VARNING 478
Allmänna säkerhetsanvisningar 478
Apparatens syfte 482
Denna bruksanvisning 483
Tillverkarens ansvar 483
Identifikationsdekal 483
Bortskaffning 483
Indikationer för europeiska kontrollorgan 483
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 483
Spara energi 484
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 484
Ljuskälla 484
Hur man läser bruksanvisningen 484
BESKRIVNING 485
Allmän beskrivning 485
Kontrollpanel 485
Andra delar 486
Tillbehör 486
Tillbehör (köps separat) 487
Fördelar vid tillagning med ånga 487
ANVÄNDNING 488
Förberedelser 488
Användning av tillbehör 488
Digital programmerare 489
Första användningstillfället 489
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller) 499
Råd vid tillagning 501
Miniguide för tillbehör 502
Upptäck recepten 502
Indikationer för tillsynsorgan 502
Specialfunktioner 502
Sekundära funktioner 506
Inställningar 507
Övriga inställningar 510
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 511
Rengöring av apparaten 511
Rengöring av luckan 511
Rengöring av ugnen 512
Specialfunktioner för rengöring 514
Vapor Clean (endast på vissa modeller) 514
Avkalkning 516
Rengöring av behållaren och hydraulkretsen 519
Särskilt underhåll 521
INSTALLATION 521
Elektrisk anslutning 521
Placering 522

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

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

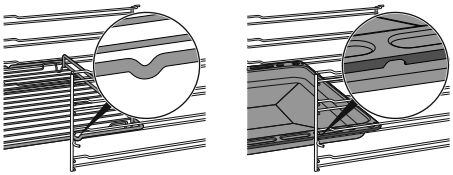
ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning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

SV

Skador på apparaten

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

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



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

För pyrolytiska apparater

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

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

Installation och underhåll

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

används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan glödlampan byts ut för att undvika elchockar.
- 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.
- (på vissa modeller) Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- För tillagningar med funktionen Direct Steam, var mycket noggrann med att inte överstiga trågets maximala kapacitet (250 ml).

Temperatursond (i förekommande fall)

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

Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är

olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

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



Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning



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

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



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage
Fara för kvävning

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

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

För att använda STATISK funktion måste förvärmningsfasen hoppas över (se avsnittet "Förvärmningsfas" i kapitlet ANVÄNDNING).

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

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

Dessa uppgifter finns i

SV

”produktinformationsbladet” som kan laddas ner från webbplatsen på den aktuella produktsidan.

Spara energi

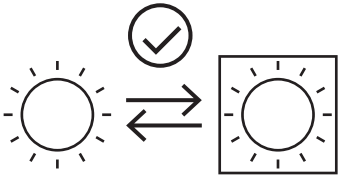
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
  Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel ”Uppvärmningsfas”), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner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

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

Ljuskälla

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



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

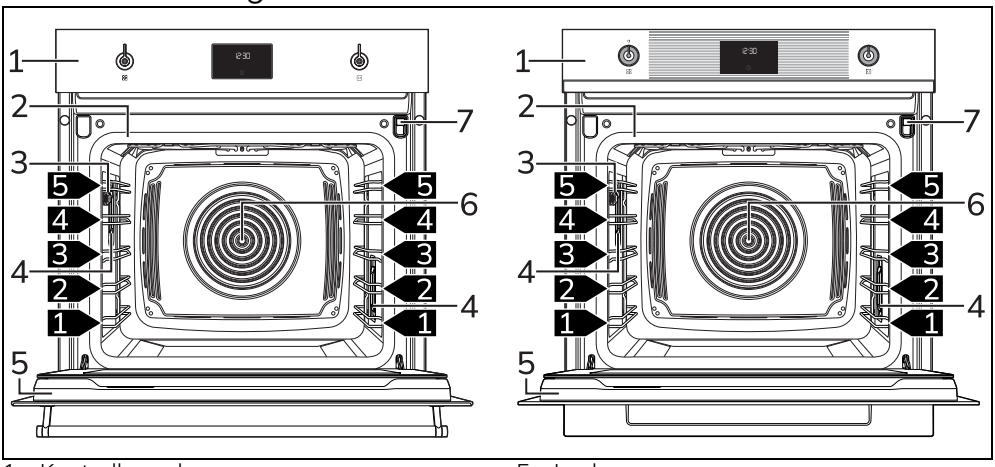
Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

BESKRIVNING

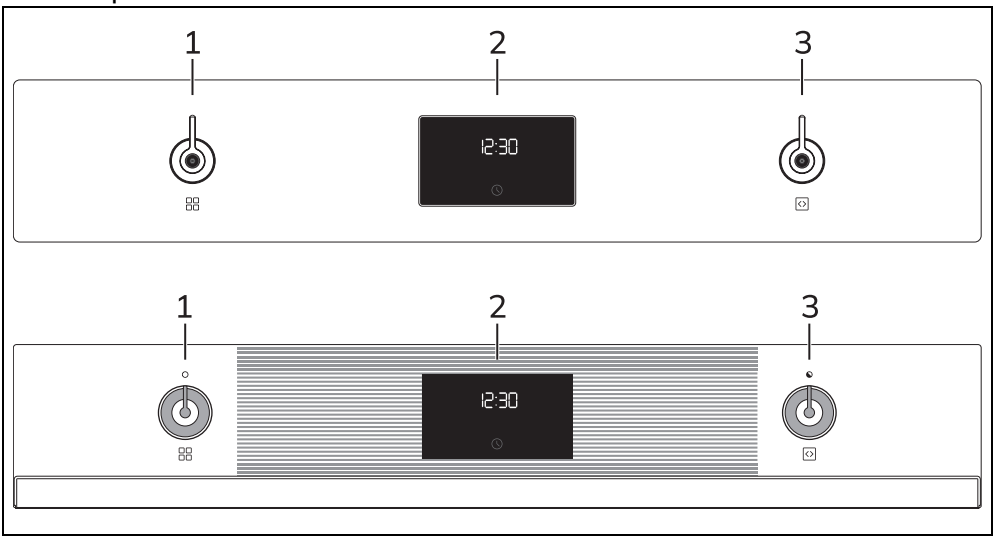
Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Uttag för temperatursond (endast på vissa modeller)
4 Lampa
5 Lucka
6 Fläkt
7 Påfyllningslåda
1,2,3.. Stödramens nivå

SV

Kontrollpanel



1 Funktionsvred
Med hjälp av detta vred kan man:
- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion.

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

2 Digital programmeringsenhet
Visar aktuell tid, vald funktion, effekt och

temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.

3 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

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

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

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

Ugnsbelysning

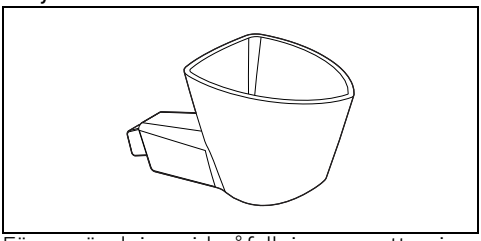
Apparatens inre belysning tänds:

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

Tillbehör

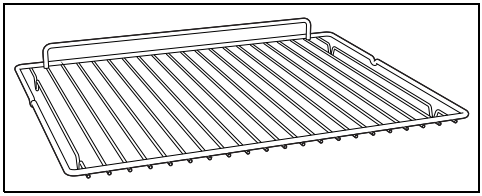
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens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

Påfyllnadstratt



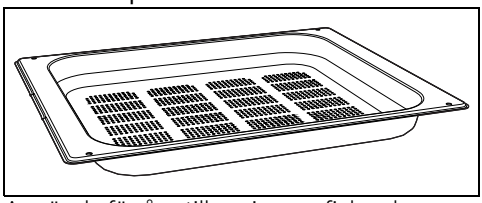
För användning vid påfyllning av vatten i behållaren.

Galler



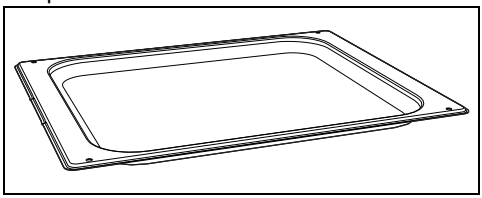
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Perforerad plåt



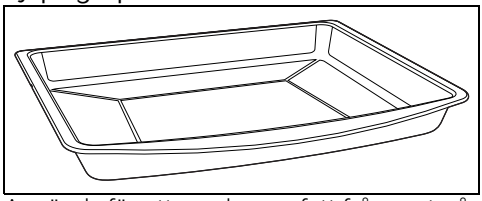
Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.

Stålplåt



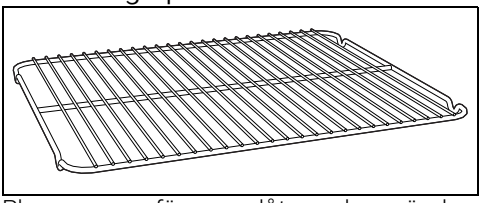
Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även oumbärlig för uppsamling av den vätska som bildas vid ångtillagning samt vid upptining av livsmedel och placeras då nedanför den hålförsedda plåten.

Djup ugnsplåt



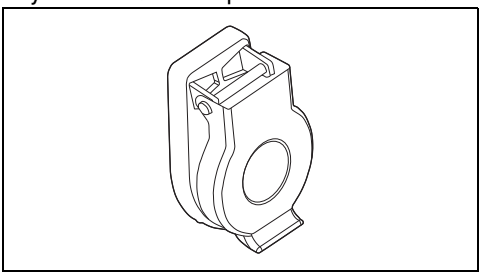
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



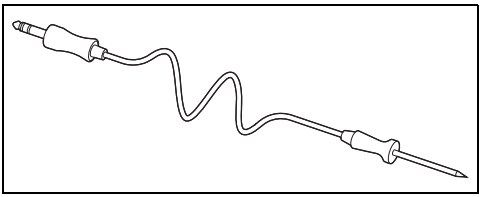
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Skyddslock (endast på vissa modeller)



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

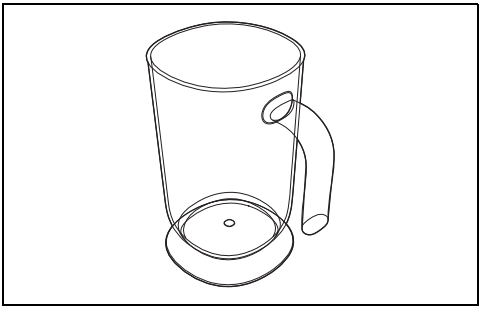
Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

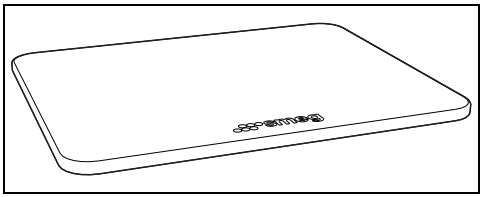
Tillbehör (köps separat)

Kanna



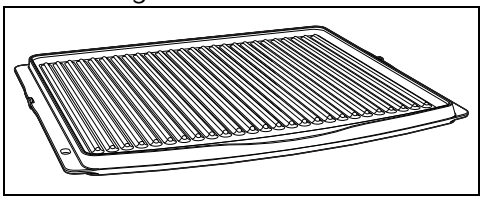
Används för de vätskor som används vid påfyllning och tömning av behållaren.

STONE2 eller eldfast sten (endast på vissa modeller)



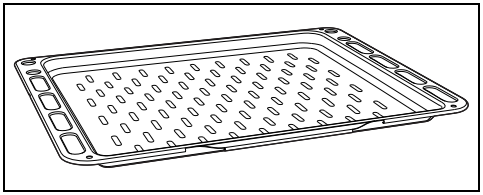
Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter (pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

BBQ (teflongrill för barbecue)



Tillbehör för dubbelt användningssyfte: den randiga sidan rekommenderas för grillning av kött (filé, hamburgare m.m.) medan den släta sidan kan användas för grönsaker, frukt, fisk m.m..

AIRFRY (varmluftsfritös för fritering utan olja)



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

Fördelar vid tillagning med ånga

Med ångtillagning tillagas livsmedlen mycket mjukare och snabbare, och detta system fungerar allra bäst för:

- Bräsering och sjudning
- Tillagning av såser
- Gratinering
- Grillning
- Tillagningar vid låg temperatur
- Regenerering
- Tillagningar där flera metoder kombineras

Variationer av temperatur och ångnivå ger det önskade gastronomiska resultatet.

Tillagning med ånga kräver mindre fett,

SV

vilket ger en hälsosammare och mer genuin matlagning. Dessutom minimeras livsmedlens vikt- och volymförluster under tillagning.
Ångtillagningar är speciellt lämpade för tillagning av kött. Köttet blir inte bara mört, det blir glansigt och saftigt också.
Denna typ av tillagning rekommenderas även för jästa degar. Fukten ger degen möjlighet att växa och bakas innan den yttre skorpan bildas. Det ger en lättare och mer lättsmält deg som känns igen på de stora hålen.
Ångfunktionen rekommenderas även för att snabbt tina eller värma mat utan att göra den hård eller torr och för att naturligt avsalta saltade livsmedel.
Rekommenderas inte för korta tillagningar eller för livsmedel som på egen hand genererar mycket fukt under tillagning.

Matlagningskärl

- Vid tillagning i ugnen kan man även använda egna kärl så länge de tål höga temperaturer.
- Vid tillagning med ånga rekommenderas man att använda kärl i metall. Detta eftersom metallen ger en bättre värmespridning i maten.
- Det är normalt att kärl i metall blir missformade i samband med tillagning vid hög temperatur, men de återgår till sin ursprungliga form när de svalnar.
- Tjocka fat i keramik kan kräva mer värme än den förutsedda. Detta kan kräva längre tillagning.

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

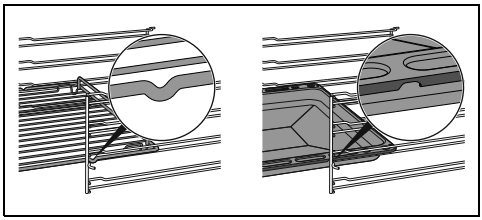
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

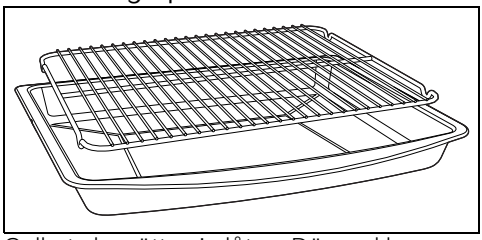
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



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

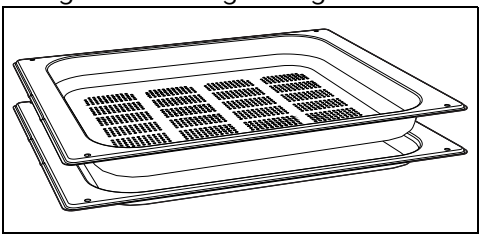
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



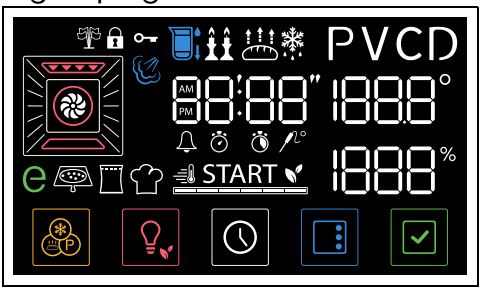
Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.

Konfiguration för ångkokning



Om man avser använda den perforerade plåten för tillagning med ånga ska den placeras på valfri fals medan plåten i stål ska placeras på den underliggande falsen. Man kan därmed samla upp vätska som frigörs från den mat som tillagas.

Digital programmerare

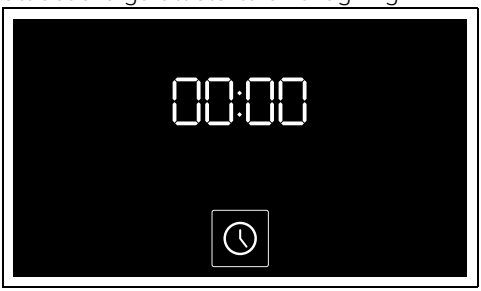


Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid på funktions- och temperaturknapparna och/eller tryck på knapparna nere på displayen, beroende på vad du ska tillaga.

Första användningstillfället

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

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



Inställning av tiden

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

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

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

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

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

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

Låg ljusstyrka

Efter 2 minuters inaktivitet på klockskärmen, visar displayen knappen

SV

och aktuell tid med låg ljusstyrka.



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

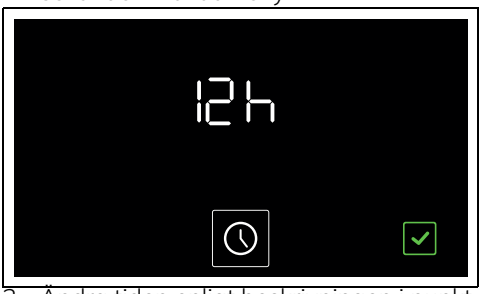
Återaktivera displayen

För att aktivera displayen:

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

Ändring av tid.

1. Håll ner knappen under några sekunder i huvudmenyn.



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

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar.

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

Ångtillagning

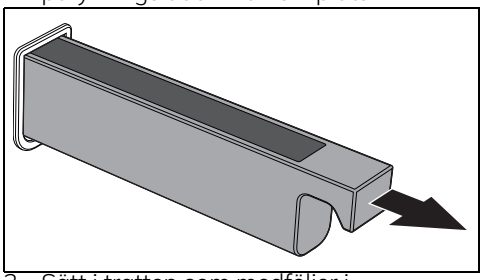
Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100°C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.

1. Vrid vredet till funktionen för tillagning med ånga + .

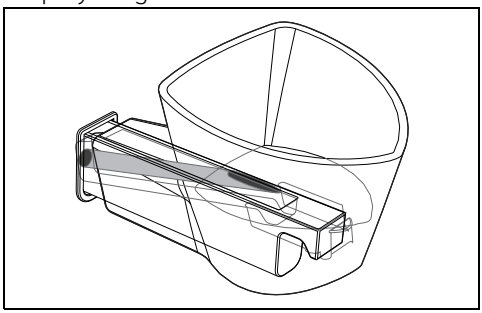
   Indikeringslampan blinkar.

Påfyllning av behållare

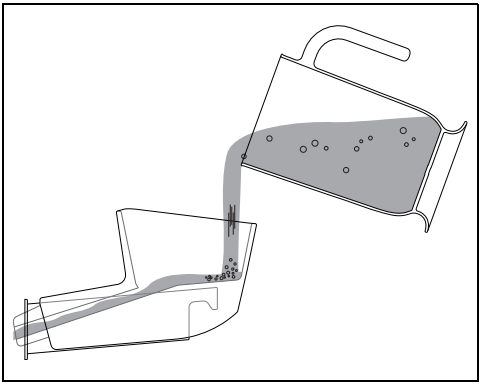
2. Öppna luckan och dra ut påfyllningslådan från sin plats.



3. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.



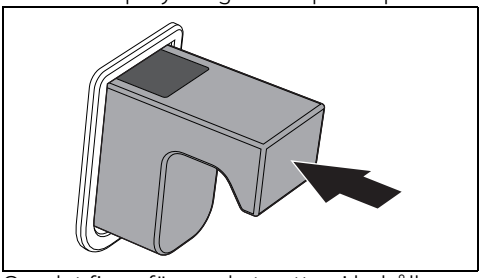
4. Häll vatten (med en flaska eller en kanna) tills max nivåindikator tänds.



Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra. Använd alltid och endast dricksvatten.

Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

5. Avlägsna därefter tratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på sin plats.



Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överskottsvatten ut i ugnsutrymmet:

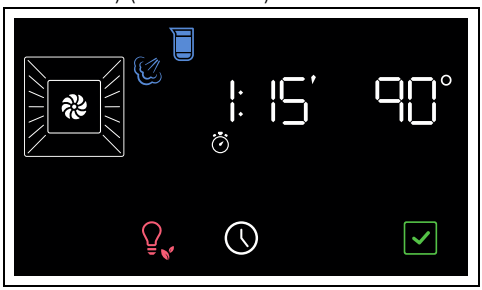
- i detta fall torka av med en duk eller en svamp innan du fortsätter med en tillagning.
- Det rekommenderas att tömma behållaren på 200 ml via behållarens avtappningsfunktion.

6. Stäng luckan.

texten START och knappen blinkar och anger att funktionen kan startas.

Inställningar för tillagning med ånga

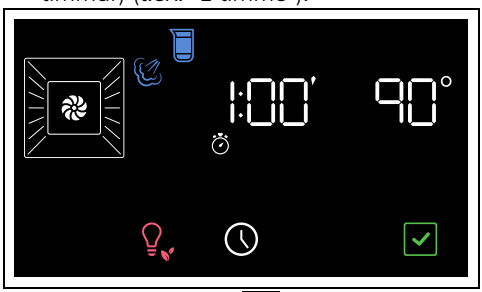
1. Vrid på temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (från 30 °C till 100 °C) (t.ex. ”90 °C”).



2. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

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



4. Tryck på knappen för att bekräfta.
5. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

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

Uppvärmningsfas

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

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

Vid slutet av föruppvärmningen:

- indikatorn släcks,
- en ljudsignal hörs;
- tillagningen har börjat automatiskt.

SV

Tillagningsfas

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

eller

- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen ✓ för att starta tillagningen.

4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Matlagningen anges av den gradvisa minskningen av tiden på den digitala displayen och av den progressiva minskningen av segmentstapeln ▬.

Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten End.

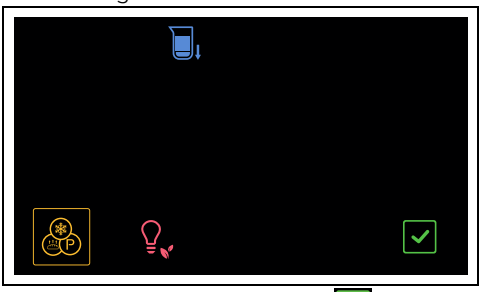
1. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan
3. Ta bort maträtten från ugnen.
4. Stäng luckan.

Tömning av behållare

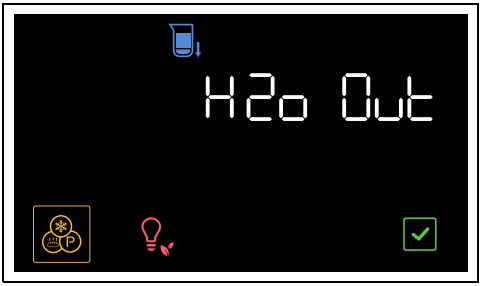
Lämna ugnsluckan öppen så att den svalnar innan du tömmer ut vattnet från behållaren. Vänta minst 40 minuter för att vara säker på att vattnet i behållaren inte är för varmt.

Efter tillagning:

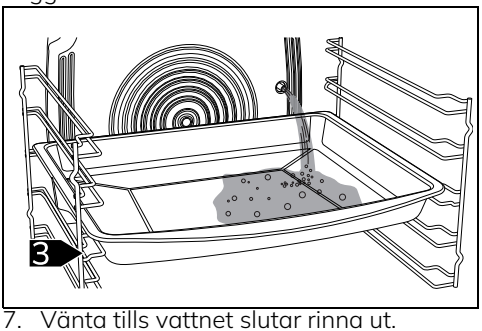
1. Öppna luckan
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Från läge 0, vrid funktionsvredet till vänster en position. Knappen visas på den nedre vänstra skärmbilden.
4. Vrid temperaturvredet för att välja tömningsfunktionen för behållaren.



5. Tryck därefter på knappen ✓ för att bekräfta funktionen.
6. Tryck därefter på knappen ✓ igen för att starta funktionen.



Vattnet börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre vägg.



7. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

Efter momentet hörs en ljudsignal och texten End visas på displayen.

8. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Vi rekommenderar att tömma behållaren efter varje användning för att undvika att det samlas vatten som inte används inuti behållaren.

Efter en lång period av inaktivitet är det tillrådligt att utföra en påfyllnings- och tömningscykel för behållaren för att skölja ångkretsen.

9. Töm vattnet som finns i den djupa plåten.

Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.

Vatten som töms kan inte användas för andra tillagningar.

Sous Vide-tillagning



SOUS VIDE
Funktion med ånga för en perfekt tillagning av vakuumförpackade maträtter. Höjer maträtternas smak och bevarar utseende och näringsinnehåll oförändrade.



Livsmedlet i påsen kan placeras på en perforerad plåt eller på gallret på den första eller andra falsen.

Sous Vide-tillagning som görs med hjälp av en ångugn är den bästa metoden för att tillaga mat utan att förändra näringsinnehåll och kvalitet. Det är dessutom en mycket hälsosam och genuin typ av tillagning.

- Med tillagningstekniken Sous Vide sker en effektiv värmeöverföring från ånga till mat, utan att smaken går förlorad på grund av oxidation eller på grund av att näringsinnehåll eller fukt avdunstar under tillagningen.
- Sous Vide-tillagning ger dessutom en bättre kontroll över tillagningen jämfört med traditionella metoder, och garanterar ett jämnt tillagningsresultat.
- Dessutom medges tillagning vid lägre temperatur jämfört med vid traditionell tillagning.

För sous vide-tillagning krävs:

- En förpackningsmaskin med vakuumkammare som ger en bättre och säkrare vakuumpackning för fasta och flytande livsmedel.
- Kontrollera att det område på påsen som ska förslutas är rent och fritt från matrester.
- Förpacka livsmedlet hermetiskt i en till syftet avsedd påse för livsmedel som tål de aktuella tillagningstemperaturerna.
- Verkställ ett vakuum på minst 99,8 % i påsen för att förhindra risken att det blir kvar luftbubblor som äventyrar tillagningen.
- Använd den högsta vakuumnivån (nivå 3) om ni har tillgång till en vakuumlåda från Smeg.

När tillagningen avslutats rekommenderar vi att dra ut produkten ur påsen och avslutar med att steka den i stekpanna eller grilla den.

Observera:

- Använd helst färska råvaror av hög kvalitet, som förvarats korrekt fram till tillagningstillfället.
- Man kan tillsätta kryddor inne i påsen för ett bättre tillagningsresultat.
- Rengör noggrant livsmedlen från ben som kan perforera påsen och äventyra tillagningen.
- Lämna inte livsmedlet i rumstemperatur för lång stund eftersom påsen kan blåsas upp under tillagning vilket leder till att alla fördelar med vakuumförpackningen går förlorade.
- Livsmedel som ska vakuumförpackas inför Sous Vide-tillagning eller inför konservering ska hålla kyltemperatur (mellan 3 °C och 7 °C), de får aldrig vara varma.
- De vakuumförpackade produkterna (tillagade och därefter nedkylda) ska förvaras i kylskåp vid en konstant temperatur, inte över 3 °C.
- Fyll inte påsarna för mycket och sprid ut livsmedlen i ett lager så gott det går för att säkerställa en jämn tillagning.
- Placera påsarna på samma fals utan att placera dem ovanpå varandra om flera tillagningar sker samtidigt.
- Återanvänd inte påsarna efter tillagningen.

För att välja Sous Vide-tillagning:

1. Vrid vredet till funktionen  +  + .
2. För inställningarna, se förfarandet som beskrivs från och med avsnittet ”Ångtillagning”.

Råd vid ångkokning

- Pasta och ris: Vid en temperatur på 100° C är tillagningstiden samma som vid tillagning på spishäll. Häll pastan eller riset i metallformen och täck med cirka en cm vatten. För optimalt resultat när man kokar ris ska man placera ett lock på kärlet eller täcka över med aluminiumfolie. Då kan riset absorbera allt vatten och serveras direkt efter tillagning.
- Ägg: Man kan tillaga kokta ägg, äggröra eller pocherade ägg med hjälp av ugnens ångfunktion, vid 100° C. För perfekt kokta ägg ska man placera äggen på den perforerade plåten och koka dem i 4-6 minuter om man vill ha dem löskokta och 8-10 om man vill ha dem hårdkokta. Vid tillagning av äggröra ska man hälla de vispade äggen i metallformen, tillsammans med mjölk, smör och kryddor. Täck över med aluminiumfolie. Med ett par minuters mellanrum ska man sedan blanda röran med en gaffel.

SV

Vid tillagning av pocherade ägg ska man hälla kokande vatten i metallformen, tillsammans med en droppe vinäger, och ångkoka i cirka 4-5 minuter.

- Grönsaker: Grönsaker är perfekta att ångkoka. De behåller sin färg, sin smak och sitt näringsinnehåll. Mer kompakta grönsaker som potatis, kålrot och plasternacka ska tillagas vid 100°C under lika lång tid som vid kokning på spisen. Broccoli och morot ska koka i 6 minuter om man vill ha dem al dente, och upp till 10 minuter om man vill ha dem mjukare än så.
- Fisk: Eftersom fisk är ömtålig i sig lämpar den sig perfekt för ångkokning. Fet fisk, som lax eller öring, ska tillagas vid 100°C i cirka 5 minuter. Vit fisk som torsk och kolja ska tillagas vid 80°C i cirka 5 minuter. Om man tillagar fisk och annan mat samtidigt ska all fisk tillagas på den perforerade plåten som i sin tur ska placeras vid ugnens nedre nivå. Detta för att undvika att fiskens vätska droppar ner på den andra maten.
- Kött: Grytor och curryrätter är dock perfekta att tillaga med ånga. Förbered grytan som inför vanlig tillagning i ugn. Placera den sedan i metallformen och täck över med ett lock eller aluminiumfolie. Tillaga sedan, beroende på köttbitarnas storlek, i 45 minuter till 3 timmar.
- Minestra: Ångtillagning bevarar matens smak och kräver minimal kontroll eftersom vätskan inte kokar över. För en grönsaksminestra med perfekt konsistens ska man först ångkoka grönsakerna, därefter hälla på buljongen och sedan ångkoka rätten vid 100°C. Ångfunktionen är även perfekt för tillagning av rester.
- Soppa: Det går snabbt och enkelt att tillaga soppa. Häll soppan i metallformen, täck över med ett lock eller aluminiumfolie och ångkoka vid 100°C under lika lång tid som vid tillagning i mikrovågsugn. För att få en krämig konsistens ska man blanda efter halva tillagningen.
- Uppvärmning av mat: ångfunktionen gör så att maten inte blir torr och kan ge en bättre fuktighet. En hemlagad rätt som tillagats i förväg och som täcks med aluminiumfolie kräver cirka 10-12 minuters tillagning. Färdigrätter kräver cirka den dubbla tiden gentemot vad som står på förpackningen.
- Upptining: Man kan använda ångfunktionen för att tina mat. Tiderna varierar, men upptining med ånga tar ungefär hälften så lång tid som upptining av övertäckt mat som lämnas att tina i rumstemperatur.
- Skalade tomater och paprikor: Ångfunktionen gör det mycket enkelt att skala tomater och paprikor. Skär ett litet kors i tomatens skal med hjälp av en kniv och ångkoka sedan tomaten i 1 minut. Paprikor har ett hårdare skal och det krävs upp till 4 minuter för att mjuka upp det.
- Choklad: Man kan använda ångfunktionen för att smälta choklad. Lägg chokladen i metallformen, täck över med aluminiumfolie och ångkoka i 1 minut. Det är svårt att bränna chokladen.
- Varma handdukar: Varma handdukar kan användas vid ansiktsvård, som innan rakning, eller efter måltider, och är enkla att förbereda med hjälp av ångfunktionen. Fukta handduken med vatten, rulla ihop den och värm den med ånga i 1 minut.

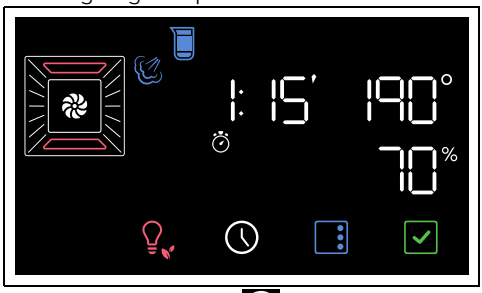
Tillagningar kombinerade med ånga

25 % - Pajer och bröd
30 % - Anka
40 % - Oxkött, kalvkött och lammkött
50 % - Kyckling
70 % - Hel fisk

1. Vrid vredet till funktionen med ånga som ska användas (t.ex.  + ). Indikeringslampan  blinkar.
2. Fyll behållaren enligt bilden ovan.

Inställning av en kombinerad tillagning med ånga

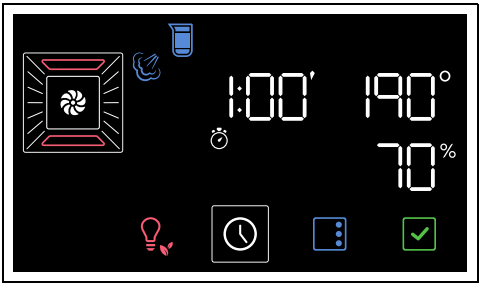
1. Vrid på vredet för att ställa in tillagningstemperaturen.



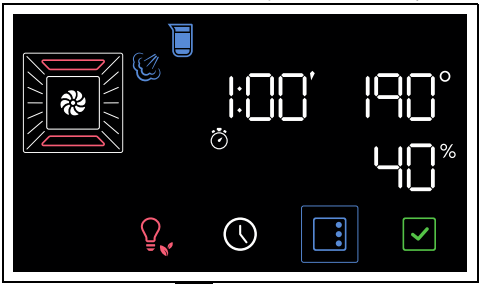
2. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

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



4. Tryck på knappen för att bekräfta.
5. Tryck på knappen på displayen. Indikeringslampan % blinkar.
6. Vrid temperaturvredet för att ställa in procentandelen kokande ånga (från 20 % till 70 %) (till exempel "40 %").Tryck



på knappen för att bekräfta.

7. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

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

Uppvärmningsfas

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

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

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

Vid slutet av föruppvärmningen:

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

Tillagningsfas

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

eller

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

4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Matlagningen anges av den gradvisa minskningen av tiden på den digitala displayen och av den progressiva minskningen av segmentstapeln .

Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten End.

1. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan
3. Ta bort maträtten från ugnen.
4. Stäng luckan.
5. Töm behållaren enligt bilden ovan.

Torkning efter ångfunktioner

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inne i ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka kokplattan och de tillbehör som används noggrant med en mjuk trasa eller pappershanddukar.
3. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Lista över kombinerade tillagningsfunktioner

ÅNGA MED FLÄKT



Intensiv och jämn tillagning. Den ånga som tillsätts ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för kalvstek, stekt anka och hel fisk.

SV

ÅNGA OCH VARMLUFT



Den ånga som tillsätts vid varmluftstillagningen ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för att tillaga stekar, kyckling och andra rätter som kräver tillagning i ugn, som jästa bakverk och bröd.

Traditionell tillagning

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

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

Knappen och texten START börjar blinka.

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



3. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

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

Uppvärmningsfas

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

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

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

Vid slutet av föruppvärmningen:

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

Tillagningsfas

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

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

eller

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

4. Kontrollera tillagningen med hjälp av ugnslampa.

Efter tillagningen

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

Tidsinställd tillagning

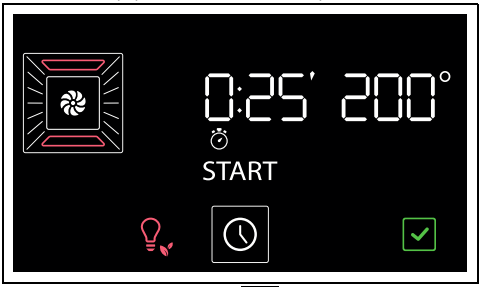
Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

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

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

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

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



3. Tryck på knappen för att bekräfta tillagningstiden.

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

4. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Efter föruppvärmning:

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

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

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

7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

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

Radera en tidsinställd tillagning

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

Programmerad tillagning

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

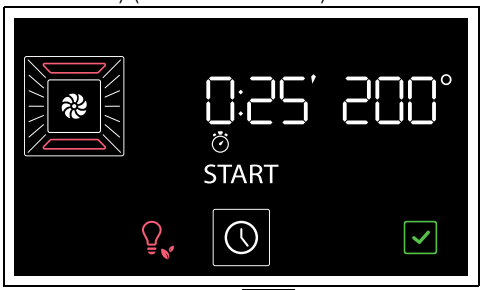
Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.

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

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

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

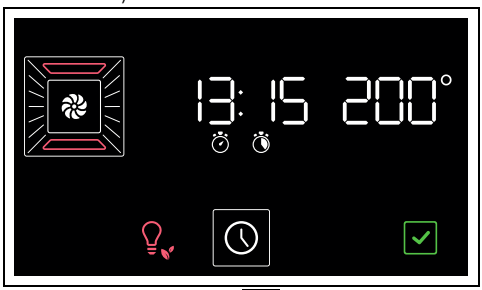
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstid (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex ”25 minuter”).



3. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

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



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

Återstående tid innan funktionen startas

SV

visas.

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

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

7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

Radera en programmerad tillagning

1. Tryck kortvarigt på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Tryck kortvarigt på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

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

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

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

Timer med minuträknare under tillagning

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

1. Tryck på knappen .

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

2. Tryck på knappen .

Displayen visar siffrorna 00:00 och kontrollampan blinkar.

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

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

5. Tryck på knappen för att lämna funktionen.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER/UNDERV



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

MED FLÄKT



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

VARMLUFT



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

GRILL



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

UNDERVÄRME



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

ECO



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

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

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

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

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)

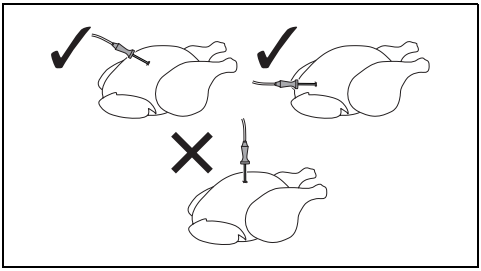
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

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

Korrekt användning av temperatursonden

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



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

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

Ställa in en tillagning med temperatursond

Observera! De åtkomliga delarna blir mycket varma under användningen. Skydda händerna med grillvantar när du ansluter temperatursonden och när du hanterar mat inuti i ugnen.

Du kan välja en temperatur på lägst 50 °C och högst 90 °C.

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

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

Om det under tillagning med temperatursond av någon anledning är nödvändigt att koppla bort sonden utan att vrida på vreden eller trycka på displayen, fortsätter funktionen som vid normal tillagning.

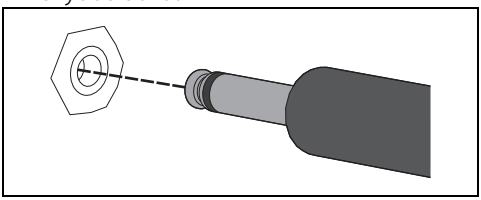
Sonden kan inte användas med följande funktioner: pizza, eko, jäsning, upptining, sabbat och pyrolys.

Med kall ugn:

1. Välj en tillagningsfunktion (t.ex. ”MED FLÄKT ”).
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. ”190 °C”).
3. Öppna apparatens lucka.
4. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
5. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan.

SV

Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.

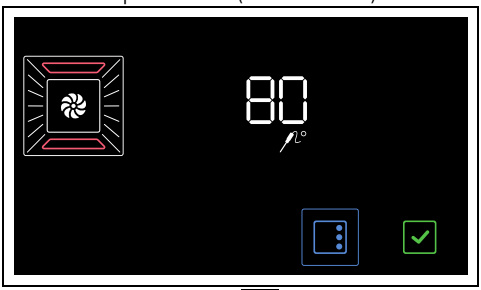


På displayen tänds kontrollampan .

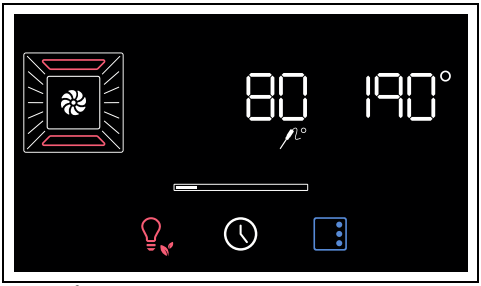
6. Stäng luckan.



7. Tryck på knappen på displayen för att ändra temperaturinställningen.
8. Vrid på temperaturvredet för att ställa in måltemperaturen (t.ex. ”80 °C”).



9. Tryck på knappen för att bekräfta den inställda måltemperaturen.
10. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.



Med påbörjad tillagning:

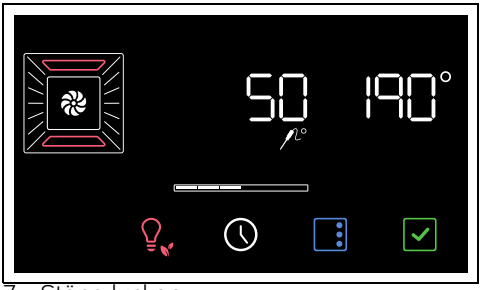
1. Välj en tillagningsfunktion (t.ex. ”MED FLÄKT ”).
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. ”190 °C”).
3. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Apparaten startar uppvärmningen.

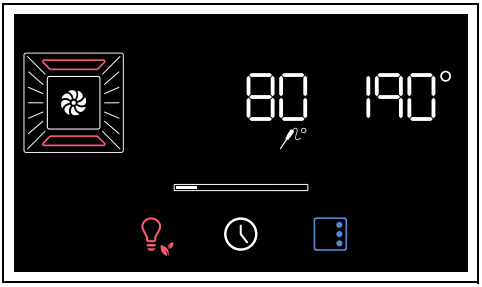
Efter föruppvärmning:

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

På displayen tänds kontrollampan .



7. Stäng luckan.
8. Tryck på knappen på displayen för att ändra temperaturinställningen.
9. Vrid på temperaturvredet för att ställa in måltemperaturen (t.ex. ”80 °C”).
10. Tryck på knappen för att bekräfta den inställda måltemperaturen.
11. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.



Avsluta en tillagning med temperatursond

När aktuell temperatur når den måltemperatur som användaren ställt in är tillagningen avslutad.

Värmeelementen inaktiveras, en ljudsignal aktiveras och på displayen visas texten



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

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:

- Det rekommenderas att du har två galler (tillval kan beställas från auktoriserade 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.
- Funktionerna som rekommenderas för tillagning på två nivåer är VARMLUFT OCH UNDERVÄRME MED VARMLUFT

Råd vid ångkokning

- För brödprodukter (bröd, focaccia osv...) och frysta bakverk där ånga är rekommenderas de första minuterna av tillagningen, rekommenderar vi att du ställer in en ångfunktion för de första 5-10 minuter och sedan byter till varmluftsfunktion och slutför tillagningen.
- För uppvärmning med ånga i kall ugn.

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.

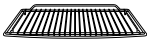
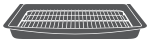
Råd vid användning av temperatursonden (i förekommande fall)

Man kan använda sonden även under normala tidsinställda tillagningar:

SV

1. För in temperatursonden i det livsmedel som ska tillagas och koppla den till syftet avsett uttag.
2. Tryck på knappen och kontrollera livsmedlets temperatur med hjälp av det värde som anges i Aktuell temperatur.

Miniguide för tillbehör

 Perforerad plåt	Använd den perforerade plåten på de utdragbara skenorna som monterats på den första falsen nerifrån. Placera stålplåten på den nivån nedanför. Den är lämplig för tillagning i ångtillagning och kombinerade ånga.
 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 och använd VARMLUFTSVENTILATION  eller VARMLUFTSVENTILERAD BOTTEN  .
 Plåt	Använd plåten för bakverk, inte för tjockt bröd och för tillagning utan tillägg av vätskor. Det rekommenderas att använda STATISK funktion  på önskad nivå.
 Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. 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.

Upptäck recepten

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

Indikationer för tillsynsorgan

Läge med fläkt

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

Se avsnittet ”Spara energi ” i kapitel VARNING.

Varmluftsläge

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

Se avsnittet ”Spara energi ” i kapitel VARNING.

Specialfunktioner

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

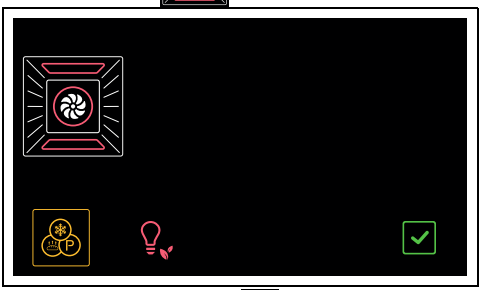
Vrid på temperaturvredet för att välja någon av specialfunktionerna.

Håll knappen intryckt för att avsluta den valda funktionen

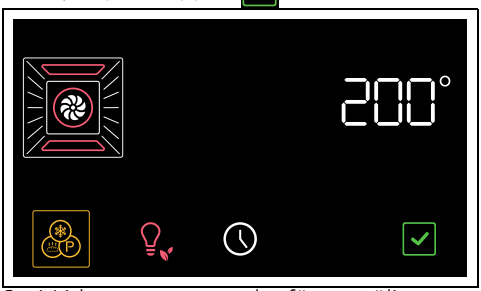
TURBO

Medger snabb tillagning på flera nivåer utan att lukterna blandas. Idealisk för stora mängder mat eller mat som kräver en intensiv tillagning.

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



2. Tryck på knappen för att bekräfta.



3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur.
4. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

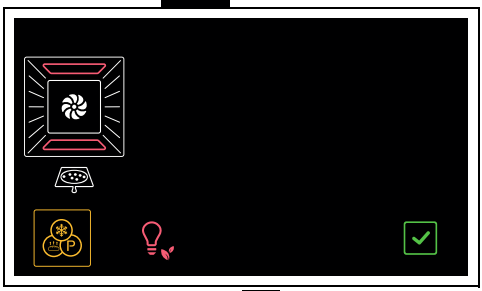
Som för vanliga tillagningsfunktioner kan du hoppa över förvärmningen och ställa in en tidsinställd och programmerad tillagning.

5. Efter förvärmning ska man öppna luckan och sätta in livsmedlet som ska tillagas i ugnen.
6. Stäng luckan.
7. Kontrollera tillagningen med hjälp av ugnslampa.
8. Efter tillagningen, vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

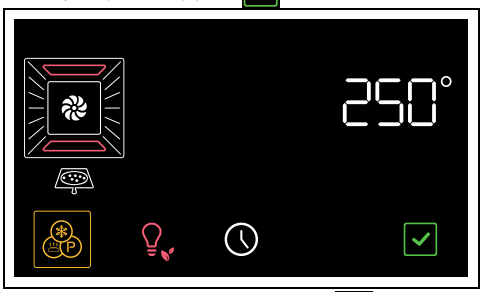
PIZZA

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

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



2. Tryck på knappen för att bekräfta.



3. Tryck därefter på knappen för att

Som för vanliga tillagningsfunktioner kan du hoppa över förvärmningen och ställa in en tidsinställd och programmerad tillagning.

starta funktionen.

Med denna funktion går det inte att hoppa över uppvärmningsfasen.

4. Efter förvärmning ska man öppna luckan och sätta in livsmedlet som ska tillagas i ugnen.
5. Stäng luckan.
6. Kontrollera tillagningen med hjälp av ugnslampa.
7. Efter tillagningen, vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

SV

STONE

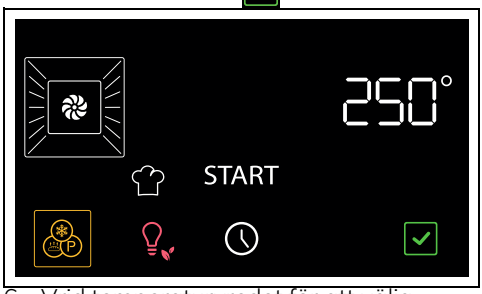
Lämplig för stengrillning. Ska användas med PPR2- eller STONE-tillbehöret som säljs separat.

Se anvisningarna och användningstipsen som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in PPR2- eller STONE-tillbehöret i ugnen (se tillbehörets bruksanvisning).
3. Stäng luckan
4. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen .



5. Tryck på knappen för att bekräfta.



6. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur.
7. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Som för vanliga tillagningsfunktioner kan du hoppa över förvärmningen och ställa in en tidsinställd och programmerad tillagning.

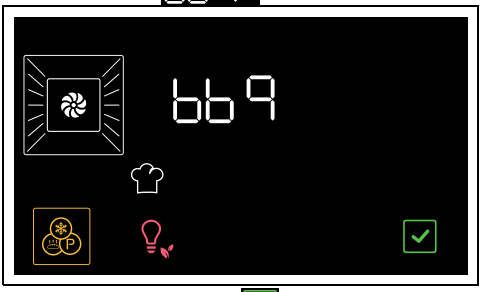
8. När förvärmningen är klar, öppna luckan och placera maten som ska tillagas på tillbehöret.
9. Stäng luckan.
10. Efter tillagningen, vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

BBQ (grill)

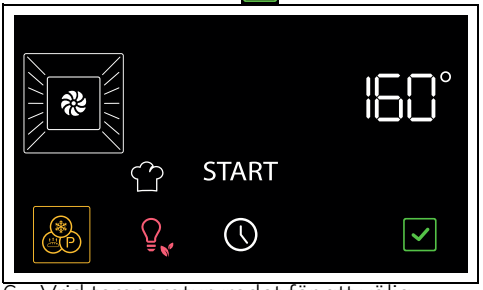
Lämplig för grillning. Ska användas med BBQ-tillbehöret som säljs separat.

Se anvisningarna och användningstipsen som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in grilltillbehöret i ugnen.
3. Stäng luckan
4. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen .



5. Tryck på knappen för att bekräfta.



6. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur.
7. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Som för vanliga tillagningsfunktioner kan du hoppa över förvärmningen och ställa in en tidsinställd och programmerad tillagning.

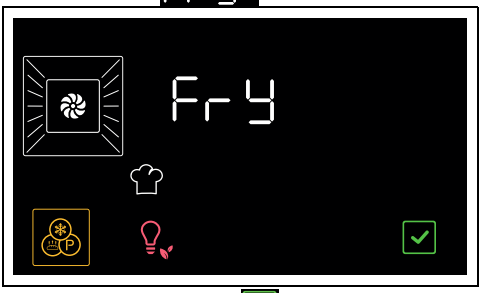
8. När förvärmningen är klar, öppna luckan och placera maten som ska tillagas på tillbehöret.
9. Stäng luckan.
10. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

AIRFRY

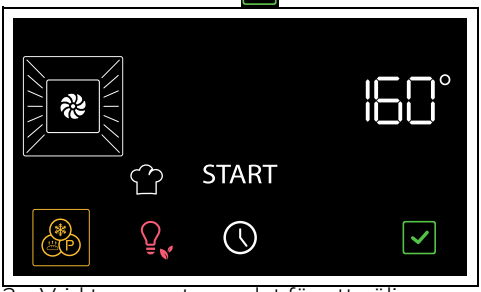
Används för fritering utan olja. Ska användas med AIRFRY-tillbehöret som säljs separat.

Se anvisningarna och användningstipsen som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

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



2. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.



3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur.
4. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.

Som för vanliga tillagningsfunktioner kan du hoppa över förvärmningen och ställa in en tidsinställd och programmerad tillagning.

5. I slutet av förvärmningen, öppna luckan och sätt in AIRFRY-tillbehöret med maten som ska tillagas inne i ugnen.
6. Stäng luckan.
7. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

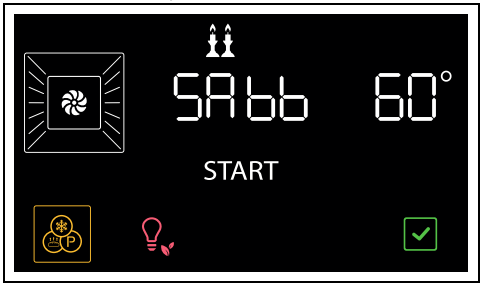
HELGINST.

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

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

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

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



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

JÄSNING

Denna funktion är särskilt lämplig för jäsning av degar.

SV

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

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

2. Öppna luckan.
3. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
4. Stäng luckan.
5. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.



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

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

a

UPPTINING

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

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

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

2. Öppna luckan.
3. Sätt in maten som ska tinas i ugnen.
4. Stäng luckan.
5. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.
6. Vrid temperaturvredet för att ange längden för upptining (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. ”1:30”).



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

Efteråt blinkar texten End på displayen och en ljudsignal aktiveras.

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

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

Sekundära funktioner

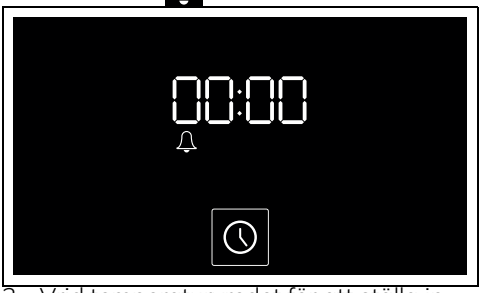
Knapparna som sitter nere på displayen har vissa sekundära funktioner:

TIMER MED MINUTRÄKNARE

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

1. Tryck på knappen i huvudmenyn.

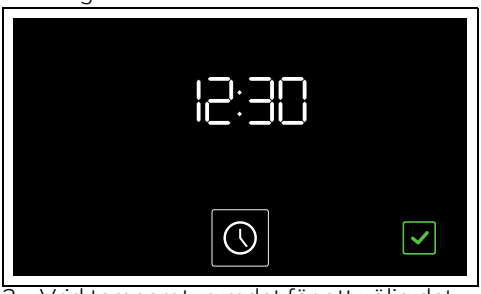
Displayen visar siffrorna 00:00 och kontrollampan blinkar.



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

TID

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



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

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

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

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

Inställningar

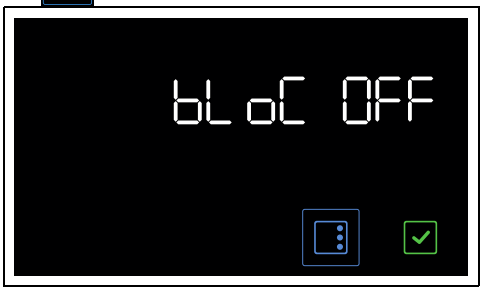
- I huvudmenyn, håll knappen intryck i några sekunder.

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

Knapplås (barnspärr)

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

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



SV

2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionsspärren.



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

Efter två minuters inaktivitet aktiveras knapplåset.

Vid normal drift signaleras knapplåsfunktionen av att indikeringslampan tänds.

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

För att koppla bort låset tillfälligt.

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



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

Efter två minuters inaktivitet återaktiveras spärren.

För att koppla bort spärren:

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

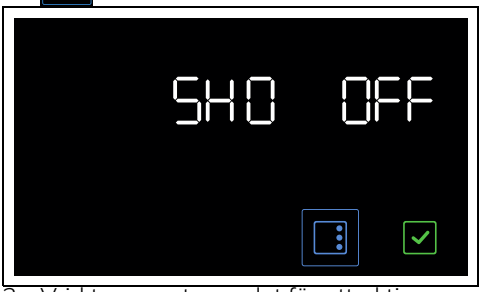
2. Tryck på knappen i några sekunder.

3. Följ instruktionerna som har beskrivits tidigare för att koppla från spärren.

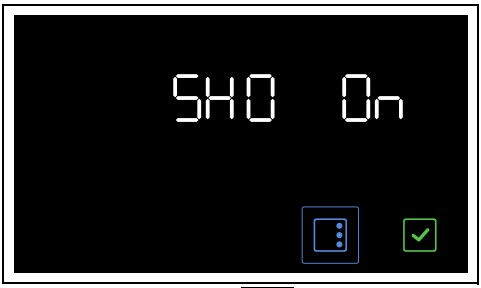
Show room (endast för utställning)

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

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



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionen Show room.



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

Aktivt show room signaleras med tänd indikeringslampa på displayen.

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

Vattnets hårdhet

Med hjälp av denna funktion kan man ställa in värdet för vattnets hårdhet för att optimera avkalkningsprocessen.

Apparaten ställs på fabriken in enligt ett medelvärde för vattenhårdhet (3).

1. Gå in i menyn för inställningar och vrid temperaturvredet för att välja funktionen Vattenhårdhet.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in vattnets hårdhet (värden från 1 till 5) (t.ex. ”1”).



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

Om vattnet i vattennätet innehåller för mycket kalk rekommenderas att använda avhärdat vatten.

Kontakta de lokala myndigheter som ansvarar för vattennätet för information om vattnets hårdhet.

Beroende på vattnets hårdhet (°dH eller °dF) ska avkalkningen göras efter ett visst antal timmar:

Värde	°dH	°dF	Timmar
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Varmhållning

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

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



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionen Varmhållning.



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

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

SV

Skärmens ljusstyrka

Detta läge gör det möjligt att välja displayens ljusstyrka.

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



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

Ljud

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

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



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



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

Övriga inställningar

Eco light

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

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

Funktionen Eco light är fabriksinställd till On.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

Undvik så vitt möjligt att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-repande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

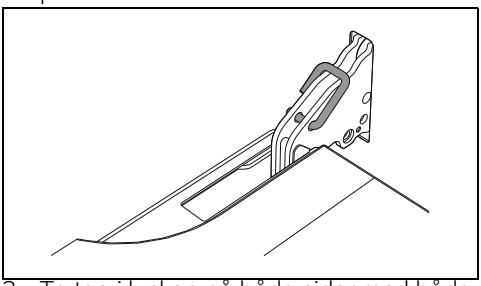
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

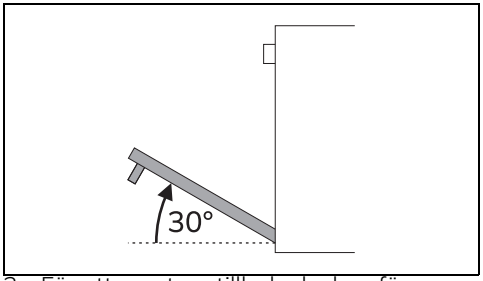
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

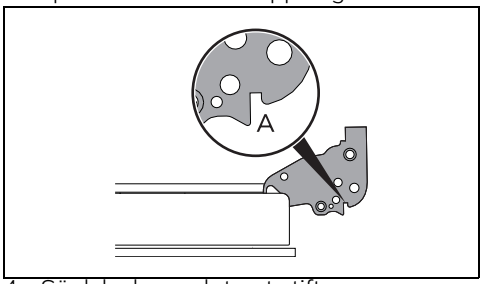
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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

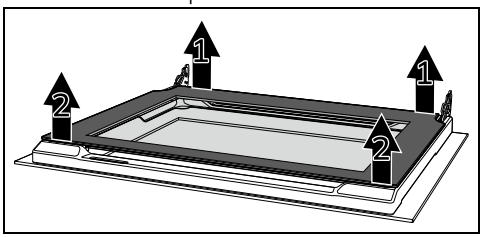
Rengöring av luckans glas

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

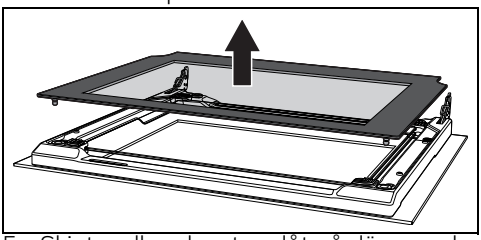
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

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.

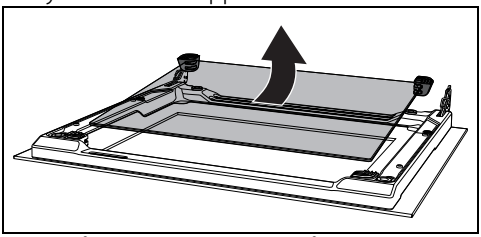


SV

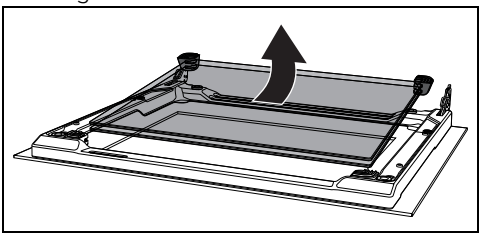
3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



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

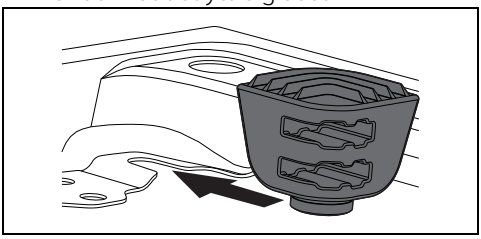


OBS: På vissa modeller består glasenheten av två glas.

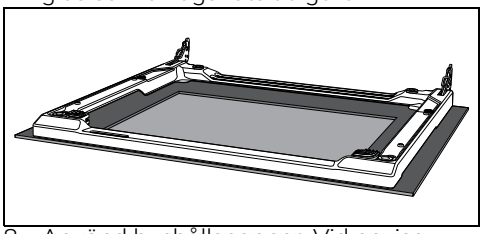


Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

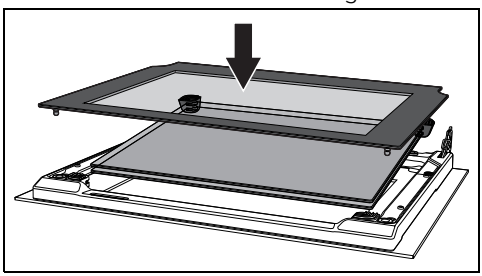
6. Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



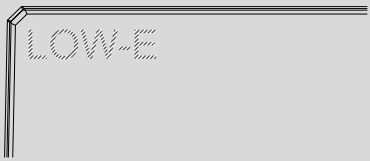
7. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



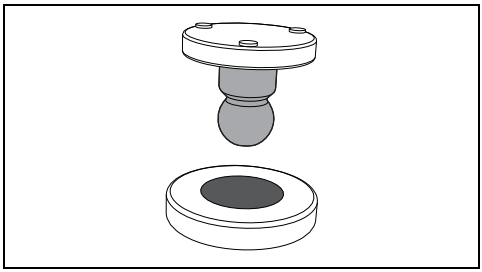
8. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
9. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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



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



Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.
Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

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

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.

Rengöring av sonden (endast på vissa modeller)

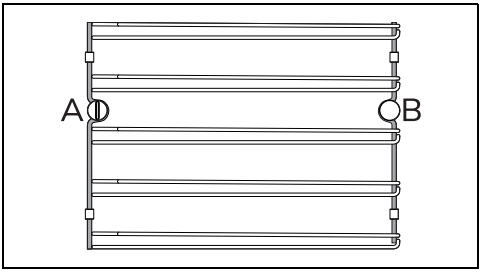
Efter varje användning ska temperatursonden rengöras så snart den svalnat. Rengör temperatursondens spets (delen i metall) med vatten, ett neutralt diskmedel och en mjuk svamp. Rengör resten med en mjuk trasa som fuktats med vatten.

Undvik att diska i diskmaskin eftersom det kan förstöra kontaktens elektriska komponenter.

Torka noggrant efter rengöring.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.



A = främre fäste

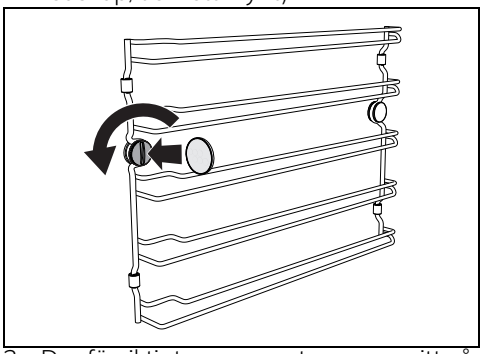
B = bakre tapp

I vissa modeller kan den bakre tappen B tas bort och monteras ihop på samma sätt som det främre fästet A.

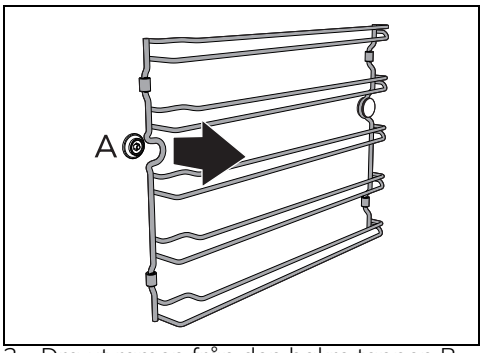


För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

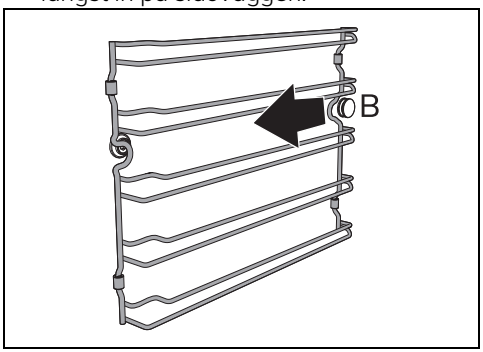
1. Skruva av den främre fästtappen som sitter på sidoväggen i närheten av ugnsöppningen (du kan ta hjälp av ett redskap, t.ex. ett mynt).



2. Dra försiktigt ramen mot ugnens mitt så att den lossnar från det främre fästet A.



3. Dra ut ramen från den bakre tappen B längst in på sidoväggen.

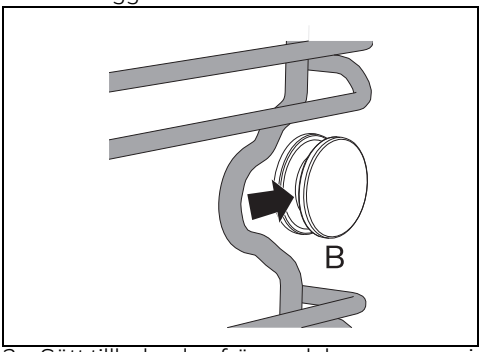


SV

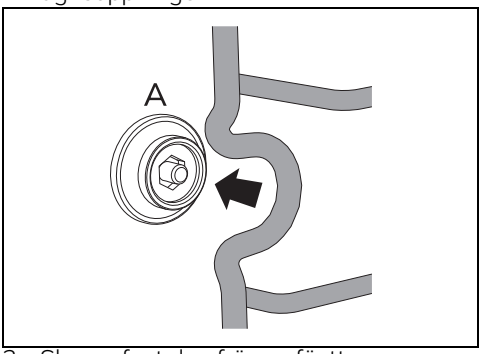
4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

För att sätta tillbaka stödramar för galler/plåtar:

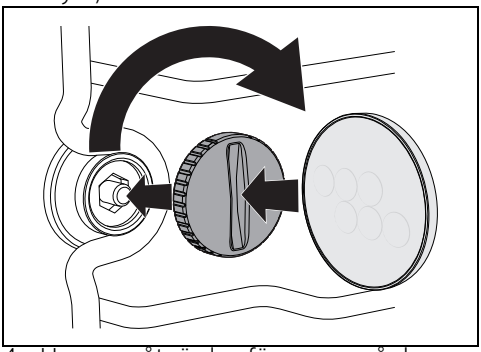
1. För in den bakre delen av ramen i fästet nedanför tappen B längst in på sidoväggen.



2. Sätt tillbaka den främre delen av ramen i fästet A på sidoväggen i närheten av ugnsöppningen.



3. Skruva fast den främre fästtappen (eventuellt med ett redskap, t.ex ett mynt).



4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

Specialfunktioner för rengöring

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

Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

Förberedelser

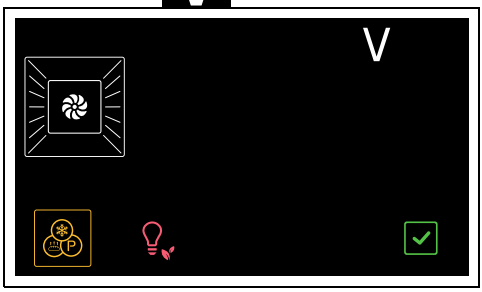
Innan du startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden i förekommande fall.
- Avlägsna de självrengörande panelerna (i förekommande fall).
- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

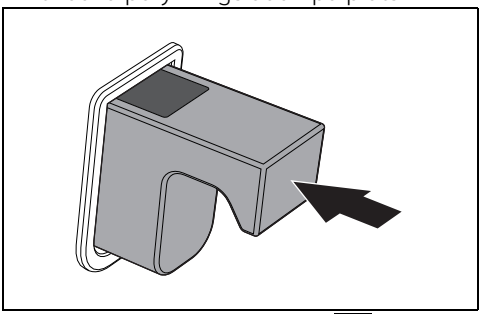
Inställning av Vapor Clean

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

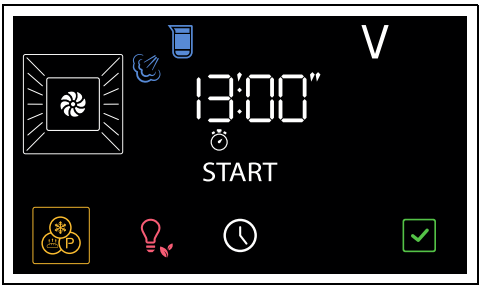
1. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen V.



2. Tryck på knappen för att bekräfta.
3. Fyll på rent vatten i behållaren tills indikatorn för full belastning visas.
4. Ta sedan ut påfyllningstratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på plats.



5. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.



Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

Efteråt blinkar texten End på displayen och en ljudsignal aktiveras.

6. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

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

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

Kontrollamporna och blinkar på displayen.

8. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.
9. Tryck på knappen för att bekräfta.

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

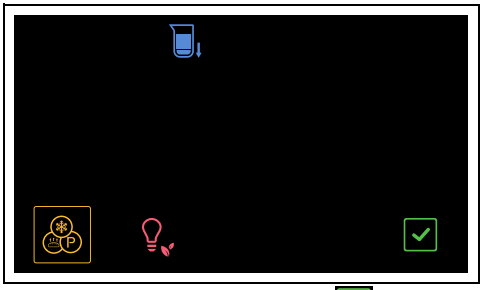
Tömning av behållare

Lämna ugnsluckan öppen så att den svalnar innan du tömmer ut vattnet från behållaren. Vänta minst 40 minuter för att vara säker på att vattnet i behållaren inte är för varmt.

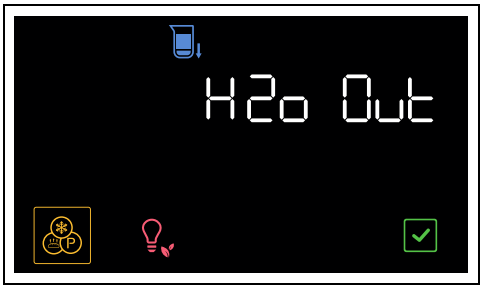
Efter att ha gjort Vapor Clean:

1. Öppna luckan
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Från läge 0, vrid funktionsvredet till vänster en position. Knappen visas på den nedre vänstra skärmbilden.

Apparaten föreslår funktionen för tömning av behållaren.



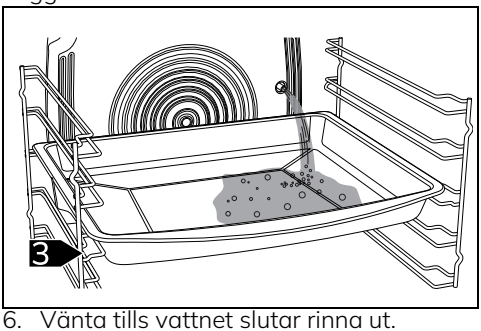
4. Tryck därefter på knappen för att bekräfta funktionen.
5. Tryck därefter på knappen igen för att starta funktionen.



Vattnet börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre

SV

vägg.



6. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

Efter momentet hörs en ljudsignal och texten End visas på displayen.

7. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

För att tillfälligt stoppa vattenflödet, tryck på knappen ✓. För att återuppta vattenflödet, tryck på knappen ✓.

Efter att Vapor Clean avslutats

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

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

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

Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Avkalkning

Kalkavlagringar som uppstår till följd av en utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.

Avkalkning är en lång process (mer än en timme) som kräver närvaro av användaren framför apparaten.

Displayen visar regelbundet begäran om att utföra avkalkningsproceduren för pannan.



Man bör göra en avkalkning varje gång displayen signalerar det för att bevara optimala driftförhållanden för pannan.

Man kan hoppa över processen för avkalkning 2 gånger i rad genom att trycka på knappen eller genom att vrida på funktionsvredet. Därefter medger apparaten inte någon annan funktion innan man har genomfört en ny avkalkning.

Förberedelser

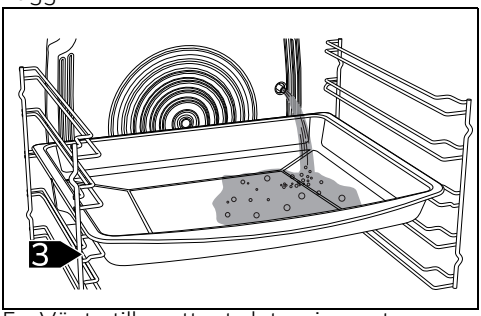
1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Apparaten föreslår funktionen för tömning av behållaren.



4. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.

Vattnet börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre vägg.

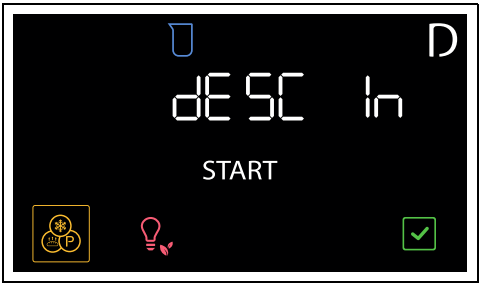


5. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

På slutet avges en ljudsignal.

6. Töm vattnet som finns i den djupa plåten.

Tryck på knappen ✓ för att fortsätta med funktionen. Indikeringslampan blinkar.



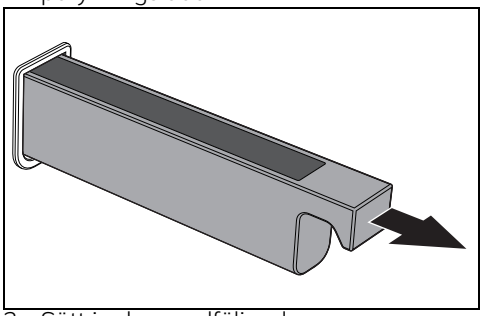
Från och med nu kommer det inte längre att vara möjligt att avbryta avkalkningsprocessen.

Påfyllning av behållare

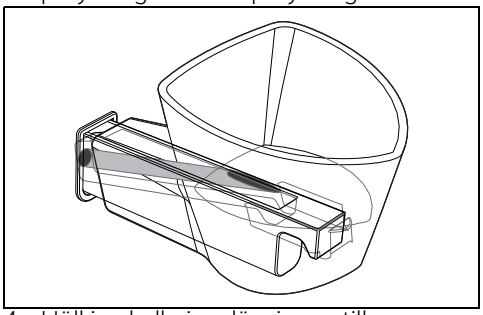
1. Lös upp 100 g citronsyra i 650 ml vatten i en kanna.

Använd inte mjölksyra eller andra avkalkningsmedel.

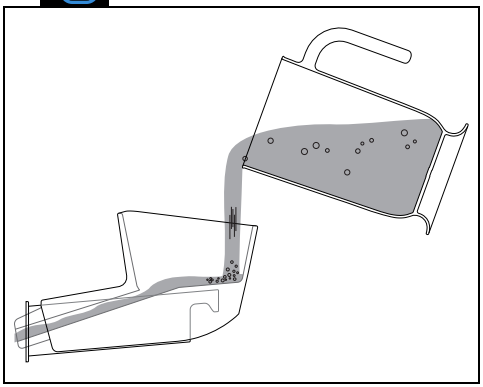
2. Öppna luckan och ta ut påfyllningslådan.



3. Sätt in den medföljande påfyllningstratten i påfyllningslådan.

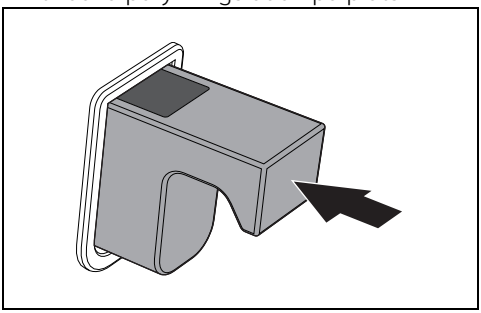


4. Häll i avkalkningslösningen tills indikeringslampan för maximal nivå tänds.



SV

5. Ta sedan ut påfyllningstratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på plats.



Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överflödigt vatten in i ugnsutrymmet: Torka i sådant fall med en trasa eller en svamp innan du går vidare.

Funktionen avkalkning av pannan

1. Stäng luckan
2. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.
3. Avkalkningen startar. Värmeelementen aktiveras under processens första 10 minuter.



Om luckan öppnas avbryts funktionen och startar sedan igen när luckan stängs.

4. Efter 10 minuter avaktiveras värmeelementen och avkalkningen fortsätter i 50 minuter.

När avkalkningsprocessen är klar avger apparaten en ljudsignal. Indikatorlampan



tänds för att indikera begäran om tömning av avkalkningslösningen.

Tömning av behållare

1. Öppna luckan
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Tryck därefter på knappen ✓ för att starta funktionen.

Avkalkningslösningen börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre vägg.

4. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

På slutet avges en ljudsignal.

5. Töm avkalkningslösningen som finns i den djupa plåten.

Varning: avkalkningslösningen kan fortfarande vara varm.

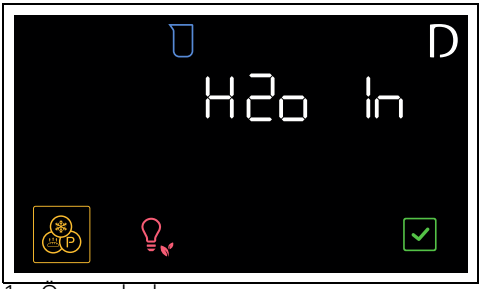
Sköljning

När avkalkningsmedlet har tömts ut är det nödvändigt att skölja igenom den hydrauliska kretsen med rent vatten.

Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

Displayen visar begäran om påfyllning av vatten i behållaren.



1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck skålen mot ugnens bakre vägg.
3. Ta ut påfyllningslådan.
4. Sätt in den medföljande påfyllningstratten i påfyllningslådan.
5. Använd en flaska eller en graderad kanna, häll tillräckligt med vatten för att låta det flöda lite inuti ugnen (cirka 1,2 liter rekommenderas).

Överflödet av vatten inuti ugnen ska inte förstås som ett fel, utan är en del av sköljningsproceduren.

6. Tryck på knappen ✓ för att starta funktionen och vänta en minut.

Enheten avger en ljudsignal och displayen visar begäran om tömning av behållaren (indikeringslampan  tänds).

7. Tryck därefter på knappen igen för att starta funktionen.
8. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

På slutet avges en ljudsignal.

9. Töm vattnet som finns i den djupa plåten.

Displayen visar igen begäran om påfyllning av vatten i behållaren.

10 Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
11. Häll en liter vatten i tratten som är placerad i påfyllningslådan (använd en flaska eller en graderad kanna) tills det rinner över på ugnsutrymmets botten.
12. Tryck på knappen för att starta funktionen och vänta en minut.

Enheten avger en ljudsignal och displayen visar begäran om tömning av behållaren (indikeringslampan  tänds).

13. Tryck på knappen igen för att fortsätta med att tömma ut vattnet från behållaren i den djupa plåten.
14. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

På slutet avges en ljudsignal. Apparaten växlar automatiskt till saneringsproceduren.

Sanering

Ångsaneringen gör det möjligt att ta bort de sista resterna av avkalkningsmedlet från den hydrauliska kretsen.

Displayen visar begäran om påfyllning av vatten i behållaren.

1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Ta ut påfyllningslådan.
4. Sätt in den medföljande påfyllningstratten i påfyllningslådan.
5. Använd en flaska eller en graderad kanna och häll vatten tills behållaren är full (indikeras av indikatorlampan  på displayen).
6. Tryck därefter på knappen för att starta funktionen.

Apparaten påbörjar saneringsproceduren som varar i 30 minuter.

7. Vänta tills funktionen har avslutats.

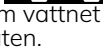
Varning: Vänta tills ugnen har svalnat.

I slutet av funktionen föreslår apparaten funktionen för tömning av behållaren.

8. Öppna luckan.
9. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
10. Tryck på knappen för att bekräfta.

Vattnet börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre vägg.

11. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

Efter momentet hörs en ljudsignal och texten  visas på displayen.

12. Töm vattnet som finns i den djupa plåten.
13. Torka eventuella vattenrester i ugnen med en trasa eller svamp.
14. Stäng luckan.

Manuell avkalkning

Om man vill utföra avkalkningen i förväg kan man aktivera funktionen manuellt:

1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Öppna menyn för specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen .
4. Tryck på knappen för att bekräfta.
5. Följ avkalkningsproceduren som beskrivs i föregående stycken.

Rengöring av behållaren och hydraulkretsen

Med denna funktion kan du rengöra behållaren och apparatens hydrauliska krets.

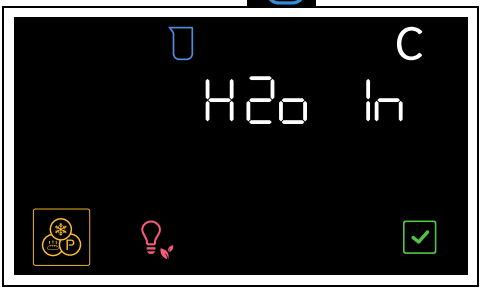
Förberedelser

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

SV

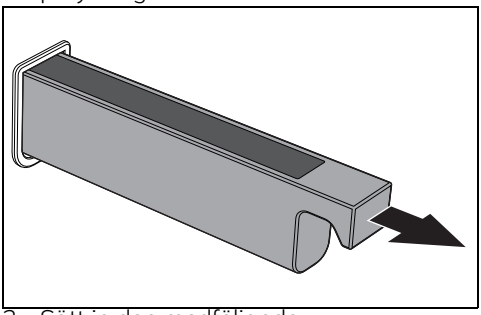
3. Tryck på knappen för att bekräfta.

   Indikeringslampan blinkar.

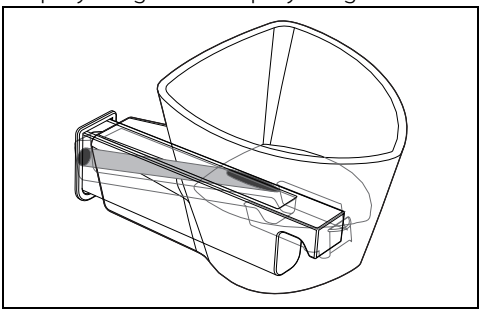


Påfyllning av behållare

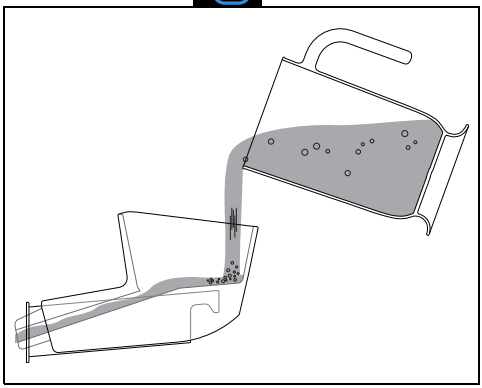
1. Fyll en kanna med en liter rent vatten.
2. Öppna luckan och ta ut påfyllningslådan.



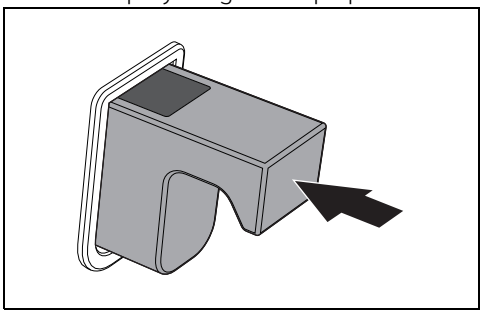
3. Sätt in den medföljande påfyllningstratten i påfyllningslådan.



4. Häll i vattnet tills indikeringslampan för maximal nivå tänds.



5. Ta sedan ut påfyllningstratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på plats.



Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överflödigt vatten in i ugnsutrymmet: Torka i sådant fall med en trasa eller en svamp innan du går vidare.

6. Tryck på knappen .

Indikatorlampan tänds för att indikera begäran om tömning av vattnet.

Tömning av behållare

1. Öppna luckan
2. Placera den djupa ugnsplåten på den tredje falsen nedifrån. Tryck den mot ugnens bakre vägg.
3. Tryck därefter på knappen igen för att starta funktionen.

Vattnet börjar att strömma in i den djupa plåten från tömningsslangen, som är placerad på höger sida på ugnens bakre vägg.

4. Vänta tills vattnet slutar rinna ut.

Efter momentet hörs en ljudsignal och texten End visas på displayen.

5. Töm vattnet som finns i den djupa plåten.

Det är lämpligt att utföra rengöringsprocessen för behållaren och den hydrauliska kretsen ett par gånger.

Du kan också använda en rengöringslösning istället för vatten. I detta fall är det lämpligt att utföra minst ett par sköljningar med vatten, enligt instruktionerna i detta kapitel.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

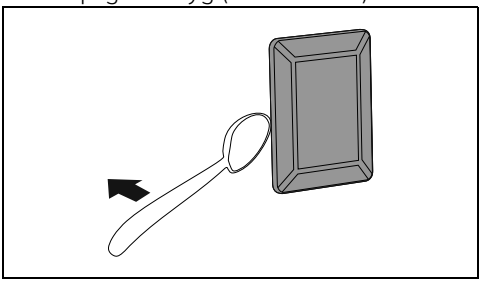
- För att hålla tätningslisten ren används en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Byte av glödlampa för invändig belysning

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

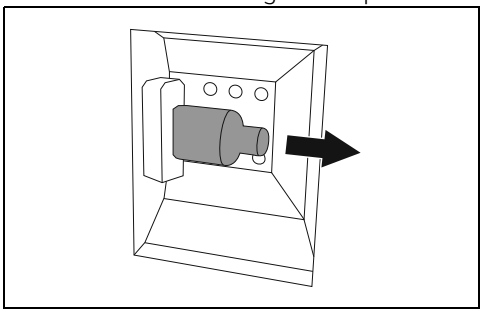
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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).



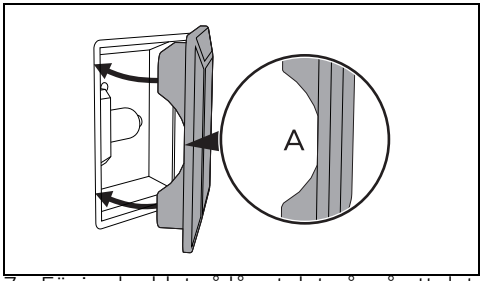
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

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.

SV

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

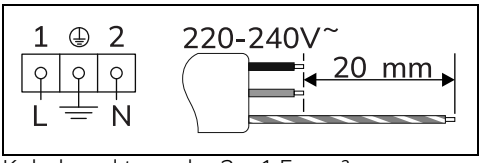
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm².

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

Anslutning med kontakt och uttag

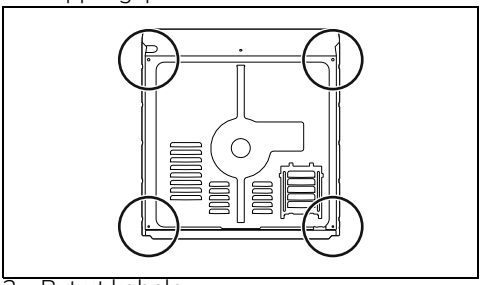
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Byta ut kabeln

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

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

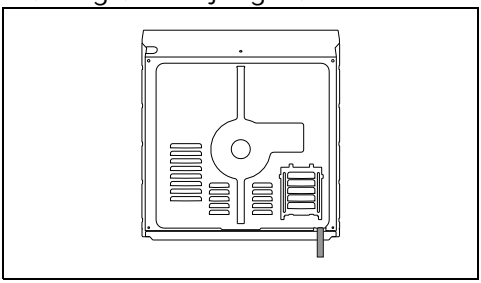


2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering

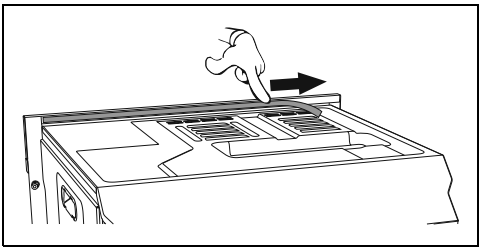
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

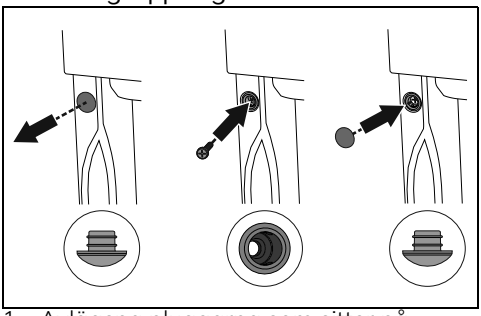


Tätningslist till frontparti

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

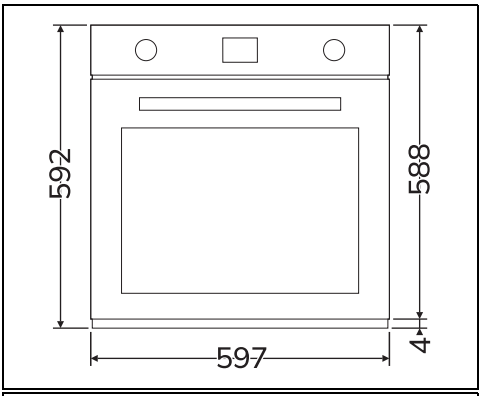


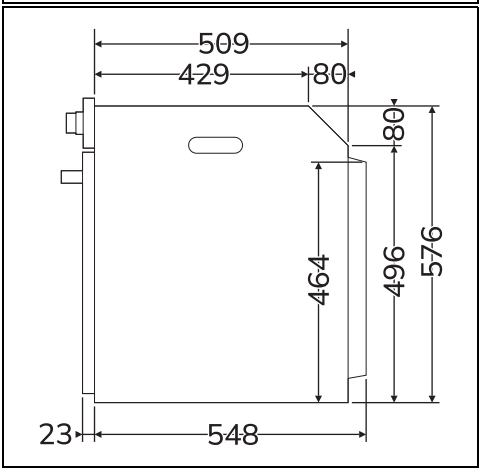
Förankringsöppningar

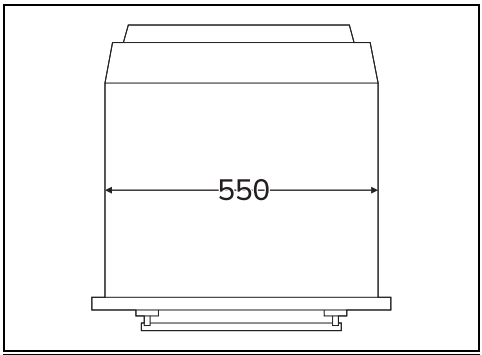


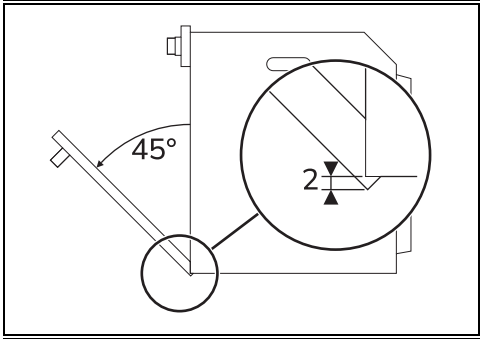
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

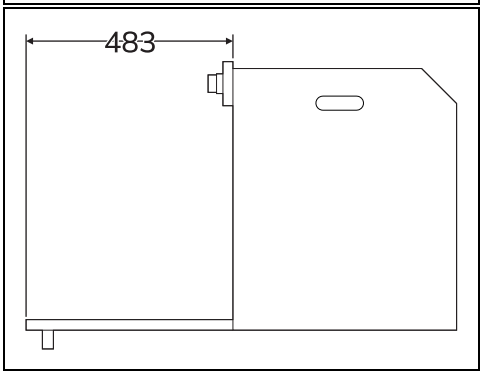
Apparatens storlek (mm)





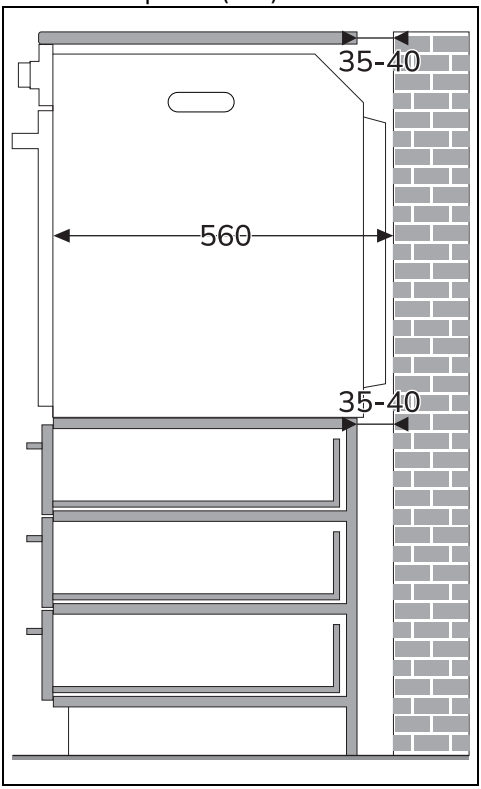


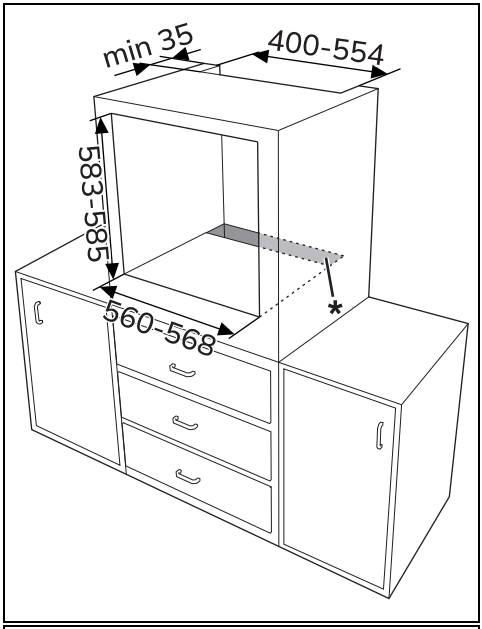


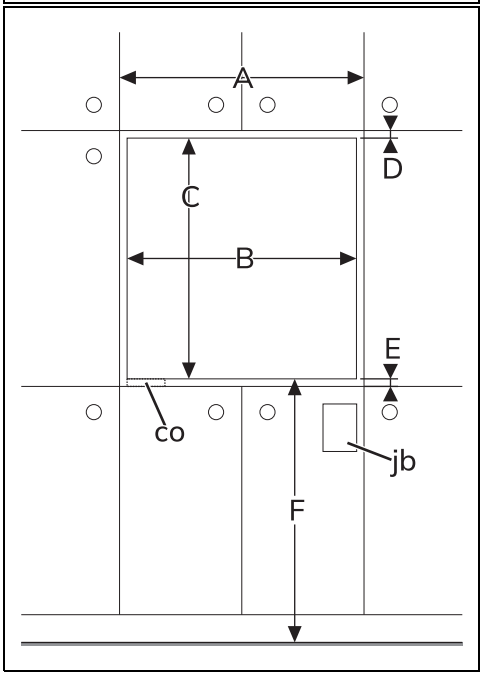


SV

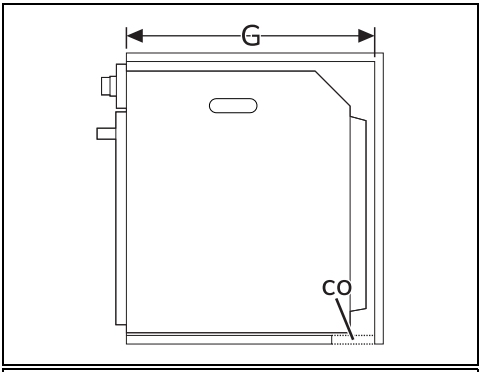
Installation i pelare (mm)

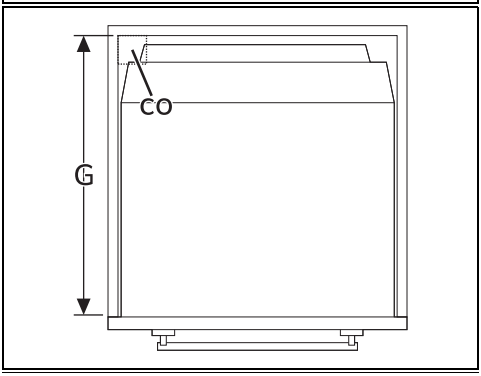






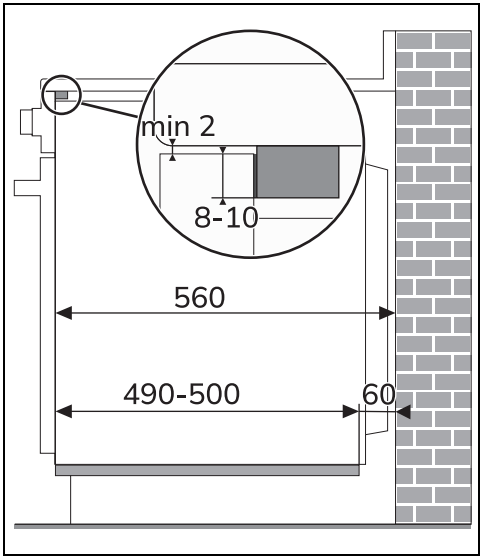
*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





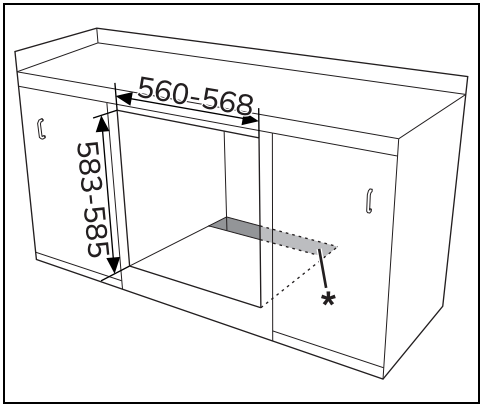
A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

Installation under arbetsbänk (mm)

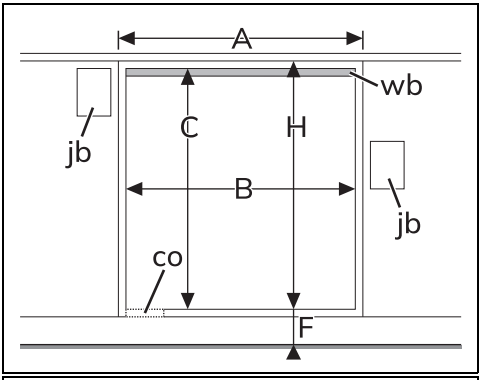


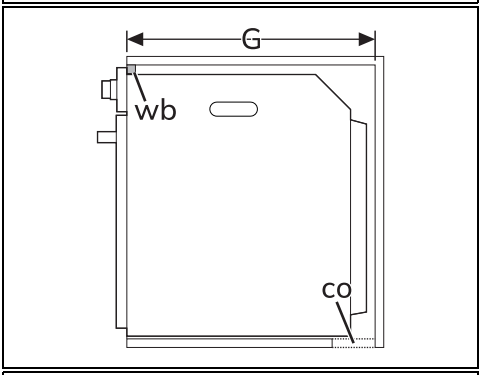
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.

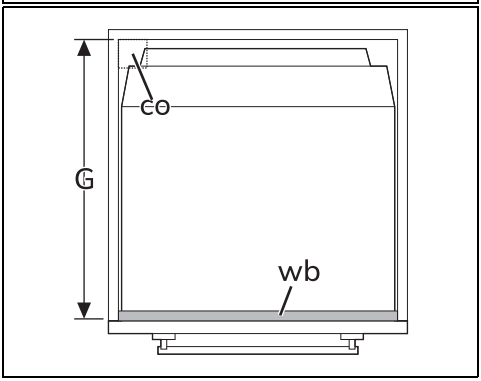
SV



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



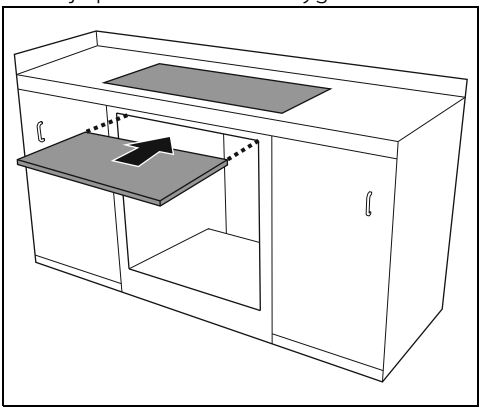


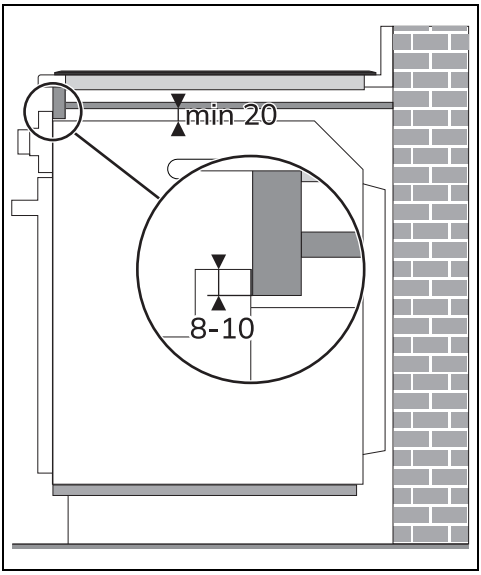


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar
wb	Trälist (rekommenderas)

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

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





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

SV