VARNING 247
Allmänna säkerhetsanvisningar 247
Vad gäller denna apparat 251
Apparatens syfte 251
Denna bruksanvisning 252
Tillverkarens ansvar 252
Identifikationsdekal 252
Bortskaffning 252
Indikationer för europeiska kontrollorgan 252
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 252
Spara energi 252
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 253
Ljuskälla 253
Hur man läser bruksanvisningen 253
BESKRIVNING 253
Allmän beskrivning 253
Kontrollpanel 254
Andra delar 254
Tillbehör 254
ANVÄNDNING 255
Förberedelser 255
Användning av tillbehör 255
Användning av ugnen 255
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller) 258
Råd vid tillagning 260
Miniguide för tillbehör 261
Upptäck recepten 261
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 261
Rengöring av apparaten 261
Rengöring av luckan 261
Rengöring av ugnen 263
Pyrolys (endast på vissa modeller) 264
Särskilt underhåll 265
INSTALLATION 266
Elektrisk anslutning 266
Placering 267

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

SV

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

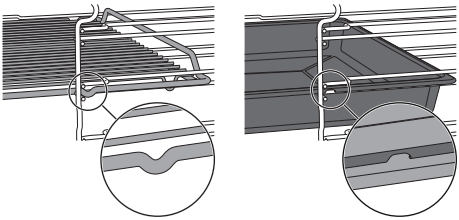
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- 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.

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.

SV

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 lll, 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 2000 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).

Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen.

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.



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- 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.

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.
- 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

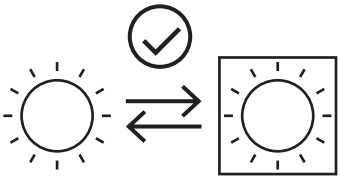
bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt 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

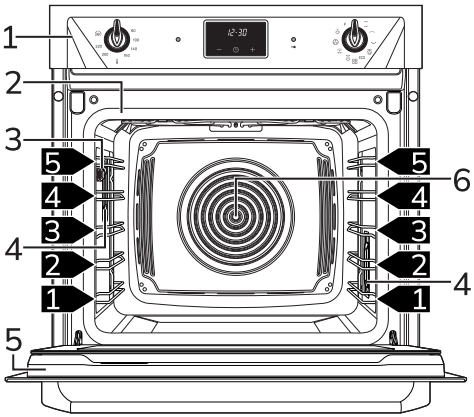
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

BESKRIVNING

SV

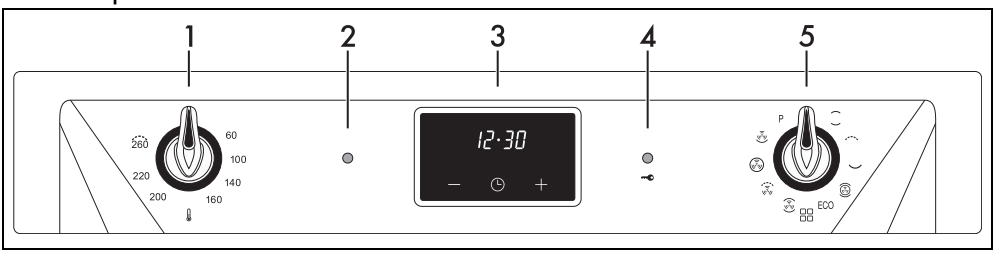
Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Uttag för temperatursond (endast på vissa modeller)
4 Lampa
5 Lucka
6 Fläkt

1,2,3... Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 Temperaturvred

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

2 Kontrollampa termostat

Lampan tänds för att visa att ugnen värms upp. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan tänds och släcks regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

3 Digital programmerare

Används för att visa klockan, ställa in programmerade tillagningar och programmera minuträknaren.

4 Pyrolyslampa

Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolys).

5 Funktionsvred

Ugnens olika funktioner används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av temperaturvredet.

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 (endast på vissa modeller);
- När någon av apparatens funktioner väljs, med undantag av funktionen ECO (i förekommande fall).

(endast på vissa modeller) När luckan är öppen kan den invändiga belysningen inte stängas av.

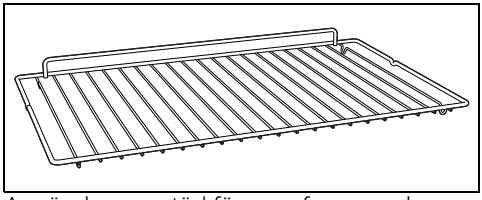
Tillbehör

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.

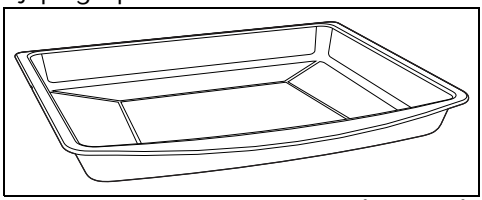
De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



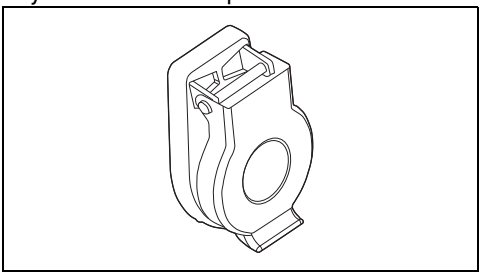
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Djup ugnsplåt



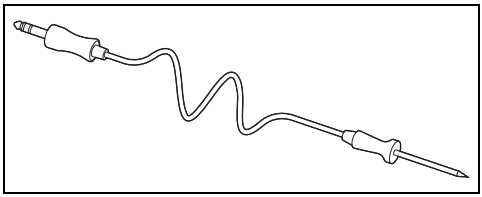
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Skyddslock (endast på vissa modeller)



Används för att stänga och skydda temperatursondens uttag när sonden inte används.

Temperatursond (endast på vissa modeller)



Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mätts i mitten av livsmedlet.

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

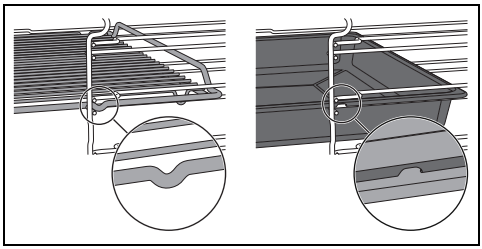
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

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.

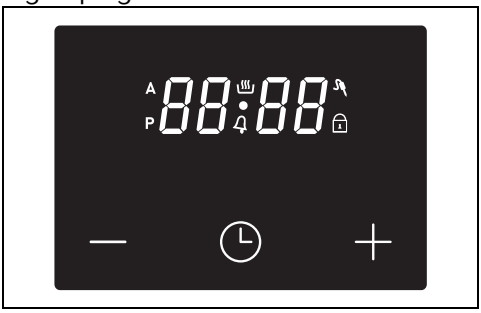
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

SV

Digital programmerare



Knapp för minskning

Knapp för klocka

Knapp för ökning

Symboler på displayen

Tidsinställd tillagning

Pyrolys

Tillagning

Timer med minuträknare

Temperatursond

Luckspärr

Inställning av klockslag

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

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar siffrorna 0:00 på apparatens display.

1. Håll klockknappen intryckt i några sekunder. Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning och knappen för minskning . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder.

Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.

För att ändra klockan håller du samtidigt nere knappen för ökning och knappen för minskning i två sekunder. Därefter kan klockan ställas in.

Tändning av ugnen (manuell tillagning)

Beroende på receptet kan maten läggas i ugnen antingen omedelbart eller efter förvärmning.

För att starta ugnen:
1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.

Efter några sekunder börjar förvärmningsfasen.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas anges genom att termostatlampan tänds och symbolen blinkar på displayen.

Vid slutet av föruppvärmningen:
- Termostatlampan släcks;
- symbolen på displayen lyser med fast sken;
- en ljudsignal hörs;
- tillagningen har börjat automatiskt.

När förvärmningen är klar kan maten läggas i ugnen (om det står i receptet).

Avsluta en manuell tillagning

För att avsluta en tillagning:
- Vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till 0-läget.

Timer med minuträknare

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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Tryck på klockknappen .

Displayen visar texten - - -.

2. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in önskat antal minuter.
3. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera timer med minuträknare.

Displayen visar aktuellt klockslag och

symbolen .

Tryck på klockknappen för att se den återstående tiden på displayen.

Vid slutet av timer med minuträknare:

- symbolen blinkar;
- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen.

Du kan ställa in timern till minst 1 minut och maximalt 23 timmar och 59 minuter.

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.

1. Välj en tillagningsfunktion med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj en temperatur med hjälp av temperaturvredet.
3. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att starta föruppvärmningen.
4. Tryck på klockknappen

displayen visar texten för inställning av timer med minuträknare .

5. Tryck på klockknappen igen.

Displayen visar den blinkande symbolen, texten och klockan i intervaller.

6. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.

Det går inte att ställa in tillagningstiden till mer än 13 timmar.

7. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna och .

För att nollställa den inställda programmeringen, vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0.

Efter tillagningen:

- värmeelementen är inaktiverade;
- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen;
- på displayen blinkar texten .

8. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.
9. Vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att starta en tillagning vid ett bestämt klockslag och avsluta den efter en viss tid som ställts in av användaren.

1. När du har valt funktionen och tillagningstemperaturen med hjälp av de motsvarande vreden ställer du in en tidsinställd tillagning enligt beskrivningen i föregående stycke.
2. Tryck på klockknappen .

Displayen alternerar mellan att visa texten och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in.

3. Använd knapparna eller för att ställa in sluttiden för tillagning.

Det går inte att ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.

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

4. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna och tänds.

Apparaten väntar på att börja laga mat och avslutar tillagningen vid den tid som användaren har ställt in.

För att nollställa den inställda programmeringen, vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0.

Efter tillagningen:

- värmeelementen är inaktiverade;

SV

- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen;
- på displayen blinkar texten End.

5. Tryck på klockknappen för att nollställa programmeringsklockan.
6. Vrid funktionsvredet och/eller temperaturvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Ändra inställda värden

1. Tryck på klockknappen för att välja typen av data som ska ändras (Timer med minuträknare - tidsinställd tillagning - programmerad tillagning End).
2. Använd knapparna för ökning och minskning för att ändra önskade uppgifter.

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll in knapparna för ökning och minskning samtidigt tills du hör en ljudsignal.
2. Tryck på klockknappen .

Tryck på knappen för minskning för att välja en annan ljudsignal mellan tonl, tonl2 och tonl3.

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)

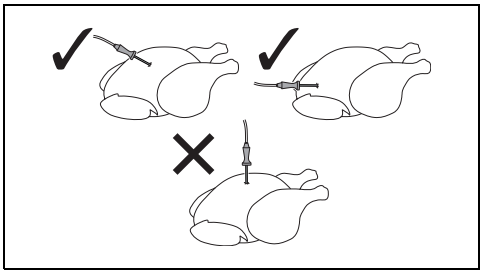
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Med temperatursonden går det att med precision tillaga stekar, karré, kött av olika slag och storlekar. Sonden garanterar en perfekt tillagning av maten tack vare en regelbunden kontroll av temperaturen i maträttens kärna. Temperaturen i matens kärna mäts av en sensor som sitter inne i spetsen.

Montera inte teleskopskenorna, i förekommande fall, på den fjärde hyllan underifrån eftersom de inte ger tillgång till temperatursondens uttag på sidan.

Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den placeras i ugnen.
3. För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.



För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.

Den rekommenderade minimala temperaturen i ugnen för tillagning med sond är 120 °C förutom för en tillagning i låg temperatur.

Ställa in en tillagning med temperatursond

Varning: åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Skydda händerna med värmehandskar när du ansluter temperatursonden och när du hanterar mat i ugnen.

Man kan välja en temperatur på lägst 40 °C och högst 90 °C.

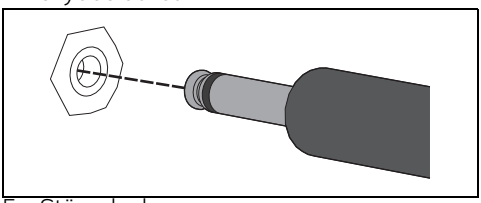
Om ugnens temperatur ställs till ett för lågt värde kommer apparaten automatiskt att ställa in den lägsta temperatur som krävs för att nå vald måltemperatur.

För bästa resultat rekommenderar vi att man alltid ställer in en tillagningstemperatur som är högre än måltemperaturen.

Om av någon anledning det är nödvändigt att koppla bort sonden under matlagning med sonden utan att använda vreden eller displayen, fortsätter funktionen som normal matlagning.

Med kall ugn:

1. Vrid funktionsvredet för att välja önskad funktion.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
4. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.



5. Stäng luckan.

Texten 75 °C (75 °C är standard måltemperatur som föreslås) visas på displayen.

6. Använd tangenterna för ökning + och minskning − för att ställa in måltemperaturen.

Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att starta föruppvärmningen som görs automatiskt av tillagningsfasen.

När tillagningen har börjat:

1. Vrid funktionsvredet för att välja önskad funktion.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen.

Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att starta föruppvärmningen.

Vid slutet av föruppvärmningen:

3. Öppna apparatens lucka.
4. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
5. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.
6. Stäng luckan.

Texten 75 °C (75 °C är standard måltemperatur som föreslås) visas på displayen.

7. Använd tangenterna för ökning + och minskning − för att ställa in måltemperaturen.

Efter några sekunder börjar tillagningsfasen med sond.

Avsluta en tillagning med temperatursond

När apparaten når den måltemperatur som användaren har ställt in är tillagningen klar. Värmeelementen stängs av, en ljudsignal hörs och displayen visar End.

1. Öppna luckan.
2. Ta ut temperatursonden ur maten och ur uttaget.
3. Ta ut maten ur ugnen.
4. Kontrollera att skyddslocket har stängts ordentligt.
5. Stäng luckan.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER-/UNDERVÄRME

Traditionell tillagning som passar för förberedelse av en maträtt åt gången. Idealisk för stekar, fett kött, bröd, pajer.

SV

GRILLSPETT

Ger optimala grill- och gratineringsresultat Används vid slutet av tillagningen för att ge en jämn förgyllning.

UNDERVÄRME

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

TURBO

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

ECO

ECO Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.
Det rekommenderas för alla typer av livsmedel förutom de som kan skapa mycket fukt (t.ex. grönsaker).
För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.

När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan 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.

VARMLUFT

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

GRILL MED FLÄKT

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

VARMLUFT

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

VENTILERAD UNDERVÄRME

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.

För rengöringsfunktionen med PYROLYS

P se kapitlet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

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.

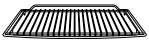
Råd vid upptining och jäsning

- 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.

Miniguide för tillbehör



Galler

Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor.

Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.



Djup ugnsplåt

Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå.

Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När STATISK funktion används kan en djup plått placeras på vilken som helst nivå.

Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion .

SV

Upptäck recepten

För att konsultera recepten som redigerats för olika livsmedelskategorier och få mer information om matlagningsförslag, besök motsvarande sida på webbplatsen www.smeg.com, som du kommer åt med QR-koden på flygbladet som medföljer produkten.

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.

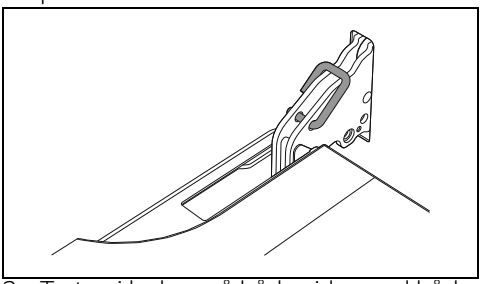
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

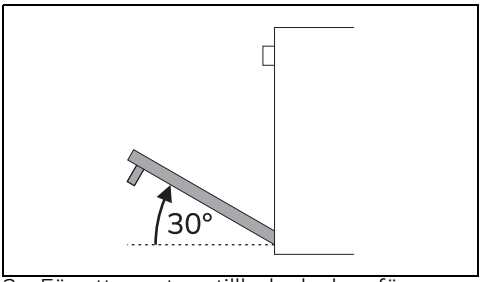
För att underlätta rengöringen bör man ta

av luckan och placera den på en diskhandduk.
Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

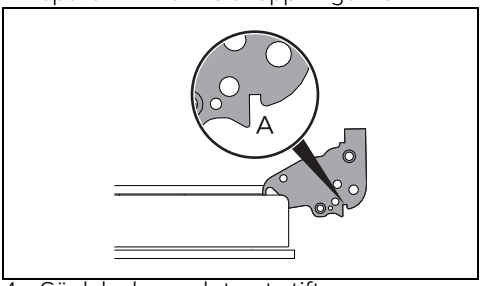
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 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.

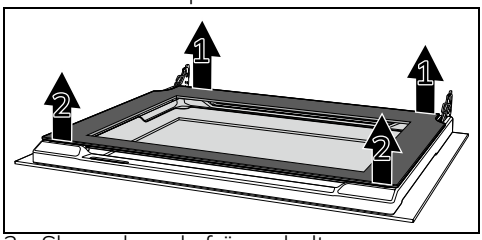
Rengöring av luckans glas

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

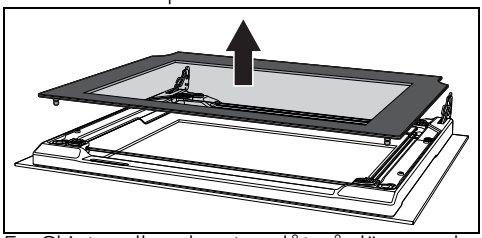
Demontering av de invändiga glasen

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

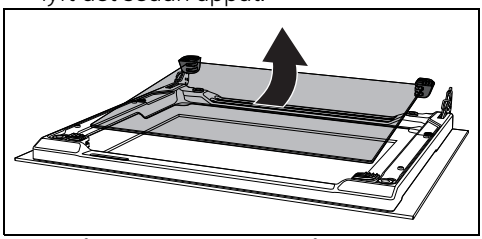
1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.



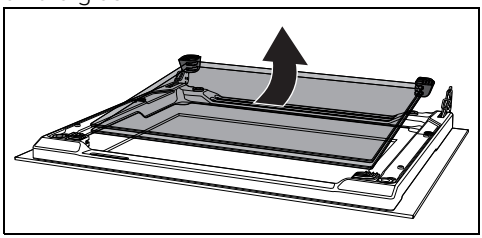
3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



5. Skjut mellanglaset nedåt på dörren och lyft det sedan uppåt.

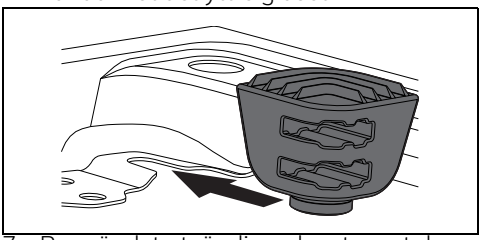


OBS: På vissa modeller består glasenheten av två glas.

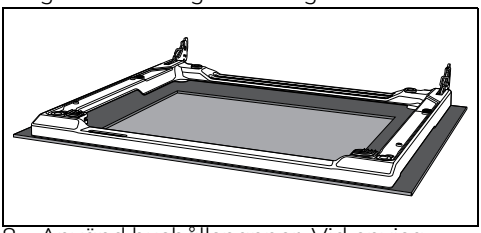


Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

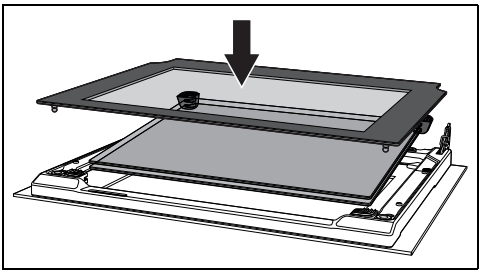
6. Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



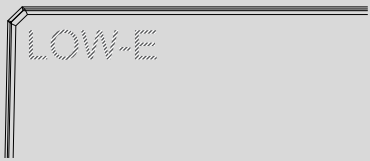
7. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



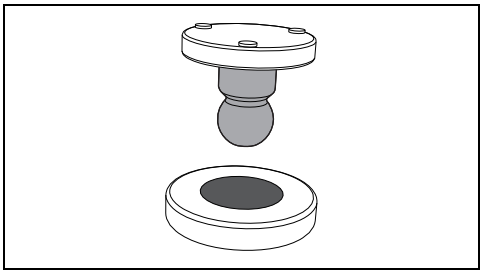
8. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
9. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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).



10. 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.

SV

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:

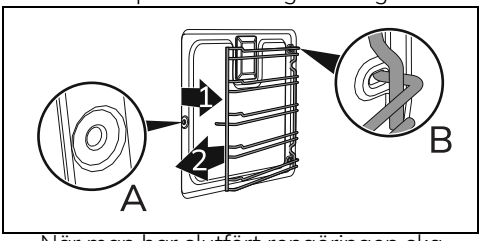
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

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.

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. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget **P**.

På displayen visas texten 

i intervall med pyrolystiden 

(fabriksinställs till 2 timmer och 30 minuter).

2. Använd knapparna för ökning + och minskning − för att ställa in pyrolysens tid.

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:
- Lätt smutsig: 2:00
- Medelsmutsig: 2:30
- Mycket smutsig: 3:00

3. Tryck på klockknappen för att bekräfta de värden som har ställts in.

Efter några sekunder startar pyrolysförvärmningen:

- symbolen **P** på displayen och pyrolyslampan tänds;
- displayen visar den tid som återstår till slutet av hela rengöringsprocessen 

;
- symbolen på displayen blinkar.

Några minuter efter det att förvärmningen har börjat tänds symbolen på displayen (fast sken) för att visa att dörren är låst av en anordning som förhindrar alla försök att öppna den.

Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat.

Om funktionsvredet vrids till en annan funktion visas ett felmeddelande på displayen 

.

Rengöringsprocess

När förvärmningen är klar startar pyrolysen automatiskt:

- termostatens lampa slocknar (om lampan tänds och släcks regelbundet visar det att temperaturen i ugnen hålls konstant);
- symbolen på displayen lyser (fast sken) för att visa att pyrolysen pågår;
- Pyrolyslampan och symbolerna **P** och på displayen lyser fortfarande.

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.

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.

Avslutad pyrolys

När pyrolysen är klar:

- värmeelementen är inaktiverade;
- på displayen blinkar texten End;
- en ljudsignal sänds ut som kan inaktiveras genom att trycka på en valfri tangent på displayen;
- symbolen och termostatens lampa släcks.

1. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Symbolen på displayen förblir tänd tills temperaturen i ugnen återgår till en säker nivå (vilket innebär att dörrlåset inaktiveras).

2. Vänta tills ugnen har svalnat.
3. Efter att symbolen har släckts, 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.

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

Precis som med de tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för pyrolysen.

För att ställa in programmerad pyrolys:

1. Vrid tillbaka funktionsvredet till läget **P**.

På displayen visas texten dur i intervall med tiden för pyrolysen 2:30.

2. Använd knapparna för ökning och minskning för att ställa in pyrolysens tid.
3. Tryck på klockknappen.

Displayen alternerar mellan att visa texten End och aktuell tid plus den tid för pyrolysen som tidigare har ställts in.

4. Använd knapparna eller för att ställa in funktionens sluttid.
5. Tryck på klockknappen eller vänta några sekunder för att aktivera funktionen.

Den aktuella tiden visas på displayen och symbolen **P** blinkar för att ange att apparaten väntar på att starta pyrolysen och att den kommer att avslutas vid den tid som användaren har ställt in.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

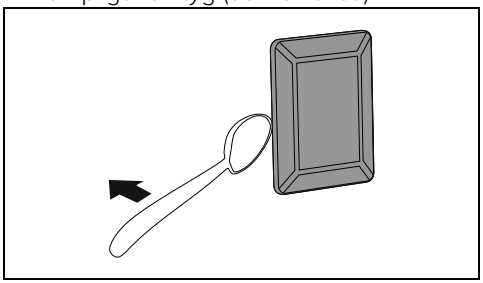
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

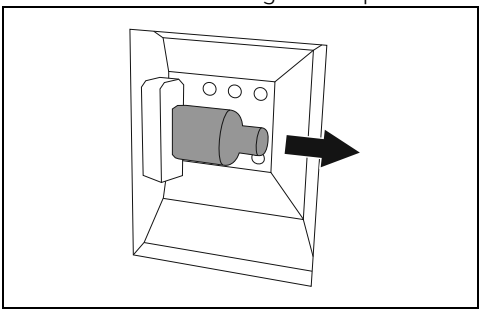
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

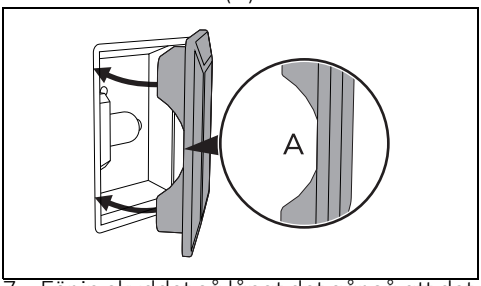
SV

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

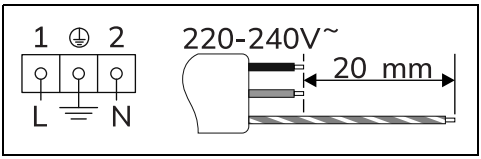
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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 1,5 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

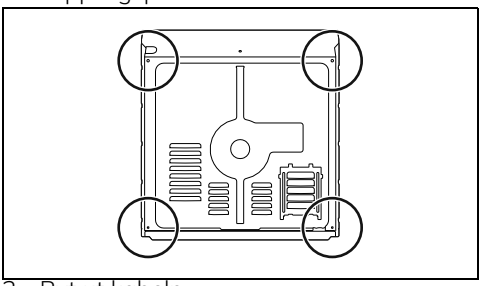
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Byta ut kabeln

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.

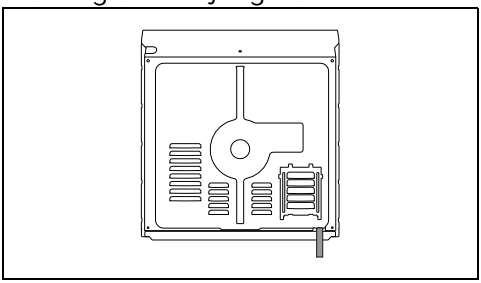


2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering

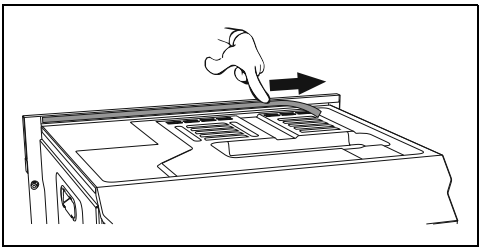
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

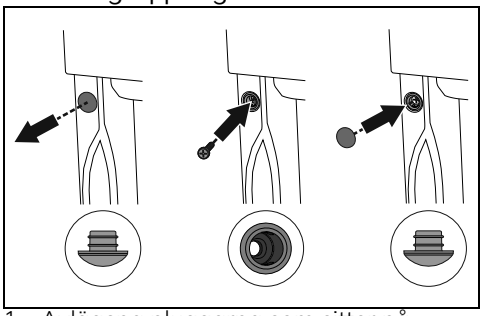


Tätningslist till frontparti

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

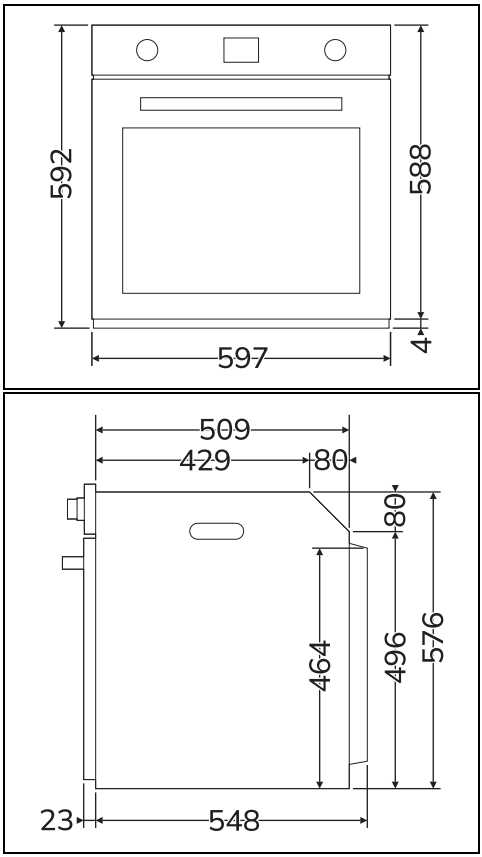


Förankringsöppningar

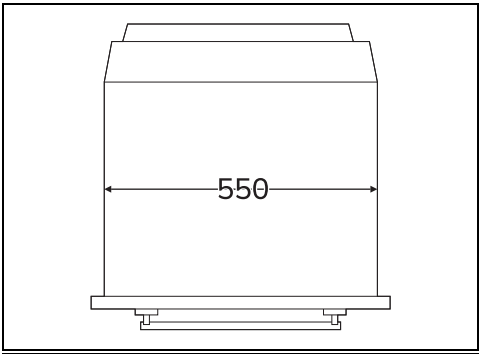


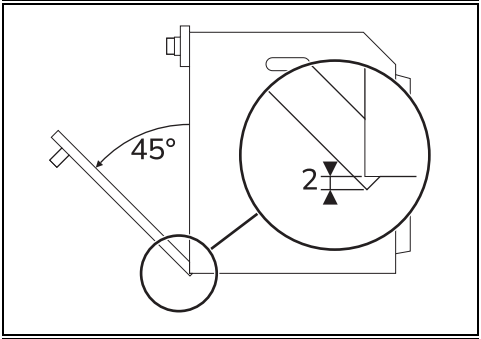
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

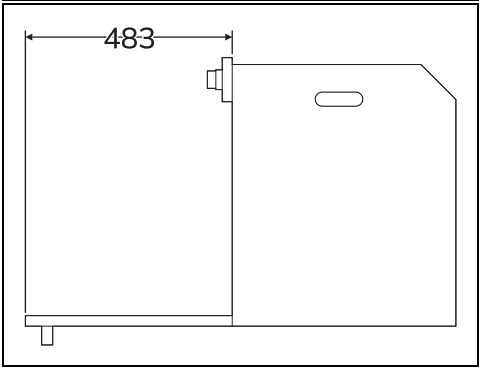
Apparatens storlek (mm)



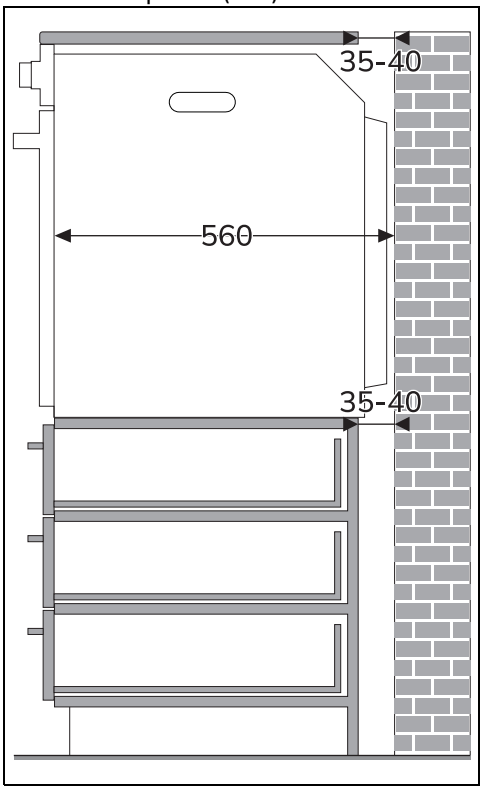
SV



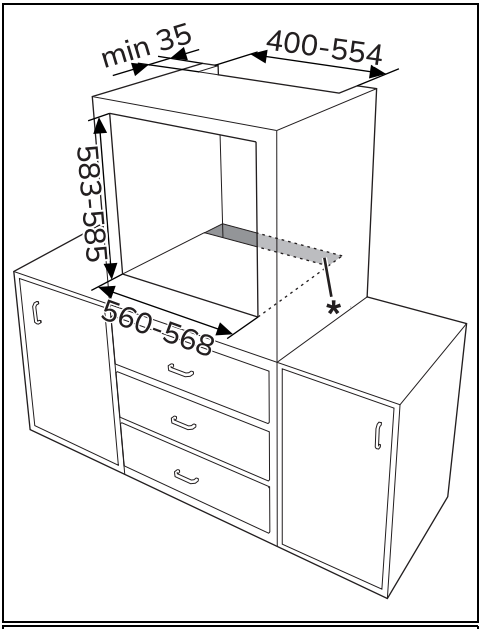


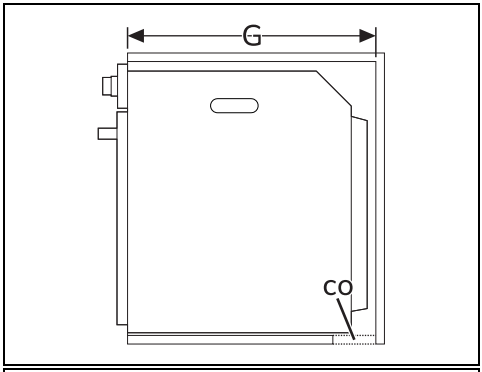


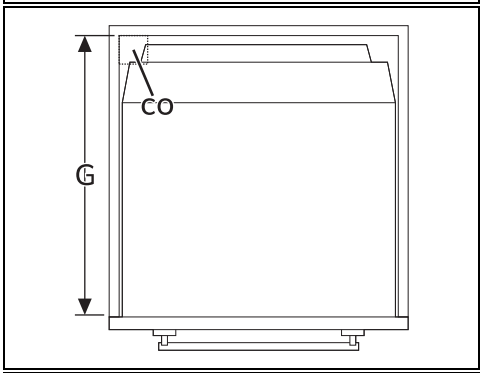
Installation i pelare (mm)

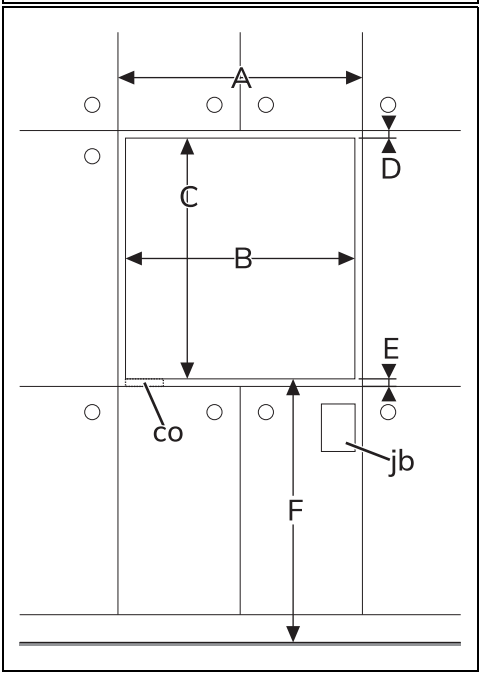


*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





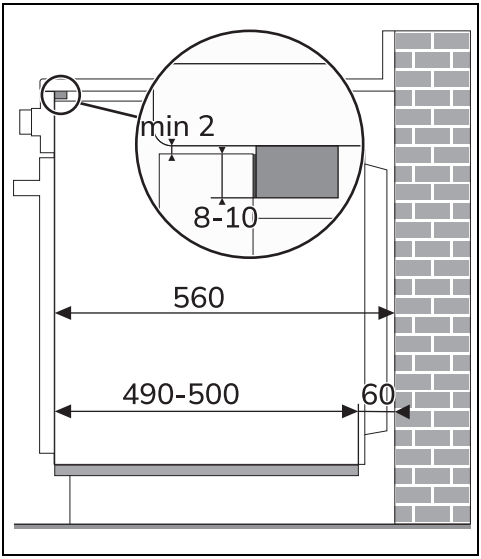




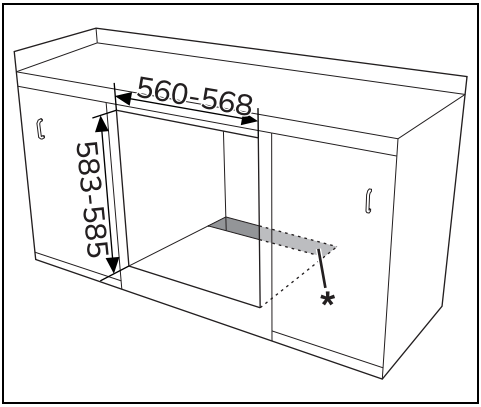
A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

SV

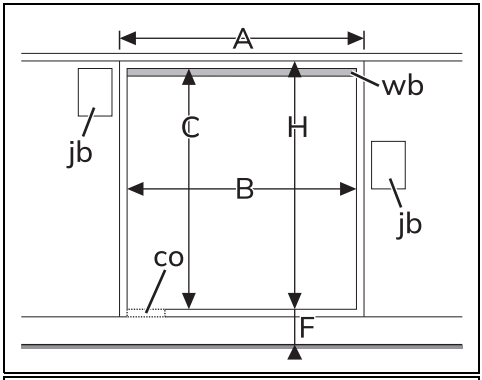
Installation under arbetsbänk (mm)

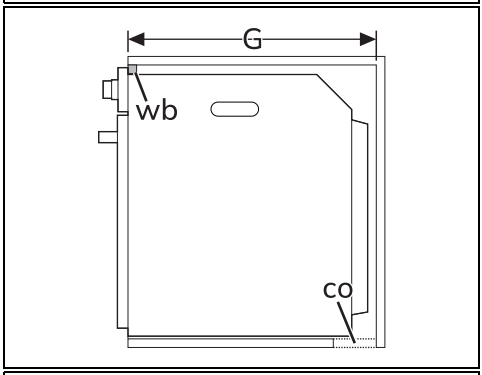


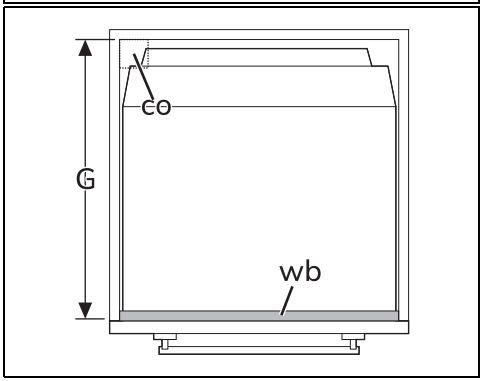
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



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



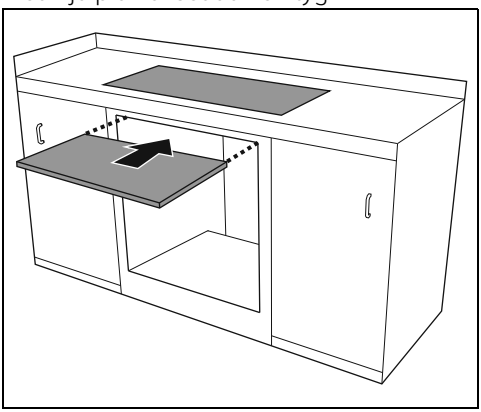


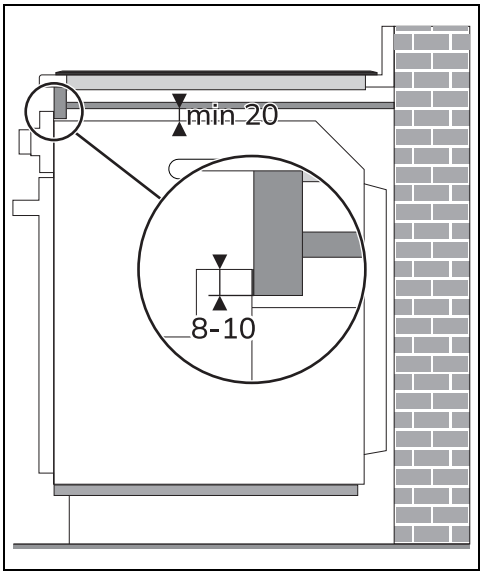


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar
wb	Trälist (rekommenderas)

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.

SV