

Bruks-
anvisning

Inbyggnadsugn

Innehåll


Säkerhetsinformation	2	Råd och tips	6
Säkerhetsföreskrifter	3	Underhåll och rengöring	11
Produktbeskrivning	5	Om maskinen inte fungerar	13
Innan maskinen används första gången	5	Installation	14
Daglig användning	5	Miljöskydd	15
Tillvalsfunktioner	6		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och handikappade

 **Varning** Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

Allmän säkerhet

- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



Säkerhetsföreskrifter

Installation



Varning Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

Elektrisk anslutning



Varning Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.


Använd



Varning Risk för skador, brännskador eller elstötar eller explosion föreligger.


- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

 **Varning** Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - Sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.

Skötsel och rengöring


 **Varning** Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glasen kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att yt-materialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, kursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.


Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.

 **Varning** Risk för elektrisk stöt.

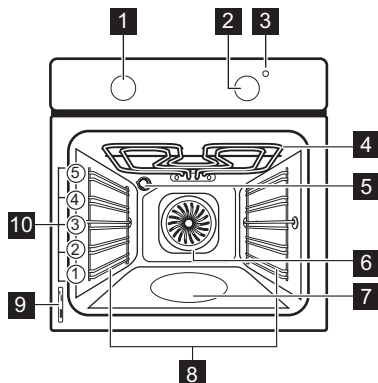
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Avfallshantering

 **Varning** Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

Produktbeskrivning



- 1 Vred för ugnsfunktionerna
- 2 Temperaturvred
- 3 Temperaturindikator

- 4 Grillning
- 5 Ugnslampa
- 6 Fläkt
- 7 Vattenbehållare för rengöring
- 8 Ugnsstege, löstagbar
- 9 Typskylt
- 10 Ugnsnivåer

Ugnstillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Innan maskinen används första gången

⚠ Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Första rengöring

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar (i förekommande fall).
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.

Viktigt Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

Bränna ur ugnen




Sätt ugnen på hög temperatur för att bränna bort fett.

Daglig användning

⚠ Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".








Sätta på och stänga av produkten

1. Vrid vreden för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 2. Låt produkten stå på i en timme.
 3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 4. Låt produkten stå på i 10 minuter.
 5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 6. Låt produkten stå på i 10 minuter.
- Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att du har tillräckligt med ventilation.

2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur. Temperaturindikatorn sätts på när temperaturen ökar.
3. För att stänga av ugnen, vrid kontrollvreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktioner		Tillämpning
	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Över/Undervärme / Vattenrengöring	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Övre och undre värmeelementen är igång samtidigt. Mer information om Vattenrengöring finns i kapitlet "Skötsel och rengöring".
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten. Bara det undre värmeelementet är igång.
	Varmluft	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Min grill	För att grilla tunna livsmedel i små mängder i mitten på gallret. För att rosta bröd.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Hela grillen är igång.
	Upptining	För att tina frysta livsmedel. Temperaturvredet måste vara inställt på av-läget.

Tillvalsfunktioner

Kyfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

Säkerhetstermostat

Om produkten inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning

uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

Råd och tips

- Produkten har fem falsnivåer. Räkna falsnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiförbrukningen minskar till ett minimum.
- Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

- Ta bort fukten efter varje användning.
- Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet vara i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

Baknings- och grillningstabell

KAKOR

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Recept där vispning ingår	2	170	3 (2 och 4)	160	45 - 60	I en kakform
Mördeg	2	170	3 (2 och 4)	160	20 - 30	I en kakform
Cheese cake	1	170	2	165	60 - 80	I en kakform (diameter 26 cm)
Äppelkaka	2	170	2 (vänster och höger)	160	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	2	170	2 (vänster och höger)	165	30 - 40	I en kakform (diameter 26 cm)
Sockerkaka	2	170	2	160	50 - 60	I en kakform (diameter 26 cm)
Fruktkaka	2	160	2	150	90 - 120	I en kakform (diameter 20 cm) ¹⁾
Plommontårta	1	175	2	160	50 - 60	I en brödpåse ¹⁾
Muffins - en nivå	3	170	3	140 - 150	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer	-	-	2 och 4	140 - 150	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer	-	-	1, 3 och 5	140 - 150	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - en nivå	3	140	3	140 - 150	30 - 35	På en bakplåt
Skorpor/kakor - två nivåer	-	-	2 och 4	140 - 150	35 - 40	På en bakplåt

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagnings- tid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	1, 3 och 5	140 - 150	35 - 45	På en bakplåt
Maräng - en nivå	3	120	3	120	80 - 100	På en bakplåt
Maräng - två ni- väer	-	-	2 och 4	120	80 - 100	På en bakplåt ¹⁾
Bullar	3	190	3	190	12 - 20	På en bakplåt ¹⁾
Eclair - en nivå	3	190	3	170	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	2 och 4	170	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	2	180	2	170	45 - 70	I en kakform (dia- meter 20 cm)
Fruktkaka	1	160	2	150	110 - 120	I en kakform (dia- meter 24 cm)
Tårtbotten	1	170	2 (vänster och höger)	160	50 - 60	I en kakform (dia- meter 20 cm)

1) Förvärm i 10 minuter.

BRÖD OCH PIZZA

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagnings- tid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Fransbröd	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stycken, 500 g per styck ¹⁾
Rågbröd	1	190	1	180	30 - 45	I en brödform
Fransbullar	2	190	2 (2 och 4)	180	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	På en bakplåt ¹⁾

1) Förvärm i 10 minuter.

PAJER

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagnings- tid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Pajdeg	2	200	2	180	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	2	200	2	175	45 - 60	I en form
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	I en form ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾

1) Fövärm i 10 minuter.

KÖTT

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagnings- tid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Nötkött	2	200	2	190	50 - 70	På ett galler
Fläskkött	2	180	2	180	90 - 120	På ett galler
Kalvkött	2	190	2	175	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	2	210	2	200	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	2	210	2	200	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	2	210	2	200	70 - 75	På ett galler
Fläskbog	2	180	2	170	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	2	180	2	160	100 - 120	2 stycken
Lamm	2	190	2	175	110 - 130	Lägg
Kyckling	2	220	2	200	70 - 85	Hel
Kalkon	2	180	2	160	210 - 240	Hel
Anka	2	175	2	220	120 - 150	Hel
Gås	2	175	1	160	150 - 200	Hel
Harsadel	2	190	2	175	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Hel

FISK

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagnings- tid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Laxöring/havsru- da	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filéer

Min grill



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

TYP AV RÄTT	Mängd		Min grill		Tillagningstid [min]	
	Antal	[g]	Ugnsnivå	Temp [°C]	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biffstek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Korv	8	-	4	max.	12-15	10-12
Fläskkotletter	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kyckling (delad i 2 de- lar)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kycklingbröst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgare	6	600	4	max.	20-30	-
Fiskfilé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Varma smörgåsar	4-6	-	4	max.	5-7	-
Rostat bröd	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Upptining

TYP AV RÄTT	[g]	Upptiningstid [min]	Efterupptiningstid [min]	Anteckningar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-

TYP AV RÄTT	[g]	Upptiningstid [min]	Efterupptiningstid [min]	Anteckningar
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

Torkning – Varmluft

Täck ugnsgallret med bakplåtspapper.

GRÖNSAKER

TYP AV RÄTT	Ugnsnivå		Temperatur [°C]	Tid [tim]
	1 nivå	2 nivåer		
Bönor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Örter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUKT

TYP AV RÄTT	Ugnsnivå		Temperatur [°C]	Tid [tim]
	1 nivå	2 nivåer		
Plommon	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Äprikoser	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päron	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om

de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

Underhåll och rengöring

 **Varning** Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

- Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.

- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra beläggningen.

i Produkter i rostfritt stål eller aluminium:
Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp.

Torka med en mjuk trasa.

Använd inte stålull, syror eller polermedel eftersom de kan skada ytan i ugnen. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

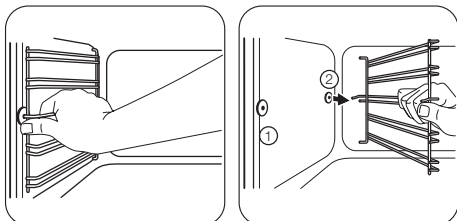
Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans packning är den som omger ugnens öppning. Använd inte produkten om denna packning är skadad. Kontakta kundtjänst.
- För rengöring av luckans packning, se allmän information om rengöring.

Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna



1 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

2 Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.


Sätta in ugnsstegarna

Sätt in ugnsstegarna i omvänd ordning.

i Ugnsstegarnas avrundade ändrar ska peka framåt.

Vattenrengöring

Aqua rengöringsprocedur använder ånga för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll 300 ml vatten i Aqua rengöringsbehållare i ugnens nedre del.
2. Ställ in ugnsfunktion .
3. Ställ in temperaturen till 90 °C.

4. Låt produkten stå på i 30 minuter.
5. Stäng av produkten och låt den svalna.
6. När den har svalnat, rengör insidan med en trasa.

! **Varning** Se till att den är kall innan du rör den. Det finns risk för att du bränna dig.

Ugnslampa

! **Varning** Var försiktig när du ska byta ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampan:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna i säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

i Lägg en trasa på ugnens botten för att förhindra skada på lampan eller glasskyddet.

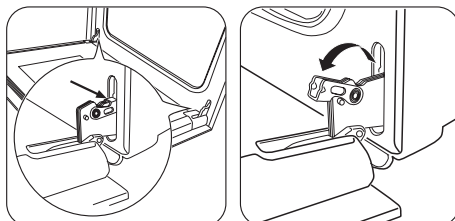
Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Sätt i en ny lampa som tål 300 °C och som är avsedd för ugn. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Rengöring av ugnsluckan

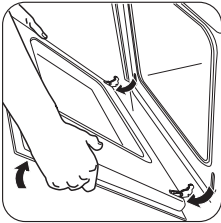
Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring.

i Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort det inre glaset innan du tar bort ugnsluckan.

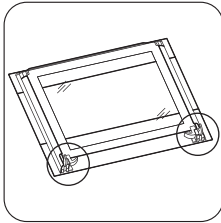


1 Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.

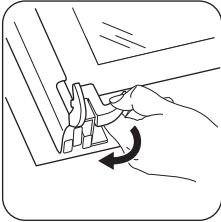
2 Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



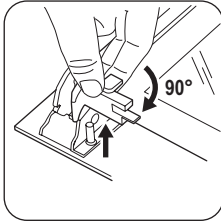
3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Dra där-efter framåt och ta bort luckan från sin plats.



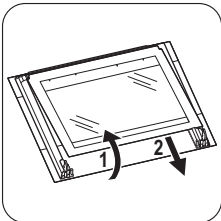
4 Lägg luckan på en mjuk filt på ett stabilt underlag.



5 Lossa låsningssystemet för att kunna ta bort den inre glasskivan.



6 Vrid de två fästena 90° och lossa dem från fästena.



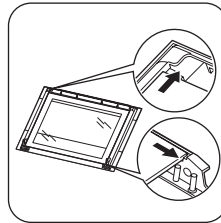
7 Lyft försiktigt (steg 1) och ta bort (steg 2) glasrutan.

Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan noga.

Montering av ugnslucka och glasrutor

Sätt tillbaka glasrutan i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knotrigh när du vidrör den.

Se till att du sätter dit det inre glaset ordentligt på sin plats. Se bilden.



Om maskinen inte fungerar

! Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Produkten är inte aktiverad.	Aktivera produkten. Se avsnittet "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Säkringen i säkringsskåpet har löst ut.	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens samlas på maten och i inbyggnadslugnen.	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i inbyggnadslugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens in-nämäte.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

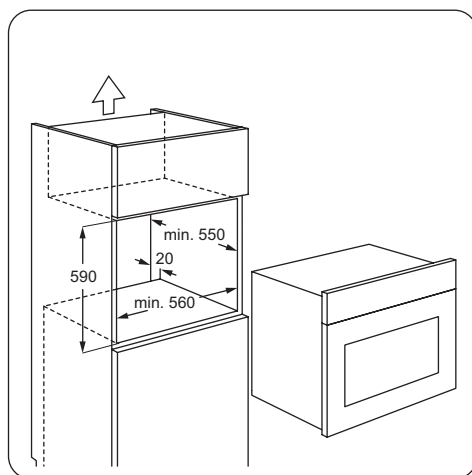
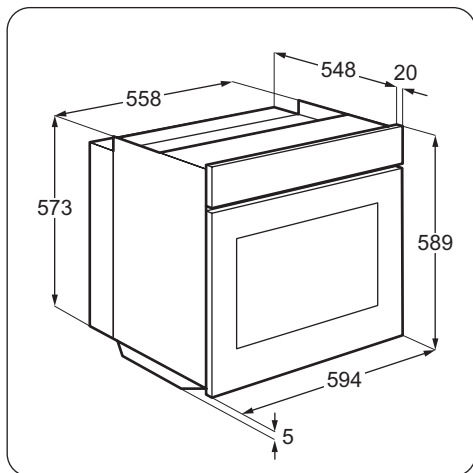
Serienummer (S.N.)

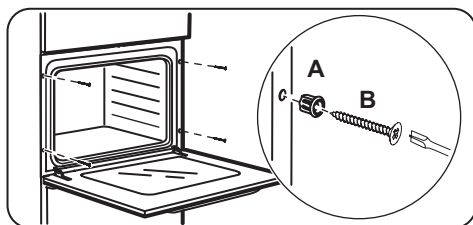
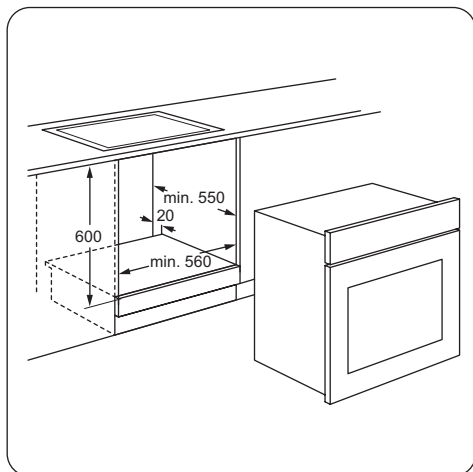
.....

Installation


⚠ Varning Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Inbyggd







Elektrisk installation

 **Varning** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

Miljöskydd

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om

 Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet "Säkerhetsinformation" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen:

Total effekt	Kabeldelen
max. 1380 W	3 x 0,75 mm ²
max. 2300 W	3 x 1 mm ²
max. 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Den gröna/gula kabeln måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).



återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

 **Förpackningsmaterial**
Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återvinningsbart. Plastdelar är markerade med internationella förkortningar som PE, PS, etc. Kasta förpackningsmaterialet i soptunnor avsedda för just detta material på din avfallsstation.



www.electrolux.com/shop

