

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatus syfte	7
1.3 Tillverkarens ansvar	7
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	9
2 Beskrivning	10
2.1 Allmän beskrivning	10
2.2 Kontrollpanel	12
2.3 Modeller med pizzasten	13
2.4 Andra delar	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	16
3.1 Anvisningar	16
3.2 Första användningstillfället	16
3.3 Användning av tillbehör	17
3.4 Användning av ugnen	18
3.5 Programmeringsklocka	20
3.6 Råd vid tillagning	24
4 Rengöring och underhåll	27
4.1 Anvisningar	27
4.2 Rengöring av apparaten	27
4.3 Demontering av luckan	27
4.4 Rengöring av luckans glas	28
4.5 Vapor Clean: halvautomatisk ugnrensning (endast på vissa modeller)	32
4.6 Särskilt underhåll	33
5 Installation	35
5.1 Elektrisk anslutning	35
5.2 Byta ut kabeln	35
5.3 Placering	36
5.4 För installatören	40

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



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.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.



- ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Under pyrolyprocessen ska man (i förekommande fall) stänga av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför apparaten.
- 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.

Skador på apparaten

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



Anvisningar

- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

Installation och underhåll

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



- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.

- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.

1.2 Apparatsens syfte

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

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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



Anvisningar

1.4 Denna bruksanvisning

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

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG).

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

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



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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage

Fara för kvävning

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

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.

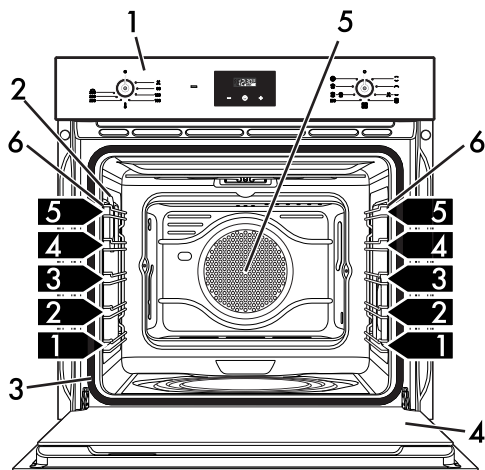
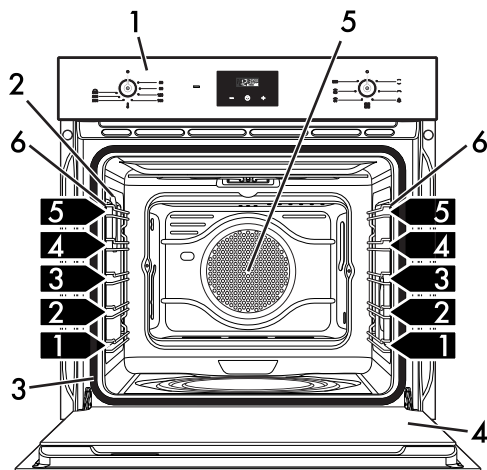
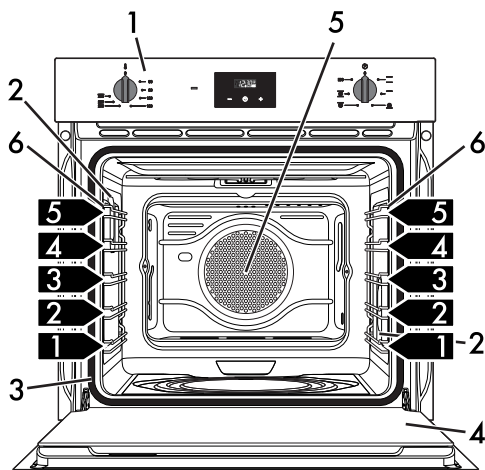
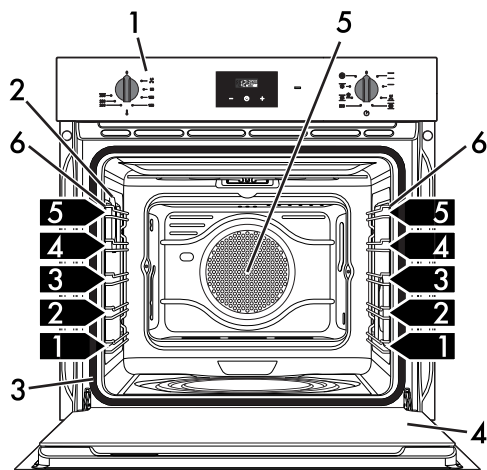
- Enskild anvisning.



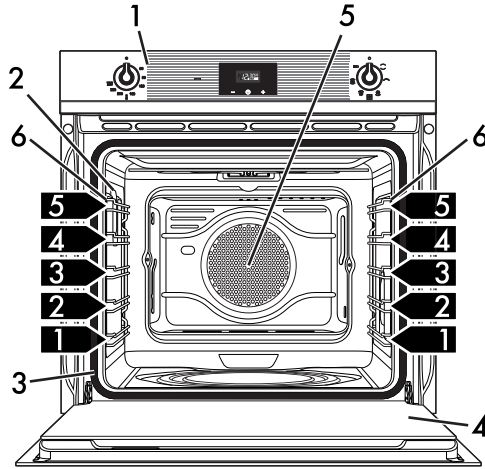
Beskrivning

2 Beskrivning

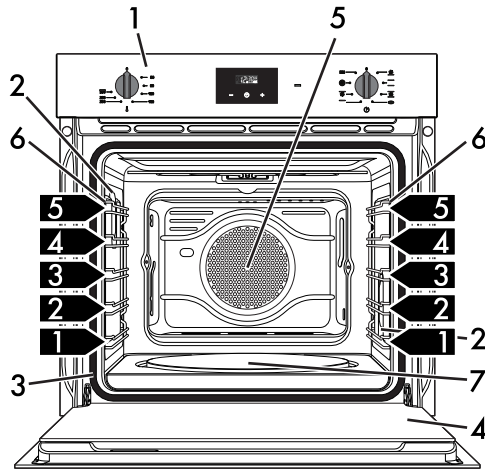
2.1 Allmän beskrivning



Flerfunktionsmodeller



Flerfunktionsmodeller



Modeller med pizzasten

- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa
- 3 Tätninglist
- 4 Lucka

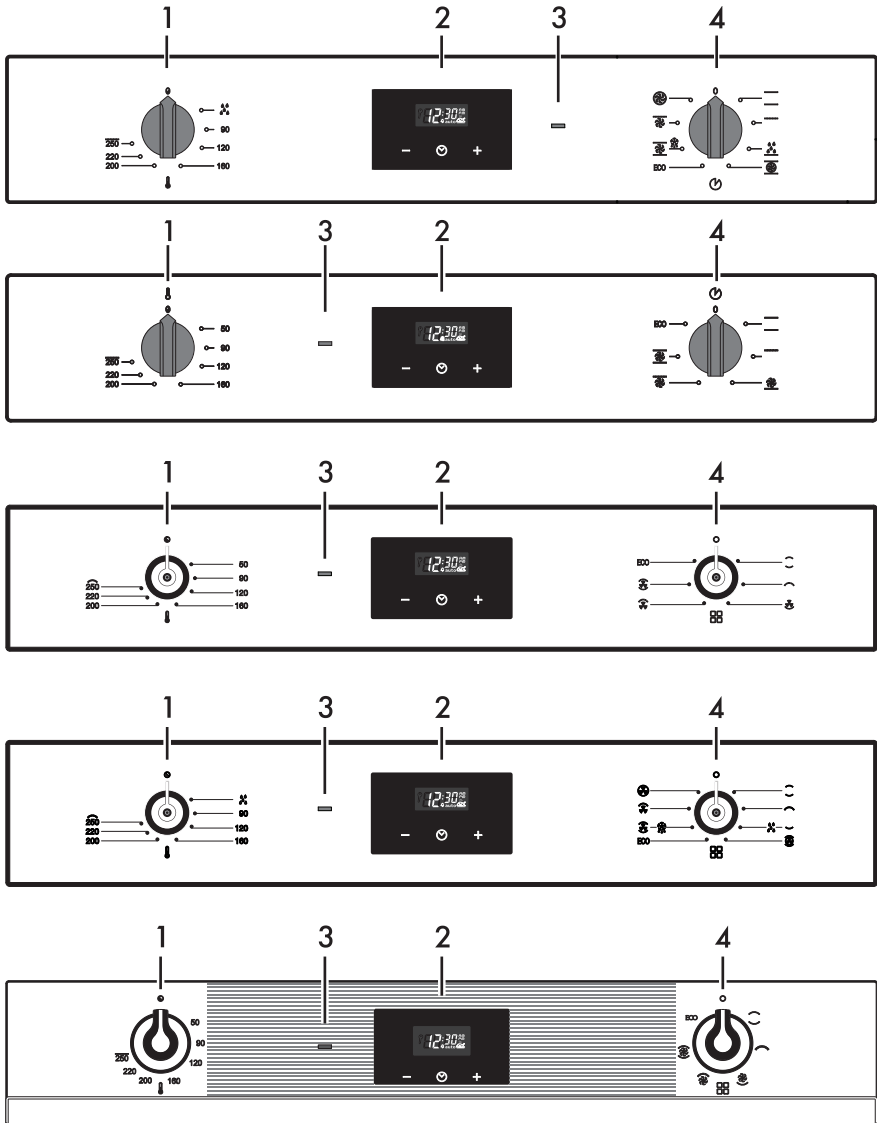
- 5 Fläkt
- 6 Stödramar för galler/plåtar
- 7 Pizzasten

1,2,3 Stödramens nivå

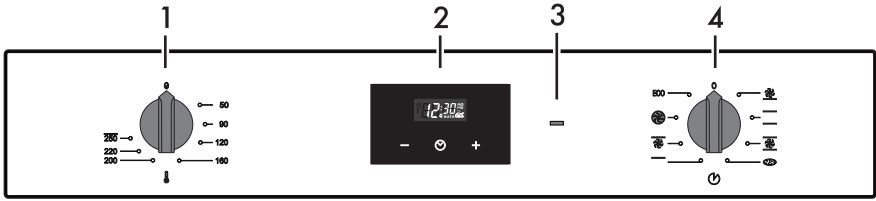


Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



Flerfunktionsmodeller



2.3 Modeller med pizzasten

1 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man välja tillagningstemperatur.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan min. och max.

2 Programmeringsklocka

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

3 Indikeringslampan termostat

Tänds för att visa att ugnen värms upp. Den slöcknar när temperaturen har nåtts. När lampan tänds och släcks som den ska betyder det att den inställda temperaturen i ugnen hålls på en jämn nivå.

4 Funktionsvred

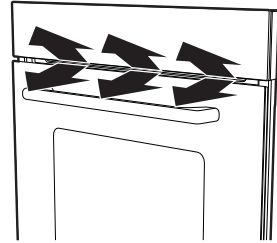
Ugnens olika funktioner används för olika tillagningssätt. När man valt önskad funktion ska man ställa in tillagningstemperaturen med hjälp av temperaturvredet.

2.4 Andra delar

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer 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.

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- När luckan öppnas (endast på vissa modeller).
- När man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionen **ECO** (i förekommande fall).



När luckan är öppen kan man på vissa modeller inte stänga av den invändiga belysningen.



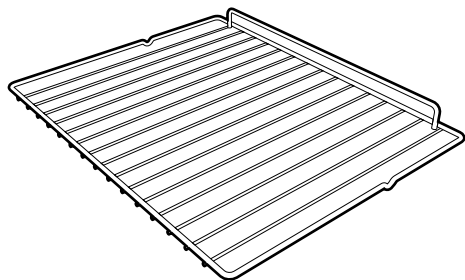
Beskrivning

2.5 Tillgängliga tillbehör



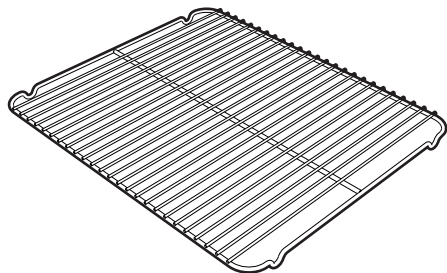
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



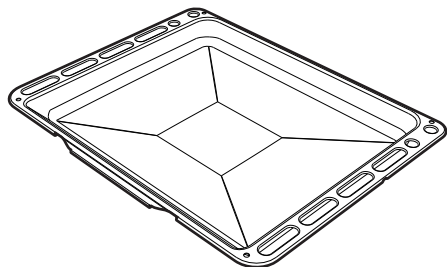
Används som stöd för ugnshorn och dyligt.

Galler för ugnsplåt



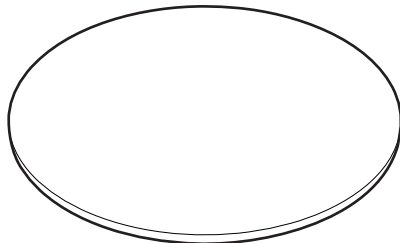
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



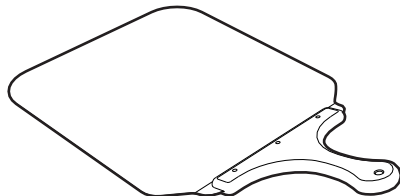
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Pizzasten (endast för vissa modeller)



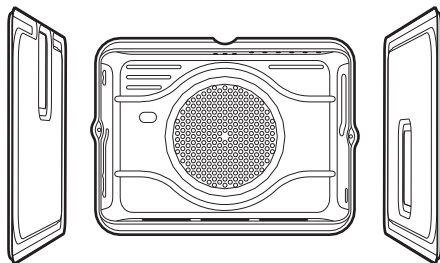
Särskilt utformad för tillagning av pizza och liknande rätter.

Pizzaspade (endast för vissa modeller)



Används för att enkelt föra in pizzor på pizzastenen.

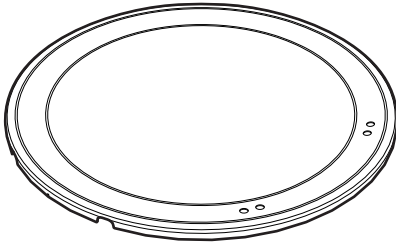
Självrengörande paneler (endast på vissa modeller)



Används för att absorbera rester av fett.



Lock till pizzasten (endast på vissa modeller)



Placeras i utrymmet i ugnens botten, på platsen för pizzastenen när denna inte används.



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



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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

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



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brand eller explosion

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

3.2 Första användningstillfället

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

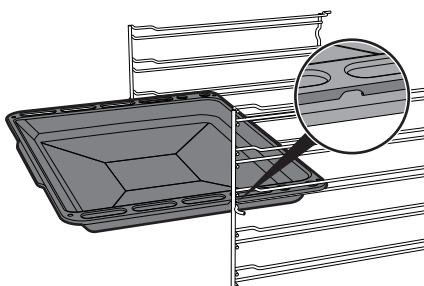
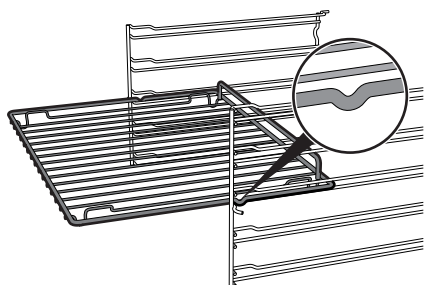


3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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



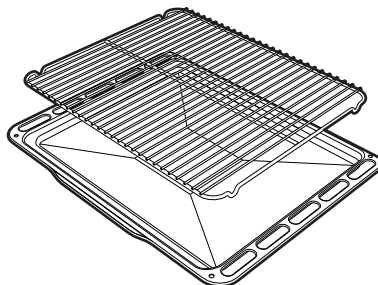
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

Galler för ugnsplåt

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



Lock och pizzasten (endast på vissa modeller)



Felaktig användning


Risk för brännskada och skador på ytan

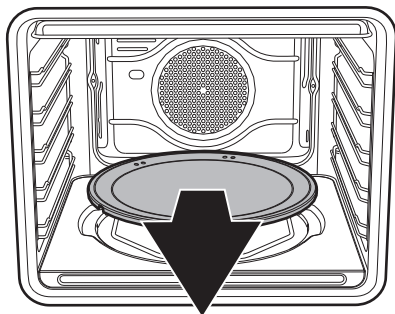
- Stenen förblir varm länge efter tillagningen avslutats. Var försiktig när du ska flytta den.
- Använd inte pizzastenen på annat sätt än vad som anges. Använd den t.ex. aldrig på gas- eller glaskeramikhällar eller i ugnar som inte är utformade för syftet.
- Om man vill smaksätta pizzan med olja ska 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 ta ut den ur ugnen och täcka över botten med det särskilda lock som medföljer.



Användning

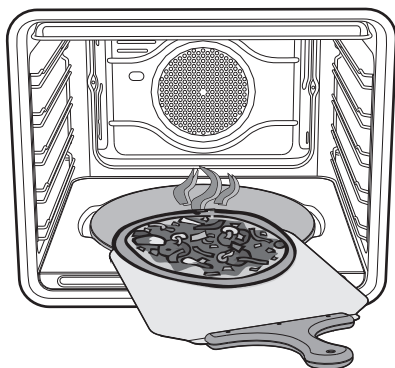
När apparaten är kall ska man ta bort locket från botten av ugnen och sätta dit pizzastenen. Se till att pizzastenen förs in korrekt på den plats som avses.

Vid bakning ska man använda den särskilda pizzafunktionen .



Pizzaspade (endast för vissa modeller)

Håll alltid pizzaspaden i handtaget för att undvika risken för brännskador. Man rekommenderas att strö ut lite mjöl på stålytan för att undvika att den färska maten, som är fuktig, fastnar på stålet.



3.4 Användning av ugnen

Lista över tillagningsfunktioner

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 man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



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



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



Över-/undervärme

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

Grill

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

Undervärme (endast på vissa modeller)

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

Statisk med fläkt

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



Grill med fläkt

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



Undervärme med fläkt (endast på vissa modeller)

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter. På modeller med pyrolytisk rengöring är specialfunktioner som upptining och jäsning samlade i samma funktionsläge.





Användning



Turbo (endast på vissa modeller)

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 1:a och 4:e nivån).



Varmluft med fläkt (endast på vissa modeller)

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma 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.



Pizza (endast på vissa modeller)

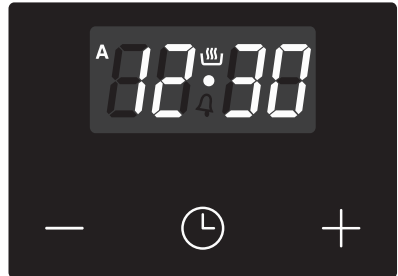
Fläktens funktion i kombination med grillen och det nedre värmeelementet garanterar en jämn tillagning även av komplicerade maträtter. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.



Tining (endast på vissa modeller)

Snabbupptiningen främjas av den särskilda fläkten och övervärmen som garanterar en jämn luffördelning vid en låg temperatur inne i ugnen.

3.5 Programmeringsklocka



Knapp för minskning av värde




Knapp för klocka



Knapp för ökning av värde




Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

Tryck på knappen  för att nollställa programmeringsklockan.






Inställning av klockslag

i Man måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.












Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar siffrorna  på apparatens display.

1. Tryck in klockknappen  i två sekunder: Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in klockan via knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Vänta i 7 sekunder. Pricken mellan timmar och minuter slutar blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.

 För att ändra klockan håller man samtidigt nere knappen för ökning av värde  och knappen för minskning av värde  i två sekunder. Därefter kan man ställa in klockan.


Tidsinställd tillagning


i 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.




1. Håll klockknappen  intryckt tills symbolen  visas.
2. Tryck på klockknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa symbolen , texten  och klockan.
3. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter för tillagning.
4. Välj funktion och temperatur för tillagning.
5. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .
- När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
6. För att stänga av ljudsignalen räcker det att trycka på någon av programmeringsklockans knappar.




Användning






7. Tryck på klockknappen  för att nollställa programmeringsklockan.

 Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.

 För att nollställa den inställda programmeringen trycker man samtidigt in knappen för värdeökning  och knappen för värdeminskning  och stänger därefter manuellt av ugnen.



Programmerad tillagning


 Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att starta en tillagning vid ett bestämt klockslag och avsluta den efter en viss tid som ställts in av användaren.





1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående avsnitt "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck in menyknappen  i cirka 2 sekunder.
3. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa siffrorna  och texten  samtidigt som symbolen  blinkar. (Till exempel: Om aktuell tid är 17:30.)

4. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter. (till exempel 1 timme.)



5. Tryck på menyknappen . Displayen alternerar mellan att visa texten  och aktuell tid plus den tid för tillagning som tidigare har ställts in. (Den sluttid för tillagning som visas blir 18:30.)

6. Använd knapparna  eller  för att ställa in sluttiden för tillagning. (till exempel 19:30.)

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

7. Vänta i cirka 7 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och  tänds.
8. Välj funktion och temperatur för tillagning.
9. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.



10. Vrid tillbaka funktions- och temperaturvredet till läge **0**.
11. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.
12. Tryck in knapparna  och  samtidigt för att nollställa den programmering som ställts in.






Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



Man kan inte ställa in programmerade tillagningar till mer än 24 timmar.











Tryck in menyknappen  i 2 sekunder för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts. Tryck på menyknappen  igen. Displayen alternerar mellan att visa texten  och den tillagningstid som är kvar.

Timer med minuträknare



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

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Håll klockknappen  intryckt i några sekunder: Displayen visar siffrorna  och symbolen  blinkar mellan antalet timmar och minuter.
 2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.
 3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och .
- En ljudsignal aktiveras när den inställda tiden har passerat.
4. Tryck på knappen för värdeminskning  för att stänga av ljudsignalen.






Man kan ställa in timern till minst 1 minut och maximalt 23 timmar och 59 minuter.






Användning

Ändra inställda värden





1. Tryck på klockknappen .
2. Använd knapparna för värdeökning  och värdeminskning  för att ställa in önskat antal minuter.

Radera inställda värden

1. Tryck på klockknappen .
2. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
3. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.

Val av ljudsignal

Ljudsignalen kan varieras mellan 3 tonlägen.

1. Håll knapparna för värdeökning  och värdeminskning  nedtryckta samtidigt.
 2. Tryck på klockknappen .
- Tryck på knappen för värdeminskning  för att välja en annan ljudsignal.

3.6 Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

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

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.



- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när man tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på 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 finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.
- (I förekommande fall) Ta bort pizzastenen när den inte används och lägg tillbaka locket på dess plats.



Användning

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	
Rostbiff	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft/Statisk med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	280	10	7
Laxöring	1,2	Turbo/Statisk med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	280	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft/Statisk med fläkt	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Statisk med fläkt	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft/Statisk med fläkt	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo/Statisk med fläkt	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Varmluft/Statisk med fläkt	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 apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Rengöring av apparaten



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Råd för rengöring av ugnen

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

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- tätningen (gäller ej pyrolytiska modeller).



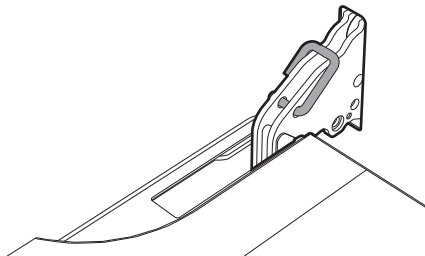
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

4.3 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:

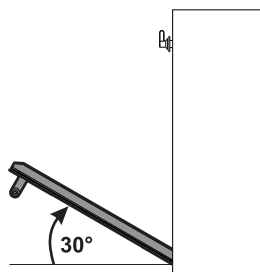
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



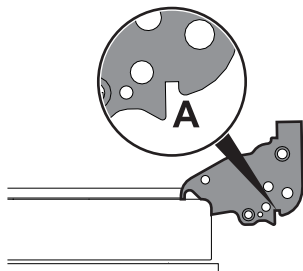


Rengöring och underhåll

2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



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



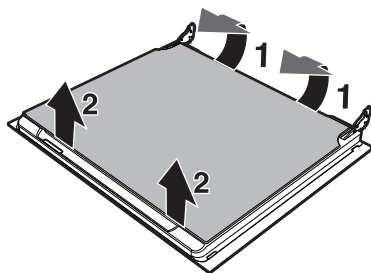
4.4 Rengöring av luckans glas

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

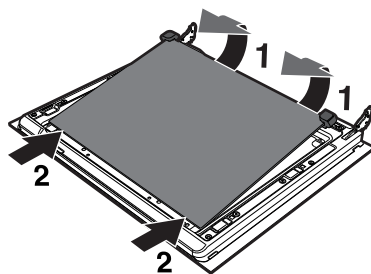
Demontering av de invändiga glasen

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

1. Avlägsna det invändiga glasets 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 glasets från deras platser på luckan.

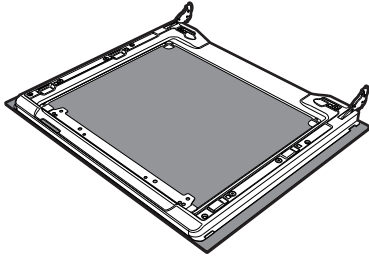


3. På vissa modeller finns ett par mellanglas. Avlägsna mellanglasen genom att lyfta dem uppåt.

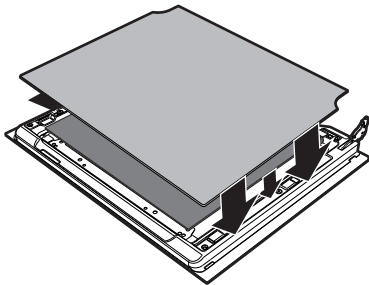




4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



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

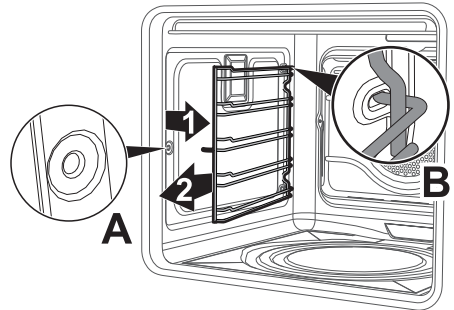


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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





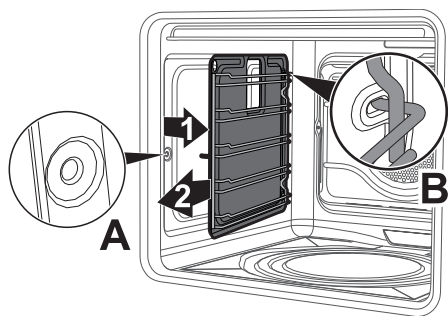
Rengöring och underhåll

Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)

Genom att avlägsna stödramar för galler/plåtar och självrengörande paneler förenklar man rengöring av sidodelarna.

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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



Regenerering av självrengörande paneler (katalys) (endast på vissa modeller)

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

1. Rengör först botten och det övre skyddet (i förekommande fall) med en mikrofibertrasa fuktad med vatten och neutralt diskmedel. Skölj sedan noga.
2. Ställ in regenereringen genom att välja ventilerad funktion vid maximal temperatur och kör en timme.
3. Om panelerna är särskilt smutsiga ska man efter regenereringen montera ner dem och diska dem med ett neutralt diskmedel. Skölj och torka dem.
4. Montera tillbaka panelerna och ställ in ugnen till ventilerad funktion, vid 180°C, och kör en timme så att de torkar ordentligt.

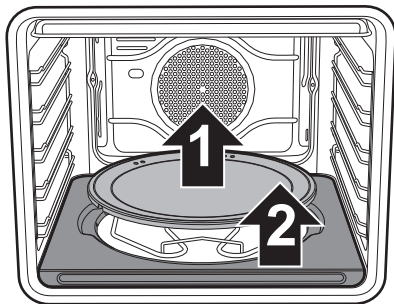


Man rekommenderas att köra en regenerering av de självrengörande panelerna var 15:e dag.

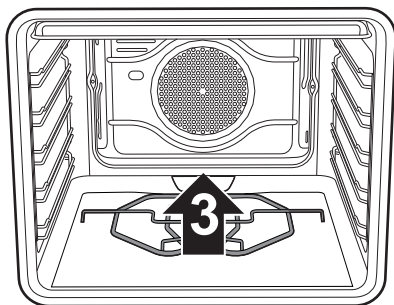


Endast på modeller med pizzafunktion:

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 undervärmeelementet (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 5 cl 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 man avlägsna de fastbrända resterna på stenen med hjälp av en metallspatel eller en skrapa för rengöring av glaskeramikhällar.
- 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 får 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 färgerna som täcker pizzatallrikens yta utvidgas när de utsätts för höga temperaturer.



Rengöring och underhåll

4.5 Vapor Clean: halvautomatisk ugnrensning (endast på vissa modeller)

i 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

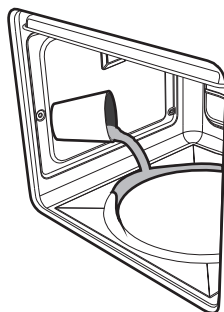
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Föberedelser

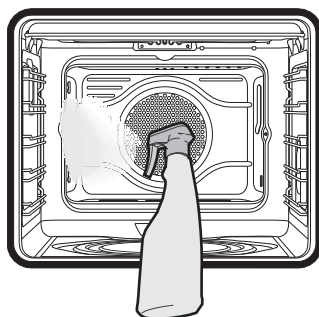
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne i ugnen.
- I förekommande fall ska man avlägsna de självrengörande panelerna (se "Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)").

- 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 sidoväggarna, taket, botten och skyddet (gäller endast de modeller som saknar katalyspaneler).





- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

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 värmelement 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 ugsnrengöringsprodukter.
7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig odör 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 när man utför dessa arbetsmoment.



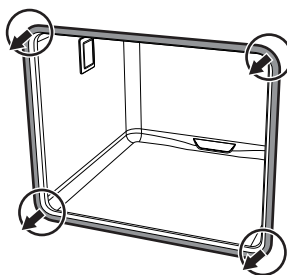
För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

4.6 Särskilt underhåll

Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

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



För att montera tätningslisten:

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

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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



Rengöring och underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



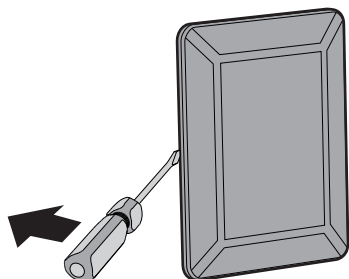
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

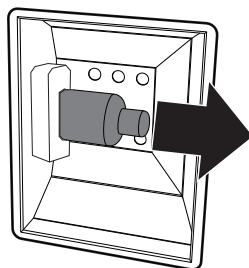
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

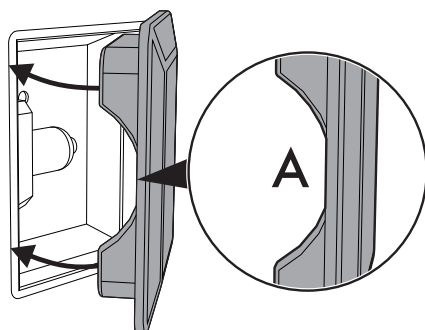


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

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



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



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.

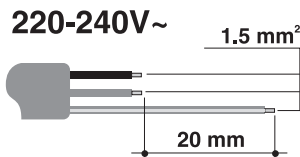
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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.



Fast anslutning

Installera en flerpolig brytare på linjen för tillförsel, 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.

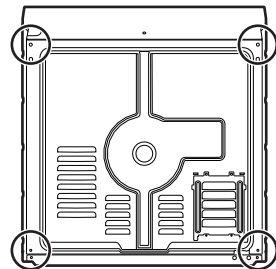
5.2 Byta ut kabeln



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.



Installation

5.3 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppna lucka
Risk för skador på apparaten

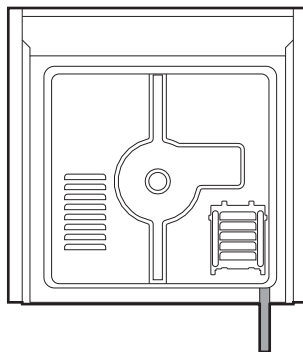
- Använd inte luckan som hävare vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

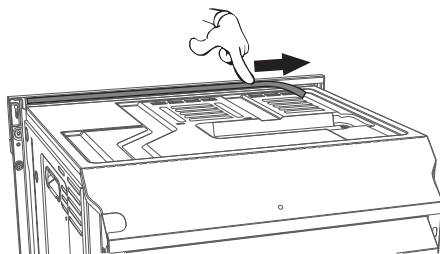
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

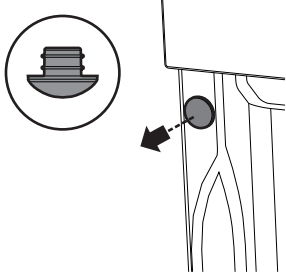
Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.



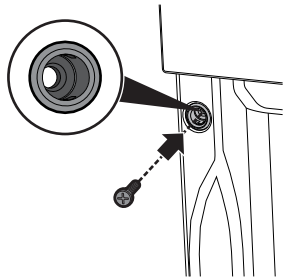


Förankringsöppningar

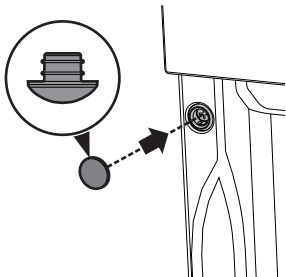
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



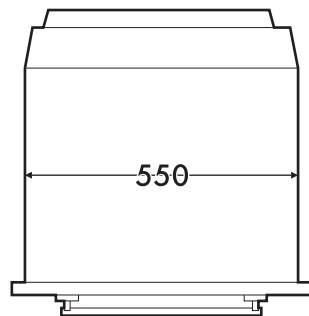
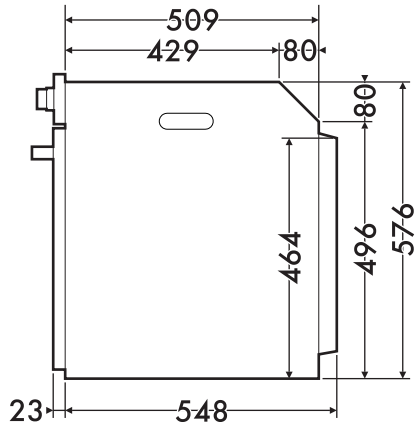
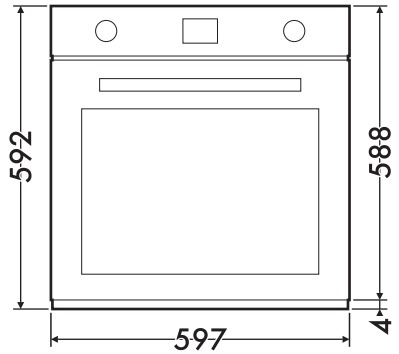
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



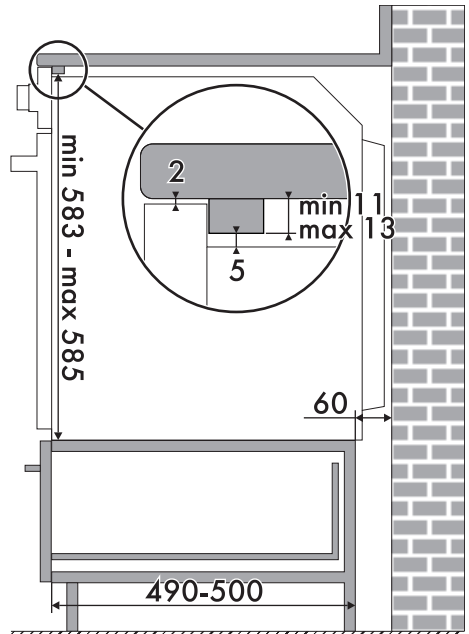
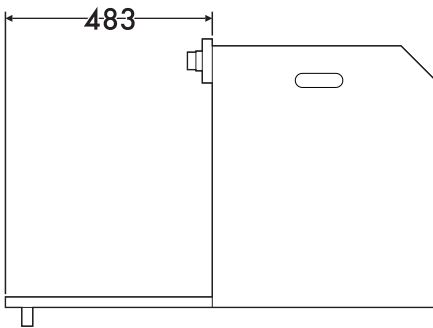
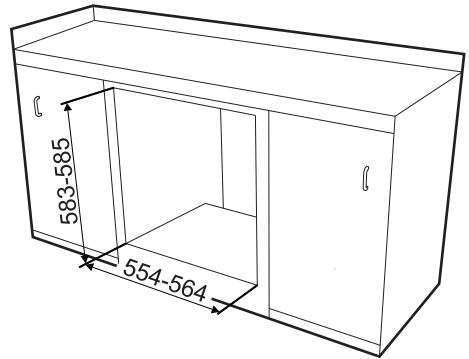
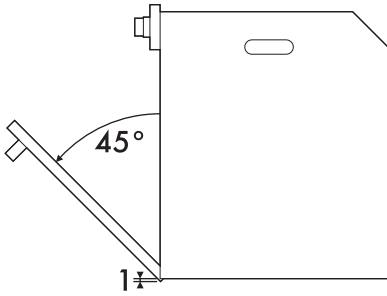
Apparatens storlek (mm)





Installation

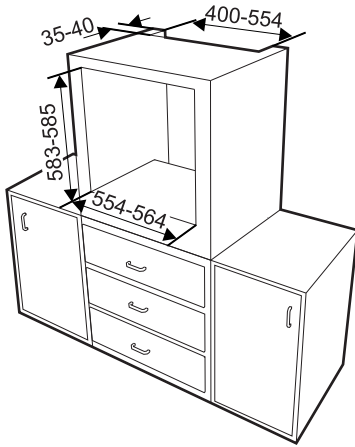
Installation under arbetsbänk (mm)



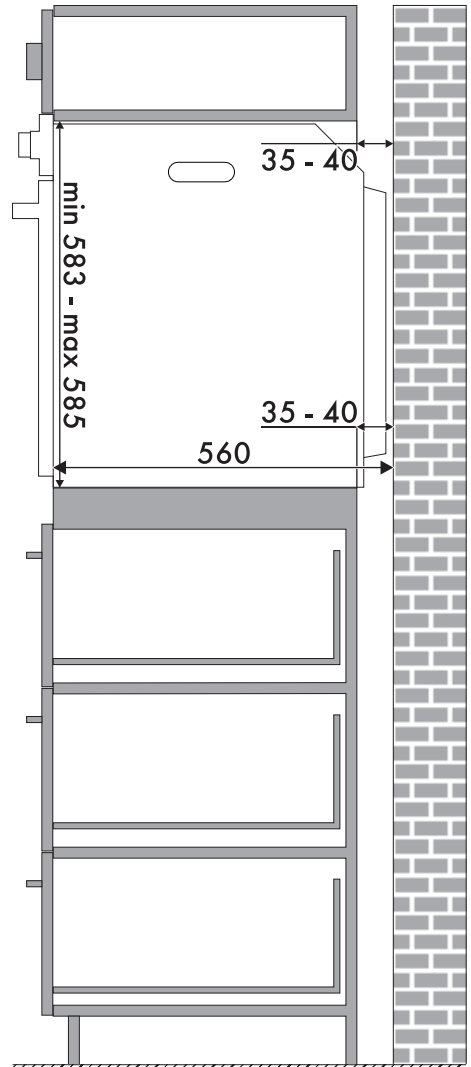
Se till att den bakre/nedre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.



Installation i pelare (mm)



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





5.4 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.

Provkörning

När man slutfört installationen ska man göra en kort provkörning. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.