VARNING 304
Allmänna säkerhetsanvisningar 304
Vad gäller denna apparat 308
Apparatens syfte 308
Denna bruksanvisning 308
Tillverkarens ansvar 308
Identifikationsdekal 308
Bortskaffning 308
Indikationer för europeiska kontrollorgan 309
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 309
Spara energi 309
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 309
Ljuskälla 309
Hur man läser bruksanvisningen 309
BESKRIVNING 310
Allmän beskrivning 310
Kontrollpanel 310
Andra delar 310
Tillbehör 311
Tillbehör (köps separat) 311
ANVÄNDNING 311
Förberedelser 311
Användning av tillbehör 312
Digital programmerare 312
Första användningstillfället 312
Råd vid tillagning 316
Miniguide för tillbehör 317
Indikationer för tillsynsorgan 318
Specialfunktioner 318
Sekundära funktioner 319
Inställningar 320
Övriga inställningar 323
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 323
Rengöring av apparaten 323
Rengöring av luckan 323
Rengöring av ugnen 325
Specialfunktioner för rengöring 325
Vapor Clean (endast på vissa modeller) 325
Pyrolys (endast på vissa modeller) 327
Särskilt underhåll 328
INSTALLATION 329
Elektrisk anslutning 329
Placering 330

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion. För mer information om produkten: www.smeg.com

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med

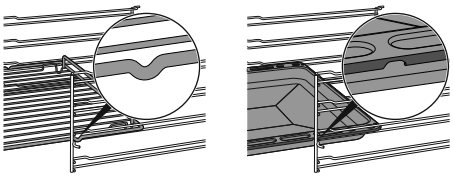
apparaten.
- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

SV

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall

(som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

För pyrolytiska apparater

- Under pyrolysen kan ytorna bli varmare än vanligt. Håll barn på avstånd.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Innan pyrolysen startas ska alla tillbehör som sitter i ugnen tas bort.
- Stäng av brännare eller elektriska plattorna på hällen ovanför ugnen innan

pyrolysen startas.

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: Når du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska

inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren (på vissa modeller).

Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finns tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

Bortskaffning

Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid.

Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av

elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.

Plastemballage
Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsarna som ingår i emballaget.

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

ECO-funktionen som används för att fastställa energieffektivitetsklassen uppfyller specifikationerna i den europeiska standarden SS-EN 60350-1.

Conventional heating mode

För att testa energiförbrukningen i ventilerad funktion är det nödvändigt att använda matlagningsfunktionen TERMOVENTILERAD och hoppa över förvärmningsfasen (se avsnittet "Förvärmningsfas" i kapitlet ANVÄNDNING).

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

Informationen enligt de europeiska bestämmelserna om energimärkning och ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktinstruktionerna.

Dessa uppgifter finns i ”produktinformationsbladet” som kan laddas ner från webbplatsen på den aktuella produktsidan.

Spara energi

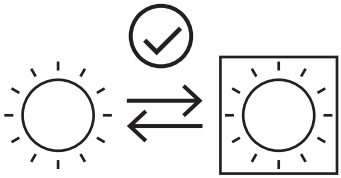
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet. Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel ”Uppvärmningsfas”), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner under tillagning (gäller även ECO-funktionen).
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som kan bytas ut av användaren.



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på ≥300 °C och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

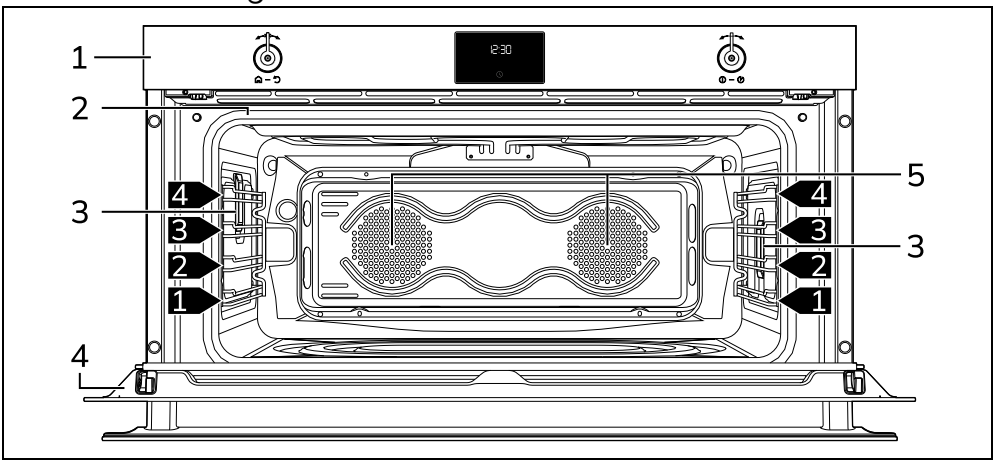
Varning/försiktighet

Information/förslag

SV

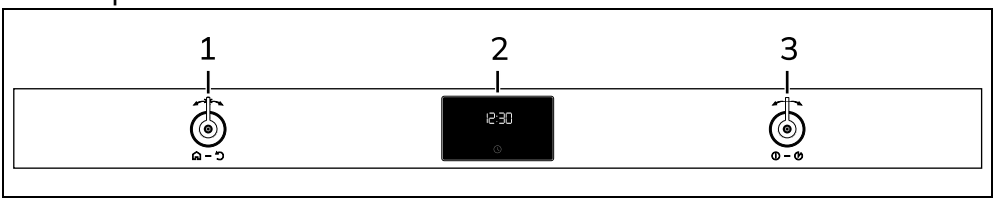
BESKRIVNING

Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Lampa
4 Lucka
5 Fläkt
1,2,3... Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 Funktionsvred

Med dessa touchknappar eller vred kan man:

- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion.

Vrid funktionsvredet till 0 om du vill avsluta en eventuell tillagning omedelbart.

2 Digital programmeringsenhet

Visar aktuell tid, vald funktion, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.

3 Temperaturvred

Med dessa touchknappar eller vred kan man ställa in:

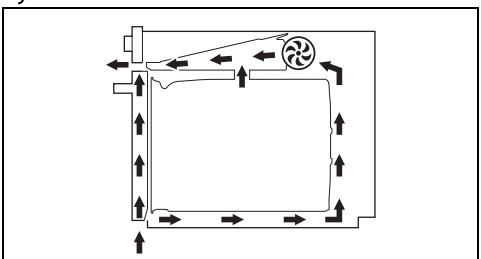
- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- timer;
- bläddra i menyn för specialfunktioner.

Andra delar

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp.

Kylfläkt



Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

Fläkten ger en normal luftström som

kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

Ugnsbelysning

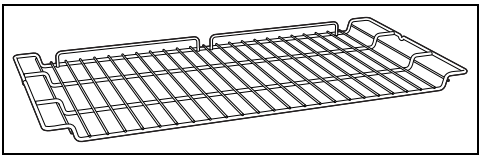
Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när knappen trycks in på displayen;
- när du väljer någon av apparatens funktioner, med undantag för funktionerna- - - - (beroende på modell).

Tillbehör

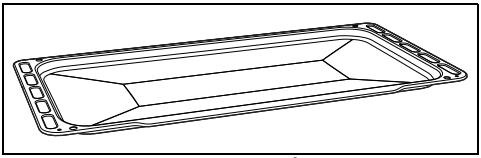
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



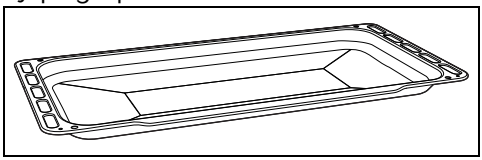
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Plåt



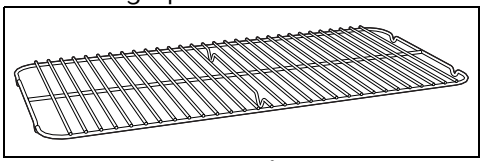
Används för tillagning av tårtor, pizzor, kakor m.m..

Djup ugnsplåt



Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

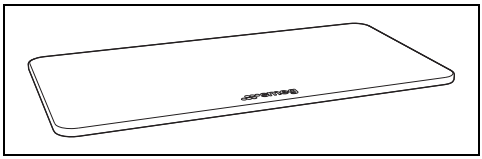
Galler för ugnsplåt



Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Tillbehör (köps separat)

STONE9 (eldfast sten)



Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter (pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

SV

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).

Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt ”Användning av ugnen”).
2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

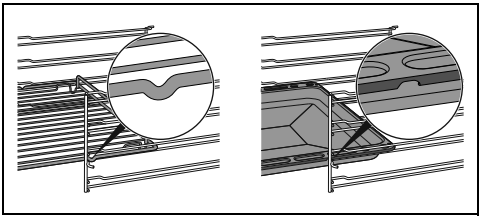
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

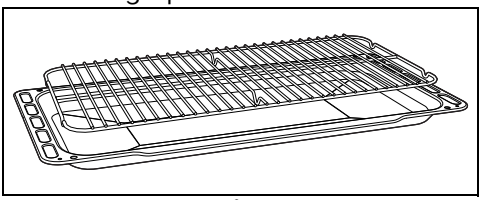
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

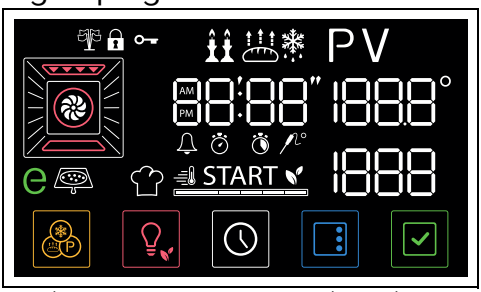
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



Gallret ska sättas i plåten. Du kan därmed samla upp fettet separat från den mat som tillagas.

Digital programmerare

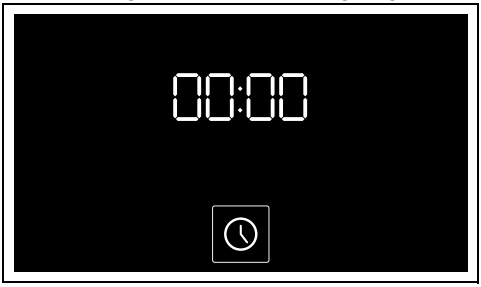


Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid på funktions- och temperaturknapparna och/eller tryck på knapparna nere på displayen, beroende på vad du ska tillaga.

Första användningstillfället

Du måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

Vid det första användningstillfället eller efter ett längre strömavbrott blinkar texten 00:00 och knappen på apparatens display. Man måste ställa in aktuell tid för att det ska gå att starta en tillagning.



Inställning av tiden

1. Tryck på knappen .
2. Vrid temperaturvredet för att välja det tidsformat som ska visas (12h eller 24h).

När versionen 12h väljs, visas texten AM (förmiddag) eller PM (eftermiddag) på displayen.

3. Tryck på knappen för att bekräfta och gå vidare med tidsändringen.
4. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
5. Tryck på knappen för att ställa in aktuell tid och gå vidare till att välja minuter.
6. Vrid på temperaturvredet för att välja minuter för den aktuella tiden.
7. Tryck på knappen för att bekräfta.

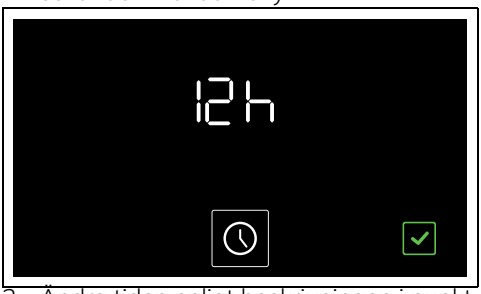
I vissa fall måste man ändra den aktuella tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid.

När den aktuella tiden visas ställs displayen in till svag belysning efter 2 minuters inaktivitet på vreden eller displayens knappar.

För att annullera ingreppet, håll knappen intryck i några sekunder.

Ändring av tid.

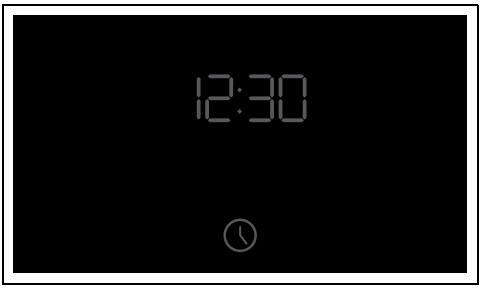
1. Håll ner knappen under några sekunder i huvudmenyn.



2. Ändra tiden enligt beskrivningen i punkt 2 i föregående kapitel.

Låg ljusstyrka

Efter 2 minuters inaktivitet på klockskärmen, visar displayen knappen och aktuell tid med låg ljusstyrka.



Displayen växlar endast till läge med låg ljusstyrka om det inte finns någon värme inne i ugnen. Varje gång som touchknapparna trycks in hörs en ljudsignal från apparaten och texten "Hot" visas

Återaktivera displayen

För att aktivera displayen:

- Håll ned knappen på displayen i cirka 1 sekund eller vrid på funktionsvredet.

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

När apparaten har väntat på en operation av användaren i mer än tjugo minuter, visas texten St.0P på skärmen. I detta fall är det inte möjligt att fortsätta med operationen och funktionsvredet måste vridas tillbaka till 0.

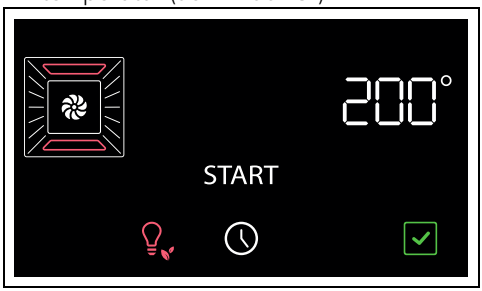
Traditionell tillagning

Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida funktionsvrede till 0.

1. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja önskad funktion (t.ex. ”MED FLÄKT ”).

Knappen och texten START börjar blinka.

2 Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in önskad temperatur (t.ex. ”200 °C”).



3. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

När luckan öppnas avbryts den pågående funktionen. Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att indikatorn tänds och att temperaturen stiger.

Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .

Vid slutet av föruppvärmningen:

SV

- indikatorn släcks,
- en ljudsignal hörs;
- texten START och knappen blinkar och anger att maten kan läggas i ugnsutrymmet.

Tillagningsfas

I denna fas visas en "tidsräkning" som mäter den tid som förflutit sedan tillagningen påbörjades.

1. Öppna luckan
2. Sätt in maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

- Om maten redan har satts in i ugnen, tryck på knappen för att starta tillagningen.

4. Kontrollera tillagningen med hjälp av ugnslampa.

Efter tillagningen

5. För att avsluta tillagningen, vrid tillbaka funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen.

Tidsinställd tillagning

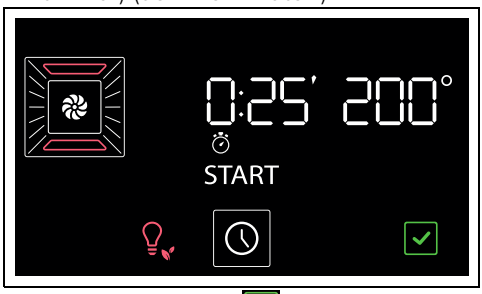
Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

När luckan öppnas avbryts den pågående funktionen. Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstid (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex ”25 minuter”).



3. Tryck på knappen för att bekräfta tillagningstiden.

Tänk på att det till tillagningstiden läggs till ett par minuter för att ugnen ska hinna bli varm.

4. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Efter föruppvärmning:

5. Sätt in maträtten i ugnen.
6. Stäng luckan, tillagningen startar om automatiskt.

Den tidsinställda tillagningen anges av att tiden på nummerdisplayen progressivt minskar samt av en progressiv minskning av det segmenterad fältet .

Efter avslutad tillagning hörs en ljudsignal och texten End visas på displayen.

7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

Om knappen trycks in, föreslås funktionen på nytt med samma parametrar som funktionen som just avslutats.

Radera en tidsinställd tillagning

1. Tryck kortvarigt på knappen .
2. Vrid temperaturvredet moturs tills tillagningstiden nollställs.
3. Tryck på knappen för att bekräfta.

Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att automatiskt avsluta en tillagning vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.

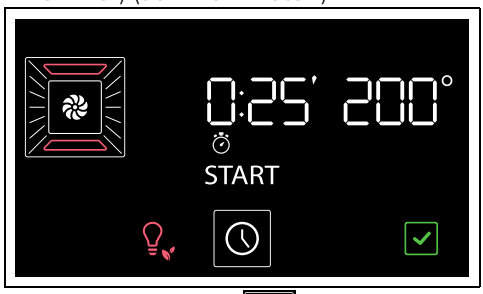
Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.

Om den förutsedda tidpunkten för avslutad tillagning bibehålls, startar inte den programmerade tillagningen, lägg till åtminstone en minut

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstid (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex ”25 minuter”).



3. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

4. Vrid på temperaturvredet för att ställa in tiden för avslutad tillagning (t.ex ”13:15”).



5. Tryck på knappen för att bekräfta tillagningstidens slut.
6. Efter att tiden bekräftats, startar funktionen automatiskt.

Återstående tid innan funktionen startas visas.

I tiden för tillagningens slut har de minuter som krävs för uppvärmning redan tagits med i beräkningen.

Efter avslutad tillagning hörs en ljudsignal och texten End visas på displayen.

7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

Radera en programmerad tillagning

1. Tryck kortvarigt på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Tryck kortvarigt på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

3. Vrid temperaturvredet moturs tills lägsta inställbara tid för avslutad tillagning nås
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

På detta sätt annulleras bara dne programmerade tillagningen. Den tidsinställda tillagningen startar omedelbart med för uppvärmningsfasen.

För att avbryta en tillagning sätt tillbaka funktionsvredet i läge 0.

Timer med minuträknare under tillagning

Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när inställt antal minuter har förflutit.

1. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Tryck på knappen .

Displayen visar siffrorna 00:00 och kontrollampan blinkar.

3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 23 timmar).
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

När timern med minuträknare är klar avges en ljudsignal och kontrollampan visas

SV

på displayen.
5. Tryck på en av knapparna nedtill på displayen för att stänga av ljudet.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER/UNDERV



Traditionell tillagning som passar för att tillaga en rätt åt gången. Passar för tillagning av stekar, fett kött, bröd, pajer.

MED FLÄKT



Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kakor, tårtor eller tillagning på flera nivåer.

VARMLUFT



Värmen fördelas snabbt och jämnt. Passar alla maträtter, idealisk för tillagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas.

TURBO



Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

GRILL



Ger möjlighet att uppnå utmärkta resultat vid grillning och gratinering. Om den används i slutet av tillagningen bryns maträtterna jämnt.

GRILL+FLÄKT



Ger möjlighet att uppnå utmärkta grillresultat även för tjocka köttbitar. Idealisk för stora köttstycken.

UNDERVÄRME



Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för tårtor och pajer, bakelser och pizzor.

UNDERVÄRME MED VARMLUFT



Ger möjlighet att snabbt avsluta tillagning av mat som redan tillagats på ytan men inte inuti. Idealisk för pajer, passar för alla typer av maträtter.

PIZZA



Specialfunktion för tillagning av pizza. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

ECO



Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.
Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).
För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.

När ECO-funktionen används ska luckan inte öppnas under tillagningen.

I ECO-funktionen är tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre och kan bero på mängden maträtter i ugnsutrymmet.

ECO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210 °C. För tillagningar på högre temperaturer rekommenderas det att välja en annan funktion.

Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en köttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av

tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

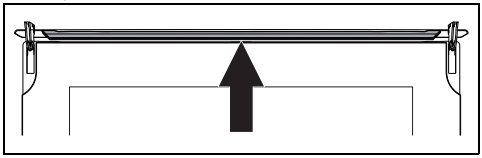
Råd vid upptining och jäsning
- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

Spara energi
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.

Tillagningar vid låg temperatur

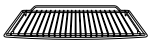
Beredningar i låg temperatur tillagas under lång tid (minst 3 timmar). Om en kastrull med vatten placeras i ugnen för att samla upp matfett uppstår en omfattande ångbildning och därmed kondens.

För att undvika risken för att droppbrickan i botten av ugnens frontpanel rinner över, rekommenderas att du torkar den med en svamp var 2-3 timme.



SV

Miniguide för tillbehör

 Galler	Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Gallret kan användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.
 Plåt	Använd plåten för bakverk, inte för tjockt bröd och för tillagning utan tillägg av vätskor. Det rekommenderas att använda STATISK funktion  på önskad nivå.
 Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. Placera den djupa ugnsplåten på den 2:a eller 3:e nivån nerifrån när STATISK funktion används . Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion .
 Galler för ugnsplåt	Det rekommenderas att plåtgallret används som bas för att samla vätskor vid grillningar.

Indikationer för tillsynsorgan

Läge med fläkt

ECO-funktion som används för att fastställa energiklass överensstämmande med specifikationerna av europeisk standard SS-EN 60350-1.

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Varmluftsläge

Det är nödvändigt att hoppa över uppvärmningsfasen för att aktivera ÖVER-/UNDERVÄRME (se avsnittet ”Uppvärmningsfas” i kapitel ANVÄNDNING.

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Specialfunktioner

- Från läge 0, vrid funktionsvredet till vänster en position. Knappen visas på den nedre vänstra skärmbilden.

Vrid på temperaturvredet för att välja någon av specialfunktionerna.

Håll knappen intryckt för att avsluta den valda funktionen

HELGINST.

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-150 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan (i förekommande fall) eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.

Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden eller på displayens knappar; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.

1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen .
2. Tryck på knappen för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (t.ex. ”90 °C”).



4. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.
5. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

JÄSNING

Denna funktion är särskilt lämplig för jäsning av degar.

1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen .

Om den interna temperaturen är högre än väntat aktiveras inte funktionen och vid varje knapptryckning avger apparaten en ljudsignal och texten "Hot" visas.
Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

2. Öppna luckan.
3. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
4. Stäng luckan.

5. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.



6. **Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturvärdet (från 25 °C till 40 °C).**
7. Tryck på knappen 🕐
8. Vrid temperaturvredet för att ange jäsningstiden.
9. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.
10. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.
11. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

a

UPPTINING

Med denna funktion kan du tina livsmedel utifrån en viss tid som ställs in av användaren.

1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen ❄.

Om den interna temperaturen är högre än väntat aktiveras inte funktionen och vid varje knapptryckning ✓ avger apparaten en ljudsignal och texten "Hot" visas.
Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

2. Öppna luckan.
3. Sätt in maten som ska tinas i ugnen.
4. Stäng luckan.

5. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.



6. Tryck på knappen 🕐
7. Vrid temperaturvredet för att ange längden för upptining (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. ”1:30”).
8. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.
9. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.

Efteråt blinkar texten End på displayen och en ljudsignal aktiveras.

10. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
11. Nedan följer en referenstabell med upptiningstider för olika typer av livsmedel.

Typ	Vikt (kg)	Tid
Kött	0,5	1 tim 45 min
Fisk	0,4	40 min
Bröd	0,3	20 min
Desserter	1,0	45 min

Sekundära funktioner

Knapparna som sitter nere på displayen har vissa sekundära funktioner:

TIMER MED MINUTRÄKNARE

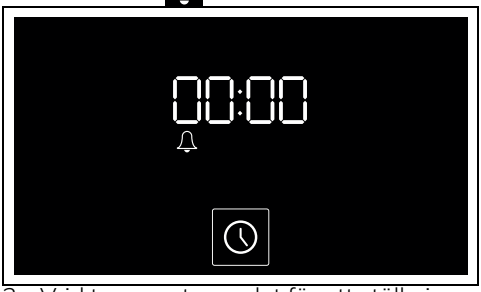
Timern med minuträknare meddelar bara användaren när inställt antal minuter har passerat.

1. Tryck på knappen 🕐 i huvudmenyn.

Displayen visar siffrorna 00:00 och

SV

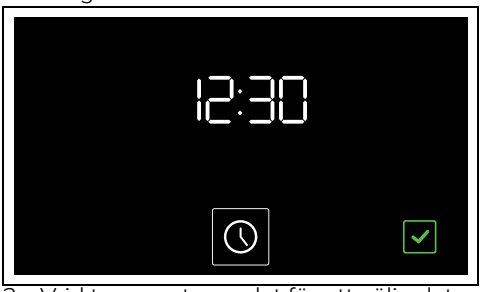
kontrollampan blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 23 timmar).
3. Tryck på knappen för att bekräfta.
4. När timern med minuträknare är klar avges en ljudsignal och kontrollampan visas på displayen.
5. Tryck på en av knapparna nedtill på displayen för att stänga av ljudet.

TID

1. I huvudmenyn, håll knappen intryck i några sekunder.



2. Vrid temperaturvredet för att välja det tidsformat som ska visas (12h eller 24h).

När versionen 12h väljs, visas texten AM (förmiddag) eller PM (eftermiddag) på displayen.

3. Tryck på knappen för att bekräfta och gå vidare med tidsändringen.
4. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
5. Tryck på knappen för att ställa in aktuell tid och gå vidare till att välja minuter.
6. Vrid på temperaturvredet för att välja minuter för den aktuella tiden.
7. Tryck på knappen för att bekräfta.

För att annullera ingreppet, håll knappen intryck i några sekunder.

Inställningar

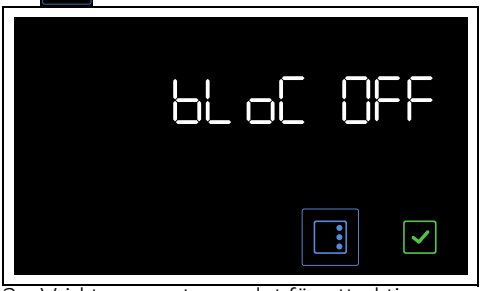
- I huvudmenyn, håll knappen intryck i några sekunder.

För att stänga inställningsmenyn och avbryta ändringarna, håll knappen intryck i några sekunder.

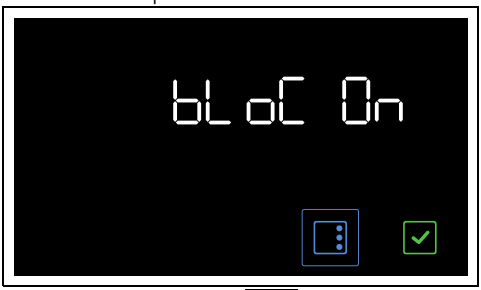
Knapplås (barnspärr)

Detta läge gör det möjligt för apparaten att automatiskt låsa knapparna efter 2 minuters normal drift, utan att användare behöver ingripa på något sätt.

1. Efter att ha fått åtkomst till inställningsmenyn, tryck på knappen för att välja knapplåsfunktionen.



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionsspärren.



3. **Tryck på knappen för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen för att bekräfta.**

Efter två minuters inaktivitet aktiveras knapplåset.

Vid normal drift signaleras knapplåsfunktionen av att indikeringslampan tänds.

Om du rör eller ändrar positionen för vreden på displayen visas texten Loch på displayen i två sekunder.

För att koppla bort låset tillfälligt.

1. under en tillagning, vrid på temperaturvredet eller tryck på en knapp på displayen.



2. När displayen visar skärmbilden ”Loch On”, tryck på knappen i några sekunder.

Efter två minuters inaktivitet återaktiveras spärren.

För att koppla bort spärren:

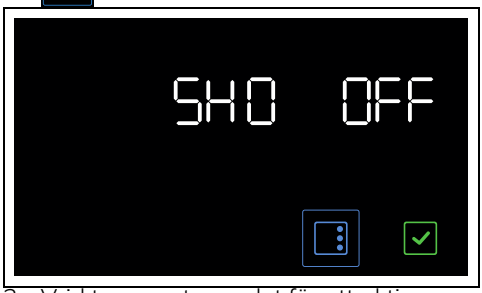
1 under en tillagning, vrid på temperaturvredet eller tryck på en knapp på displayen.

2. Tryck på knappen i några sekunder.
3. Följ instruktionerna som har beskrivits tidigare för att koppla från spärren.

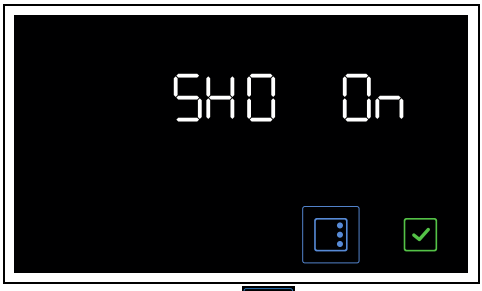
Show room (endast för utställning)

I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.

1. Efter att ha fått åtkomst till inställningsmenyn, tryck på knappen för att välja funktionen Show room.



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionen Show room.



3. Tryck på knappen för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen för att bekräfta.

Aktivt show room signaleras med tänd indikeringslampa på displayen.

För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till OFF.

Varmhållning

I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm en timme (vid låga temperaturer) samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

1. Efter att ha fått åtkomst till inställningsmenyn, tryck på knappen

SV

för att välja varmhållningsfunktionen.



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionen Varmhållning.



3. Tryck på knappen för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen för att bekräfta.

För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till OFF.

Skärmens ljusstyrka

Detta läge gör det möjligt att välja displayens ljusstyrka.

1. Efter att ha öppnat inställningsmenyn, tryck på knappen för att välja displayens ljusstyrka.



2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att välja önskad ljusstyrka, från värde 1 (låg ljusstyrka) till värde 5 (hög ljusstyrka).
3. Tryck på knappen för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen för att bekräfta.

Ljud

Varje gång man trycker på en av symbolerna på apparatens display aktiveras ett ljud. Via denna inställning kan man välja att stänga av funktionen.

1. Efter att ha fått åtkomst till inställningsmenyn, tryck på knappen för att välja ljudfunktionen.



2. Vrid temperaturvredet för att inaktivera ljudet som hörs när symbolerna trycks ned på displayen.



3. Tryck på knappen för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen för att bekräfta.

Övriga inställningar

Eco light

För att öka energibesparingen släcks lamporna inne i ugnen automatiskt cirka en minut efter att tillagningen startar eller luckan öppnas.

För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter cirka en minut ställ in detta läge till Off.

Funktionen Eco light är fabriksinställd till On.

- För att inaktivera funktionen Eco light, tryck på knappen under några sekunder.
- För att aktivera om funktionen Eco light, tryck på knappen under några sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska de rengöras efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.
Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

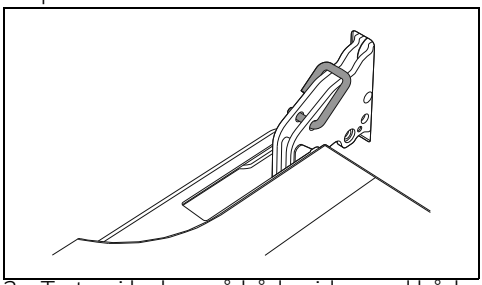
Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.
Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.
Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Rengöring av luckan

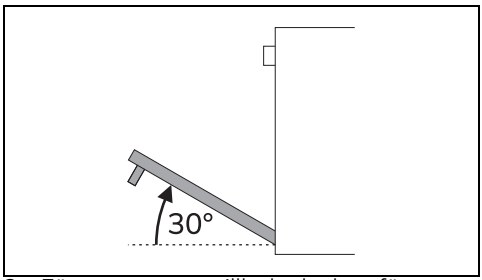
Demontering av luckan

För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.
Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



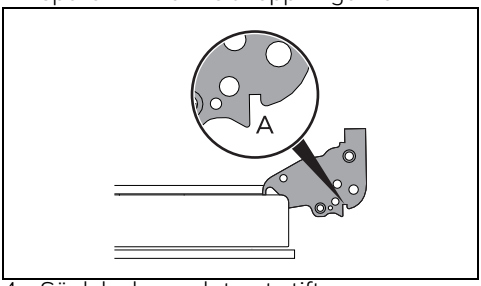
2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda

SV

öppningarna på ugnen och ser till att spåren A vilar helt i öppningarna.



4. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

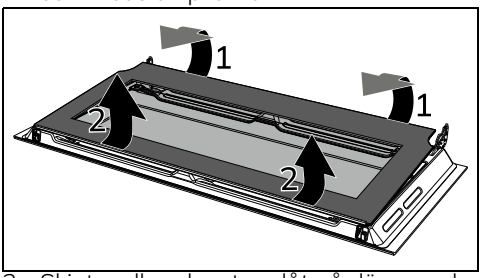
Rengöring av luckans glas

Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

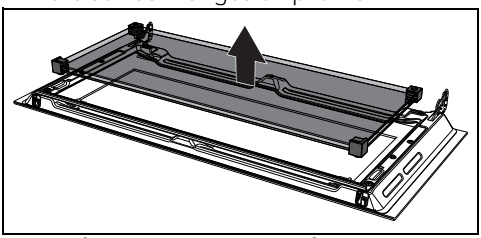
Demontering av de invändiga glasen

För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.



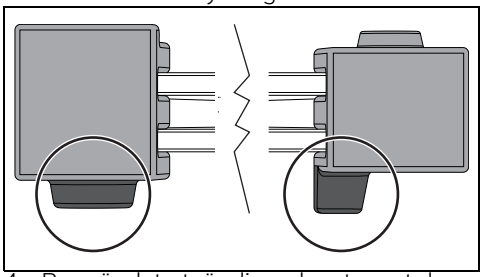
3. Skjut mellanglaset nedåt på dörren och lyft det sedan uppåt genom att följa rörelsen som anges av pilarna 2.



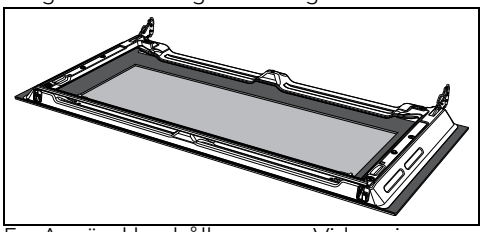
OBS: På vissa modeller består glasenheten av två glas.

Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

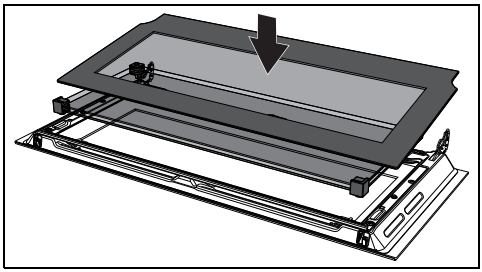
- Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



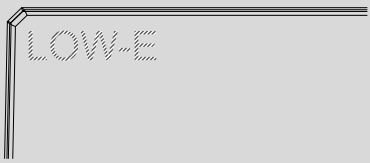
4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



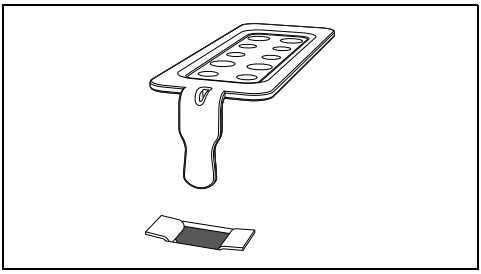
5. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



Det mellanliggande glaset ska placeras om på den öppna dörren så att screentrycket i hörnet kan läsas från vänster till höger (den grova delen av screentrycket ska vara vänd mot dörrens ytterglas).



7. Se till att korrekt fästa de fyra bultarna för det interna glaset på deras plats på luckan.



Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.
Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.
Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Torkning

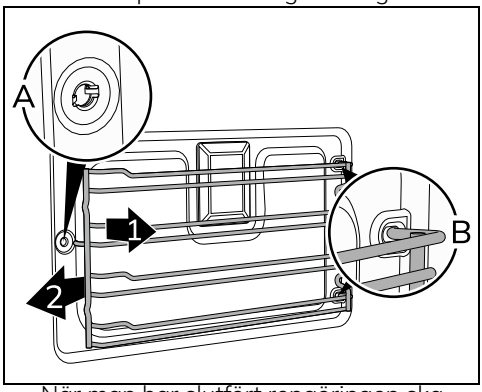
Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.
Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.
För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen B.



- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödramarna till galler/plåtar.

Specialfunktioner för rengöring

- Från läge 0, vrid funktionsvredet till vänster en position. Knappen  som visas på den nedre vänstra skärmbilden.

Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

Funktionen Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.

Förberedelser

Innan du startar **Vapor Clean**:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- De självrengörande panelerna ska avlägsnas, om det finns sådana.
- Häll ca 120 cc vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.
- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och

SV

skydd.

Rekommendationen är max 20 sprayningar.

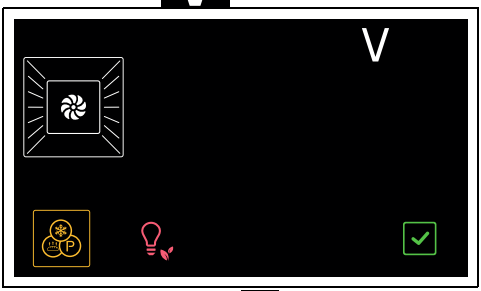
Spraya inte på skyddsplåten om den är belagd med självrengörande material.

- Stäng luckan.
- Medan det halvautomatiska rengöringsprogrammet körs, rengör separat de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

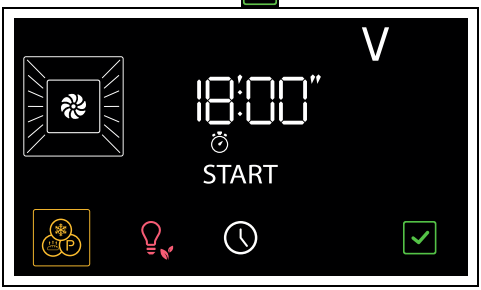
Inställning av Vapor Clean

Om den interna temperaturen är högre än väntat aktiveras inte funktionen och vid varje knapptryckning ✓ avger apparaten en ljudsignal och texten "Hot" visas.
Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen V.



2. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.



3. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.

Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

Efteråt blinkar texten End på displayen och en ljudsignal aktiveras.

4. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

Starttiden för funktionen Vapor Clean kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du har valt Vapor Clean-funktionen, trycker du på knappen 🕐.

Kontrollamporna 🕐 och 🕐 blinkar på displayen.

2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.
3. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken funktionen Vapor Clean startar.

Efter att Vapor Clean avslutats

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsrengöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna för galler/plåtar

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en obehaglig lukt

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör ugnen torkas samtidigt som katalysen genomförs.

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Pyrolys (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Pyrolys är ett system för automatisk rengöring vid extra hög temperatur där matrester i ugnen bränns bort. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida.

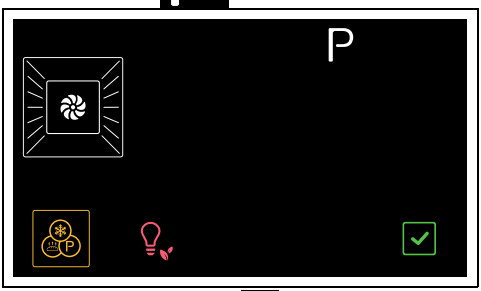
Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga med att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Avlägsna temperatursonden i förekommande fall.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

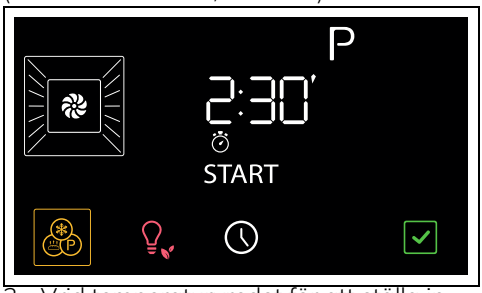
Inställning av pyrolys

1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen P.



2. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Displayen visar hur länge pyrolysen pågår (fabriksinställd till 2,5 timmar).



3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för pyrolysen till minst 2 timmar och max 3 timmar.

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2,0
- Medelsmutsig: 2,5
- Mycket smutsig: 3,0

4. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Om temperatursonden (om sådan finns) sitter i det avsedda uttaget går det inte att starta pyrolysen.

5. Cirka 2 minuter efter pyrolysen startat tänds indikeringslampan 🔒 för att signalera att luckan är spärrad av en mekanism som hindrar varje försök att öppna den.

Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad.

Efteråt blinkar texten End på displayen och en ljudsignal aktiveras.

6. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Luckan förblir spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.

Vid pyrolysen genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning. När pyrolysrengöringen slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.

SV

Vid den första pyrolysen kan otrevliga lukter förekomma vilka orsakas av en normal förbränning av oljehaltiga tillverkningsprodukter. Detta fenomen är helt normalt och upphör efter den första pyrolysen.

Om man inte är nöjd med resultatet efter att ha kört pyrolysen vid den kortaste tiden rekommenderas man att välja en längre tid vid kommande rengöringsprogram.

Programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du har valt pyrolys-funktionen, trycker du på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.
3. Tryck på knappen för att bekräfta.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken pyrolysfunktionen startar.

Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad. Det går dock fortfarande att stänga av apparaten genom att vrida funktionsvredet till 0.

Avslutad pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och samla upp resterna i ugnen med en fuktig mikrofibertrasa.

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

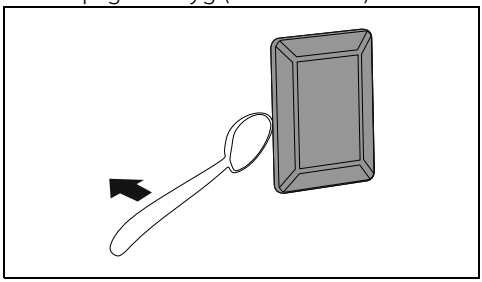
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

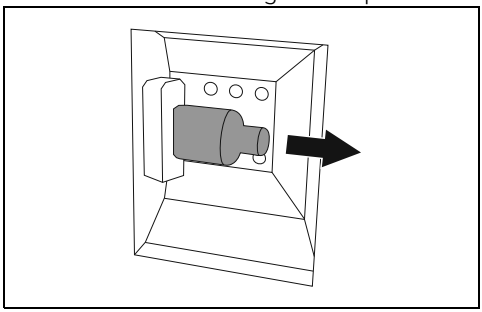
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

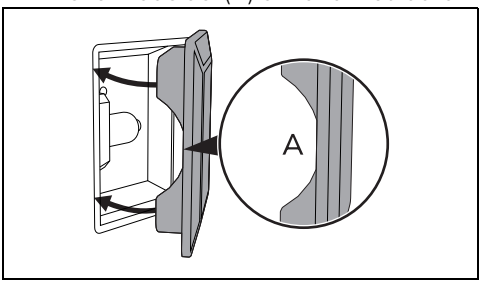
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).

6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.



7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

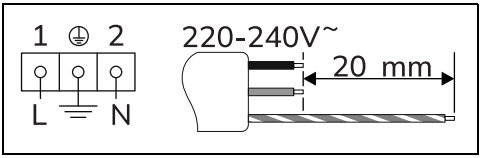
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 2,5 mm².

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

Matningskablarna är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard SS-EN 60335-2-6).

Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet och som har ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

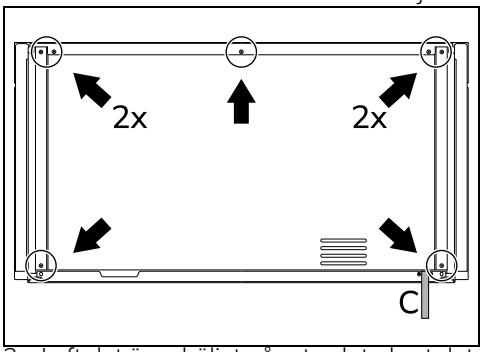
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Byta ut kabeln

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna från det bakre höljet.



2. Lyft det övre höljet något och ta bort det bakre höljet så att du kommer åt kopplingsplinten.
3. Byt ut kabeln.

SV

4. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

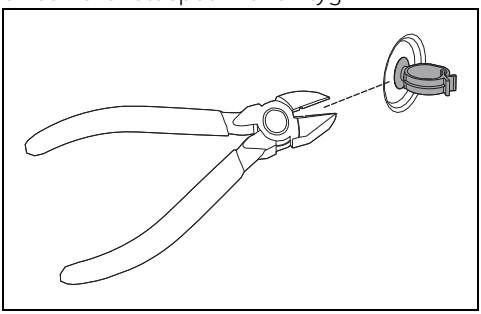
C = placering av försörjningskabeln.

Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

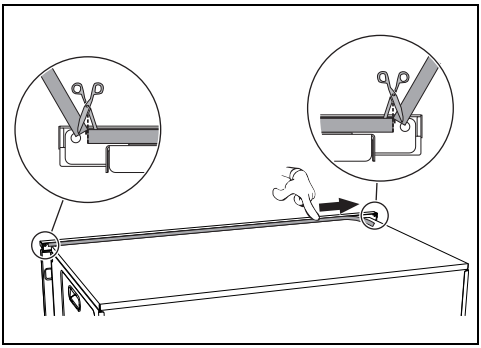
Borttagning av bakre krok

Innan apparaten monteras måste kabelhållarkroken på bakhöljet tas bort med en sax eller ett specifikt verktyg.

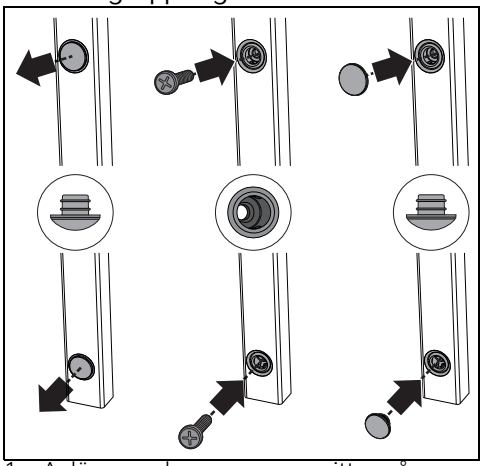


Tätningslist till frontparti

Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.

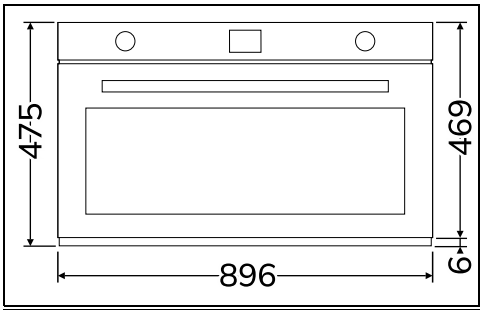


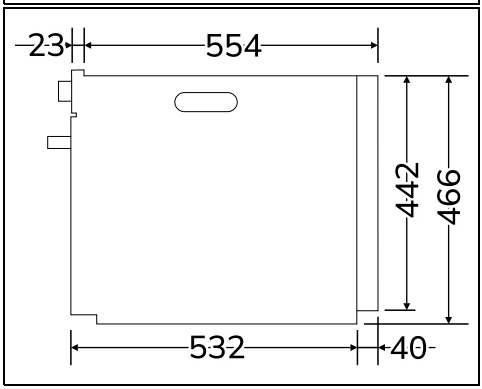
Förankringsöppningar

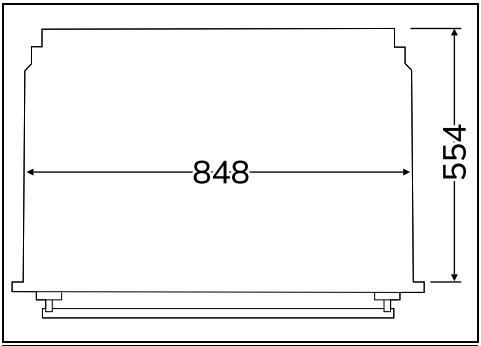


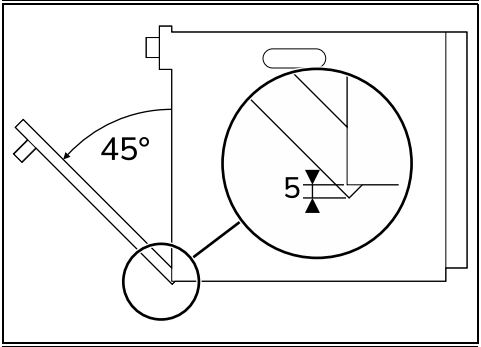
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

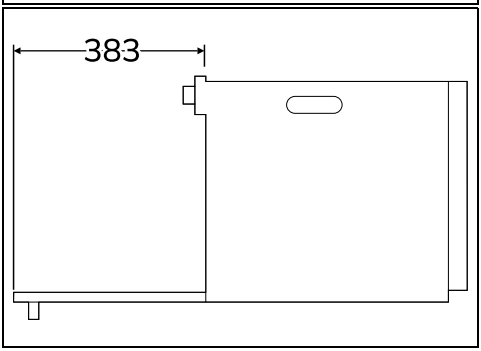
Apparatens storlek (mm)



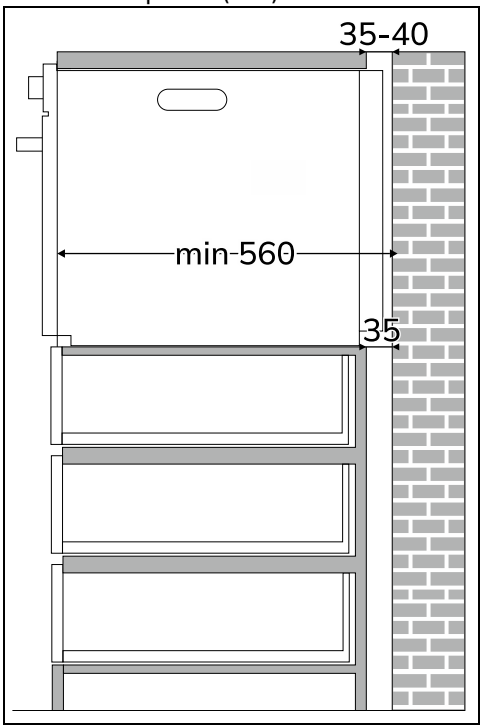




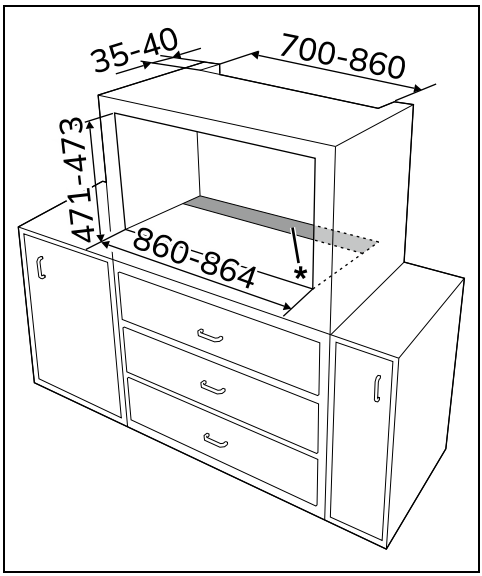




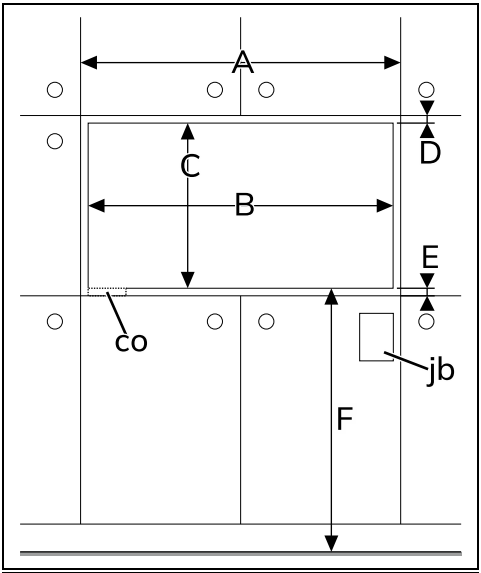
Installation i pelare (mm)

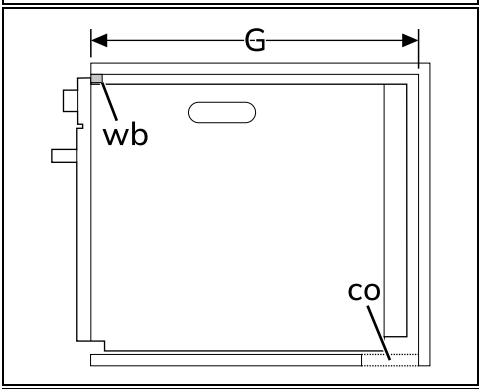


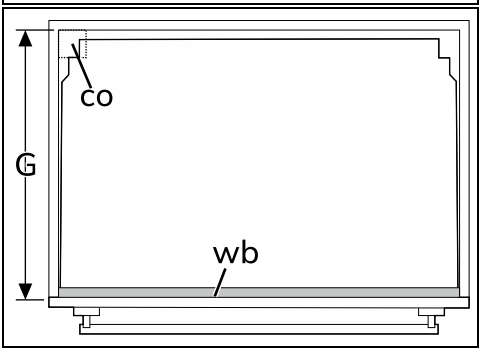
*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.



SV

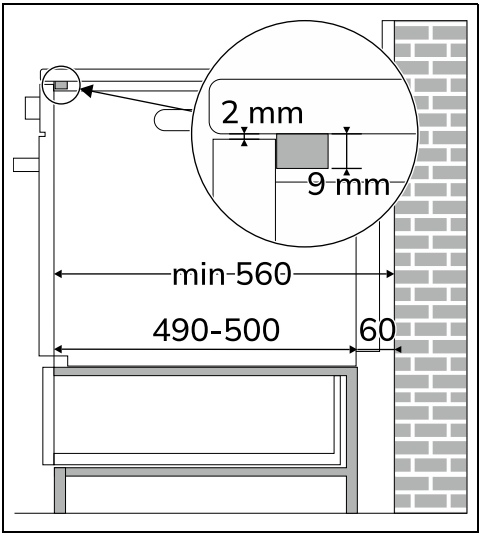




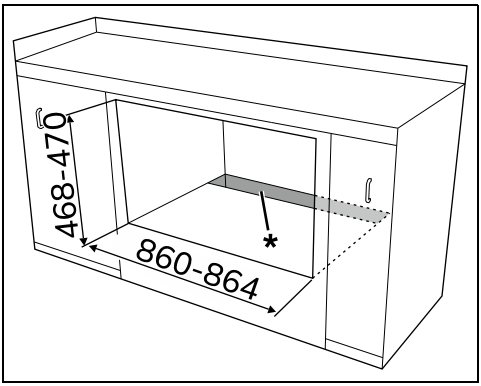


A	min. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

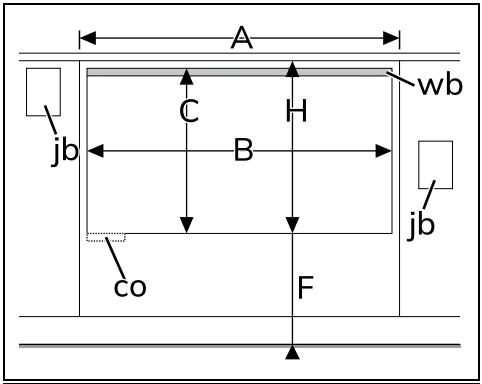
Installation under arbetsbänk (mm)

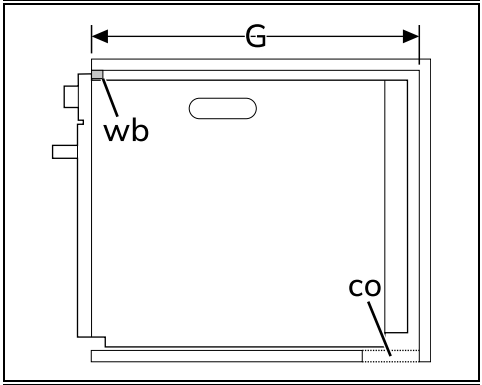


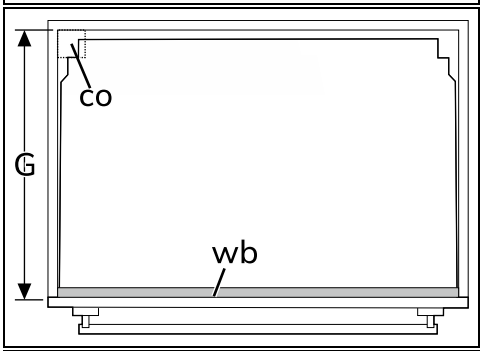
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



*Se till att den nedre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 60 mm djup.





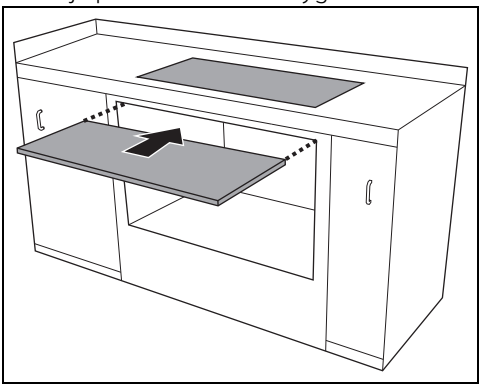


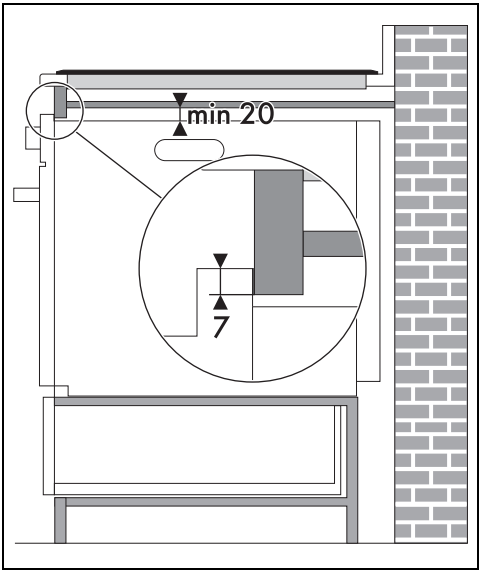
A	min. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 477 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar
wb	Trälist (rekommenderas)

SV

Installation under spishäll (mm) (endast på pyrolytiska modeller)

Om spishäll installeras ovanför ugnen måste man installera en avskiljare i trä vid ett minsta avstånd om 20 mm från ugnens ovansida, i syfte att förhindra överhettning när båda apparaterna används samtidigt. Avskiljaren ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.





Tillsammans med avskiljaren i trä måste man också installera en trälist under arbetsbänken, för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.