

AMW 597

INSTALLATION, SNABBSTART
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

































INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE








Innehållsförteckning

	<u>VIKTIG INFORMATION</u>	5
	<i>INNAN DU MONTERAR PRODUKTEN</i>	5
	<i>MILJÖTIPS</i>	5
	<i>INSTALLATION AV MIKROVÅGSUGNEN</i>	6
	<i>INNAN MIKROVÅGSUGNEN NÄTANSLUTS</i>	6
	<i>EFTER NÄTANSLUTNING</i>	6
	<u>FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING</u>	7
	<u>VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER</u>	7
	<i>LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS</i>	7
	<u>VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER</u>	8
	<i>ALLMÄNT</i>	8
	<i>VAR FÖRSIKTIG</i>	8
	<i>RATTAR MED TRYCKMEKANISM</i>	8
	<u>TILLBEHÖR</u>	9
	<i>ALLMÄNT</i>	9
	<i>VÄLJA MATBEHÅLLARE</i>	9
	<i>SVAMP</i>	9
	<i>DROPPBRICKA</i>	9
	<i>ÅNGBRICKA</i>	9
	<i>VATTENBEHÅLLARE</i>	9
	<u>BESKRIVNING</u>	10
	<u>KONTROLLPANEL</u>	10
	<u>KNAPPLÅS</u>	11

	<u>MEDDELANDEN</u>		12
	<u>GENVÄGAR</u>		13
	<u>PÅ / AV / PAUS</u>		14
	<u>TIMER</u>		14
	<u>ÄNDRA INSTÄLLNINGAR</u>		15
	<i>SPRÅK</i>		15
	<i>KLOCKINSTÄLLNING</i>		16
	<i>LJUSSTYRKA</i>		16
	<i>VOLYM</i>		17
	<i>EKO</i>		17
	<i>KALIBRERA</i>		18
	<i>UNDER TILLAGNINGEN</i>		19
	<u>SPECIALFUNKTIONER</u>		20
	<i>JÄSNING</i>		21
	<i>AVKALKNING</i>		22
	<i>TÖMNING</i>		23
	<u>AVSLUTNING</u>		24
	<u>UPPVÄRMNING</u>		25
	<u>UPPTINING MED ÅNGA</u>		26
	<u>ÅNGA</u>		28

AUTO

ASSISTERAT LÄGE

<i>KÖTT / FÅGEL</i>		29
<i>FISK / SKALDJUR</i>		30
<i>POTATIS</i>		31
<i>GRÖNSAKER</i>		31
<i>RIS / KORN OCH GRYN</i>		32
<i>ÄGG</i>		33
<i>DESSERTER</i>		33



UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

<i>ALLMÄNT</i>		34
<i>KAN MASKINDISKAS</i>		34
<i>DEMONTERA HYLLSTÖDEN</i>		35
<i>FÅR EJ MASKINDISKAS</i>		35
<i>BYTA UGNSLAMPAN</i>		35



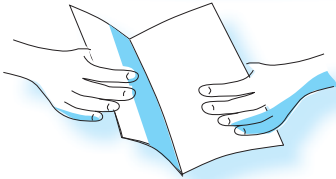
<u>FELSÖKNING</u>		36
<u>TEKNISKA DATA</u>		36



VIKTIG INFORMATION



INNAN DU MONTERAR PRODUKTEN



FÖRVARA bruksanvisningen och monteringsanvisningarna på en säker plats för framtida referens.

VAR NOGA MED ATT ÖVERLÄMNA bruksanvisningen till den nya ägaren om du säljer produkten.

DENNA PRODUKT FÖLJER gällande säkerhetsstandarder.

LÄS NOGA IGENOM DENNA BRUKSANVISNING. Detta säkerställer att du till fullo kan utnyttja de tekniska fördelar som produkten erbjuder och att du kan använda produkten på ett säkert och korrekt sätt. Felaktig användning kan leda till skador på både person och egendom.

PACKA UPP PRODUKTEN och kassera förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt.

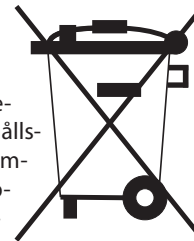
MILJÖTIPS

ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser vid kassering. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.



DENNA PRODUKT är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EC beträffande elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hantearas på rätt sätt.

SYMBOLEN på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in hos en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



PRODUKTEN måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshandling.

FÖR MER INFORMATION om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INNAN DU KASSERAR PRODUKTEN, klipp av nätkabeln så att produkten inte kan anslutas till ett eluttag.



VIKTIG INFORMATION

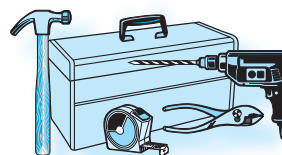


INSTALLATION AV MIKROVÅGSUGNEN



PRODUKTEN får endast användas när den har byggts in (monterats) korrekt.
FÖLJ BIFOGADE separata monteringsanvisningar för att installera produkten.

INSTALLATION (MONTERING) av denna produkt på platser som inte är stationära, t.ex. fartyg, husvagnar, bussar och liknande, får endast utföras av behörig personal om det kan fastställas att förhållandena på platsen medger en säker användning av produkten.



INNAN MIKROVÅGSUGNEN NÄTANSLUTS

KONTROLLERA ATT NÄTSPÄNNINGEN på typskylten överensstämmer med nätspänningen i ditt hem.

KONTROLLERA att ugnen är tom före installationen.

KONTROLLERA ATT MIKROVÅGSUGNEN INTE ÄR SKADAD. Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm ugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

ANVÄND INTE UGNEN om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om ugnen inte fungerar korrekt eller om den har fallit ned på golvet eller skadats på något sätt. Doppa aldrig ned nätkabeln eller stickkontakten i vatten. Håll nätkabeln borta från heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

ANVÄND INTE FÖRLÄNGNINGSKABLAR.



OM NÄTKABELN ÄR FÖR KORT, låt en behörig elektriker eller servicetekniker installera ett eluttag nära ugnen.

EFTER NÄTANSLUTNING

UGNEN FUNGERAR ENDAST när luckan är stängd ordentligt.

DENNA PRODUKT måste vara jordad. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att produkten inte har jordats på korrekt sätt.

NÄR UGNEN SLÅS PÅ FÖRSTA GÅNGEN uppmanas du att ställa in språk och aktuell tid. Följ anvisningarna i avsnittet "Ändra inställningar" i denna bruksanvisning. Ugnen är klar att användas efter att dessa två inställningar har gjorts.

Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



- 1 ÖPPNA LUCKAN**, plocka ut tillbehören och kontrollera att ugnen är tom.
SKÖLJ VATTENBEHÅLLAREN med kranvatten (inget rengöringsmedel) och fyll sedan på behållaren till "MAX"-markeringen.
FÖR IN VATTENBEHÅLLAREN i dess säte tills den ansluter till kontaktpunkten och sitter ordentligt på plats.
- 2 KÖR FUNKTIONEN KALIBRERING** och följ instruktionerna på displayen.
ANMÄRKNING
VATTENPUMPEN som fyller på och tömmer ångkokaren är nu aktiverad. Den låter högre under luftpumpning och arbetar tystare när vatten fyller pumpen igen.
DETTA ÄR NORMALT och du behöver inte vara orolig.
EFTER KALIBRERING, låt ugnen kallna till rumstemperatur och torka sedan av ytor som eventuellt är fuktiga.
TÖM VATTENBEHÅLLAREN och torka av den innan du använder den igen.



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS

BRANDFARLIGA MATERIAL FÅR INTE VÄRMAS eller förvaras i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.

OM ELD UPPSTÅR I ELLER UTANFÖR UGNEN, ELLER OM DET KOMMER RÖK FRÅN UGNEN, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Koppla loss ugnen från eluttaget eller stäng av strömmen vid säkringen eller med huvudströmbrytaren.

ÖVERHETTA INTE MATEN. Det kan börja brinna.

LÄMNA INTE UGNEN UTAN TILLSYN, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms upp.

ANVÄND INTE frätande kemikalier eller sprayer i denna mikrovågsugn. Ugnar av denna typ är endast avsedda för uppvärmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.

KONTROLLERA REGELBUNDET ATT LUCKANS TÄTNINGSLISTER och ytorna runt luckan inte är skadade. Använd inte ugnen om du upptäcker någon skada, utan se först till att den repareras av en behörig servicetekniker.

LÅT BARA BARN använda mikrovågsugnen under tillsyn av en vuxen och efter att de fått tillräckliga instruktioner, så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med ett felaktigt handhavande.

DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS av personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

VARNING!

ÅTKOMLIGA DELAR AV UGNEN KAN BLI HETA under användning. Håll barn på säkert avstånd.

STÄLL ALDRIG KOKKÄRL direkt på ugnens botten och dra dem aldrig över ugnens botten. Det finns risk att det blir repor i ugnens ytbeläggning.

VARKEN HÄNG ELLER LÄGG tunga föremål på luckan, eftersom detta kan skada öppningsmekanismen och gångjärnen. Luckhandtaget ska inte användas till att hänga saker på.

ANVÄND INTE denna produkt som ett element eller en luftfuktare.



VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



ALLMÄNT

DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK!

ANVÄND INTE UGNSUTRYMMET som förvaringsplats.

Öppna ugnsluckan försiktigt!

HET ÅNGA KAN SNABBT STRÖMMA UT.

ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER UGNSVANTAR för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen.

LÅT UGNEN KALLNA före rengöring. Vattnet i bottenurtaget är hett efter matlagning.

HÅLL LUCKANS TÄTNINGSYTOR RENA. Ugnsluckan måste stänga ordentligt.

TORKA AV EVENTUELL KONDENS som kan finnas i den avkylda ugnen efter matlagning. Glöm inte talet i ugnsutrymmet som är lätt att förbise. Vis-sa maträtter kräver en helt torr ugn för att er-hålla bästa resultat.

VAR FÖRSIKTIG

MAT OCH ALKOHOL. Var extra försiktig när du till-lagar eller värmer mat som innehåller alkohol. Om du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak eller vin), tänk på att alkohol lätt avdunstar vid höga temperaturer. Du bör därför ha i åtanke att ångorna som frigörs kan antändas när de kom-mer i kontakt med det elektriska värmeele-mentet. Det bästa är att avstå från att använda alkohol i denna ugn.

DROPPAR AV FRUKTJUICE kan lämna permanenta fläckar. Låt ugnen kallna och rengör den innan den används nästa gång.

VAR NOGA MED att endast använda vatten i vat-tenbehållaren. Inga andra vätskor är tillåtna.

DRA ALDRIG UT fullastade hyllor. Var mycket för-siktig.

NÄR DU HAR VÄRMT BARNMAT eller vätska i en nappflaska eller barnmatsburk, rör alltid om

och kontrollera temperaturen innan barnet äter. Då kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad samtidigt som du und-viker risken för skällning eller brännskador.

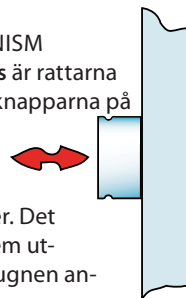


RATTAR MED TRYCKMEKANISM

NÄR MIKROVÅGSUGNEN LEVERERAS är rattarna intryckta och är i nivå med knapparna på panelen.

Om du trycker in rattarna hoppar de ut så att du kom-mer åt deras olika funktioner. Det är inte nödvändigt att ha dem ut-stickande från panelen när ugnen an-vänds.

Tryck bara in dem i panelen igen när du är klar med inställningarna.





TILLBEHÖR



ALLMÄNT

PÅ MARKNADEN finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för matlagning med ånga innan du gör några inköp.

SE TILL ATT DET ÄR minst 30 mm fritt utrymme mellan behållarens övre kant och taket i ugnsutrymmet så att tillräckligt med ånga kan tränga in i behållaren.

VÄLJA MATBEHÅLLARE

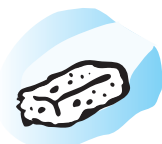
ANVÄND PERFORERADE MATBEHÅLLARE när så är möjligt, t.ex. för att tillaga grönsaker. Ångan når då maten från alla sidor och maten tillagas jämnt.

ÅNGAN TRÄNGER LÄTT in mellan stora matstycken, t.ex. stora potatisar. Detta garanterar en jämn och effektiv tillagning. Detta gör det möjligt att slutföra tillagningen av en stor mängd mat på samma tid som en mindre mängd. Genom att placera (sprida ut) maten så att ångan ges enkel och jämn åtkomst till individuella matbitar kan maten tillagas på samma tid som mindre matmängder.

MER KOMPAKTA MATRÄTTER såsom grytor eller ugnsstekar eller livsmedel såsom ärtor och sparrisknoppor, som har mycket små utrymmen eller inte utrymme alls mellan sig, tar längre tid att tillaga eftersom ångan har svårt att komma åt alla ytor.

SVAMP

DEN MEDFÖLJANDE SVAMPEN används för att torka av kondens som kan finnas i den avkylda ugnen efter matlagning. Det är viktigt att du låter ugnen kallna för att undvika skållning.



DROPPBRICKA

DROPPBRICKAN används för att samla upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens insida.

Undvik att ställa kokkärl direkt på ugnens botten.

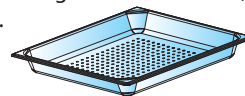


ÅNGBRICKA

ANVÄND ÅNGBRICKAN när du lagar mat såsom fisk, grönsaker och potatis.

ANVÄND UGNEN UTAN

ÅNGBRICKAN när du lagar mat såsom ris, korn och gryn.



VATTENBEHÅLLARE

VATTENBEHÅLLAREN SITTER innanför luckan och blir åtkomlig när luckan öppnas.

ALLA MATLAGNINGSFUNKTIONER kräver att vattenbehållaren är full.

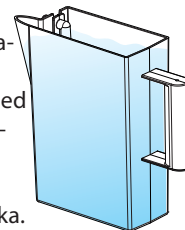
FYLL PÅ VATTENBEHÅLLAREN med kranvatten till "MAX"-markeringen.

ANVÄND ENDAST friskt kranvatten eller vatten på flaska.

Använd aldrig destillerat eller filtrerat vatten eller några andra vätskor i vattenbehållaren.

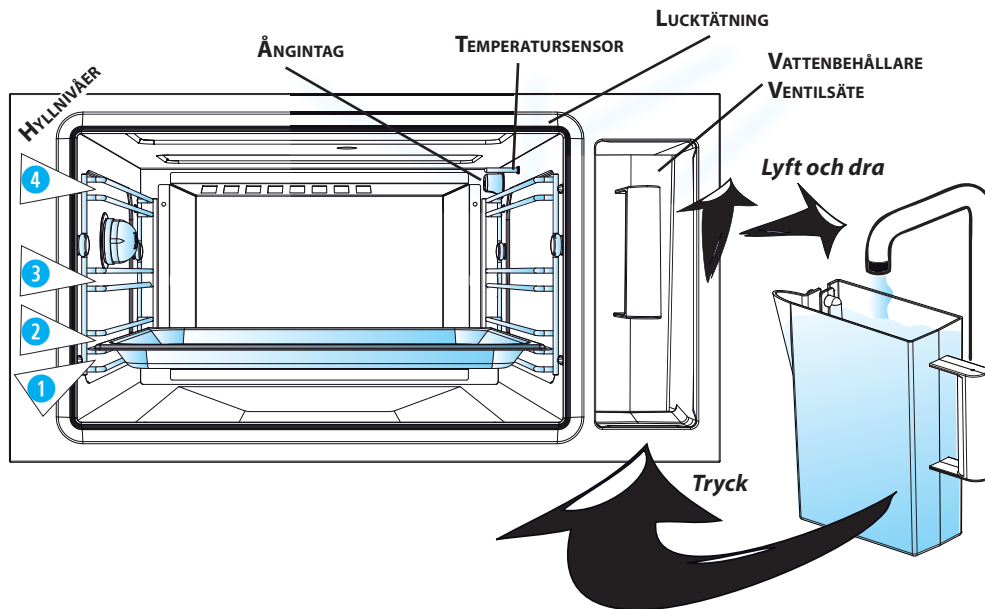
DET ÄR VIKTIGT ATT TÖMMA VATTENBEHÅLLAREN EFTER VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE. Detta är av hygieniska skäl. Det förebygger också kondensbildning inuti produkten.

DRA FÖRSIKTIGT (sakta för att inte spilla) ut vattenbehållaren från dess utrymme. Håll den horisontellt så att kvarvarande vatten kan tömmas ut från ventilsåtet.

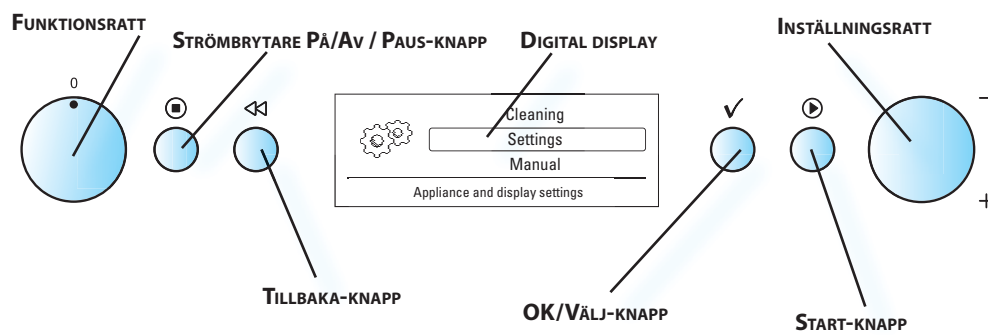




BESKRIVNING



KONTROLLPANEL



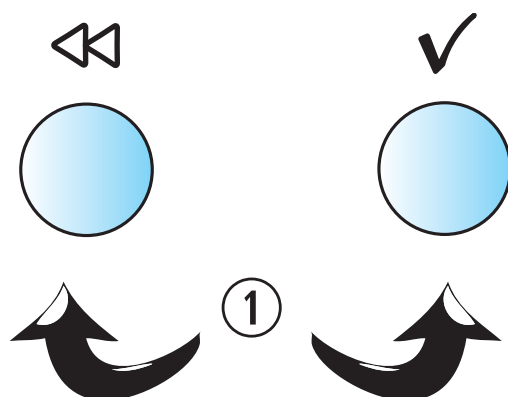


- ① **TRYCK SAMTIDIGT PÅ KNAPPARNA TILLBAKA OCH OK/VÄLJ OCH HÅLL DEM INTRYCKTA TILLS DU HÖR TVÅ LJUDSIGNALER (3 SEKUNDER).**

ANVÄND DENNA FUNKTION för att hindra barn från att använda ugnen utan en vuxens sällskap.
NÄR LÅSET ÄR AKTIVT fungerar inga av knapparna.

OBSERVERA: Dessa knappar fungerar endast tillsammans när ugnen är avstängd.

ETT BEKRÄFTANDE MEDDELANDE visas i 3 sekunder innan ugnen återgår till att visa föregående fönster.
KNAPPLÅSET INAKTIVERAS på samma sätt som det aktiveras.





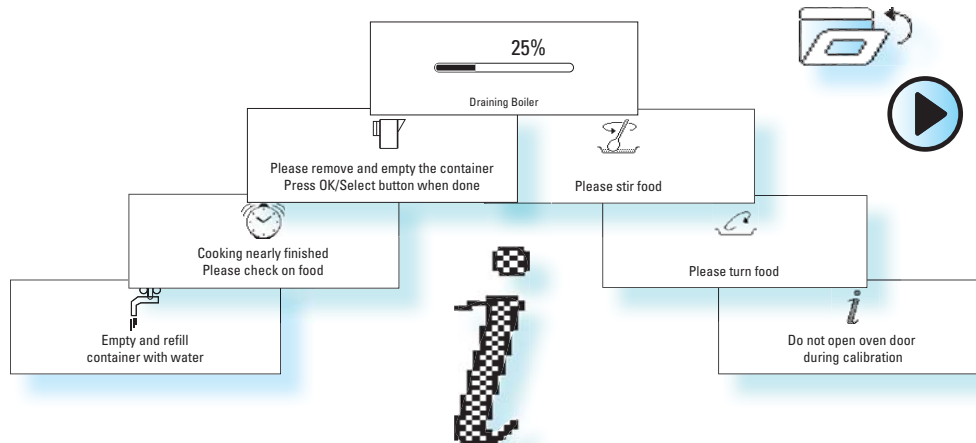
MEDDELANDEN

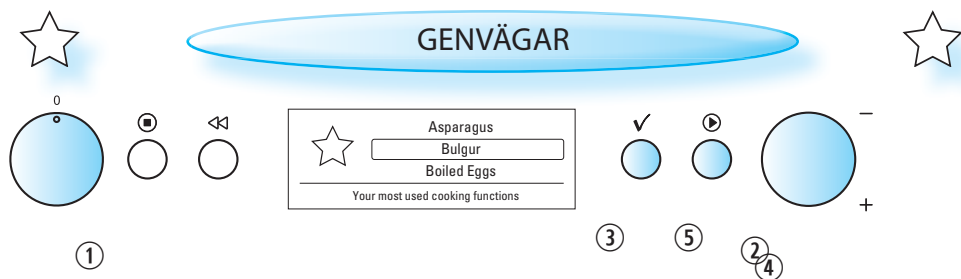


NÄR VISSA FUNKTIONER ANVÄNDS kan ugnen stanna och uppmana dig att utföra en handling eller helt enkelt ge dig råd om vilka tillbehör som skall användas.

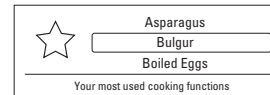
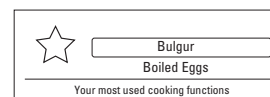
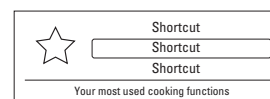
NÄR ETT MEDDELANDE VISAS:

- 🔔 Öppna luckan (om det behövs).
- 🔔 Utför handlingen (om så krävs).
- 🔔 Stäng ugnsluckan och tryck på Start-knappen.





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Shortcut (genväg) visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN / OK-KNAPPEN** för att göra nödvändiga justeringar.
- 5 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



FÖR ATT UNDERLÄTTA ANVÄNDNINGEN skapar ugnen automatiskt en lista med dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.

NÄR DU använder ugnen första gången består listan av 10 tomma positioner kallade "shortcut" (genväg). När ugnen används fyller den automatiskt listan med genvägar till de funktioner du oftast använder.

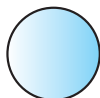
NÄR DU GÅR TILL GENVÄGSMENYN väljs funktionen du har använt oftast och placeras som genväg #1.

ANMÄRKNING: Ordningen på funktionerna som presenteras på genvägsmenyn ändras automatiskt efter dina matlagningsvanor.

PÅ / AV / PAUS

UGNEN SÄTTS PÅ OCH STÄNGS AV, ELLER STÄLLS I PAUSLÄGE, med hjälp av På/Av-knappen.

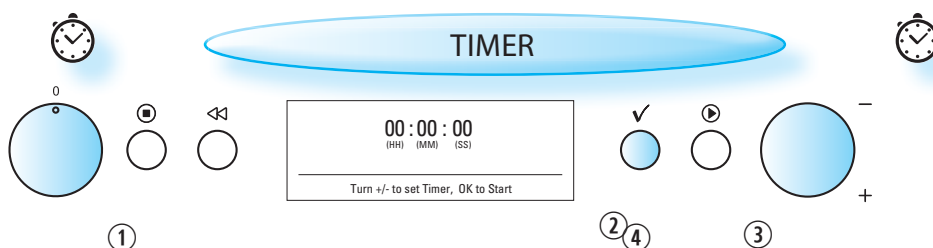
NÄR UGNEN SÄTTS PÅ fungerar alla knappar på normalt sätt och 24-timmarsklockan visas inte.



NÄR UGNEN STÄNGS AV är alla knappar utom en inaktiverade. Endast OK-knappen fungerar (se Timer). 24-timmarsklockan visas.

ANMÄRKNING: Ugnens uppförande kan skilja sig från det ovan beskrivna, beroende på om EKO-funktionen är PÅ eller AV (se EKO för mer information).

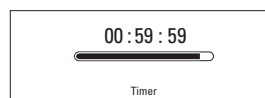
BESKRIVNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING förutsätter att ugnen är PÅ.



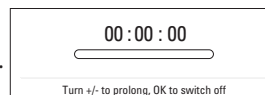
- 1 STÄNG AV UGNEN** genom att vrida funktionsratten till nollläget eller genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad tid.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att starta timerns nedräkning.

ANVÄND DENNA FUNKTION när du behöver en kökstimer för att ställa in exakt tid för olika ändamål, t.ex. ståtider för stekar och matlagning på spis.

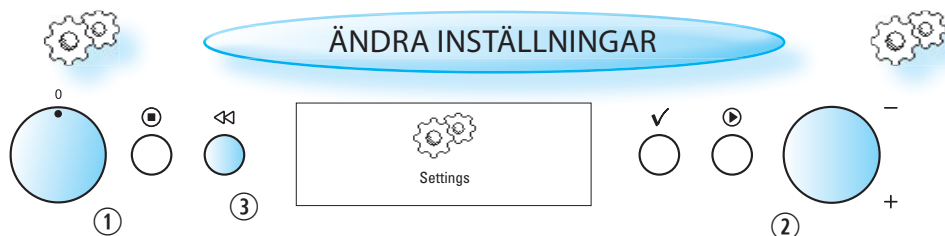
DENNA FUNKTION ÄR ENDAST TILLGÄNGLIG när ugnen är avstängd eller i stand-by-läge.



NÄR TIMERNS NEDRÄKNINGSTID LÖPER UT avges en ljudsignal.



OM STOPP-KNAPPEN trycks in innan timern har avslutat nedräkningen stängs timern av.

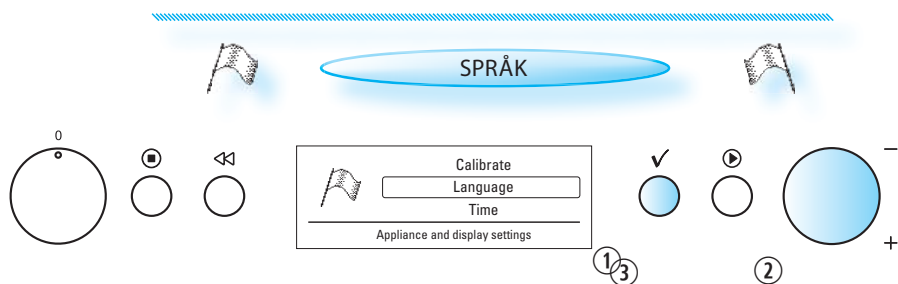


- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Settings (inställning) visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja inställningen som skall justeras.

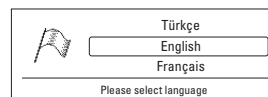
NÄR UGNEN SÄTTS PÅ FÖRSTA GÅNGEN uppmanas du att ställa in språk och aktuell tid.

EFTER ETT STRÖMAVBROTT blinkar klockan och den måste då ställas igen.

UGNEN HAR ett antal funktioner som kan justeras enligt din personliga smak.

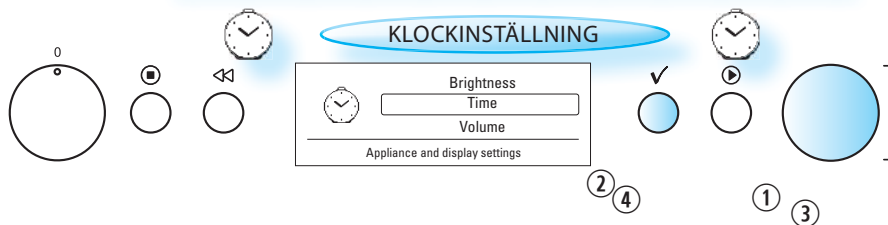


- 1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja ett av de tillgängliga språken.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.

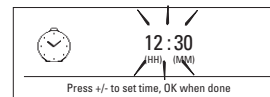
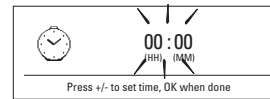




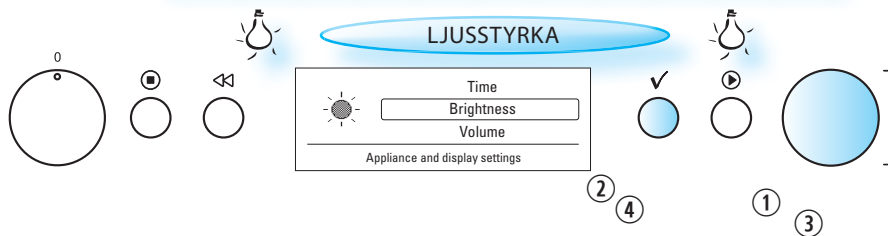
ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



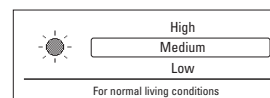
- 1 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills Time (tid) visas.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN (siffrorna blinkar).
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa 24-timarsklockan.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.



KLOCKAN ÄR NU INSTÄLLD OCH I FUNKTION.

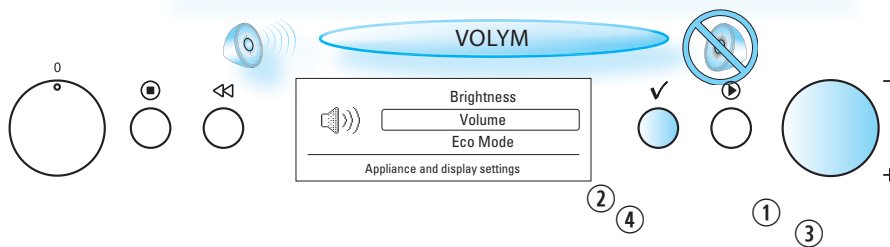


- 1 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills Brightness (ljusstyrka) visas.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in önskad ljusstyrka.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ditt val.

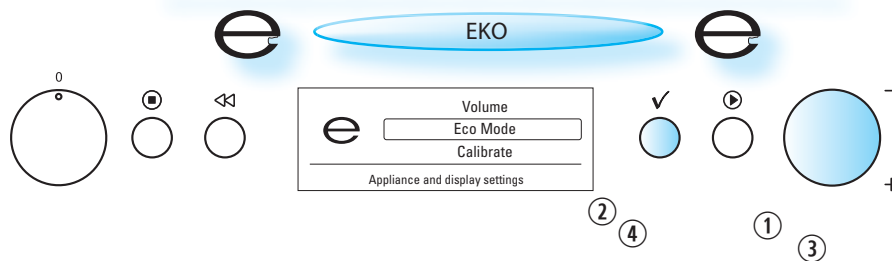
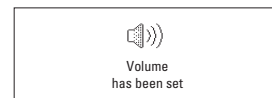
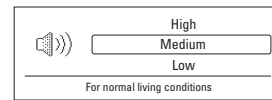




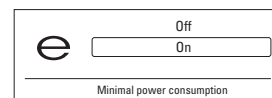
ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Volym visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad volym, hög, medel, låg eller tyst.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Ekoläge visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att sätta på eller stänga av EKO-inställningen.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

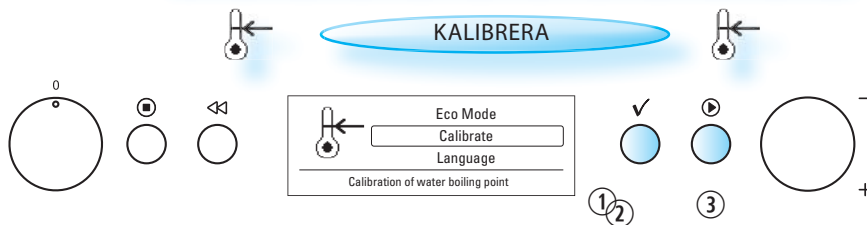


NÄR EKO ÄR AKTIVERAD slocknar displayen automatiskt efter en viss tid för att spara energi. Den tänds igen automatiskt när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

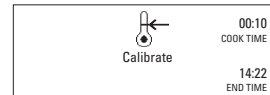
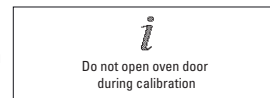
OM DU VÄLJER AV slocknar inte displayen och 24-timmarsklockan visas permanent.



ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



- 1 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN.** Det är viktigt att du inte öppnar luckan förrän hela proceduren är klar.
- 2 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN.**
- 3 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**INNAN DU ANVÄNDER DENNA FUNKTION,
KONTROLLERA** att vattenbehållaren är fylld med friskt kranvatten.

KALIBRERING

VATTNETS KOKTEMPERATUR beror på lufttrycket. Vatten kokar lättare på höga höjder än vid havsnivå.

UNDER KALIBRERINGEN konfigureras produkten automatiskt enligt de aktuella tryckförhållandena på den aktuella platsen. Detta kan orsaka mer ånga än vanligt. Det är normalt.

EFTER KALIBRERING

LÅT UGNEN KALLNA och torka av fuktiga ytor.

OMKALIBRERING

I REGEL utförs kalibreringen endast en gång om ugnen är permanent installerad i ett hus.

MEN om du har installerat ugnen i t.ex. en husvagn, om du flyttar till en annan stad eller på något annat sätt ändrar altituden där ugnen är installerad måste den kalibreras på nytt före användning.



ÄNDRA INSTÄLLNINGAR

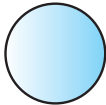


UNDER TILLAGNINGEN



NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT

Kan du enkelt öka tiden i steg om 1 minut genom att trycka på Start-knappen. *Varje tryckning* ökar tiden.

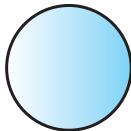


MEG HJÄLP AV INSTÄLLNINGSRATTEN kan du växla mellan parametrarna och välja den parameter du vill ändra.

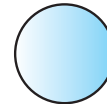


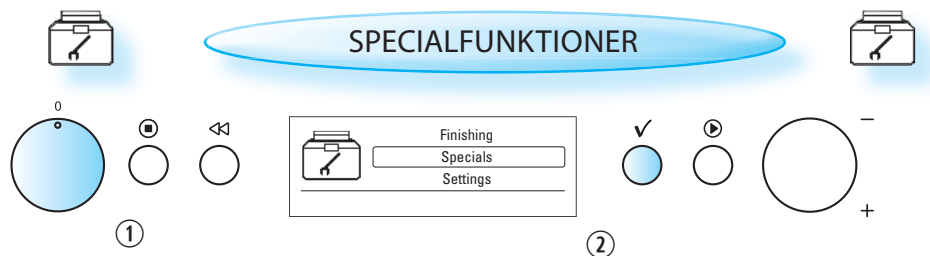
TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att välja parametern och ändra den (när den blinkar). Använd upp- eller nedknappen för att ändra inställningen.

TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN igen för att bekräfta ditt val. Ugnen fortsätter automatiskt med den nya inställningen.



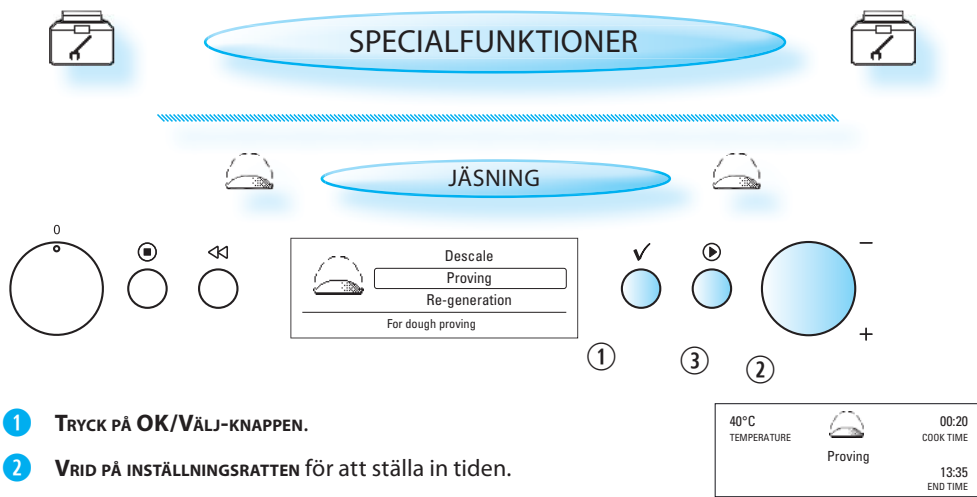
TRYCK PÅ TILLBAKA-KNAPPEN för att gå tillbaka till den senast ändrade parametern.





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Special visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja en av specialfunktionerna. Följ instruktionerna i det separata funktionskapitlet (t.ex. Jäsning).

SPECIALFUNKTIONER	
FUNKTION	ANVÄNDNING:
JÄSNING	ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT JÄSA degen inuti ugnen vid en konstant temperatur på 40 °C.
AVKALKNING	ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT AVKALKA kokaren.
TÖMNING	MANUELL TÖMNING av kokaren.



- 1 TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tiden.
- 3 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.

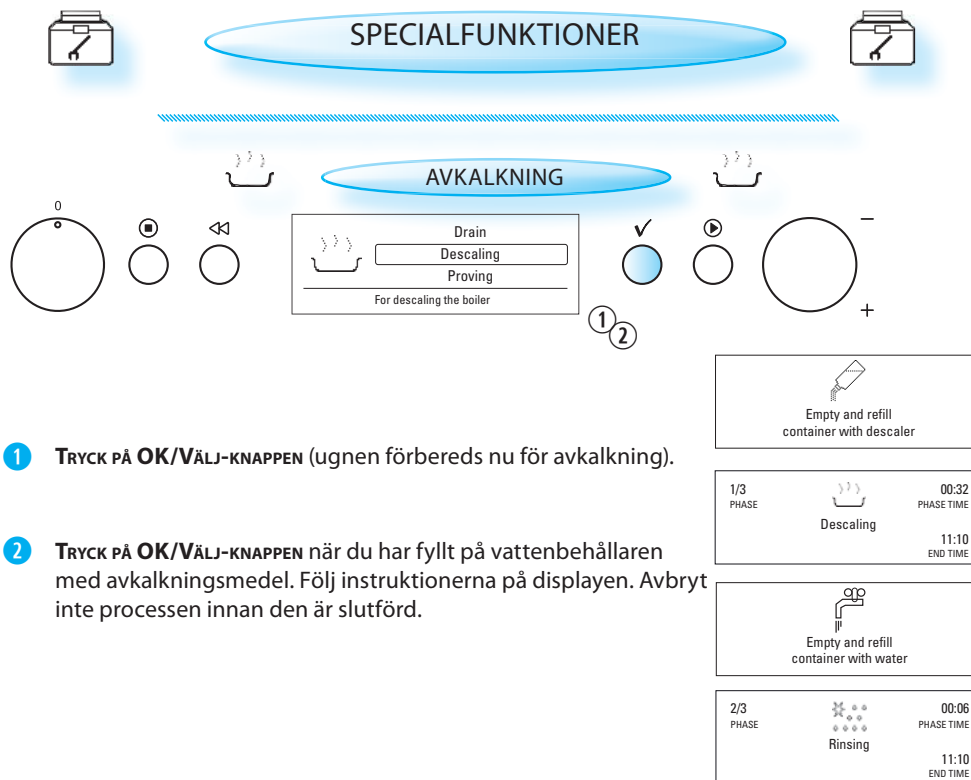
JÄSNINGSFUNKTIONEN används för att låta deg jäsa mycket snabbare än vid rumstemperatur.

1:A JÄSNING

PLACERA SKÅLEN med deg på droppbrickan på hyllnivå 1 eller 2. Täck över med en bakaingsduk.

FÖRKORTA JÄSNINGSTIDEN med $\frac{1}{3}$ jämfört med ett traditionellt recept.

KORTARE JÄSNINGSTIDER rekommenderas därför att omgivningstemperaturen är mer optimal inuti än utanför ugnen (rumstemperatur). Därför är det nödvändigt att avbryta jäsnigen tidigare. Annars fortsätter degen att jäsa för mycket.



PRODUKTEN HAR ETT SYSTEM som indikerar när ugnen behöver avkalkas. Utför avkalkning när meddelandet "Descale needed" (Avkalkning behövs) visas på displayen. Innan du avkalkar produkten, se till att du har tillräckligt med avkalkningsvätska hemma. Vi rekommenderar att du använder avkalkningsmedlet "Wpro active'clean" som är lämpligt för kaffe/espressomaskiner och vattenkokare.

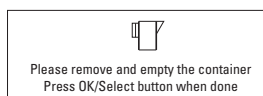
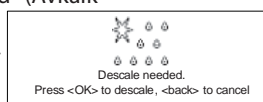
AVKALKNINGEN TAR cirka 30 minuter och under denna tid kan inga matlagingsfunktioner aktiveras. Meddelandet "Please remove..." (Var god ta bort...) indikerar att proceduren är klar.

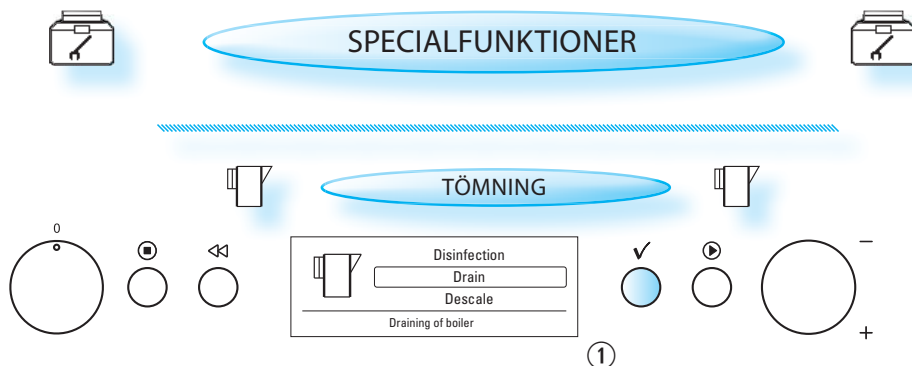
NÄR DU HAR TÖMT vattenbehållaren skall inga rester finnas kvar i systemet och produkten är korrekt avkalkad och säker att använda.

ANMÄRKNING: NÄR AVKALKNINGSPROCEDUREN väl har startat måste den alltid slutföras.

MÄNGD AVKALKNINGSMEDEL

BLANDA 1 liter vatten med allt innehåll i en full flaska (250 ml) med "Wpro active'clean". Om du inte har tillgång till "Wpro active'clean" kan du använda vit ättika.

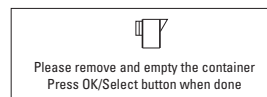
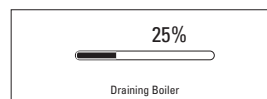
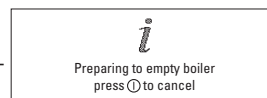


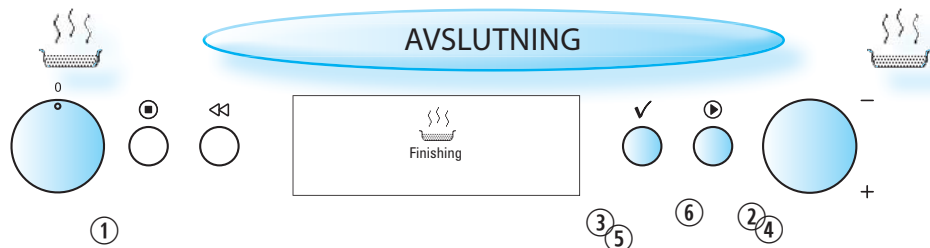


1 TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN.


MANUELL TÖMNING av kokaren kan utföras för att säkerställa att inget restvatten lämnas kvar i produkten under en längre tid.

OM TEMPERATUREN i kokaren är för hög startar inte ugnen tömningsproceduren förrän temperaturen har sjunkit under 60 °C. Då startar proceduren automatiskt.



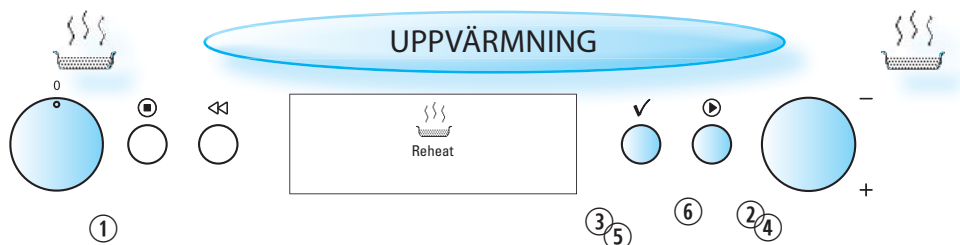


- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRAATTEN** tills Finishing (avslutning) visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLINGSRAATTEN** för att välja den inställning som skall redigeras.
- 3 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLINGSRAATTEN** för att ändra inställningen.
- 5 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 efter behov.)
- 6 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**

85°C		00:05
TEMPERATURE	Finishing	COOK TIME
		13:30
		END TIME

ANVÄND DENNA FUNKTION för att värma upp och avsluta tillagningen av färdiga måltider, t.ex. stekar, fisk och gratänger.

PLACERA MATEN SOM SKALL AVSLUTAS på ångbrickan på nivå 3 och placera droppbrickan under. Ställ in temperaturen på önskad sluttemperatur.



- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Reheat (uppvärmning) visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja den inställning som skall redigeras.
- 3 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
- 5 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 efter behov.)
- 6 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**

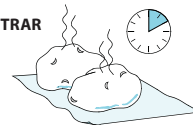


ANVÄND DENNA FUNKTION för att värma upp 1 - 2 portioner kyld eller rumstempererad mat.

NÄR DU SPARAR en måltid i kylskåpet eller lägger upp en måltid för uppvärmning, placera tjockare och mer kompakta ingredienser längs brickans ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.

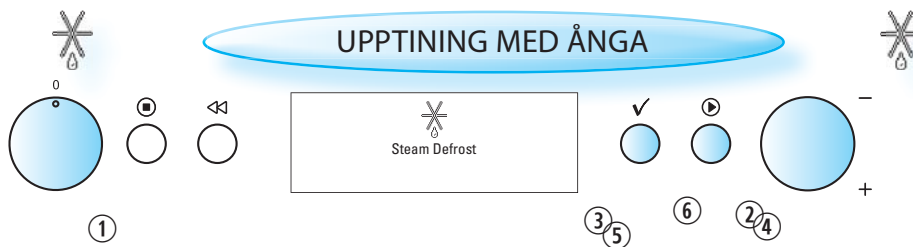


NÅGRA MINUTERS STÅTID FÖRBÄTTRAR ALLTID resultatet.

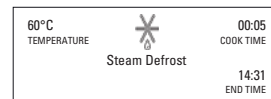


TÄCK ALLTID ÖVER MATEN när denna funktion används.

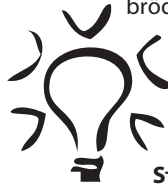
KYLD MAT	PORTIONER	UPPVÄRMNINGSTID	TEMPERATUR	Tips
MATTALLRIK	1 - 2	18 - 25 MIN.	100 °C	PLACERA MATEN TÄCKT med lock, eller med ett värmeresistent plastomslag, på ångbrickan på nivå 3. PLACERA DROPPBRICKAN under för att samla upp vattnet.
SOPPA		20 - 25 MIN.		
GRÖNSAKER		20 - 25 MIN.		
RIS OCH PASTA		15 - 20 MIN.		
POTATIS I BITAR		20 - 25 MIN.		
KÖTT I SKIVOR		15 - 20 MIN.		
KÖTT I SÅS		25 - 30 MIN.		
FISKFILÉER		10 - 15 MIN.		



- 1 **VRID PÅ FUNKTIONS-RATTEN** tills Steam Defrost (uppvärmning med ånga) visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGS-RATTEN** för att välja den inställning som skall redigeras.
- 3 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGS-RATTEN** för att ändra inställningen.
- 5 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN** för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 efter behov.)
- 6 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**

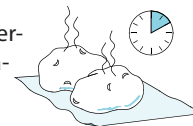


ANVÄND DENNA FUNKTION för upptining av kött, fågel, fisk, grönsaker, bröd och frukt.



DET ÄR BÄTTRE VID UPPTINING att tina maten lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

STÅTIDEN EFTER UPPTINING FÖRBÄTTRAR ALLTID resultatet eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela matvaran.



PLACERA BRÖD med omslaget på för att undvika att det blir upplött.

PLACERA MAT SÅSOM KÖTT OCH FISK utan förpackning / omslag på ångbrickan på nivå 3. Placera droppbrickan nedanför på nivå 1 för att samla upp vattnet som tinar.



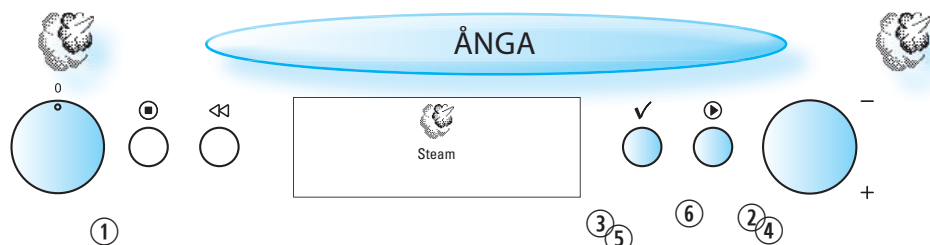
VÄND MATEN EFTER HALVA UPPTININGSTIDEN, ARRANGERA OM MATEN OCH SEPARERA DELAR SOM REDAN TINAT.



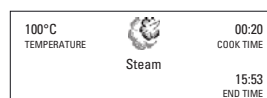
UPPTINING MED ÅNGA



LIVSMEDEL		VIKT:	UPPTININGSTID	STÅTID	TEMPERATUR
KÖTT	KÖTTFÄRS	500 G	25 - 30 MIN.	30 - 35 MIN.	60 °C
	SKIVOR			20 - 25 MIN.	
	BRATWURST	450 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
FÅGEL	HEL	1000 G	60 - 70 MIN.	40 - 50 MIN.	
	FILÉER	500 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	BEN		30 - 35 MIN.	25 - 30 MIN.	
FISK	HEL	600 G	30 - 40 MIN.	25 - 30 MIN.	
	FILÉER	300 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
	BLOCK	400 G	20 - 25 MIN.	20 - 25 MIN.	
GRÖNSAKER	BLOCK	300 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	BITAR	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
BRÖD	LIMPA	500 G	15 - 20 MIN.	25 - 30 MIN.	
	SKIVOR	250 G	8 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	SMÅFRANSKA / BULLAR		10 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	KAKOR	400 G	8 - 10 MIN.	15 - 20 MIN.	
FRUKT	BLANDAD	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
	BÄR	250 G	5 - 8 MIN.	3 - 5 MIN.	

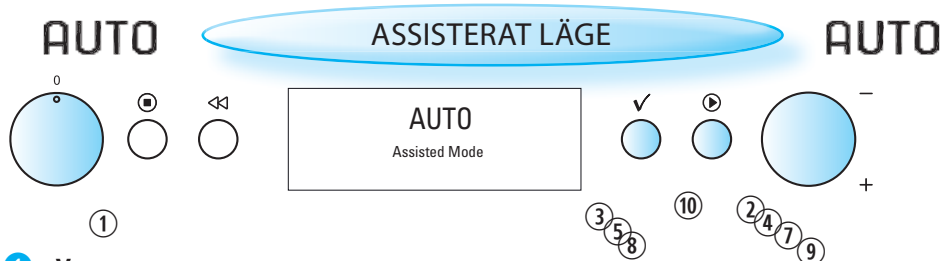


- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Steam (ånga) visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja den inställning som skall redigeras.
- 3 TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att bekräfta.
- 4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ändra inställningen.
- 5 TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 efter behov.)
- 6 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.

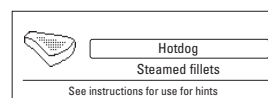
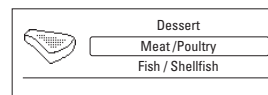


ANVÄND DENNA FUNKTION för mat såsom grönsaker, fisk, saftig frukt och blanchering.

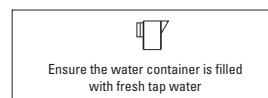
LIVSMEDEL		TEMP °C	TID	TILLBEHÖR	TIPS
RÖDBETOR	SMÅ	100 °C	50 - 60 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	
RÖDKÅL	SKIVOR		30 - 35 MIN.		
VITKÅL			25 - 30 MIN.		
VITA BÖNOR	BLÖTLAGDA		75 - 90 MIN.	DROPPBRICKA på nivå 3	TILLSÄTT DUBBLA mängden vatten.
FISK TERRIN		75 - 80 °C	60 - 90 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3	TÄCK MED LOCK eller värmeresistent plastomslag.
BAKADE ÄGG		90 °C	20 - 25 MIN.	DROPPBRICKA på nivå 3	
GNOCCHI		90 - 100 °C	10 - 15 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	
PLACERA ALLTID maten utan förpackning / omslag i ugnen såvida inte annat anges.			KOKTIDERNÄR är baserade på en rumstempererad ugn.		



- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN.**
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills "Assisterat läge" visas.**
- 3 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN.**
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja matklass.**
- 5 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att bekräfta.**



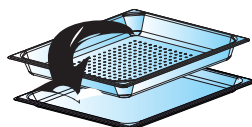
- 6 **FÖLJ instruktionerna på displayen om vattenbehållaren och andra tillbehör.**



- 7 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja den inställning som skall redigeras.**
- 8 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att bekräfta.**
- 9 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ändra inställningen.**
- 10 **TRYCK PÅ OK/VÄLJ-KNAPPEN för att bekräfta. (Upprepa steg 9 och 12 efter behov.)**
- 11 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



PLACERA DROPPBRICKAN under ångbrickan för att samla upp droppande vatten, fett och safter.



AUTO

ASSISTERAT LÄGE

AUTO



KÖTT / FÅGEL



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.

LIVSMEDEL			KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
KÖTT 	VARMKORV	(ÅNGKOKT)	10 - 15 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	PLACERA i ett lager på ångbrickan.
FÅGEL 	KYCKLING	FILÉER (ÅNGKOKTA)	25 - 30 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	KRYDDA filéerna.



FISK / SKALDJUR



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.

LIVSMEDEL			KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
FISK 	HEL FISK	ÅNGKOKT	35 - 55 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	KRYDDA fisken och fyll utrymmet med örter om så önskas.
	FILÉER	ÅNGA	12 - 18 MIN.		KRYDDA filéerna.
	KOTLETTER		15 - 20 MIN.		KRYDDA kotletterna.
SKALDJUR	MUSSLOR	ÅNGKOKTA	8 - 12 MIN.		PLACERA i ett jämt lager på ångbrickan.
	RÄKOR				

AUTO

ASSISTERAT LÄGE

AUTO



POTATIS



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.


LIVSMEDEL			KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
POTATIS 	KOKT	HEL	30 - 40 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	ANVÄND potatis i ungefär samma storlek.
		BITAR	20 - 30 MIN.		SKÄR i ungefär lika stora bitar.



GRÖNSAKER



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.

LIVSMEDEL			KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS	
GRÖNSAKER 	FRYSTA	GRÖNSAKER	12 - 20 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	PLACERA PÅ ÅNGBRICKA Arrangera i ett jämnt lager.	
	MORÖTTER		20 - 30 MIN.		SKÄR I UNGEFÄR LIKA STORA BITAR.	
	SPARRIS		20 - 30 MIN.			
	KRONÄRTSKOCKOR		40 - 55 MIN.			
	ÅNGKOKTA	GRÖNA BÖNOR	20 - 30 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1		
		BROCCOLI	15 - 25 MIN.			
		BLOMKÅL	20 - 30 MIN.		DELA i bitar.	
		BRYSELKÅL	20 - 35 MIN.			
		PAPRIKA	8 - 12 MIN.		ÅNGBRICKA på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	DELA i bitar.
		SQUASH	5 - 10 MIN.			KÖTT i skivor.
MAJSKOLVAR	20 - 30 MIN.					

AUTO

ASSISTERAT LÄGE

AUTO



RIS / KORN OCH GRYN



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.

LIVSMEDEL	KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
RIS 	BRUNT	20 - 60 MIN	BLANDA RIS OCH VATTEN på brickan: 300 ml ris och 500 ml vatten.
	BASMATI	25 - 30 MIN.	BLANDA 300 ml ris och 450 ml vatten.
	VITT - LÅNGKORNIKT	35 - 40 MIN.	DROPPBRICKA på nivå 3 BLANDA 300 ml ris och 450 ml vatten.
KORN / GRYN 	BULGUR	10 - 40 MIN.	BLANDA 300 ml korn och 600 ml vatten.
	COUSCOUS	10 - 15 MIN.	BLANDA 300 ml gryn och 300 ml vatten.

AUTO

ASSISTERAT LÄGE

AUTO



ÄGG



ANVÄND DENNA FUNKTION endast för att tillaga ägg.

LIVSMEDEL		KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
ÄGG	HÄRDA	15 - 18 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 DROPPBRICKA på nivå 1	OM ÄGGEN ska ätas kalla, skölj dem omedelbart i kallt vatten.
	MEDEL	12 - 15 MIN.		
	LÖSA	9 - 12 MIN.		



DESSERTER



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat som listas i tabellen nedan.

LIVSMEDEL		KOKTID	TILLBEHÖR	TIPS
DESSERTER 	FRUKTKOMPOTT	10 - 20 MIN.	ÅNGBRICKA på nivå 3 DROPPBRICKA på nivå 1	SKÄR FRUKTEN i bitar.
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN.		FÖR 4 PORTIONER , blanda 2 äggulor och 2 hela ägg med 3 matskedar socker och vanilj. Vispa upp 100 ml grädde + 200 ml mjölk och blanda in i äggen (eller använd ditt favoritrecept). Häll blandningen i portionskålar och täck över skålarna med plastfolie.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

ALLMÄNT

RENGÖRING är normalt det enda underhåll som krävs.

OM UGNEN INTE HÅLLS REN kan dess ytor skadas, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.

ANVÄND INTE SKURSVAMPAR SOM INNEHÅLLER METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPEFFEKT, stålull, skurtrasor eller liknande som kan skada kontrollpanelen och ugnens invändiga och utvändiga ytor. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel eller ett hushållspapper fuktat med fönsterputsmedel. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet. **SPRAYA INTE direkt på ugnens ytor.**



TA UT HYLLORNA OCH HYLLSTÖDEN DÅ OCH DÅ och rengör ugnsutrymmet, särskilt om något har kokat över eller spillts ut i ugnen. Glöm inte taket i ugnsutrymmet (som är lätt att förbise).



AVLÄGSNA, TÖM OCH TORKA vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.

SALTER ÄR KORRODERANDE och om salt ansamlas i ugnsutrymmet kan rost uppstå. Surliga såser såsom ketchup och senap, eller saltad mat såsom konserverat kött, innehåller klorid och syror. Sådana ämnen påverkar stålytor. Det är en god vana att rengöra ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle när ugnen har kallnat.

ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnen invändigt, luckans fram- och baksida samt listerna runt öppningen.

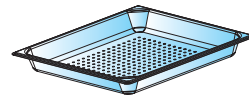
LÅT INTE FETT eller matpartiklar ansamlas runt luckan och lucktätningen. Om tätningen inte hålls ren kan fronterna på närliggande enheter skadas på grund av att luckan inte stänger ordentligt under drift.

KAN MASKINDISKAS

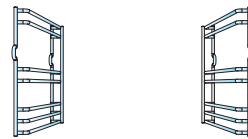
DROPPBRICKA



ÅNGBRICKA



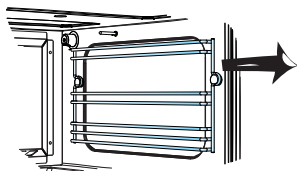
HYLLSTÖD



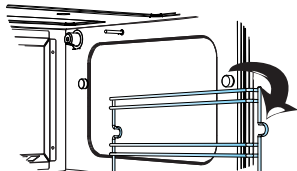
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

DEMONTERA HYLLSTÖDEN

DRA / FÖR HYLLSTÖDEN framåt för att haka av dem. Rengör hyllstöden och väggarna i ugnsutrymmet.



MONTERA STÖDEN genom att föra tillbaka dem på vägghakarna.



FÅR EJ MASKINDISKAS

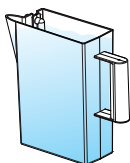
VATTENPIP

LOSSA VATTENPIPEN från vattenbehållaren för att underlätta rengöringen. Observera att vattenpipen inte får maskindiskas.



VATTENBEHÅLLARE

VATTENBEHÅLLAREN får inte maskindiskas. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel.



TÄTNINGAR OCH RINGAR

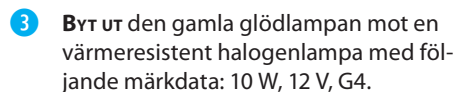
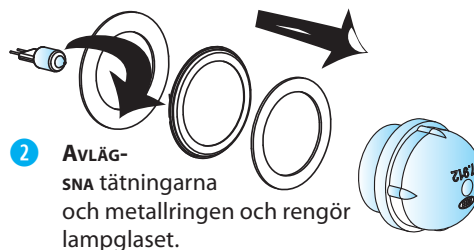
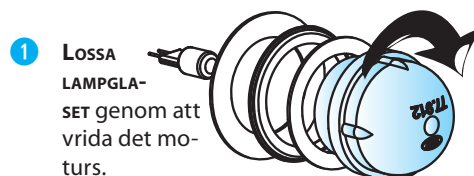
DESSA FÖREMÅL hör till lampenheten och får inte maskindiskas.

BYTA UGNSLAMPAN

RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR!!

INNAN DU BYTER UT GLÖDLAMPAN, KONTROLLERA ATT;

- ❗ Produkten är avstängd.
- ❗ Nätkabeln har kopplats loss från eluttaget.
- ❗ Säkringarna har avlägsnats från säkringsdosan eller att de är fränkopplade.
- ❗ Lägg en duk på ugnsutrymmets botten för att skydda glödlampan och lampglaset.



FELSÖKNING

OM UGNEN INTE FUNGERAR, gå igenom nedanstående punkter innan du kontaktar service:

- ☞ Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
- ☞ Kontrollera att luckan är stängd ordentligt.
- ☞ Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- ☞ Kontrollera att ugnen har god ventilation.
- ☞ Vänta 10 minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- ☞ Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

SYFTET MED DESSA KONTROLLER är att undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste betala. Uppge ugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten). Se garantisedel för ytterligare information.

NÄTKABELN FÅR ENDAST BYTAS ut mot en originalkabel som kan beställas hos vår kundtjänst. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.



SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER. Att utföra service eller reparationer som kräver att kåpor avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

ÅVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE.

TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
MÄRKEFFEKT	1450 W
SÄKRING	10 A
UTVÄNDIGA MÅTT (H X B X D)	455 x 595 x 565
INVÄNDIGA MÅTT (H X B X D)	236 x 372 x 390

