

OSBY

since 1938



MANUAL INBYGGNADSUGN IU6V/ IU6R

www.osbyvitvaror.se

INNEHÅLL:

1	PRESENTATION OCH PRODUKTMÅTT	Sid 3
2	SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	Sid 4
3	INSTALLATION AV INBYGGD HÄLL	Sid 7
4	ATT ANVÄNDA UGNEN	Sid 9
5	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	Sid 18
6	SERVICE OCH TRANSPORT	Sid 19

Kära kund,

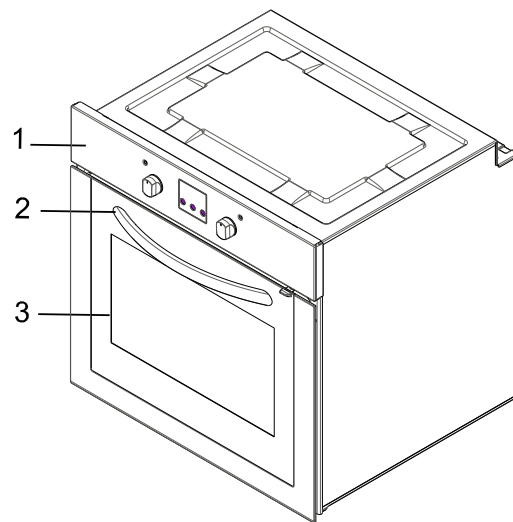
Det är viktigt att du läser denna manual för bästa utförande och för att säkerställa en lång hållbarhet för din apparat. Vi rekommenderar att du behåller denna manual för framtida referens.

Din nya inbyggnadsugn är garanterad och kommer att vara till tjänst under en lång tid. Garantin är endast gällande om apparaten har installerats och använts i enlighet med drift och installationsinstruktionerna som anges i denna manual.

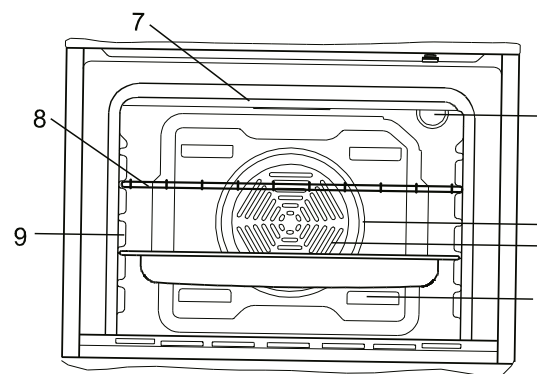
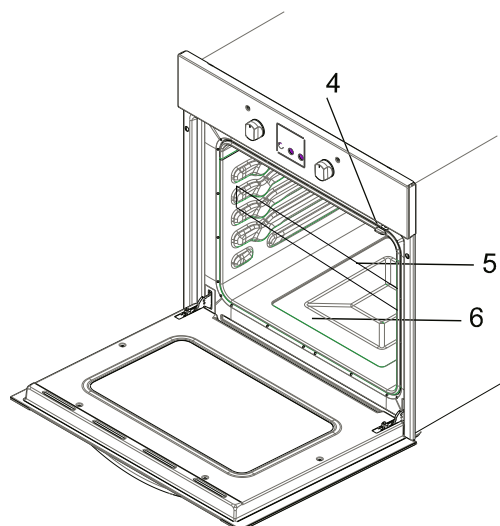
1. PRESENTATION OCH PRODUKTMÅTT

KOMPONENTLISTA:

- 1 Vredpanel
- 2 Handtag
- 8 Galler
- 9 Hyllor
- 3 Ugnslucka
- 4 Barnspärr
- 5 Plåt
- 6 Nedre värmeelement (bakom plattan)
- 7 Övre värmeelement (bakom plattan)
- 10 Ugnslampa
- 11 Värmelement av turbotyp (bakom plattan)
- 12 Fläkt (bakom plattan)
- 13 Klaffluckor för utluft



INBYGGD UGN



2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs igenom instruktionerna noga innan du använder utrustningen, och se till att ha dem i närheten om du behöver kontrollera ytterligare uppgifter senare.

Den här manualen är skriven för flera produktmodeller. Din utrustning kanske har vissa avvikelser. Var extra noga med uttryck som har siffror när du använder manualen.

Den här utrustningen kan användas av barn från åldern 8 år och äldre, samt personer med nedsatta fysiska, nevrosensoriska eller mentala förmågor, samt människor med bristande erfarenhet och kunskap om det är under översyn eller enligt instruktioner om hur utrustningen fungerar och kan använda den samt förstå farorna som kan uppkomma. Barn får inte leka med utrustningen. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn, utan översyn.

VARNING:

Utrustningen och dess tillbehör blir varma vid användning. Var noga att inte vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta, såvida de inte är under övervakning.

VARNING:

Oövervakad matlagning som inkluderar olja eller fett kan utgöra en brandfara. Släck ALDRIG en brand med vatten utan stäng av utrustningen och kväv sedan elden med antingen ett lock eller en filt.

VARNING:

Brandfara: förvara inte föremål på matlagingsytan.

VARNING:

Stäng genast av utrustningen om ytan är sprucken, detta för att undvika risker för elchock. Utrustningen är inte avsedd att köras med extern timer eller separata fjärrkontrollsystem.

VARNING:

Använd inte starkt repande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra ytorna, vilket kan resultera i att glaset spricker eller ytorna skadas. Använd inte ångrengöring för att rengöra utrustningen.

VARNING:

Säkerställ att utrustningen är avstängd innan du ersätter lampan för att undvika möjliga elchocker. Delar som går att komma åt kan vara varma när man använder spisen eller grillar. Små barn ska hållas på avstånd.

Säkerställ att elkabeln inte är vikt eller kläms vid installationen. Om elkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tjänsteleverantören eller likvärdigt kvalificerad person, för att undvika skador.

Alla möjliga säkerhetsåtgärder ska ha vidtagits för att du ska vara säker.

ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Din utrustning är skapad i enlighet med lokala och internationella standarder och bestämmelser.

Underhåll och reparationsarbete får endast utföras av godkända tekniker. Installation och reparationsarbete som utförts av obehöriga tekniker kan innebära att du försätter dig i fara. Det är farligt att förändra eller ändra specifikationerna för utrustningen på något sätt.

Säkerställ att de lokala distributionsvärdena (gas, gastryck eller voltal och frekvens) är kompatibla med justeringen som gjorts på utrustningen. Justeringarna för utrustningen finns definierade på etiketten.

VARNING:

Den här utrustningen är endast utformad för matlagning, inomhusbruk och får inte användas i andra syften eller för andra ändamål så som kommersiellt bruk, i en kommersiell miljö eller för rumsuppvärmning.

Säkerställ att elkabeln inte är vikt eller kläms vid installationen. Om elkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tjänsteleverantören eller likvärdigt kvalificerad person, för att undvika skador.

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

Använd inte utrustningen innan den är helt installerad.

Utrustningen måste installeras och startas upp av en godkänd tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för några skador som kan uppkomma av felaktig placering och installation av ej auktoriserade personer.

När du packar upp utrustningen, säkerställ att den inte skadats under transporten. Om det uppkommer en defekt; använd inte utrustningen utan kontakta en godkänd underhållstjänst omedelbart. Eftersom materialet som används till förpackningen (nylon, häftklamrar, styroskum... med mera) kan skada barn ska allt förpackningsmaterial omhändertas och plockas bort direkt.

Skydda din utrustning mot väder och vind. Exponera inte utrustningen för sol, regn och snö, med mera. De omgivande materialen för utrustningen måste tåla en temperatur av minst 100°C.

VID ANVÄNDNING

När du först använder din ugn kommer den att avge en viss doft från isoleringsmaterial och värmeelementen. Därför bör du köra ugnen tom på maxtemperatur i 45 minuter. Samtidigt behöver du vara noga med att ventilerade omgivningen där utrustningen har installerats.

Vid användning blir de yttre och inre ytorna varma. Tag ett steg bakåt när du öppnar ugnsluckan eftersom het ånga kommer ut ur ugnen. Det kan finnas risk för brännskador.

Placera inte lättantändliga eller brännbara material på eller nära enheten när den används.

Använd alltid en ugnshandske när du tar ut och ställer in mat i ugnen.

Om du inte ska använda utrustningen under en längre tid bör du dra ur kontakten. Behåll huvudströmbrytaren avstängd.

Säkerställ att kontrollvreden alltid är på "0" (stop)-läge när den inte används.

Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så du inte skvätter varma vätskor.

När luckan eller lådan under ugnen är öppen, får de inte ha någon belastning. Det kan få utrustningen att bli instabil.

Placera inte tunga, brännbara eller lättantändliga saker så som nylon, plastkassar, papper, trasor m.m. i ugnens utdragslåda. Detta inkluderar plasttillbehör vid matlagningen (redskap, plasthandtag etc).

Häng inte handdukar, disktrasor, eller kläder på utrustningen eller dess handtag.

VARNING:

Lämna inte fasta eller flytande oljor kokande utan övervakning. De kan fatta eld om de blir extremt upphettade. Håll aldrig vatten på eld som orsakats av olja. Täck i det här fallet grytan eller stekpannan med ett lock för att kväva elden och stäng av spisen.

UNDER RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Stäng alltid av utrustningen innan du utför åtgärder så som rengöring eller underhåll. Du kan göra det efter att du stängt av utrustningen eller stängt av huvudströmmen.

Ta inte bort kontrollvreden för att rengöra kontrollpanelen.

FÖR ATT BIBEHÅLLA EFFEKTIVITETEN OCH SÄKERHETEN FÖR DIN UTRUSTNING, REKOMMENDERAR VI ATT DU ALLTID ANVÄNDER ORIGINALRESERVDELAR OCH ATT DU ENDAST RINGER VÅRA GODKÄNDA SERVICESTÄLLEN.

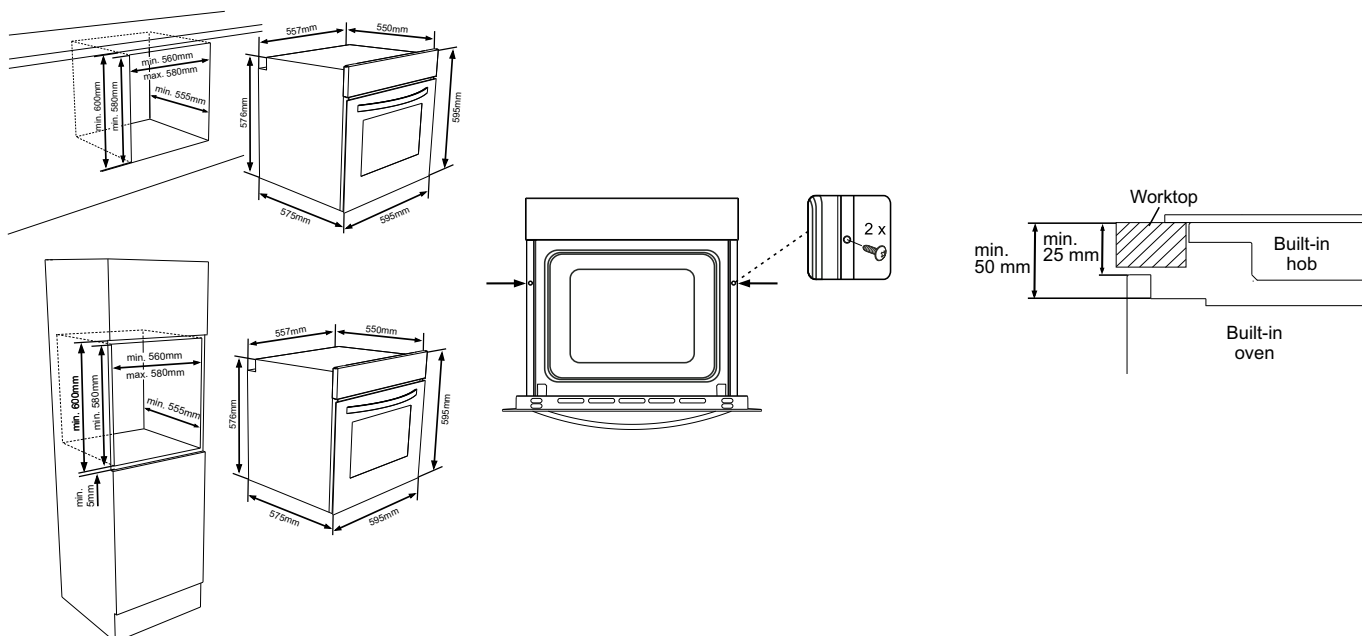
3. INSTALLATION AV INBYGGNADSUGN

FÖRBEREDELSE INFÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING

1. När en plats väljs för ugnen är det viktigt att se till att det inte finns några lättantändliga eller brännbara material i närheten, som t.ex. gardiner, olja, kläder o.dyl., vilka snabbt kan fatta eld.
2. Skåp som omger ugnen måste bestå av material som motstår temperaturer över 50°C.

För in ugnen i -håligheten genom att trycka den framåt. Öppna ugnsluckan och skruva i 2 skruvar i hålen i ugnsråmen. När produktråmen vidrör hålighetens träyta ska du dra åt skruvarna.

Om ugnen är installerad under en häll måste avståndet mellan arbetsbänken och övre panelen på ugnen vara minst 50 mm och avståndet mellan arbetsbänken och övre kontrollpanelen måste vara minst 25 mm.



Mått och material för kabinettet som ugnen installeras i måste vara de rätta och stå emot ökning i temperatur. Vid en riktig installation måste kontakt med elektriska eller isolerande delar förhindras. Isolering delar måste fästas på ett sätt så att det kan garanteras att de inte kan avlägsnas med hjälp av något verktyg. Installation av apparaten i närheten av ett kylskåp eller en frys rekommenderas inte.

I annat fall kan prestandan för de ovan nämnda apparaterna påverkas negativt på grund av utstrålning värme. Kontrollera att ugnen inte är skadad när den tagits ur förpackningen. Använd inte apparaten om du misstänker att den skadats. Kontakta omedelbart auktoriserad service.

LEDNINGSDRAGNING OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN

Instruktionerna nedan måste följas exakt under ledningsdragningen:

- Det jordade uttaget måste vara i närheten av apparaten. Använd aldrig en förlängningskabel. Matningskabeln får inte komma i kontakt med produktens heta yta.
- Var noga med att kontakta auktoriserad service om det uppstått skador på matningskabeln. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.
- Ledningsdragning för apparaten måste utföras av auktoriserad service. En matningskabel av godkänd typ måste användas.
- Felaktig ledningsdragning kan skada apparaten. Sådan skada täcks inte av garantin. Apparaten är konstruerad för att anslutas till 220-240 volt växelström. Om värdet skiljer sig från det som angetts ovan, kontakta omedelbart auktoriserad service.
- Tillverkaren eller återförsäljaren tar inte något som helst ansvar för skada eller förlust som uppkommit till följd av att säkerhetsföreskrifterna inte följts!

ANSLUTNING AV UGNEN

Ugnen har monterats med en jordad kontakt för 220-240 volts uttag.

Om brott eller skada uppstår på anslutningskabeln, kontakta i så fall en elektriker.

ALLMÄNNA VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Din apparat har tillverkats i överensstämmelse med tillämpliga säkerhetsföreskrifter för elektriska apparater. Underhåll och reparationsarbeten får bara utföras av auktoriserade servicetekniker utbildade av tillverkaren. Installation och reparationsarbeten som inte utförts enligt föreskrifterna kan vara farliga.

Utsidan värms upp medan apparaten används. Elementen som värmer upp ugnens insida och den utströmmande ångan är mycket heta. Dessa delar fortsätter att bevara sin värme under en tid även om apparaten stängs av. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn borta.

För att du ska kunna laga mat i ugnen måste inställningsknapparna för ugnsfunktion och temperatur justeras, och timern (om sådan finns) för ugnen programmeras. Annars fungerar inte ugnen.

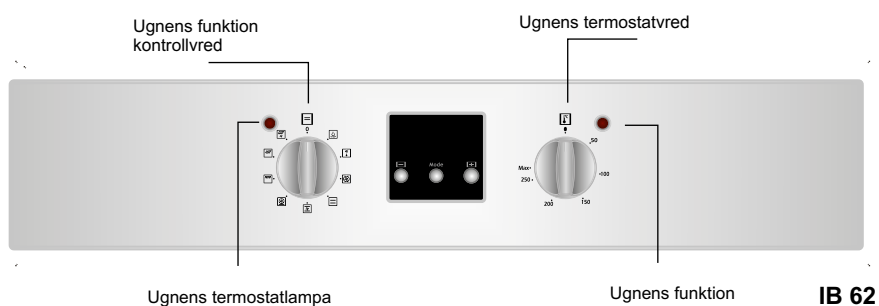
Placera inte något på ugnsluckan medan den är öppen eller på dragkabinettet när det är utdraget. Du kan störa apparatens balans eller ha sönder luckan/kabinettet.

Dra ur kontakten när din apparat inte används.

Skydda din apparat mot olika väderleksförhållanden. Låt den inte utsättas för sol, regn, snö, stoft osv.

4. ATT ANVÄNDA UGNEN

VREDPANELER



ANVÄNDNING AV UGN

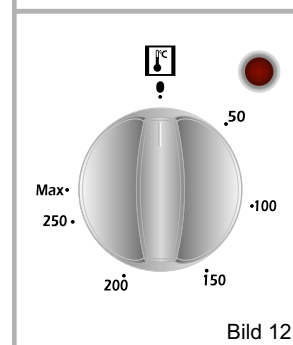
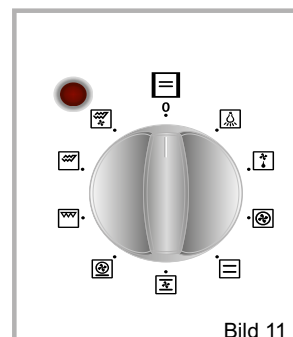
KONTROLLVRED FÖR UGNSFUNKTION

Med denna väljer du ugnsfunktionerna (bild 11).

Du måste justera knappen för funktionsval och ugnens termostatvred tillsammans till den temperatur du önskar. Detta förklaras i nästa del och i tabell 1. Annars kommer inte det valda funktionssteget fungera.

UGNENS TERMOSTATVRED

Använd kontrollvredet för ugnsfunktion. När temperaturen inne i ugnen uppnår det värde du ställt in, bryter termostaten strömkretsen och termostatlampan slocknar. När temperaturen faller nedanför det inställda värdet slås termostaten på igen och termostatlampan tänds.



ATT ANVÄNDA KONTROLLKNAPPEN FÖR UGNSFUNKTION



Ugnslampan kommer att vara tänd.



Ugnslampan, den röda varningslampan och fläkten kommer att vara på.
Tinar upp fryst mat.



Ugnens termostat och varningslampor, fläkten och ringelementet kommer att vara på.



Ugnens termostat och varningslampor, de nedre och övre värmeelementen kommer att vara på.



Ugnens termostat och varningslampor, fläkten samt de nedre och övre värmeelementen kommer att vara på.



Ugnens termostat och varningslampor, fläkten, det nedre värmeelementet och ringelementet kommer att vara på.



Ugnens termostat och varningslampor, samt grillvärmaren kommer att vara på.



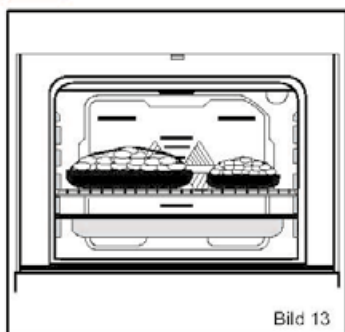
Ugnens termostat och varningslampor, det övre värmeelementet och grillvärmaren kommer att vara på.



Ugnens termostat och varningslampor, det övre värmeelementet, grillvärmaren, fläkten och stekfunktionen kommer att vara på.



Upptiningsfunktion:



Du kan starta upptiningen genom att lägga in den frysta maten i ugnen och ställa in knappen på den angivna symbolen. Funktionen tillagar eller gräddar inte maten, den hjälper bara till att snabbt tina upp den. Placera maten som ska tinas uppe på gallret och på den tredje hyllan räknat nedifrån (bild 13). För att samla upp vattnet som bildas på grund av den smältande isen, placera en ugnsplåt på den nedre hyllan



VARMLUFT MED RINGELEMENT:

Varmluftsfunktionen ser till att jämnt fördela värmen i ugnen. All mat på alla hyllor kommer att tillagas jämnt.

Justera knappen på termostaten till det önskade gradtalet. Vrid funktionsknappen så att den pekar på symbolen för varmluftsfunktion. När ugnslampan slocknat, placera maten i ugnen i lämpliga behållare. Denna funktion är lämplig vid tillagning av flera olika rätter.

Om du tänker tillaga mat med användning av två plåtar samtidigt: medan du ställer in tillagningstemperaturen, välj den temperatur som är lägst bland de nivåer som är lämpliga för din mat. Se tabellen. Tillagning med två plåtar fordrar extra tillagningstid jämfört med när tillagning sker med en plåt. Normalt blir inte maten på bägge plåtarna klara samtidigt. Ta därför ut plåten ur ugnen för den plåt som du uppfattar som klar, och fortsätt tillagningen för den andra plåten. Eller byt plats på de olika plåtarna mitt under tillagningen.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen/gräddningen.



UNDER- ÖVERVÄRMEFUNKTION (STATISK TILLAGNING):

Vid denna typ av tillagning, som beskrivs som den traditionella metoden, strålar värme ut jämnt från de nedre och övre resistorerna till ugnen och garanterar jämn tillagning av den övre och undre sidan av maten som du lagar till. Justera knappen på ugnens termostat till en temperatur som rekommenderas i tillagningstabellen för den aktuella typen av tillagning. Välj önskat gradtal, kontrolllampan slocknar när temperaturen är den rätta. Låt maten, som placerats i en lämplig behållare, tillagas under den rekommenderade tiden. Detta är en lämplig funktion för att göra mjuka kakor, sockerkakor, bakverk, ugnstekta pasta, lasagne och pizza.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter en tillagning/gräddning.



FLÄKT OCH UNDER-ÖVERVÄRMEFUNKTIONEN:

Vid denna inställning, då den varma luften strömmar från de nedre och övre värmeelementen, cirkuleras den i ugnen med hjälp av fläkten. Justera knappen på ugnens Termostat till den temperatur som rekommenderas på tillagningstabellen för den aktuella typen av tillagning. Vrid ugnsknappen så att den pekar på denna funktionssymbol, Välj önskat gradtal. Kontrolllampan slocknar när temperaturen är den rätta.

Maten som placerats i en lämplig behållare sätts in i ugnen och funktionen startas. Inställningen ger vanligen mycket goda resultat när bakverk ska gräddas. Alla delar av maten tillagas jämnt vid denna inställning. Lämplig för tillagning med en (1) plåt.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och inställningsknappen för temperatur efter att tillagningen/gräddningen är klar.



VARMLUFTSFLÄKTEN OCH UNDERVÄRMEFUNKTION:

Varmluftsfläkten och undervärmefunktionen är idealisk för att grädda pizza. Medan varmluftsfläkten jämnt fördelar värmen i ugnen, ser det nedre värmeelementet till att pizzadegen gräddas. Justera ugnens funktionsknapp så att den pekar på denna funktions symbol. Välj önskat gradtal, kontroll-lampan slocknar när temperaturen är den rätta. Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.

Varmluftsfläkten och undervärmefunktionen är idealisk för att grädda pizza. Medan varmluftsfläkten jämnt fördelar värmen i ugnen, ser det nedre värmeelementet till att pizzadegen gräddas.



GRILL- OCH STEKFUNKTION:

Funktionen används vid grillningar. Vid grillningar placeras maten på grillen som därefter placeras på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten. Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen justeras till 190°.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.



ÖVERVÄRME, GRILL- OCH STEKFUNKTION:

Funktionen används för snabbare grillningar och för grillningar på en större yta. Vid grillningar placeras maten på grillen, och grillen på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillfunktionen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.



GRILL- OCH STEKFUNKTION MED FLÄKT:

Med denna funktion garanteras komplett stekning genom att fläkten, grillen och det övre värmeelementet arbetar tillsammans. Funktionen används även för snabbare grillningar och för grillningar på en större yta. Vid grillningar placeras maten på grillen som därefter placeras på den översta hyllan. Efter att ugnsplåten placerats på den 3:e hyllan kan du starta grillfunktionen. Genom att placera plåten på den 3:e hyllan samlas droppande olja upp från maten.

Vrid knappen för ugnens termostat så att den pekar på denna temperatur.

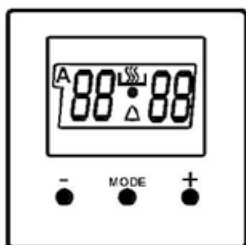
Stäng av kontrollknappen för ugnsfunktionen och knappen för termostaten efter tillagningen.

ANVÄNDANDE AV DIGITAL TIMER

För att laga mat i ugnen måste ugnsfunktionen och temperaturinställningarna anpassas. För modeller med timer måste även tiden ställas in. Annars kommer inte ugnen att fungera. Den inställda tiden kommer att nollställas i händelse av strömavbrott eller när apparaten kopplas bort från sin strömförsörjning och tiden kommer behöva ställas in på nytt.

När apparaten startas för första gången blinkar siffrorna och ugnen kommer inte att fungera förrän tiden har ställts in.

ATT STÄLLA IN TID:



- 1 Tryck på knapparna + och – samtidigt. Detta kan behöva upprepas 2 eller 3 gånger tills en symbol och en blinkande punkt visas mitt på skärmen, vilket visar att timern är i "inställningsläge".
- 2 Utan att vänta trycker du på knapparna + eller – för att ställa in den tid som ska visas.

Denna åtgärd måste utföras efter varje gång som strömmen har stängts av och sedan satts på igen. Grytsymbolen visas permanent när timern är inställd på manuell användning.

ÄGGKLOCKA MED SIGNAL (NEDRÄKNINGSTIMER)

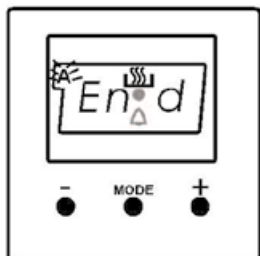
Denna funktion driver inte ugnen (se Automatiska programinställningar).

Detta alternativ gör så att en signal ljuder efter en bestämd tid. Äggklockan kan ställas på tidsperiod mellan 1 minut och 23 timmar och 59 minuter i enminutsintervaller.

ATT STÄLLA IN TIDSPERIOD:

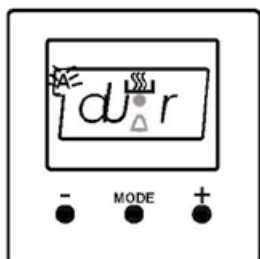
- 1 Tryck på knappen MODE, siffrorna och en klocksymbol kommer att blinka.
- 2 Utan att vänta trycker du på knapparna + och – för att ställa in tidsperioden.
- 3 När knapparna inte har rörts på några sekunder slutar displayen att blinka vilket anger att äggklockan är inställd.
- 4 När timern har räknat ner till noll kommer en pipsignal att höras. Tryck på någon av timerknapparna för att stänga av signalen.

HALVAUTOMATISK PROGRAMINSTÄLLNING GENOM "SLUTTID"



- 1 Denna funktion möjliggör en automatisk avstängning av ugnen vid en bestämd sluttid upp till 10 timmar framåt.
- 2 För att ställa in en sluttid, tryck på lägesknappen (MODE) flera gånger tills displayen visar "End" (slut) och symbolen "A" blinkar.
- 3 Utan att vänta trycker du på knapparna + eller - för att ställa in önskad sluttid.
- 4 Efter några sekunder kommer timern att visa vilken tid det är och symbolen "A" kommer visas för att bekräfta att timern har programmerats.
- 5 Ställ in både ugnsfunktion och ugnstemperatur till önskade inställningar.
- 6 Ugnen kommer omedelbart att börja värma och kommer att stängas av automatiskt vid önskad sluttid.
- 7 När den stängs av automatiskt så kommer en signal att ljuda. Du stänger av signalen och återställer timern till manuellt läge genom att trycka på någon av timerknapparna.

HALVAUTOMATISK PROGRAMINSTÄLLNING GENOM "VARAKTIGHET"



- 1 Denna funktion möjliggör en automatisk avstängning av ugnen efter en bestämd varaktighetstid på upp till 10 timmar.
- 2 För att ställa in en varaktighetstid, tryck på lägesknappen (MODE) flera gånger tills displayen visar "Dur" (varaktighet) och symbolen "A" blinkar.
- 3 Utan att vänta trycker du på knapparna + eller - för att ställa in önskad varaktighetstid.
- 4 Efter några sekunder kommer timern att visa vilken tid det är och symbolen "A" kommer visas för att bekräfta att timern har programmerats.
- 5 Ställ in både ugnsfunktion och ugnstemperatur till önskade inställningar.
- 6 Ugnen kommer omedelbart att börja värma och kommer att stängas av automatiskt efter önskad varaktighetstid.
- 7 När den stängs av automatiskt så kommer en signal att ljuda. Du stänger av signalen och återställer timern till manuellt läge genom att trycka på någon av timerknapparna.

HELAUTOMATISK PROGRAMINSTÄLLNING (TILLAGNINGSPERIOD OCH SLUTTID)

- 1 Denna funktion möjliggör en automatisk start- och sluttid för ugnen med förinställda tider.
- 2 För att ställa in så att ugnen startar på en förbestämd tid, tryck på lägesknappen (MODE) upprepade gånger tills "Dur" visas och symbolen "A" blinkar.
- 3 Utan att vänta trycker du på knapparna + eller – för att ställa in önskad varaktighetstid.
- 4 För att ställa in en sluttid, tryck på lägesknappen (MODE) igen tills displayen visar "End" (slut) och symbolen "A" blinkar.
- 5 Utan att vänta trycker du på knapparna + eller – för att ställa in önskad sluttid.
- 6 Efter några sekunder kommer timern att visa vilken tid det är och symbolen "A" kommer visas för att bekräfta att timern har programmerats.
- 7 Vrid knapparna för både ugnsfunktion och ugnstemperatur till önskade inställningar.
- 8 Ugnen kommer att börja tillagningen på önskad tid och kommer att stängas av automatiskt vid önskad sluttid.
- 9 När ugnen stängs av automatiskt så kommer en signal att ljuda. Du stänger av signalen och återställer timern till manuellt läge genom att trycka på någon av timerknapparna.

LJUDJUSTERING FÖR DIGITAL TIMER:

När timern visar vilken tid det är; tryck på knappen (-) i några sekunder. Timern kommer att ge ifrån sig ett ljudligt pip. När du hört den signalen så kommer timern att ge ifrån sig ett annat pipljud för varje gång du trycker på (-). Det finns 3 olika signaler.

När du inte längre trycker på några knappar sparas den senast valda signalen.

RÄTTER	VARMLUFT			NEDRE-ÖVRE			NEDRE-ÖVRE FLÅKT			GRILL		
	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)	Termostat pos. (°C)	Hyllpos.	Tillagningstid (min)
Matbröd	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Mjuk kaka	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Småkakor	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Köttfärslimpa										200	4	10 - 15
Soppor	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Kyckling				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Kotlett										200	3 - 4	15 - 25
Biffstek										200	4	15 - 25
Tvåplåtskaka	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Tvåplåtsbakverk	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS I UGNEN

Vi rekommenderar att du använder de behållare som anges i tabellen beroende på vilken mat du ska tillaga i ugnen. Du kan även använda glasbehållare, kakformar, speciella ugnsplåtar lämpliga för användning i din ugn och som kan inhandlas i affärer.

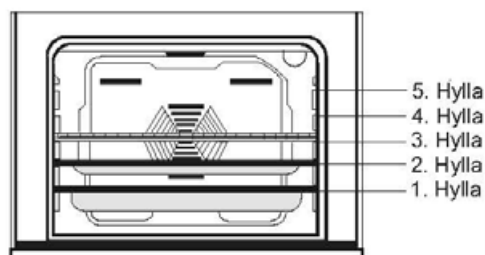
Var uppmärksam på den information som ges av tillverkaren angående detta. Om små behållare används, placera behållaren på det inre gallret så att den är precis på mitten av tråden. Informationen som ges nedan ska användas för emaljerade behållare.

Om maten som ska tillagas inte helt täcker ugnsplåten, om maten tas ut från frysen eller om plåten används för att samla upp droppande saft från mat under grillning, kan det uppstå formförändringar hos plåten på grund av de höga temperaturer som bildas under tillagningen/stekningen.

Detta är normalt då fysiska förändringar kan uppstå under värmeöverföringen. Lämna inte en glasplåt eller behållare i en kall miljö direkt efter att ha tillagat i dem. Placera dem inte på kalla eller våta ytor. Låt dem istället långsamt svalna genom att placera dem på en bit torrt tyg.

I annat fall kan glasplåten eller behållaren gå sönder. Om du tänker grilla i din ugn bör du använda plåtgrillen som följer med din produkt (om denna utrustning ingår). Stänkande och droppande oljor kommer då inte att smutsa ned ugnen invändigt.

Om du planerar att använda den stora trådgrillen, sätt in en plåt på en av de nedre hyllorna för att undvika ansamling av oljorna. För att underlätta rengöring, lägg även till lite vatten. Vid grillning, använd den 3:e eller 4:e hyllan.



TRÅDGALLER:

Används vid grillning eller för att placera olika behållare, förutom tillagningsplåten, på den.

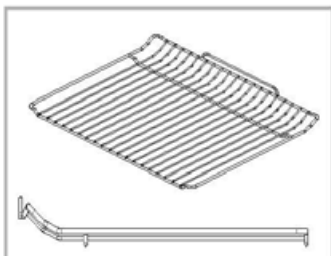
GRUND PLÅT:

Används för att grädda bakverk, som t.ex. mördegsbotten.

DJUP PLÅT:

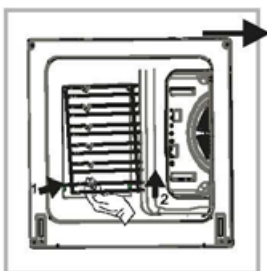
Används för att ugnstekta stuvningar.

ANTITIPPNINGSTRÅDEN



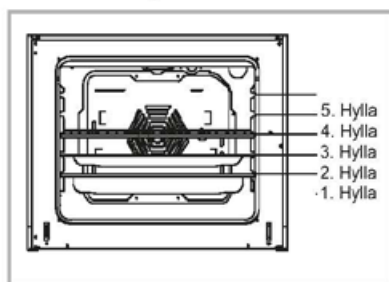
- För att placera gallret rätt i hålrummet, sätt in det på valfri hylla och skjut det på plats.
- Antitippningstråden måste placeras inuti hålrummet.

BORTTAGNING AV GALLERHYLLA



Dra ut gallerhyllan som visas på bilden. Efter att den frigjorts från klämmorna, lyft upp den.

INSTALLATION AV HYLLORNA



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

RENGÖRING

Innan du börjar rengöra din ugn, kontrollera att alla kontrollknappar är avstängda och att din apparat har svalnat. Dra ur apparatens elsladd från uttaget.

Använd inte rengöringsmaterial innehållande partiklar som kan repa de emaljerade och lackerade delarna i din ugn. Använd skurkräm eller flytande rengörare som inte innehåller partiklar. Eftersom de kan skada ytorna bör du inte använda kalkmedel, frätande rengöringspulver, tjock trådull eller hårda verktyg. I händelse av att överflödigt vätska som hamnat i ugnen bränns vid, kan det orsaka skador på emaljen. Torka genast upp de spillda vätskorna. Använd inte ångtvätt för att rengöra ugnen.

RENGÖRA UGNENS INSIDA:

Kontrollera att elsladden inte sitter i uttaget innan du börjar rengöra ugnen. Du kommer att nå bästa resultat om du rengör ugnens insida medan ugnen fortfarande är något varm. Torka ren din ugn med ett mjukt tygstycke fuktat med utspädd såpa. Torka sedan ren den på nytt, denna gång med ett tygstycke fuktat i vatten, och torka den därefter torr. För fullständig rengöring, använd torr- eller pulverrengörare. För produkt med katalytiskt emaljerade ramar, behöver inte innerramens bakre vägg och sidoväggar rengöras. Beroende på användning kan de dock behöva bytas ut efter en viss tid.

UNDERHÅLL

BYTA UT UGNSLAMPAN:

Dra först ur elsladden och kontrollera att ugnen är kall. Efter att locket framför lampan tagits bort, ta ut glödlampan. Sätt in den nya glödlampan, som ska klara 300°C, och på samma plats som glödlampan du tagit bort (glödlampan finns hos välsorterade butiker). Sätt därefter tillbaka skyddsglasets på sin plats. Därefter ska du kunna använda din ugn på nytt.

6. SERVICE OCH TRANSPORT

KONTROLLERA FÖLJANDE INNAN DU SKICKAR UGNEN PÅ SERVICE

OM UGNEN INTE FUNGERAR:

Ugnen kan vara urkopplad, en säkring kan ha gått. För modeller med timer kanske inte klockan har ställts in.

OM UGNEN INTE VÄRMS UPP:

Värmen kanske inte har justerats in med ugnens värmeomkopplare.

OM DEN INVÄNDIGA LAMPAN INTE LYSER:

Kontrollera strömförsörjningen. Kontrollera om lampan är trasig. Byt lampa om det behövs genom att följa guiden.

TILLAGNING (OM DEN NEDRE OCH ÖVRE DELEN INTE TILLAGAR JÄMNT):

Kontrollera hyllplaceringarna, tillagningstiderna och värmeinställningarna enligt bruksanvisningen.

Om problemen kvarstår efter att du kontrollerat dessa punkter kontakta återförsäljaren.

INFORMATION MED AVSEENDE PÅ TRANSPORT

VID BEHOV AV TRANSPORT:

Spara originalemballaget och använd det vid transport. Beakta transportinformationen på emballaget.

Tejpa en kartong eller ett papper på insidan av ugnsluckan mot glasskivan eftersom plåtar och galler kan skada luckan under transport.

OM DU INTE HAR ORIGINALEMBALLAGET KVAR:

Vidta åtgärder för de yttre ytorna (glas och lackerade ytor) för att skydda dem mot eventuella stötar.

Fabrikat		OSBY <small>since 1938</small>
Modell		IU6V
Typ av ugn		ELEKTRISK
Massa	kg	32,4
Energieffektindex - traditionell		116,7
Energieffektindex - fläkt		103,6
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,98
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,87
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	69
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		

Fabrikat		OSBY <small>since 1938</small>
Modell		IU6R
Typ av ugn		ELEKTRISK
Massa	kg	32,4
Energieffektindex - traditionell		116,7
Energieffektindex - fläkt		103,6
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,98
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,87
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	69
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		

ENERGIBESPARINGSTIPS

Tillaga måltiderna samtidigt, om det går.

Håll förvärmningstiden kort.

Förläng inte tillagningstiden.

Glöm inte att stänga av ugnen i slutet av tillagningen.

Öppna inte ugnsluckan under tillagningen.



Symbolen på produkten eller på dess förpackning indikerar att produkten inte kan betraktas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt avyttras korrekt kommer du hjälpa till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och den mänskliga hälsan, vilken annars skulle kunna ha påverkats genom olämplig avyttringshantering av den här produkten. För en mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala kommunalkontor, avdelningen för information om avyttring av hushållsavfall eller i butiken där du köpte produkten.

OSBY

since 1938

www.osbyvitvarorD.se

OSBY VITVAROR AB

info@osbyvitvaror.se | Tel 042 29 95 60

Makadamgatan 5 | SE-254 64 HELSINGBORG



IJ6V/ IJ6R-art-1207/ 1208-1507013