

Innehåll

1 Anvisningar	56
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	56
1.2 Apparatus syfte	62
1.3 Tillverkarens ansvar	62
1.4 Denna bruksanvisning	62
1.5 Identifikationsdekal	62
1.6 Bortskaffning	63
1.7 Läs bruksanvisningen så här	64
1.8 Spara energi	64
2 Beskrivning	65
2.1 Allmän beskrivning	65
2.2 Kontrollpanel	66
2.3 Mikrovågor	67
2.4 Andra delar	67
2.5 Tillgängliga tillbehör	68
3 Användning	69
3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor	69
3.2 Första användningstillfälle	71
3.3 Användning av tillbehör	71
3.4 Användning av ugnen	72
3.5 Specialfunktioner	85
3.6 Automatiska program	90
3.7 Undermeny	93
4 Rengöring och underhåll	96
4.1 Rengöring av ytorna	96
4.2 Rengöring av luckans glas	97
4.3 Rengöring av ugnen	97
4.4 Vapor Clean	99
5 Installation	102
5.1 Elektrisk anslutning	102
5.2 Placering	102

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.witt-ltd.com



1 Anvisningar

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skada på person

- **VARNING:** Använd inte apparaten förrän den har reparerats av behörig personal, om luckan eller luckans tätning är skadad
- **VARNING:** Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att avlägsna skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- **VARNING:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd.
- 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: 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.



- Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn som är oövervakade.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- 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.
- Stäng av apparaten efter användning.
- **MAN FÅR INTE ANVÄNDA ELLER FÖRVARA BRÄNNBART MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.



Anvisningar

Användning av mikrovågor

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



Olämplig användning

Fara för explosion



- När mikrovågor används för att värma vätska kan det hända att själva kokningsprocessen blir fördröjd, att koktemperaturen uppnås utan att de typiska bubblorna bildas. En fördröjning av kokningsprocessen kan leda till en explosion inne i ugnen eller till att det läcker ut kokhet vätska när behållaren tas ut. För att undvika denna risk ska medföljande koksticka (eller sked i värmetålig plast) alltid placeras i kärlet i samband med uppvärmningen.

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



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

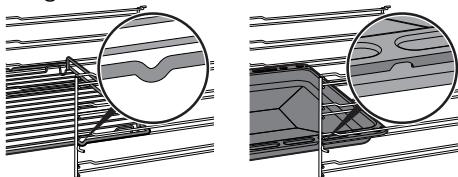
Skada på apparaten

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



Anvisningar

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



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.

- (endast för vissa modeller)
Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- **ANVÄND UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER APPARATEN FÖR UPPVÄRMNING AV RUM.**
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in förslutna skålar eller behållare i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.



- Om du vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftcirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Apparaten får inte installeras eller användas utomhus.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ EN BÅT ELLER I EN HUSVAGN.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

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

1.2 Apparatus syfte

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

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

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger 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.
- Läs denna bruksanvisning noga, innan apparaten används.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

1.5 Identifikationsdekal

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



1.6 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage

Fara för kvävning

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



Anvisningar

1.7 Läs bruksanvisningen så här

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/Rekommendation

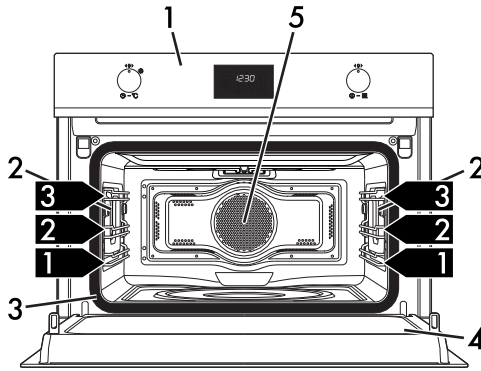
1.8 Spara energi

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



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

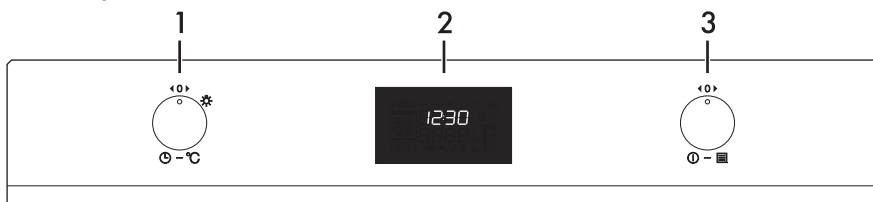
5 Fläkt

1,2,3 Stödrämsens nivå



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 Temperaturvred — °C

Med hjälp av detta vred kan man välja:

- mikrovågorernas effekt,
- temperatur för tillagning,
- tid för funktionen,
- programmerad tillagning,
- aktuell tid,
- att tända eller släcka lampan som sitter inne i apparaten.

2 Display

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



2.3 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 3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor).

2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

Fläkten kylar 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 aktiverar en funktion, med

undantag av funktionerna ECO



och Vapor Clean

- när temperaturvredet vrids snabbt åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



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



Beskrivning

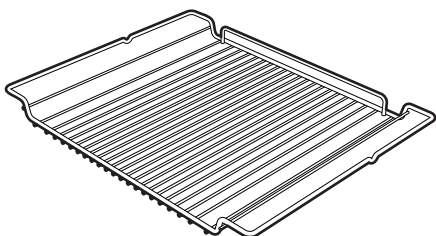
2.5 Tillgängliga tillbehör

Koksticka



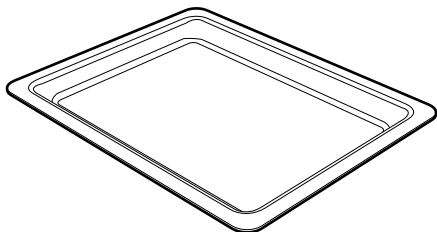
Används i kärl vid uppvärmning av vätska, för att undvika att kokprocessen fördröjs.

Galler



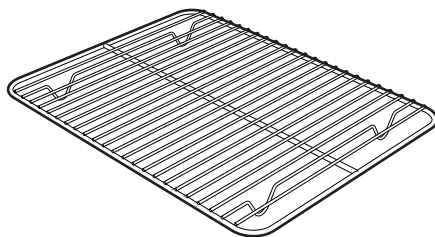
Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.

Glasplåt



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

Galler för ugnsplåt



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

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

i Ugnstillbehör 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.



3 Användning

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 emaljerade 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.

3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor

I allmänhet gäller att de material som används för tillagning med mikrovågor måste kunna penetreras av mikrovågorna så att dessa ska kunna nå maten. Nedan följer en tabell med de material man kan använda och de man ska undvika:



Användning

MATERIAL SOM SKA ANVÄNDAS:

- Glas (avlägsna alltid locken)*

- Ugnsfasta formar
- Dricksglas
- Burkar

- Porslin

- Terracotta

- Plast (endast sådan som är lämpad för mikrovågor)*

- Kärll
- Plastfilm (får inte komma i kontakt med livsmedlen)

*endast om det är värmebeständigt.

MATERIAL SOM INTE FÅR ANVÄNDAS:

- Metall (kan generera bågar eller gnistor)

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

- Trä

- Kristallglas

- Papp (brandrisk)

- Behållare av styrenplast (risk att livsmedlen kontamineras)



Kärlln får inte ha dekorationer i metall.



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

Test av kärll



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

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

1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Placera kärlln som ska testas på det galler som sitter i den första falsen.
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 kärlln knastrar. I sådant fall är kärlln ej lämpligt för tillagning med mikrovågor.
6. När testet slutförts ska kärlln vara kallt eller ljummet. Om kärlln är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.



3.2 Första användningstillfälle

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) för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

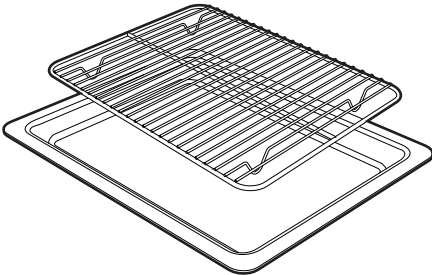


Vid den första uppvärmningen ska man använda en traditionell funktion och inte en mikrovågsfunktion.

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

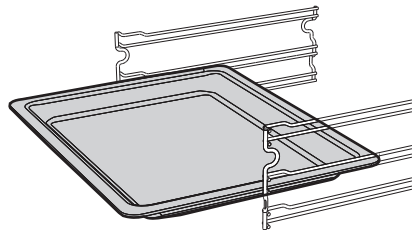
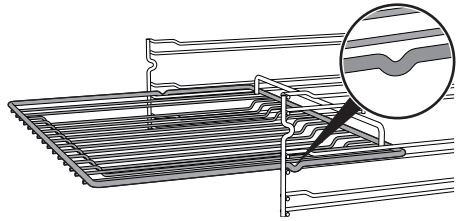
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



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.



Hög temperatur
Fara för brännskada

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



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



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



Användning

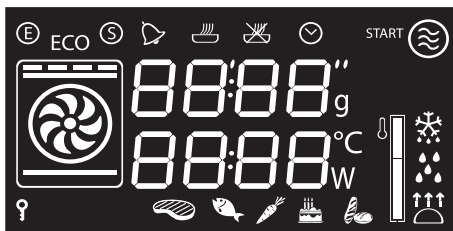
Koksticka

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.



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 mikrovågor
-  Indikeringslampa för upptining
-  Indikeringslampa för barnspärr
-  Temperaturnivå



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.

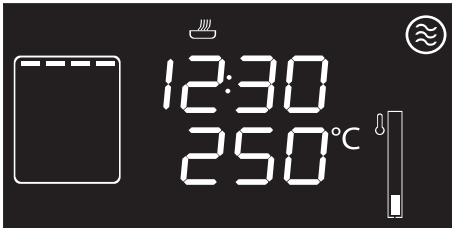


Funktionslägen

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 ställts in, som temperatur, tid, effekt för mikrovågor och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.



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

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.

Om en mikrovågsfunktion är aktiverad:



1. Mikrovågseffekt.
2. Funktionens varaktighet.

Om en funktion mikrovågor+grill är aktiverad:



1. Temperatur
2. Funktionens varaktighet.
3. Mikrovågseffekt.

Om en grillfunktion är aktiverad:



1. Temperatur
2. Inställd tid för minuträknare
3. Funktionens varaktighet.
4. Tid för programmerad tillagning (om man valt en tidsinställd tillagning).
5. Visning av klockslag



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 kunna starta en tillagning.

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in den tid som ska visas (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck in temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck in 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 eller vänster och håller kvar tills värdet för timmar blinkar. Man kan inte ändra klockan om apparaten är ställd till läge **ON**.

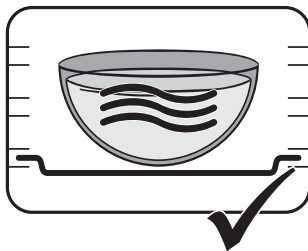
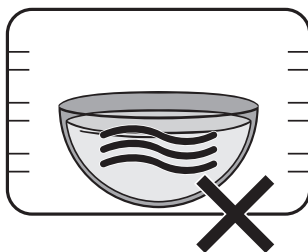
Mikrovågor



Felaktig användning
Risk för skador på apparaten

När man använder mikrovågsugnen måste maträtterna placeras i en lämplig behållare som placeras på det galler som sitter i den första falsen.

**PLACERA ALDRIG BEHÅLLARE/
TILLBEHÖR (ugnsformar, glasformar, etc.)
DIREKT PÅ UGNENS BOTTEN.**



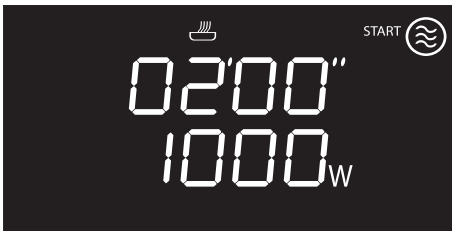
För att erhålla optimala resultat vid längre tillagning i mikrovågsugn eller med kombinerad effekt bör man att röra om i maten en eller två gånger.



Mikrovågor

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

1. Välj mikrovågsfunktionen med hjälp av funktionsvredet .



2. Tryck in temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ändra tidsvärdet (max 30 minuter).
4. Tryck in temperaturvredet.
5. Vrid temperaturvredet för att ställa in effekten till mellan 100W och 1000W (se Effekt mikrovågor).

6. Tryck in funktionsvredet för att starta en tillagning med mikrovågor.



Om man öppnar luckan avbryts tillagningsfunktionen. När man har stängt luckan trycker man in funktionsvredet för att starta tillagningen igen.



Tryck in funktionsvredet för att tillfälligt avbryta tillagningsfunktionen. Tryck in det igen för att starta tillagningen igen.

7. När tillagningen avslutats visar displayen texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.





Användning

8. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Vrid temperaturvredet åt höger för att inaktivera ljudsignalen och välja en ny tidsinställd tillagning.



Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att inaktivera ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

Effekt mikrovågor

Nedan anges de effektvärden man kan välja mellan:

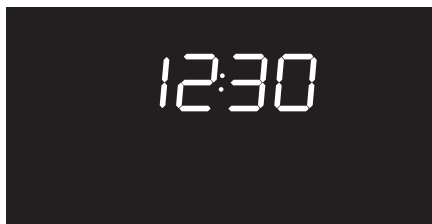
Effekt (W)	Lämplig för att
100	Tina mat
200	
300	
400	Steka kött eller tillaga ömtåliga livsmedel
500	
600	Värma och tillaga mat
700	
800	
900	Värma vätska
1000	

Mikrovågsfunktionen QUICK START

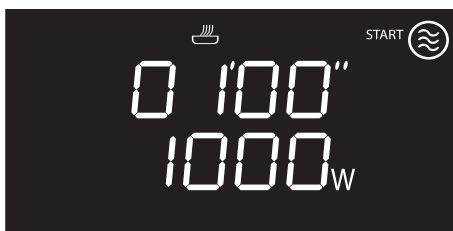


Med funktionen QUICK START kan man snabbstarta mikrovågsfunktionen vilket är användbart när man vill värma små mängder vätska eller mat.

1. I standby-läge trycker man in funktionsvredet två gånger.



2. Apparaten startar mikrovågsfunktionen med standardvärden.






Kombinerade funktioner



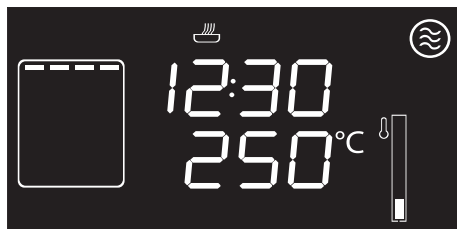
Olämplig användning
Risk för skador på apparaten

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



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

1. Använd funktionsvredet för att välja en kombinerad funktion.



2. Tryck in temperaturvredet.
3. Vrid vredet för att ställa in temperaturen.
4. Tryck in temperaturvredet.
5. Vrid temperaturvredet för att ändra tidsvärdet.
6. Tryck in temperaturvredet.
7. Vrid temperaturvredet för att ändra effekten (till mellan 100W och 700W).
8. Tryck in funktionsvredet för att starta den kombinerade tillagningen.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att temperaturindikeringen blinkar.

När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.



I syfte att öka hastigheten sker ingen uppvärmning vid den kombinerade funktionen Mikrovågor+Grill.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in funktionsvredet i minst 3 sekunder.

SV





Användning

Lista över kombinerade funktioner



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.



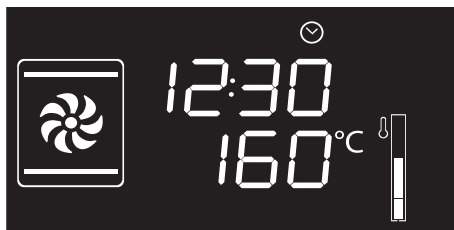
Mikrovågor + Varmluft

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



Traditionella funktioner

1. Välj en tillagningsfunktion via funktionsvredet.



2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra tillagningstemperaturen.
3. Tryck in funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att temperaturindikeringen blinkar.



När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.





Lista över traditionella funktioner



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. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för feta köttsorter som anka och gås.



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. Idealisk för korvar, revbensspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårter, som även kan gräddas samtidigt på flera nivåer. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e falsen).



Grill med fläkt

Luften som produceras av fläkten gör att värmen som genereras av grillen blir mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Användning



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.



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.



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.



Timer

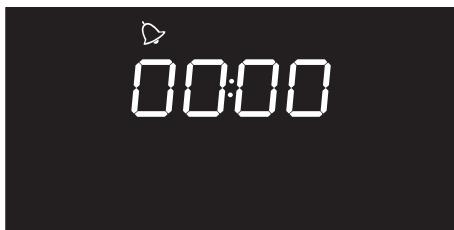




Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.



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

1. Tryck in temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagningen pågår). Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.



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



- Tryck in eller vrid ett av de båda vreden för att inaktivera ljudsignalen.
- Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.



För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll


Tidsinställd tillagning

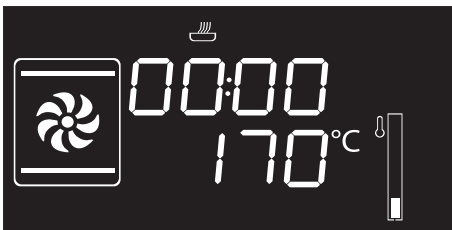


Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.



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

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



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



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



För att förlänga tillagningen i manuellt läge trycker man in temperaturvredet igen. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

- När tillagningen avslutats visar displayen texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.





Användning

5. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Vrid temperaturvredet åt höger för att inaktivera ljudsignalen och välja en ny tidsinställd tillagning.



Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att inaktivera ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.



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.

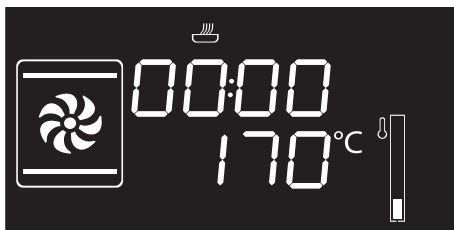
1. När indikeringslampan  lyser med fast sken och apparaten är i tillagningsläge trycker man in temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningstid som ställts in.

Programmerad tillagning

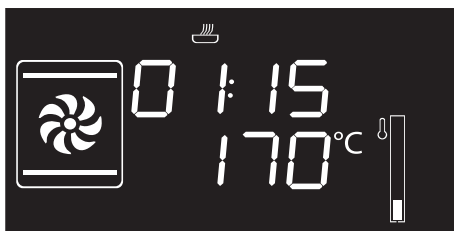


Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.

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



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





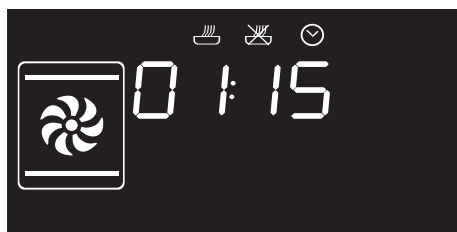


3. Tryck in temperaturvredet en fjärde gång.

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  att blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge trycker man in temperaturvredet igen. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Vid programmerad tillagning sätts ugnen igång 10 minuter innan den fastställda tiden för att apparaten ska hinna nå den temperatur som tillagningen kräver (föruppvärmning).

5. När tillagningen avslutats visar displayen

texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.



6. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



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.

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.



Användning

1. När indikeringslamporna  och  lyser med ett fast sken och ugnen inväntar tillagningens start ska man intrycka in temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningstid som ställts in.
3. Tryck in 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 att blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

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 kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

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 däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.



Råd vid tillagning av bakverk och kakor

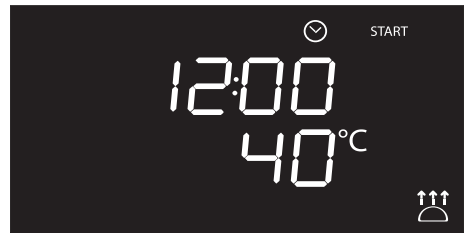
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan 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.

3.5 Specialfunktioner


Jäsning



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.



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

1. Placera degen som ska jäsas på andra falsen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen jäsning . Texten **START** blinkar.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
4. När funktionen avslutats visas texten **StoP** och en ljudsignal aktiveras.



Användning

5. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att lämna funktionen.

Återuppvärmning



Med denna funktion kan man, med hjälp av mikrovågor, värma redan tillagad mat som förvarats i kylan.

1. Tryck in funktionsvredet för att välja uppvärmningsfunktionen.



2. Tryck in temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ändra tiden för uppvärmning.
4. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta inställda värden och starta uppvärmningen.

Helginställning



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.



Att trycka på vredet har ingen effekt; endast funktionsvredet förblir aktiverat för att man ska kunna stänga av apparaten.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja helginställningen **SAbb**.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra funktionens temperatur.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda temperaturen. Texten **START** blinkar.
4. Tryck in funktionsvredet för att starta helginställningen.
5. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att lämna funktionen.

Upptining per tid



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

1. Sätt in maträtten i ugnen (se Proceduren "Turn").
2. Välj med hjälp av funktionsvredet funktionen för upptining per tid, som markeras med symbolen  och .



3. Tryck in temperaturvredet för att ställa in tiden.
4. Vrid vredet för att ändra värdet (5 sekunder till 99 minuter).
5. Tryck in funktionsvredet för att starta upptiningen.



Om den tid som valts är mer än 5 minuter måste man, för att få ett optimalt resultat, vrida livsmedlet inne i ugnen, enligt: Proceduren "Turn".

6. När tiden är ute blinkar texten

Stop



Användning

Upptining per vikt



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

1. Sätt in maträtten i ugnen (se Proceduren "Turn").
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja upptining per vikt. Funktionen signaleras av texten **dE00** och att symbolerna med maträtterna



lyser.



3. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta upptining per vikt.
4. Vrid funktionsvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.
5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tinas.
6. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta de värden som har ställts in och starta upptiningen.



Om man i samband med upptining behöver vrida livsmedlet inne i ugnen för att få ett optimalt resultat se: Proceduren "Turn".

7. När funktionen avslutats visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
8. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
9. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att lämna funktionen.

Förinställda parametrar

dE	Typ	Vikt (g)	Tid (min)*
01	 Kött	500	20
02	 Fisk	400	17
03	 Frukt	300	15
04	 Bröd	300	5

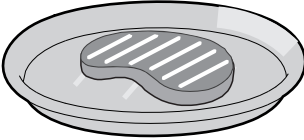
* Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.



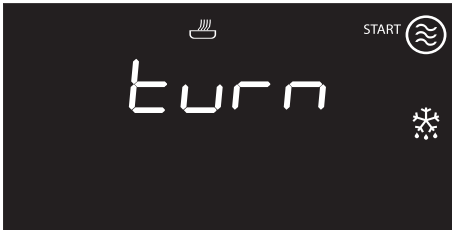
Proceduren "Turn"

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

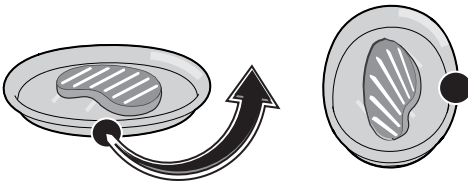
1. Sätt in maten i ugnen och placera den parallellt med luckan.



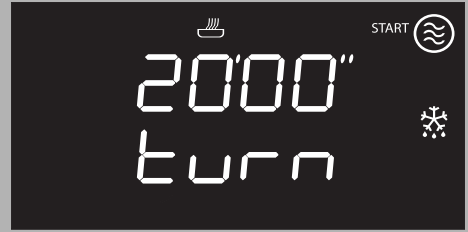
2. När apparatens display visar texten **turn** ska man vända livsmedlet.



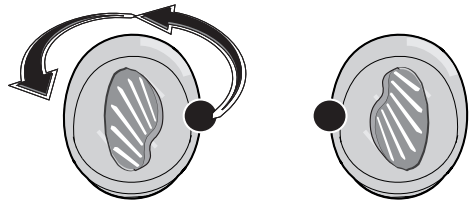
3. Öppna luckan och vänd livsmedlet 90°.



- i** Om man inte utför detta moment väntar apparaten en minut och fortsätter sedan automatiskt att tina maten. Displayen visar dock texten **turn** nedanför nedräkningen, som en påminnelse.



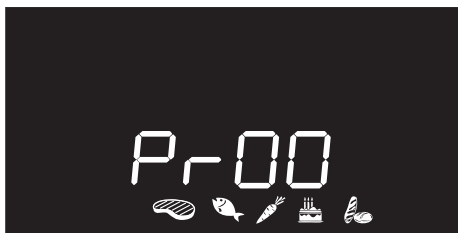
4. Stäng apparatens lucka och tryck in funktionsvredet för att återuppta upptiningen.
5. Om det behövs signalerar apparaten återigen att man ska vrida livsmedlet. På displayen visas texten **turn**.
6. Den andra gången måste man öppna luckan och vrida livsmedlet 180°.




7. Stäng luckan och tryck in funktionsvredet för att återuppta upptiningen.



3.6 Automatiska program



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

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja tillagning med automatiska program. Denna funktion signaleras av att texten **Pr-00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
2. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta tillagning med automatiska program.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Tabell över automatiska program).
4. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tillagas.

5. När ugnen har blivit varm blinkar texten **START**. Sätt in maten som ska tillagas och tryck in funktionsvredet för att starta tillagningen.
6. När funktionen avslutats visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de två vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att lämna funktionen.



I de automatiska programmen kan man ställa in en programmerad tillagning.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.



Tabell över automatiska program



KÖTT (01 - 05)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
01	Rostbiff (medium stekt)	1000	1		200	60
02	Fläskkotlett	1000	1	+	190+300W	60
03	Lamm (genomstekt)	1200	1	+	190+300W	60
04	Kalv (stekt)	1000	1	+	190+300W	70
05	Stekt kyckling (hel)	1000	1	+	200+300W	50



FISK (06 - 07)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
06	Färsk (hel)	500	1	+	160+300W	30
07	Frusen	500	1	+	160+300W	40



GRÖNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
08	Blandade grillade	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Rostade	1000	2	+	220+300W	30
10	Potatis (frusen)	500	2		220	13

⁽¹⁾ Vid tillagning med grill rekommenderar vi att livsmedlen tillagas på båda sidor i enlighet med de tider som finns angivna i tabellen. Den längre tiden hänvisar alltid till den första sidan som ska tillagas när maten är rå.



Användning



DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
11	Kex	600	1		160	18
12	Bakelse	800	1		170	40



BRÖD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
13	Jäst bröd (limpa)	1000	1		200	30
15	Pan pizza	1000	1		250	9
15	Pizza (frusen)	300	1		250	8
16	Pastagrätäng	2000	1		220	40
17	Lasagne (färsk)	2000	1		230	35
18	Lasagne (frusen)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche lorraine	1000	1		200	40
20	Sufflè	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modeller utan pizzasten) Stenen ska placeras på ugnsbotten. Djupfryst pizza som tillagas på pizzasten kräver inte olika tillagningstider beroende på vikt.



Tiderna som anges i tabellerna inkluderar inte föruppvärmningstiden och hänvisar till tillagning av hela stycken. Om livsmedlet skärs i mindre bitar minskar tillagningstiden.



3.7 Undermeny

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

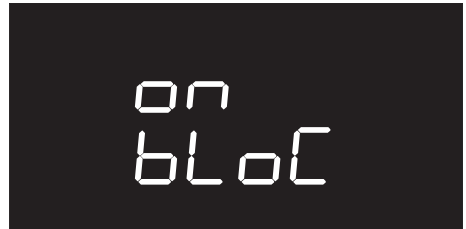
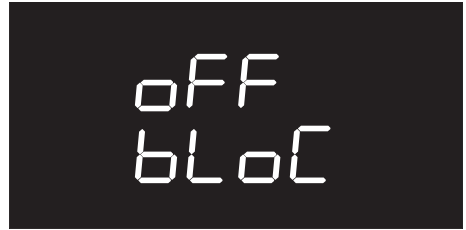
- Aktivera eller inaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller inaktivera läget show room (inaktiverar alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller inaktivera läget för låg effekt (Eco-Logic).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan (Eco light).

Med apparaten i stand-by-läge:

1. Tänd den interna belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra status för inställningen (ON/OFF).
4. Tryck in temperaturvredet för att gå till nästa läge.

Läget för Barnspärr

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



SV

Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

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



Om man ändrar vredens position visas texten **bLoC** på displayen i några 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 utställning)

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.



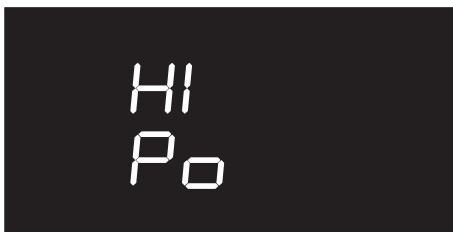
Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

Läge Låg Effekt

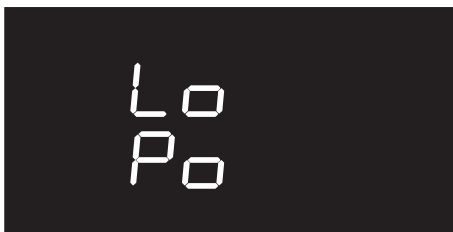
I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

HI: normal effekt




LO: låg effekt



När man aktiverar läget låg effekt kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.



Läge för varmhållning (endast på vissa modeller)

Med detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagningstid (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 genom att vrida temperaturvredet åt höger, oavsett inställning.



4 Rengöring och underhåll

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.

4.1 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.

4.2 Rengöring av luckans glas

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



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.3 Rengöring av ugnen

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

Låt inte matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan förstöra beläggningen.

Innan rengöring ska man ta ut alla avtagbara delar.

För att underlätta rengöringen rekommenderar vi att man monterar ner sötdramarna till galler/plåtar.



Om man använder specifika rengöringsprodukter rekommenderar vi att man sätter igång apparaten vid maxtemperatur under cirka 15-20 minuter så att eventuella rester av rengöringsmedel försvinner.

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.



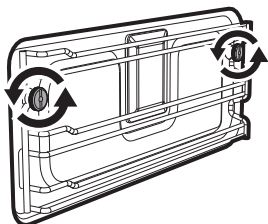
Rengöring och underhåll

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

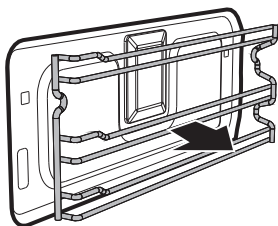
Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa 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. Var uppmärksam på de avståndsbrickor som ska sitta inne i ramens ursparning.

Rengöring av den övre delen



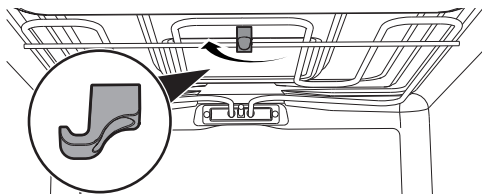
Hög temperatur inne i ugnen under användning

Fara för brännskada

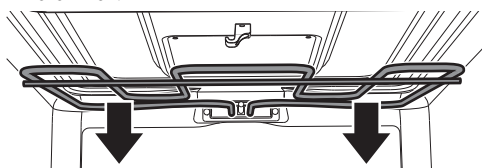
- Nedanstående moment får inte utföras förrän ugnen har stängts av och svalnat helt.

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.



4.4 Vapor Clean



Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan man 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**

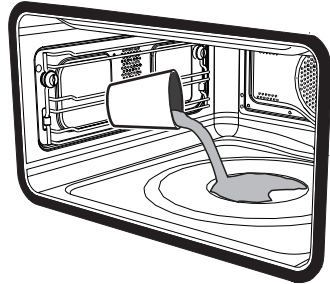
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

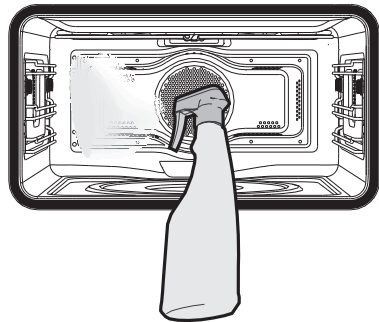
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne 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.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

- Stäng luckan.

SV




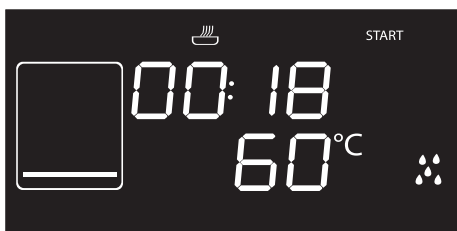
Rengöring och underhåll

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 in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen Vapor Clean . Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.



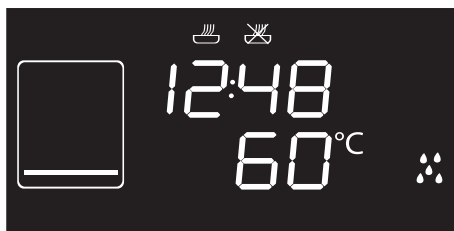
i Användaren kan inte ändra parametrarna för temperatur och tid.

2. Tryck på funktionsvredet för att starta den automatiska rengöringen.

Programmerad Vapor Clean

Precis som med de vanliga tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för Vapor Clean-rengöringen.

1. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på temperaturvredet. Indikatorlampan  börjar blinka. Den tid vid vilken funktionen ska avslutas visas på displayen.



2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta sluttiden för funktionen.
4. Tryck på funktionsvredet. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

När funktionen slutförts visas texten **Stop** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Stäng av ljudsignalen genom att trycka in temperaturvredet.

1. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.



3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensningssprodukter.
5. 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 "show room" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt 3.7 Undermeny).

Kontrollerna inte svarar:

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

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

Kontrollera om läget "låg effekt" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

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, inställd 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.

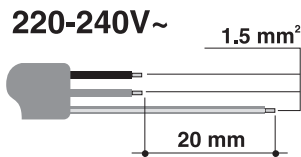
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V \sim .

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.



Fast anslutning

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

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

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

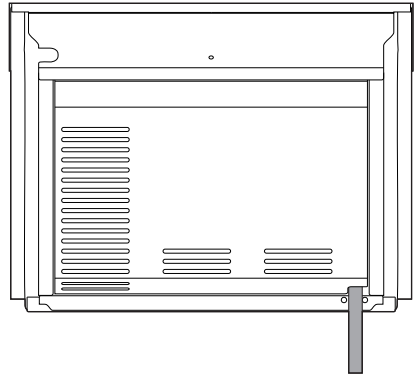
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte dörren för överdrivet tryck.



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.

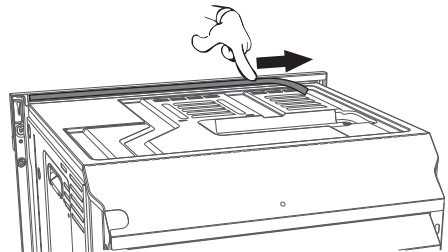
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

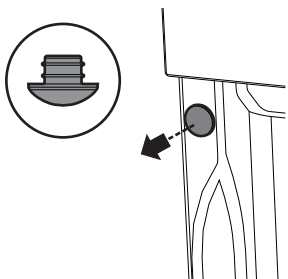




Installation

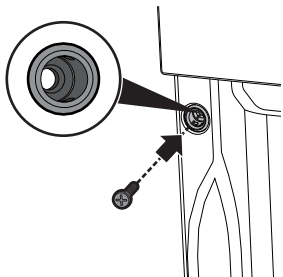
Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter i cylindrarna på ugnens frontparti.

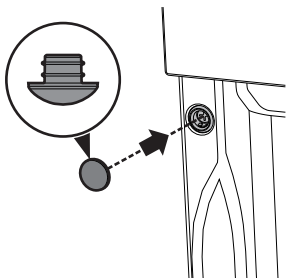


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

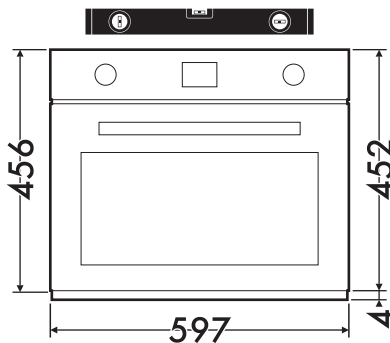
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



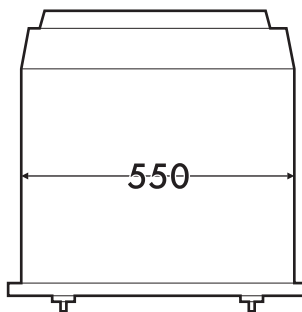
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)



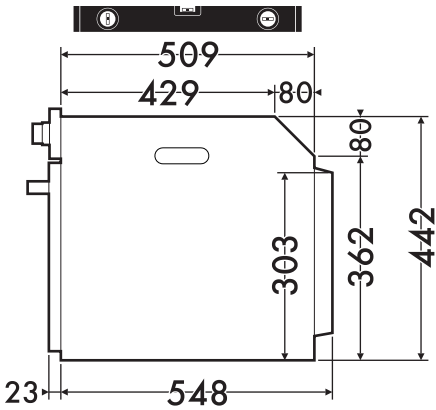
(sett framifrån)



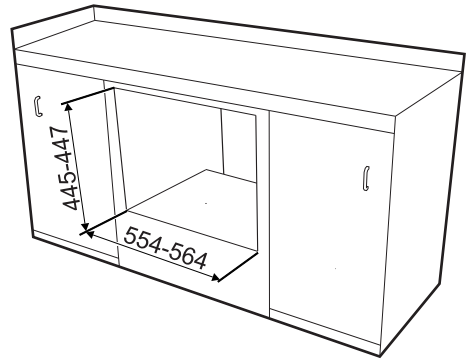
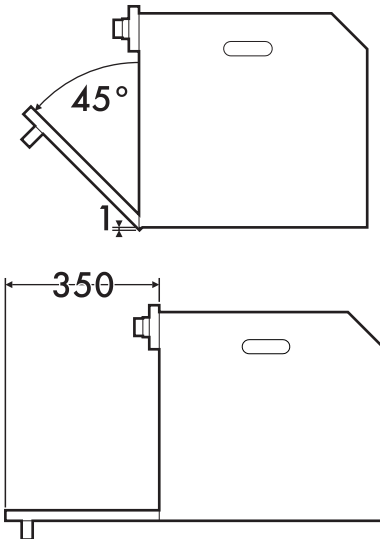
(sett ovanifrån)



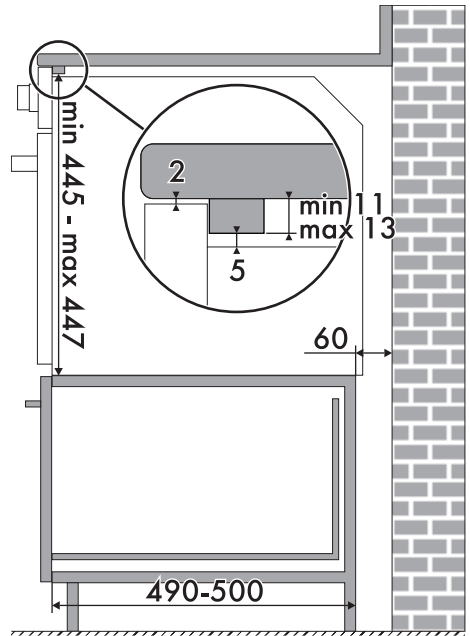
Installation under arbetsbänk (mm)



(sett från sidan)



SV

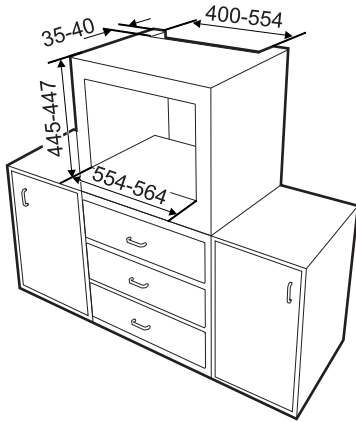


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

