

1 Anvisningar	132
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	132
1.2 Apparatens syfte	136
1.3 Tillverkarens ansvar	136
1.4 Denna bruksanvisning	136
1.5 Identifikationsdekal	136
1.6 Bortskaffning	136
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	137
2 Beskrivning	138
2.1 Allmän beskrivning	138
2.2 Kontrollpanel	139
2.3 Andra delar	140
2.4 Fördelar vid tillagning med ånga	140
2.5 Tillgängliga tillbehör	141
2.6 Andra matlagningskärl	142
3 Användning	143
3.1 Anvisningar	143
3.2 Första användningstillfället	144
3.3 Användning av tillbehör	144
3.4 Användning av ugnen	145
3.5 Råd vid tillagning	165
3.6 Specialfunktioner	167
3.7 Undermeny	175
4 Rengöring och underhåll	178
4.1 Anvisningar	178
4.2 Rengöring av ytorna	178
4.3 Rengöring av luckan	179
4.4 Rengöring av ugnens insida	181
4.5 Särskilt underhåll	189
5 Installation	190
5.1 Elektrisk anslutning	190
5.2 Byta ut kabeln	190
5.3 Placering	191

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

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- 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 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 endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Man ska inte tillaga maträtter där man har tillsatt större mängder drycker med hög alkoholhalt. Alkoholens ångor kan fatta eld inne i ugnen.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- **ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- Rengör inte apparaten direkt efter avstängning utan vänta tills den har svalnat.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- 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.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador 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 säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.



Anvisningar

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- 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 som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande 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.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Avlägsna inte den tätninglist som sitter på ugnens frontparti.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- 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

- 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.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Vad gäller denna apparat

- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Vid tillagning med ånga ska man alltid placera plåten under den perforerade plåten så att man samlar upp den vätska som droppar.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Ugnens botten och ångtråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Använd inte formar i silikon vid tillagning med ånga.
- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.



Anvisningar

1.2 Apparatsens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

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 man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



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.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



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.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt 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.



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

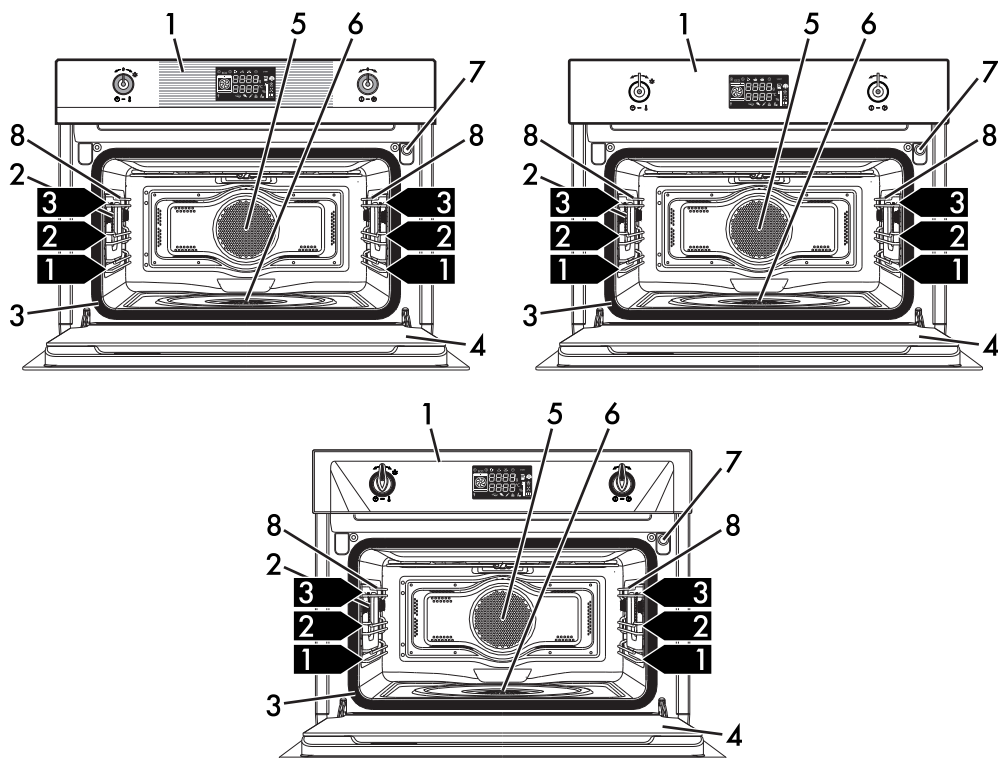
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

5 Fläkt

6 Ångtråg

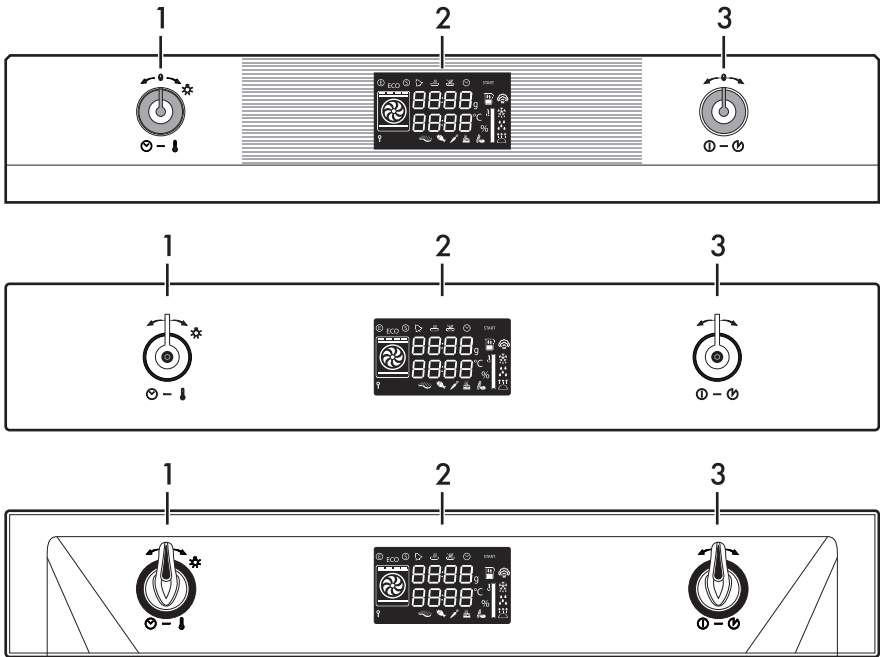
7 Rör för vattentillförsel

8 Stödramar för galler

1,2,3 Stödramens fals



2.2 Kontrollpanel



1 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man välja:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid;
- att tända eller släcka lampan som sitter inne i apparaten.

2 Display

Visar aktuell tid, funktion, vald tillagningstemperatur och eventuell inställd tid.

3 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.



Tryck in funktionsvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.





Beskrivning

2.3 Andra delar

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas (endast på vissa modeller);
- när man väljer någon funktion förutom funktionen Vapor Clean ;
- när ingen funktion har valts eller under en tillagning vrider man temperaturvredet snabbt åt höger mot symbolen  för att manuellt tända eller släcka belysningen inne i ugnen.

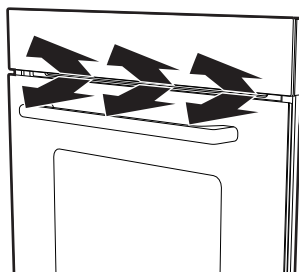
i Lampan slöcknar en minut efter varje tillagningsstart, i syfte att spara energi (man kan stänga av denna funktion via undermenyn).

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. Sättningshöjderna 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.

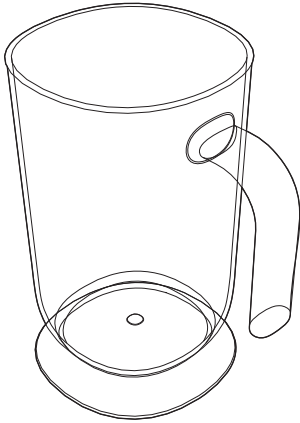
2.4 Fördelar vid tillagning med ånga

Systemet för tillagning med ånga tillagar mycket skonsamt alla typer av livsmedel. Ångfunktionen rekommenderas även för att snabbt tina eller värma mat utan att göra den hård eller torr och för att naturligt avsalta saltade livsmedel.



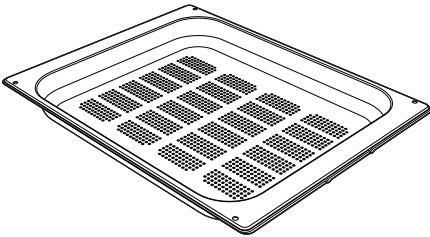
2.5 Tillgängliga tillbehör

Kanna



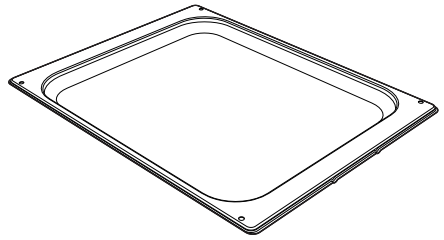
Används för de vätskor som används vid påfyllning och tömning av behållaren.

Perforerad plåt



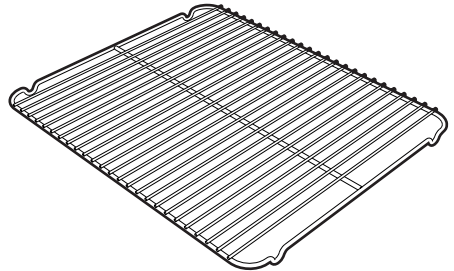
Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.

Plåt



Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även outhärdlig för uppsamling av den vätska som bildas vid tillagning med ånga samt vid upptining av livsmedel placerade i de perforerade plåtarna ovanför.

Galler för ugnsplåt

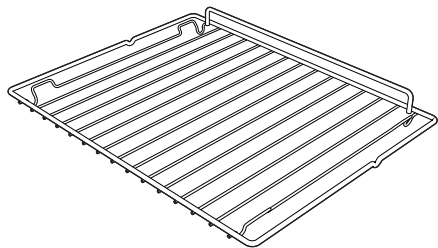


Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.



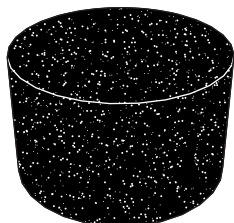
Beskrivning

Galler



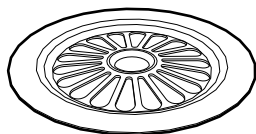
Används som stöd för ugn formar och dylikt.

Svamp



Används för att torka bort kondens inne i ugnen.

Lock till ångtråg



Används för att jämnt fördela ångan inne i ugnen.

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

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

2.6 Andra matlagingskäril

- Vid tillagning i ugnen kan man även använda egna käril så länge de tål höga temperaturer.
- Vid tillagning med ånga rekommenderas man att använda käril i metall. Detta eftersom metallen ger en bättre värmspridning i maten.
- Det är normalt att käril i metall blir missformade i samband med tillagning vid hög temperatur, men de återgår till sin ursprungliga form när de svalnar.
- Tjocka fat i keramik kan kräva mer värme än den förutsedda. Detta kan kräva längre tillagning.



3 Användning

3.1 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.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- Man ska inte tillaga maträtter där man har tillsatt större mängder drycker med hög alkoholhalt. Alkoholens ångor kan fatta eld inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn närma sig apparaten när den är igång.



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade ytor

- Vid tillagning med ånga ska man alltid placera plåten under den perforerade plåten så att man samlar upp den vätska som droppar.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Ugnens botten och ångtråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Använd inte formar i silikon vid tillagning med ånga.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Användning



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.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

3.2 Första användningstillfället

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).

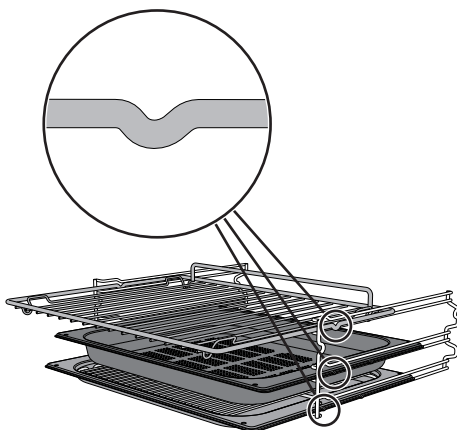
4. För att avlägsna eventuella tillverkningsrester ska man köra en tillagningsfunktion vid maximal temperatur i minst 20 minuter (se 3.4 Användning av ugnen).
5. För att kunna börja använda apparaten måste man ställa in aktuell tid (se "Inställning av klockslag").

3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

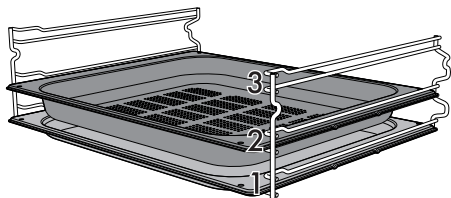
- De mekaniska säkerhetspärrensarna som hindrar att galler och plåtar glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.





Konfiguration 2+1

Om man avser använda den perforerade plåten för tillagning med ånga måste den sättas i på den andra falsen medan plåten sätts in på den första falsen. Man kan därmed samla upp vätska som frigörs från den mat som tillagas (konfiguration 2+1, se "Tabell över automatiska program").



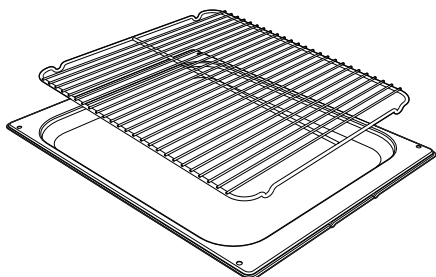
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

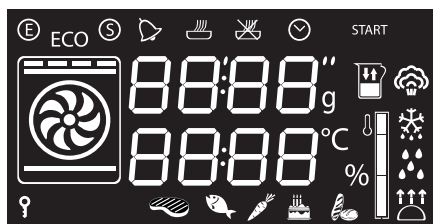
Galler för ugnsplåt

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



3.4 Användning av ugnen

Display



-  Indikeringslampa för eco logic
-  Indikeringslampa för show room
-  Indikeringslampa för minuträknare
-  Indikeringslampa för tidsinställd tillagning
-  Indikeringslampa för programmerad tillagning
-  Indikeringslampa för klocka
-  Indikeringslampa för barnspärr
-  Indikeringslampa för temperaturnivå
-  Indikeringslampa för nivå i behållaren
-  Indikeringslampa för ånga
-  Indikeringslampa för upptining
-  Indikeringslampa för Vapor Clean
-  Indikeringslampa för jäsning



Användning

Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen

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

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

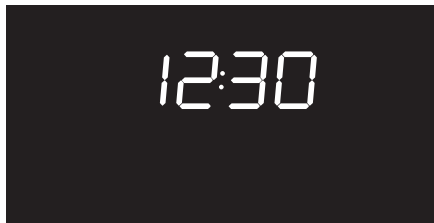


I vissa fall måste man ändra klockan, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. I standby-läget vrider man temperaturvredet till höger och håller kvar tills värdet för timmar blinkar.

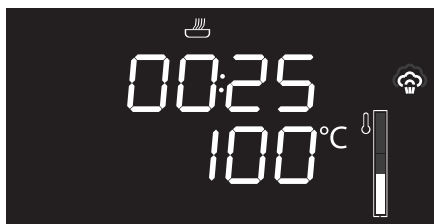
Man kan inte ändra tiden om en funktion är aktiverad.

Funktionslägen

Stand-by: När man inte har valt någon funktion visar displayen aktuell tid.



ON: När man har startat en funktion, oavsett vilken, visar displayen de värden som har ställts in, som temperatur, längd och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.



Ångtillagning

Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:



Längd för tidsinställd tillagning



Temperatur







Tid för programmerad tillagning







Traditionell tillagning

Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:

-  Temperatur
-  Minuträknare
-  Längd för tidsinställd tillagning
-  Tid för programmerad tillagning (om man har ställt in en tidsinställd tillagning)

Kombinerad tillagning

Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:

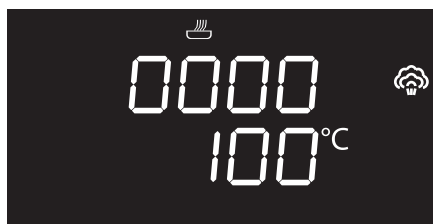
-  Längd för tidsinställd tillagning
-  Temperatur
-  Procent ånga
-  Tid för programmerad tillagning

Man kan oavsett läge ändra aktuellt värde genom att vrida vredet åt höger eller vänster. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

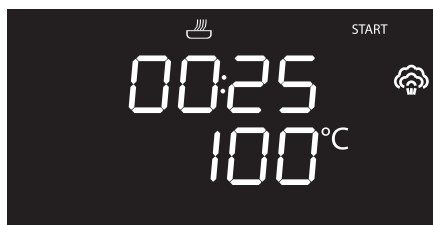
Inställningar för tillagning med ånga

i Placera inte föremål eller maträtter på ugnens botten. Ugnens botten och ångrådet ska alltid vara fria från föremål.

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck på funktionsvredet för att starta apparaten. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar.



3. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in längden för tillagning med ånga till mellan 00:01 och 02:00. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.





Användning

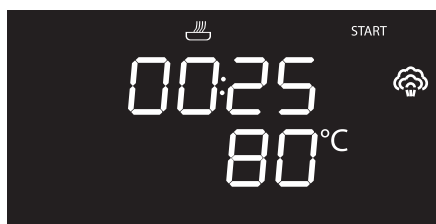
4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta önskad tillagningstid.

Indikeringslampan för tidsinställd

tillagning  lyser medan

indikeringslampan för temperatur  100°C börjar blinka.

5. Om man vill ändra standardtemperaturen (100°C) ska man vrida temperaturvredet åt höger eller vänster till önskat värde.



i Den lägsta temperatur man kan ställa in är 30°C. Varje gång man vrida temperaturvredet ändras värdet med 5°C.

6. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta önskad tillagningstemperatur.

Indikeringslampan för temperatur lyser medan indikeringslampan för

programmerad tillagning  börjar blinka.




Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100°C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.

Man kan därefter ställa in en programmerad tillagning.

i

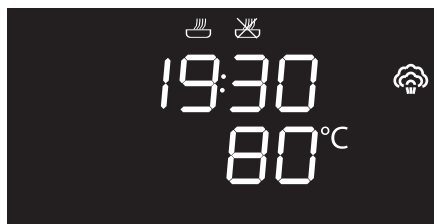
Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid ett bestämt klockslag (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.


Om man inte vill programmera en tidsinställd tillagning räcker det att vänta ett par sekunder tills indikeringslampan

START  börjar blinka; i annat fall gå vidare till steg 10.

Om man vill ställa in en tidsinställd tillagning ska man göra enligt följande:

7. Medan indikeringslampan för programmerad tillagning  blinkar ska man vrida temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in sluttiden för tillagning.



8. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta sluttiden för tillagning. Indikeringslampan för programmerad tillagning  lyser.

9. Efter ett par sekunder börjar indikeringslampan **START**  blinka på displayen.



10. Tryck på funktionsvredet. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.



Fylla behållaren



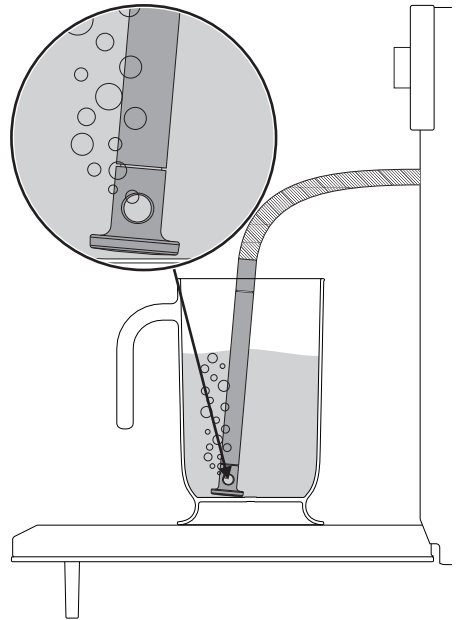
- Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

11. Fyll den medföljande kannan (eller en behållare) med så mycket vatten som krävs för den aktuella tillagningstiden.
12. Öppna apparatens lucka.
13. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.



OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

14. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).



15. Tryck in funktionsvredet för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.





Användning

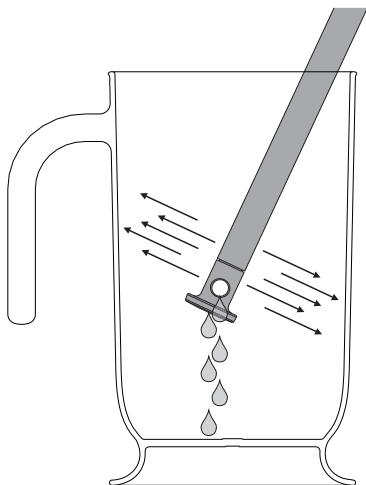
i

Apparaten fyller automatiskt på den mängd vatten som krävs för tillagningen utifrån tillagningens längd.

i

Om det saknas vatten avbryter apparaten automatiskt den tillagning som pågår. En ljudsignal aktiveras och displayen visar begäran om påfyllning av vatten i behållaren.

16. När påfyllningen har slutförts ska man skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



17. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.

i

När man har stängt luckan suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur röret för att undvika att det droppar. Eventuellt hörs ett ljud som vid kokning vilket är helt normalt.

18. Tryck på funktionsvredet för att starta tillagning med ånga.



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

i

Varje gång man öppnar luckan avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när man stänger luckan.



Uppvärmningsfas

Tillagning med ånga föregås alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.




När uppvärmningen har slutförts slutar temperaturindikeringen blinka, en ljudsignal aktiveras och tillagningen fortsätter automatiskt.



Ändra inställda värden

Man kan ändra tillagningslängden medan tillagningen pågår.

- När indikeringslampan för tidsinställd tillagning  lyser och apparaten är i läge för tillagning trycker man på temperaturvredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  börjar blinka.

- Om man ställer in en längre tid än den som tidigare ställts in vilket medför att det inte finns tillräckligt med vatten i behållaren blinkar indikeringslampan  på displayen i ett par sekunder. Tillagningen fortsätter oavsett men när behållaren blir tom visar displayen begäran om påfyllning av vatten.



- Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.

- Mot slutet stänger apparaten automatiskt av värmelementen för att slutföra tillagningen med hjälp av restvärmen inne i ugnen.



Användning

Ändra en programmerad tillagning



Om man har ställt in en programmerad tillagning måste man, när man ändrat tillagningslängden, ställa in en eventuell sluttid för tillagning igen.

21. När indikeringslamporna för tidsinställd tillagning  och programmerad tillagning  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  börjar blinka.
22. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.
23. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  slocknar och indikeringslampan för programmerad tillagning  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
24. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
25. Indikeringslamporna för tidsinställd tillagning  och programmerad tillagning  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

Ångtillagningens slut

Vid tillagningens slut aktiveras en ljudsignal och displayen alternerar mellan följande skärmbilder.



26. För att stänga av ljudsignalen ska man trycka in eller vrida ett av de båda vreden eller öppna luckan (se punkt 27 och 28).



För att välja ytterligare en tidsinställd tillagning vrider man vredet åt höger eller vänster igen.



När en tillagning avslutats kan man välja en ny funktion genom att vrida funktionsvredet.



Tryck in funktionsvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.



Avlägsna restvatten

Efter tillagning med ånga kan man gå vidare till att tömma ut vattnet från behållaren.



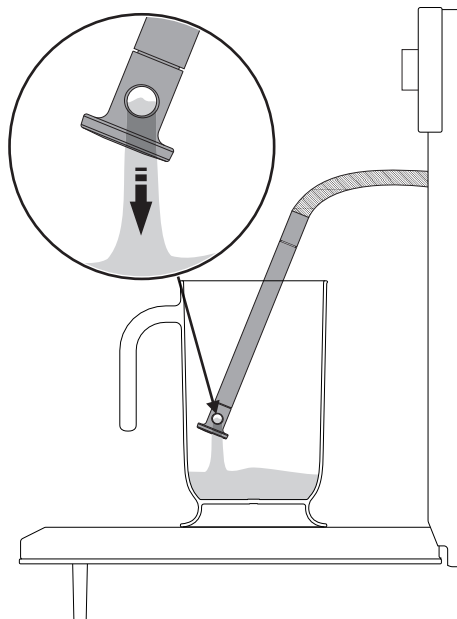
Man rekommenderas att tömma behållaren vid slutet av varje tillagning för att undvika eventuella kalkavlagringar.

27. Tryck in funktionsvredet under någon sekund. Displayen visar en skärmbild för tömning av vatten.



28. Ställ dig vid sidan om apparaten och öppna luckan ett par centimeter och vänta sedan ett par sekunder för att släppa ut överskottet av ånga.
29. Öppna luckan helt och ta försiktigt ut maträtten ur ugnen.
30. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
31. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).

32. Tryck in funktionsvredet för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



SV



Man kan bara tömma ut vatten medan luckan är öppen. Kontrollera alltid att röret dragits ut från sin plats och förts in i kannan (eller behållaren) innan ni trycker på funktionsvredet för att starta tömningen.

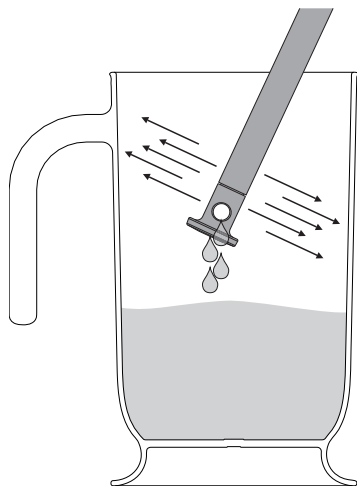


Användning

Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.

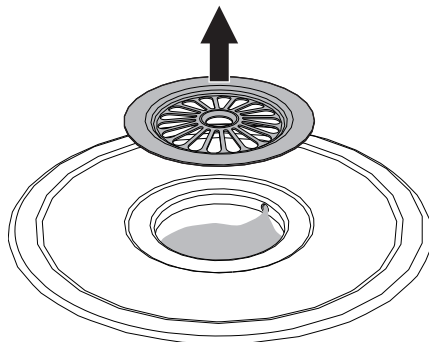


33. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



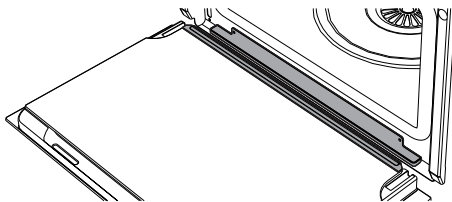
34. Sätt tillbaka rörets på plats och ta bort kannan.

35. Ta av locket på ångtråget inne i ugnen och torka det med medföljande svamp.



i OBS: Ångtrågets lock kan vara mycket varmt; se till att använda lämpliga skydd.

36. Torka med hjälp av en svamp bort kondensen från ugnens botten, sidor, luckans glas och droppuppsamlare samt från apparatens frontparti.



! Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.



Råd vid ångkokning

- **Pasta och ris:** Vid en temperatur på 100° C är tillagningstiden samma som vid tillagning på spishäll. Häll pastan eller riset i metallformen och täck med cirka en cm vatten. För optimalt resultat när man kokar ris ska man placera ett lock på kärlet eller täcka över med aluminiumfolie. Då kan riset absorbera allt vatten och serveras direkt efter tillagning.
- **Ägg:** Man kan tillaga **kokta ägg**, **äggröra** eller **pocherade ägg** med hjälp av ugnens ångfunktion, vid 100° C. För **perfekt kokta ägg** ska man placera äggen på den perforerade plåten och koka dem i 4-6 minuter om man vill ha dem löskokta och 8-10 om man vill ha dem hårdkokta. Vid tillagning av **äggröra** ska man hälla de vispade äggen i metallformen, tillsammans med mjölk, smör och kryddor. Täck över med aluminiumfolie. Med ett par minuters mellanrum ska man sedan blanda röran med en gaffel. Vid tillagning av **pocherade ägg** ska man hälla kokande vatten i metallformen, tillsammans med en droppe vinäger, och ångkoka i cirka 4-5 minuter.
- **Grönsaker:** Grönsaker är perfekta att ångkoka. De behåller sin färg, sin smak och sitt näringsinnehåll. Mer kompakta grönsaker som potatis, kålröt och plasternacka ska tillagas vid 100°C under lika lång tid som vid kokning på spisen. Broccoli och morot ska koka i 6 minuter om man vill ha dem al dente, och upp till 10 minuter om man vill ha dem mjukare än så.
- **Fisk:** Eftersom fisk är ömtålig i sig lämpar den sig perfekt för ångkokning. Fet fisk, som lax eller öring, ska tillagas vid 100°C i cirka 5 minuter. Vit fisk som torsk och kolja ska tillagas vid 80°C i cirka 5 minuter. Om man tillagar fisk och annan mat samtidigt ska all fisk tillagas på den perforerade plåten som i sin tur ska placeras vid ugnens nedre nivå. Detta för att undvika att fiskens vätska droppar ner på den andra maten.
- **Kött:** Grytor och curryrätter är dock perfekta att tillaga med ånga. Förbered grytan som inför vanlig tillagning i ugn. Placera den sedan i metallformen och täck över med ett lock eller aluminiumfolie. Tillaga sedan, beroende på köttbitarnas storlek, i 45 minuter till 3 timmar.
- **Minestra:** Tillagning med ånga bevarar matens smak och kräver minimal kontroll eftersom vätskan inte kokar över. För en grönsaksminestra med perfekt konsistens ska man först ångkoka grönsakerna, därefter hälla på buljongen och sedan ångkoka rätten vid 100°C. Ångfunktionen är även perfekt för tillagning av rester.
- **Soppa:** Det går snabbt och enkelt att tillaga soppa. Häll soppan i metallformen, täck över med ett lock eller aluminiumfolie och ångkoka vid 100°C under lika lång tid som vid tillagning i mikrovågsugn. För att få en krämig konsistens ska man blanda efter halva tillagningen.



Användning

- **Uppvärmning av mat:** ångfunktionen gör så att maten inte blir torr och kan ge en bättre fuktighet. En hemlagad rätt som tillagats i förväg och som täcks med aluminiumfolie kräver cirka 10-12 minuters tillagning. Färdigrätter kräver cirka den dubbla tiden gentemot vad som står på förpackningen.
- **Upptining:** Man kan använda ångfunktionen för att tina mat. Tiderna varierar, men upptining med ånga tar ungefär hälften så lång tid som upptining av övertäckt mat som lämnas att tina i rumstemperatur.
- **Skalade tomater och paprikor:** Ångfunktionen gör det mycket enkelt att skala tomater och paprikor. Skär ett litet kors i tomatens skal med hjälp av en kniv och ångkoka sedan tomaten i 1 minut. Paprikor har ett hårdare skal och det krävs upp till 4 minuter för att mjuka upp det.
- **Choklad:** Man kan använda ångfunktionen för att smälta choklad. Lägg chokladen i metallformen, täck över med aluminiumfolie och ångkoka i 1 minut. Det är svårt att bränna chokladen.
- **Varma handdukar:** Varma handdukar kan användas vid ansiktsvård, som innan rakning, eller efter måltider, och är enkla att förbereda med hjälp av ångfunktionen. Fukta handduken med vatten, rulla ihop den och värm den med ånga i 1 minut.

Kombinerade tillagningsfunktioner



Kombinerade tillagningar används i synnerhet vid tillagning av mjuka pajer, bröd och mjuka stekar.

Lista över kombinerade funktioner





Ånga + varmluft + fläkt

Kombinationen av fläkten, varmluftselementet och ånga är särskilt lämplig för att tillaga stekar, kyckling och andra rätter som kräver tillagning i ugn, som jässta bakverk och jäst bröd.



Ånga + statisk + fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen och ångan, garanterar en jämn tillagning även av komplicerade maträtter. Idealisk för kalvstek, stekt anka och hel fisk.

1. Tryck på funktionsvredet för att starta apparaten.
2. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja en kombinerad funktion.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in längden för den kombinerade tillagningen .
4. Om man vill ändra standardtemperaturen  trycker man på temperaturvredet.



5. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in önskad temperatur **°C**.
6. Om man vill ändra procenten ånga **%** (25% som standard) trycker man på temperaturvredet.
7. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in önskad procent ånga **%**.
8. Tryck på funktionsvredet. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.



9. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Fylla behållaren".
10. Tryck på funktionsvredet för att starta den kombinerade tillagningen.



Uppvärmningsfas

Vid kombinerade funktioner föregås tillagningen alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.



SV

När uppvärmningen har slutförts lyser temperaturindikeringen och en ljudsignal aktiveras för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



Denna uppvärmning sker utan användning av ånga.

Tryck på funktionsvredet för att starta tillagningen.





För att när som helst avbryta en pågående tillagning ska man trycka in funktionsvredet några sekunder eller öppna luckan.

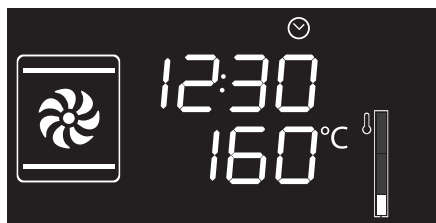
Procent ånga	Typ av livsmedel
25%	Pajer och bröd
30%	Anka
40%	Oxkött, kalvkött och lammkött
50%	Kyckling och revben
70%	Hel fisk



Användning

Traditionella tillagningsfunktioner

1. Tryck på funktionsvredet för att starta apparaten.
2. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja en traditionell funktion.
3. Om man vill ändra standardtemperaturen  trycker man på temperaturvredet.
4. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in önskad temperatur .
5. Tryck på funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.



Uppvärmningsfas

Vid traditionella funktioner föregås tillagningen alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.



När uppvärmningen har slutförts slutar temperaturindikeringen blinka, en ljudsignal aktiveras och tillagningen fortsätter automatiskt.



Vid traditionella funktioner kan man välja att sätta in maten i ugnen direkt eller efter uppvärmningen.



För att när som helst avbryta en tillagning ska man hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder eller öppna luckan.



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 nivåer, 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.



Användning



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.



Varmluft + undervärme med fläkt

Den ventilerade tillagningen kombineras med värmen nedifrån vilket samtidigt ger en lätt gyllenbrun stekyta. Perfekt för matpajer, quiche och pizza.



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.

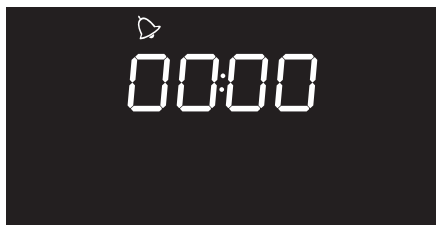




Timer

i Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

i Man kan aktivera minuträknaren både under tiden tillagning pågår och när apparaten är i stand-by-läge.

1. Tryck på temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagning pågår). Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningslängden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Indikeringslampan  slutar blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.
3. Välj önskad tillagningsfunktion och invänta ljudsignalen som meddelar att tiden har gått. Indikeringslampan  blinkar.

4. Vrid temperaturvredet för att välja en ytterligare minuträknare, eller tryck på temperaturvredet för att stänga av ljudsignalen.



För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll.


Tidsinställd tillagning

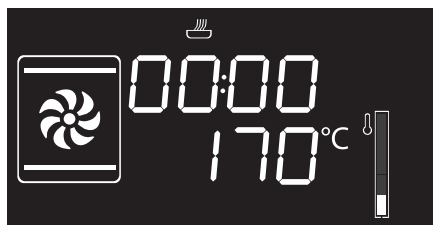


Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.



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

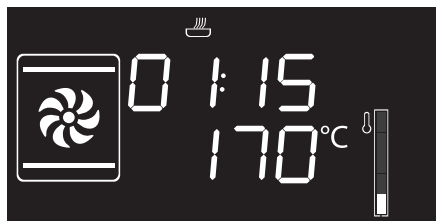
1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.






Användning

2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar indikeringslampan  blinka och den tidsinställda tillagningen startar.
4. När tillagningen har slutförts visas texten STOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på temperaturvredet.



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



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

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

1. När indikeringslampan  lyser och ugnen är i tillagningsläge trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.



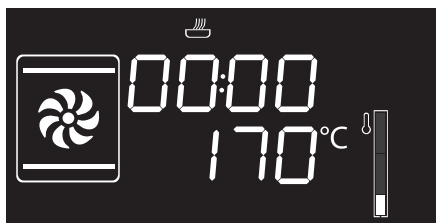
För att välja ytterligare en tidsinställd tillagning vrider man vredet åt höger eller vänster igen.



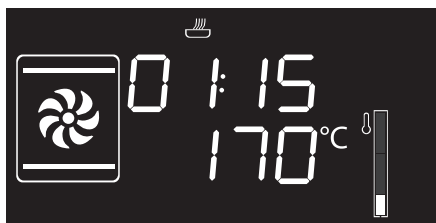
Programmerad tillagning

i Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

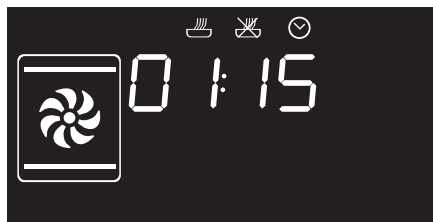
1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



3. Tryck på temperaturvredet en fjärde gång. Indikeringslampan  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
4. Efter några sekunder slutar indikeringslamporna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.





Användning

5. När tillagningen har slutförts visas texten STOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på temperaturvredet.










Ändra inställda värden för programmerad tillagning



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

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

1. När indikeringslamporna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.
3. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan  slocknar och indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
5. Indikeringslamporna  och  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.



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



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.



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



3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Tillagningstiderna varierar beroende på matens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- De första gångerna man använder apparaten, innan man har hunnit bli någorlunda säker på de tider som krävs för att tillaga maten enligt önskemål, föreslår vi att man väljer något längre tillagningstider och snabbt smakar av maten vid slutet av tillagningen. Om maten inte skulle vara klar kan man fortsätta tillagningen den tid som är kvar, utan att behöva fylla på mer vatten i behållaren. Om maten däremot skulle vara klar kan man avbryta tillagningen omedelbart och tömma ut restvattnet ur behållaren.

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 ångkokning

- Tillagningstiderna beror på matens densitet och inte på mängden mat. Till exempel tar en broccoli lika lång tid att tillaga som 20 buketter. Om man ökar mängden i en gryta ökar även densiteten och därmed tillagningslängden.
- Om möjligt ska man använda ett perforerat kärl för att ångan ska kunna omge maten från alla sidor.
- Ångkokning minskar avsevärt överföringen av smaker från en maträtt till en annan. Man ska dock alltid se till att mat som till exempel fisk som tillagas i ett perforerat kärl placeras längst ner i ugnen.
- Om ångan kan ändra konsistensen på den mat som tillagas (till exempel grytor eller pudding) ska man alltid täcka över maten med aluminiumfolie.



Användning

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 av trä 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 ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining

- 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 den vätska som frigörs vid upptiningen.

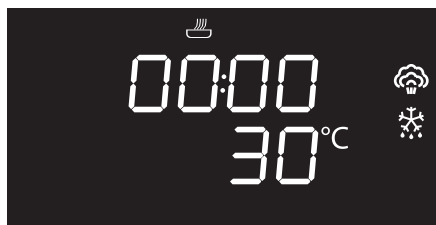
Spara energi

- 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

Upptining per tid



Man kan inte ändra temperaturen för funktionen upptining per tid.

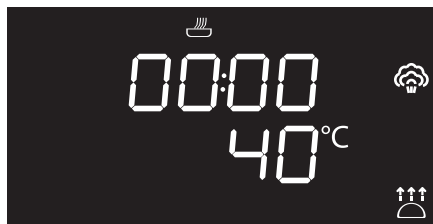
1. Sätt in maten som ska tinas i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för upptining per tid, som markeras med indikeringslamporna  och .
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta vald funktion.
4. Vrid temperaturvredet för att ställa in längden för upptining (till mellan **00:00** och **13:00**).
5. Tryck på funktionsvredet för att starta upptiningen.
6. När tiden har passerat visas texten

STOP.





VIKTIGT: Tillaga maten först när den har tinat ordentligt.

Jäsning



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.

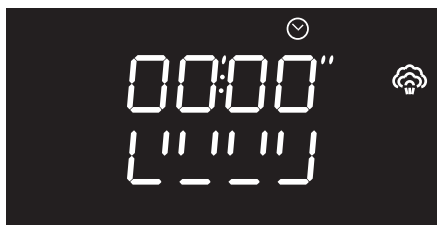
1. Sätt in degen som ska jäsas i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja jäsningsfunktionen som markeras med indikeringslamporna  och .
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta vald funktion.
4. Vrid temperaturvredet för att ställa in längden för jäsning (till mellan **00:00** och **13:00**).
5. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
6. När tiden har passerat visas texten

STOP.



Användning

Uppvärmning



i

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

1. Sätt in maträtten som ska värmas upp i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för uppvärmning.
3. Vrid temperaturvredet för att ändra längden för uppvärmning.
4. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta inställda värden och starta uppvärmningen.

Helginställning



i

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



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte göra några tidsinställningar.
- 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 vrid eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna stänga av apparaten.

1. Tryck på funktionsvredet för att välja helginställningen.
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ändra längden för uppvärmning.
4. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta inställda värden och starta helginställningen.
5. När programmet har slutförts trycker man in och håller kvar funktionsvredet i minst 3 sekunder för att stänga av apparaten.

Automatiska program



De automatiska tillagningsprogrammen delas in enligt typ av livsmedel som ska tillagas.

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja det automatiska programmet. Denna funktion signaleras av att texten **P-00** och ikonerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Manuell tömning av vatten).
4. Tryck på funktionsvredet för att starta tillagningen.



Användning

Tabell över automatiska program



KÖTT (01 - 04)

Pr	Undertyp	Funktion	% Ånga	Vikt (g)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
01	Fläskkotlett	+	50	1000	2	180	95
02	Stekt kalv	+	40	1000	2	170	70
03	Ugnstekt kyckling	+	50	1000	2	200	40
04	Stekt anka	+	30	1000	2	150	105



FISK (05 - 08)

Pr	Undertyp	Funktion	% Ånga	Vikt (g)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
05	Torskfilé (bitar på 150 g.)		100	200	2+1	100	6
06	Laxfilé (bitar på 150 g.)		100	200	2+1	100	5
07	Räkor		100	500	2+1	90	5
08	Hel fisk	+	70	500	2+1	200	25



GRÖNSAKER (09 - 12)

Pr	Undertyp	Funktion	% Ånga	Vikt (g)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
09	Morötter (cirka 3 cm tjocka skivor)		100	500	2+1	100	6
10	Potatis (i 4-6 bitar) (diameter 4-5 cm)		100	500	2+1	100	25
11	Blomkål (i småbitar)		100	500	2+1	100	12
12	Sparris		100	500	2+1	100	6



DESSERTER (13 - 16)

Pr	Undertyp	Funktion	% Ånga	Vikt (g)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
13	Småkakor/muffins		0	600	1	160	18
14	Paj		0	800	1	170	40
15	Pudding (300 gram i formar) (400 gram i terrin)		100	200	1	100	50
16	Sockerkaka Paradistårta	+	25	1000	1	165	35

SV



PASTA (17 - 20)

Pr	Undertyp	Funktion	% Ånga	Vikt (g)	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
17	Jäst vitt bröd	+	25	400	2	180	50
18	Pastagrätäng/lasagne		0	2000	1	220	40
19	Quiche lorraine		0	1000	1	200	40
20	Basmatiris		100	200	2+1	100	12



Användning

Manuell tömning av vatten



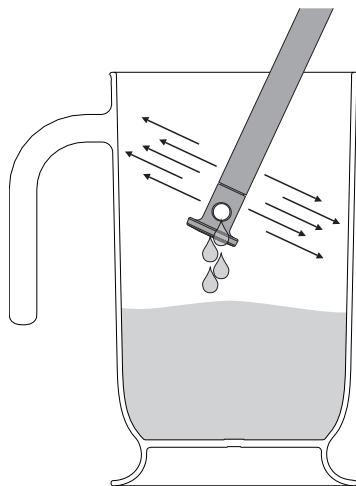
Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.



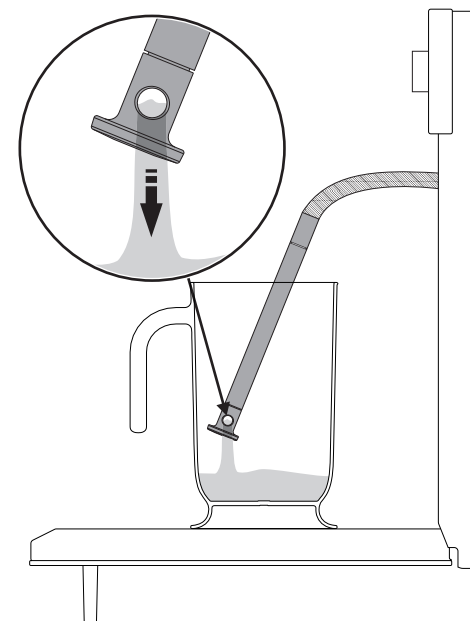
i Med denna funktion kan man tömma ut vatten i behållaren för hand.

4. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.

1. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
2. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).
3. Tryck in funktionsvredet för att börja tömma ut restvatten i kannan (eller behållaren).



5. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.
6. Tryck in funktionsvredet för att stänga funktionen.



Tryck in funktionsvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.



Manuell påfyllning av vatten



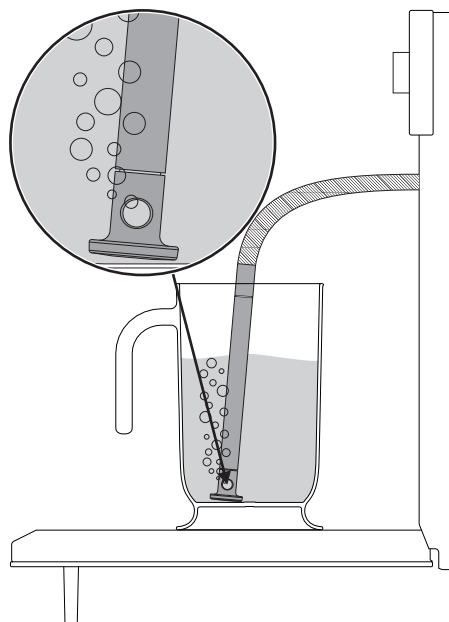
Men denna funktion kan man fylla på behållaren för hand om man har för avsikt att göra flera tillagningar med ånga.

1. Fyll på den medföljande kannan (eller en behållare) med en mängd vatten som räcker för de tillagningar ni avser göra.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.



OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

4. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).



SV

5. Tryck in funktionsvredet för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.



Apparaten fyller på vatten tills behållaren är helt full.



Tryck in funktionsvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.

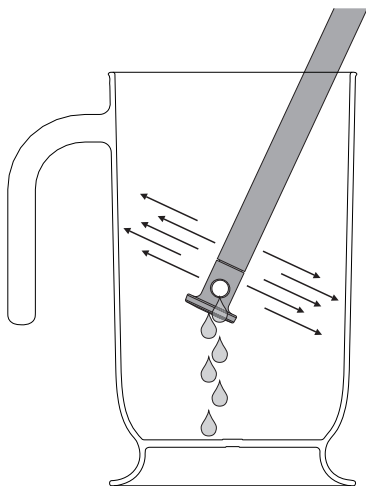


Användning

Efteråt visar displayen att processen för att fylla på vatten har avslutats.



6. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



7. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.

i När man har stängt luckan suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur röret för att undvika att det droppar. Eventuellt hörs ett ljud som vid kokning vilket är helt normalt.

8. Tryck in funktionsvredet för att stänga funktionen.

För specialfunktionerna

Vapor Clean

Rengör behållare **CLEA**

Manuell avkalkning **DEC**

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



3.7 Undermeny

Apparaten är försedd med en undermeny med hjälp av vilken användaren kan:

- Aktivera eller deaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller deaktivera läget show room (stänger av alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan.
- Ställa in värdet för vattnets hårdhet.

Med apparaten i stand by-läge:

1. Tänd den invändiga belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra status för inställning (**ON/OFF**), åt höger för att öka värdet och åt vänster för att minska det.
4. Tryck på temperaturvredet för att gå till nästa läge.

Läget för barnspärr

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



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

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



Om man rör vid eller ändrar positionen för temperatur- och funktionsvreden visas texten

bLoC på displayen i två sekunder.



Även med barnspärren aktiverad kan man stänga av apparaten direkt genom att trycka in funktionsvredet i 3 sekunder.



Användning


Läget show room (endast för utställare)

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



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



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

Läge låg effekt

I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.


HI: normal effekt.

LO: låg effekt.



När man aktiverar energisparläget kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.



Läge för värmehållning

Med 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.



Läge för tidsinställning av lampa

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



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



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

Ställa in vattnets hårdhet



Apparaten ställs på fabriken in enligt ett medelvärde för vattenhårdhet.



Med hjälp av denna funktion kan man ställa in värdet för vattnets hårdhet för att optimera avkalkningsprocessen.



Man kan ändra inställningen av vattnets hårdhet från ett minimivärde (ett märke)...



... till ett maxvärde (fem märken).



Kontakta de lokala myndigheter som ansvarar för vattennätet för information om vattnets hårdhet.



Om vattnet i vattennätet innehåller för mycket kalk rekommenderas man att använda vatten som har gjorts mjukare.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



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.



Felaktig användning Risk för skador på apparaten

- Avlägsna inte den tätningslist som sitter på ugnens frontparti.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna 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.

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.



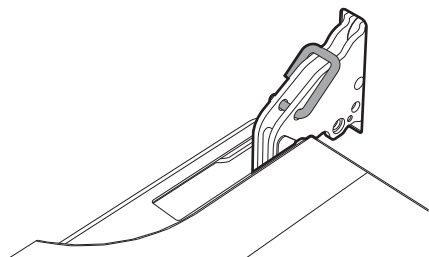
4.3 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

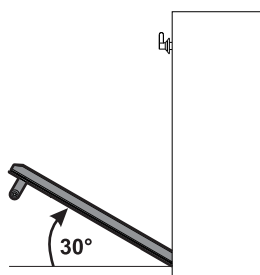
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

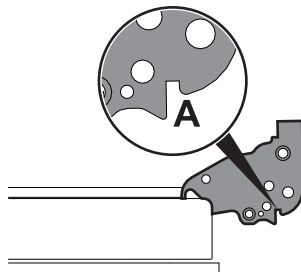
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



Rengöring av luckans glas

Glaset 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.

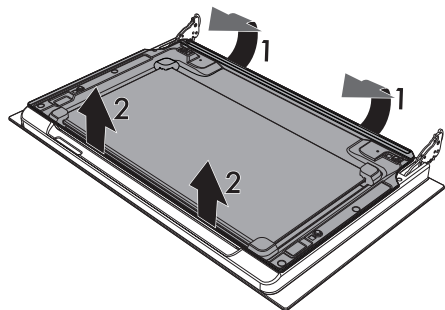


Rengöring och underhåll

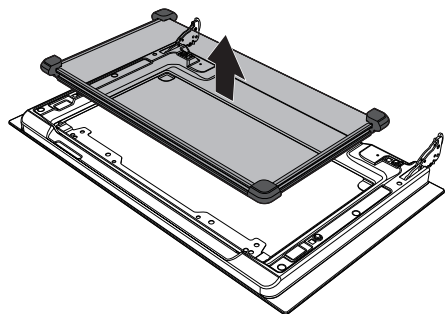
Demontering av de invändiga glasen

För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

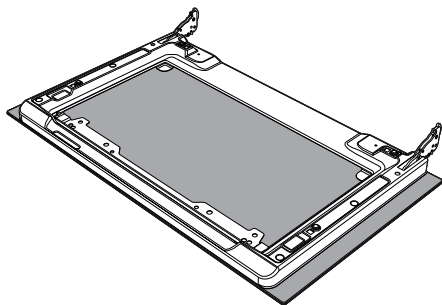
1. Öppna luckan.
2. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
3. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



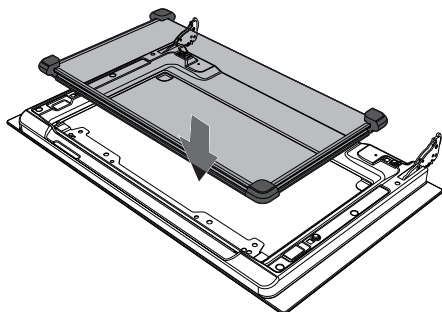
4. Lyft enheten med mellanglas uppåt.



5. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

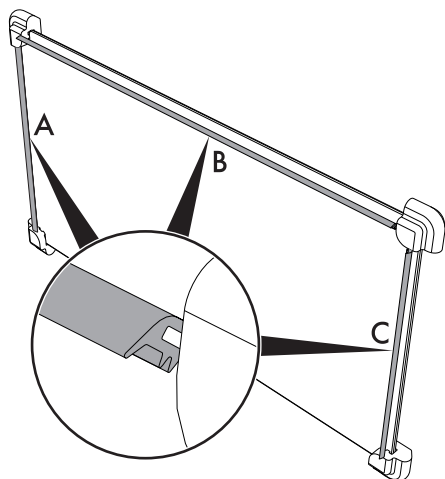


6. Placera tillbaka mellanglas.

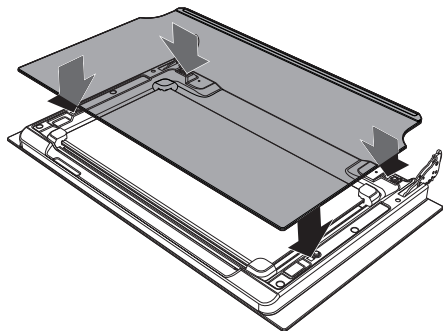




7. De gummförsedda listerna **A**, **B** och **C** som tillhör mellanglasets ska vara vända mot det yttre glaset.



8. Centrera de fyra stiften på rätt plats på luckan och tryck lätt för att fixera dem.

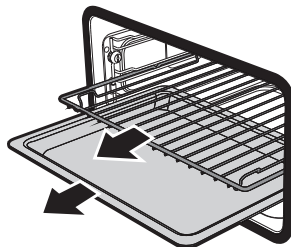


4.4 Rengöring av ugnens insida

För att hålla ugnen i gott skick bör man rengöra den regelbundet. Låt den svalna först.

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.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



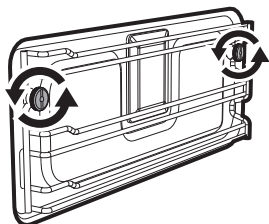
Rengöring och underhåll

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

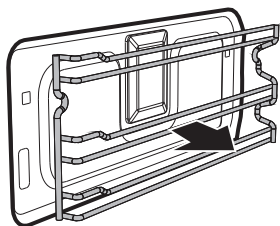
Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa ramens fäststift:



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



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

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 vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.



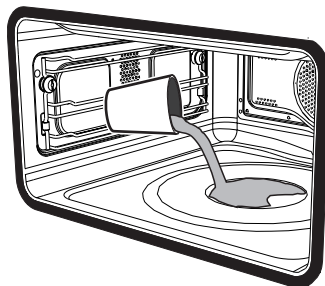
Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

Förberedelser

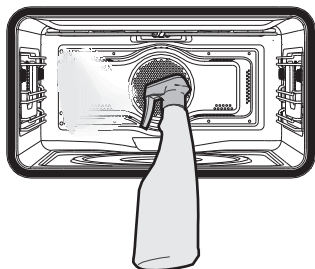
Innan man startar Vapor Clean:

- 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.

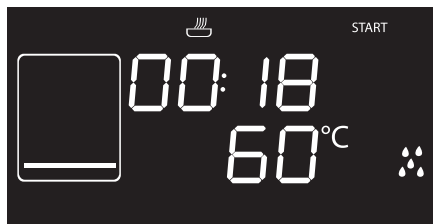


- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av programmet Vapor Clean




i

Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid Vapor clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten

STOP visas på displayen.

Låt apparaten svalna innan du startar funktionen för halvautomatisk rengöring.

1. Tryck på funktionsvredet för att starta apparaten.
2. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja funktionen Vapor Clean .
3. Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.
4. Tryck på temperaturvredet för att starta Vapor Clean-rengöringen.
5. När rengöringsprogrammet Vapor Clean har slutförts aktiveras en ljudsignal.

i

Användaren kan inte ändra värden för temperatur och tid.



Rengöring och underhåll

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 ugnrensningssprodukter.
4. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
5. Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig odör rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med den ventilerade funktionen på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



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

CLEAN: Rengöring av behållaren



För att garantera att apparaten fungerar optimalt rekommenderas man att rengöra behållaren cirka var 2-3 månad.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen **CLEAN**.



2. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta vald funktion. Displayen visar begäran om fyllning av behållaren.



3. Fyll den medföljande kannan (eller en behållare) med en blandning av vatten och citrönsyra.



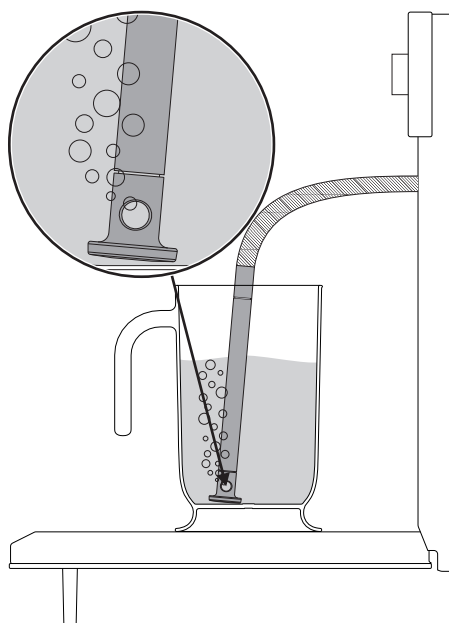
Man rekommenderas att blanda 30 gram citrönsyra med 1,5 liter vatten.



- Öppna apparatens lucka.
- Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

i OBS: den medföljande kannan (eller behållaren) med blandningen måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

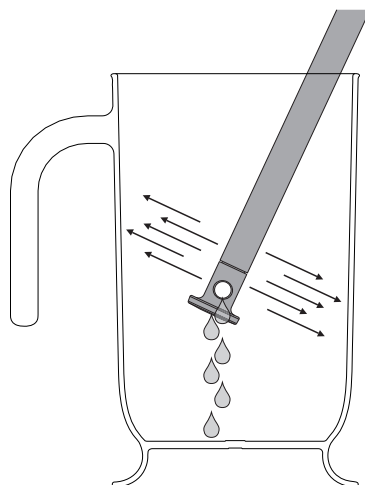
- Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).



- Tryck på funktionsvredet för att börja fylla apparatens behållare med blandningen.

i Apparaten fyller på blandning tills behållaren är full.

- När påfyllningen har slutförts ska man skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



- Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.

i När man har stängt luckan suger ett automatiskt system upp eventuella rester av blandningen ur röret för att undvika att det droppar.

- Tryck på funktionsvredet för att starta rengöringen av behållaren. Displayen visar den tid som återstår av rengöringsprocessen.

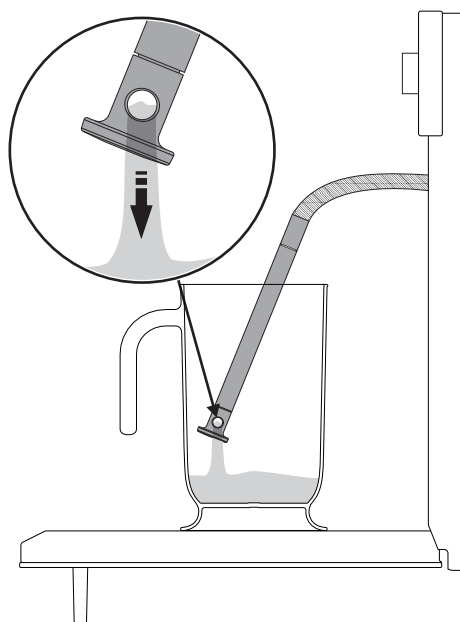


Rengöring och underhåll

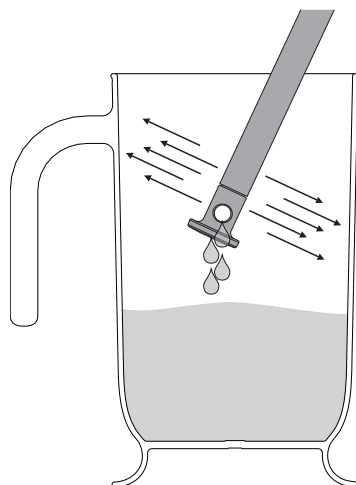
När rengöringsprocessen har slutförts aktiveras en ljudsignal och displayen visar bilden för tömning av blandningen.



11. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
12. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).
13. Tryck in funktionsvredet för att börja tömma ut blandningen i kannan (eller behållaren).



14. Efteråt ska man skaka röret för att avlägsna eventuella rester av blandningen.



15. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.



Efter att man har rengjort behållaren med en blandning av vatten och citronsyra ska man köra funktionen **CLEAN** minst en gång till med vanligt vatten för att skölja bort eventuella rester från behållaren.

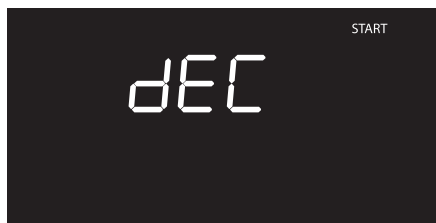


Avkalkning

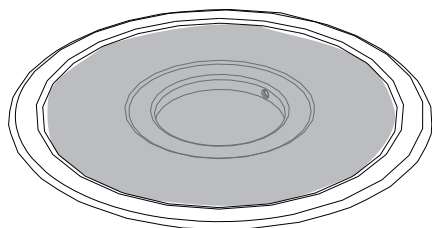


Kalkavlagringar som uppstår till följd av en utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.

Displayen visar regelbundet nedanstående text för att meddela att det är dags att avkalka ångtråget i ugnens botten:



1. Öppna luckan helt.
2. Häll cirka 250 ml vit ren vinäger i ångtråget, så att även en del av ugnens botten täcks.



3. Tryck på funktionsvredet för att starta avkalkningsfunktionen.



4. När avkalkningen har slutförts torkar man bort vinägern från ugnens botten med hjälp av medföljande svamp.
5. Använd en disksvamp på de uppmjukade avlagringarna för att ta bort så mycket kalk som möjligt.
6. Stäng luckan efter rengöring.



Man bör göra en avkalkning varje gång displayen signalerar det för att bevara optimala driftförhållanden för apparaten.



Om man inte vill göra en avkalkning håller man funktionsvredet intryckt i ett par sekunder.




OBS: Man kan hoppa över processen för avkalkning 3 gånger i rad. Därefter medger apparaten inte någon annan funktion innan man har genomfört en avkalkning.

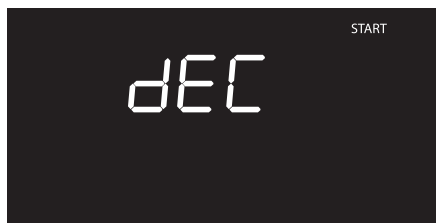


Rengöring och underhåll

Manuell avkalkning

Om man vill utföra avkalkningen i förväg kan man aktivera funktionen manuellt:

7. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen  för avkalkning.



8. Följ proceduren som beskrivs i kapitel "Avlägsna stödramar för galler/plåtar", från punkt 1.

Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

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

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "show room" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "barnspär" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").



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.



4.5 Särskilt underhåll



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

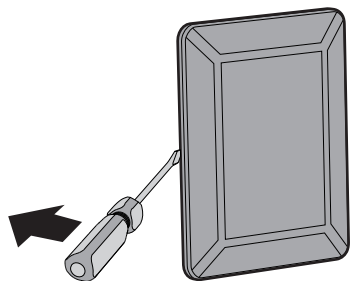
- Stäng av apparatens eltillförsel.

Byte av glödlampa för invändig belysning

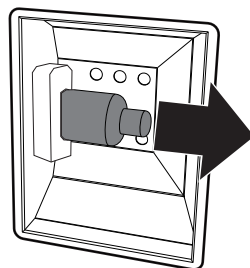
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

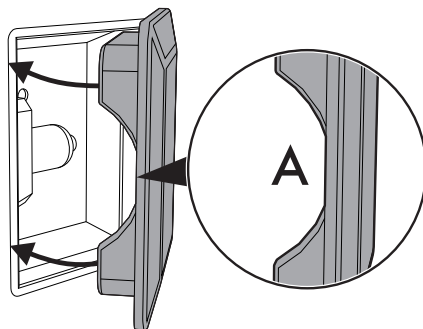


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (**A**) är vänd mot luckan.



7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.



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.

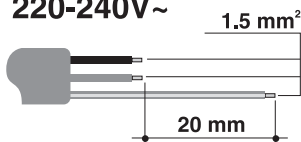
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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 linjen för tillförsel, 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 adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

5.2 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.



5.3 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

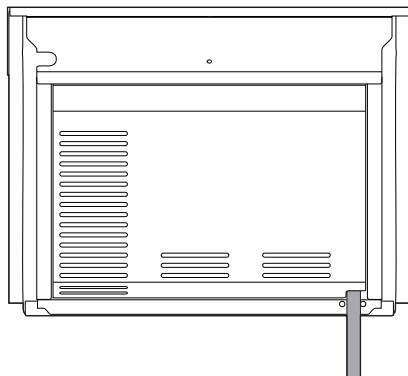
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



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.

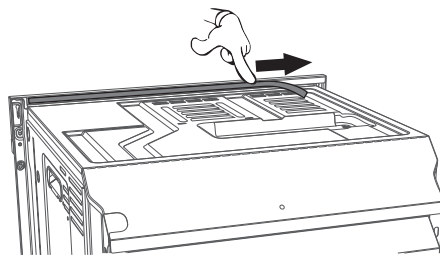
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

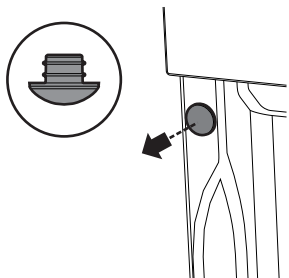




Installation

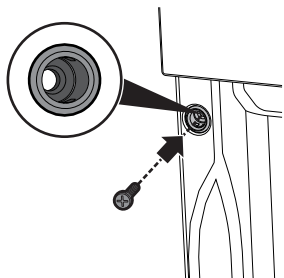
Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

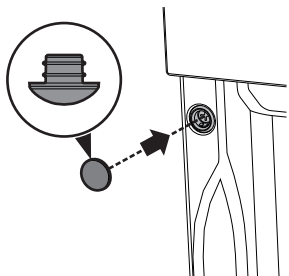


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

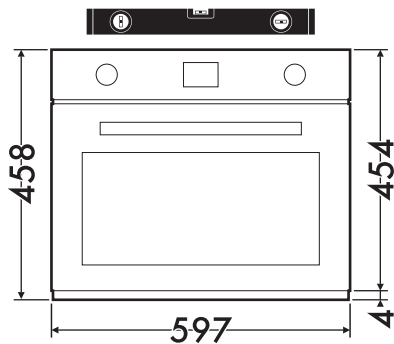
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



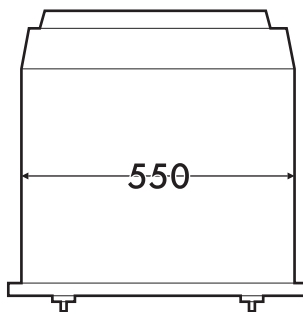
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)



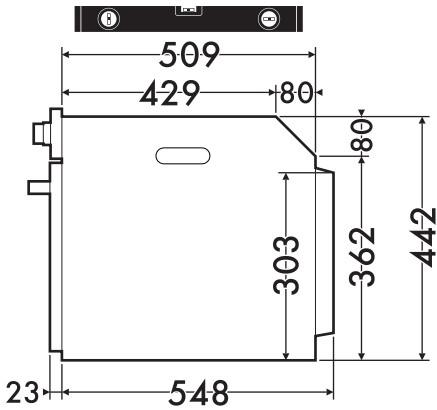
(sett framifrån)



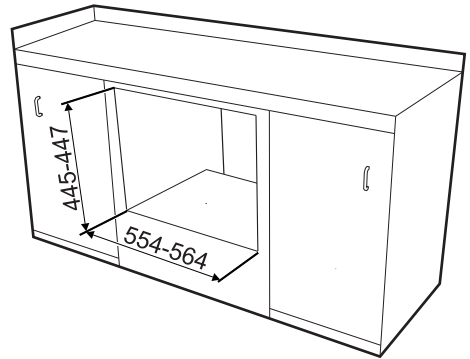
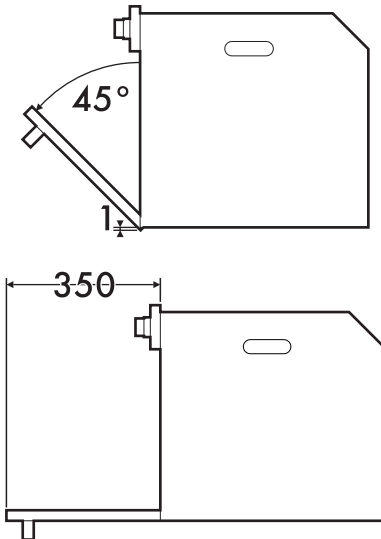
(sett ovanifrån)



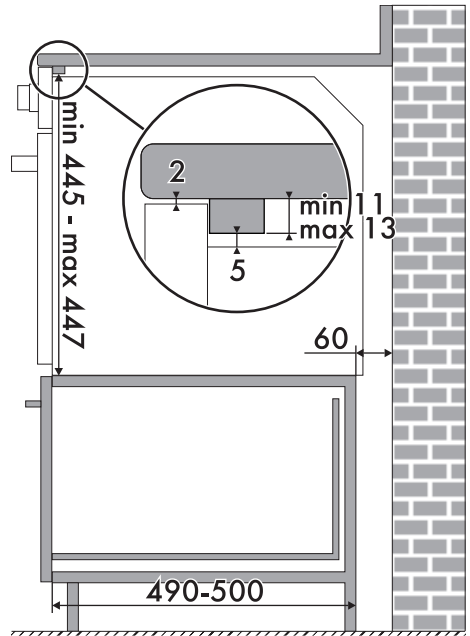
Installation under arbetsbänk (mm)



(sett från sidan)



SV

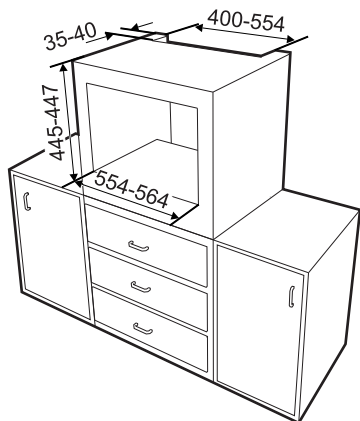


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

