Innehåll

SV

1 Anvisningar 4
- 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar 4
- 1.2 Apparatens syfte 7
- 1.3 Tillverkarens ansvar 7
- 1.4 Denna bruksanvisning 7
- 1.5 Identifikationsdekal 7
- 1.6 Bortskaffning 7
- 1.7 Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 8
- 1.8 Hur man läser bruksanvisningen 8

2 Beskrivning 9
- 2.1 Allmän beskrivning 9
- 2.2 Kontrollpanel 11
- 2.3 Andra delar 13
- 2.4 Tillgängliga tillbehör 14

3 Användning 16
- 3.1 Anvisningar 16
- 3.2 Första användningstillfället 16
- 3.3 Användning av tillbehör 17
- 3.4 Användning av extraugnen 18
- 3.5 Användning av huvudugnen 20
- 3.6 Råd vid tillagning 27
- 3.7 Specialfunktioner 29
- 3.8 Automatiska program 32
- 3.9 Undermeny 35

4 Rengöring och underhåll 38
- 4.1 Anvisningar 38
- 4.2 Rengöring av ytorna 38
- 4.3 Rengöring av luckan 39
- 4.4 Rengöring av ugnen 41
- 4.5 Vapor Clean (gäller ej pyrolytiska modeller) 43
- 4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller) 45
- 4.7 Särskilt underhåll 47

5 Installation 50
- 5.1 Elektrisk anslutning 50
- 5.2 Placering 51

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig 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

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- 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.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under 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 konstant.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.

- ANVÄND 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 rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- 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.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.

Anvisningar

- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- 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.

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 man inte installera apparaten 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 värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.

1.2 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 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.

1.4 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 man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

- 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.

1.7 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.

1.8 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar

Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning

Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.

Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation

Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.

Säkerhetsanvisningar

Information

Råd

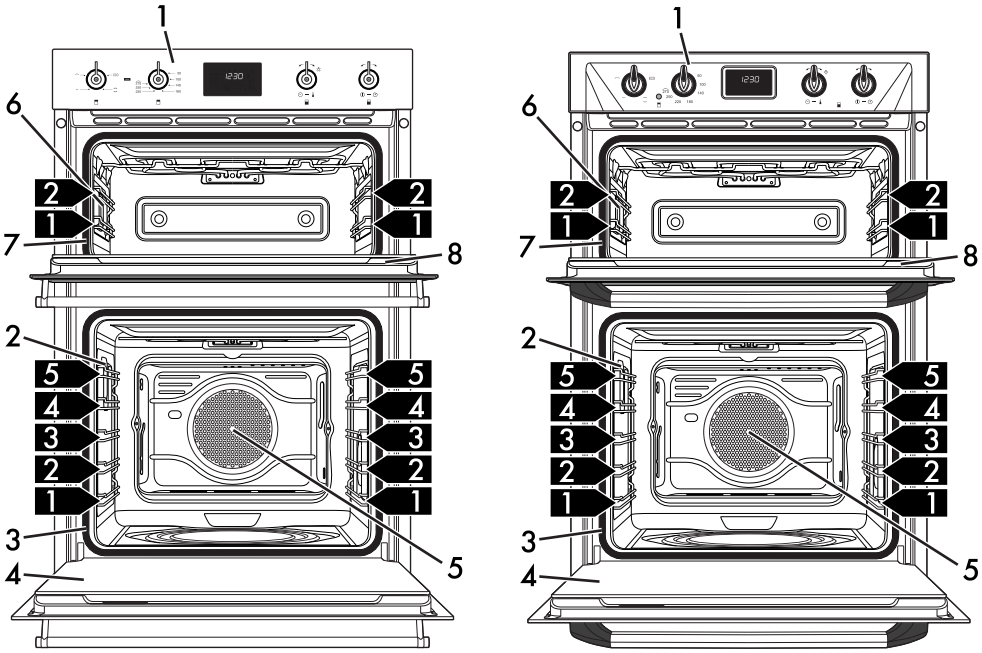
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.

SV

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



Flerfunktionsmodeller

1 Kontrollpanel

1,2,3.. Stödramens nivå

2 Huvudugnens lampa

3 Huvudugnens tätning

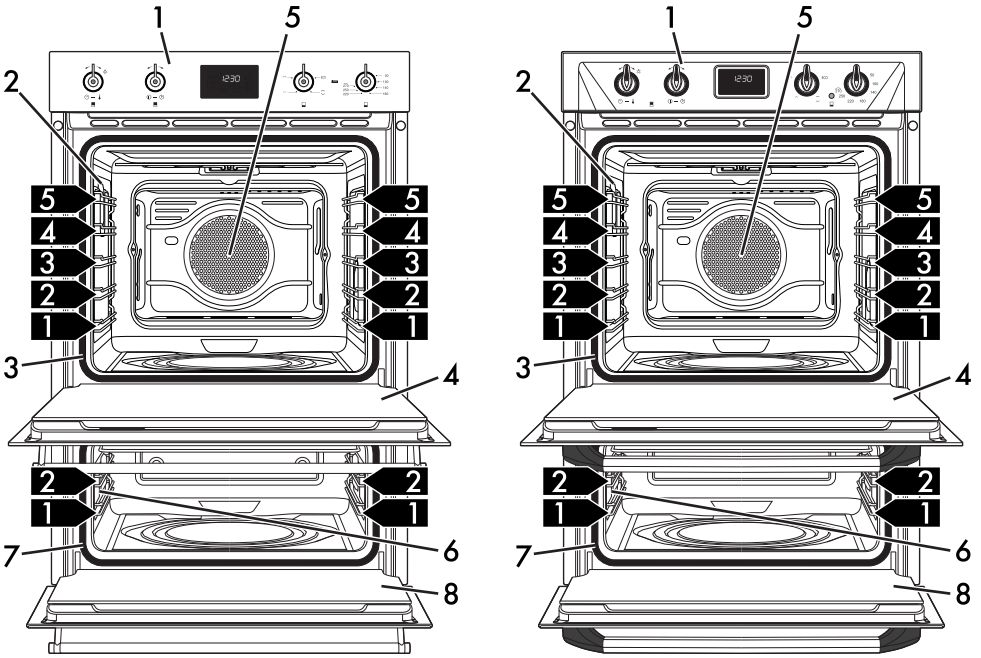
4 Huvudugnens lucka

5 Huvudugnens fläkt

6 Extraugnens lampa

7 Extraugnens tätning

8 Extraugnens lucka



Pyrolytiska modeller

1 Kontrollpanel

2 Huvudugnens lampa

3 Huvudugnens tätning

4 Huvudugnens lucka

5 Huvudugnens fläkt

1,2,3... Stödramens nivå

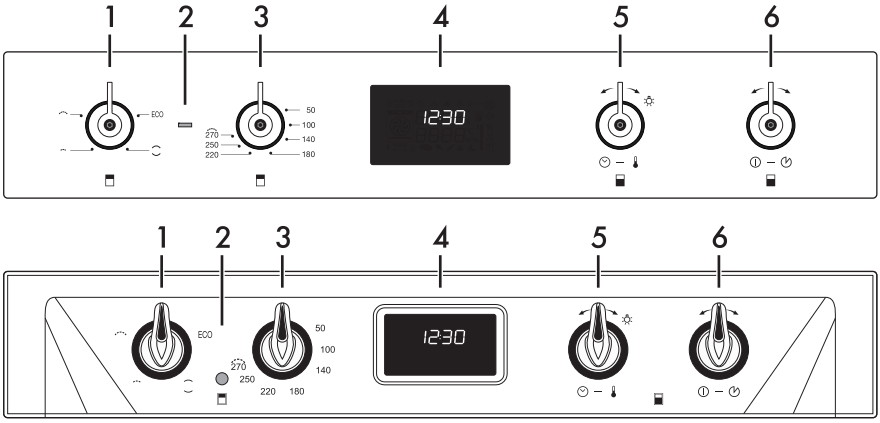
6 Extraugnens lampa

7 Extraugnens tätning

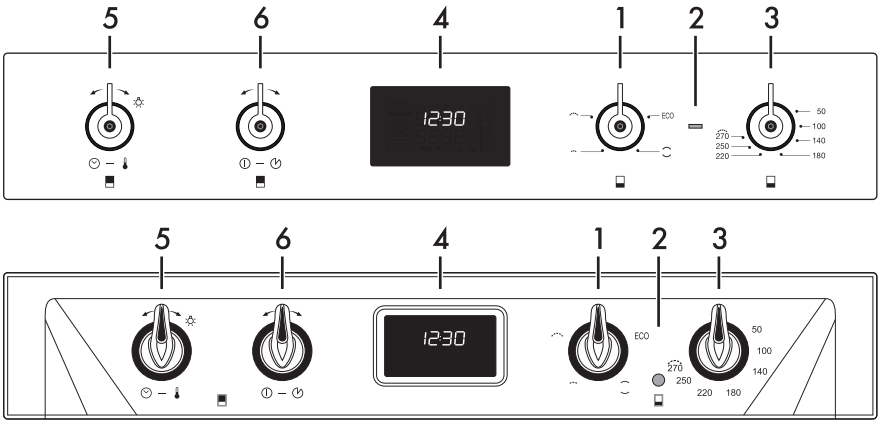
8 Extraugnens lucka

SV

2.2 Kontrollpanel



Flerfunktionsmodeller



Pyrolytiska modeller

1 Funktionsvred extraugn

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

2 Termostatlampa extraugn

Termostatlampan förblir tänd under tiden ugnen värms upp. När ugnen har kommit upp i vald temperatur slocknar lampan.

3 Temperaturvred extraugn

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

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

4 Display

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

Displayen hänvisar endast till huvudugnen. Den har ingen kontroll över extraugnen.

5 Temperaturvred huvudugn

Med detta vred kan man välja tillagningstemperatur, tillagningstid, ställa in programmerade tillagningar, aktuellt klockslag och tända eller släcka lampan inne i ugnen.

6 Funktionsvred huvudugn

Med detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja tillagningsfunktion.

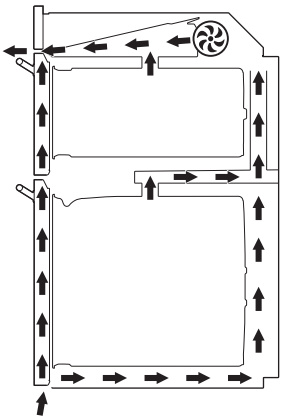
SV

2.3 Andra delar

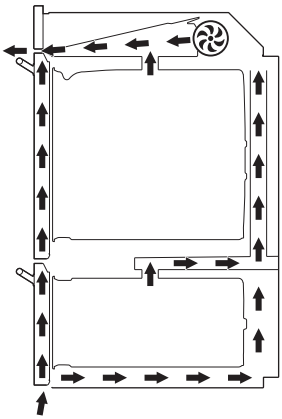
Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning.

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.



Flerfunktionsmodeller



Pyrolytiska modeller

Inre belysning i huvudugn

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man aktiverar en funktion, förutom funktionerna ECO 

och Vapor Clean  (flerfunktionsmodeller) och funktionerna Pyrolys 

och Pyrolys ECO 

(pyrolytiska modeller);
- När temperaturvredet vrids en kort stund åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

Inre belysning i extraugn

Apparatens inre belysning tänds:

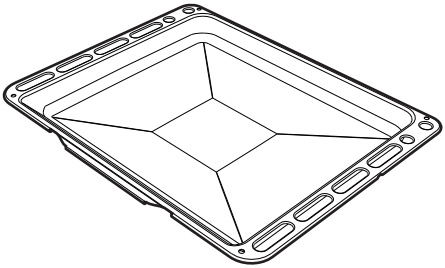
- när man startar en funktion, vilken som helst.

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

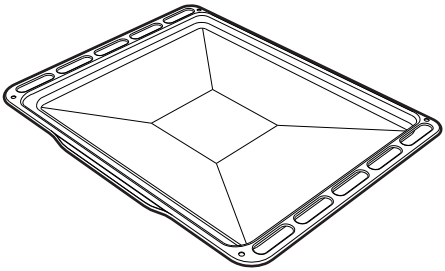
2.4 Tillgängliga tillbehör

Djup ugnsplåt



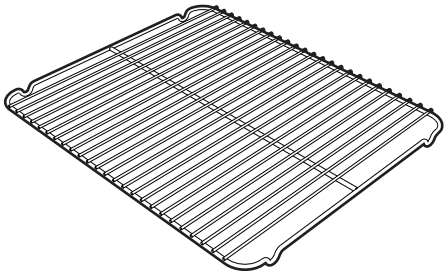
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Långpanna (endast på vissa modeller)



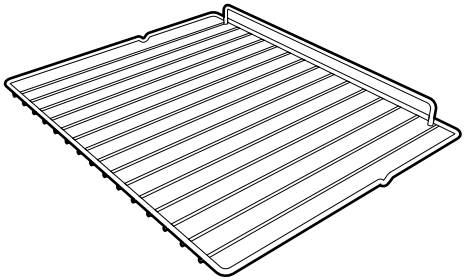
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Galler för ugnsplåt



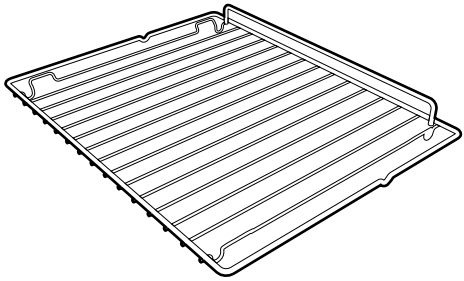
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Galler



Används för tillagning av livsmedel och som stöd för kokkärl med livsmedel under tillagning.

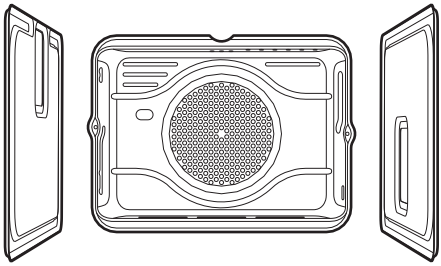
Galler med spärrar (endast på vissa modeller)



Används för tillagning av livsmedel och som stöd för kokkärl med livsmedel under tillagning.

Utgör ett säkert stöd för plåtar och droppplådor tack vare spärrarna, och kan även placeras på plåtarna under tillagning.

Självrengörande paneler (endast på flerfunktionsmodeller)



Används för att absorbera rester av fett.

Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat 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.

3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning
Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn närma sig apparaten när den är igång.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning
Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

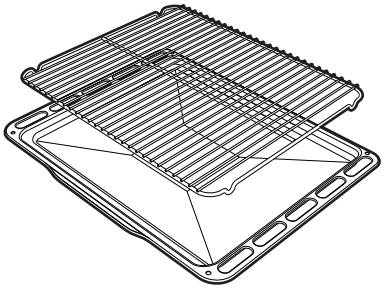
3.2 Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

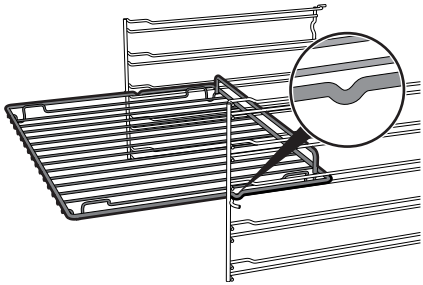
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fettet separat från den mat som tillagas.

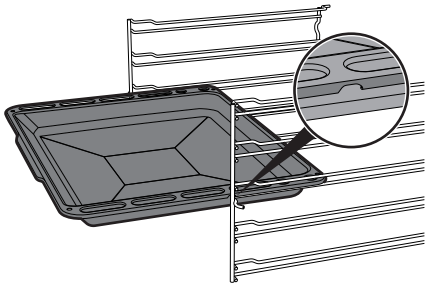


Galler och plåtar

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.

3.4 Användning av extraugnen

De två ugnarna kan användas samtidigt, förutom vid användning av funktionerna Pyrolys PYRO ECO och ECO-pyrolys PYRO ECO (gäller endast pyrolytiska modeller).

För att starta extraugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.

Lista över funktioner

ECO

ECO

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

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.

Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gås.



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



Liten grill

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

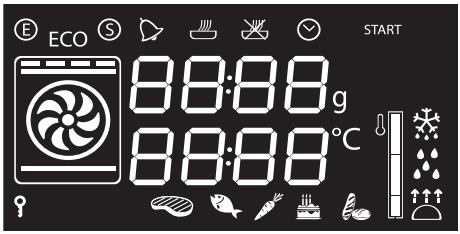
Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 / 4	Över-/undervärme	1 eller 2	220 - 230	50 - 60	
Pastagratäng	2	Över-/undervärme	1 eller 2	220 - 230	40	
Kalvstek	1	Över-/undervärme	2	180 - 190	70 - 80	
Fransyska	1	Över-/undervärme	2	180 - 190	70 - 80	
Bogstek	1	Över-/undervärme	2	180 - 190	90 - 100	
Ugnsstekt kanin	1	Över-/undervärme	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	1,5	Över-/undervärme	2	180 - 190	89 - 90	
Ugnsstekt kyckling	1	Över-/undervärme	2	190 - 200	55 - 60	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotlett	1	Grill	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Fläskfilé	1	Grill	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Korv	1	Grill	3	250 - 270	7 - 9	5 - 6
Bacon	0,8	Grill	1 eller 2	270	6 - 7	3 - 4
Laxöring	1	Över-/undervärme	1	250 - 270	14 - 16	
Pizza	1	Över-/undervärme	1	280	8	
Focaccia	0,8	Över-/undervärme	2	180 - 190	15 - 20	
Paj		Över-/undervärme	1	170 - 180	35 - 40	
Mördeg		Över-/undervärme	1	170 - 180	20 - 25	
Risgrynspudding	1	Över-/undervärme	1	170 - 180	50 - 60	
Äppelpaj	0,5	Över-/undervärme	2	180	60	

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.

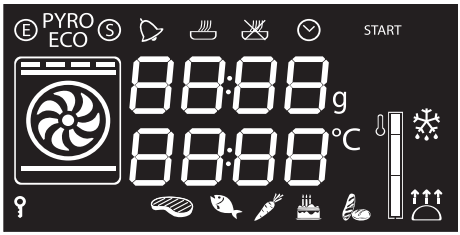
3.5 Användning av huvudugnen

Display

Displayen hänvisar endast till huvudugnen. Den har ingen kontroll över extraugnen.



Flerfunktionsmodeller



Pyrolytiska modeller

Indikeringslampa för Eco Logic

Indikeringslampa för Pyrolys (endast på pyrolytiska modeller)

Indikeringslampa för Show Room

Indikeringslampa för timer med minuträknare

Indikeringslampa för tidsinställd tillagning

Indikeringslampa för programmerad tillagning

Indikeringslampa för klocka

Indikeringslampa för barnspärr

Indikeringslampa för luckspärr (endast på pyrolytiska modeller)

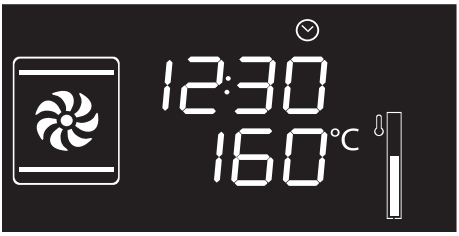
Temperaturnivå

Funktionslägen

Stand-by: När man inte har valt någon funktion visar displayen aktuell tid.



ON: När man har startat en funktion, oavsett vilken, visar displayen de värden som ställts in, som temperatur, tid och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.



Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:

°C Temperatur

Inställd tid för timer med minuträknare

Aktiveringstid för funktionen

Tid för programmerad tillagning (om man valt en tidsinställd tillagning)

Visning av klockslag

Man kan oavsett läge ändra aktuellt värde genom att vrida vredet åt höger eller vänster. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

Inställning av klockslag

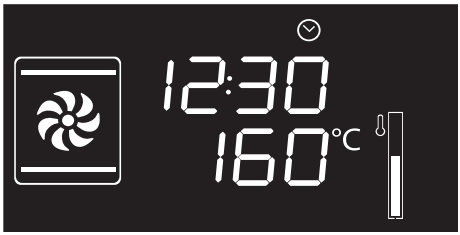
Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen 0:00 på apparatens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

I vissa fall måste man ändra klockan, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. I standby-läget vrider man temperaturvredet till höger eller vänster och håller kvar tills värdet för timmar blinkar.

Man kan inte ändra klockan om apparaten är i läge ON.

Tillagningsfunktioner



1. Välj en tillagningsfunktion via funktionsvredet.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra tillagningstemperaturen.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.

Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.



När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.



Lista över funktioner



ECO

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

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.

Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gås.



Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.



Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårtor, även när de gräddas samtidigt på flera nivåer. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 2:a och 4:e nivån).



Grill med fläkt

Luftflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



Varmluft

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma typ av tillagning. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.

Minuträknare

Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

Man kan aktivera minuträknaren både under tiden tillagning pågår och när apparaten är i stand by-läge.

1. Tryck på temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagning pågår).
   Displayen visar siffrorna 00:00 och indikeringslampan blinkar.



2. Vrid vredet för att ställa in tiden (till mellan 1 minut och 4 timmar).
   Indikeringslampan slutar blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.
3. Välj önskad tillagningsfunktion och invänta ljudsignalen som meddelar att tiden har gått. Indikeringslampan blinkar.
4. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.

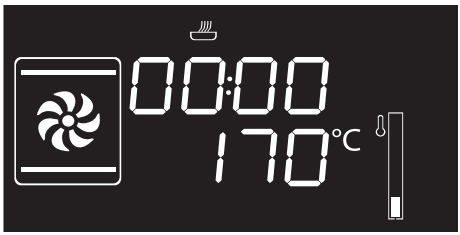
För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll.

Tidsinställd tillagning

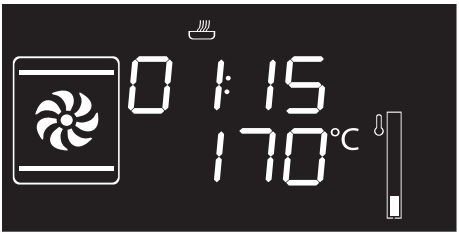
Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

När man aktiverar en tidsinställd tillagning avbryts eventuell inställning för timern.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna 00:00 och indikeringslampan blinkar.



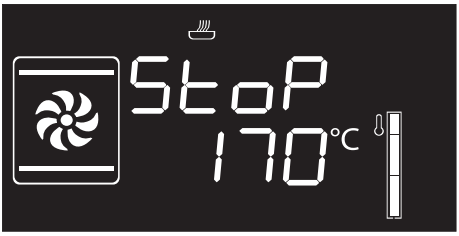
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar indikeringslampan blinka och den tidsinställda tillagningen startar.

För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

4. När tillagningen har slutförts visas texten StoP på displayen och en ljudsignal aktiveras.



5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.

Vrid temperaturvredet åt höger för att stänga av ljudsignalen och välja ytterligare en tidsinställd tillagning.

Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att stänga av ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.

Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

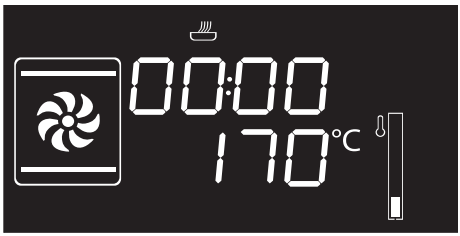
Man kan ändra längden för den tidsinställda tillagningen medan denna pågår.

1. När indikeringslampan lyser och ugnen är i tillagningsläge trycker man på temperaturvredet två gånger.
   Indikeringslampan börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.

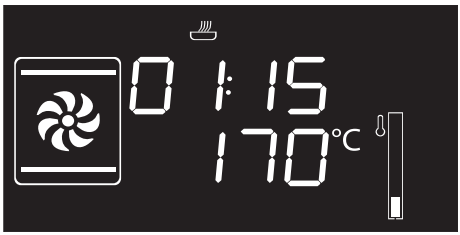
Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid ett bestämt klockslag (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.

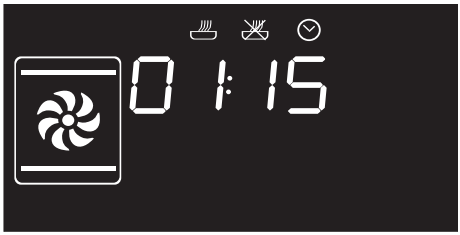
1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna 0000 och indikeringslampan blinkar.



2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



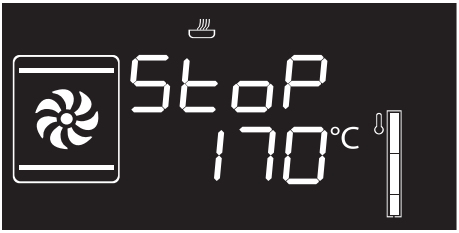
3. Tryck på temperaturvredet en fjärde gång. Indikeringslampan blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
4. Efter några sekunder slutar indikeringslamporna och blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

Vid programmerad tillagning sätts ugnen igång 10 minuter innan den fastställda tiden för att apparaten ska hinna nå den temperatur som tillagningen kräver (föruppvärmning).

5. När tillagningen har slutförts visas texten StoP på displayen och en ljudsignal aktiveras.



6. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.

Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

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

Ändra inställda värden för programmerad tillagning

När man ändrat tillagningslängden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

Man kan ändra tiden för den programmerade tillagningen medan denna pågår.

1. När indikeringslamporna och lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.
3. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan slocknar och indikeringslampan börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
5. Indikeringslamporna och slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

3.6 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.

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 du tar ut det ur ugnen ska du 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 den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbottnen för en bättre jäsning.

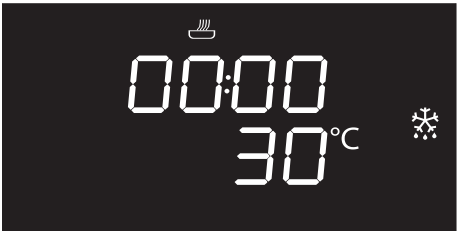
Spara energi

- 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.
- (I förekommande fall) Ta bort pizzastenen när den inte används och lägg tillbaka locket på dess plats.

SV

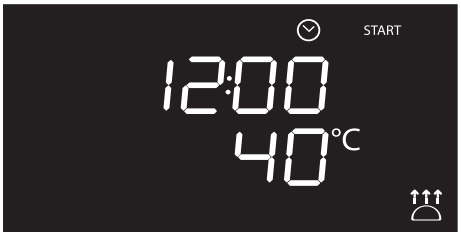
3.7 Specialfunktioner

Upptining per tid



1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för upptining per tid .
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden (till mellan 1 och 99 minuter).
4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda tiden. Texten START blinkar.
5. Tryck på funktionsvredet för att starta upptiningen per tid.
6. Efteråt visas texten StoP och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

Jäsning

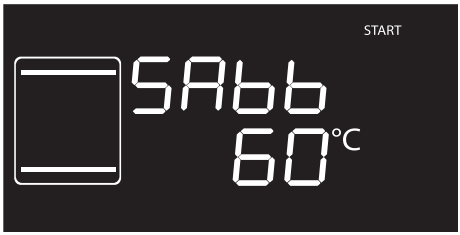


Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.

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

1. Placera degen som ska jäsas på andra falsen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen jäsning . Texten START blinkar.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
4. Efteråt visas texten StoP och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

Helginställning



Med denna funktion kan man tillaga maten i enlighet med de bestämmelser som gäller för den judiska sabbaten.

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte göra några tidsinställningar.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.

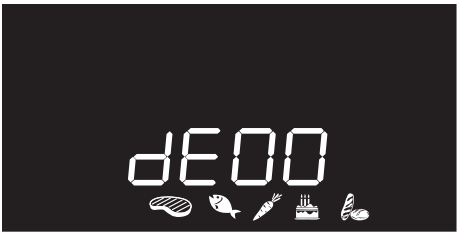
Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna stänga av apparaten.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja helginställningen SAbb.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra funktionens temperatur.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda temperaturen.
   Texten START blinkar.
4. Tryck in funktionsvredet för att starta helginställningen.
5. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

SV

Upptining per vikt



Med denna funktion kan man tina mat utifrån vikt och typ av livsmedel.

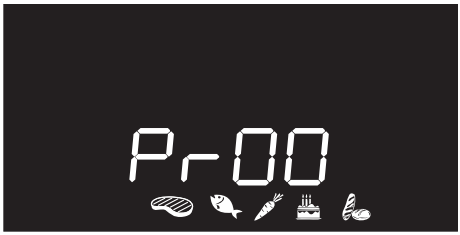
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja upptining per vikt. Denna funktion signaleras av att texten dE00 och symbolerna föreställande maträtter lyser på displayen.
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta upptiningen per vikt.
4. Vrid funktionsvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.
5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tinas.
6. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta de värden som har ställts in och starta upptiningen.
7. Efteråt visas texten StoP och en ljudsignal aktiveras.
8. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
9. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

Förinställda parametrar

dE	Typ	Vikt (g)	Tid (min)*
01	Kött	500	120
02	Fisk	300	55
03	Frukt	300	35
04	Bröd	300	25

* Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.

3.8 Automatiska program



De automatiska tillagningsprogrammen delas in enligt typ av livsmedel som ska tillagas.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja tillagning med automatiska program. Denna funktion signaleras av att texten Pr00 och symbolerna föreställande maträtter lyser på displayen.
2. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta tillagning med automatiska program.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Tabell över automatiska program).
4. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tillagas.
5. När ugnen har blivit varm blinkar texten START. Sätt in maten som ska tillagas och tryck in funktionsvredet för att starta tillagningen.
6. Efteråt visas texten StoP och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

I de automatiska programmen kan man ställa in en programmerad tillagning.

Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

SV

Tabell över automatiska program

KÖTT (01 - 05)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
01	Rostbiff (medium stekt)	1000	2		200	40
02	Fläskkotlett	1000	2		190	75
03	Lamm (genomstekt)	1000	2		190	110
04	Kalv	1000	2		190	65
05	Grillad kyckling (hel)	1000	2		200	64

FISK (06 - 07)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
06	Färsk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frusen fisk	500	2		160	45

GRÖNSAKER (08 - 10)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
08	Blandade grillade	500	4		250	15 + 10 [1]
09	Rostade	1000	2		200	45
10	Stekt potatis	1000	2		220	40

[1] Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.

DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
11	Småkakor	600	2		160	18
12	Muffins	500	2		160	18
13	Paj	800	2		170	40

BRÖD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertyp	Vikt (g)	Nivå	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
14	Jäst bröd (limpa)	1000	2		200	30
15	Pan pizza	1000	1		280	7
16	Stenugnsbakad pizza	500	1[2]		280	4
17	Pastagratäng	2000	1		220	40
18	Lasagne	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorrain	1000	1		200	40

[2] (Modeller utan pizzasten) Stenen ska placeras på ugnsbotten. För frusen pizza som tillagas på stenen är tillagningstiden densamma oberoende av vikt.

Tiderna i tabellen omfattar inte föruppvärmning och hänvisar till tillagning av hela stycken. Om livsmedlet skärs i mindre bitar kommer tillagningstiden att minska.

SV

3.9 Undermeny

Apparaten är försedd med en undermeny med hjälp av vilken användaren kan:

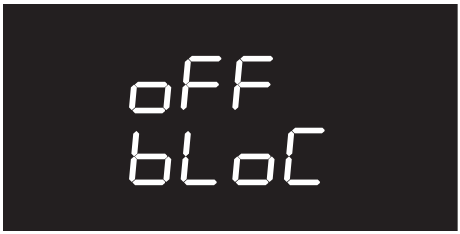
- Aktivera eller deaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller deaktivera läget show room (stänger av alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller deaktivera läget låg effekt (Eco-Logic).
- Aktivera eller inaktivera läget för värmehållning (Keep Warm).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan (Eco-Light).

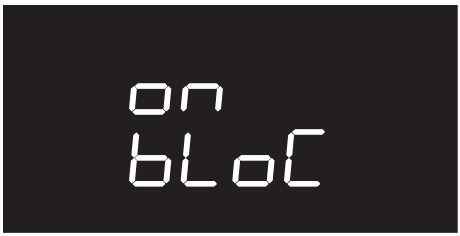
Med apparaten i stand by-läge:

1. Tänd den invändiga belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra status för inställningen (ON/OFF).
4. Tryck på temperaturvredet för att gå till nästa läge.

Läget för barnspärr

I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.





Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan tänds.

För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man temperaturvredet intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.

Om man ändrar vredens position visas texten bLoC på displayen under några sekunder.

Även med barnspärren aktiverad kan man stänga av apparaten direkt genom att trycka in funktionsvredet i 3 sekunder.

Läget show room (endast för utställare)

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



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



Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan Ⓢ på displayen.

Läge låg effekt

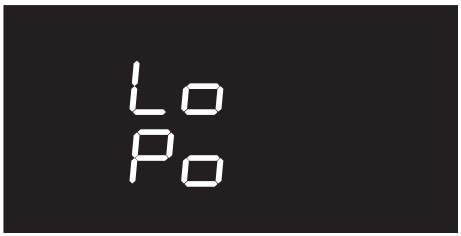
I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

HI: normal effekt



LO: låg effekt



När man aktiverar energisparläget kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.

Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan Ⓔ på displayen.

Läge för värmehållning

Med detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme.





Läge för tidsinställning av lampa

För en ökad energibesparing släcks lampan automatiskt en minut efter att tillagningen startat.



För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.



Man kan alltid manuellt tända/ släcka lampan genom att vrida temperaturvredet åt höger, oavsett inställning.

4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- 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).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem 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 långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande 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.

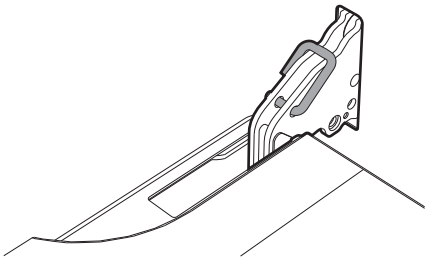
4.3 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

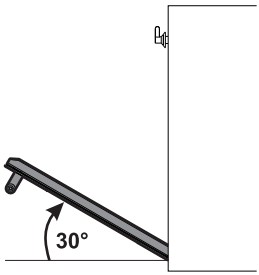
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

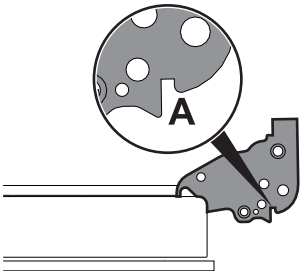
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



Rengöring av luckans glas

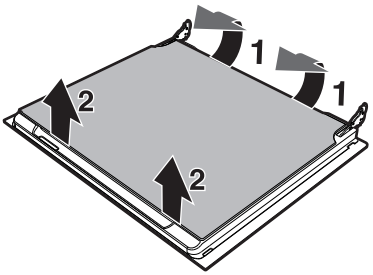
Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

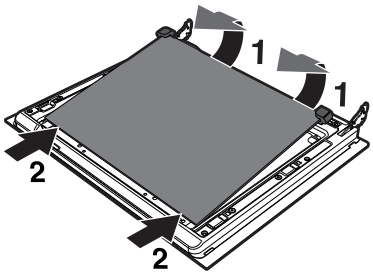
Demontering av de invändiga glasen

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

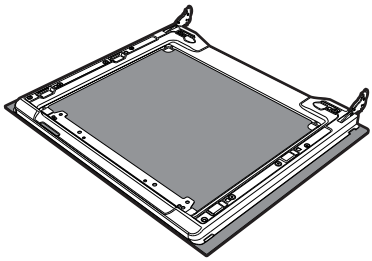
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (**1**).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (**2**). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



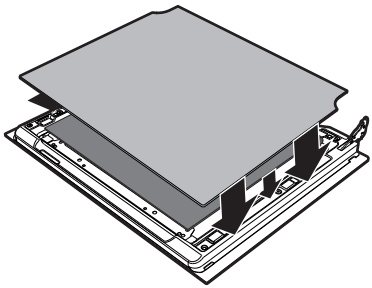
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.



4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



5. Sätt tillbaka glasen i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



SV

4.4 Rengöring av ugnen

För att hålla ugnen i gott skick bör man rengöra den regelbundet. Låt den svalna först.

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;
- Ugnstätningen

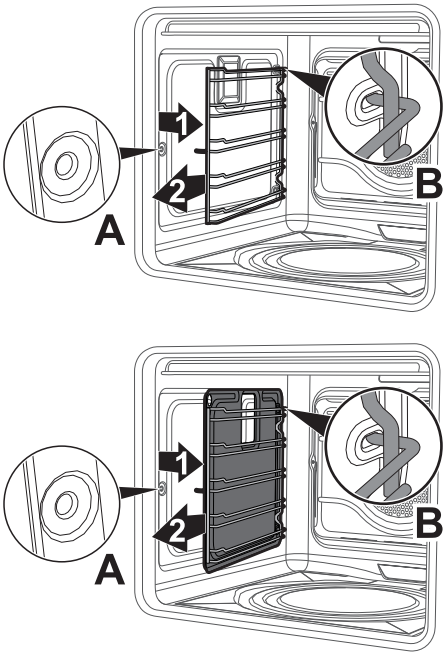
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Avlägsna stödramar till galler/plåtar och självrengörande paneler (i förekommande fall)

Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

1. För ramen inåt i ugnen så att den lossnar från fästet **A**.
2. Dra sedan ut den från fästena på baksidan **B**.
3. När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödramarna till galler/plåtar.



Regenerering av självrengörande paneler (i förekommande fall) (katalytisk rengöring)

Programmet för regenerering av de självrengörande panelerna är en rengöringsmetod som är anpassad för att avlägsna fettavlagringar, inte sockerhaltiga avlagringar.

1. Rengör först botten och det övre skyddet med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel. Skölj sedan noga.
2. Ställ in regenereringen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme.
3. Om panelerna är särskilt smutsiga ska man efter regenereringen montera ner dem och diska dem med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.

Montera tillbaka panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.

Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.

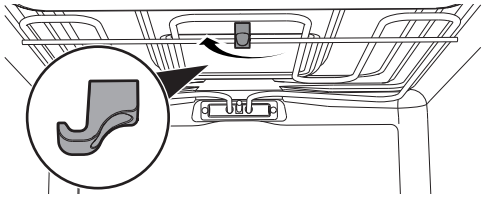
Rengöring av den övre delen (gäller ej pyrolytiska modeller)

Hög temperatur inne i ugnen vid användning
Fara för brännskada

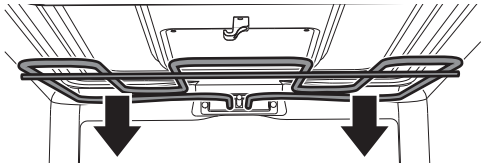
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning
Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.

4.5 Vapor Clean (gäller ej pyrolytiska modeller)

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

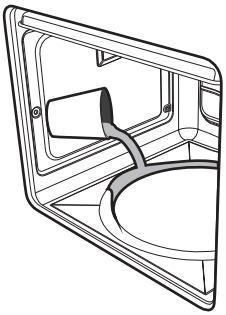
Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

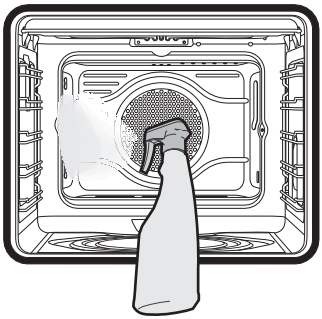
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml 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 skydd.



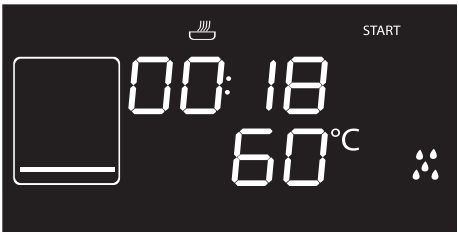
Rekommendationen är max 20 sprayningar.

- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av programmet Vapor Clean

Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid Vapor Clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten StoP visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen för halvautomatisk rengöring.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen Vapor Clean . Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.



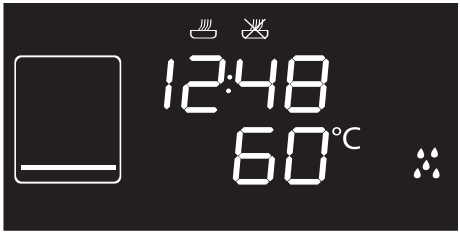
Användaren kan inte ändra värden för temperatur och tid.

2. Tryck på funktionsvredet för att starta den automatiska rengöringen.

Programmerad Vapor Clean

Precis som med de vanliga tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för Vapor Clean-rengöringen.

1. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på temperaturvredet. Indikeringslampan börjar blinka. Den tid vid vilken funktionen ska avslutas visas på displayen.



2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta sluttiden för funktionen.
4. Tryck på funktionsvredet. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

När funktionen slutförts visas texten StoP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Stäng av ljudsignalen genom att trycka in temperaturvredet.

1. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av 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.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig lukt rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.

Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

4.6 Pyrolys (endast på vissa modeller)

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.

Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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

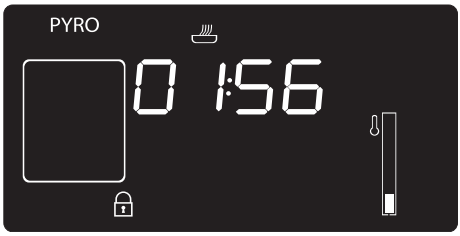
Inställning av pyrolys

1. Välj via funktionsvredet en av rengöringsfunktionerna PYRO ECO eller PYRO ECO.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in rengöringsprogrammets längd, till mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar (undantaget funktionen PYRO ECO som alltid varar i 120 minuter).
3. Tryck in temperaturvredet för att starta pyrolysen.

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar.
- Medelsmutsig: 2 timmar och 30 minuter.
- Mycket smutsig: 3 timmar.

Pyrolys



1. På skärmen visas texten PYRO ECO eller PYRO ECO och tid som återstår för att signalera att apparaten kör det automatiska rengöringsprogrammet.
2. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte går att öppna.

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

3. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.

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 apparatens framsida.

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.

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man in temperaturvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och indikeringslampan tänds.
2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken du vill att pyrolysen ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser indikeringslamporna och med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.

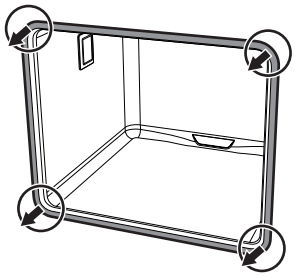
Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat.

4.7 Särskilt underhåll

Nedmontering och montering av ugnstätning (gäller ej pyrolytiska modeller)

För att demontera ugnstätningen:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och dra tätningen utåt.



För att montera ugnstätningen:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen för att fixera ugnstätningen.

Råd för skötsel av ugnstätningen

Ugnstätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningen ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten vid rengöring.

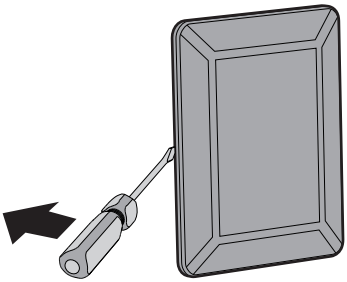
Byte av glödlampa för invändig belysning

Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

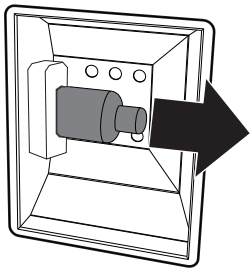
- Stäng av apparatens eltillförsel.

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 skruvmejsel).

Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

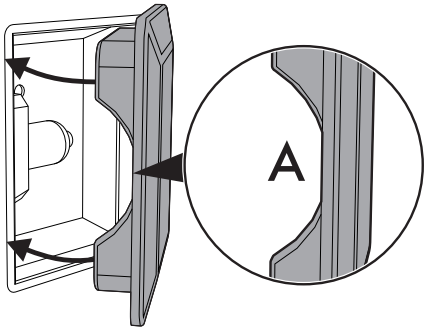


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.



Vad gör man om…

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpolig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "show room" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "barnspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "låg effekt" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Det inte går att välja någon funktion efter att det automatiska rengöringsprogrammet (pyrolysen) avslutats:

- Kontrollera om luckspärren är inaktiverat. Ugnen är utrustad med ett skydd som gör att man inte kan välja någon funktion medan dörrlåset är aktiverat. Detta eftersom temperaturen i ugnen fortfarande är alltför hög för att tillåta någon typ av tillagning.

Displayen visar texten "ERR4":

- Dörrlåset är inte ordentligt fasthakat i luckan. Detta kan bero på att luckan öppnades oavsiktligt medan låset aktiverades. Stäng av och sätt på apparaten igen och vänta någon minut innan du väljer rengöringsprogrammet igen.

Fläkten stannar då du öppnar luckan när ugnen är i drift med fläkt:

- Detta är inte tecken på fel utan en normal funktion som används för att undvika alltför stora värmeutsläpp vid tillagning. När luckan stängs återgår fläkten till sin normala funktion.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



Om andra felmeddelanden, ERRx, visas:

Notera felmeddelandet, inställd funktion och temperatur och kontakta närmsta serviceställe.

5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

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.

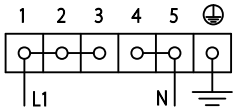
Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på 3 x 1,5 mm^2, med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

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

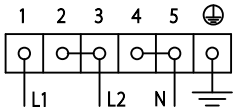
Anslutningsmetod

- 220-240 V 1N~



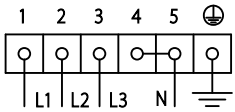
Använd en **trepolig** kabel på **3 x 4 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Använd en **fyrpolig** kabel på **4 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Använd en **fempolig** kabel på **5 x 2,5 mm²**.

Fast anslutning

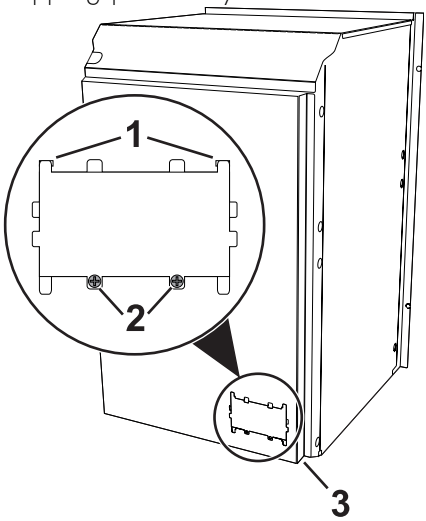
Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

Byta ut kabeln

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa fästskruvarna **2** från kopplingsplintens skydd.



2. Dra ut flikarna **1** från kopplingsplintens skydd ur dess fästen;
3. Lossa kabelhållarens skruvar vid den nedre högra delen av ugnens baksida **3**;
4. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

5.2 Placering

Tung apparat
Fara för klämskador

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.

Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

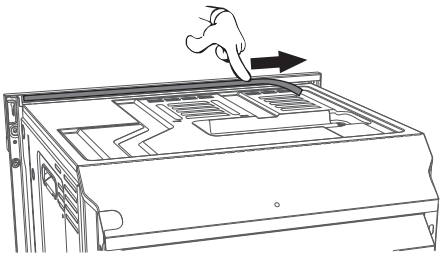
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.

Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckförsett utrymme eller i en byrå.

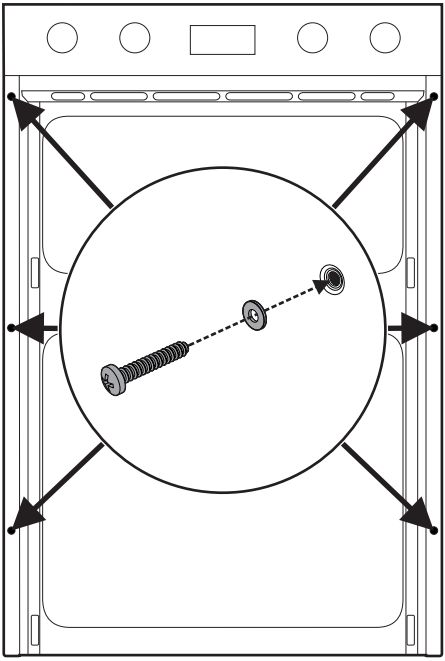
Tätningslist till frontparti

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

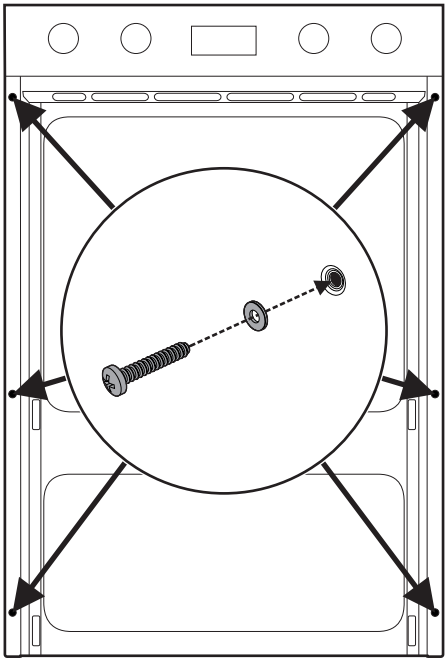


Fastsättning

För att fixera apparaten vid möbeln ska man skruva fast 6 skruvar i hålen i ramen.

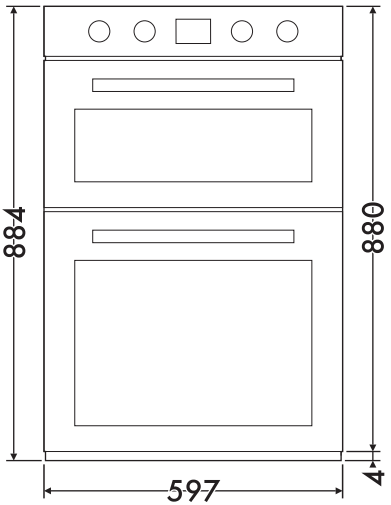


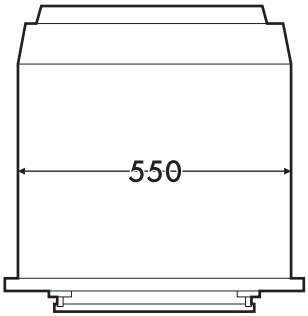
Flerfunktionsmodeller

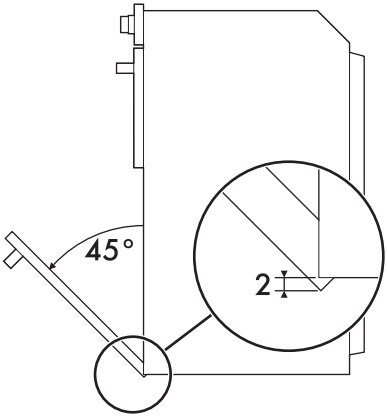


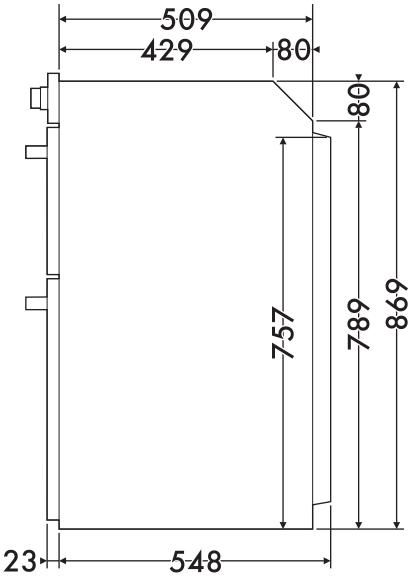
Pyrolytiska modeller

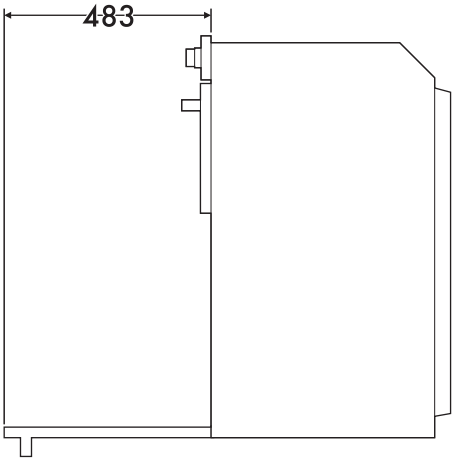
Flerfunktionsmodeller: Apparatens storlek (mm)



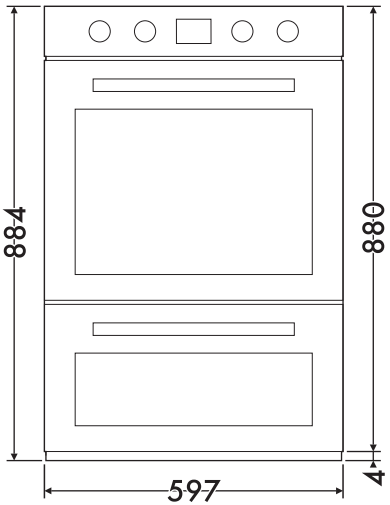


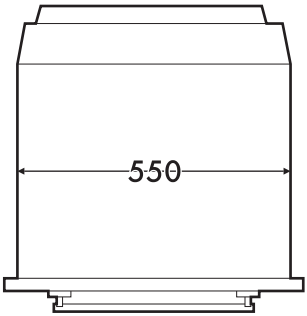


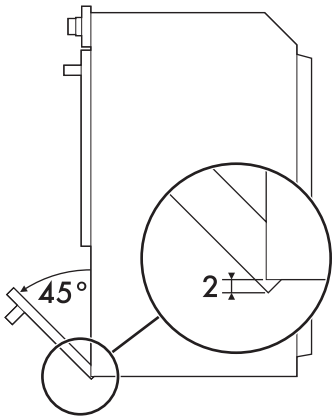


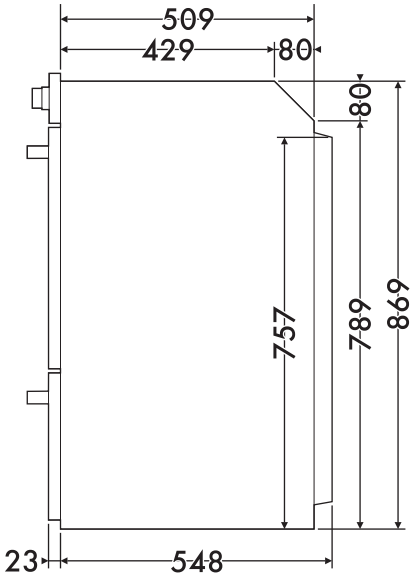


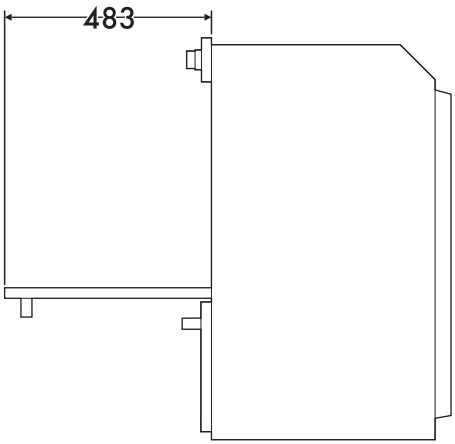
Pyrolytiska modeller: Apparatens storlek (mm)





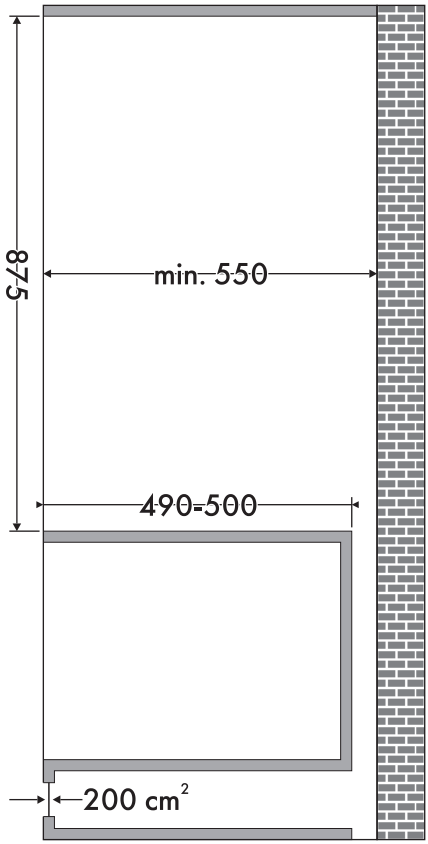




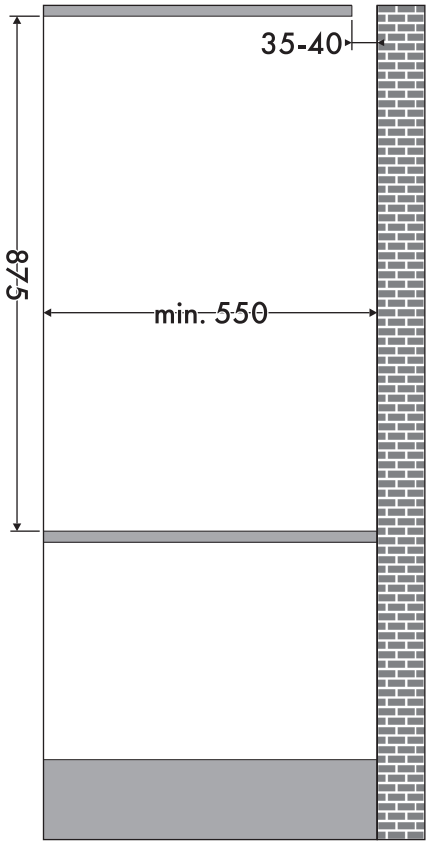


SV

Inbyggnad (mm)



Se till att det i möbelns nedre/ främre del finns en öppning med en total yta på minst 200 cm².



Se till att det i möbelns övre/ bakre del finns en öppning som är 35-40 mm djup.

Installation

Apparaten är utformad för inbyggnad i möbler i vilket material som helst bara det är värmebeständigt. Vid positionering av apparaten ska man observera möbelns angivna mått och apparatens storlek.

Beroende på förutsättningarna för installationen ska man se till att det finns en vädringsöppning för apparaten.

För att man ska kunna öppna luckan helt måste eventuella utstickande delar av möbeln vara minst 1 cm från ugnen.

