

Innehåll

1 Anvisningar	242
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	242
1.2 Tillverkarens ansvar	243
1.3 Apparatens syfte	243
1.4 Bortskaffning	243
1.5 Identifikationsdekal	244
1.6 Denna bruksanvisning	244
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	244
2 Beskrivning	245
2.1 Allmän beskrivning	245
2.2 Kontrollpanel	246
2.3 Andra delar	247
2.4 Tillgängliga tillbehör	247
3 Användning	250
3.1 Anvisningar	250
3.2 Första användningstillfälle	250
3.3 Användning av tillbehör	251
3.4 Användning av ugnen	253
3.5 Råd vid tillagning	255
3.6 Klocka	257
4 Rengöring och underhåll	262
4.1 Anvisningar	262
4.2 Rengöring av apparaten	262
4.3 Demontering av luckan	262
4.4 Rengöring av luckans glas	263
4.5 Pyrolyt: automatisk rengöring av ugnen	266
5 Installation	270
5.1 Elektrisk anslutning	270
5.2 Byta ut kabeln	270
5.3 Placering	271

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



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 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.

1.3 Apparatsens 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 data, 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 slutgiltigt 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

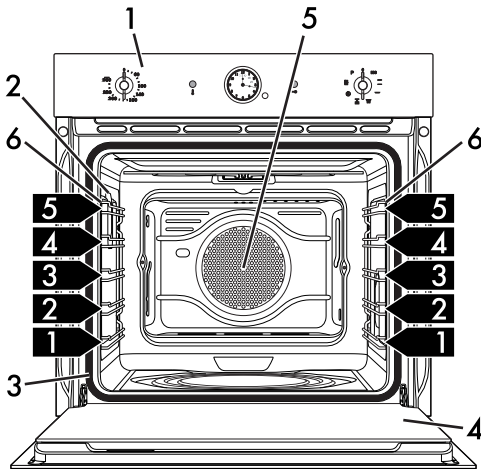
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



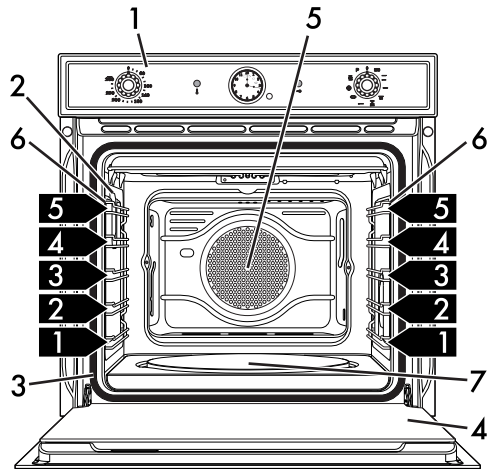
2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



Pyrolytisk modell

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



Pyrolytisk modell med pizzasten

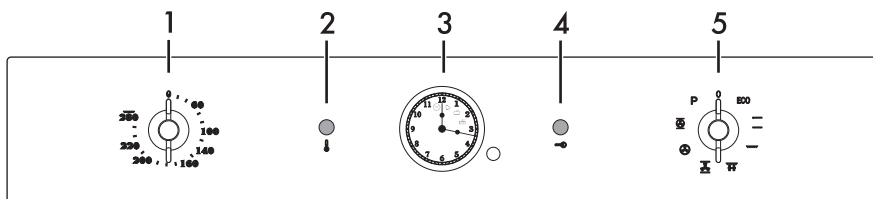
- 5 Fläkt
- 6 Stödramar för galler/plåtar
- 7 Plåt för pizza (endast för vissa modeller)

1,2,3 Stödramens nivå

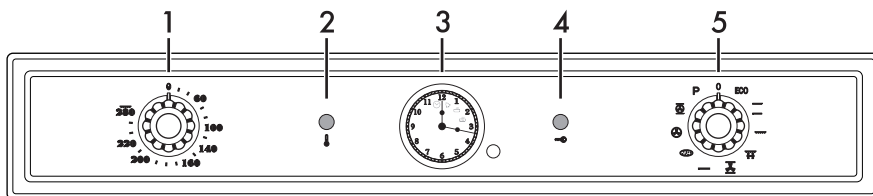


Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



Pyrolytisk modell



Pyrolytisk modell med pizzasten

1 Temperaturvred

Med detta vred väljer man tillagningstemperatur.

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

2 Indikeringslampa termostat

Lampan blinkar för att signalera att ugnen håller på att värmas upp till den temperatur som ställts in. När temperaturen är vid den temperatur som har ställts in förblir lampan tänd tills man stänger av ugnen.

3 Klocka

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

4 Indikeringslampa luckspärr

Tänds när man startar programmet för automatisk rengöring (pyrolyt).

5 Funktionsvred

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

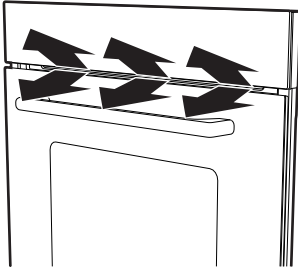


2.3 Andra delar

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:

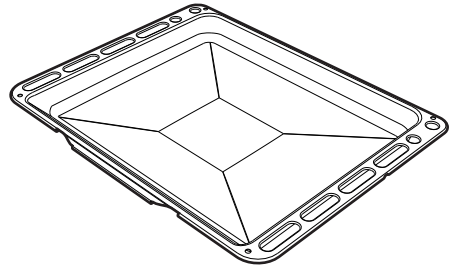
- när man öppnar luckan;
- när man startar någon av apparatens funktioner, med undantag av funktionen **P**.

i Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

2.4 Tillgängliga tillbehör

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Djup ugnsplåt

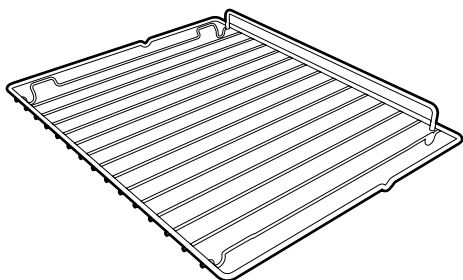


Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.



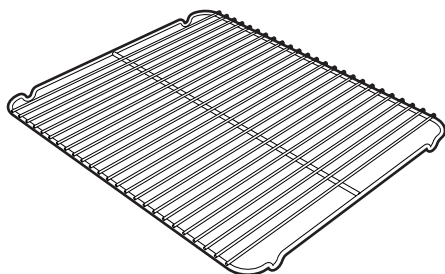
Beskrivning

Galler



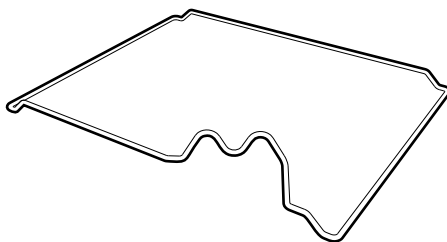
Används som stöd för ugnshornar och dylikt.

Galler för ugnsplåt



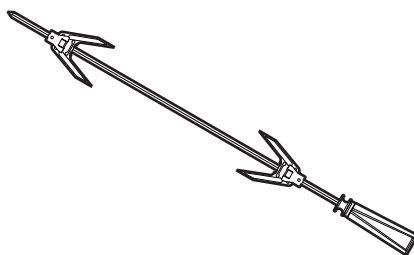
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Stöd grillspett



Används som stöd för grillspettet.

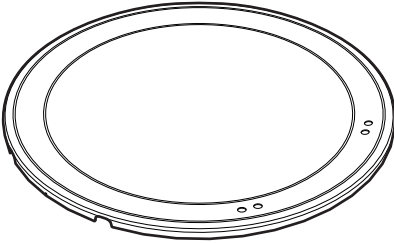
Grillspett



Används vid tillagning av kyckling och annan mat som kräver en jämn tillagning över hela ytan.

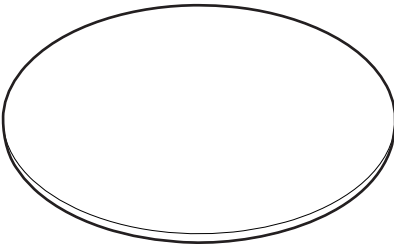


Lock till pizzasten (endast på vissa modeller)



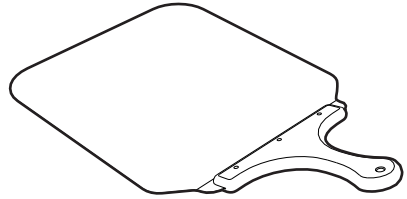
Ska, när pizzastenen inte används, placeras i det utrymme i ugnens botten som annars är avsett för pizzastenen.

Plåt för pizza (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.

i

Tillbehör 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.



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.



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.



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade 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.

3.2 Första användningstillfälle

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.

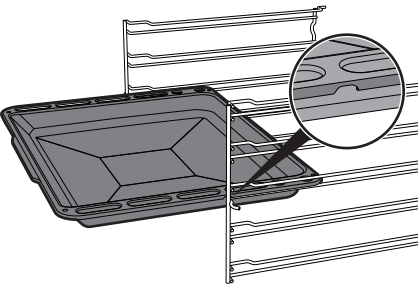
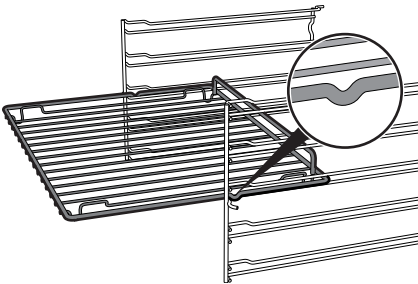


3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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



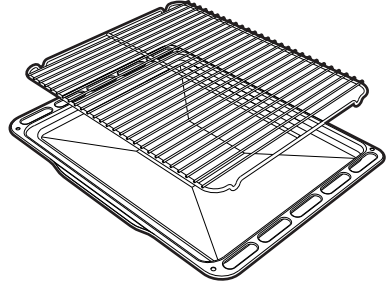
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

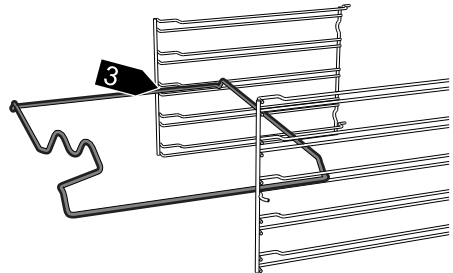
Galler för ugnsplåt

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

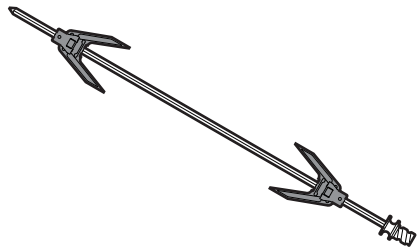


Grillspett

Vid tillagning med grillspett ska man placera det särskilda stödet på den tredje falsen. Den formade delen ska, när stödet förts in, vara vänd utåt.



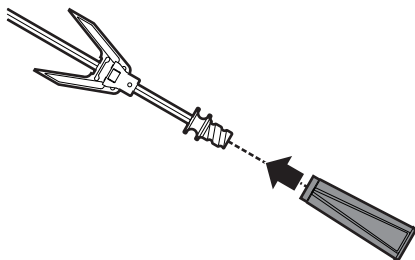
Använd den medföljande tången vid förberedelse av grillspettet.



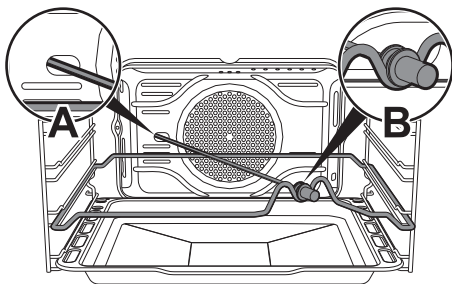


Användning

Skruva fast det särskilda handtaget som medföljer för att enkelt förflytta grillspettet.



När man förberett grillspettet ska man placera det på tillhörande stöd. För in spettet i hålet **A** på så sätt att det kopplas till motorn som driver grillspettet. Se till att spärren är korrekt placerad på den formade delen av grillspettets stöd **B**.




Lock och pizzasten (endast på vissa modeller)

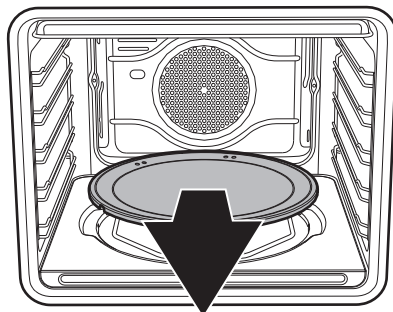


Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- 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 ta ut den ur ugnen och täcka över botten med det särskilda lock som medföljer.

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 .

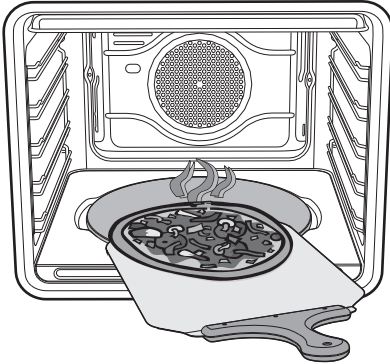


Man rekommenderas att placera plåten vid den första falsen för att samla upp fett.



Pizzaspade (endast för vissa modeller)

Man ska alltid hålla pizzaspaden i handtaget 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.



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

Föruppvärmning

Tillagningsfunktionerna föregås alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Indikeringslampan blinkar för att signalera att ugnen värms upp.

När ugnen nått korrekt temperatur lyser indikeringslampan med ett fast sken och en ljudsignal ljuder för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.



Användning

Lista över funktioner



Eco

Kombinationen mellan grillen och undervärmen rekommenderas särskilt vid tillagning på en enda nivå med låg energiförbrukning.



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa 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.



Grill + grillspett

Grillspettet fungerar i kombination med grillelementet vilket ger en perfekt stekyta på maträtterna.



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).



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.



Pizza (endast på vissa modeller)

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



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera nivåer, 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.



Turbo

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.



Pyrolysis

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

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 köttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.



Användning

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 däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller grillfunktionen 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 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

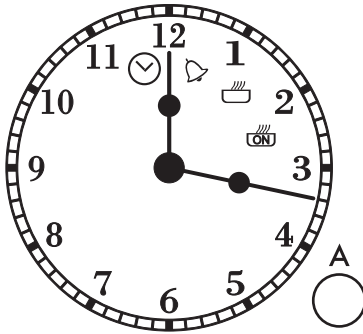
- Placera frysta livsmedel utan emballage och i en behållare utan lock vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska 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.



3.6 Klocka



Indikeringslampa för klocka



Indikeringslampa för timer



Indikeringslampa för tidsinställd tillagning



Indikeringslampa för fördröjd tillagning

A Reglervred

Inställning av klockslog

När man använder ugnen för första gången, alternativt efter ett strömavbrott, blinkar klockans indikeringslampa .

1. Vrid reglervredet medurs/moturs för att ställa in aktuell tid.
2. Efter cirka 5 sekunder slocknar indikeringslampan och klockan startar sin normala funktion.

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

3. Om man ska ändra klockan ytterligare ska man se till att ingen funktion är aktiverad (**temperaturredet** och **funktionsvredet** ska vara i läge **0**).
4. Vrid reglervredet medurs/moturs.



Användning


Timer




Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmeret.





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


1. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för timern  blinkar på klockan.
2. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in tillagningslängden (max 4 timmar). Alla ökningar/minskningar visas genom att minutvisaren hoppar fram ett steg.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid, indikeringslampan för timern  lyser med ett fast sken och minuträknaren startar.

Man kan ändra tiden medan timern är aktiverad.

3. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för timern  blinkar på klockan.
4. Inom 5 sekunder ska man vrida reglervredet medurs/moturs för att ställa in den nya tillagningstiden.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid, indikeringslampan för timern  lyser med ett fast sken och den nya minuträknaren startar.

När minuträkningen avslutats kommer indikeringslampan för timern  att börja blinka och en ljudsignal hörs.

5. Tryck på reglervredet för att inaktivera ljudsignalen.



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





Fördröjd tillagning




Fördröjd tillagning avser den funktion som gör det möjligt att automatiskt starta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.


Efter att man har ställt in en tillagningsfunktion:

1. Tryck på reglervredet två gånger. Indikeringslampan för fördröjd tillagning  blinkar på klockan.
 2. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in den tid då tillagningen ska starta (max 12 timmar).
 3. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar på klockan.
 4. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in sluttiden för tillagning.
- När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid.
5. Vrid temperaturvredet till önskat värde.
 6. Tillagningen startar vid det förinställda klockslaget och fortsätter till det förinställda klockslaget passerat.

Man kan ändra inställd data medan en tillagning pågår.

7. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar på klockan.
8. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid.

Efter tillagningens slut kommer indikeringslampan för tidsinställd tillagning  att börja blinka och en ljudsignal hörs.

9. Tryck på reglervredet för att inaktivera ljudsignalen.



För att när som helst avbryta en tillagning med fördröjd start trycker man in reglervredet i cirka 3 sekunder.



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





Användning

Tidsinställd tillagning



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

Efter att man har ställt in en tillagningsfunktion:


1. Tryck på reglervredet två gånger. Indikeringslampan för fördröjd tillagning  blinkar på klockan.
2. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar på klockan.
3. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in sluttiden för tillagning.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid.

4. Vrid temperaturvredet till önskat värde.

Tillagningen startar och fortsätter till det inställda klockslaget.

Man kan ändra inställd data medan en tillagning pågår.

5. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar på klockan.
6. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid.

Efter tillagningens slut kommer indikeringslampan för tidsinställd tillagning  att börja blinka och en ljudsignal hörs.

7. Tryck på reglervredet för att inaktivera ljudsignalen.



För att när som helst avbryta en tillagning med fördröjd start trycker man in reglervredet i cirka 3 sekunder.



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



Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Läge nerifrån	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	4/3	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	4/3	280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4/3	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5/4	280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4/3	280	10	5
Oxfilé	1	Grill	5/4	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.



Rengöring och underhåll

4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som är slipande, frätande eller som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel (t.ex. pulverprodukter eller fläckborttagare).
- 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;
- Ugnstättningen (gäller ej modeller med pyrolyt).

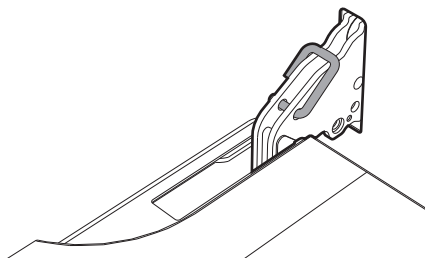


Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

4.3 Demontering av luckan

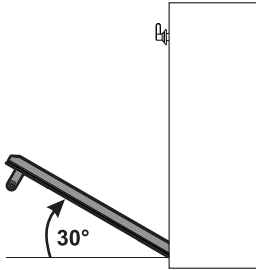
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en disktrasa. Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

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

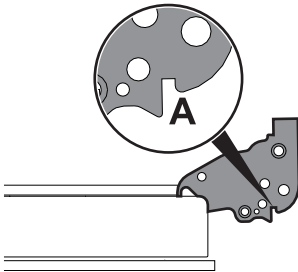




2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



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.



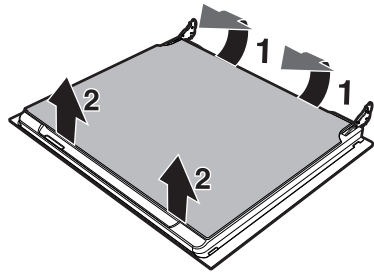
4.4 Rengöring av luckans glas

Glaset 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.

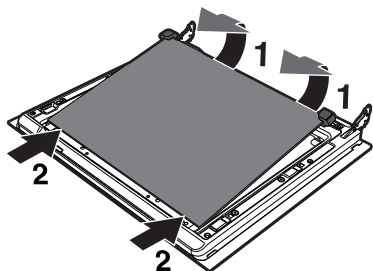
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



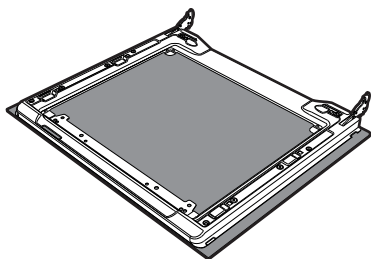


Rengöring och underhåll

3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.

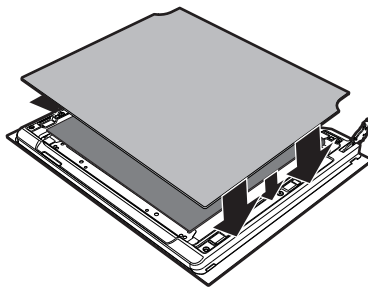


4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



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.



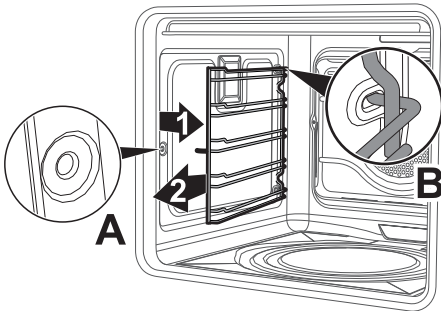


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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).

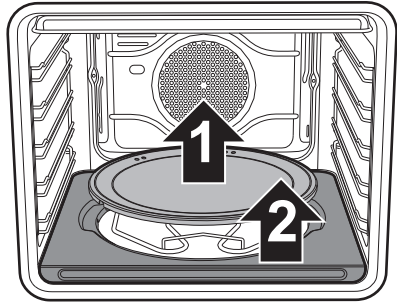
För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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.

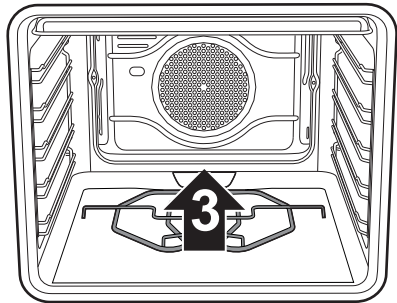


Endast på modeller med pizzafunktion:

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 pizzastensens 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 och underhåll

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 hålla 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 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 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 pizzatallriken yta utvidgas när de utsätts för höga temperaturer.

4.5 Pyrolys: automatisk rengöring av ugnen



Pyrolys är ett system för automatisk rengöring vid extra hög temperatur där matrester i ugnen bränns bort. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför ugnen.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.



- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Placera pizzastenens lock på platsen på ugnens botten där pizzastenen annars sitter.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar
- Avlägsna det övre skyddet (i förekommande fall)
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till symbolen **P**.
2. Vrid reglervredet åt höger eller vänster för att ställa in tiden för pyrolysen till minst 2 minuter och max 3 timmar.
3. Tryck in reglervredet för att starta pyrolysen.



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 120 minuter
- Medelsmutsig: 150 minuter
- Mycket smutsig: 180 minuter

Pyrolys

När man valt tid för pyrolysen börjar termostatens indikeringslampa att blinka och ugnen börjar värmas upp.

Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan (indikeringslampan för luckspärr tänds) av en mekanism som gör att luckan inte kan öppnas.




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



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

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

4. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  blinkar på klockan.
 5. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen.
- När pyrolysen har slutförts aktiveras en ljudsignal för att signalera slutet på det automatiska rengöringsprogrammet.
6. Vrid tillbaka funktionsvredet till läge **0**.



Rengöring och underhåll

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

7. Vänta tills ugnen svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.



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








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



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

Pyrolyys med fördröjd start

Man kan programmera pyrolysen så att den startar vid en viss tid.

1. Vrid funktionsvredet till symbolen .
2. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för tidsinställd tillagning  tänds och lampan för fördröjd tillagning  blinkar.
3. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in starttid för pyrolysen (max 12 timmar).
4. Tryck på reglervredet. Indikeringslampan för fördröjd tillagning  tänds och lampan för tidsinställd tillagning  blinkar.
5. Vrid inom 5 sekunder reglervredet medurs/moturs för att ställa in tiden för pyrolysen till minst 2 minuter och max 3 timmar.

När det gått 5 sekunder sedan den senaste inställningen återgår visarna till att visa aktuell tid.



Byte av glödlampa för invändig belysning



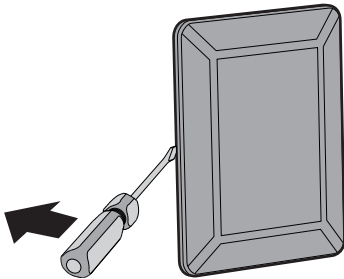
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillofsel.

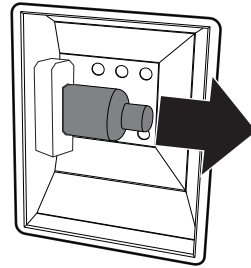
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

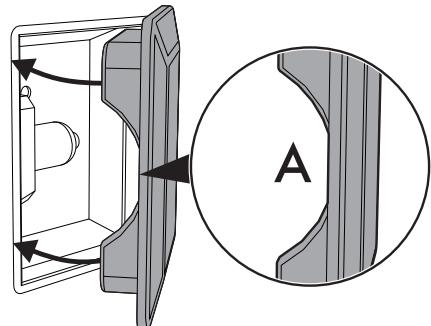


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.



Installation

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.

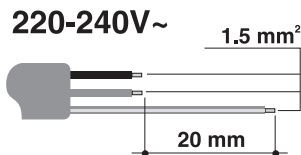
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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 flerpoleg 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 adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

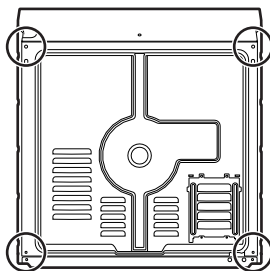
5.2 Byta ut kabeln



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

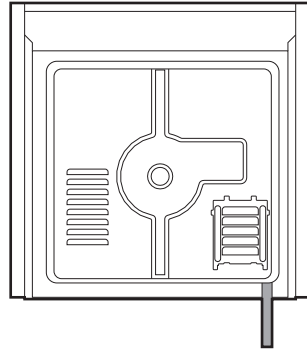
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



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.

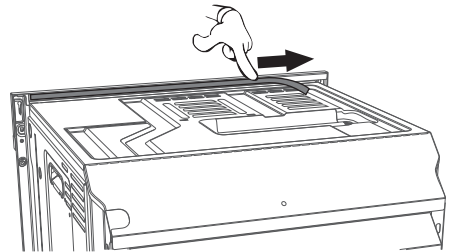
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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



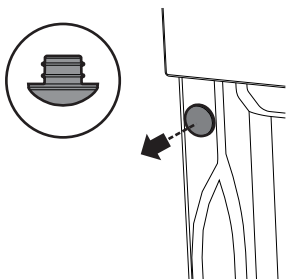
SV



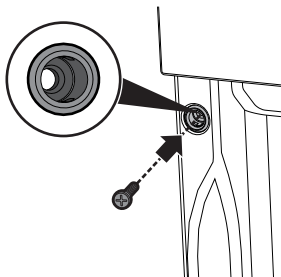
Installation

Förankringsöppningar

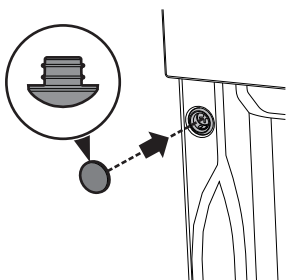
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



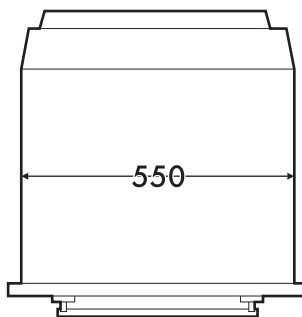
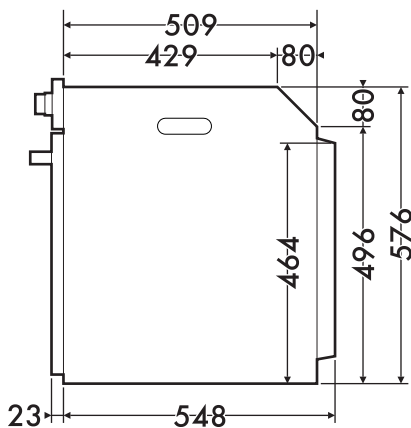
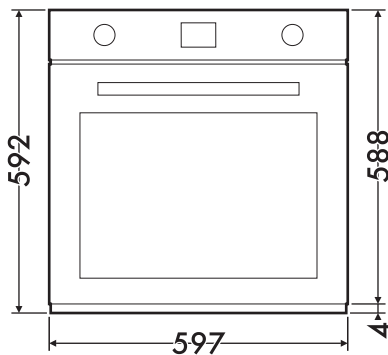
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

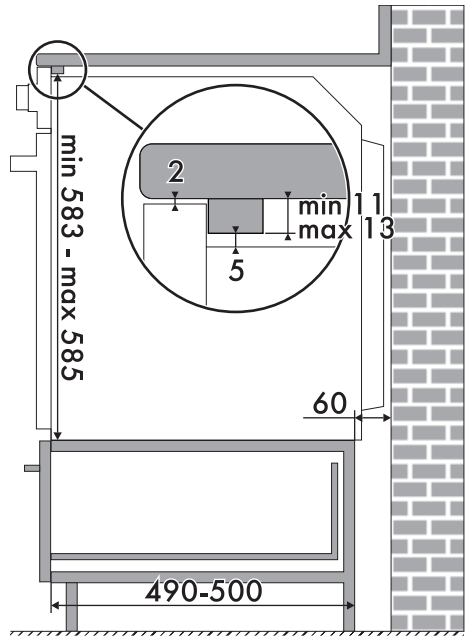
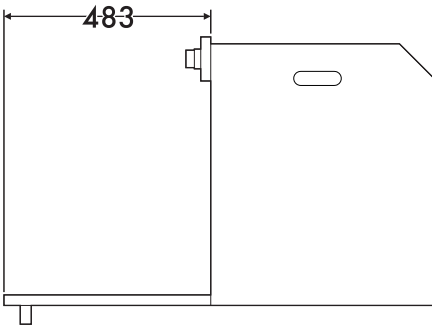
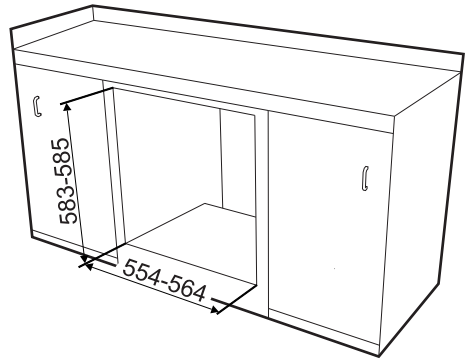
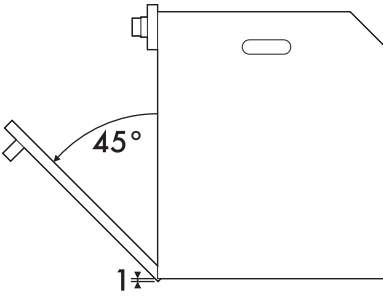


Apparatens storlek (mm)





Installation under arbetsbänk (mm)



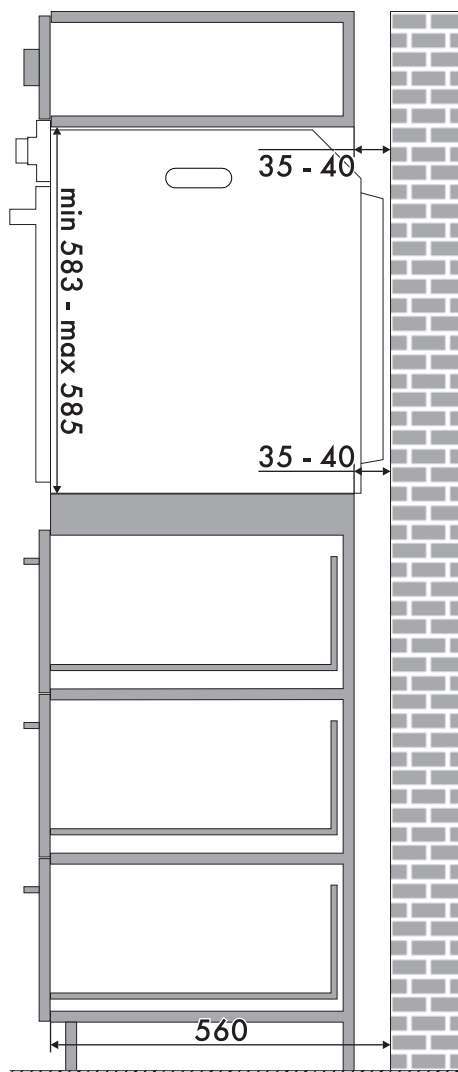
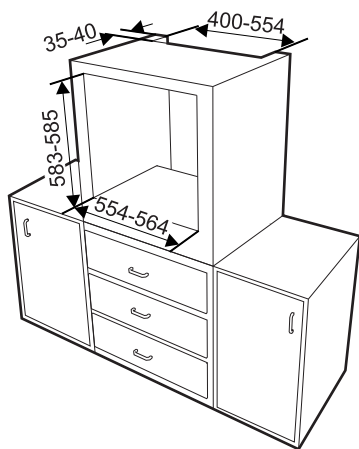
Se till att den bakre/nedre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.

SV



Installation

Installation i pelare (mm)



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