

Innehåll

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	5
1.3 Apparatens syfte	5
1.4 Bortskaffning	5
1.5 Identifikationsdekal	6
1.6 Denna bruksanvisning	6
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	6
2 Beskrivning	7
2.1 Allmän beskrivning	7
2.2 Kontrollpanel	8
2.3 Andra delar	10
2.4 Tillgängliga tillbehör	10
3 Användning	12
3.1 Anvisningar	12
3.2 Första användningstillfället	12
3.3 Användning av tillbehören	13
3.4 Användning av ugnen	14
3.5 Råd vid tillagning	16
4 Rengöring och underhåll	19
4.1 Anvisningar	19
4.2 Rengöring av ytorna	19
4.3 Vanlig daglig rengöring	19
4.4 Matstänk eller rester	19
4.5 Demontering av luckan	19
4.6 Rengöring av ugnsluckans glas	20
4.7 Demontering av de invändiga glasen	20
4.8 Rengöring av ugnens insida	21
4.9 Vapor Clean (endast på vissa modeller)	23
4.10 Särskilt underhåll	24
5 Installation	26
5.1 Elektrisk anslutning	26
5.2 Byta ut kabeln	26
5.3 Placering	27

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara ugnens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på apparaten när den används.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Gör inte några ändringar på apparaten.

- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av rum.



Vad gäller denna apparat

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

1.2 Tillverkarens ansvar

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

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

1.3 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk 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.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.4 Bortskaffning



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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.



Anvisningar

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 plastpåsar som ingår i emballaget.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

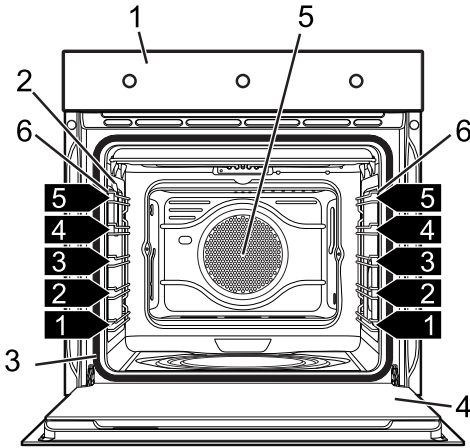
1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning

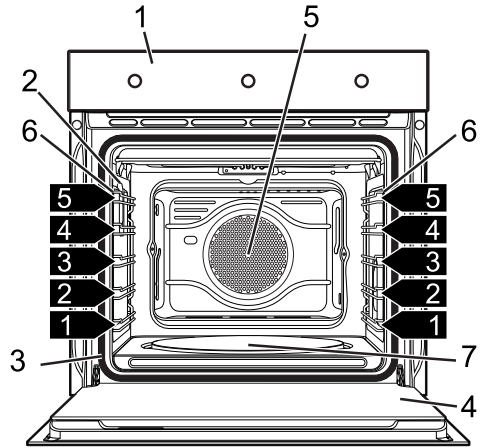


2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



Modeller med multifunktion



Modeller med pizzasten

1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätning

4 Lucka

5 Fläkt

6 Stödramar för galler/plåtar

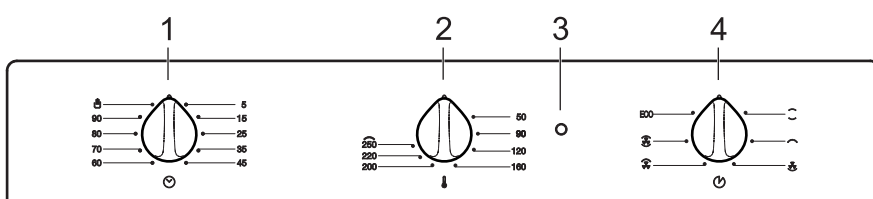
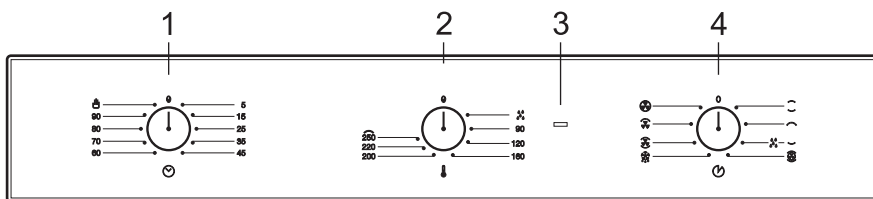
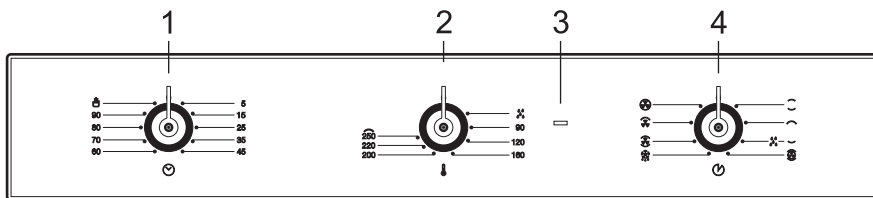
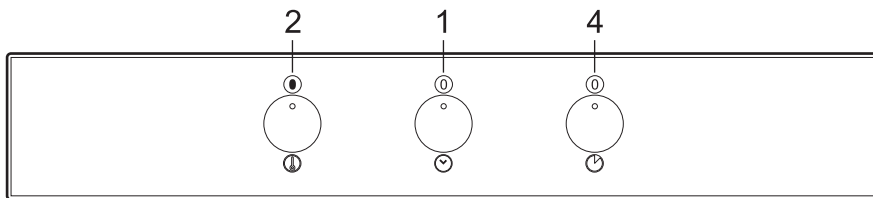
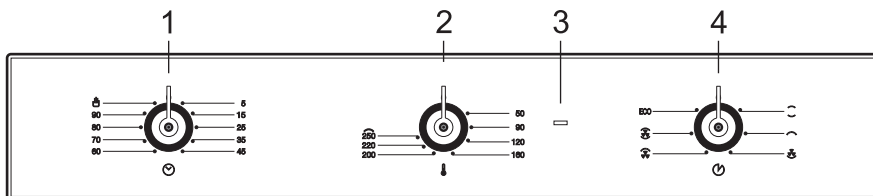
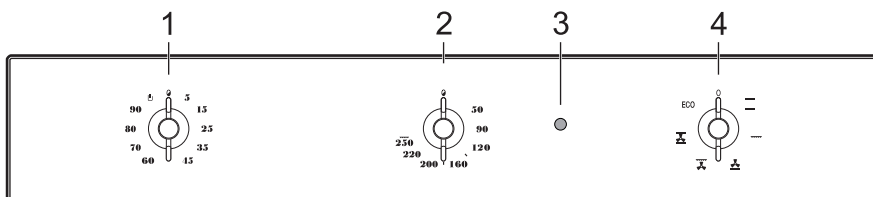
7 Pizzasten

1,2,3... Stödramens fäls

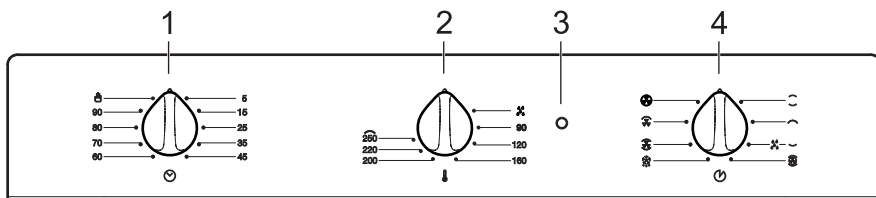


Beskrivning

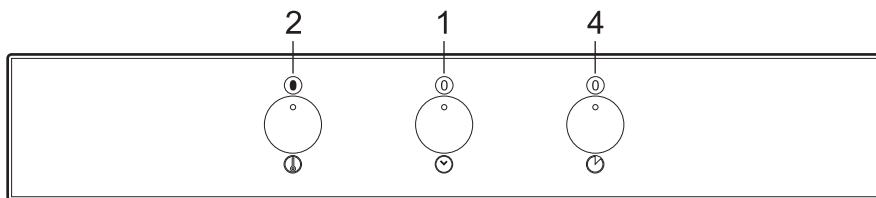
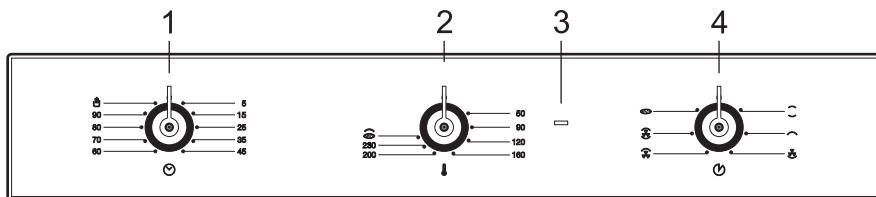
2.2 Kontrollpanel



Modeller med multifunktion



Modeller med multifunktion



Modeller med pizzasten

1 Timervred

Med detta vred aktiverar man minuträknaren, alternativt manuell tillagning.

2 Vred för temperaturinställning

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

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

3 Indikeringslampa termostat

Lampan tänds för att visa att ugnen håller på att värmas upp. Lampan slocknar vid aktuell temperatur. Lampan tänds och släcks regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

4 Vred för funktionsinställning

De olika funktionerna hos ugnen används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av vredet för temperaturinställning.



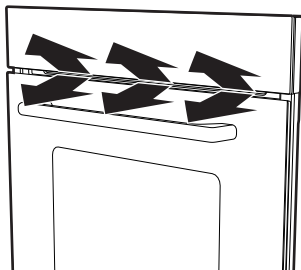
Beskrivning

2.3 Andra delar

Positioneringsfalsar

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

Kylfläkt



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

Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

Invändig belysning

Apparatens invändiga belysning tänds:

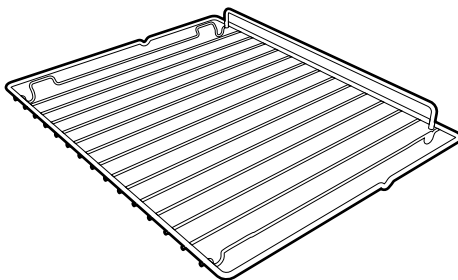
- när man öppnar luckan (endast för vissa modeller);
- när man startar en funktion, vilken som helst, med undantag av funktion **ECO**.

2.4 Tillgängliga tillbehör



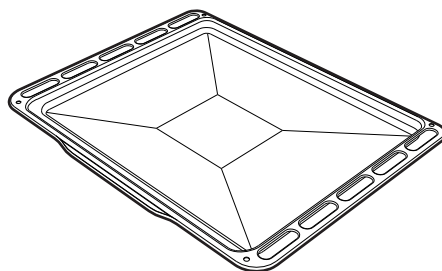
Alla tillbehör finns inte på alla modeller.

Galler



Används för stöd av ugnsgodis med mat som tillagas.

Ugnsplåt



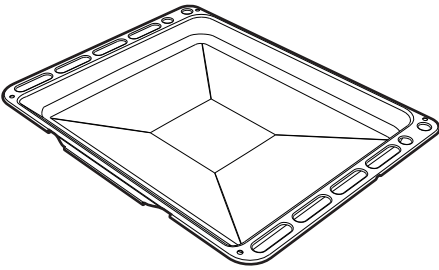
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.



Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen (endast för vissa modeller).

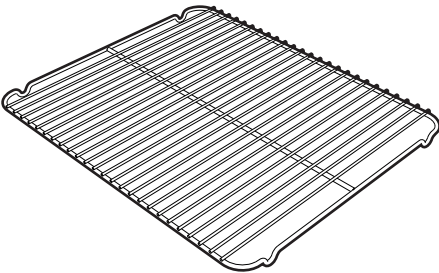


Djup ugnsplåt



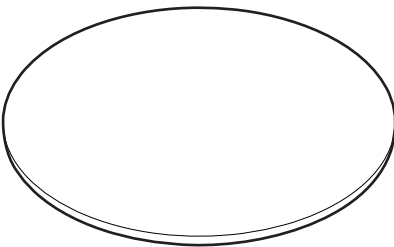
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Galler för ugnsplåt



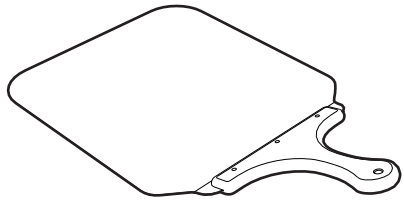
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Pizzasten



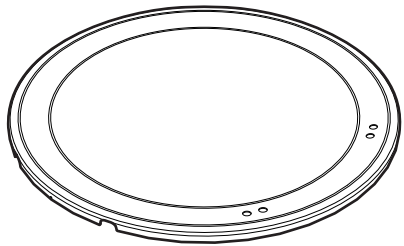
Särskilt utformad för tillagning av pizza och liknande rätter.

Pizzaspade



Används för att enkelt föra in pizzor på pizzastenen.

Lock till pizzasten



Ska, när pizzastenen inte används, placeras i det utrymme i ugnens botten som annars är avsett för pizzastenen.

i

Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

i

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



Användning

3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brand eller explosion

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



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade ytor

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

3.2 Första användningstillfället

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

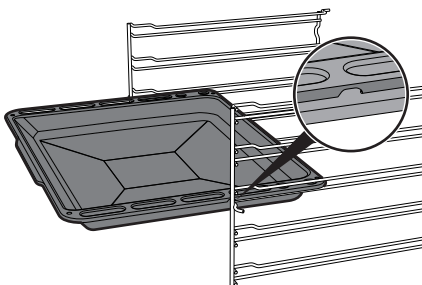
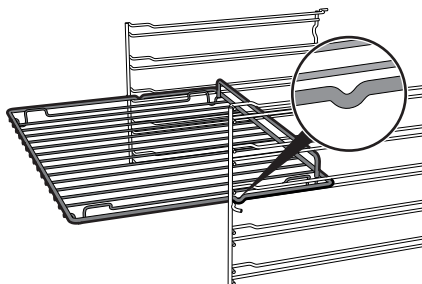


3.3 Användning av tillbehören

Galler och plåtar

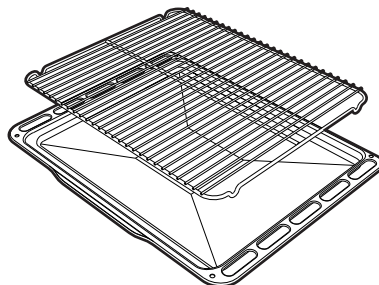
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

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



Galler för ugnsplåt

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



Lock och pizzasten (endast på vissa modeller)



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Använd inte pizzastenen på annat sätt än vad som anges. Använd den t.ex. aldrig på gas- eller glaskeramikhällar eller i ugnar som inte är utformade för syftet.
- Om man vill smaksätta pizzan med olja ska man göra det efter att man tagit ut pizzan ur ugnen eftersom eventuella oljefläckar på pizzastenen kan äventyra dess utseende och funktion.
- När man inte använder pizzastenen ska man täcka över botten med det särskilda lock som medföljer.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen, tills de stannar.




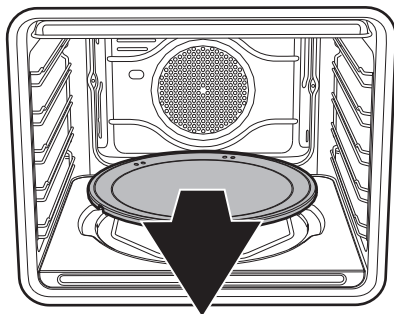
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Användning

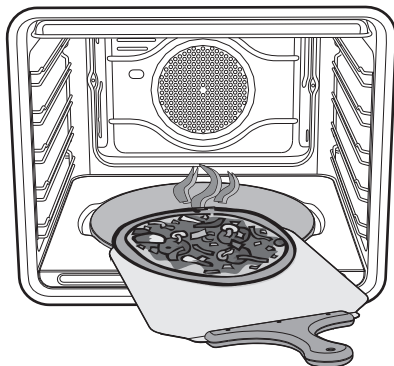
När ugnen är kall tar du bort locket från botten av ugnen och för in pizzastenen. Se till att pizzastenen förs in korrekt på den plats som avses.

Vid bakning ska man använda den särskilda pizzafunktionen .



Pizzaspade (endast för vissa modeller)

Man ska alltid hålla pizzaspaden i trä när man sätter in och tar ut mat ur ugnen. Man rekommenderas att strö ut lite mjöl på stålytan för att undvika att maten, som är fuktig, fastnar på stålet.



3.4 Användning av ugnen

Starta ugnen

För att starta ugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.
2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.
3. Välj en tidsinställd tillagning eller manuell tillagning med hjälp av timervredet. Vrid detta medurs för att aktivera ljudsignaleringsfunktionen. De angivna siffrorna motsvarar minuter. Regleringen är progressiv och mellanlägen mellan siffrorna kan användas. Ljudsignalen för avslutad tillagning avbryter ugnens funktion. Vrid vredet moturs till symbolen

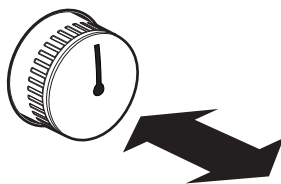


för att välja manuell tillagning.

Bajonettvred (endast på vissa modeller)

För att komma åt funktionsvreden måste man trycka in dem och sedan dra ut dem.

Vid normal funktion kan man trycka in dem helt på deras platser.





Lista över funktioner



Eco

Kombinationen mellan grillen och det nedre värmeelementet är särskilt rekommenderad vid tillagning på en enda fals med låg energiförbrukning.



Statisk

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Den traditionella tillagningen, som även kallas statisk, lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för feta köttsorter som anka och gås.



Grill

Värmen som kommer från grillens värmelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet vad gäller köttbitar som är mellantjocka/tunna. Vidare ger denna funktion, i kombination med grillspettet (i förekommande fall), en jämn stekyta vid tillagningens slutfas. Idealisk för korvar, revbenspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



Ventilerad botten

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

På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge



Ventilerad grill

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



Statisk ventilerad

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



Användning

Botten



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

Turbo



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

Cirkelformat värmeelement med fläkt



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



Uppptining

Snabbupptiningen främjas av aktiveringen av den särskilda fläkten och det övre värmeelementet som garanterar en jämn luffördelning vid en låg temperatur.



Pizza

Fläktens funktion, kombinerad med grillen och det nedre värmeelementet, garanterar en jämn tillagning även av komplicerade rätter. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöringen genom den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.

3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd


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



Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Ventilrad grill

- Man kan grilla kött i kall ugn eller med ugnen föruppvärmd om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Ventilrad grill ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen Grill bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om den är torr är kakan klar.

- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera frysta livsmedel, utan emballage, i en behållare utan lock, vid ugnens första fals.
- Undvik att placera livsmedlen ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra falsen och en plåt vid den första falsen. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med vätskan som uppstår vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten 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 skapats inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att ugnens insida alltid är väl rengjord.



Användning

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge neri-från	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Fransyska	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	250	15	
Rostbiff	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	250	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	250	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	250	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	250	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	250	10	7
Laxöring	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Efterrättspaj	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Beignet	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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

4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



**Felaktig användning
Risk för skador på ytor**

- Rengör aldrig hällen med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

4.3 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.

4.4 Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

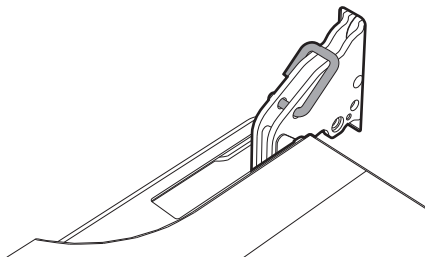
Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (t.ex. sylt) torka fast inne i ugnen; annars riskerar man att emaljbeläggningen på ugnens insida skadas.

4.5 Demontering av luckan

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

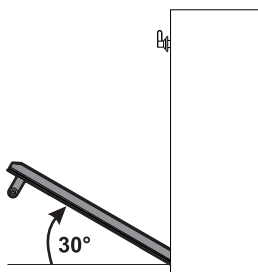
1. Öppna ugnsluckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



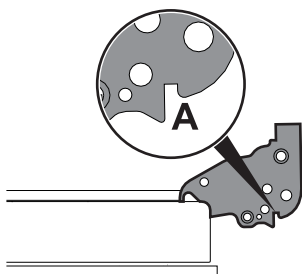


Rengöring och underhåll

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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i springorna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i skårorna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



4.6 Rengöring av ugnsluckans glas

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

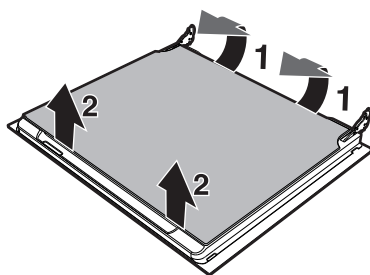


Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

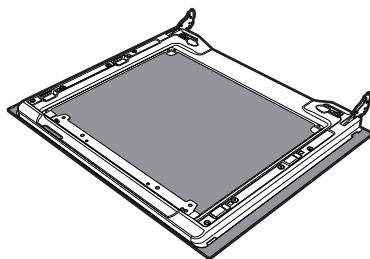
4.7 Demontering av de invändiga glasen

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

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



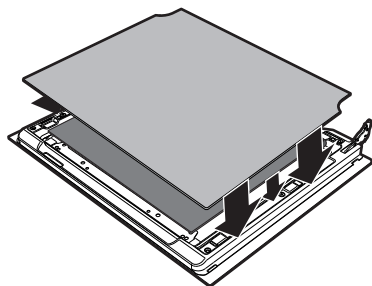
3. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



4. Sätt tillbaka glasen i omvänd ordning i förhållande till demontering.



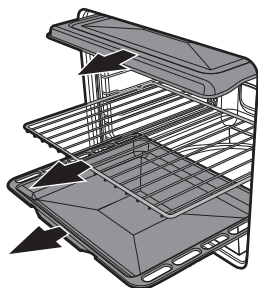
5. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiftet på rätt plats på luckan.



4.8 Rengöring av ugnens insida

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

Ta ut alla lösa delar.



Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.



Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel, detta för att avlägsna eventuella rester av dessa.



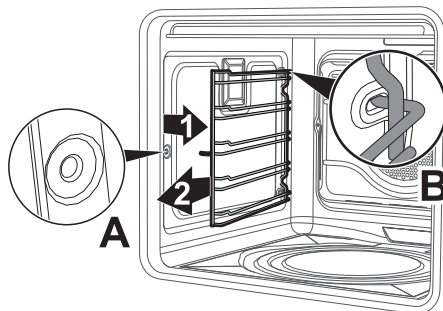
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

Avlägsna stöddramar för galler/plåtar

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

För att ta bort stöddramarna Dra ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När rengöringen slutförts upprepar man momenten ovan i omvänd ordning för att placera tillbaka stöddramarna.

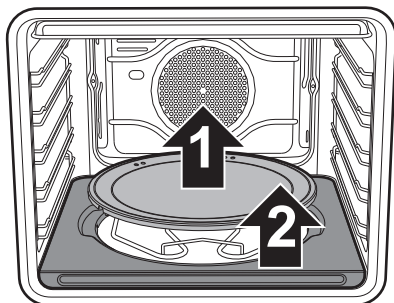




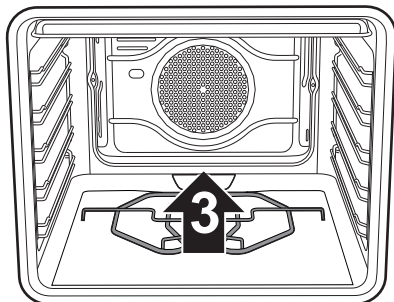
Rengöring och underhåll

Endast på modeller med pizzafunktion:

Ta bort locket till pizzastenen (1) och den bas (2) på vilken det är placerat. Lyft basen uppåt ett par millimeter och dra den sedan utåt.



Lyft kanten av det nedre värmeelementet (3) uppåt ett par centimeter och rengör ugnens botten.



Sätt tillbaka pizzastenens stöd genom att skjuta in det så långt det går mot ugnens baksida och sänka ner det så att det snäpps fast med värmeelementets platta.

Rengöring av pizzastenen

Pizzastenen ska diskas separat enligt följande anvisningar:

Stenen ska rengöras efter varje användning. Värm inte upp den igen om det finns beläggningar på den. Vid rengöring ska man hälla ut 50 cc vinäger på stenen, låta verka i 10 minuter och därefter stryka över stenen med stålull eller en svamp med slipeffekt. Skölj med vatten och låt torka.

- Före rengöringen ska du avlägsna de fastbrända resterna på stenen med hjälp av en metallspatel eller skrapa för rengöring av glaskeramikhållar.
- För bästa rengöring ska pizzastenen fortfarande vara ljummen. I annat fall ska den diskas med varmt vatten.
- Använd stålull eller scotch-brite indränkt i citron eller vinäger.
- Använd inte rengöringsmedel.
- Diska inte i diskmaskin.
- Pizzastenen ska inte läggas i blöt.
- Använd inte en fuktig pizzasten. Låt den torka minst 8 timmar efter rengöringen.
- Pizzastenens yta kan bli bucklig med tiden. Detta är helt normalt eftersom lacken som täcker pizzastenens yta utvidgas när den utsätts för höga temperaturer.

4.9 Vapor Clean (endast på vissa modeller)



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.



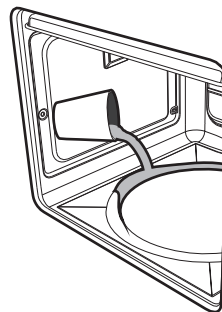
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

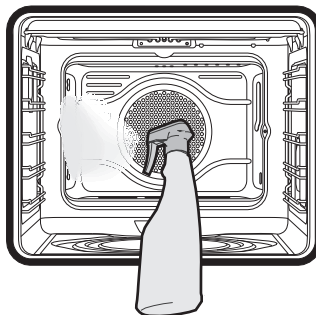
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne i ugnen.
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidovägg, tak, botten och skydd.



- Stäng luckan.




Rekommendationen är max 20 sprayningar.



Rengöring och underhåll

Inställning av Vapor Clean

1. Vrid funktionsvredet och temperaturvredet till symbolen .
2. Ställ in en tid på 18 minuter med hjälp av timervredet.
3. Efter Vapor Clean-programmets slut kommer timern att inaktivera ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

4. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
5. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
6. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsgrengöringsprodukter.
7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

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



Man rekommenderas att bära gummihandskar under dessa arbetsmoment.



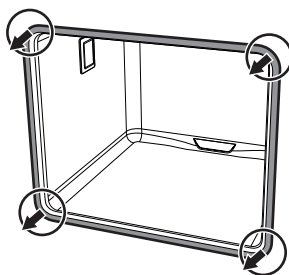
För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

4.10 Särskilt underhåll

Demontering och montering av ugnstättningen

För att demontera ugnstättningen:

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



För att montera ugnstättningen:

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

Råd för skötsel av ugnstättningen

Ugnstättningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Byte av glödlampa för invändig belysning



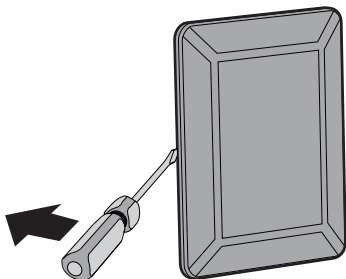
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltilförsel.

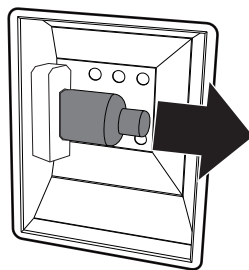
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödrämnarna för galler/plåtar
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

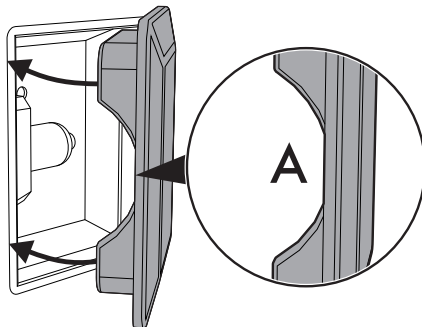


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

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



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



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

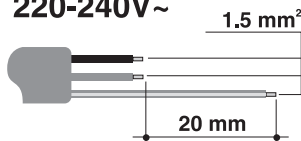
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på 3 x 1,5 mm², med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

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

220-240V~



Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på matningslinjen, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

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.

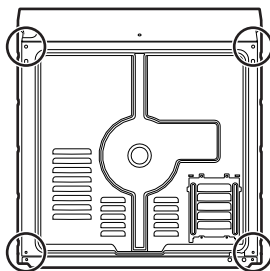
5.2 Byta ut kabeln



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.



5.3 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

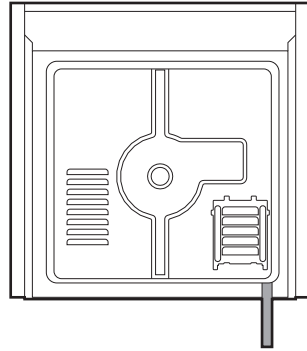
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte dörren för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

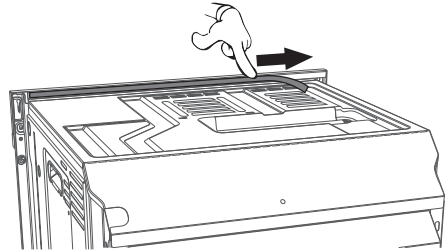
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

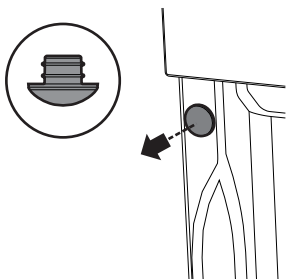




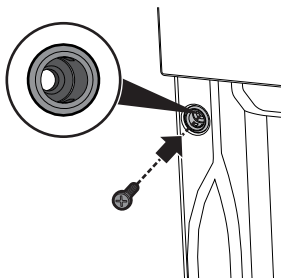
Installation

Förankringsöppningar

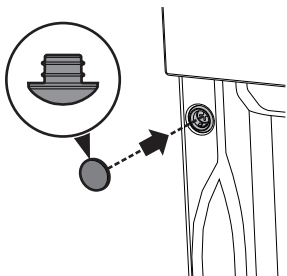
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



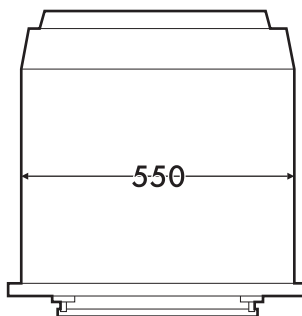
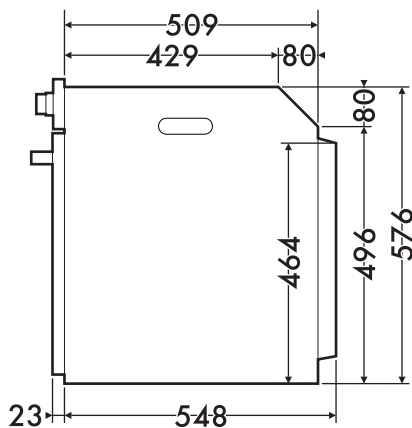
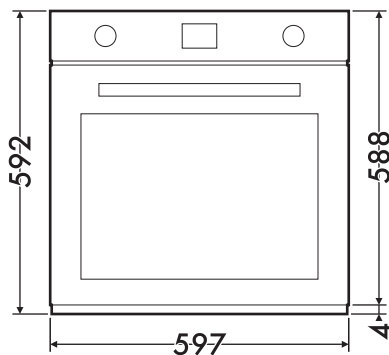
2. Placera apparaten i avsett utrymme.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

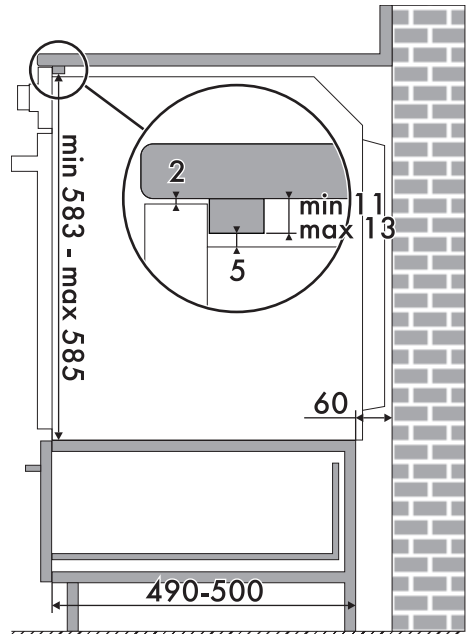
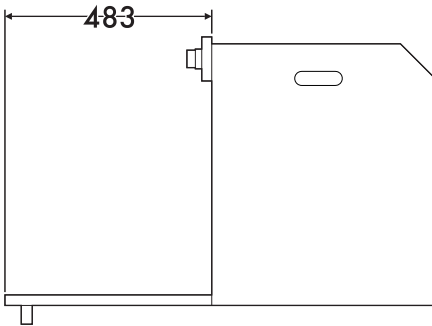
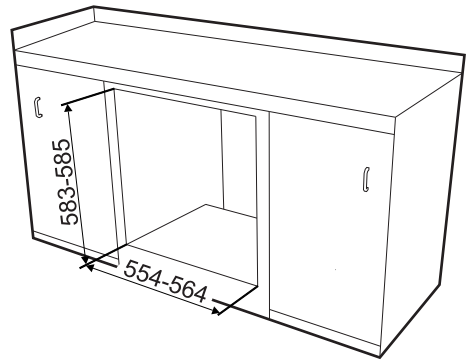
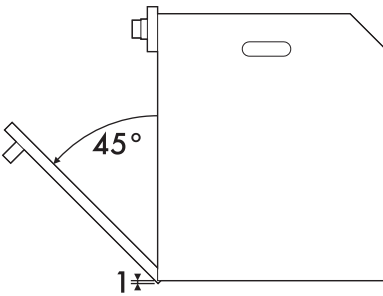


Apparatens storlek (mm)





Installation under arbetsbänk (mm)

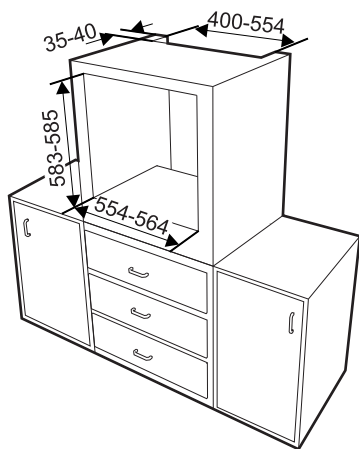


Se till att den bakre/nedre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

