VARNING 218
Allmänna säkerhetsanvisningar 218
Vad gäller denna apparat 222
Apparatens syfte 222
Denna bruksanvisning 222
Tillverkarens ansvar 222
Identifikationsdekal 222
Bortskaffning 222
Indikationer för europeiska kontrollorgan 223
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 223
Spara energi 223
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 223
Ljuskälla 223
Hur man läser bruksanvisningen 223
BESKRIVNING 224
Allmän beskrivning 224
Kontrollpanel 224
Andra delar 225
Tillbehör 225
ANVÄNDNING 225
Förberedelser 225
Användning av tillbehör 226
Användning av ugnen 226
Analog programmeringsenhet 226
Råd vid tillagning 228
Miniguide för tillbehör 229
Indikativ tabell för traditionella tillagningar 229
Indikationer för tillsynsorgan 230
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 231
Rengöring av apparaten 231
Pyrolys (endast på vissa modeller) 231
Inställning av pyrolys 231
Pyrolys 231
Rengöring av luckan 232
Rengöring av ugnen 233
Felmeddelande 234
Särskilt underhåll 234
INSTALLATION 235
Elektrisk anslutning 235
Placering 235

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

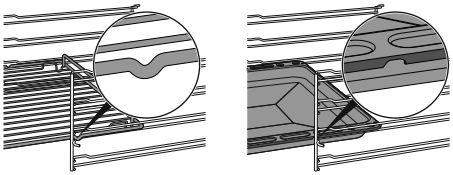
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.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

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och

servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: Når du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

SV

För pyrolytiska apparater

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

- Stäng av brännare eller elektriska plattorna på hällen ovanför ugnen innan pyrolysen startas.

Vad gäller denna apparat

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

Apparatens syfte

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

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

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning

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

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

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.

Plastemballage
Fara för kvävning

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

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

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

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

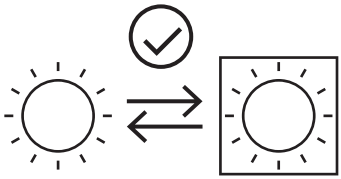
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa 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:

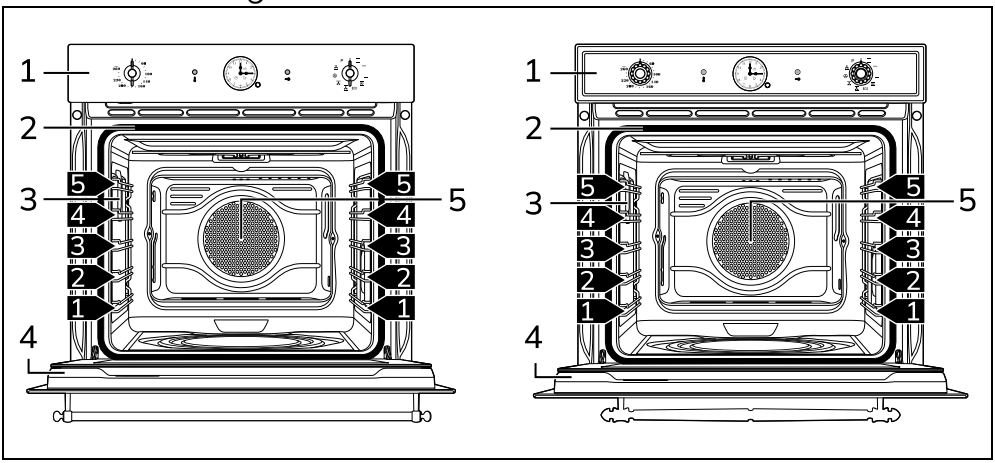
Varning/försiktighet

Information/förslag

SV

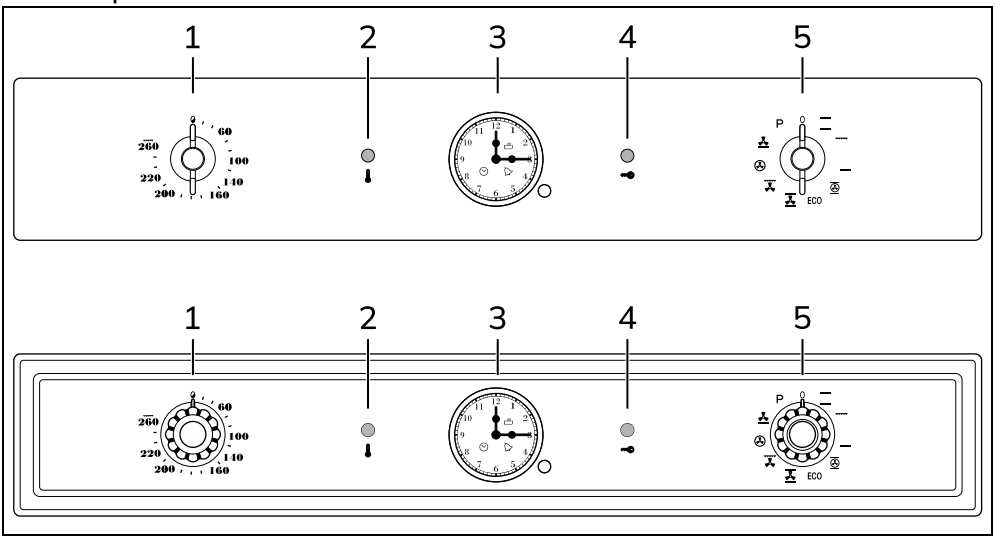
BESKRIVNING

Allmän beskrivning



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

Kontrollpanel



1 Temperaturvred

Med detta vred väljs tillagningstemperatur.

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

2 Kontrollampa termostat

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

3 Analog programmeringsenhet

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

4 Dörrlåsets indikator
Tänds när programmet startas för automatisk rengöring (pyrolys).

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

Andra delar

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

Kylfläkt
Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.
Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

Ugnsbelysning
Apparatens interna belysning tänds när en funktion väljs, med undantag för ECO-funktionen (i förekommande fall).

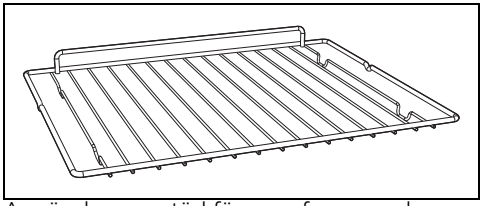
Tillbehör

Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

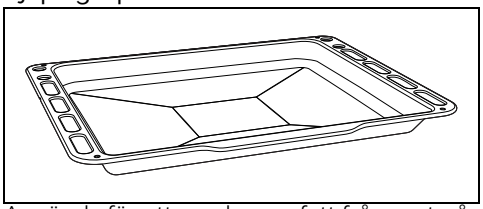
De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



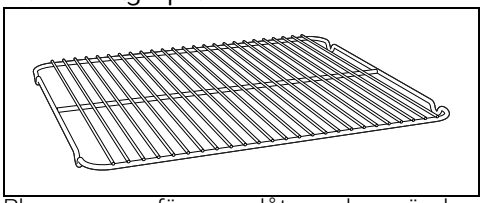
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Djup ugnsplåt



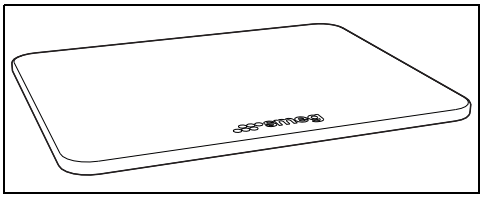
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



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

STONE2 eller eldfast sten (endast på vissa modeller)



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

SV

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).

Första uppvärmning

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

Ventilera lokalen under uppvärmning

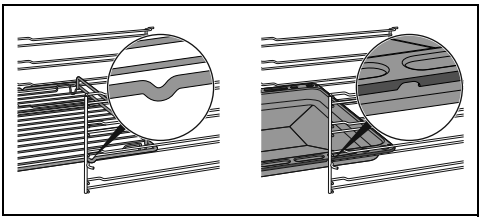
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

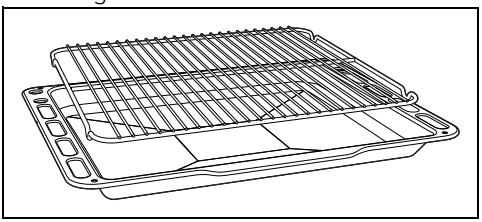


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

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

Galler för ugnsplåt

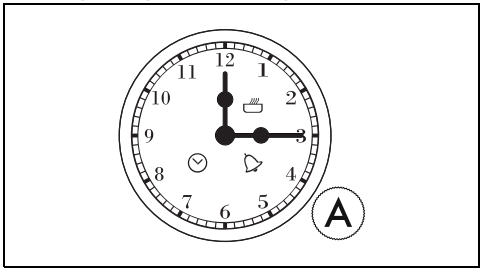
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fettet som frigörs från den mat som tillagas.



Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Analog programmeringsenhet



Klockans indikator

Indikeringslampa för timer

Indikeringslampa för tidsinställd tillagning

A Justeringsvred

Första starten

1. Klockans indikator blinkar, tryck på justeringsratten (A) tills klockans indikator börjar blinka snabbare.
2. För att ställa in det exakta klockslaget, vrid justeringsvredet (A) medurs eller moturs.
3. Tryck på justeringsvredet (A) för att ställa in tiden. Klockans indikator slutar blinka.

Efter ett strömavbrott måste du följa de steg som beskrivs ovan för att återställa tiden när enheten slås på igen.

Inställning av klockslag

1. Tryck kort på justeringsvredet (A) tre gånger tills klockindikatorn börjar blinka.
2. För att ställa in det exakta klockslaget, vrid justeringsvredet (A) medurs eller moturs.
3. Tryck på justeringsvredet (A) för att ställa in tiden. Klockindikatorn slutar blinka.

10 sekunder efter den senaste inställningen lämnar den analoga programmeringsenheten automatiskt tidsinställningsläget.

Timer

Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

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

Den minsta tid som kan ställas in är 2 minuter, medan den längsta är 3 timmar.

1. Tryck kort på justeringsvredet (A) tre gånger tills minuträknarens indikator börjar blinka.
2. Vrid på justeringsvredet (A) för att ställa in tiden.
3. Tryck på justeringsvredet (A) för att ställa in tiden. Minuträknarens indikator slutar blinka och lyser med fast sken.

Den aktuella tiden fortsätter att visas oavsett indikatorns status. För att visa inställd tid, tryck kort på justeringsvredet (A), indikatorn blinkar och efter 4 sekunder återgår klockan till aktuell tid.

För att när som helst avbryta en timer ska man trycka in reglervredet i cirka 3 sekunder och minuträknarens indikator släcks.

4. När tiden har gått ut hörs 10 ljudsignaler och minuträknarens indikator blinkar. Tryck på justeringsvredet (A) för att stoppa blinkningen av minuträknarens indikator.

Manuell tillagning

För att slå på ugnen:

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

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

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.

Den minsta tid som kan ställas in är 2 minuter, medan den längsta är 15 timmar.

1. När du har valt funktion och tillagningstemperatur trycker du en gång på justeringsvredet (A) tills indikatorn för tidsinställd tillagning börjar blinka.
2. Vrid på justeringsvredet (A) för att ställa in tillagningens sluttid.
3. Tryck på justeringsvredet (A) för att ställa in tillagningens sluttid. Indikatorn för tidsinställd tillagning slutar blinka och lyser med fast sken.

Den aktuella tiden fortsätter att visas oavsett indikatorns status. För att visa inställd tid, tryck kort på justeringsvredet (A), indikatorn blinkar och efter 4 sekunder återgår klockan till aktuell tid.

Du kan när som helst avbryta en tidsinställd tillagning genom att trycka på justeringsvredet i ca 3 sekunder så att indikatorn för tidsinställd tillagning slocknar.

4. När tiden har gått ut hörs 10 ljudsignaler och indikatorn för tidsinställd tillagning blinkar.

För att starta om tillagningsprocessen, tryck på justeringsratten (A) och följ anvisningarna från steg 2 ovan.

5. Vrid funktionsvredet och temperaturvredet till 0.
6. Tryck på justeringsvredet (A) för att stoppa blinkningen av minuträknarens indikator.

SV

Lista över funktioner

En förvärmning görs innan alla funktioner (utom ECO och Pyrolys). När den inställda temperaturen har uppnåtts avger apparaten en ljudsignal som indikerar att mat kan läggas i ugnen.

ÖVER-/UNDERVÄRME

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

GRILLSPETT

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

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.

UNDERVÄRME

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

GRILL MED FLÄKT



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

VARMLUFT



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

ECO

ECO

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

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

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

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

TURBO



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

VARMLUFT



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

PYROLYS

P

När man använder denna funktion når ugnen temperaturer på upp till 500°C vilket gör att all fet smuts som bildas på apparatens inre väggar bryts ned.

För inställning av denna funktion, se avsnitt "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL".

Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Vänd för att bryna de båda sidorna.
- 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

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg

om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om du använder funktionen grill med fläkt (i förekommande fall), värm upp ugnen innan du 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 du in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen kan du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.

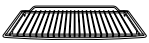
Råd vid tillagning på två nivåer:
- Vi rekommenderar att använda 2 galler (kan beställas från behöriga serviceverkstäder).
- För att underlätta luftflödet, placera formar/kastruller i mitten av gallren och se till att deras bredd/diameter inte överstiger 30 cm.
- Placera gallren med en tom nivå mellan varandra.
- Beroende på maten och den ökade belastningen inuti utrymmet kan tillagningen på två nivåer kräva några ytterligare minuter i förhållande till på en nivå.

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 du tinar kött ska du 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.

SV

Miniguide för tillbehör

 Galler	Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.
 Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När STATISK funktion / används kan en djup plått placeras på vilken som helst nivå. Placera ungsplåten 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
Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.					

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Pastagratäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	250	15	
Rostbiff	1	Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstekt kyckling	1,2	Varmluft	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	Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Varmluft	2	250	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Paj	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Petits choux	1,2	Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	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.

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.

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 funktionsvredet till symbolen **P**.
2. Vrid temperaturvredet medurs tills 260° uppnås.



Som standard är pyrolys inställd på en maximal varaktighet på 3 timmar.

Pyrolys

När pyrolysen är inställd tänds termostatlampan, dörrlåsets indikator lyser och ugnen börjar värmas upp.

En minut efter att pyrolysen har startat låses dörren av en anordning som förhindrar alla försök att öppna den.



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



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



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smuts: 2:00
- Medelhögt smuts: 2:30
- Mycket smuts: 3:00

Man kan justera hur länge pyrolysen ska pågå medan den körs.

3. Tryck på justeringsvredet (A) tills indikatorn för tidsinställd tillagning  börjar blinka.
4. Vrid på justeringsvredet (A) för att ställa in pyrolysens sluttid.
5. Tryck på justeringsvredet (A) för att ställa in pyrolysens sluttid. Indikatorn för tidsinställd tillagning slutar blinka och lyser med fast sken.

När pyrolysen har slutförts aktiveras en ljudsignal för att signalera slutet på det automatiska rengöringsprogrammet.

6. Vrid tillbaka funktionsvredet till läge **0**.

Luckan förblir spärrad tills temperaturen

SV

inne i ugnen sjunker till en säker nivå.

7. 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 ugnens 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.

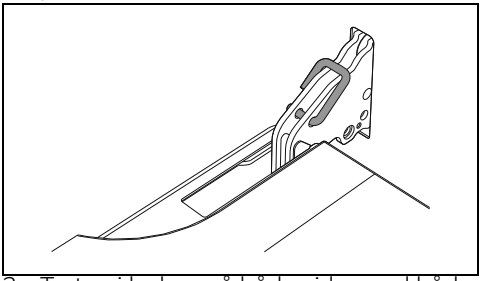
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

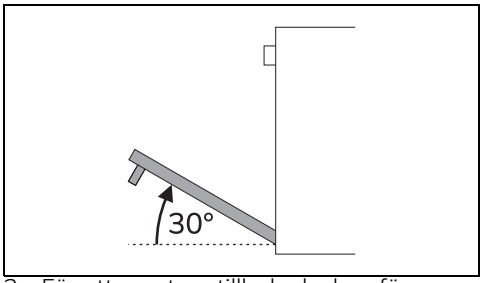
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

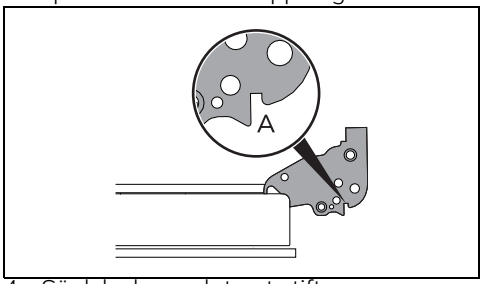
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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.

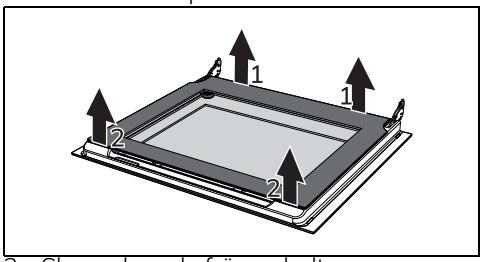
Rengöring av luckans glas

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

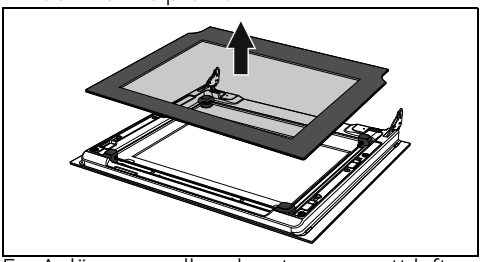
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

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.

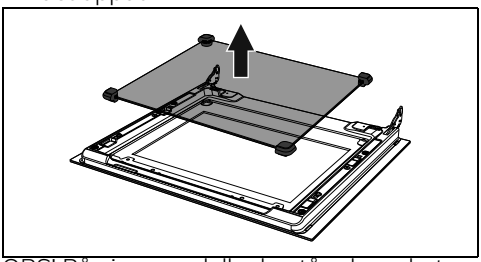


3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2

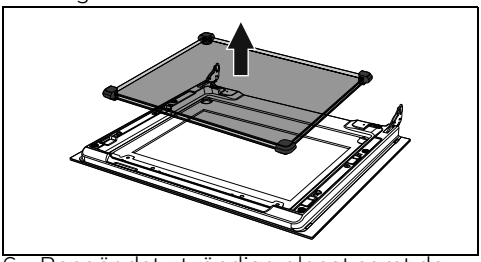
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



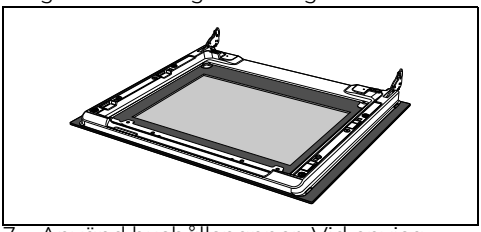
5. Avlägsna mellanglaset genom att lyfta det uppåt.



OBS! På vissa modeller består glasenheten av två glas.

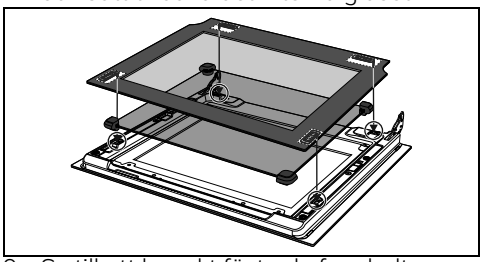


6. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.

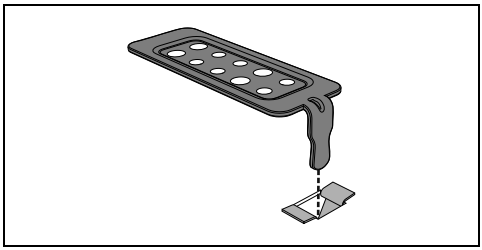


7. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

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:

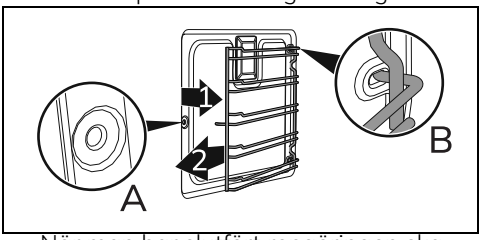
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

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.

Felmeddelande

Vid funktionsfel eller onormalt beteende avger enheten en serie ljudsignaler. Vrid rattarna till 0, vänta några minuter och försök igen. Om problemet kvarstår bör du kontakta teknisk support.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

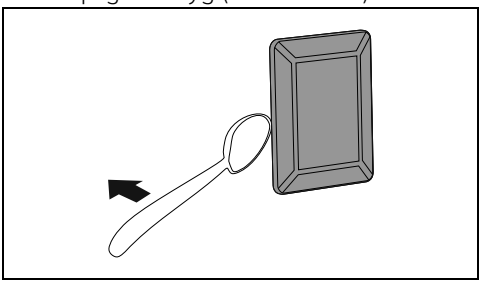
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

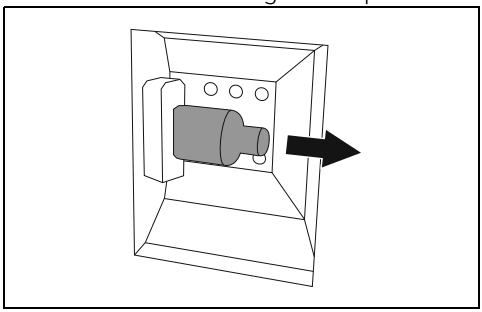
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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).



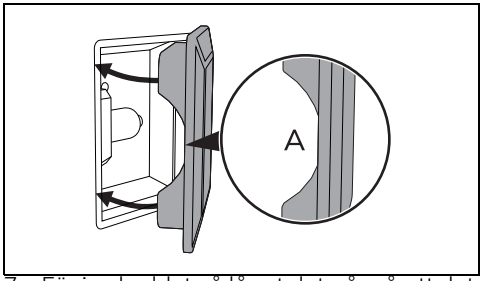
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

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

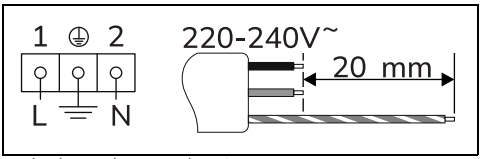
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

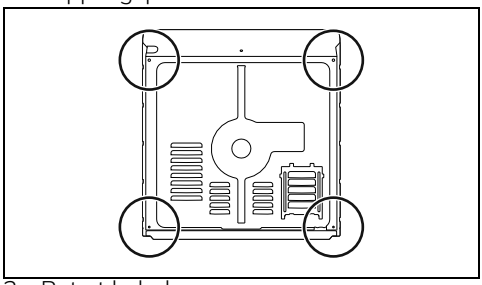
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

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.



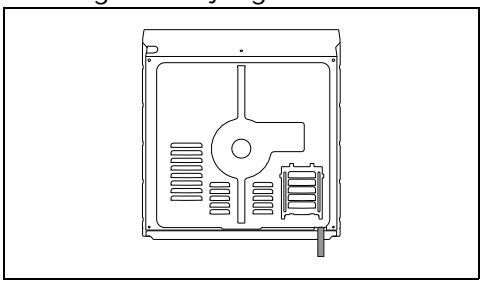
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

SV

Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

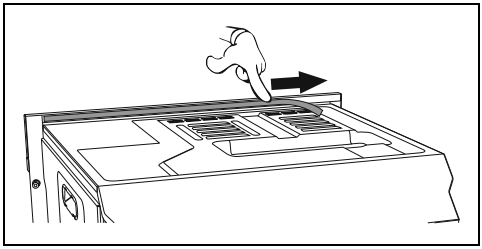
Placering av försörjningskabeln



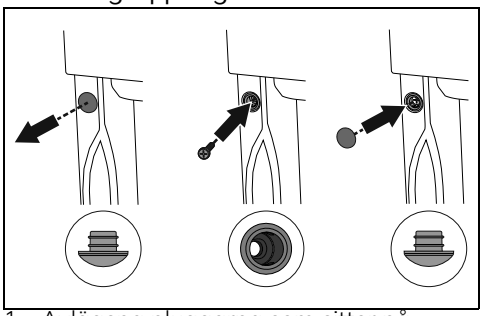
Tätningslist till frontparti

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

vatten eller andra vätskor.

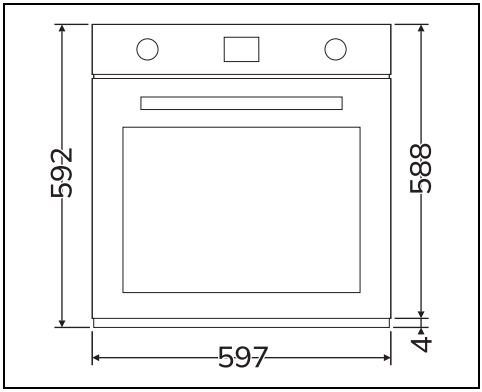


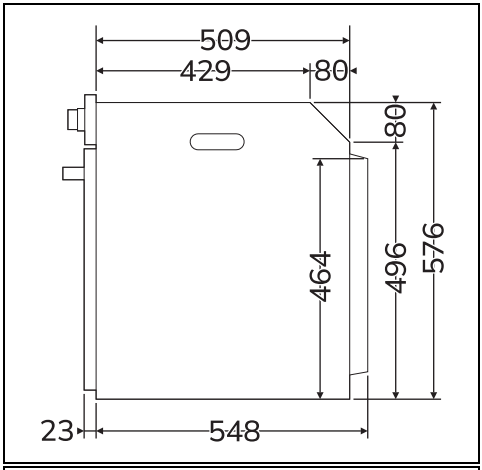
Förankringsöppningar

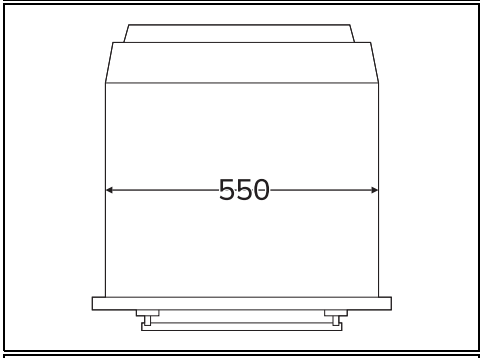


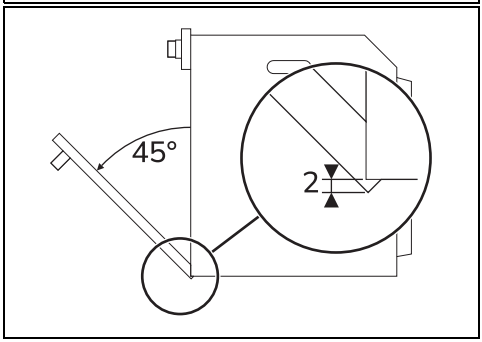
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

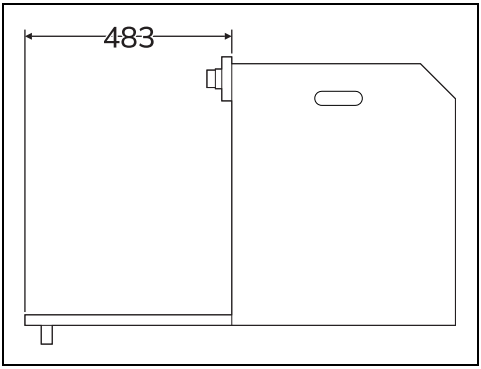
Apparatens storlek (mm)



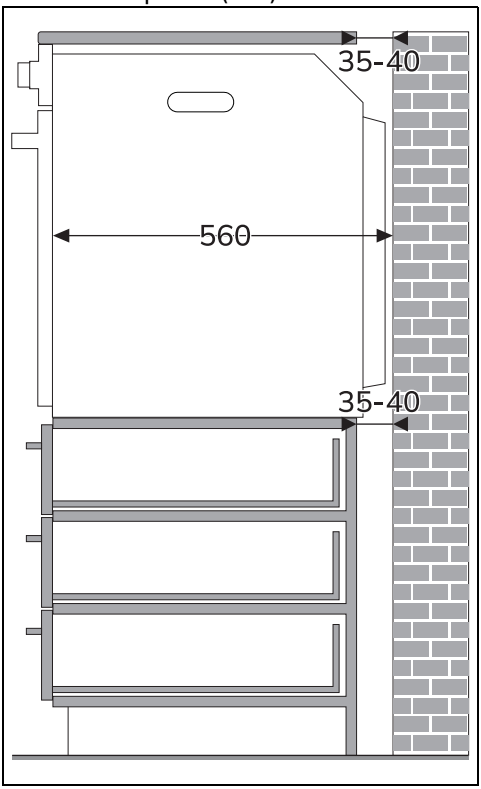




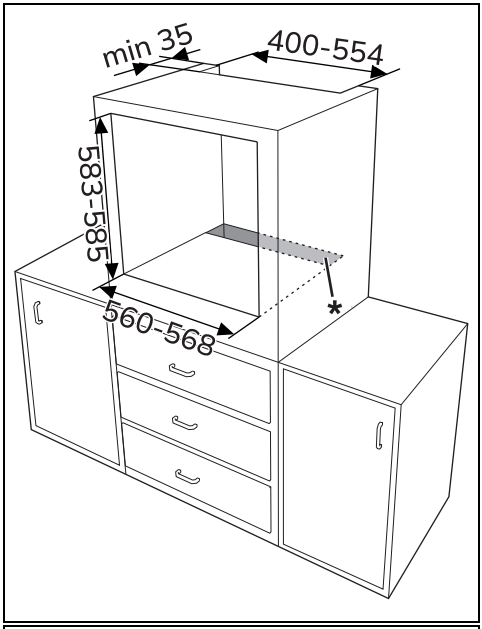


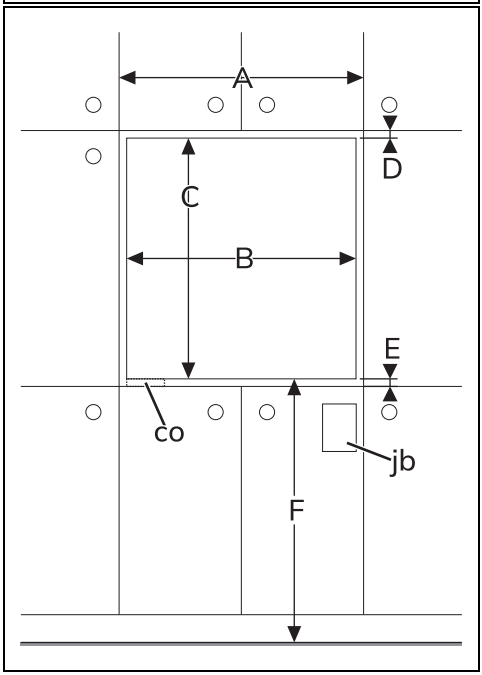


Installation i pelare (mm)

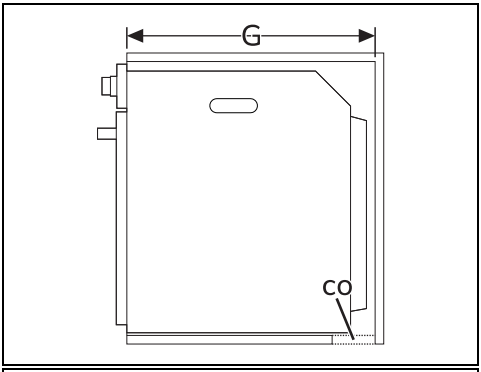


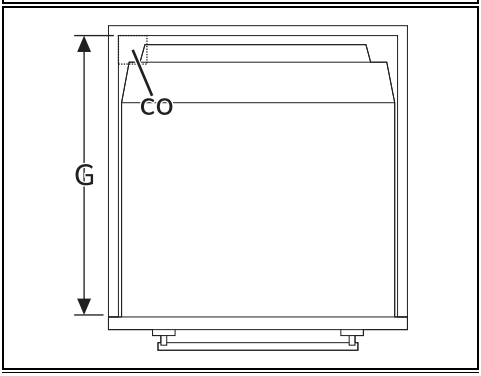
*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





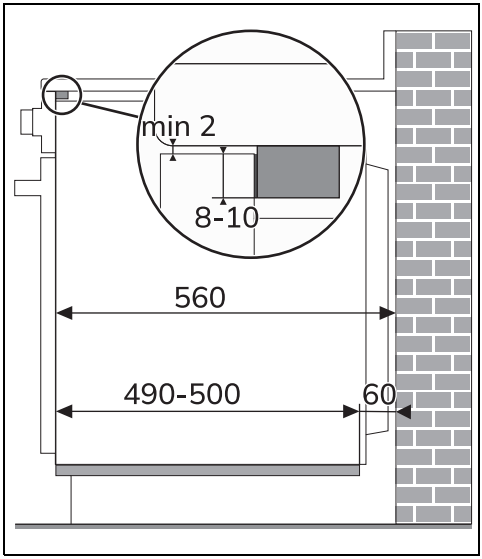
SV



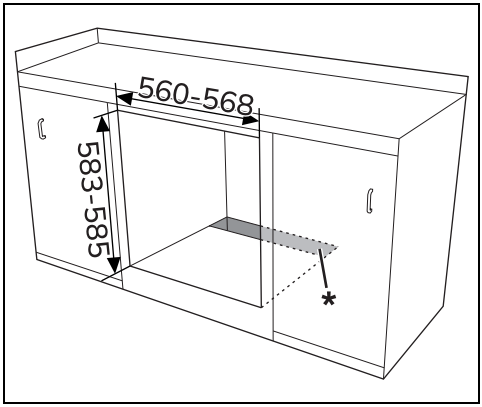


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

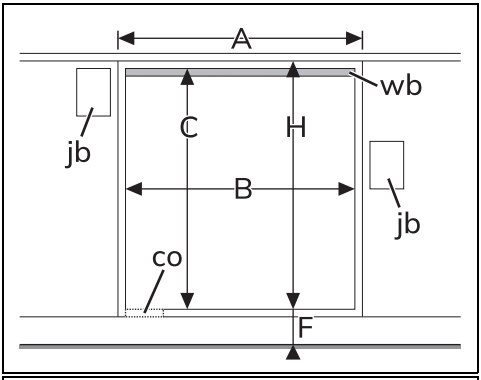
Installation under arbetsbänk (mm)

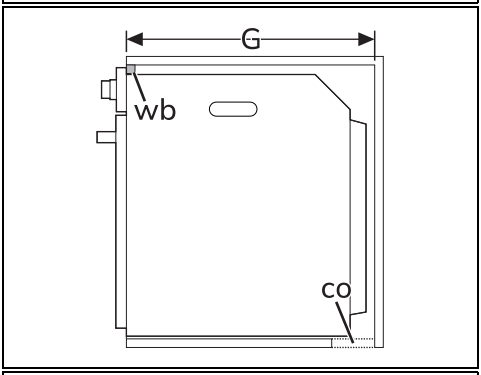


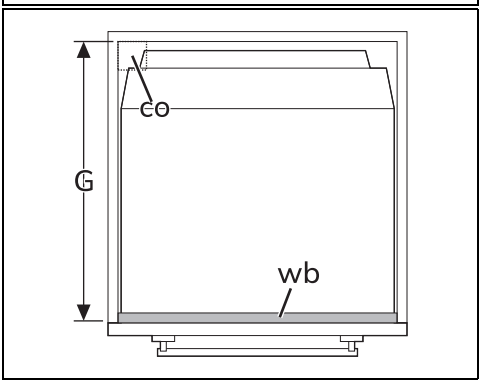
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



*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