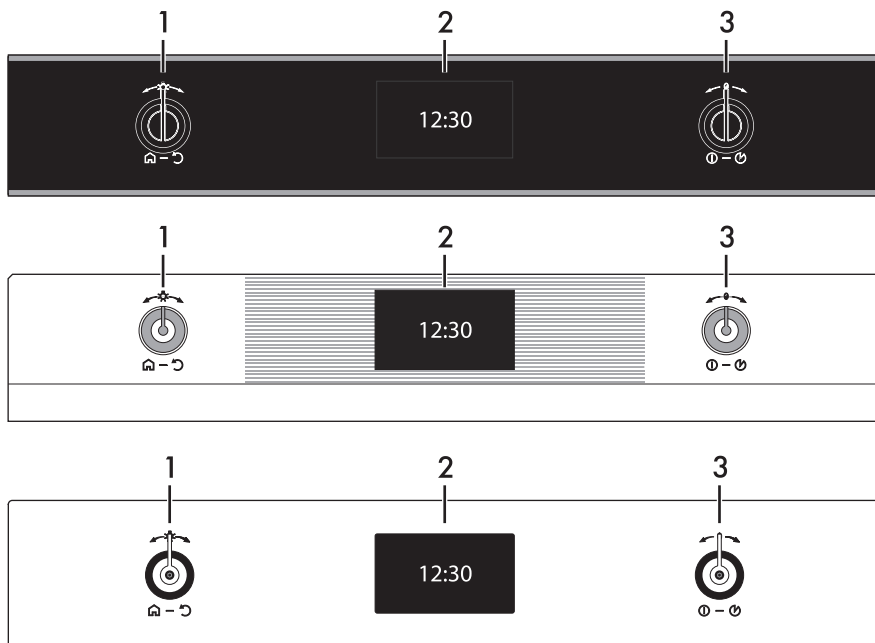
- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa vänster
- 3 Tätningslist
- 4 Lucka

- 5 Fläkt
- 6 Stödramar för galler/plåtar
- 1,2,3** Stödrämsens fals



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 Returvred

Med hjälp av detta vred kan man återgå till föregående menyalternativ. Man kan dessutom tända eller släcka lampan inne i ugnen för hand.

2 Display

Visar aktuell tid, värden för tillagning och alla apparatens funktioner.

3 Kontrollvred

Med hjälp av detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja mellan de olika funktioner som finns tillgängliga. Vrid vredet till höger eller vänster för att ändra/välja alternativ. Tryck för att bekräfta.

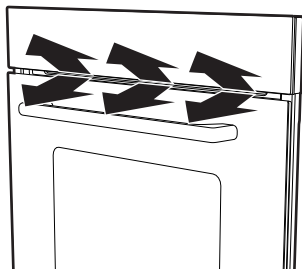


Håll vredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart avsluta en pågående tillagning.



2.3 Andra delar

Kylfläkt





Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

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.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionerna Helginställning  och Vapor Clean .
- om man vrider returvredet till höger eller vänster utan att ha valt en funktion (vrid vredet till höger eller vänster igen för att släcka lampan inne i ugnen).

i Lampan slocknar en minut efter varje tillagningsstart, i syfte att spara energi (man kan stänga av denna funktion via undermenyn).

i Man kan inte stänga av den invändiga belysningen (endast på vissa modeller) 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).

2.4 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 (se Material som är lämpligt för mikrovågor).



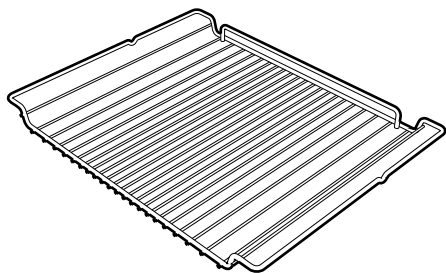
Beskrivning

2.5 Tillgängliga tillbehör



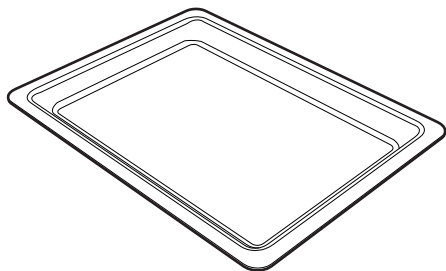
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



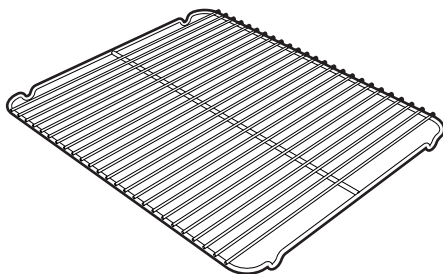
Används som stöd för ugnsgaller och dylikt.

Glasplåt



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

Galler för ugnsplåt



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

Koksticka



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



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

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen under användning
Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grytvantar när du flyttar maten inne i ugnen.
- Rör inte värmeelementen inne i ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn komma i närheten av apparaten medan den är igång.



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man använder bakplåtspapper ska man noga se till att det inte hindrar luftcirkulationen inne i ugnen.
- Var försiktig att inte stöta emot eller dra grytorna över apparatens emaljerade botten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Hög temperatur inne i ugnen under användning
Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayflaskor i närheten av apparaten.
- Använd eller lämna inte brännbart material i närheten av apparaten.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat (med undantag av mikrovågsfunktionen).
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad under tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.



Användning

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:

SKA ANVÄNDAS

Glas*

- Ugnsfasta formar
- Dricksglas
- Glasburkar

Ta alltid av locken.

Porslin

Terrakotta

Plast*

- Kärll
- Plastfolie

Endast om den är lämplig för mikrovågor.
Om man använder plastfolie måste man vidare se till att denna inte kommer i kontakt med maten.

* endast om de är värmebeständiga

FÅR EJ ANVÄNDAS

Metall

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

Kan generera bågar eller gnistor.

Trä

Kristallglas

Papp

Brandrisk

Kärl i frigolit

Risk för kontaminering av maten.

* endast om de är värmebeständiga



Kärlen får inte ha dekorationer i metall.

Test av kärll



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

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

1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Placera det kärll som ska testas på ugnens botten.
3. Välj mikrovågsfunktionen vid maximal effekt (till exempel 1 000 W).
4. Ställ in en tillagningstid på 30 sekunder.
5. Starta tillagningen.



Olämpliga kärll

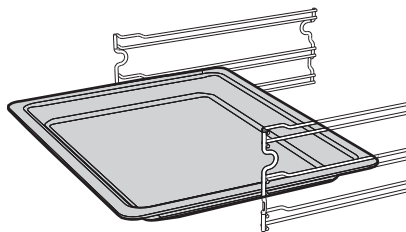
Risk för skador på apparaten

- 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 ljust. Om kärlet är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.



3.2 Förberedelser

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens insida 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 (använd en traditionell ugnsfunktion) under minst 20 minuter för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen (se "Traditionella funktioner").
5. Man måste ställa in aktuell tid för att kunna börja använda apparaten (se "Första användningstillfället").



Hög temperatur Fara för brännskada

- Vid funktioner med mikrovågor blir grillen mycket varm. Använd grillvantar vid hantering.



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



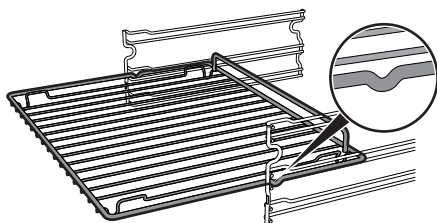
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

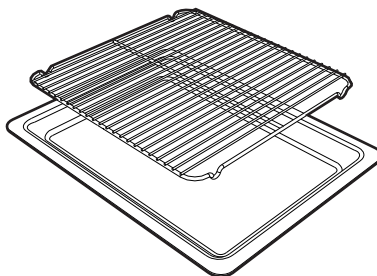
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

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



Galler för ugnsplåt

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





Användning

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 plasticsked) 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.

3.4 Användning av ugnen

Första användningstillfället

12:30

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen **00:00** på apparatens display. För att kunna aktivera en tillagning måste man ställa in aktuellt klockslag (första gången man startar apparaten rekommenderas man även att ställa in önskat språk).

Tryck på kontrollvredet för att öppna menyn för inställningar.



Vid den första starten är apparatens språk enligt standard inställt till "English".



Vid det första anslutningstillfället eller efter ett strömavbrott måste man vänta ett par sekunder innan man kan använda apparaten.



Återaktivering av displayen (endast på vissa modeller)

Om läget Eco-Light är aktivt (se "Eco-Light" i kapitel "Inställningar"), kommer displayen att stängas av när apparaten inte använts på 2 minuter.

För att aktivera displayen efter att den sängts av:

- vrid eller tryck in ett av apparatens båda vred.

Apparaten avger en ljudsekvens och displayen tänds efter några sekunder. När displayen tänds igen visas skärmbilden med aktuell tid.



Om man vrider returvredet åt höger eller vänster för att återaktivera displayen kommer lampan inne i ugnen att tändas.



Om man trycker in kontrollvredet för att återaktivera displayen kommer displayen att visa skärmbilden med startmenyn.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

program

personliga recept

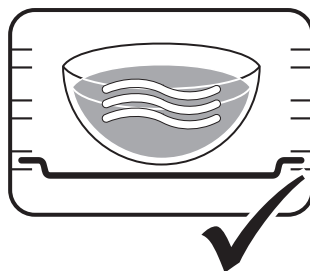
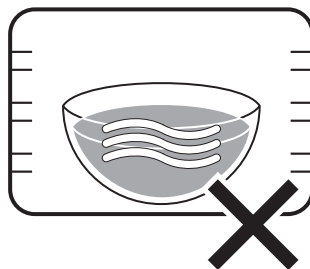
inställningar

Funktioner med mikrovågor



Vid tillagning med mikrovågor ska maträtterna placeras i ett kärl som i sin tur ska placeras på gallret, vid den första nivån.

MAN AVRÅDS FRÅN ATT TILLAGA MATRÄTTERNA I ETT KÄRL PLACERAT PÅ UGNENS BOTTEN.

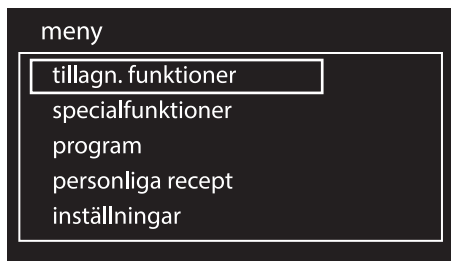


För att erhålla optimala resultat vid längre tillagning i mikrovågsugn eller med kombinerad effekt bör man att röra om i maten en eller två gånger.

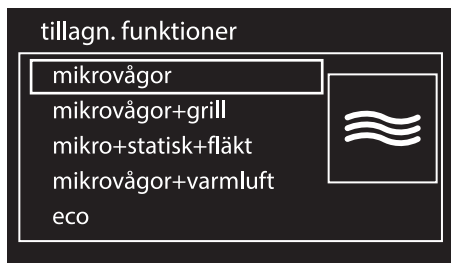


Användning

1. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
2. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "tillagn.funktioner".
3. Via menyn väljer man "tillagn.funktioner" genom att trycka in kontrollvredet.



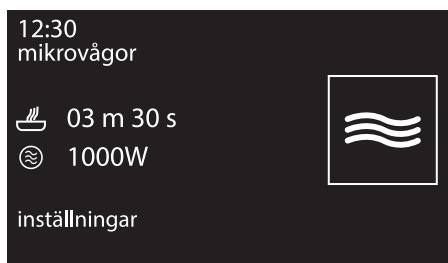
4. Vrid kontrollvredet för att välja önskad funktion.



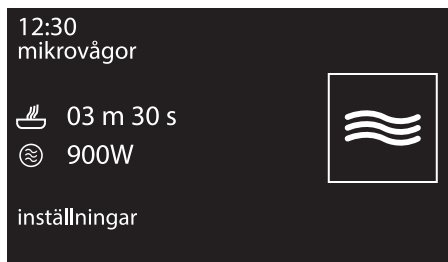
5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



6. Vrid kontrollvredet för att ändra tiden för tillagning.



7. Tryck för att bekräfta inställd tillagningstid.
8. Vrid kontrollvredet för att ändra mikrovågorernas effekt (100W till 1 000W).



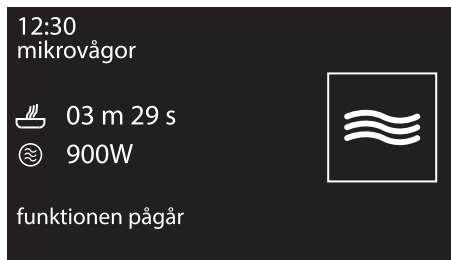
9. Tryck för att bekräfta inställd tillagningstid.



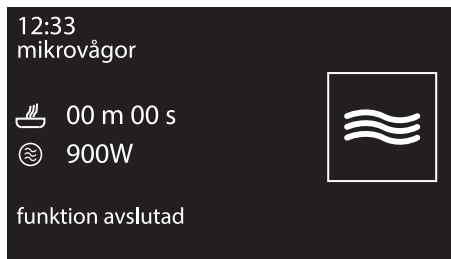
Apparaten kör inte uppvärmningsfunktionen när man endast använder mikrovågor. Man kan sätta in maten i ugnen direkt.



- Tryck på kontrollvredet igen för att starta tillagningen med mikrovågor.



- När tillagningen avslutats visas texten "mikrovågsfunktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att trycka/vrida på ett av de båda vreden eller genom att öppna luckan.



Effekt mikrovågor

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	
700	Värma och tillaga mat
800	
900	
1000	Värma vätska

Mikrovågsfunktionen QUICK START

Med funktionen QUICK START kan man snabbstarta mikrovågsfunktionen vilket är användbart när man vill värma små mängder vätska eller mat.

- I stand by-läge trycker man på returvredet.
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta funktionen QUICK START.



Apparaten startar mikrovågsfunktionen med standardvärden.



Användning

Kombinerade funktioner



En kombinerad tillagning är en traditionell tillagning kombinerad med mikrovågsfunktionen.

Lista över kombinerade funktioner



Olämplig användning

Risk för skador på apparaten

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



Mikrovågor + Grill

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



Mikrovågor + Statisk + Fläkt

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.

1. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
2. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "tillagn.funktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.

meny

tillagn. funktioner
specialfunktioner
program
personliga recept
inställningar

4. Vrid kontrollvredet för att välja en "kombinerad" funktion.

tillagn. funktioner

mikrovågor
mikrovågor+grill
mikro+statisk+fläkt
mikrovågor+varmluft
eco





- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta vald funktion. Displayen visar skärmbilden för inställning av värden för vald kombinerad tillagning.



- Vrid kontrollvredet för att ändra tiden för tillagning.
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den längd för tillagning som har ställts in (till exempel 15 minuter).



För att öka hastigheten sker inte någon uppvärmning vid den kombinerade funktionen Mikrovågor+grill.

- Vrid kontrollvredet för att ändra temperaturen för tillagning.
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den temperatur för tillagning som har ställts in (till exempel 200°C).



- Vrid kontrollvredet för att ändra effekten för mikrovågsfunktionen (till mellan 100W och 600W).
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta effekten för mikrovågsfunktionen (till exempel 500W).

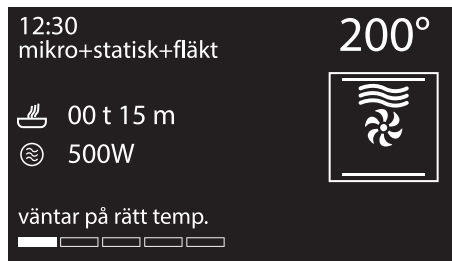


- Tryck på kontrollvredet igen för att starta den kombinerade tillagning som har ställs in.



Användning

13. En uppvärmning av apparaten startar. Displayen visar vald funktion, förinställd temperatur, aktuellt klockslag och temperatursens stegring (uppvärmning).



För att öka hastigheten sker inte någon uppvärmning vid den kombinerade funktionen Mikrovågor + Grill.



Vrid kontrollvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Tryck för att bekräfta eller vänta i 5 sekunder.

14. När uppvärmningen är klar aktiveras en ljudsignal för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



15. När man har satt in maten i ugnen trycker man på kontrollvredet för att starta tillagningen.

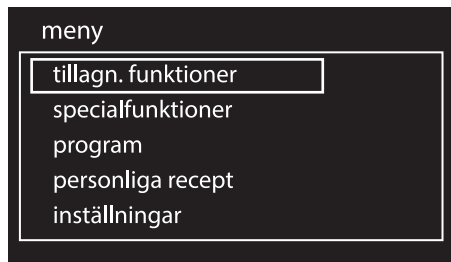


Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in kontrollvredet i ett par sekunder.



Traditionella funktioner

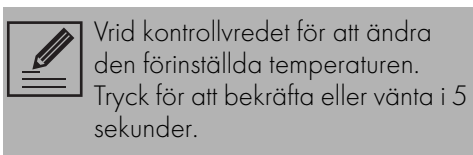
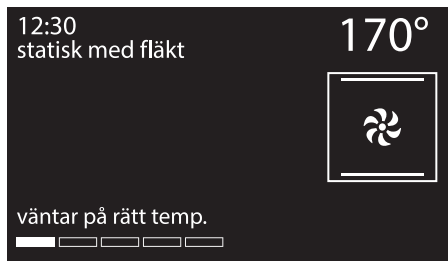
1. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
2. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "tillagn.funktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



4. Vrid kontrollvredet för att välja en "traditionell" funktion.
5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



6. En uppvärmning av apparaten startar. Displayen visar vald funktion, förinställd temperatur, aktuellt klockslag och temperaturens stegring (uppvärmning).



7. Efter uppvärmningen hörs en ljudsignal som talar om att maten kan ställas in i ugnen och tillagningen startar direkt.





Användning



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka på kontrollvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in tillagningens längd.

Avbryta en funktion

För att avbryta en tillagningsfunktion:

1. Tryck på returvredet.
2. Välj önskat alternativ.
3. Tryck på returvredet för att bekräfta.

vill du avbryta funktionen?

ja

nej



Håll kontrollvredet intryckt under minst 5 sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Lista över traditionella funktioner



Varmluft

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma typ av tillagning. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Perfekt för toast eller gratinering med ost. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



ECO

Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

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 (och en eventuell föruppvärmning) längre.

Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Perfekt för fyllda pajer, bröd och grytor. Rekommenderas även för feta köttsorter som gås och anka.



Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för köttstekar.



Grill med fläkt

Luffflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat som biffar eller fläskkotletter.



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Detta system rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.

Ställ in temperaturen till max för att få en grilleffekt. När apparaten är vid maximal temperatur ska man ändra den till normal temperatur. Därmed stannar all köttvätska inne i köttet vilket gör att det inte drar ihop sig.




Användning

Timer vid drift




Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

1. Tryck på kontrollvredet när en tillagningsfunktion aktiverats.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.


12:37
statisk med fläkt

170°

 00 t 30 m



funktionen pågår

3. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat. Symbolen  blinkar.



Vrid vredet åt höger eller vänster för att välja en ytterligare timer, eller tryck på kontrollvredet för att stänga av ljudsignalen.

Tidsinställd tillagning



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




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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka på kontrollvredet två gånger.
2. Vrid vredet åt höger eller vänster för att ställa in antal tillagningsminuter till mellan 00:01 och 13:00. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

12:39
statisk med fläkt


170°

 00 t 00 m



varaktighet



3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningstid slutar symbolen  blinka och den tidsinställda tillagningen startar.



4. Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



För att lägga till några minuter tillagningstid vrider man kontrollvredet.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka på kontrollvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



För att stänga av apparaten, se "Avbryta en funktion".

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

Man kan ändra längden för den tidsinställda tillagningen medan denna pågår.

1. När symbolen  lyser och apparaten är i tillagningsläge trycker man på kontrollvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.



Användning


Fördröjd tillagning





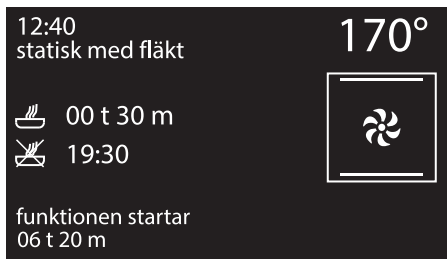
Tillagning med fördröjd start avser den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

1. När man valt en funktion och en tillagningstemperatur trycker man på kontrollvredet för att ställa in en tid för tillagning.

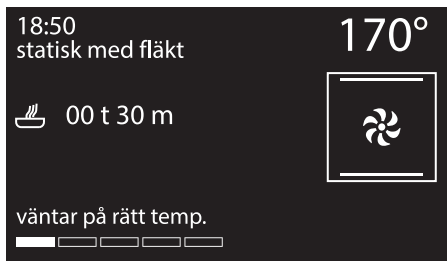


2. För att ställa in sluttiden för tillagning trycker man på kontrollvredet innan symbolen  slutar att blinka.
3. Symbolen  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.

4. Efter några sekunder slutar symbolerna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.



5. Apparaten startar en uppvärmning som varar cirka 10 minuter beroende på de värden som ställts in.



6. .. för att sedan fortsätta med vald funktion.





7. Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka på kontrollvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.






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

Ändra inställda värden för programmerad tillagning



När man ändrat tillagningstiden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

Man kan ändra tiden för den programmerade tillagningen medan denna pågår.

1. När symbolerna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.
3. Tryck på kontrollvredet igen. Symbolen  slocknar och  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid kontrollvredet för att senarelägga sluttiden för tillagning.
5. Symbolerna  och  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen enligt de nya inställningarna.



Om man ändrar tillagningstiden raderas den tid som ställts in som sluttid för tillagning.



3.5 Tips vid traditionell 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).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en köttermometer 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.

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 du tar ut det ur ugnen kan man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

För att spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som skapats inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.



3.6 Specialfunktioner



I menyn med specialfunktioner hittar man specialfunktioner som t.ex. timer vid avstängd ugn och funktioner för upptining och rengöring.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att återgå till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **specialfunktioner** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

program

personliga recept

inställningar

Lista över specialfunktioner



Timer

Denna timer aktiverar en ljudsignal när de minuter man ställt in har passerat.



Upptining per vikt

Med denna funktion kan man tina mat utifrån vikt och typ av livsmedel.



Upptining per tid

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



Jäsning

Jäsningen främjas av värmen som kommer uppifrån och gör att du kan jäsdegare av alla typer och garantera ett optimalt resultat på kort tid.



Användning



Återuppvärmning

Med denna funktion kan man värma redan tillagad mat som har förvarats i rumstemperatur eller i kylan.



Helginställning

Med denna funktion kan man tillaga maten i enlighet med de bestämmelser som gäller för den judiska sabbaten.



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöring tack vare den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls ut på ugnens botten.

För specialfunktionerna


Vapor Clean

hänvisar vi till avsnittet "Rengöring och underhåll" i denna bruksanvisning.

Timer


1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **timern** via menyn "specialfunktioner".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

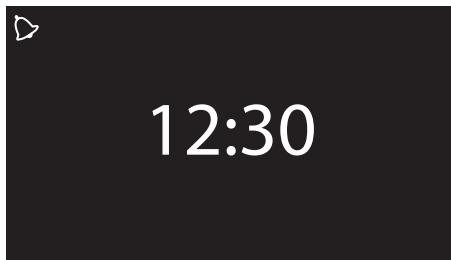


3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.





- Om man stänger skärmen för inställning av timern visas symbolen  i det övre vänstra hörnet för att signalera att en timer har aktiverats.



För att radera den särskilda timern måste man ställa in värdet till noll.



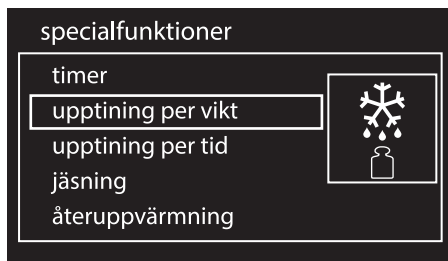
Om man efter att ha ställt in en tid för timern aktiverar en funktion används inställd tid automatiskt som timer för vald funktion, med undantag av vissa specialfunktioner, automatiska program och personliga recept.



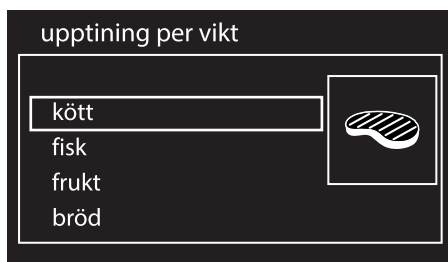
Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmer.

Upptining per vikt

- Sätt in maträtten i ugnen.
- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per vikt** via menyn "specialfunktioner".
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



- Vrid kontrollvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.



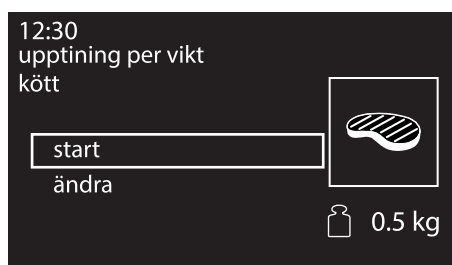


Användning

5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i kilogram) för det livsmedel som ska tinas.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.







7. Tryck på kontrollvredet igen för att starta tiningen eller för att välja redigering och ändra de värden som har ställts in.



8. Efteråt visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Förinställda parametrar:

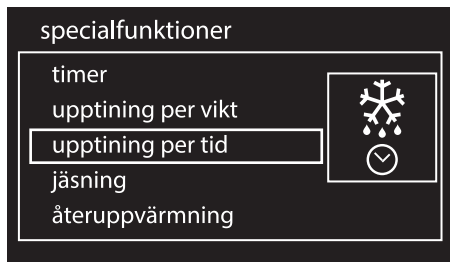
	Typ	Vikt (kg)	Tid (default)
	Kött	0,1 till 1,1 (default 0.5)	20 m 00 s
	Fisk	0,1 till 0.7 (default 0.4)	17 m 00 s
	Frukt	0,1 till 0.5 (default 0.3)	15 m 00 s
	Bröd	0,1 till 0.5 (default 0.3)	05 m 00 s

*Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.

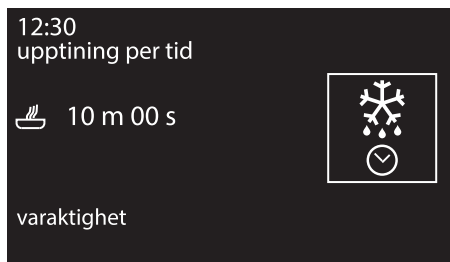


Upptining per tid

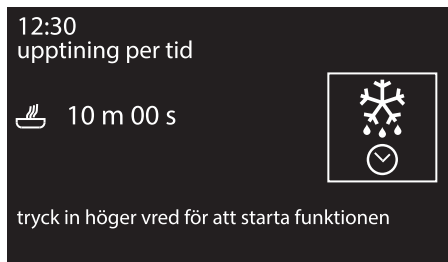
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per tid** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



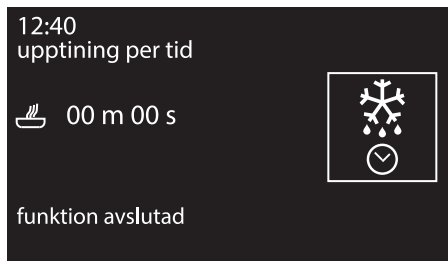
4. Vrid vredet för att ändra värdet (1 minut till 13 timmar).



5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.



6. Tryck på vredet igen för att starta upptiningen.
7. Man kan ändra tiden för tining medan funktionen är aktiverad. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tid som ställts in.
8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den nya tiden för tining. Efter 5 sekunders inaktivitet startar funktionen igen automatiskt.
9. Efteråt visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



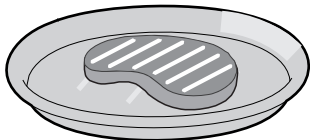


Användning

Proceduren "Turn"

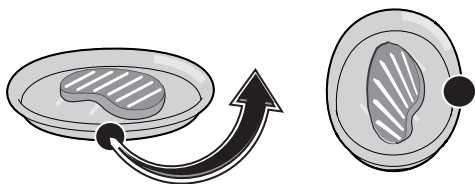
Apparaten meddelar när det är dags att vända livsmedlet inne i ugnen för att få en optimal upptining.

1. Sätt in maten i ugnen och placera den parallellt med luckan.

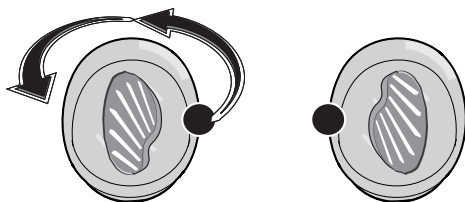


2. När apparatens display visar texten "öppna dörren och rotera tallriken" ska man vrida maträtten.

3. Öppna luckan och vänd livsmedlet 90°.



4. Stäng apparatens lucka och tryck på kontrollvredet för att starta funktionen igen.
5. Om det behövs signalerar apparaten återigen att man ska vrida livsmedlet. Displayen visar texten "öppna dörren och rotera tallriken".
6. Den andra gången måste man öppna luckan och vrida livsmedlet 180°.



7. Stäng luckan och tryck på kontrollvredet för att starta funktionen igen.

i

Om man inte utför detta moment väntar apparaten en minut och fortsätter sedan automatiskt att tina maten.



Jäsning



Placera en långpanna med vatten på ugsnbotten för en bättre jäsning.

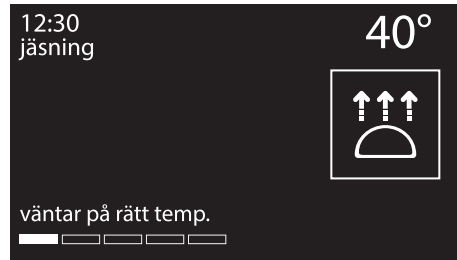
1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **jäsning** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



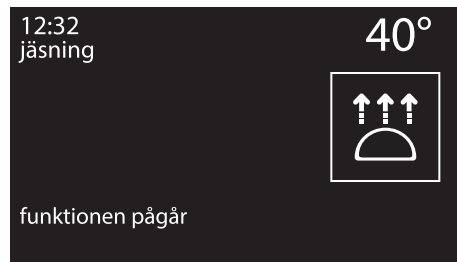
4. Tryck på kontrollvredet för att starta funktionen.



5. Apparaten startar uppvärmningen.



6. .. för att sedan fortsätta med vald funktion.



Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Funktioner med mikrovågor"), en jäsningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en jäsning med fördröjd start (se "Fördröjd tillagning").



Användning

7. Tryck på kontrollvredet för att verkställa ändringarna.

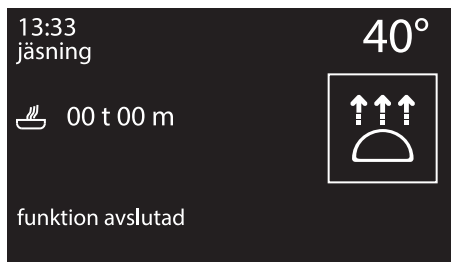


Om man inte ställer in en specifik tid kan jäsningsfunktionen vara aktiverad i högst 13 timmar.



Medan jäsningen pågår förblir lampan inne i ugnen släckt.

8. Efteråt visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.

Återuppvärmning



Med denna funktion kan man värma redan tillagad mat som har förvarats i rumstemperatur eller i kylan.

1. Sätt in maträtten som ska värmas upp i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **återuppvärmning** via menyn "specialfunktioner".



3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Vrid kontrollvredet för att ändra längden för uppvärmning.
5. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta inställda värden och starta uppvärmningen.



Helginställning



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

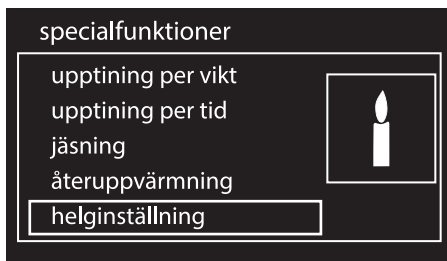
- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.



Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast kontrollvredet fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.

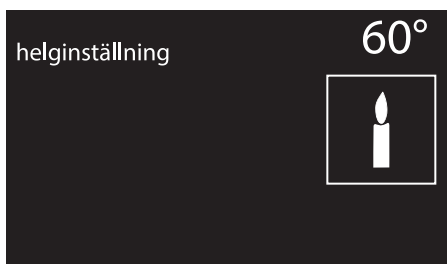
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra temperaturen för uppvärmning.



4. Tryck på kontrollvredet för att starta funktionen Helginställning.



5. När programmet har avslutats trycker man in och håller kvar kontrollvredet i minst 5 sekunder för att återgå till huvudmenyn.



Användning

3.7 Program

i

I detta läge kan man välja ett sparat program för tillagning av maträtter. Utifrån vald vikt räknar apparaten automatiskt ut optimala tillagningsvärden.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att återgå till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **program** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

meny

tillagn. funktioner
specialfunktioner
program
personliga recept
inställningar

Starta ett program

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in aktuell typ av maträtt via menyn "program".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

program

kött
fisk
grönsaker
desserter
bröd

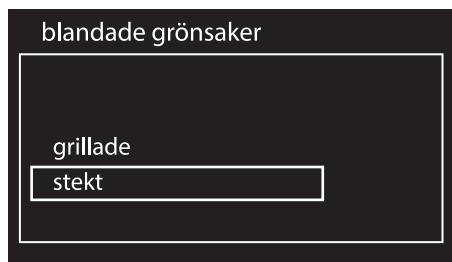
3. Välj den typ av maträtt som ska tillagas och tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

grönsaker

blandade grönsaker
potatis



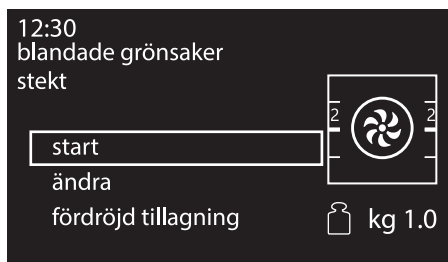
4. Välj typ av behandling (där det är möjligt, beroende på vald maträtt) och tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



5. Vrid kontrollvredet för att välja vikt för maträtten.



Man kan nu välja att starta valt program, ändra inställningarna permanent eller ställa in en tillagning med fördröjd start.



6. Om man väljer alternativet **Start** påbörjas tillagningen med programmets förinställningar och displayen visar alla de värden som ställts in.



Tiden som anges omfattar inte den tid som krävs för att värma upp apparaten.



Man kan när som helst, även efter att tillagningen har startats, ändra vissa förinställda värden för tillagning.



Användning


7. Ett särskilt meddelande visar att det är dags att ställa in maträtten i ugnen och starta tillagningen.



8. Tryck på kontrollvredet för att starta tillagningen.



Avsluta ett program

1. När programmet har avslutats meddelar apparaten användaren om detta med hjälp av ljudsignaler och symbolen , som blinkar.



2. För att starta en ny tillagning med inställda värden trycker man på kontrollvredet (tryck två gånger om ljudsignalen fortfarande är aktiverad). Apparaten återupptar automatiskt tillagningen om den är vid rätt temperatur fortfarande, annars återupptar den först uppvärmningen.



Tillagning i sekvens är praktiskt när man vill tillaga flera rätter av samma typ. Till exempel vid gräddning av flera pizzor i rad.



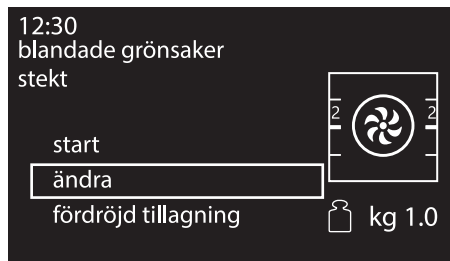
Man bör inte sätta in maten i ugnen medan denna värms upp till inställd temperatur. Invänta motsvarande meddelande.

3. För att stänga och avsluta ett program trycker man på returvredet.



Permanent ändring av ett program

1. Inne i valt program kan man vrida kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **ändra** via menyn för vald maträtt.
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till programmet.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till programmet.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
7. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till programmet.



8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

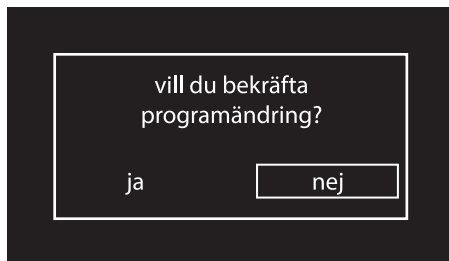


Användning

9. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till programmet.

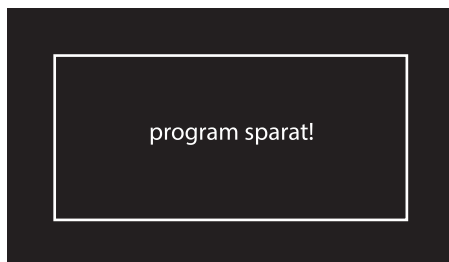


13. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara programmet måste man trycka på returvredet. En begäran om bekräftelse av de ändringar som gjorts visas.



i Om man inte bekräftar ändringen förblir programmet oförändrat.

14. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.



10. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

11. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till programmet.



12. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Tabeller med fördefinierade program

SV

KÖTT

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Roastbeef	röd	1		-	1	200	50
	medium	1		-	1	200	60
	välstekt	1		-	1	200	90
Fläskkotlett	färs	1		300	1	190	60
Lamm	medium	1,2		300	1	190	55
	välstekt	1,2		300	1	190	60
Kalv	färs	1		300	1	190	70
Revbensspjäll	färs	1		-	3	250	16
Fläskkotletter	färs	1		-	3	250	15
Fläskkorv	färs	1		-	3	250	12
Bacon	färs	0,5		-	3	250	7
Ugnsstekt kalkon	färs	1		300	2	200	55
Ugnsstekt kyckling	färs	1		300	2	200	50
Ugnsstekt kanin	färs	1		300	2	190	400



Användning

FISK

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Fisk	färsk	0,5		300	1	160	30
Fisk	fryst	0,5		300	1	160	40
Havsabborre	färsk	0,5		300	1	160	20
Marulk	färsk	0,5		300	1	160	35
Snapper	färsk	1		300	1	160	40
Piggvar	färsk	0,5		300	1	160	30

GRÖNSAKER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Grillade grönsaker	färsk	0,5		-	3	250	25
Rostade grönsaker	färsk	1		-	2	200	45
Stekt potatis	färsk	1		300	2	220	30
Pommes frites	djupfrysta	0,5		-	2	220	13



DESSERTER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Bundt kaka	färsk	1		-	1	160	60
Kex	färsk	0,6		-	1	160	18
Muffins	färsk	0,5		-	1	160	18
Profiteroles	färsk	0,5		-	1	180	70
Maräng	färsk	0,3		-	1	120	90
Sockerkaka	färsk	1		-	1	160	60
Strudel	färsk	0,5		300	1	180	15
Bakelse	färsk	0,8		-	1	170	40
Brioche	färsk	1		-	1	180	40
Croissant	färsk	0,6		-	1	160	30

BRÖD

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Jäst vitt bröd	färsk	1		-	1	200	30
Focaccia	färsk	0,5		-	1	190	20



Användning

PIZZA

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pan pizza	färsk	1		-	1	250	9
Pizza	fryst	0,3		-	1	250	8
Stenugnsbakad pizza	färsk	0,5		-	1	250	6

PASTA

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pastagrätäng	färsk	2		-	1	220	40
Lasagne	färsk	2		-	1	230	35
Lasagne	fryst	0,3		500	1	230	9
Paella	färsk	0,5		-	1	190	25
Quiche lorraine	färsk	1		-	1	200	40
Sufflé	färsk	0,5		-	1	180	25

TILLAGNING LÅG TEMP

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	MW (W)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Kalv	färsk	1		-	1	90	360
Oxstek	röd	1		-	1	90	105
Oxstek	välstekt	1		-	1	90	380
Fläskkarré	färsk	1		-	1	90	330
Lamm	färskt	1		-	1	90	360

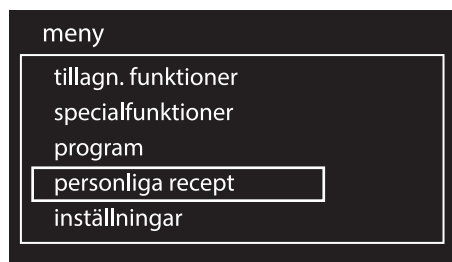


3.8 Personliga recept



Via denna meny kan man ställa in ett personligt recept med de värden man själv önskar. Vid det första användningstillfället blir man endast tillfrågad om man vill lägga till ett nytt recept. När man har sparat sina egna recept föreslår systemet dem i respektive meny.

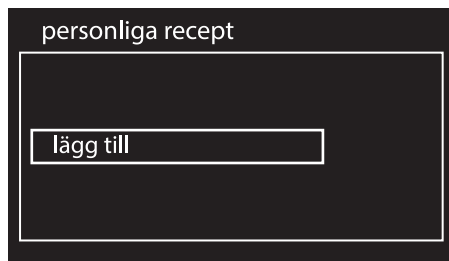
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att återgå till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **personliga recept** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



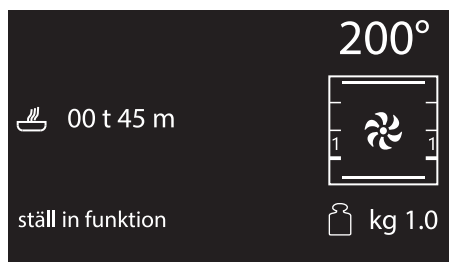
Man kan spara upp till cirka 10 personliga recept.

Lägga till ett recept

1. Välj **Lägg till** i menyn "personliga recept".



2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till receptet.



3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

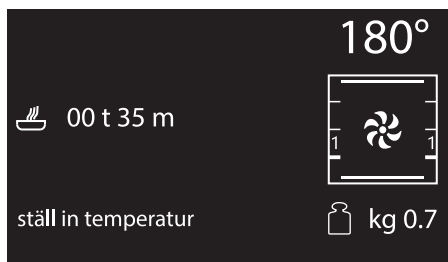


Användning

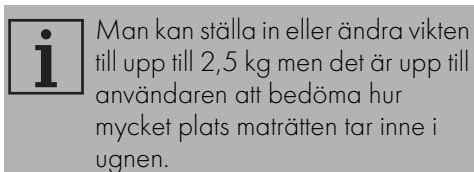
4. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till receptet.



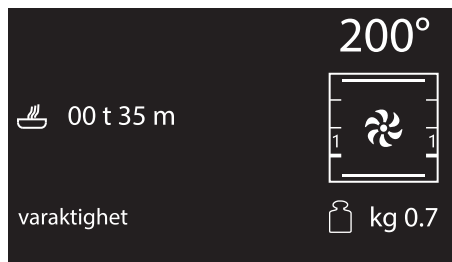
8. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till receptet.



5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



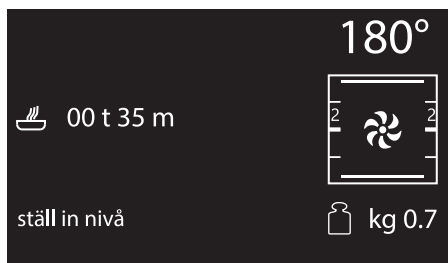
6. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till receptet.



7. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

9. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

10. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till receptet.



11. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.




12. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara receptet måste man trycka på returvredet. Man ombedes då ange ett namn för det recept man precis har skapat.

ställ in namn

test

←		a	b	c	d	e	f	g	h
i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z		0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	-

tryck in vänster vred för att spara

13. Ange ett namn för receptet. Vrid kontrollvredet för att välja tecken. Varje gång man trycker på kontrollvredet matas ett tecken i namnet in. Tecknet  raderar föregående bokstav.

i Namnet på receptet kan vara max 10 tecken, inklusive mellanrum.

i För att man ska kunna spara receptet måste namnet innehålla minst ett tecken.

14. Efter att man har angett namnet på receptet trycker man på returvredet för att bekräfta eller avbryta programmeringen. Välj **JA** för att spara receptet.

vill du spara detta receptet?

ja

i Om man väljer alternativet "NEJ" sparas inte de ändringar man har gjort.

15. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.

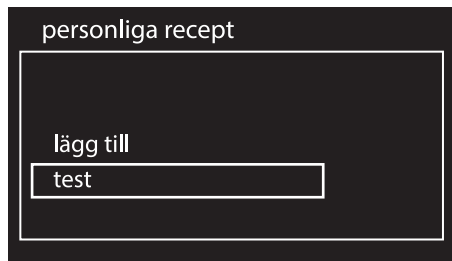
receptet sparat!



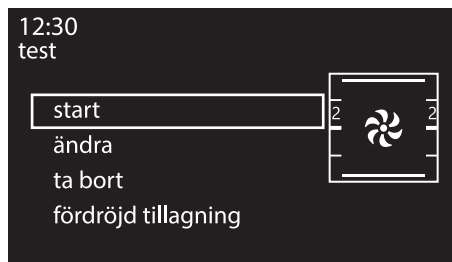
Användning

Starta ett personligt recept

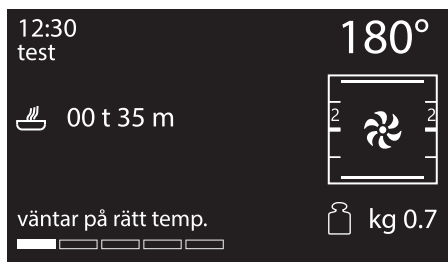
1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **start**.



Tillagningen startar med de värden som tidigare har ställts in för receptet.



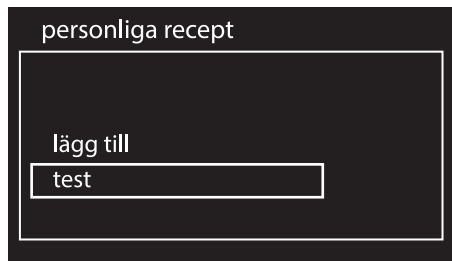
Man kan alltid ändra temperaturen och längden för tillagning i samband med tillagningen, men dessa ändringar sparas inte inför framtida användning av receptet.

4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

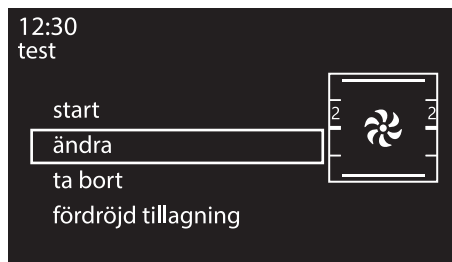


Ändra ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



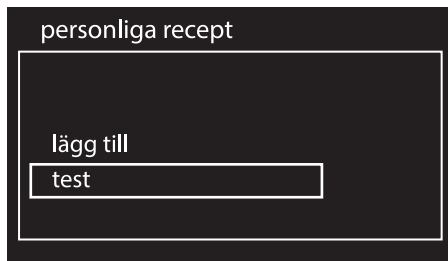
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ändra**.



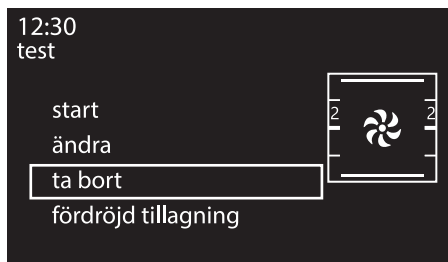
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
5. Upprepa samma steg från punkt 2 i kapitel "Lägga till ett recept".

Radera ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ta bort**.

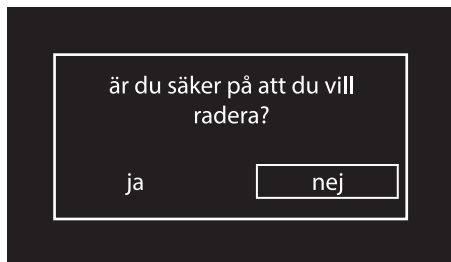


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

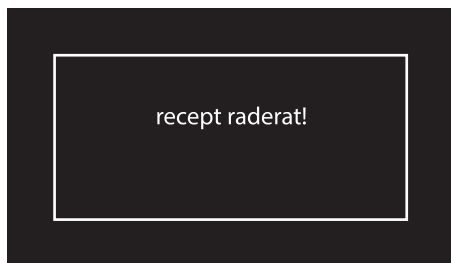


Användning

5. Bekräfta att receptet ska raderas. Välj JA för att definitivt radera receptet.

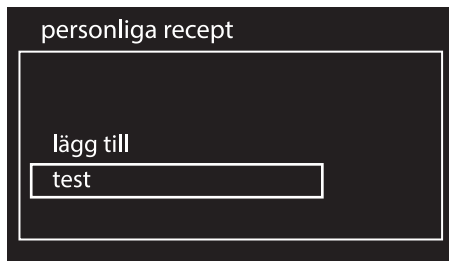


6. Om man bekräftar att man vill radera visar displayen ett meddelande för bekräftelse.



Fördröjd tillagning

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **fördröjd tillagning**.

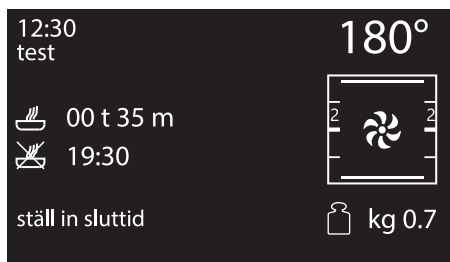


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

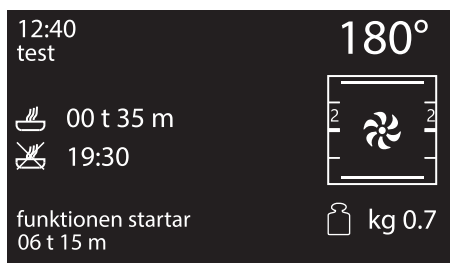



5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in sluttiden för tillagning.

Symbolen  blinkar.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



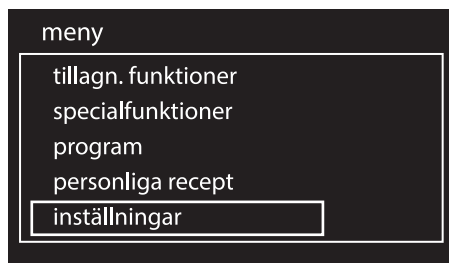
Efter några sekunder slutar symbolen  att blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.

3.9 Inställningar



Via denna meny kan man konfigurera produkten.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att återgå till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **inställningar** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



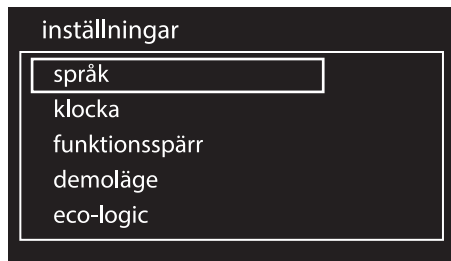


Användning

Språk

Här kan man välja önskat språk bland de som finns tillgängliga.

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **språk** via menyn "inställningar".



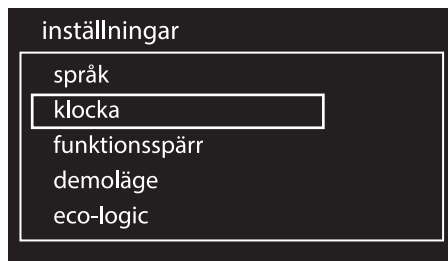
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja önskat språk.



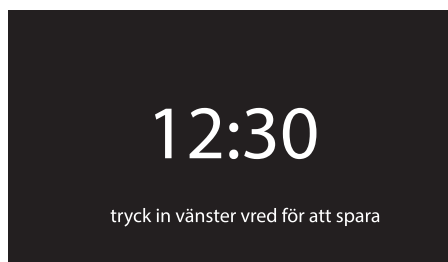
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta valt språk.

Klocka

Här kan man ändra den tid som visas.



1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in timmar.
2. Tryck på kontrollvredet för att gå vidare till inställning av minuter.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in minuter.

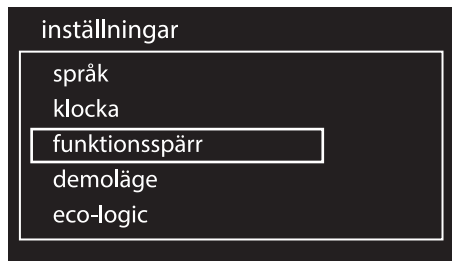


4. Tryck på returvredet för att bekräfta.

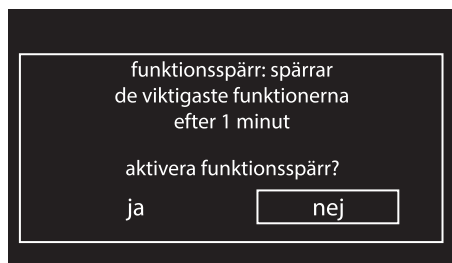


Funktionsspärr

Gör det möjligt att automatiskt spärra apparatens kontroller efter en minuts normal drift, utan att användaren behöver ingripa.



- För att bekräfta aktivering av spärren väljer man **JA**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

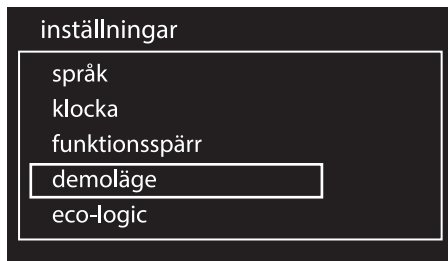
- För att koppla bort spärren tillfälligt i samband med tillagning håller man returvredet tryckt i 3 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



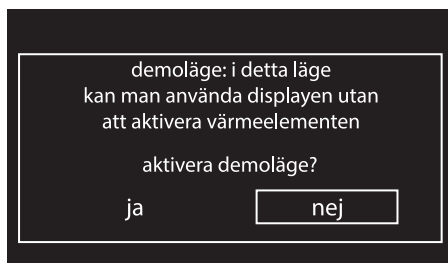
Om man rör vid eller ändrar positionen för kontroll- eller returvredet visar displayen en varning i två sekunder.

Demo-läge (endast för utställning)

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



- För att bekräfta aktivering av demo-läget väljer man **JA**.



Om läget är aktiverat visas texten "demoläge" på displayen.




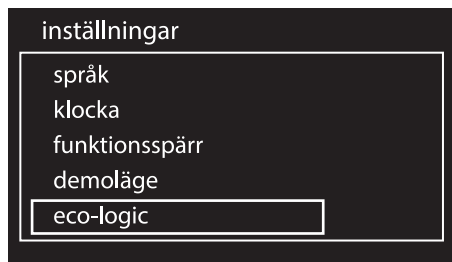
För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till **OFF**.



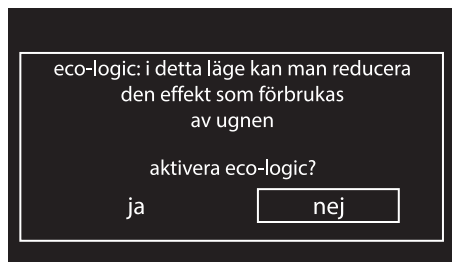
Användning

ECO-logic (endast på vissa modeller)

I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning. Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt. Om man aktiverar detta alternativ visar displayen symbolen .



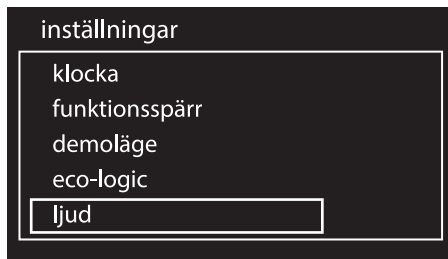
- För att bekräfta aktivering av läget eco-logic väljer man JA.



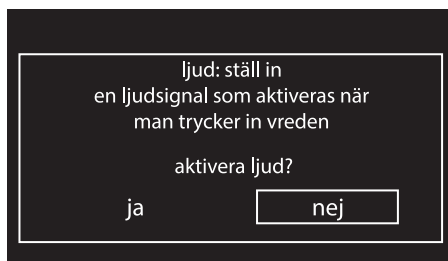
När man aktiverar läget eco-logic kan tiderna för uppvärmning och tillagning bli längre.

Ljud

Varje gång man trycker på ett av vreden avger apparaten ett ljud. Via denna inställning kan man välja att stänga av funktionen.



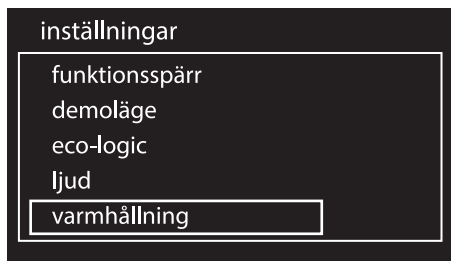
- För att stänga av knappljudet som hörs när man trycker på vreden väljer man NEJ.



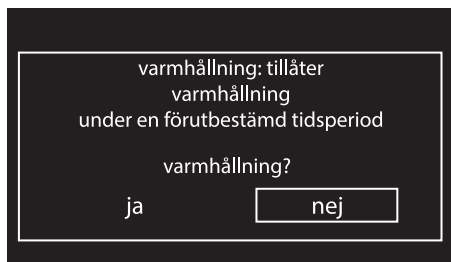


Värmhållning

I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tillagning för vilken en tid ställts in (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla maten varm (vid en låg temperatur) och samtidigt bevara den smak och doft som skapats i samband med tillagningen.

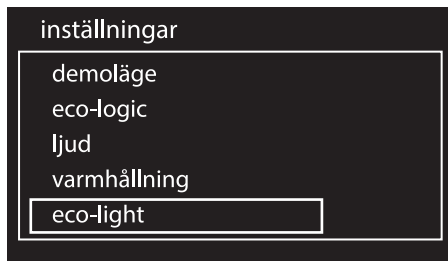


- För att bekräfta aktivering av varmhållningsläget väljer man JA.



Eco-Light

För en ökad energibesparing släcks lampan automatiskt en minut efter att tillagningen startat.



- För att bekräfta aktivering av läget Eco-Light väljer man JA.



- För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.



Användning



Energiförbrukningen är högre när funktionen Eco-light är ställd till OFF än när apparaten är ställd till standby.



Man kan alltid manuellt tända/släcka genom att vrida returvredet åt höger, oavsett inställning.



Endast på vissa modeller: med läget Eco-Light aktivt stängs displayen automatiskt av efter 2 minuters inaktivitet.



Om funktionen Eco-Light är ställd till OFF kommer apparaten i standby-läge att visa aktuell tid med svag belysning (endast på modeller med avstängning av displayen).

Digital klocka (endast på vissa modeller)

Visar tiden i digitalt format.

inställningar

eco-logic
ljud
varmhållning
eco-light
digital klocka

- För att bekräfta aktivering av den digitala klockan väljer man JA.

digital klocka: gör det möjligt
att se den digitala klockan även
när produkten är i standbyläge

aktivera den digitala klockan?

ja

nej

Om ingen annan funktion är aktiverad för apparaten visar displayen aktuell tid i digitalt format.

12:30



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen efter användning
Fara för brännskada

- 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 slipande 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/brännskada

- 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.

4.2 Rengöring av ytor

För att bevara ytor i gott skick ska man rengöra dem 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 långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande 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 emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

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.

4.3 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.



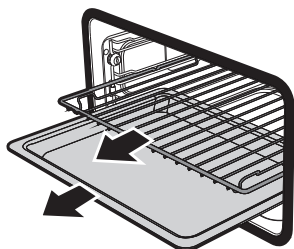
Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.4 Rengöring av ugnen

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

Ta ut alla lösa delar.

Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.



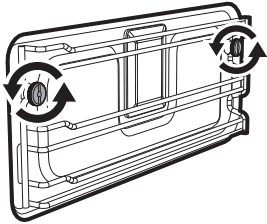
Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel för att avlägsna eventuella rester av dessa.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

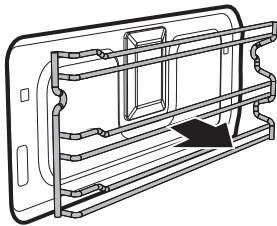
Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa de två fäststiften i ramen:



2. Dra ramen mot öppningen så att den släpper från fäststiften.

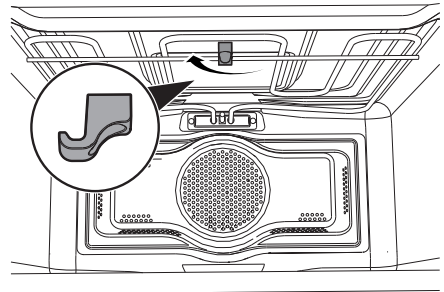


3. När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.

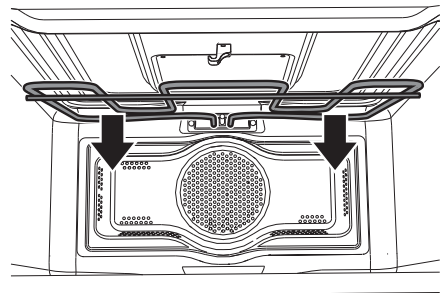
Rengöring av den övre delen

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.



Rengöring och underhåll

4.5 Vapor Clean



Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenången vilket gör det lätt att torka bort den.



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

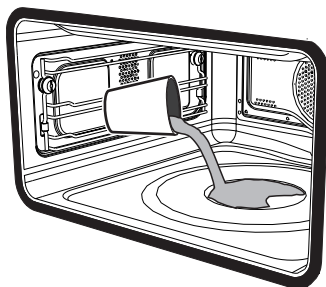
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

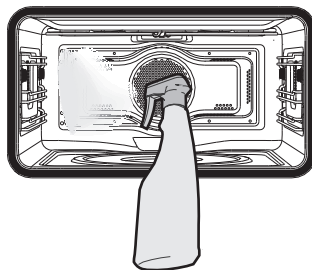
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.

- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.



Inställning av programmet Vapor Clean

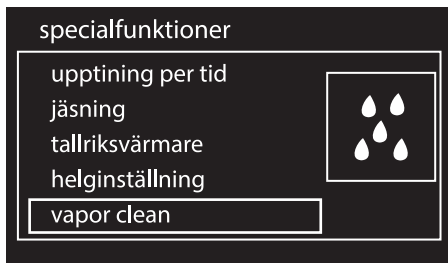


Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid vapor clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten "temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar rengöringsfunktionen igen.

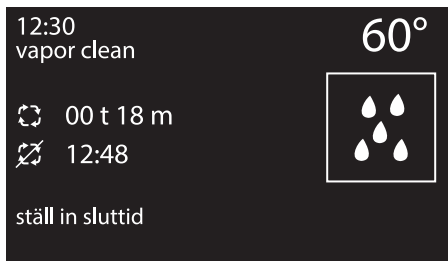


Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

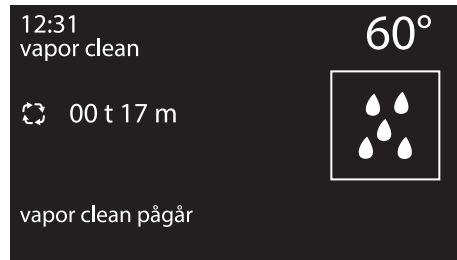
1. Vid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja funktionen **vapor clean** via menyn "specialfunktioner". Tryck sedan på vredet för att bekräfta.



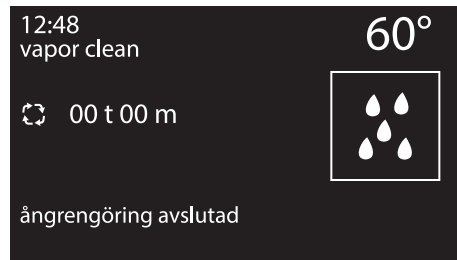
2. Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.



3. Tryck på kontrollvredet två gånger för att starta rengöringsprogrammet.



4. När rengöringsprogrammet vapor clean avslutats aktiveras en ljudsignal.








Rengöring och underhåll

Inställning av programmet vapor clean

Starttiden för vapor clean kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge specialfunktionen vapor clean ska pågå trycker man på kontrollvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen  tänds.
2. Vrid kontrollvredet för att ställa in den tid vapor clean-programmet ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser symbolerna  och  med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

1. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
2. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
3. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugsnrengöringsprodukter.
4. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig lukt rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpölig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "demo" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Demo-läge (endast för utställning)").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "funktionsspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Funktionsspärr").

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "Eco-logic" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "ECO-logic (endast på vissa modeller)").

Fläkten stannar då du öppnar luckan när ugnen är i drift med fläkt:

- Detta är inte tecken på fel utan en normal funktion som används för att undvika alltför stora värmeutsläpp vid tillagning. När luckan stängs återgår fläkten till sin normala funktion.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



Om andra felmeddelanden, ERRx, visas:

Notera felmeddelandet, inställ funktion och temperatur och kontakta närmsta serviceställe.



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.

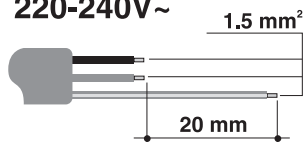
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på 3 x 1,5 mm², 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.

220-240V~



Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på matningslinjen, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Denna brytare ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den, enligt reglerna för anslutning.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

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 kablarna (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

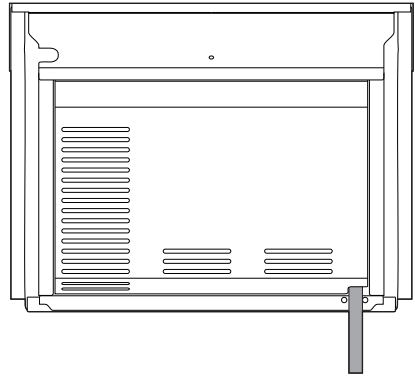
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte dörren för överdrivet tryck.



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.

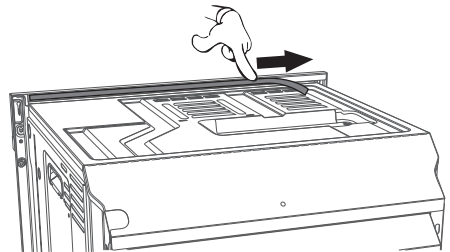
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

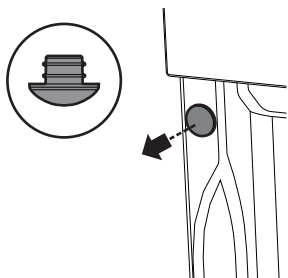




Installation

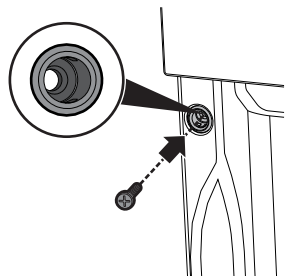
Förankringsöppningar

Ta bort pluggarna som sitter på ugnens framsida.

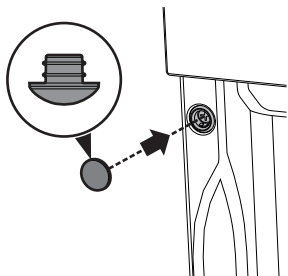


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

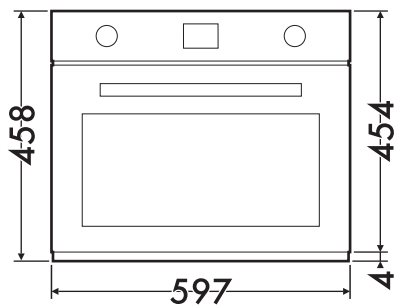
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



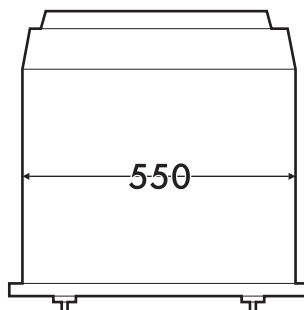
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)



(sett framifrån)

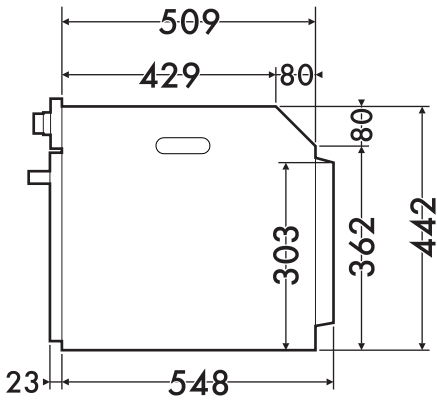


(sett ovanifrån)

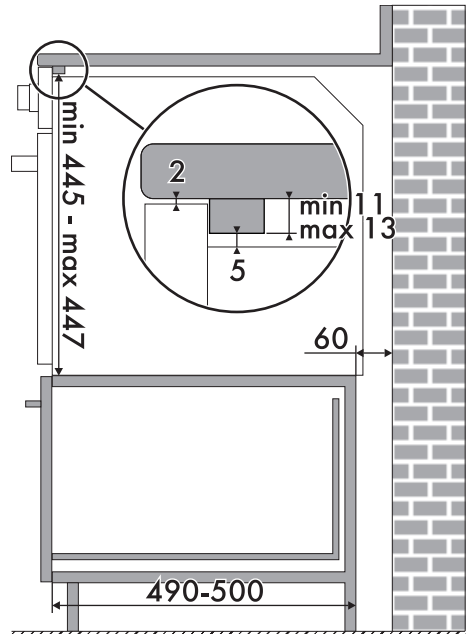
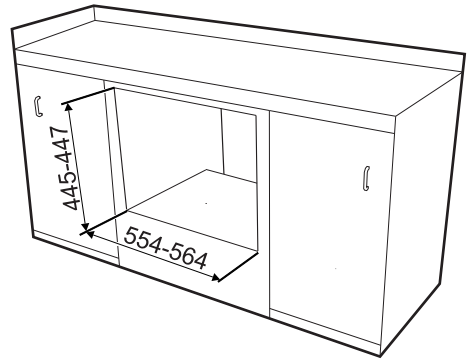
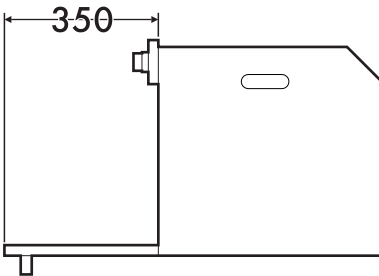
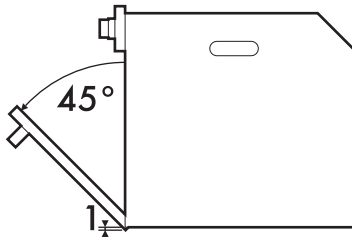


Installation under arbetsbänk (mm)

SV



(sett från sidan)

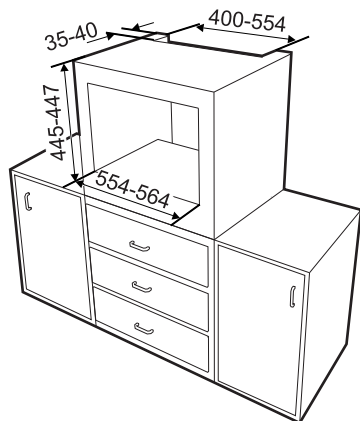


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

