Manual
ÅNGUGN

645LTK ST

Läs igenom manualen noggrant för bästa resultat.

SPARA MANUALEN FÖR FRAMTIDA BRUK OCH EVENTUELLT ÄGARBYTE.

Ha manualen tillgänglig. Om du lånar ut ugnen till någon, se till att manualen blir läst!

SKONA MILJÖN

Transportförpackning

Förpackningen är märkt med Green Dot.

Förpackningsmaterialen är återvinningsbara och ska sorteras. Håll undan förpackningsmaterial från barn.

Hantering av uttjänt produkt

Enligt European Directive 2002/96/EC för hantering av elektriska och elektroniska produkter (WEEE), får inte uttjänta elektroniska / elektriska produkter hamna I vanligt hushållsavfall.

Gamla och uttjänta elektriska och elektroniska hushållsapparater ska ovillkorligen lämnas in till återvinningscentral.

Innan du lämnar in den uttjänta produkten till återvinningscentralen, se till att den är obrukbar.

SE

Innehållsförteckning

Installationsanvisning ... 3
Före installation ... 3
Efter installation ... 3
Säkerhetsföreskrifter ... 4
Beskrivning av ugnen ... 6
Grundinställningar ... 7
Grundinställning ... 7
Ställa klockan ... 7
Gömma/Visa klockan ... 7
Inställning av vattenhårdhet ... 8
Barnspärr ... 8
Program ... 9
Ånga 100 ºC ... 9
Ånga 80 ºC ... 9
Ånga 40 ºC ... 10
Defrost ... 10
Fylla på vatten ... 11
När ugnen är igång. ... 12
Avbryta ... 12
Ändra parametrar ... 12
Ångra en inställning ... 12
Slutet på en programcykel ... 12
Användning, tabeller, tips ... 13
Använda tillbehör ... 13
Rengöring och underhåll ... 18
Rengöring av ugnens insida ... 18
Ta bort ungsstegarna ... 18
Lossa ugnsluckan ... 19
Avkalkning ... 20
Lämpliga avkalkningsmetoder ... 20
Avkalkningsprocess ... 21
Ugnsfront ... 22
Ugnsinsidan ... 22
Tillbehör ... 22
Vad gör jag om ugnen inte fungerar? ... 23
Byta ugnslampa ... 23
Teknisk specifikation ... 24
Programmen ... 24
Displayen ... 24
Specifikationer ... 24
Installation ... 25

SE

Installationsanvisning

Före installation

Kolla att spänningen angiven på typskylten överensstämmer med den du ska använda.

Öppna ugnsluckan och ta ut alla tillbehör och förpackningsmaterial.

Varning! Ugnens framsida kan ha en skyddsfilm. Innan ugnen används första gången, ta bort filmen försiktigt, börja från insidan.

Kontrollera att ugnen är hel. Kontrollera att ugnsdörren går att stänga och att ugnsluckans insida och utsida are oskadda. Om varan skulle vara skadad, ta kontakt med din återförsäljare.

ANVÄND INTE UGNEN om anslutningskabeln are skadad, om ugnen inte fungerar eller om den har blivit skadad eller tappad.

Ugnen ska placeas på jämtnt och stabllt underlag, och inte i närheten av värmekälla, radio eller tv.

Vid installation, se till att anslutnignskabeln ej kommer i kontakt med fukt eller vassa kanter. Höga temperature kan skada kabeln.

Varning: Se till att anslutningskabeln är åtkomlig även efter installation.

Efter installation

Ugnen har anslutningskabel och kontakt för 1-fas spänning, 230-240V ~ 50Hz.

Vid fast installation ska en behörig elektriker utföra installationen. I detta fall skall ugnen anslutas till elnätet med jordfelsbrytare.

VARNING: Ugnen måste vara jordad.

Tillverkaren och återförsäljaren tar inte ansvar för skador som har orsakats av att installations- och säkerhetsanvisningar inte efterföljs.

Ugnen fungerar endast när ugnsluckan är ordentligt stängd.

Innan ugnen används för första gången, torka ur ugnens insida samt tillbehören, se “Ugnsrengöring”.

Vid installation, följ separat anvisning.

SE

Säkerhetsföreskrifter

- **Varning!** Lämna inte ugnen utan uppsikt.
- **Varning!** Om rök eller lågor uppstår, se till att hålla ugnsluckan stängd. Koppla ifrån ugnen genom att dra ur kontakten eller bryta strömmen.
- Överhettat fett och olja kan ta eld. Att värma upp olja i ugnsutrymmet är farligt och får inte ske. Använd aldrig vatten för att släcka brinnande olja! Kväv lågorna med fuktig trasa och se till att dörrar och fönster are stängda.
- **Varning!** Använd aldrig alkohol för att laga mat i ugnen, det kan orsaka explosion.
- **Varning!** Se till att den/de personer som ska använda ugnen har tillgång till instruktionen.
- Låt inte barn leka med ugnen. Använd barnspärren.
- **Varning!** Ugnen blir varm vid användning och man bör vara försiktig för att undvika att bränna sig.
- **Varning!** Tillbehören kan bli varma under användning. Se till att barn inte kan skadas.
- **Varning! När tillagningen är klar och ugnsluckan öppnas, tank på att varm luft och/eller ånga strömmar ut. Öppna luckan försiktigt och stå åt sidan för att undvika att få ånga I ansiktet.**
- **Varning!** Se till att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med den varma ugnen eller ugnsluckan, kabelns isolering kan smälta. **Risk för kortslutning!**

SE

Säkerhetsföreskrifter

Endast för hemmabruk!

Apparaten är avsedd för hemmabruk och för tillagning av mat.

Undvik att skada ugnen eller farliga situationer genom att observera följande anvisningar:

- Täck eller blockara inte **ventilationsöppningar**.
- Förvara inte lättantändliga föremål i ugnen.
- Använd inte ugnen som skafferi/förvaring.
- Häll aldrig alkohol på varm mat. Risk för explosion!
- Tillbehör som galler och plåtar blir varma när ugnen används. Använd skyddande grytvantar eller liknande.
- **För att undvika att bränna sig,** använd alltid grytvantar eller liknande vid hantering av plåtar och kärl.
- **Luta inte mot, eller sitt på ugnsluckan, detta kan skada gångjärnen. Ugnsluckan kan belastas med max 8 kg.**
- Ugnsstegarna kan belastas med max 8 kg.

Rengöring:

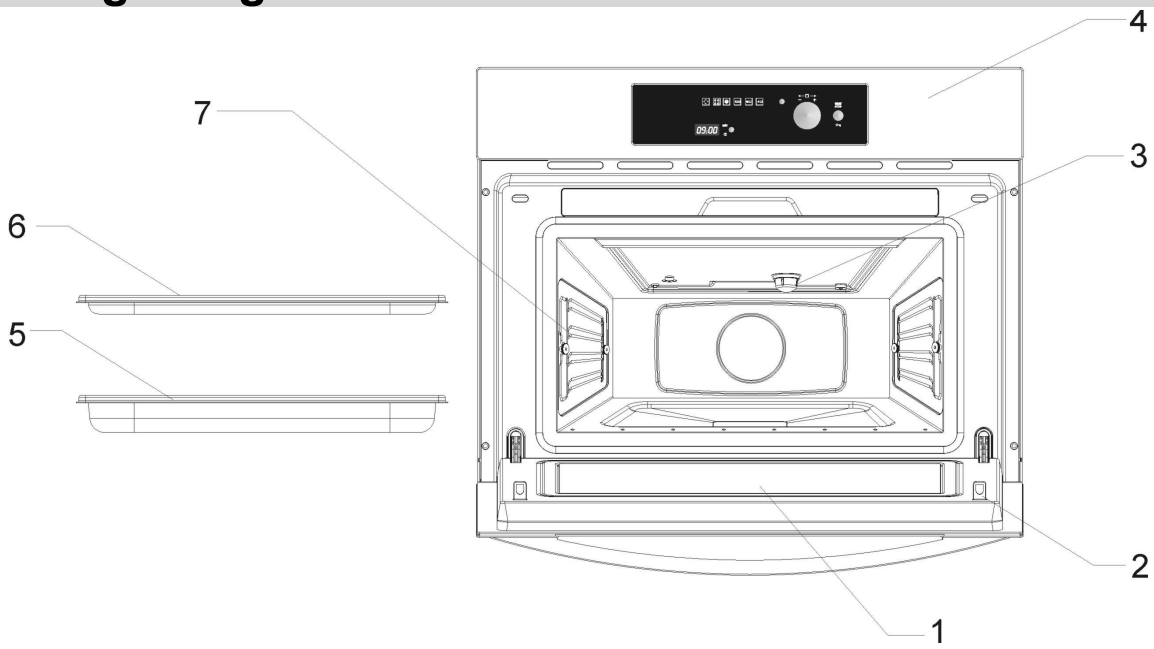
- Efter användning är ugnen varm och återgår långsamt till rumstemperatur. Se till att ugnen är sval innan rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipfunktion eller vassa metallobjekt för att rengöra ugnsglaset.
- Se till att ugnens och ugnsluckans insida är ren för bästa effekt .
- Mer om rengöring under “Rengöring och underhåll”.

Reparation:

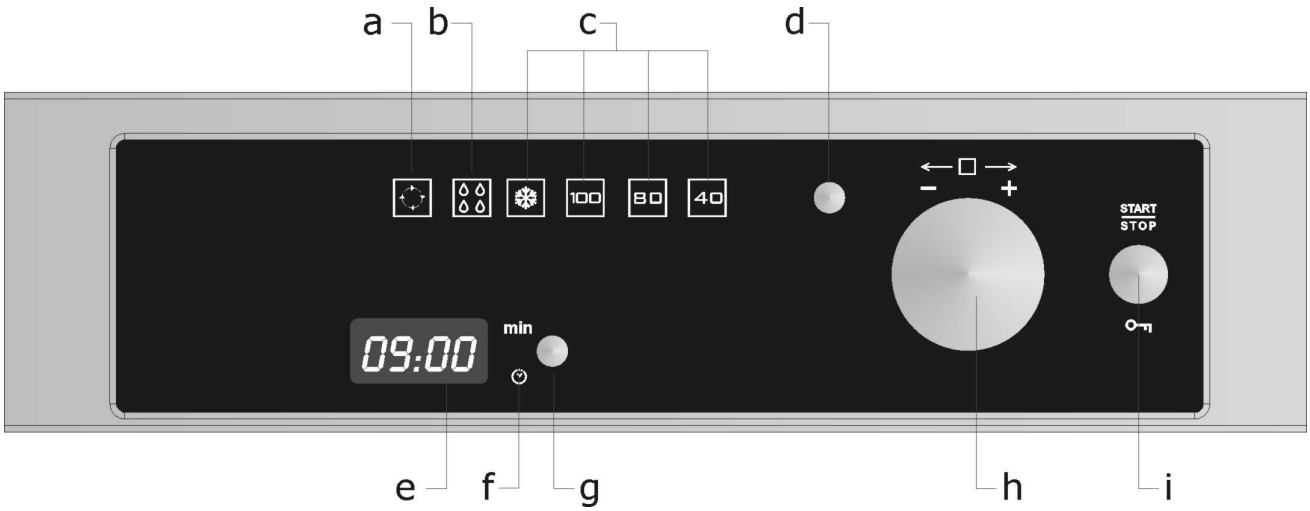
- Om anslutningskabeln blir skadad ska den bytas ut a behörig tekniker.
- Reparation ska utföras av behörig tekniker.

SE

Beskrivning av ugnen



1. – Ugnslucka
2. – Uppsamlingsränna
3. – Ugnslampa
4. – Kontrollpanel
5. – Tillagningskärl
6. – Perforerat tillagningskärl
7. – Ugnsstege



a. – Avkalkning
b. – Vattenrefill
c. – Program
d. – Funktionsknapp
e. – Klocka/tillagningstid
f. – Klocka/inställningsdisplay
g. – Knapp för klocka/tidsinställning
h. – Roterande vred
i. – Start/Stopp/Säkerhetsstopp

SE

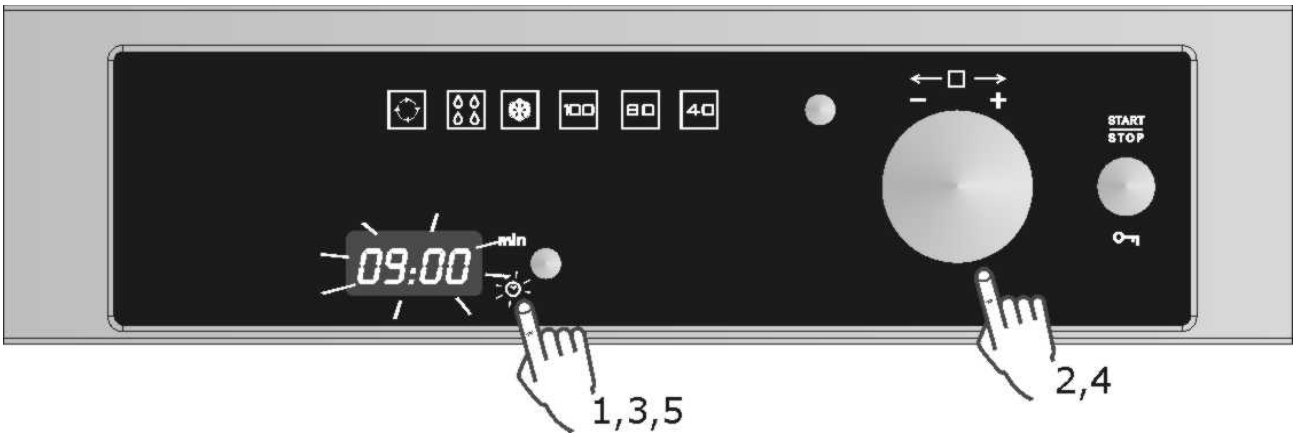
Grundinställningar

Grundinställning

När ugnen är ansluten eller efter strömavbrott, kommer klockan att blinka för att indikera att tidsanvisningen inte är korrekt.

För att ugnen ska fungera måste klockan och vattnets hårdhet ställas in.

Ställa klockan



Ställa klockan:

1. Tryck på **klockinställningsknappen,** timangivelsen blinkar.
2. Vrid på inställningsvredet för att ställa rätt timme.
3. Tryck igen på klockinställningen minutangivelsen blinkar.
4. Vrid på vredet för att ställa in rätt minutangivelse.
5. Bekräfta genom att trycka på klockinställningen igen.

Dölja klockan

Om du störs av klockan kan du dölja den genom att hålla inne klockinställningsknappen i 3 sekunder. Kolontecknet mellan timme och minut kommer att blinka, men resten av klockan döljs.

För att ta fram klockan igen, tryck igen på klockinställningsknappen i 3 sekunder.

SE

Grundinställningar

Ställa in vattenhårdhet

Ugnen har ett system för att indikera när det är dags att avkalka.

Systemet kan optimeras för hushåll med väldigt mjukt vatten (också genom att använda vattenmjukning) och väldigt hårt vatten, genom att ändra inställningen för vattenhårdehet (se tabell).

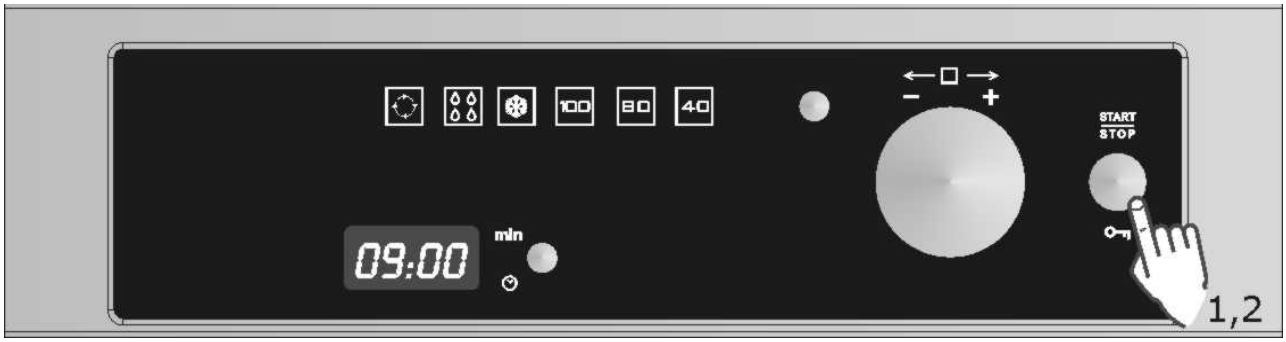
Ställa in vattenhårdhet:

1. Tryck på **Start/Stop** och **Funktionsväljaren (d)** samtidigt. Vattenhårdhetsnumret blinkar (a).
2. Vrid vredet (h) till rätt vattenhårdhetsgrad.
3. Tryck på **Klocka (g)** för att bekräfta. Displayen visar klockan.

Typ	Vattenhårdhet				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Mjukt vatten	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
Medium	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
Hård vatten	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

Barnspärr

Ugnen kan spärras.



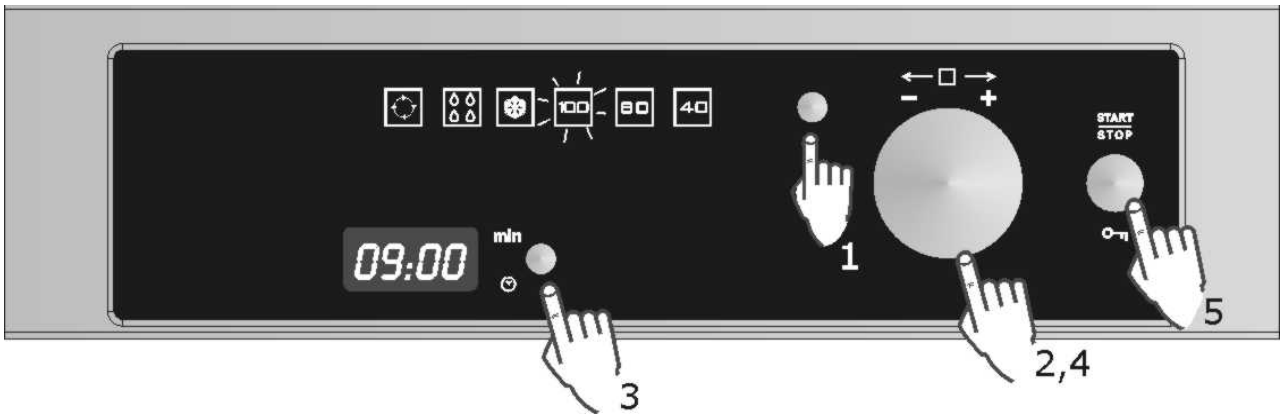
1. För att spärra ugnen, tryck på **Start/Stop** i 3 sekunder. En signal hörs och displayen visar **"SAFE".** Nu är ugnen spärrad och kan inte användas.
2. För att låsa upp spärren, tryck på **Start/Stop** igen i 3 sekunder. En signal hörs och displayen visar klockan igen
3. Klockan visas genom att trycka på Start/ Stop.

SE

Fylla på vatten

Ånga 100 ºC

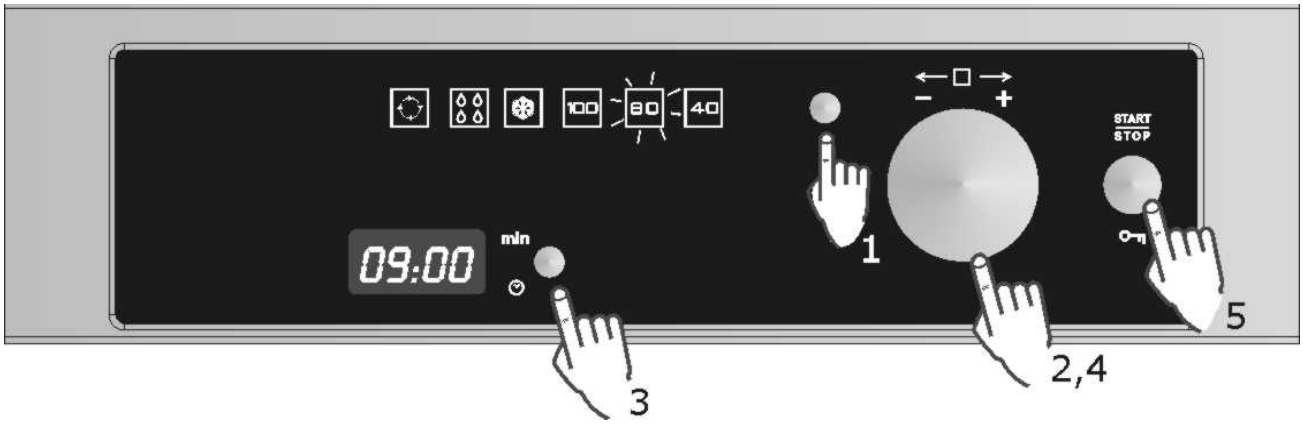
Använd detta program för att tillaga grönsaker**,** ris, fisk och kött, och för att samtidigt tina och tillaga grönsaker.



1. Tryck på **Funktionsknappen (d).** Någon av funktionerna blinkar.
2. Vrid på vredet för att välja function “100”.
3. Tryck på knappen för **Klocka/Tidsinställning** (g) för att ställa in tid.
4. Välj tid genom at vrida på vredet (valfri riktning). (tex 9 minuter).
5. Tryck **START**. Ugnen startar.

Ånga 80 ºC

Välj detta program för att pochera och tillaga fisk och kött, efterrätter och koka frukt**.**



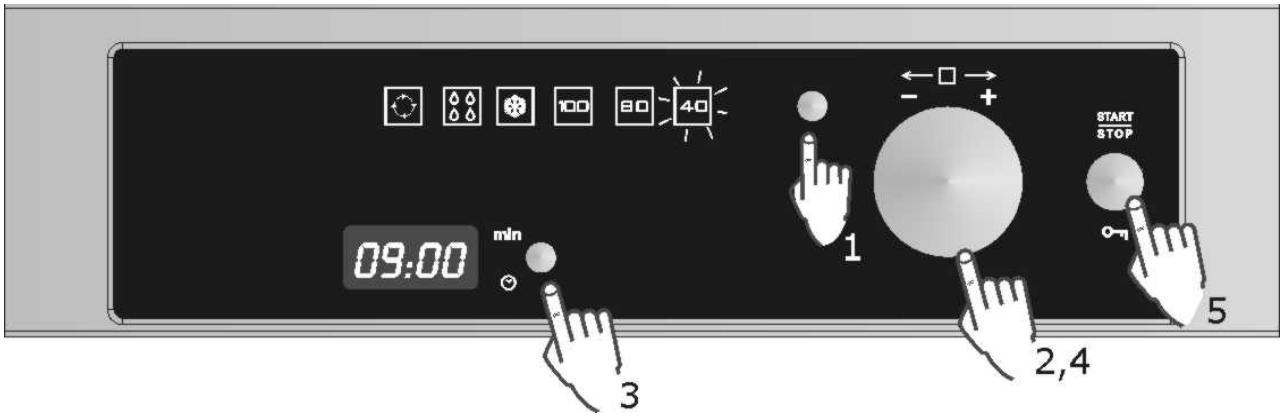
1. Tryck på **Funktionsväljaren (d).** Någon av funktionerna blinkar.
2. Vrid på vredet för att välja funktion “80”.
3. Tryck på knappen för **Klocka/Tidsinställning** (g) för att ställa in tid.
4. Välj tid genom at vrida på vredet (valfri riktning). (tex 9 minuter).
5. Tryck **START**. Ugnen startar.

SE

Funktioner

Ånga 40 ºC

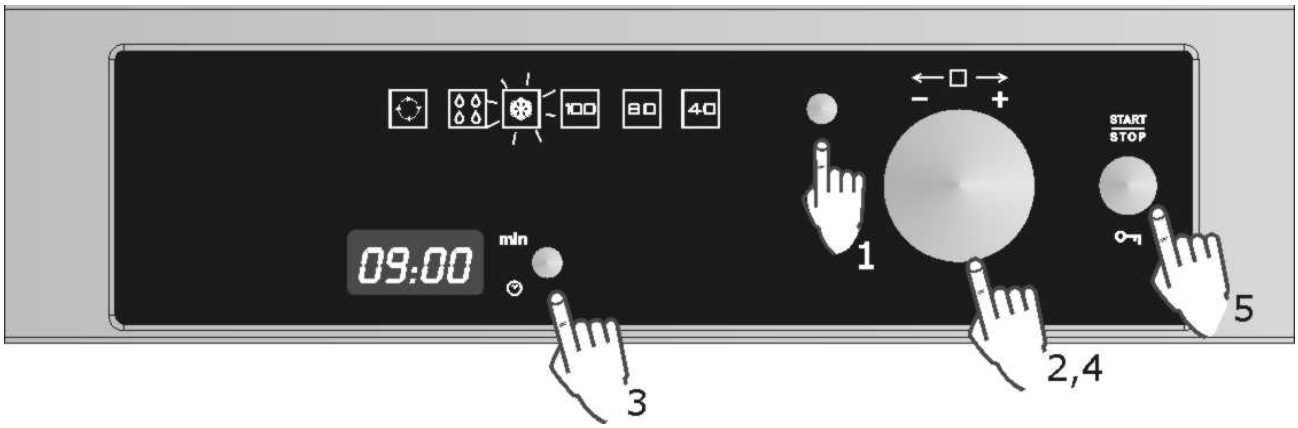
Välj detta program för att göra yoghurt och tina känsliga/ömtåliga matvaror.



1. Tryck på **Funktionsknappen (d).** Någon av funktionerna blinkar.
2. Vrid på vredet för att välja funktion “40”.
3. Tryck på (g) för att ställa in tid.
4. Välj tid med vredet (tex 9 minuter).
5. Tryck på **START**. Ugnen startar.

Defrost

Använd detta program för att varsamt tina mat**.**



1. Tryck på **Funktionsknappen (d)**. Någon av funktionerna blinkar.
2. Vrid på vredet för att välja function Defrost.
3. Tryck på knappen för **Klocka/Tidsinställning (g)** för att ställa in tid.
4. Välj tid med vredet (tex 9 min).
5. Tryck på **START**. Ugnen startar.

SE

Fylla på vatten

Fylla vattenbehållaren

Alla program kräver att behållaren är fylld.

Fyll vattenbehållaren till ”MAX” med kallt, friskt vatten och sätt in den upptill på ugnen, (ca 1L).

Om “rES” syns, betyder det att behållaren inte är placerad korrekt.

Fylla på vatten

Innehållet i behållaren räcker normalt sett för ett program på 50-60 minuter.

Om behållaren behöver fyllas på, kommer Vattenrefillsymbolen (b) att tändas. **OBS! Fyll på med max 0,5 liter för att undvika att vattnet inte svämmar över när det pumpas tillbaka till vattenbehållaren.**

Tömma vattenbehållaren

När ugnen stängs av, pumpas det resterande vattnet tillbaka till behållaren.

Displayen visar “PUMP”.

Detta meddelande lyser tills dess att vattnets temperatur är 75º C innan det kan pumpas tillbaka till vattenbehållaren.

Varning: Vattnet I behållaren kan vara varmt. Risk att bränna sig!

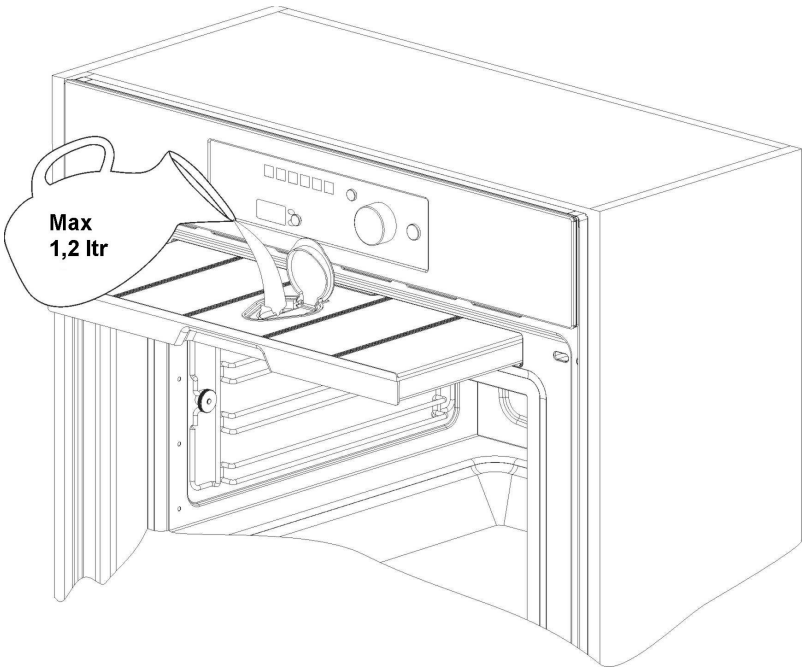
Efter att vattnet har pumpats tillbaka till vattenbehållaren, visar displayen, “DEP” och följande måste utföras:

1. Ta bort och töm vattenbehållaren.
2. Torka och sätt tillbaka den. Gör rent och torka torrt inuti ugnen.
3. Lämna ugnsluckan öppen en stund så att ugnen blir torr.

VIKTIGT: Vi rekommenderar att ta ut och tömma vattenbehållaren efter avslutad matlagning för att undvika bakterie- och kalkbildning.

Om vattenbehållaren inte har tagits bort och tömts och ett nytt program startar, visar displayen varningen “**DEP**”.

Nollställ varningen med **Stop** och fortsätt med det nya programment utan att ta bort och tömma vattenbehållaren.



När ugnen är igång ...

Avbryta ett program

Du kan när som helst avbryta ett program genom att trycka på **Start/Stop** en gång.

Ugnen har en ångminskningsfunktion som aktiveras när man trycker på **Start/Stop** som innebär att ångan gradvis släpps ut från ugnen, för att undvika en kraftig ångpust när ugnsluckan öppnas.

Denna funktion tar ca 3 minuter och under tiden visar displayen **"**VAP**"**.

Varning! När man öppnar ugnsluckan under ett program eller när programmet är avslutas kommer strömmar varm luft och/eller ånga ut. Håll huvudet åt sidan.

Detta sker:

- Ånggenereringen är avbruten.
- Ugnens insida och vattentanken är fortfarande varma**. Risk för att bränna sig!**
- Timern stannar och displayen visar kvarvarande tid (om detta har programmerats).

Om så önskas kan man:

1. Vända på maten eller röra runt för mer jämn tillagning.
2. Ändra inställningarna.

För att starta om, stäng luckan och tryck på **Start/Stop** key.

Ändra parametrar

Tidsinställningen kan ändras under tiden ugnen är igång eller när programmet har avbrutiits genom att vrida på vredet (h). Den nya inställningen are bekräftad när displayen slutat blinka.

Temperaturen kan bara ändras när programmet avbryts. Ändra temperatur genom att trycka på **Funktionsknappen** och vrida på vredet tills den nya temperature blinker. Bekräfta valet genom att igen trycka på **Funktionsknappen**.

Annullera ett program

Om du vill annullera ett program, tryck på **Start/Stop** i 3 sekunder.

En signal hörs och klockan syns i **displayen**.

Slutet på ett program

Vid slutet på en programmering eller när du trycker på **Start/Stop** för att avsluta ett program, hörs 3 signaler och displayen visar "**End**", och ugnen startar ångreduceringsfunktionen.

Denna funktion innebär att ånga släpps ut gradvis från ugnen och begränsar kraftig ångpust när ugnsluckan öppnas.

Denna funktion tar ca 3 minuter och under tiden visar displayen "**VAP**".

Varning! När man öppnar ugnsluckan under ett program eller när programmet är avslutas kommer strömmar varm luft och/eller ånga ut. Håll huvudet åt sidan.

Kylfläkten går en stun defter att ugnen har stängts av. Detta are helt normalt och är till för att kyla ner ugnen.

NÄr displayen visar "DEP", betyder det att vattnet har pumpats och att vattenbehållaren kan tas bort.

Ta ut vattenbehållaren och torka den. Låt ugnen svalna och gör sedan ren den och torka torrt. Låt ugnsluckan stå öppen en stund så att ugnen blir helt torr.

SE

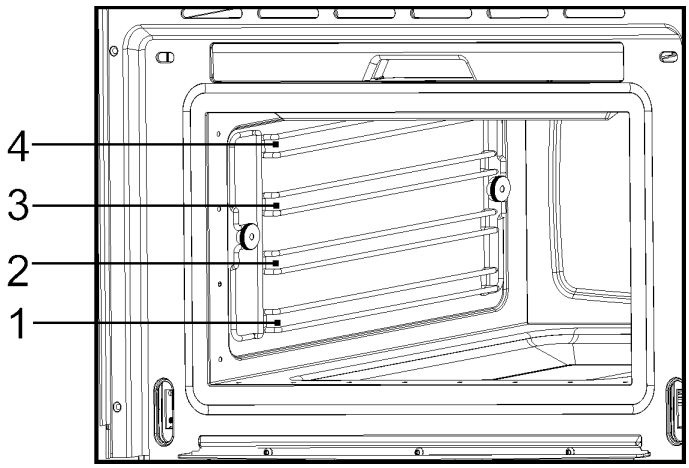
Tips & tabeller

Använda tillbehören

Det perforerade kärlet är lämpligt för tillagning av färska eller djupfrysta grönsaker, kött och fågel. Det operforerade kärlet ska då placeras på första nivån för att samla eventuellt droppande och det perforerade kärlet placeras på nivå 2.

Det operforerade kärlet används för tillagning av känslig mat som kompott, dumplings mm.

De föreslagna temperaturerna och tiderna är endast vägledande. Tillagningstiden kan variera beroende på mängd och kvalitet.



Fisk

Fisk	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Havsruda	800-1200 g	80	30-40	Perforerat	2
Forell	4 x 250 g	80	20-25	Perforerat	2
Laxfilé	500-1000 g	80	15-25	Perforerat	2
Laxforell	1000-1200 g	80	25-35	Perforerat	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforerat	2
Musslor	1000-1500 g	100	25-35	Perforerat	2
Hälleflundra	500-1000 g	80	20-25	Perforerat	2
Hjärtmusslor	500-1000 g	100	10-20	Perforerat	2
Hummer	800-1200 g	100	25-30	Perforerat	1/2
Torskfilé	1000-1200 g	80	20-25	Perforerat	2
Blåmusslor	1000-1200 g	100	15-25	Perforerat	2
Öring	4 x 250 g	80	25-30	Perforerat	2
Kolja	1000-1200 g	80	20-25	Perforerat	2
Tonfisk	500-1000 g	80	15-20	Perforerat	2
Gös	4 x 250 g	80	25-30	Perforerat	2

SE

Tips & tabeller

Kött

Kött	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Kycklinglår	4-10	100	40-45	Perforerat	2
Kycklingbröst	4-6	100	25-35	Perforerat	2
Fläskkarré	500g – 1000 g	100	40-50	Perforerat	2
Kalkonschnitzel	4-8	100	20-25	Perforerat	2
Fläskfilé	4-8	100	20-30	Perforerat	2
Korvar		80-100	10-15	Perforerat	2

Ägg

Ägg	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Ägg i glas	100	10-15	Rack	2
Hårdkokt ägg	100	15	Rack	2
Mjukkokt ägg	100	10-12	Rack	2

Ris & gryn

Gryn	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Korngryn + vätska	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Mannagryn + vätska	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Linser + vätska	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Ris + vätska	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

SE

Tips & tabeller

Grönsaker

Grönsaker		Temperatur ºC	Tidm in.	Kärl	Nivå
Aubergine	in slices	100	15-20	Perforerat	2
Bönor		100	35-45		2
Broccoli	Med stjälk	100	25-30	Perforerat	2
Broccoli	Utan stjälk	100	15-20	Perforerat	2
Blomkål	Buketter	100	25-30	Perforerat	2
Blomkål	Helt huvud	100	40-45	Perforerat	1
Ärtor		100	30-35	Perforerat	2
Fänkål	strimlad	100	15-20	Perforerat	2
Fänkål	halverad	100	20-30	Perforerat	2
Potatis med skal	Hel, små	100	20-25	Perforerat	2
Potatis med skal	Hel, stor	100	45-50	Perforerat	2
Skalad potatis	småbitar	100	20-25	Perforerat	2
Palsternacka	stavar	100	20-25	Perforerat	2
Sockerärtor		100	15-20	Perforerat	2
Morötter	skivade	100	25-30	Perforerat	2
Majskolv		100	50-60	Perforerat	2
Paprika	skivade	100	12-15	Perforerat	2
Chili		100	12-15	Perforerat	2
Champinjon	småbitar	100	12-15	Perforerat	2
Purjolök	skivad	100	10-12	Perforerat	2
Brysselkål		100	25-35	Perforerat	2
Rotselleri	skivad	100	15-20	Perforerat	2
Sparris		100	20-35	Perforerat	2
Spenat		100	12-15	Perforerat	2
Stjälkselleri		100	25-30	Perforerat	2
Gurka	skivad	100	12-18	Perforerat	2

Dumplings

Dumplings	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Sweet dumpling	100	20-30	Operforerat	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Operforerat	2
Yeast dumpling	100	15-25	Operforerat	2
Bread dumpling	100	20-25	Operforerat	2
Napkin dumpling	100	25-30	Operforerat	2

Tips & tabeller

Desserter

Desserter	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Stuvade äpplen	500-1500 g	100	15-25	Operforerat	2
Stuvade päron	500-1500 g	100	25-30	Operforerat	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stuvade persikor	500-1500 g	100	15-20	Operforerat	2

Frukt (konservera)

Frukt	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Päron	4-6 1l glasburk	100	30-35	Rack	1
Körsbär	4-6 1l glasburk	80	30-35	Rack	1
Persikor	4-6 1l glasburk	80	30-35	Rack	1
Plommon	4-6 1l glasburk	80	30-35	Rack	1

Uppvärmning

Värma upp	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Rätt på tallrik	1-2	100	12-15	Rack	2
Rätt på tallrik	3-4	100	15-20	Rack	2
Färdiglagade rätter		100	15-20	Rack	2

Blanchera

Grönsaker	Kvantitet	Temperatur ºC	Tid min.	Kärl	Nivå
Tex bönor, purjolök		100	10-12	Perforerat	2
Grönkål	1000-2000 g	100	12-16	Perforerat	2
Savoykål	10-20	100	12-15	Perforerat	2
Vitkål, helt huvud	2000-2500 g	100	30-45	Perforerat	1
Tomater, skalade		80	12	Rack	2

SE

Tips & tabeller

Defrost

Grönsaker		Temperatur °C	Tid min.	Kärl	Nivå
Broccoli	Buketter med stjälk	100	15-20	Perforerat	2
Blandade grönsaker		100	15-20	Perforerat	2
Spenatblad	Portioner	100	10-15	Operforerat	2
Blomkål	Buketter	100	15-20	Perforerat	2
Ärtor		100	15-25	Perforerat	2
Grönkål	Större portion	100	25-35	Operforerat	2
Morötter	Skivade	100	15-20	Perforerat	2
Brysselkål		100	20-25	Perforerat	2
Sparris		100	25-30	Perforerat	2
Färdigmat		100		Rack	2
Bröd		100	10-25	Rack	2
Ris		100	15-25	Operforerat	2
Linser		100	15-20	Operforerat	2
Nudlar		100	15-20	Operforerat	2

Tillagning på 2 nivåer samtidigt

Förslag:

Vid tillagning på flera nivåer ska kärlen alltid placeras på nivå 2 eller 3 och på nivå 1.

Kontrollera olika tillagningstider så här:

Mat som kräver längre tillagningstid placeras överst. Mat med kortare tillagningstid placeras på nivå 1.

Exempel: Grönsaker, potatis och fisk.

Placera grönsaker och potatis I lamplight kärl på nivå 2 eller 3.

Placera fisken på nivå 1.

När man använder det perforerade kärlet för att tillaga fisk, sätter man in det operforerade kärlet på botten av ugnen för att samla upp vätska som droppar från fisken.

Tid: Grönsaker och potatis 25-35 min.

Tid: Fisk– beroende på sort – 15-25 min.

Välj den längre tillagningstiden. Eftersom maten are placerad på olika höjd, kommer den att vara färdig samtidigt.

SE

Skötsel och underhåll

Rengöring av ugnen

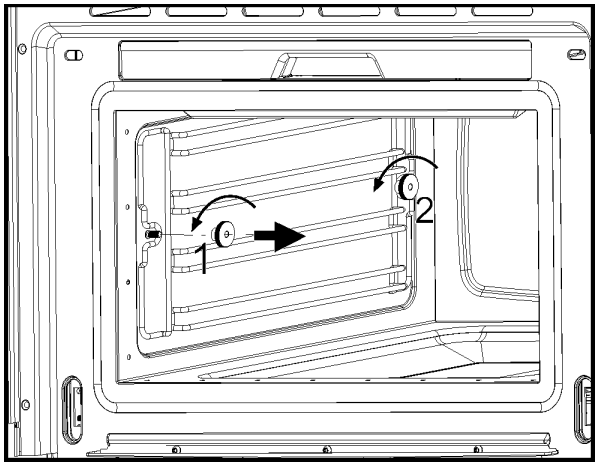
Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel, eller stålull då dessa kan skada ytan.

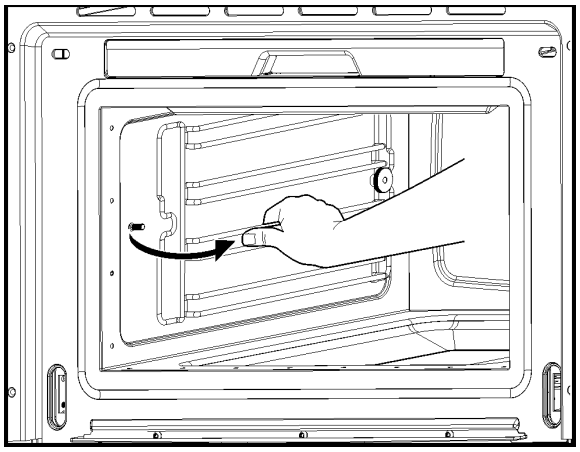
Torka av ugnens insida med fuktig trasa när den fortfarande är något varm. Avsluta med att torka torrt.

Ugnsstegarna kan lossas för bättre rengöring.

Lossa ugnsstegarna

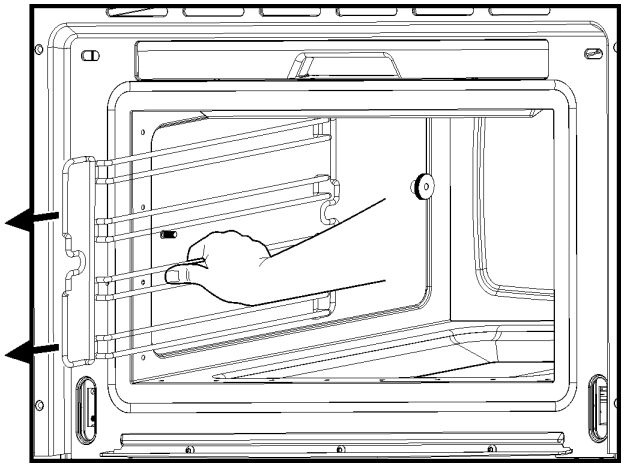
Lossa de främre skruvarna (1) som sitter framför ugnsstegarna motsols och ta bort dem.





Lossa de bakre skruvarna (2) motsols, men låt de sitta kvar.

Dra loss stegarna.



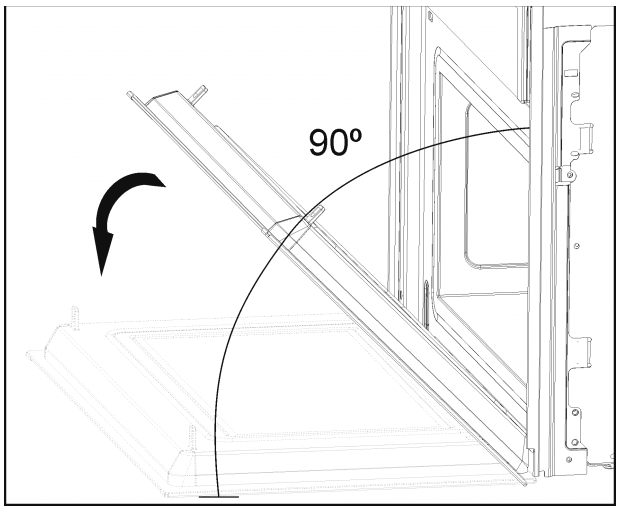
För att sätta tillbaka stegarna, sätt tillbaka över de bakre skruvarna (2) och sätt tillbaka de främre skruvarna och fäst ordentligt, medsols.

SE

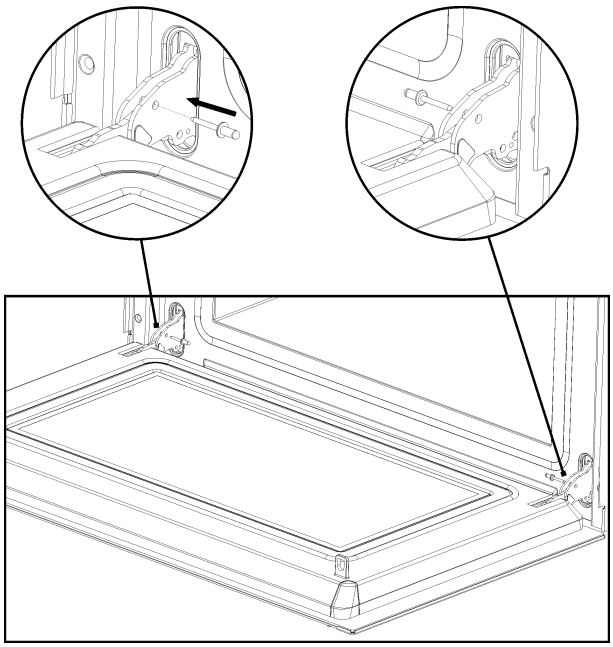
Skötsel och underhåll

Lossa ugnsluckan

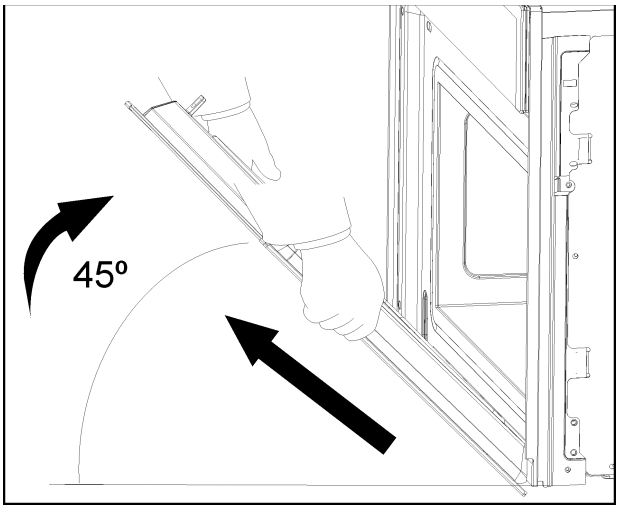
1. Öppna ugnsluckan maximalt.



2. Stick in 2 popnitar eller liknande i gångjärnens hål.



3. Stäng luckan precis så mycket att det går att lyfta ut den.



4. För att sätta tillbaka ugnsluckan, tryck in gångjärnen i hålen från framsidan.
5. Öppna ugnsluckan maximalt och ta bort nålarna.

SE

Skötsel och underhåll

Avkalkning

När ånga produceras, oberoende av vattnets hårdhetsgrad bildas kalkbeläggning inuti ånggeneratorn.

Avkalkningsintervallet beror på vattnets hardhat och användningsfrekvensen. Om man ångkokar .4×30 minuter i veckan, behöver ugnen avkalkas ungefärligen enligt följande schema:

Vattenhårdhet	Kalka av efter ca
Väldigt mjukt	18 månader
Medium	9 månader
Väldigt hårt	6 månader

Ugnen känner av automatiskt när det are ndövändigt att kalka av, och symbolen för **Avkalkning (a)** tänds. Om inte avkalkningscykeln startas, kommer programmen att börja blinka. Om man kör igång program igen istället för att avkalka, kommer programmen att blockeras, Avkalkningssymbolen lyser och displayen blinkar “CAL”.

VIKTIGT: Om man låter bli att avkalka när ugnen säger till kan funktionen försämras och innebära risk att ugnen skadas.

Lämpliga avkalkningsmedel

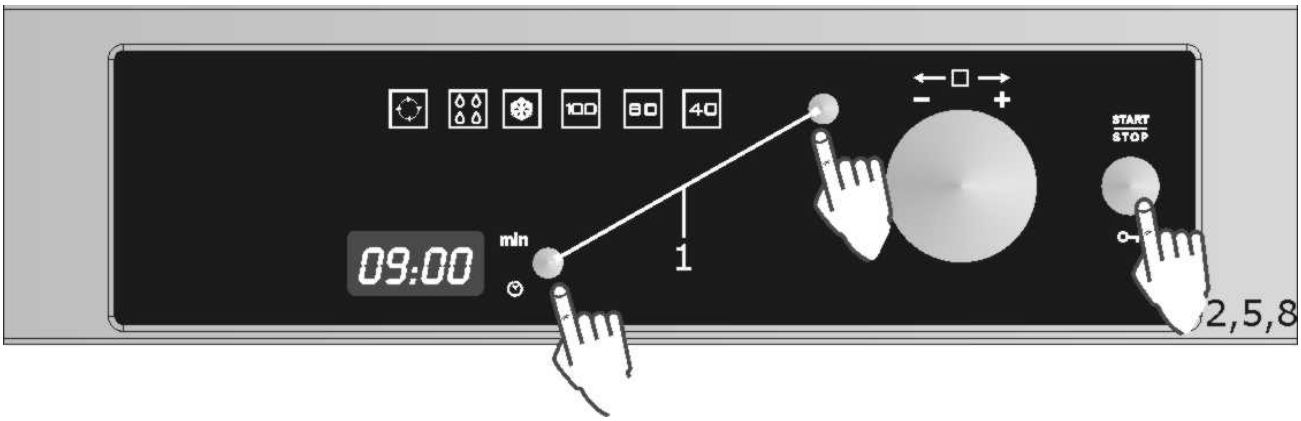
Välj för produkten lämpligt avkalkningsmedel.

Varning! Använd inte vinäger eller vinägerbaserade produkter för avkalkning, detta kan skada ugnen

SE

Skötsel och underhåll

Avkalkning



Varning: Avkalkningscykeln får inte avbrytas och tar ca 45 minuter.

Ugnen kan avkalkas med ugnsdörren öppen eller stängd. Avkalka när ugnen inte varit använd på ett tag.

Gör på följande sätt:

1. Tryck på **Funktionsknappen (d) och knappen för Klocka/Tidsinställning (g) samtidigt.** Displayen visar "**CAL**" och en signal hörs.
2. Tryck på **Start/Stop**.
3. När displayen visar "**0.5L**", ta bort vattenbehållaren.
4. Häll i 0.5 liter lämpligt avkalkningsmedel i vattenbehållaren och sätt tillbaka den.
5. Tryck på **Start/Stop**. Avkalkningscykeln påbörjas och tar ca 30 minuter.
6. När displayen blinkar "**1.0L**" och en signal hörs, ta ur och töm vattenbehållaren.
7. Diska vattenbehållaren, fyll på med 1.0 liter kallt vatten och sätt tillbaka den.
8. Tryck på **Start/Stop**. Den första sköljcykeln startar.
9. När displayen på nytt blinkar "**1.0L**" och en signal hörs, ta ur och töm vattenbehållaren..
10. Fyll vattenbehållaren på nytt med 1.0 liter kallt vatten och sätt tillbaka vattenbehållaren.
11. Tryck på Start/Stop. Andra sköljcykeln startar.
12. När andra sköljcykeln are klar, visar displayen "**End**".
13. Ta ur, töm och torka vattenbehållaren.

Skötsel och underhåll

Varning! Ugnen ska vara avstängd vid rengöring. Dra ur kontakten eller slå ifrån säkerhetsbrytaren eller huvudbrytaren till ugnen.

Använd inte rengöringsmedel med slipfunktion, stålull eller vassa objekt för rengöring.

Använd aldrig produkter med högtryck eller ånga för rengöring.

Ugnsluckan

Torka av luckan med fuktig trasa. Vid behov använd lite diskmedel i vattnet. Torka torrt.

I ugn med aluminiumfront, använd en mild glasrengöring och en mjuk trasa som inte släpper fibrer eller trådar. Torka från sida till sida utan tryck.

Ta alltid omedelbart bort kalk, fett, stärkelse eller äggvita. Dessa fläckar kan orsaka rost.

Se till att inte få vatten I ugnen.

Ugnens insida

Efter användning, torka tort i ugnen. Lämna ungsluckan öppen en stund.

För att ta bort svårare fläckar använd medel utan slipfunktion. **Använd inte ugnsspray eller rengöringsmedel med slipmedel.**

Se till att ugnens framsida och lucka alltid are ordentligt rengjord för att säkerställa att ugnsluckan kan öppnas och stängas ordentligt.

Se till att ugnens ventilationshål inte fylls med vatten.

Ugnslampans skydd sitter I ugnens tak och kan lossas för rengöring. Skruva loss och diska.

Tillbehör

Rengör tillbehören efter varje användning. Vid hard nedsmutsning, lägg i blöt first och diska sen med diskborste eller svamp. Tillbehören kan också diskas i diskmaskin.

SE

Vad gör jag om ugnen inte fungerar?

VARNING! Reparation ska utföras av behörig tekniker.

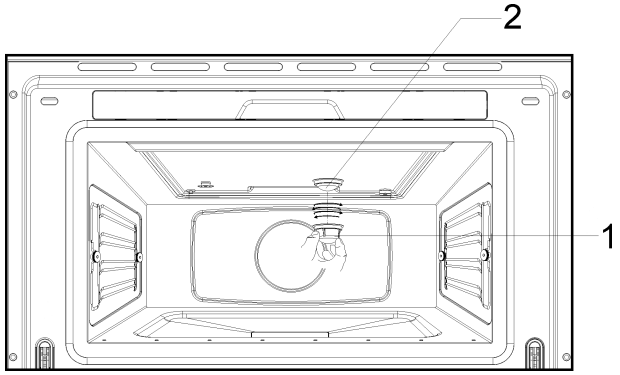
Kontrollfrågor innan du tillkallar service / reparation:

- **Displayen lyser inte!** Kan bero på att:
- Tidsvisningen har stängts av (se Grundinställningar).
- **Inget händer när jag jag trycker på knapparna !**
  Kolla om :
- Barnspärren är aktiverad (se Grundinställningar).
- **Ugnen startar inte!** Kontrollera att:
- Kontakten är rätt isatt.
- Ugnen är på.
- **Ugnen låter när den är igång !** Detta är inte ett problem.
- Det beror på att vatten pumpas i ånggeneratorn.
- Ångan inuti ugnen bygger upp ett tryck och kan orsaka att ugnsväggarna låter pgra att de reagerar på trycket.
- Dessa ljud är normala och är inte ett problem.
- **Maten värms inte upp eller värms upp väldigt långsamt!** Kontrollera om:
- Du har valt korrekt tidsangivelse och temperaturinställning.
- Mängden mat är större eller kallare än normalt.
- **Om felmeddelandet "Err_" syns på displayen, ta kontakt med Service.**
- **Ugnen låter efter att tillagningen är klar!** Detta är inte ett problem.
- Ugnens kylfläkt går en stun defter avstängning. När temperature har minskat tillräckligt, stänger fläkten av.
- **Ugnen är på men lampan lyser inte!**
- Om alla funktioner fungerar, kan lampan ha gått sönder, men det går fortfarande att använda ugnen.

Byta lampa

Gör på följande sätt:

- Se till att ugnen inte är ansluten – lossa kontakten eller bryt strömmen till ugnen.
- Skruva loss och ta bort lampskyddet **(1)**.
- Ta bort lampan **(2)**. Varning! **Glödlampan kan vara väldigt varm.**
- Sätt in en E14 230-240V/15W lampa. Följ lamptillverkarens instruction.
- Skruva fast lampskyddet **(1)**.
- Anslut ugnen.



SE

Teknisk specifikation

Funktioner

Symbol	Funktion	Tillagning
	Ånga 100 ºC	Allmän tillagning, grönsaker, kompott, fisk och kött. Uppvärmning.
		Extrahera juice från bär.
	Ånga 80 ºC	Pochera och tillaga fisk och kött.
	Ånga 40 ºC	Göra yoghurt.
	Auto Defrost & Cook	Defrost & tillagning av grönsaker.

Displays

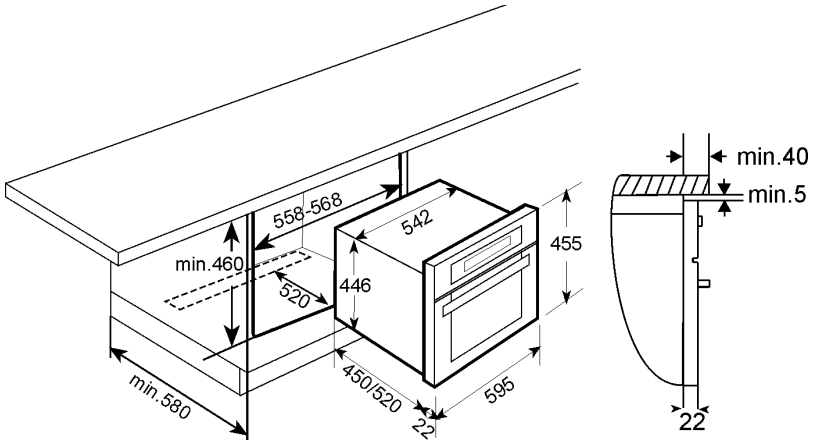
Display	Beskrivning
	Avkalkning
1	Mjukt vatten.
2	Medium .
3	Hårt vatten.
CAL	Avkalkning Flashing – descaling starts.
0.6L	Fyll på med 0.5 liter avkalkningsmedel i tanken.
1.0L	Fyll på med 1 litrer kallt vatten i tanken.
	Vattenbehållare
rES	Vattentanken saknas.
dEP	Vattentanken måste tas ur, tömmas och sättas tillbaka.
	Ångreduktion
VAP	Ångreduktionsprocessen pågår.
PUMP	Kallt vatten vatten går in i kokaren och varmt vatten pumpas till tanken.
FULL	Vattentanken måste tas bort, tömmas och sättas tillbaka.
	Systemvarning
HOt	Temperaturen i telektroniken are för hög.

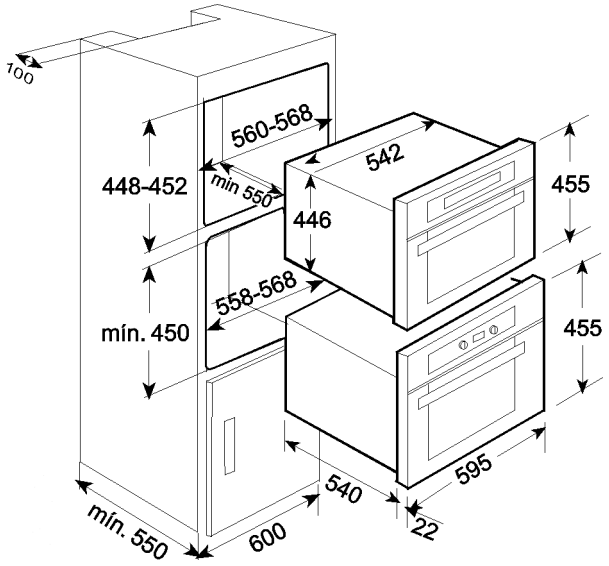
Specifikation

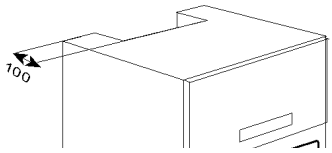
- Växelström ..... (se typskylt)
- Totaleffekt ..... 1500 W
- Yttermått (B×H×D)..... 595 × 455 × 472 mm
- Innermått (B×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Ugnsvolym..... 35 l
- Vikt..... 32 kg

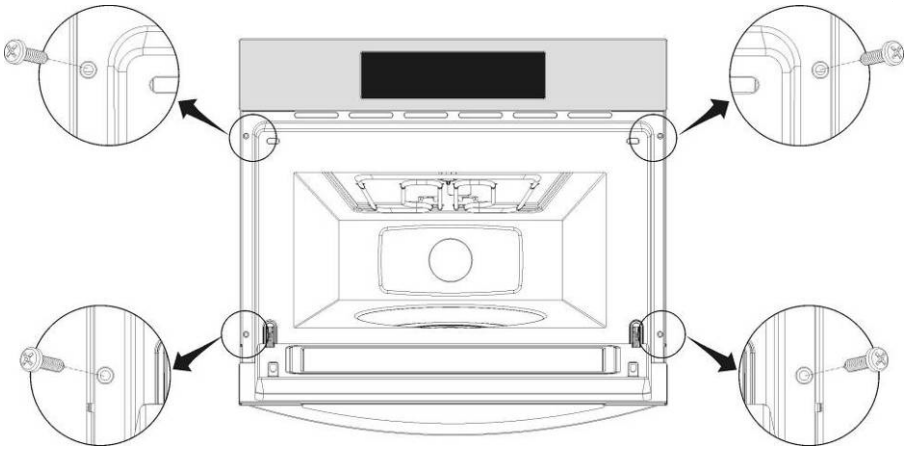
SE

Installation









SE

1. Placera ugnen i skåpet och centrera.
2. Öppna luckan och skruva fast ugnen i skåpet med de 4 medföljande skruvarna. Skruvarna dras igenom de främre hålen.