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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

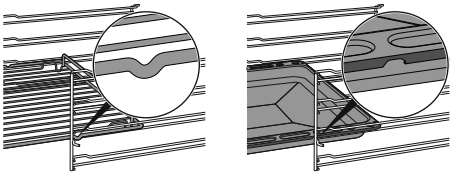
Skador på person

- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.

- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.

- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

För pyrolytiska apparater

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

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en bas.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas

kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: Når du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

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

Apparatens syfte

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

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

- på B&B.



Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning



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

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



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.



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

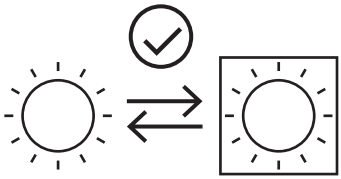
bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt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

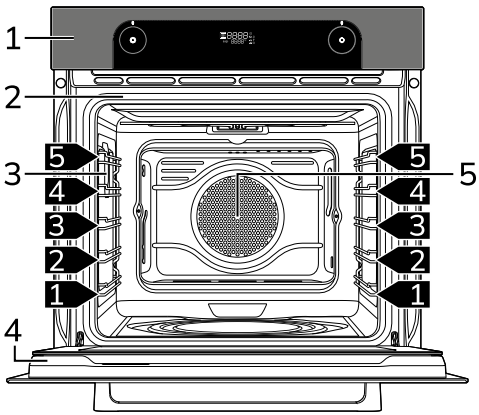
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

BESKRIVNING

SV

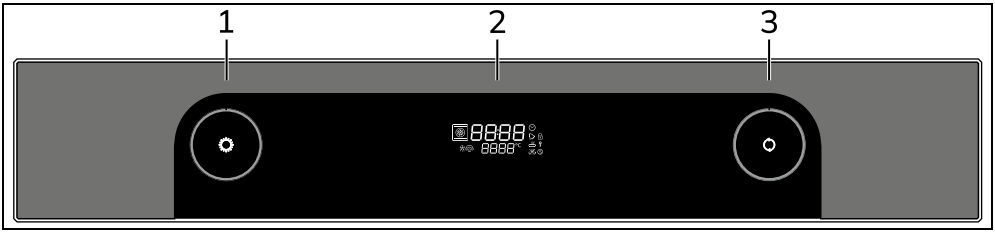
Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Lampa
4 Lucka
5 Fläkt

1,2,3... Stödramens fals

Kontrollpanel



1 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

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

Vrid funktionsvredet till läget 0 för att omedelbart avsluta en eventuell pågående tillagning.

2 Digital programmerare

Visar aktuell tid, timern, funktionen, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.

3 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid.

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

- Belysningen i ugnsutrymmet aktiveras när vilket som helst tillagningsfunktion väljas, förutom funktionen ECO.
- Den invändiga belysningen förblir släckt när specialfunktionerna dEFr - PrOv - SAbb och rengöringsfunktionerna CLEA - PYro genomförs (beroende på modellerna).
- När luckan öppnas tänds belysningen, förutom för funktionen SAbb. Den släcks omedelbart när luckan stängs.
- Du kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

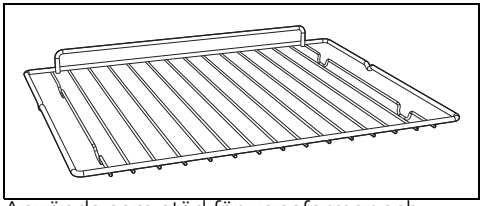
Tillbehör

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.

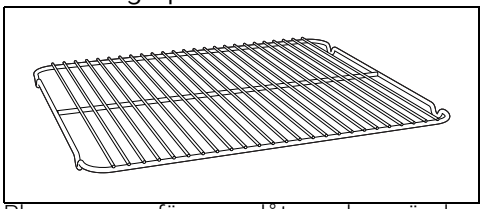
De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



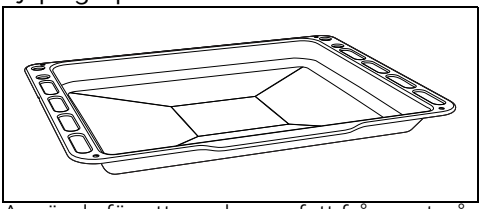
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Galler för ugnsplåt



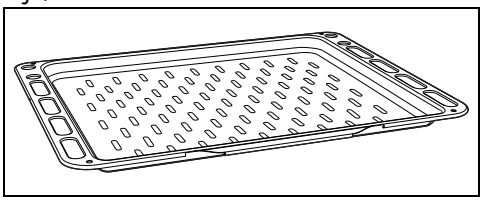
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



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

AIRFRY (varmluftsfritös för fritering utan olja)



Rekommenderat tillbehör för varmluftsfritering av panerade, förkokta och/eller frysta livsmedel (pommes frites, potatis- eller köttkroketter, mozzarellaost).

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

Första uppvärmning

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

Ventilera lokalen under uppvärmning

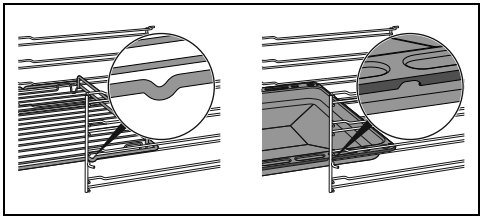
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

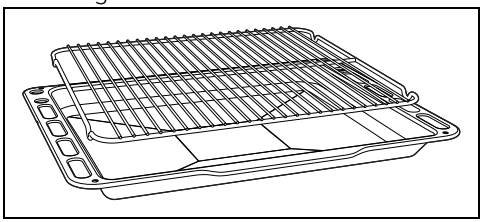


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

Galler för ugnsplåt

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

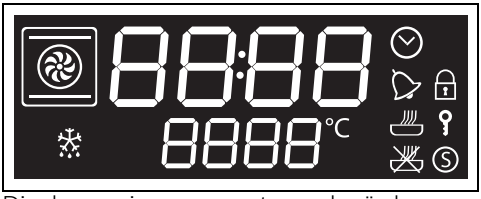


Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

SV

Digital programmerare



Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid funktionsvredet för och temperaturvredet för att välja angivna värden.

Klockans indikator

Timerns indikator

Tillagningens indikator

Indikator för programmerad tillagning

Indikator för luckspärr (endast på modeller med pyrolys)

Reglagespärrens indikator

Indikator för Show Room

Indikator för upptining

°C Temperaturindikator

Första användningstillfället

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

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

1. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
2. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
3. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

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

När aktuell tid visas ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Traditionell tillagning

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

1. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja önskad funktion”VENTILATION ”).
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att välja önskad temperatur (t.ex. ”200 °C”).

Vänta i 3 sekunder (eller tryck in temperaturvredet innan de 3 sekunderna) för att starta tillagningen.

Efter att starta tillagningen har startats, tryck på temperaturvredet för att mata in eventuella tillagningstider, tid för tillagningens slut...



När luckan öppnas pausas pågående funktion.
Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att indikeringslampan blinkar.

Vid slutet av föruppvärmningen lyster indikatorn med fast sken, symbolen för ugnsutrymmet blinkar och en ljudsignal hörs.

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på temperaturvredet för att starta tillagningen.

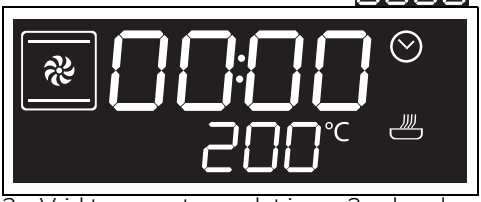
Tidsinställd tillagning

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 funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar blinkande siffror 0:00.



2. Vrid temperaturvredet inom 3 sekunder för att ändra temperaturen

eller

3. Tryck på temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. ”25 minuter”).



4. Vänta i 3 sekunder.

Indikatorn slutar att blinka, symbolen tänds och tidsinställd tillagning inleds.

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Vrid temperaturvredet igen för att välja en ytterligare tidsinställd tillagning.

För att avbryta den tidsinställda tillagningen

1. Tryck på temperaturvredet.

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa tillagningstiden.
3. Vänta i 3 sekunder eller tryck på temperaturvredet för att lämna den tidsinställda tillagningen och gå tillbaka till visningen av den aktuella tiden .

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.

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

1. När funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar blinkande siffror 0:00.



2 Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. “25 minuter”).



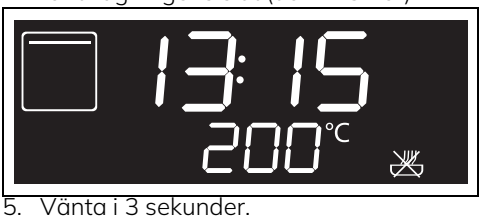
3. Tryck på temperaturvredet.

På displayen visas förslagen tid som blinkar för en omedelbar tillagning.

Vid en bekräftelse utan ändringar startar tillagningen omedelbart. Tillagningen avslutas om tid läggs till i föreslagen tid.

SV

4. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. “13:15”).



5. Vänta i 3 sekunder.

Indikator och pparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



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

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Radera en programmerad tillagning

1. Tryck på temperaturvredet.

Indikatorn blinkar på displayen.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet medurs eller moturs för att ställa in en ny tidsinställd tillagning.

Den **programmerade tillagningen** har nu annullerats.

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

Timer under tillagningen

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

Det går inte att ställa in en timer under tillagningen om en tidsinställd tillagning redan ställts in.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet två gånger.

Displayen visar siffrorna 00:00 och indikeringslampan blinkar.



En timer kan även ställas in när tillagningen pågår.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.

Indikator slutar att blinka och timern startar.

4. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Siffrorna 0:00 och indikator blinkar.

5. Vrid temperaturvredet för att välja en ytterligare timer eller tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudsignalen och lämna timern under tillagningen.

Efter några sekunder visas aktuell tid på displayen och pågående tillagning fortsätter.

Avbryta en timer under tillagningen

1. Tryck två gånger på temperaturvredet under tillagningen.

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
3. Vänta i 3 sekunder för att lämna timern under tillagningen.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER/UNDERV



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

MED FLÄKT



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

VARMLUFT



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL+FLÄKT



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

UNDERVÄRME



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

UNDERVÄRME MED VARMLUFT



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

ECO



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

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

Med ECO-funktionen bli tillagningstiderna (och eventuell föruppvärmning) längre, och kan variera i enlighet med mängden livsmedel som satts in i ugnen.

ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.

SV

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.

Placera gallren med en tom nivå mellan varandra vid tillagning i flera nivåer. Använd VARMLUFTSVENTILATION  och/eller VARMLUFTSVENTILERAD BOTTEN .

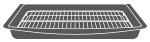


Djup ugnsplåt

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

Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När funktionen STATISK  används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå.

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



Galler för ugnsplåt

Det rekommenderas att plåtgallret används som bas för att samla vätskor vid grillningar.

Indikativ tabell för traditionella tillagningar

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50
Pastagratäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50
Kalvstek	2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	90 - 100
Fläskkarré	2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	70 - 80

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

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	250	15	
Rostbiff	1	Turbo/med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstekt kanin	1,5	Med fläkt/varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstekt kyckling	1,2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Första sidan	Andra sidan
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	250	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	250	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	250	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	250	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	250	10	7
Laxöring	1,2	Turbo/med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo/med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/med fläkt	2	250	8 - 9	
Bröd	1	Med fläkt/varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Med fläkt/varmluft	2	160	55 - 60	
Paj	1	Med fläkt/varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Med fläkt/varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo/med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Med fläkt/varmluft	2	160	55 - 60	
Petits choux	1,2	Turbo/med fläkt	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Med fläkt/varmluft	2	150 - 160	55 - 60	

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

Indikationer för tillsynsorgan

Läge med fläkt

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

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Varmluftsläge

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

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Timer

Denna funktion aktiverar endast ljudsignalen i slutet av nedräkningen.

1. Med funktionsvredet i läget 0, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar siffrorna 0:00 och indikeringslampan blinkar.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.

Indikator slutar att blinka och timern

startar.

Under funktionen ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.

Timerns slut

1. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Siffrorna 00:00 och indikator blinkar.

2. Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.

eller

3. Tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudsignalen och avsluta timerfunktionen.

Efter några sekunder visas den aktuella tiden på displayen.

För att avbryta en timer

1. Tryck på temperaturvredet.

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
3. Vänta i 3 sekunder för att lämna timern.

Specialfunktioner

1. Vrid funktionsvredet tills följande text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för specialfunktioner.

Läs mer i kapitlet Särskilda rengöringsfunktioner om funktionerna CLEAN/Pyro (beroende på modell) och dESC.

Snabbupptining

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

1. Sätt in maten som ska tinas i ugnen.
2. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Upptining i menyn för specialfunktioner.

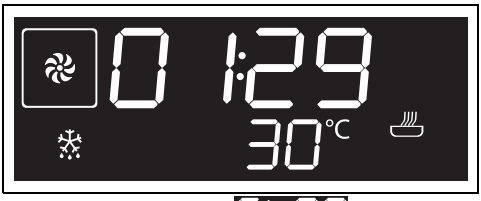


3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.

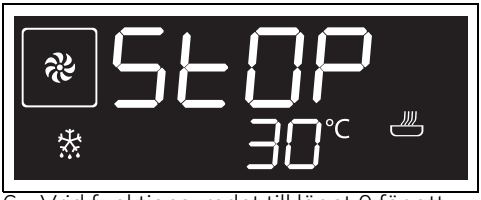
Displayen visar siffrorna 00:00 och indikatorerna och blinkar.



4. Vrid temperaturvredet för att ange upptiningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. ” 01:30”).
5. Vänta i tre sekunder eller tryck på temperaturvredet för att starta funktionen.



I slutet blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



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

Jäsning

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

1. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
2. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Jäsning i menyn för specialfunktioner.



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.
4. Vänta tre sekunder för att starta funktionen eller tryck på temperaturvredet för att mata in eventuella inställningar av funktionstid, tid för funktionens slut...



5. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen vid slutet.

Helginställning

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

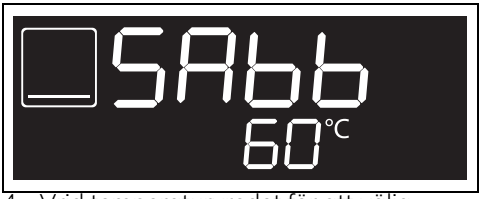
- Tillagningen kan pågå under en högsta tid på 73 timmar och det går inte att ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av föruppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-150 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan (i förekommande fall) eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.

Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.
Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att kunna återgå till läget 0 för att släcka funktionen.

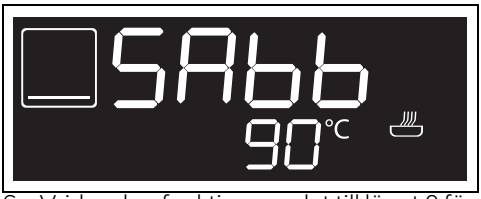
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Helginställning har kommit till menyn för specialfunktioner.



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.



4. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (t.ex. “90 °C”).
5. Tryck in temperaturvredet för att starta funktionen.

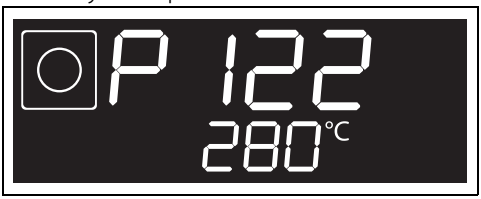


6. Vrid sedan funktionsvredet till läget 0 för att avsluta tillagningen.

PIZZA

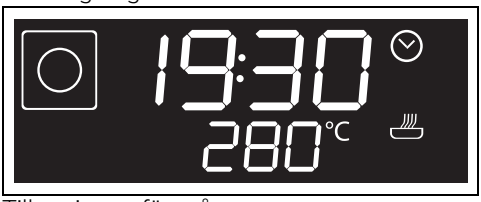
Specialfunktion för tillagning av pizza. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen PIZZA du har kommit till menyn för specialfunktioner.



SV

2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.
3. Vänta tre sekunder för att starta funktionen eller tryck på temperaturvredet för att mata in eventuell temperatur, tillagningstid, tillagningens slut...



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

Denna fas signaleras av att indikeringslampan blinkar.

När uppvärmningen är klar lyster indikatorn med fast sken och en ljudsignal ljuder för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.

I den här funktionen går det inte att hoppa över uppvärmningsfasen.

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.

För att tillaga ytterligare pizzor, efter att ljudsignalen har inaktiverats:

- tryck in funktionsvredet igen för att starta om funktionen

eller

- vrid funktionsvredet för att ställa in en ny tillagningstid och starta om funktionen.

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

Inställningar

1. Vrid funktionsvredet tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för inställningar.

Aktuell tid

Vrid på temperaturvredet och välj funktionen för aktuell tid när du har kommit till inställningsmenyn.



1. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (t.ex. ”12:30”).

Under denna procedur blinkar indikatorn och symbolerna .



2. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.



3. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.



4. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.



5. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

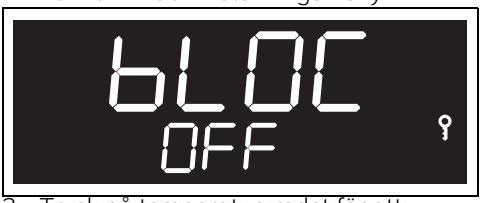


6. Vrid på temperaturvredet för att välja en ny inställning eller vänta i 10 sekunder.

Reglagespärr (barnsäkerhet)

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

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen för låsning av reglage när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.

Indikeringslampan blinkar.

3. Vrid temperaturvredet inom 10 sekunder för att aktivera reglagespärren.



4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
5. Vrid på temperaturvredet för att välja en ny inställning.

Under en normal funktion anges reglagespärren genom att indikatorn tänds

Om man rör vid eller ändrar positionen på vreden visas texten bLOC på displayen i två sekunder.

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

Show Room (endast för utställningar)

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

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Show room när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att aktivera show room-funktionen.



4. Tryck in temperaturvredet för att bekräfta eller vänta i 10 sekunder.

Show room visas på displayen när indikatorn tänds.

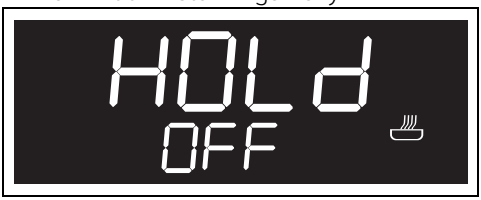
För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.

SV

Värmehållning

I 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 samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

1. Vrid på temperaturvredet och välj värmhållningsfunktionen när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att aktivera värmehållningsfunktionen.



4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.

För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.

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 ytterglaset

För rengöring av ytterglaset, använd först en torr trasa och fukta den med rengöringsmedlet. Avsluta sedan rengöringen med en annan torr trasa, helst av mikrofiber, för att ta bort rester och undvika att det bildas ränder.

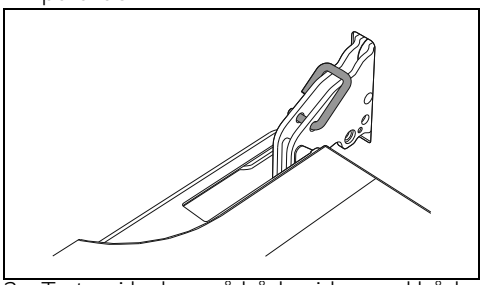
Vid särskilt envis smuts rekommenderas att man använder ett avfettningsmedel innan ovanstående anvisningar följs.

Rengöring av luckan

Demontering av luckan

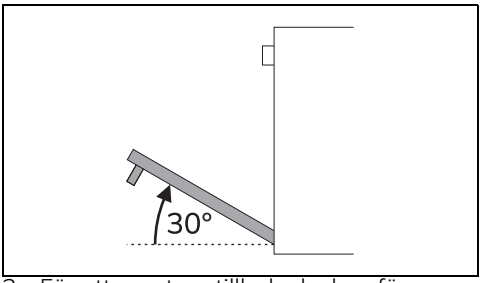
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.
Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

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

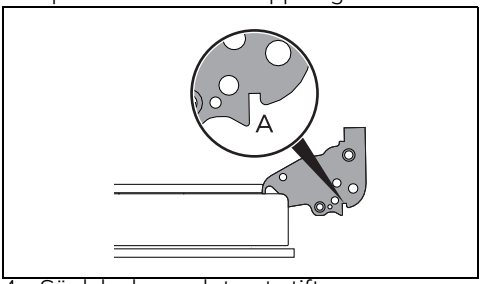


2. Ta tag i luckan på båda sidor med båda händerna och lyft den uppåt tills en

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.

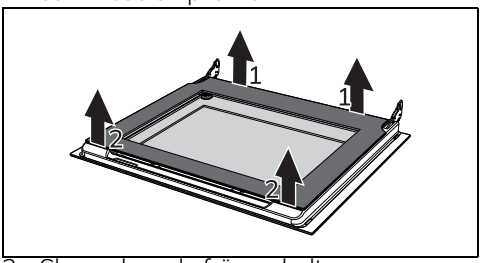
Rengöring av luckans glas

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

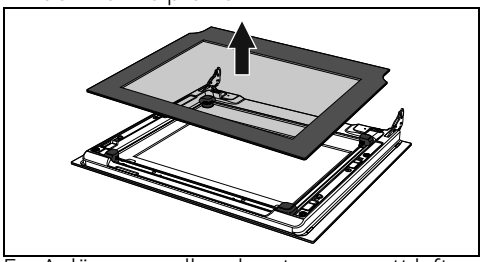
Demontering av de invändiga glasen

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

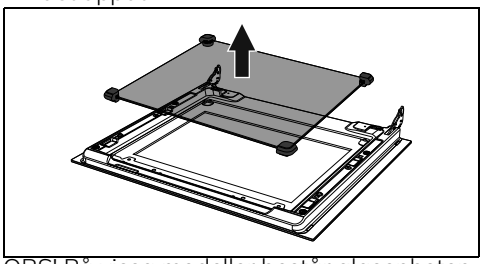
1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.



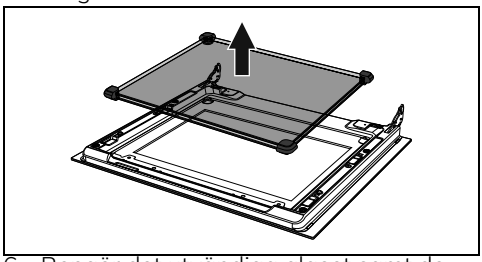
3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



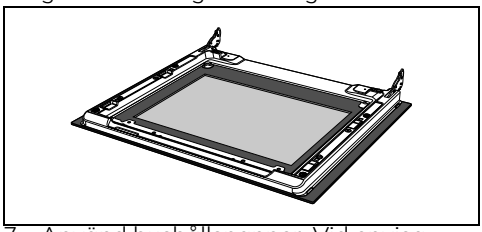
5. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.



OBS! På vissa modeller består glasenheten av två glas.



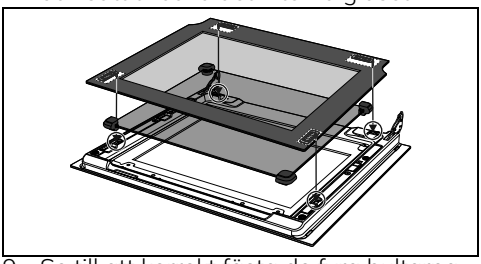
6. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



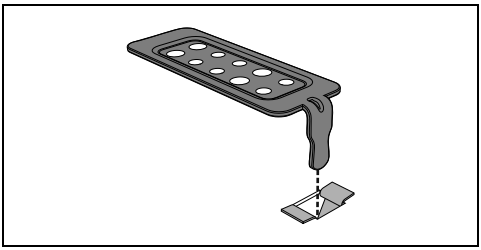
7. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

SV

8. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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



Rengöring av ugnen

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

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

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

Torkning

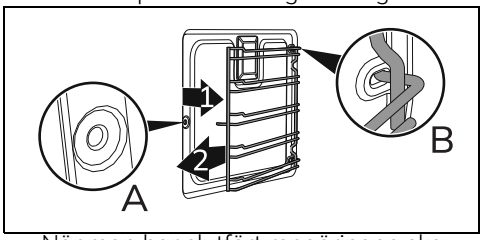
Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.
Efter varje avslutad tillagning:

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

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

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



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

Specialfunktioner för rengöring

1. Vrid funktionsvredet tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för specialfunktioner.

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

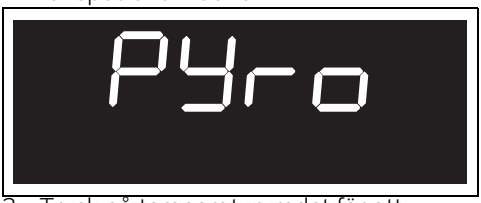
Innan man startar pyrolysen:

- 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 på temperaturvredet och välj funktionen Pyrolys har kommit till menyn för specialfunktioner.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.

På displayen visas tiden för pyrolyser (fabriksinställs till 2 timmar)



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

Rekommenderad varaktighet för pyrolys:
- Lätt smutsig: L01 - 2:00
- Medelsmutsig: L02 - 2:30
- Mycket smutsig: L03 - 3:00

4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.

Vänta i tre sekunder för att starta funktionen.



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

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

I slutet blinkar texten StOP efter pyrolysen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



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

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

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

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

Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du har valt pyrolysfunktionen vrider du på temperaturvredet (indikatorn tänds) för att ställa in tiden när du vill att pyrolysfunktionen ska avslutas.
2. Vänta i 3 sekunder för att bekräfta angivna data.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid

SV

vid vilken pyrolysfunktionen startar.

Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat. Det är emellertid möjligt att stänga av apparaten genom att ställa funktionsvredet i läge 0.

Avslutad pyrolys

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

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

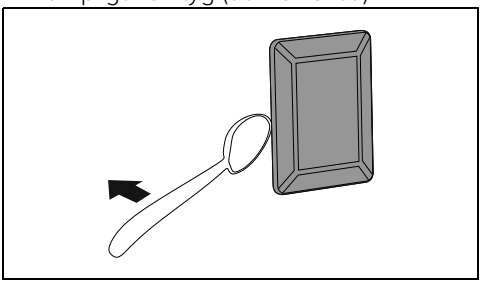
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

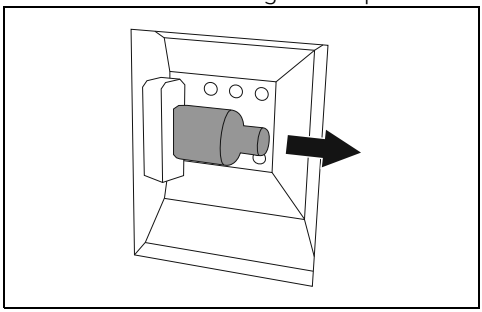
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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



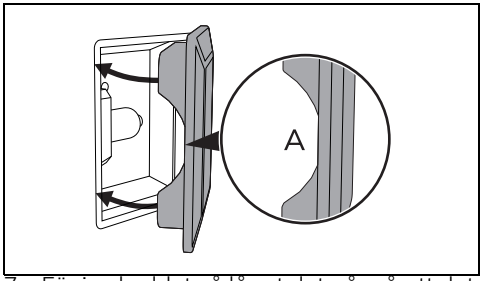
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.



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

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

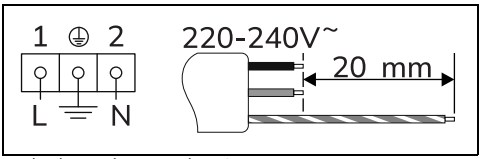
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.
Dekalen får aldrig avlägsnas.
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 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

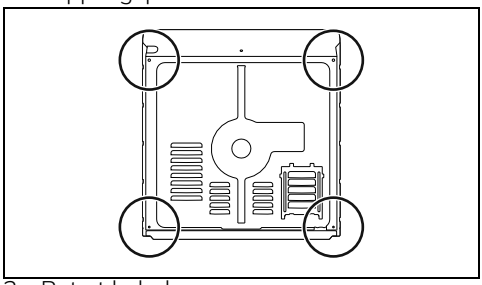
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

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.



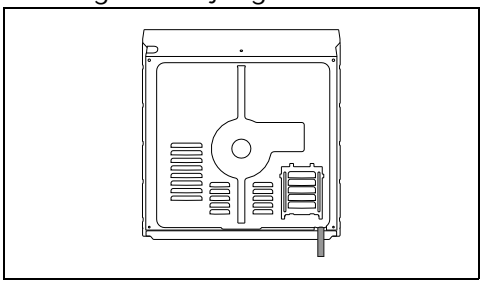
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

SV

Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

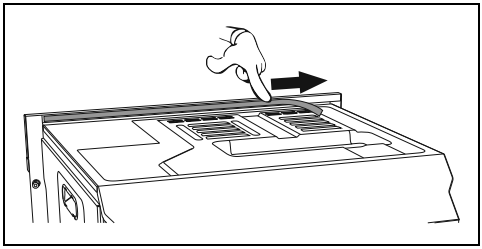
Placering av försörjningskabeln



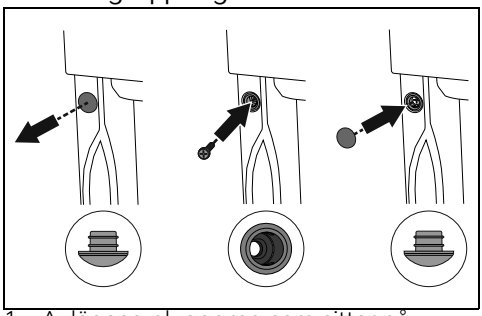
Tätningslist till frontparti

Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in

vatten eller andra vätskor.

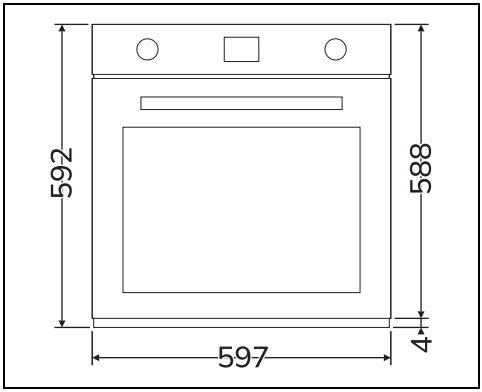


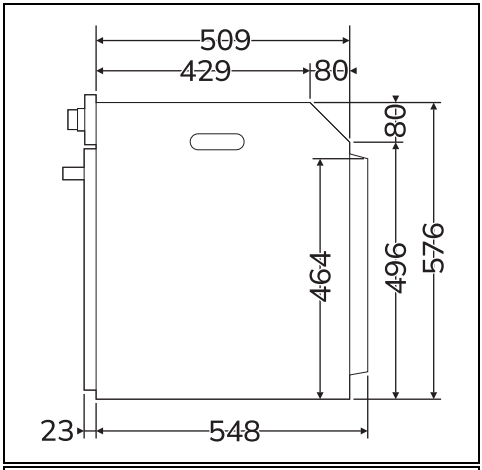
Förankringsöppningar

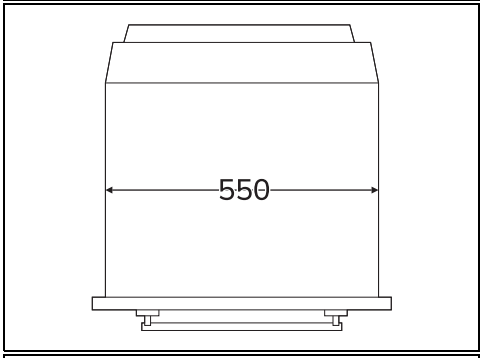


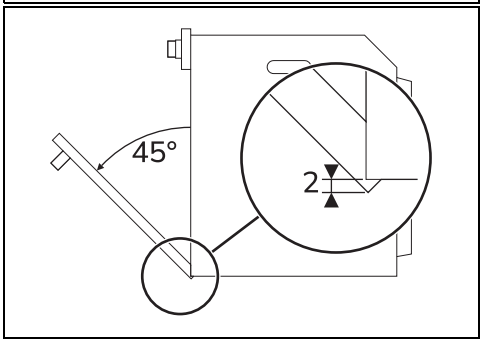
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

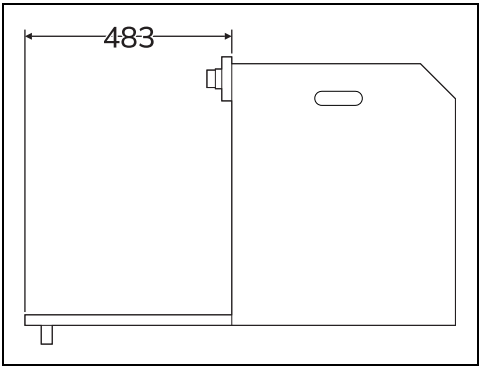
Apparatens storlek (mm)



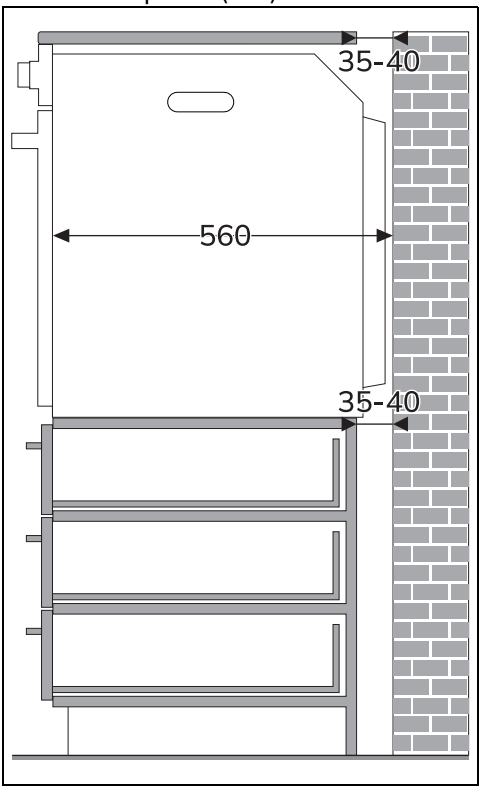




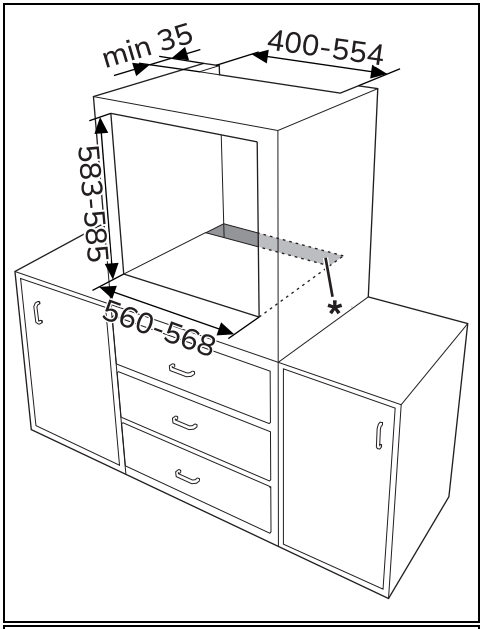


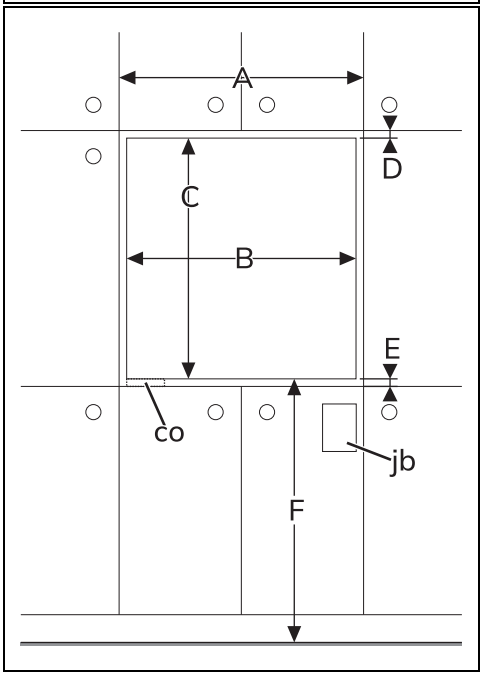


Installation i pelare (mm)

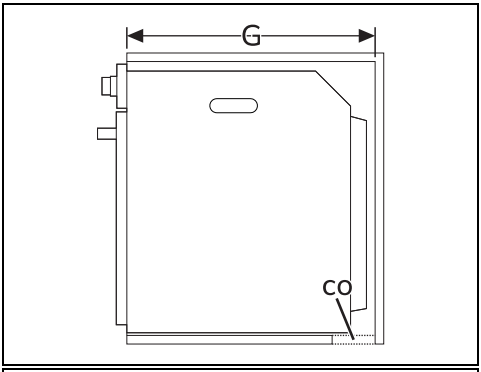


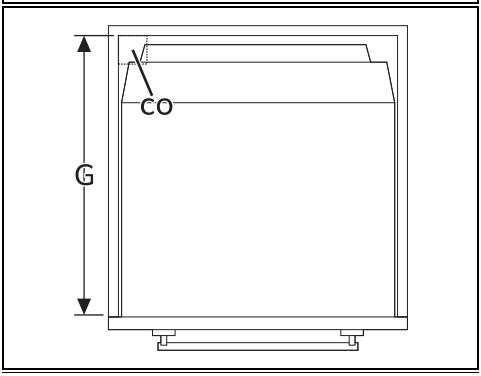
*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





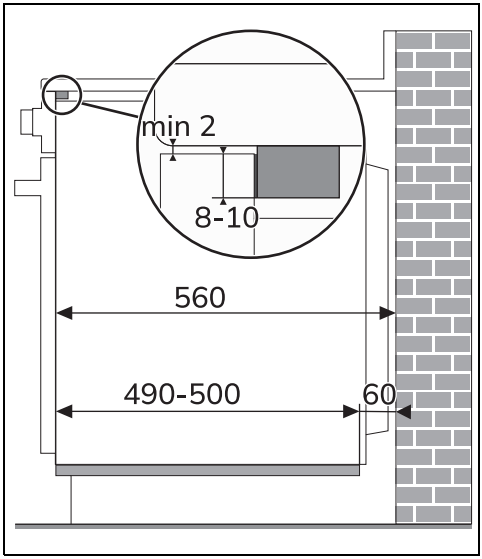
SV



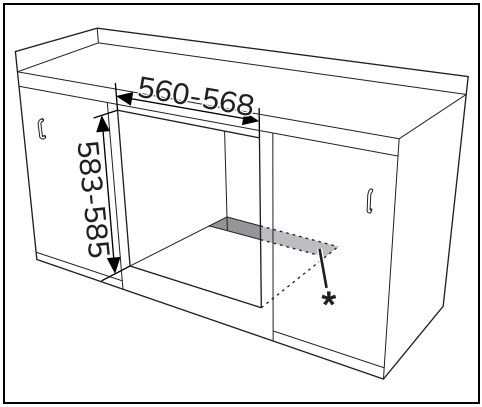


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

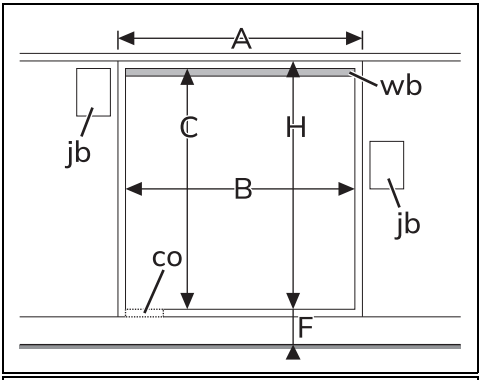
Installation under arbetsbänk (mm)

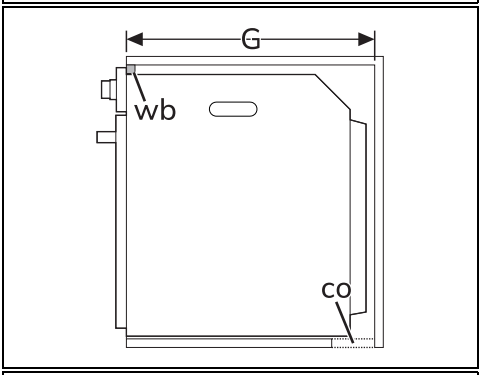


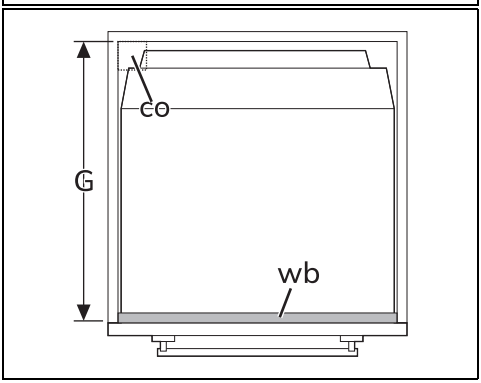
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



*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)

SV