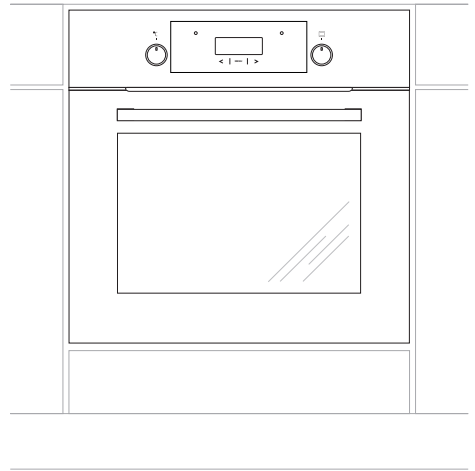




10223.3eEHpTsDHbScSm / 90431

SE BRUKSANVISNING

Lycka till med din nya

- Bekanta dig med din nya ugn och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din ugn alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten så att du kan förebygga olyckor och skador på ugnen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera inbyggnadsugnar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din ugn.



Observera!

Du måste ha läst och förstått bruksanvisningen innan du börjar använda produkten. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte i överensstämmelse med produktens avsedda användning och kan vara farlig.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte påverkar produktens funktion

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....	4
Produktbeskrivning.....	8
Installation.....	10
Användning.....	12
Användning av ugnen-praktiska råd.....	19
Testrätter.....	22
Rengöring och underhåll.....	24
Åtgärder vid fel.....	28
Tekniska data.....	29

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Använd endast den originale stektermometern som följer med ugnen.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

- Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.
- Värmeelementen blir mycket heta under gräddning och grillstekning. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas eller med eventuell ugns-/stekfolie.
- Se till att andra elapparaters elsladdar inte kommer i kläm i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av ugnen.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på ugnen under grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplåtens emalj. Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplåt.
- Slå av ugnen via huvudströmbrytaren vid defekter och fel. Ugnen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder.**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på hällen.

- **Utnyttja eftervärmen.**

Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Undgå att montera ugnen i närheten av ett kylskåp eller frysskåp.**

Genom att placera ugnen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återvinning.

Kassering av förbrukade produkter

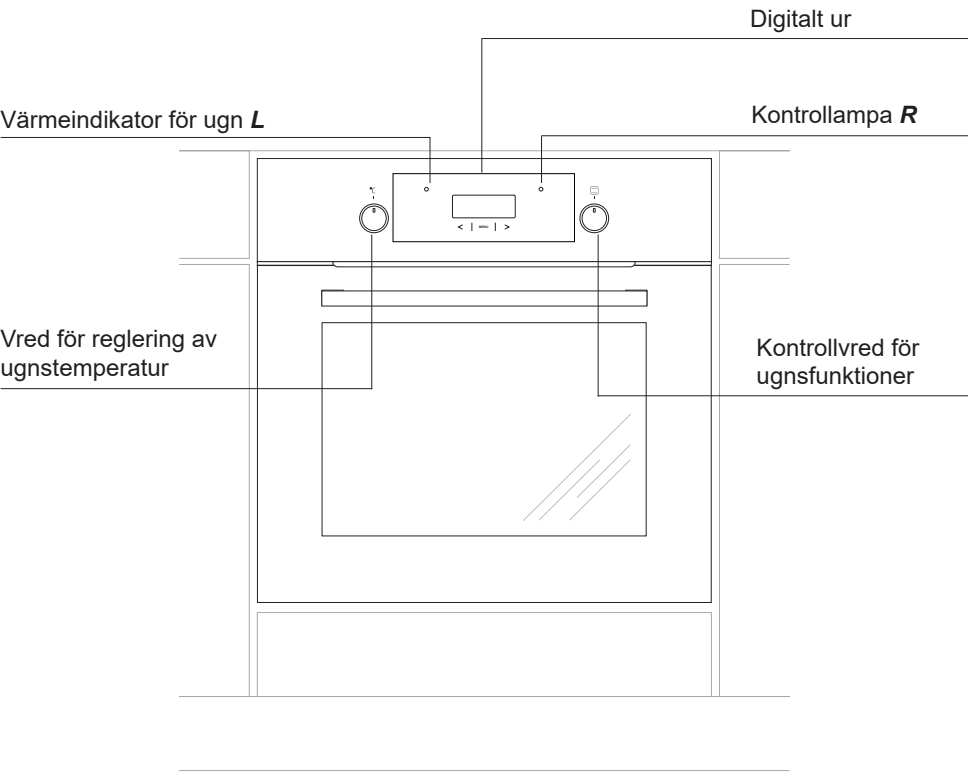


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

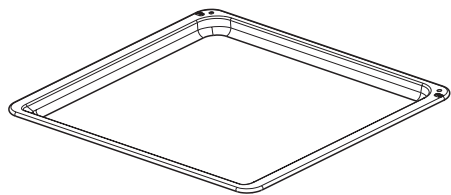
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

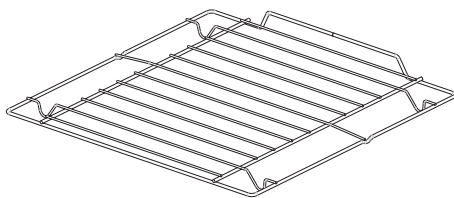


UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

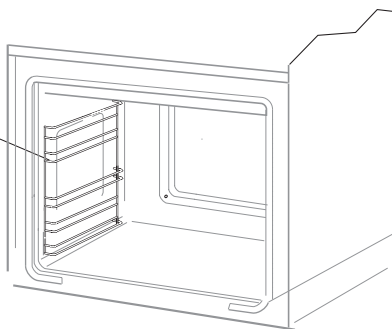


Bakplåtar



Rostfritt grillgaller

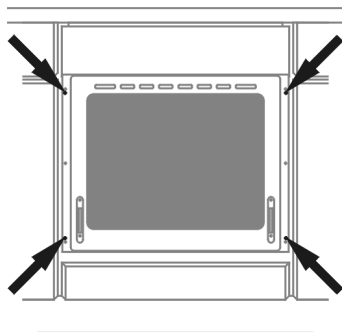
Ugnsfalsar



INSTALLATION

Installera ugnen

- Köket måste vara torrt, luftat och ha en effektiv ventilation. Tänk på att alla kontrolelement måste vara lättåtkomliga när du installerar ugnen.
- Det är en inbygggnadsugn av Y-typ, vilket innebär att hällens baksida och ena sida kan ställas mot ett högt skåp eller en vägg. Köksskåpens ev. ytskikt och faner måste limmas fast med värmetåligt klister (100°C). Det förhindrar att dessa deformeras eller lossnar.
- Köksskåpor ska installeras enligt tillverkarens anvisningar.
- Gör en öppning med de mått som anges i ritningen för ugnen som ska monteras.
- Försäkra dig om att elkontakten är utdragen och anslut sedan ugnen till elnätet.
- För in ugnen helt i öppningen, se upp så att de fyra skruvarna som är avbildade i ritningen inte faller ut.



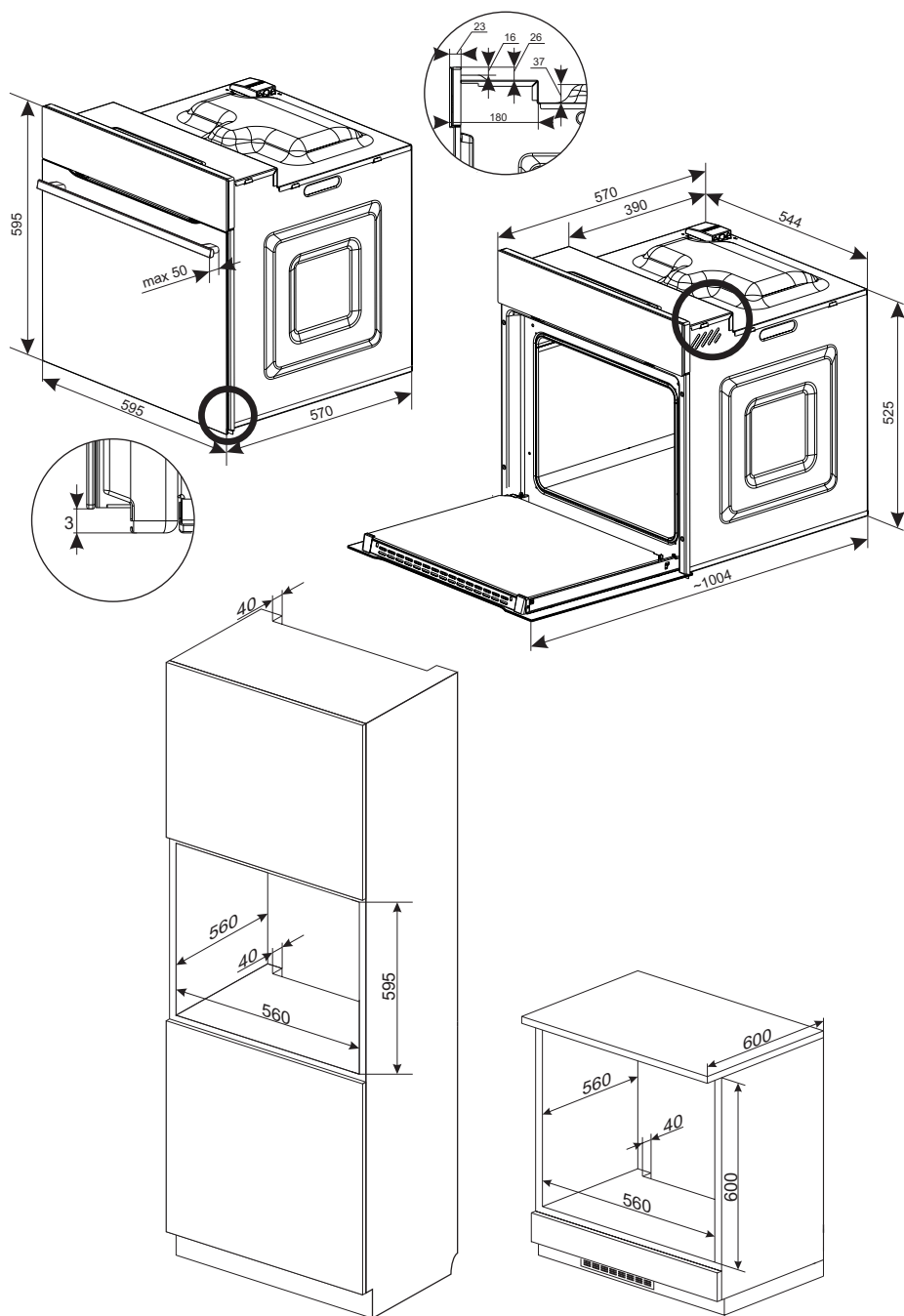
Elanslutning

- Ugnen har tillverkats för att arbeta med enfasig växelström (230 V 1N~50 Hz) och är utrustad med en 3 x 1,5 mm² anslutningskabel som är 1,5 m lång och har en jordad kontakt.
- Strömuttaget som förser spisen med ström ska vara utrustat med ett jordat stift och får inte sitta ovanför spisen. Strömuttaget måste vara åtkomligt för användaren när spisen är ställd på sin plats.
- Innan du ansluter ugnen till uttaget ska du kontrollera att:
 - Säkringen och strömmatningen är dimensionerade för spisens belastning.
 - Strömmatningen är utrustad med ett effektivt jordningssystem, som uppfyller kraven i gällande standarder och bestämmelser.
 - Kontakten är lättåtkomlig.

Viktigt!

Om elsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, på en auktoriserad serviceverkstad eller av behörig elektriker för att förhindra att fara uppstår.

INSTALLATION



ANVÄNDNING

Innan du använder ugnen första gången

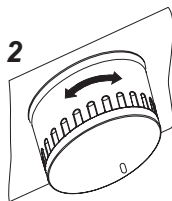
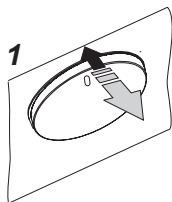
- Ta bort emballaget och rengör ugnen inuti.
- Ta ut och diska ugnens utrustning med varmt vatten och lite diskmedel.
- Starta fläkten i köket eller öppna fönstret,
- Värm upp ugnen (till 250 grader i ca 30 minuter), avlägsna eventuell smuts och torka ugnens insida noga. (Se avsnitt: *Använda kontrollpanelen*)

Viktigt!

Använd bara varmt vatten med lite diskmedel för att rengöra ugnens insida.

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

1. Tryck försiktigt in vredet och släpp,
2. Välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.



Observera!

För ugnar utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid.

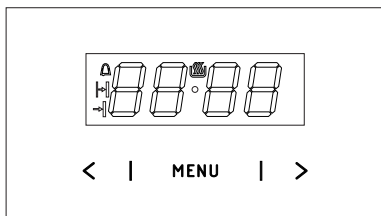
Om man inte ställer in tiden ska ugnen inte fungera.

Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation

- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

ANVÄNDNING

Digitalt ur



MENY — välj funktion

- >** — sensor som höjer inställningen
- <** — sensor som sänker inställningen
-  — Indikering produkt igång
-  — Äggklocka
-  — Tillagningstid
-  — Sluttid

Ställ in aktuell tid

När du ansluter produkten till strömmen och efter ett strömavbrott blinkar **0.00** på den digitala displayen.

- Tryck på **MENY** och håll intryckt (eller tryck på **< / >** samtidigt) tills du ser  på displayen och punkten under symbolen blinkar.
- Tryck på **< / >** inom 7 sekunder för att ställa in aktuell tid.

Spara den nya inställningen genom att vänta i cirka 7 sekunder efter att tiden har ställts in. Punkten under symbolen  slutar blinka.

Du kan ändra tiden senare. För att göra det trycker du samtidigt på **< / >** och ändrar tiden medan punkten under  symbolen blinkar.

Obs:

Du kan sätta igång ugnen när du ser  symbolen på displayen.

Timer

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- Tryck på **MENY**, sedan blinkar  på displayen
- Ställ in timer med sensorerna **< / >**. Displayen visar den inställda tiden och äggklockans symbol . När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ikonen  blinkar.
- Tryck på **< / >** och håll intryckt, eller på **MENY** för att stänga av ljudsignalen. Ljudsignalen  stängs av och displayen visar aktuell tid efter cirka 7 sekunder.

Obs!

Om du inte trycker på någon knapp stängs ljudsignalen av efter cirka 7 minuter.

ANVÄNDNING

Tidsinställd funktion

Gör så här för att stänga av produkten efter en viss tid:

- Ställ funktionsvalsvredet och temperaturvalsvredet på önskad inställning.
- Tryck på **MENY** flera gånger tills displayen visar *dur* (duration, varaktighet) en kort stund och  symbolen blinkar.
- Ställ in önskad varaktighet från 1 minut till 10 timmar med **< / >** sensorerna.

Den inställda varaktigheten sparas efter cirka 7 sekunder. Displayen visar den aktuella tiden och  symbolen.

Ugnen stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått. Du hör en ljudsignal och symbolen  och  blinkar.

- Ställ ugnens funktionsvalsvred och temperaturvalsvred i avstängt läge.
- Tryck på **< / >** och håll intryckt, eller på **MENY** för att stänga av ljudsignalen.  och  stängs av och displayen visar aktuell tid efter cirka 7 sekunder.

Fördröjd tidsinställning

Om du vill ställa in produkten så att den stängs av efter en viss tid efter att den har varit igång ska du ställa in varaktigheten och en sluttid:

- Tryck på **MENY** flera gånger tills displayen visar *dur* (duration, varaktighet) en kort stund och  symbolen blinkar.
- Ställ in önskad varaktighet från 1 minut till 10 timmar med **< / >** sensorerna.
- Tryck på **MENY** flera gånger tills displayen visar *End* en kort stund och  symbolen blinkar.
- Ställ in sluttiden med **< / >** sensorerna. Du kan ställa in en tid som är maximalt 23 timmar och 59 minuter senare.

- Ställ in funktionsvalsvredet och temperaturvalsvredet på önskade inställningar. Funktionerna  och  är aktiva. Produkten startar vid sluttid minus varaktighet (d.v.s. om varaktigheten är inställd på 1 timme och sluttiden är kl.14:00, kommer produkten starta kl. 13:00).

När tiden för varaktigheten är över stängs ugnen av automatiskt. Du hör en ljudsignal och  och  blinkar.

- Ställ ugnens funktionsvalsvred och temperaturvalsvred i avstängt läge.
- Tryck på **< / >** och håll intryckt, eller på **MENY** för att stänga av ljudsignalen.  och  är avstängda och displayen visar aktuell tid efter cirka 7 sekunder.

Avbryta inställningar

Timer och tidsfördröjningsfunktionen kan avbrytas när du vill.

Avbryta automatiska funktionsinställningar:

- Tryck på **< / >** sensorerna samtidigt.

Avbryta timer inställning:

- Tryck på **MENY** sensorn för att välja timer-en.
- Tryck på **< / >** sensorerna samtidigt.

ANVÄNDNING

Ändra ljudsignal

Gör så här om du vill ändra ljudsignalen:

- Tryck på < / > sensorerna samtidigt.
- Tryck på **MENY** upprepade gånger för att välja *ton* (tonen). Displayen blinkar:
- Välj tonen du vill ha med < / > sensorerna:

Använd > för att välja en inställning mellan 1 och 3.

Använd < för att välja en inställning mellan 3 och 1.

Ställa in displayens ljusstyrka

Du kan ställa in displayens ljusstyrka från 1 till 9, då 1 är mörkast och 9 är ljusast. Ljusstyrkan gäller den inaktiva displayen, d.v.s. när du inte har rört vid en sensor på 7 sekunder.

Gör så här för att ställa in ljusstyrkan:

- Tryck på sensorerna < / > samtidigt.
- Tryck på **MENY** flera gånger för att välja inställningen *bri* (brightness, ljusstyrka) — inställningarna kan göras i sekvensen *ton* (tonen) och *bri* (brightness, ljusstyrka).

- Använd sensorerna < / > för att ställa in önskad ljusstyrka:

Använd > för att välja en inställning mellan 1 och 9.

Använd < för att välja en inställning mellan 9 och 1.

Obs:

Displayens ljusstyrka är ljusast när den är aktiv, d.v.s. när du har rört vid en sensor de senaste 7 sekunderna.

Nattläge

Displayen är mörkare på natten mellan kl. 22:00 och 06:00.

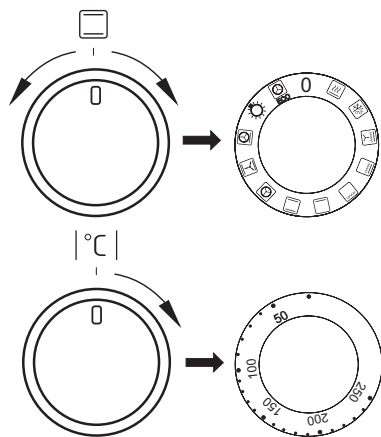
ANVÄNDNING

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och ring-värmeelement)

Ugnen kan värmas upp med ett undervärmelement, ett övervärmeelement, ett grillelement och ett ringvärmeelement (för varmluft). Ugnen styrs med ett funktionsvred – knappen ska vridas till den önskade funktionen, och en regleringsvred för ugnstemperatur -knappen ska vridas till den önskade temperaturen.

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

- tryck försiktigt in vredet och släpp,
- välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.



För att stänga av ugnen ska båda knapparna ställas i positionen "●" / "0".

Observera!

Ugnen börjar först värmas upp efter det att ugnstemperaturen har ställts in.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Förvärmning

Fläktvärme och grill.



Upptining

Använd denna inställning för upptining av frysta kakor och bröd.



Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.



Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



Undervärme

Med denna funktion värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.

ANVÄNDNING



Över- och undervärme

Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.



Varmluft

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen. Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två falspar kan användas samtidigt
- köttträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
- ugnen smutsas inte ner lika mycket

Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



Varmluft med ringvärmeelement och undervärme påslagna

Med denna funktion aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Eco varmluftsfunction

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en **L** och en **R**. När den **R** kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den **L** kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den **L** kontrollampan slocknat. Under bakning ska den **L** lampan lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den **R** kontrollampan kan även lysa när vredet står i position "Inre belysning".

ANVÄNDNING

GRILLSTEKNING

Användning av grill

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- Placera ugnens vred i läge betecknat med symbol grill,
- Värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka).
- Placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner.
- Stänga ugnsluckan.

För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 250°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

BAKA/STEKA I UGNEN – PRAKTISKA TIPS

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

BAKA/STEKA I UGNEN – PRAKTISKA TIPS

ECO varmluft

- ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO varmluft

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur (°C)	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka /pundskaka		180 - 200	2	50 - 70
Fisk		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött		200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött		200 - 220	2	90 - 160
Kyckling		180 - 200	2	80 - 100

BAKA/STEKA I UGNEN – PRAKTISKA TIPS

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och ring-värmeelement)

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka /pund-skaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka /pund-skaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		230 - 250	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Fläskkött		160–230	2	90–20
Fläskkött		160–190	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

¹⁾Förvärm

²⁾Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid ²⁾ (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Mördeg	Bakplåt	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Galler	4		250 ²⁾	2–3
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		250 ¹⁾	1:a sidan 10–15 2:a sidan 8–13

¹⁾Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

²⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
Använd aldrig ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

Viktigt!

Använd inte slipande rengöringsmedel, starka diskmedel eller slipande redskap vid rengöringen.

Använd endast varmt vatten med lite flytande diskmedel när du rengör ugnens framsida. Använd inte tvättpulver eller krämer.

Ångrengöring – Steam Clean

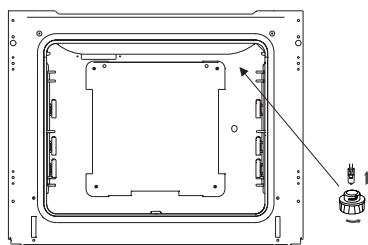
Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge undervärme. Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen ordentligt med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstöt.

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
 - spänning 230 V
 - effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.

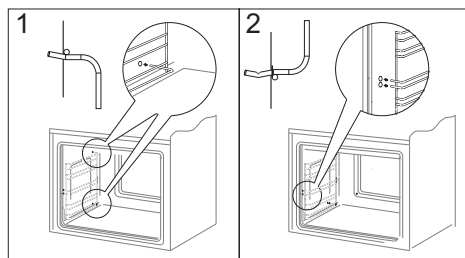
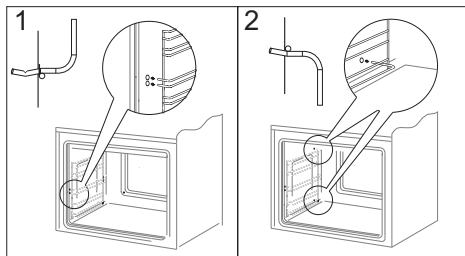


Ugnsbelysning

Varning! Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna.

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

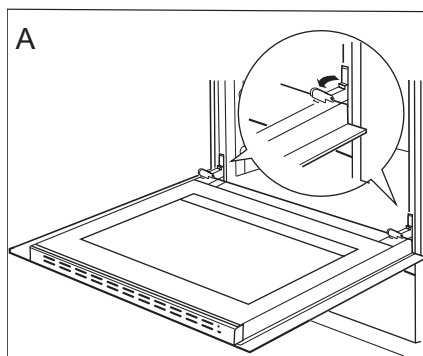
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

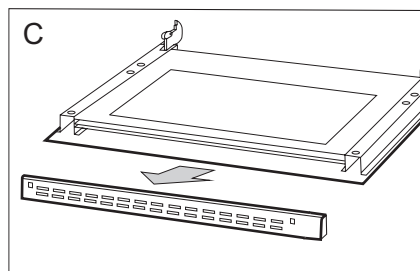
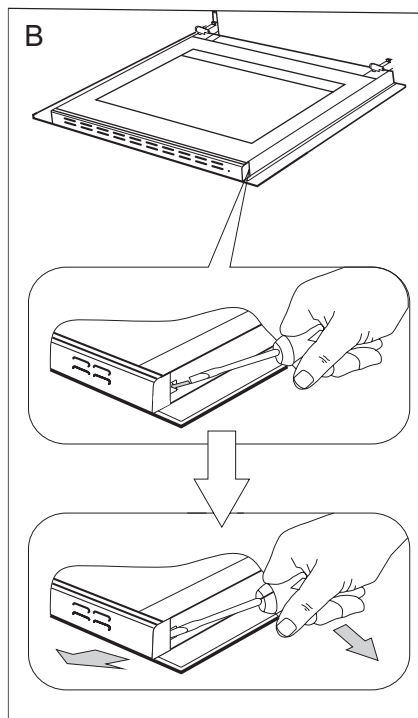
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

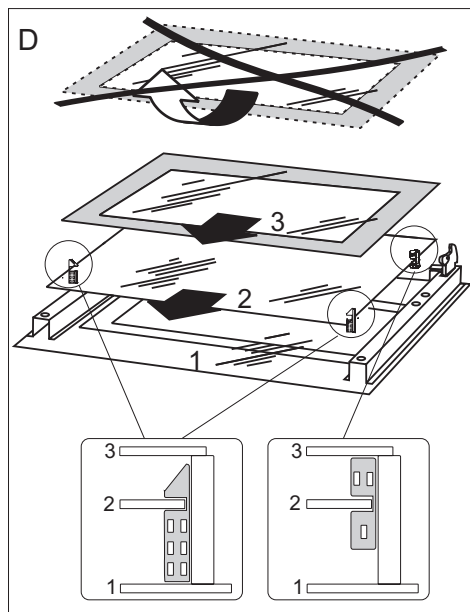
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av ugn
- Slå av strömmen till ugn
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel Rengöring och underhåll).

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	3,6 kW
Mått	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (fläktvärme+ fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	
Konventionell luftcirkulation ECO (under + övervärme)	

Avlägsna teleskopskenorna (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.

Försäkran om överensstämmelse

Tillverkaren förklarar härmed att denna produkt uppfyller kraven i följande europeiska direktiv:

- Lågspänningsdirektivet **2014/35/EC**
- EMC-direktivet **2014/30/EC**
- ErP-direktivet **2009/125/EC**

och har därmed märkts med  symbolen samt erhållit en försäkran om överensstämmelse som finns tillgänglig för marknadsreglerande organ.
