

| | |
|------------------------------------|-----------|
| 1 Varningar | 4 |
| 1.1 Allmänna säkerhetsföreskrifter | 4 |
| 1.2 Apparatus syfte | 7 |
| 1.3 Tillverkarens ansvar | 8 |
| 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 | 11 |
| 2.3 Andra delar | 11 |
| 2.4 Tillgängliga tillbehör | 12 |
| 3 Användning | 13 |
| 3.1 Varningar | 13 |
| 3.2 Första användningstillfället | 13 |
| 3.3 Användning av tillbehören | 14 |
| 3.4 Användning av ugnen | 14 |
| 3.5 Rådvid tillagning | 22 |
| 3.6 Specialfunktioner | 24 |
| 3.7 Automatiska program | 27 |
| 3.8 Undermeny | 30 |
| 4 Rengöring och underhåll | 33 |
| 4.1 Varningar | 33 |
| 4.2 Rengöring av apparaten | 33 |
| 4.3 Nedmontering av luckan | 33 |
| 4.4 Rengöring av luckans glas | 34 |
| 4.5 Vapor Clean | 36 |
| 4.6 Särskilt underhåll | 38 |
| 5 Installation | 41 |
| 5.1 Elektrisk anslutning | 41 |
| 5.2 För installatören | 41 |
| 5.3 Byta ut kabeln | 42 |
| 5.4 Placering | 42 |

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.
 - Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
 - Under pyrolysprocessen (i förekommande fall) ska man 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.
 - Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
 - Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- ## 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.



Anvisningar

- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- 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 värmetåliga 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 Apparats 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.



Anvisningar

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.

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.

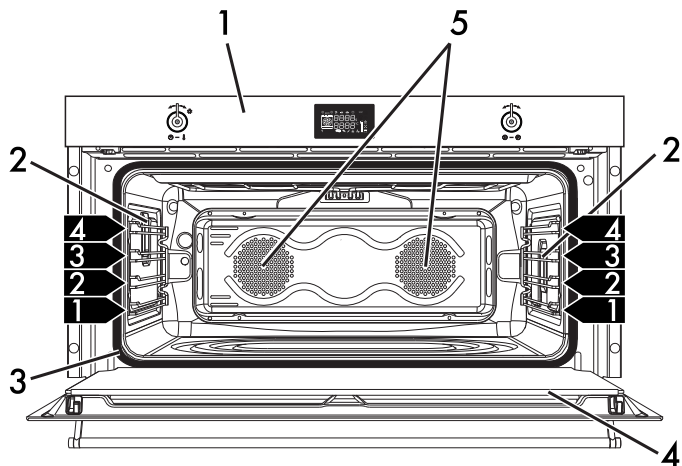
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

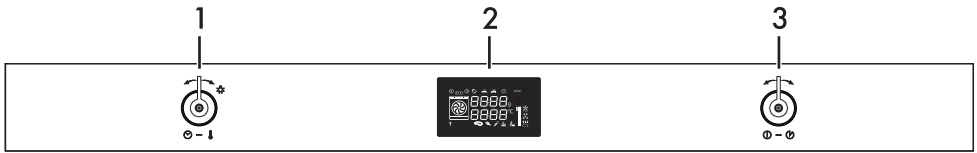
5 Fläkt

6 Lampa

1,2,3 Stödramens nivå



2.2 Kontrollpanel



1 Temperaturvred

Med detta vred kan man välja tillagningstemperatur, tillagningstid, ställa in programmerade tillagningar, aktuellt klockslag och tända eller släcka lampan inne i ugnen.

2 Display

Visar aktuell tid, värden för tillagning och alla apparatens funktioner.

3 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja mellan de olika funktioner som finns tillgängliga.

Vrid vredet till höger eller vänster för att ändra/välja alternativ.



Håll vredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart avsluta en pågående tillagning.


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 aktiverar en funktion, med undantag av funktionerna ECO och Vapor Clean  (endast på vissa modeller).
- När temperaturvredet vrids en kort stund åt höger (manuell aktivering och inaktivering).



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

2.3 Andra delar

Positioneringsnivåer

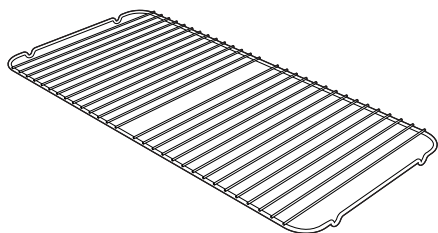
Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).



Beskrivning

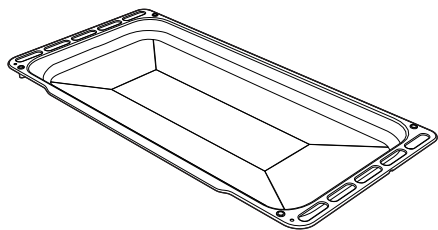
2.4 Tillgängliga tillbehör

Galler för ugnsplåt



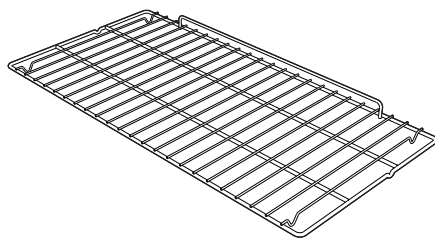
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.



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.
- Håll 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.

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.

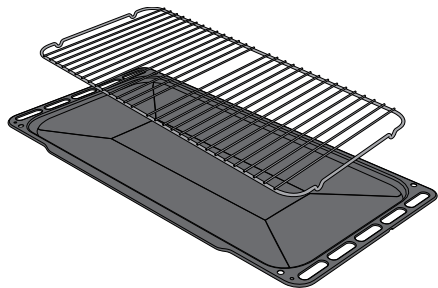


Användning

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

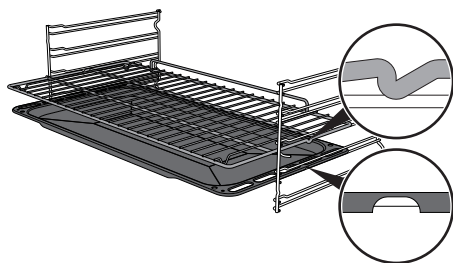
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



Galler och plåtar

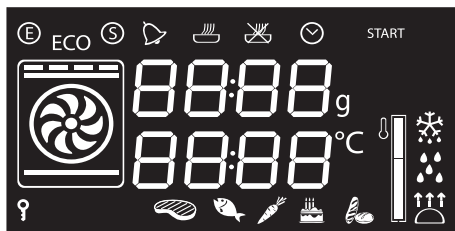
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

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



3.4 Användning av ugnen

Display



-  Indikeringslampa för Eco Logic
-  Indikeringslampa för Show Room
-  Indikeringslampa för timer med minuträknare
-  Indikeringslampa för tidsinställd tillagning
-  Indikeringslampa för programmerad tillagning
-  Indikeringslampa för klocka
-  Indikeringslampa för barnspärr
-  Temperaturnivå



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

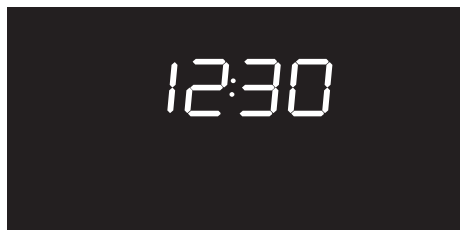


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

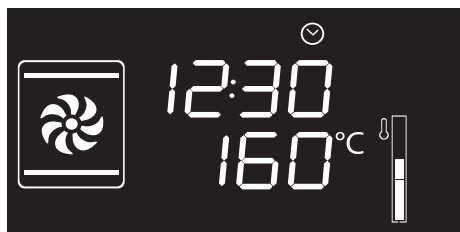


Funktionslägen






Stand-by: När man inte har valt någon funktion visar displayen aktuell tid.



ON: När man har startat en funktion, oavsett vilken, visar displayen de värden som ställts in, som temperatur, tid och den aktuella temperaturen i samband med uppvärmning.



Varje gång man trycker på temperaturvredet i samband med att en funktion är aktiverad växlar apparaten till olika värden, i följande ordning:

-  Temperatur
-  Inställd tid för timer med minuträknare
-  Aktiveringstid för funktionen
-  Tid för programmerad tillagning (om man valt en tidsinställd tillagning)
-  Visning av klockslag

Man kan oavsett läge ändra aktuellt värde genom att vrida vredet åt höger eller vänster. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.

Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen



på apparatens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
2. Tryck på temperaturvredet.
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in antalet minuter (håll kvar vredet för en snabbare ökning eller minskning).
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

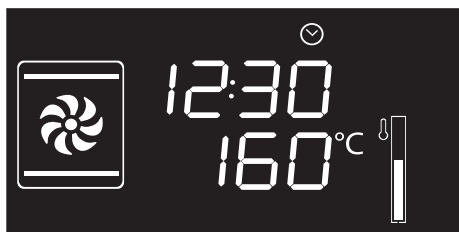


I vissa fall måste man ändra klockan, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. I stand-by-läget vrids man temperaturvredet till höger eller vänster och håller kvar tills värdet för timmar blinkar. Man kan inte ändra klockan om apparaten är i läge **ON**.



Användning

Tillagningsfunktioner



1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja önskad tillagningsfunktion.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra tillagningstemperaturen.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta den traditionella tillagningen.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att temperaturnivån blinkar.



När uppvärmningen avslutats lyser temperaturindikeringen med ett fast sken och en ljudsignal aktiveras för att meddela att man kan sätta in maten i ugnen.



Lista över funktioner



Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

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 blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



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.



Undervärme

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

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.



Användning



Varmluft

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 typ av tillagning.

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.

Timer



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.

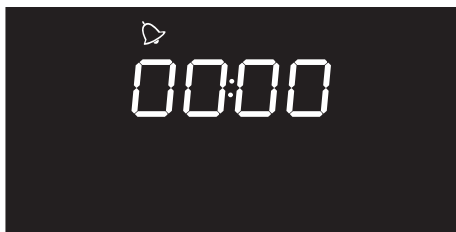




Man kan aktivera minuträknaren både under tiden tillagning pågår och när apparaten är i stand by-läge.

1. Tryck på temperaturvredet en gång (två gånger om en tillagning pågår).

Displayen visar siffrorna 

och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningens längden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Indikeringslampan  slutar blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.
3. Välj önskad tillagningsfunktion och invänta ljudsignalen som meddelar att tiden har gått. Indikeringslampan  blinkar.
4. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.



För att radera minuträknaren måste man ställa in värdet till noll.

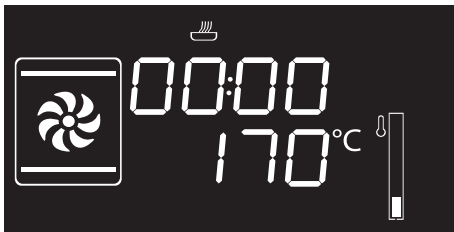


Tidsinställd tillagning

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.

i När man aktiverar en tidsinställd tillagning avbryts eventuell inställning för timern.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna **00:00** och indikeringslampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.



3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar indikeringslampan  blinka och den tidsinställda tillagningen startar.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

4. När tillagningen har slutförts visas texten **Stop** på displayen och en ljudsignal aktiveras.





Användning

5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Vrid temperaturvredet åt höger för att stänga av ljudsignalen och välja ytterligare en tidsinställd tillagning.



Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att stänga av ljudsignalen och välja en annan tillagningsfunktion.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

Man kan ändra längden för den tidsinställda tillagningen medan denna pågår.

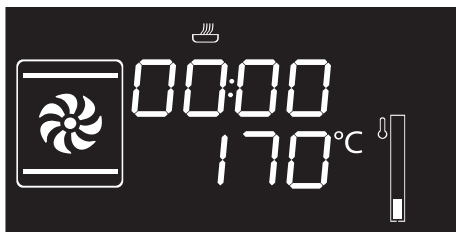
1. När indikeringslampan  lyser och ugnen är i tillagningsläge trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som har ställts in.

Programmerad tillagning

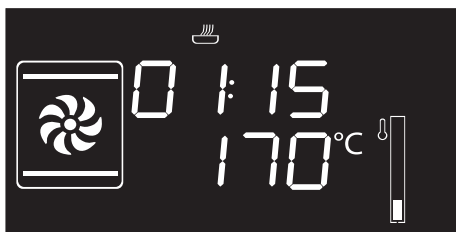


Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att automatiskt avsluta en tillagning vid ett bestämt klockslag (som ställs in av användaren) varefter apparaten automatiskt stängs av.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet tre gånger. Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.





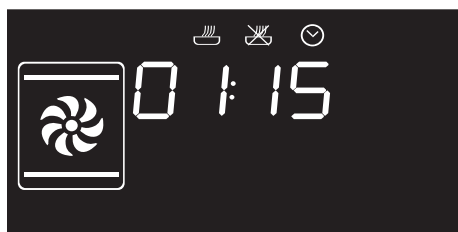
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningslängden till mellan 00:01 och 12:59. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.





3. Tryck på temperaturvredet en fjärde gång. Indikeringslampan  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.

4. Efter några sekunder slutar indikeringslamporna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



5. När tillagningen har slutförts visas texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras.



6. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Håll funktionsvredet intryckt för att stänga av apparaten.



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man på nytt trycka in temperaturvredet. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



Vid tidsinställd tillagning sätts ugnen igång 10 minuter innan den fastställda tiden för att apparaten ska hinna nå den temperatur som tillagningen kräver (föruppvärmning).



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










Användning

Ändra inställda värden för programmerad tillagning



När man ändrat tillagningstiden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

Man kan ändra tiden för den programmerade tillagningen medan denna pågår.

1. När indikeringslamporna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet två gånger. Indikeringslampan  börjar blinka.
2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningstid som har ställts in.
3. Tryck på temperaturvredet igen. Indikeringslampan  slocknar och indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
5. Indikeringslamporna  och  slutar blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.

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).
- Mat som skurits i bitar tillagas snabbare än hela stycken även om vikten är densamma.

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

- 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.



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.
- Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att placera livsmedlen på den 2:a och 4:e falsen, att öka tillagningstiden med någon minut och endast använda funktioner med fläkt.
- 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.
- Tillagningstiden för maräng och petits choux varierar beroende på storlek.

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.
- Om bröd och frukts delats i bitar tar de lika lång tid att tina oberoende av mängd och total vikt.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

Spara energi

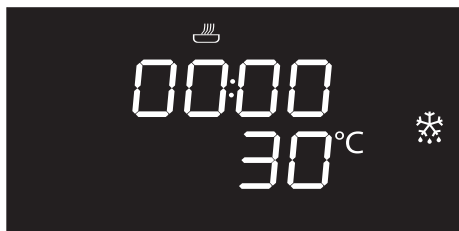
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.
- (I förekommande fall) Om man inte använder pizzastenen ska man ta ut den ur ugnen.




Användning

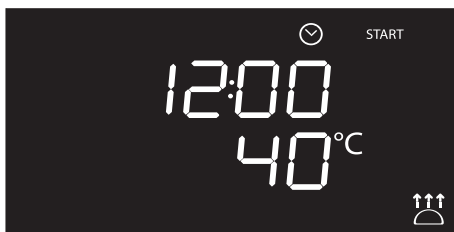
3.6 Specialfunktioner

Upptining per tid



1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen för upptining per tid .
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden (till mellan 1 och 99 minuter).
4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda tiden. Texten **START** blinkar.
5. Tryck på funktionsvredet för att starta upptiningen per tid.
6. Efteråt visas texten **StoP** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

Jäsning



Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.



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

1. Placera degen som ska jäsas på andra falsen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen jäsning . Texten **START** blinkar.
3. Tryck på funktionsvredet för att starta jäsningen.
4. Efteråt visas texten **StoP** och en ljudsignal aktiveras.
5. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



Helginställning



Med denna funktion kan man tillaga maten i enlighet med de bestämmelser som gäller för den judiska sabbaten.



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte göra några tidsinställningar.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.



Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

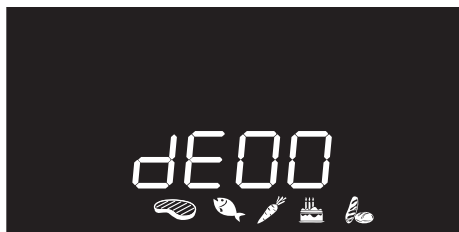
Det händer inget om man vrid eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna stänga av apparaten.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja helginställningen **SAbb**.
2. Tryck in och vrid temperaturvredet för att ändra funktionens temperatur.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta den inställda temperaturen. Texten **START** blinkar.
4. Tryck in funktionsvredet för att starta helginställningen.
5. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.




Användning

Upptining per vikt




Med denna funktion kan man tina mat utifrån vikt och typ av livsmedel.

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja upptining per vikt. Denna funktion signaleras av att texten **dE00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
3. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta upptiningen per vikt.
4. Vrid funktionsvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.
5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tinas.
6. Tryck på funktionsvredet för att bekräfta de värden som har ställts in och starta upptiningen.
7. Efteråt visas texten **StoP** och en ljudsignal aktiveras.

8. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
9. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.

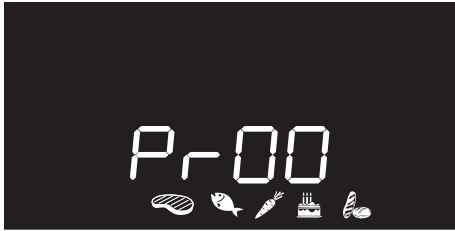
Förinställda parametrar

| dE | Typ | Vikt (g) | Tid (min) |
|--|-------|----------|-----------|
| 01  | Kött | 500 | 120 |
| 02  | Fisk | 300 | 55 |
| 03  | Frukt | 300 | 35 |
| 04  | Bröd | 300 | 25 |


*Tiderna för upptining kan variera beroende på formen och storleken på den mat man vill tina.



3.7 Automatiska program



De automatiska tillagningsprogrammen delas in enligt typ av livsmedel som ska tillagas.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja tillagning med automatiska program. Denna funktion signaleras av att texten **Pr 00** och symbolerna föreställande maträtter  lyser på displayen.
2. Tryck in funktionsvredet för att bekräfta tillagning med automatiska program.
3. Vrid funktionsvredet för att välja önskat program (se Tabell över automatiska program).
4. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i gram) för det livsmedel som ska tillagas.

5. När ugnen har blivit varm blinkar texten **START**. Sätt in maten som ska tillagas och tryck in funktionsvredet för att starta tillagningen.
6. Efteråt visas texten **Stop** och en ljudsignal aktiveras.
7. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
8. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.



Man kan när som helst avbryta en funktion genom att hålla funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder.



Användning

Tabell över automatiska program



KÖTT (01 - 05)

| Pr | Undertyp | Vikt (g) | Nivå | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|----|-------------------------|----------|------|----------|-----------------|---------------|
| 01 | Rostbiff (medium stekt) | 1300 | 2 | | 200 | 56 |
| 02 | Fläskkotlett | 800 | 2 | | 190 | 88 |
| 03 | Lamm (medium stekt) | 2000 | 2 | | 190 | 105 |
| 04 | Kalv | 1000 | 2 | | 190 | 80 |
| 05 | Grillad kyckling (hel) | 1000 | 2 | | 200 | 80 |



FISK (06 - 07)

| Pr | Undertyp | Vikt (g) | Nivå | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|----|------------------|----------|------|----------|-----------------|---------------|
| 06 | Färsk fisk (hel) | 500 | 2 | | 160 | 35 |
| 07 | Frusen fisk | 600 | 2 | | 160 | 50 |



GRÖNSAKER (08 - 10)

| Pr | Undertyp | Vikt (g) | Nivå | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|----|-------------------|----------|------|----------|-----------------|-----------------------|
| 08 | Blandade grillade | 500 | 4 | | 250 | 15 + 8 ⁽¹⁾ |
| 09 | Rostade | 1000 | 2 | | 200 | 33 |
| 10 | Stekt potatis | 1000 | 2 | | 200 | 30 |

⁽¹⁾ Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.



DESSERTER (11 - 13)

| Pr | Undertyp | Vikt (g) | Nivå | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|----|----------|----------|------|----------|-----------------|---------------|
| 11 | Kex | 500 | 2 | | 160 | 23 |
| 12 | Muffins | 500 | 2 | | 160 | 21 |
| 13 | Bakelse | 1000 | 2 | | 170 | 43 |



BRÖD - PIZZA - PASTA (14 -20)

| Pr | Undertyp | Vikt (g) | Nivå | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|----|---------------------|----------|------------------|----------|-----------------|---------------|
| 14 | Jäst bröd (limpa) | 1000 | 2 | | 200 | 27 |
| 15 | Pan pizza | 1000 | 2 | | 280 | 12 |
| 16 | Stenugnsbakad pizza | 500 | 1 ⁽²⁾ | | 280 | 7 |
| 17 | Pastagrätäng | 2000 | 1 | | 220 | 35 |
| 18 | Lasagne | 2000 | 1 | | 230 | 40 |
| 19 | Paella | 500 | 2 | | 190 | 25 |
| 20 | Quiche Lorrain | 1000 | 1 | | 200 | 40 |

⁽²⁾ Stenen måste vara placerad på ugnens botten. För frusen pizza som tillagas på stenen är tillagningstiden densamma oberoende av vikt.



Tiderna i tabellen omfattar inte föruppvärmning och hänvisar till tillagning av hela stycken. Om livsmedlet skärs i mindre bitar kommer tillagningstiden att minska.



Användning

3.8 Undermeny

Apparaten är försedd med en undermeny med hjälp av vilken användaren kan:

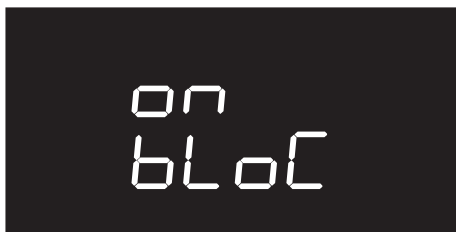
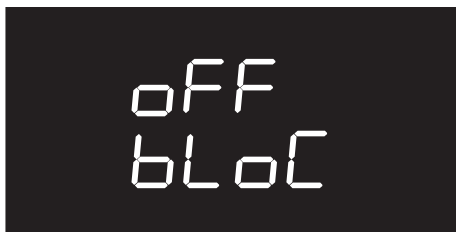
- Aktivera eller deaktivera läget för barnspärr.
- Aktivera eller deaktivera läget show room (stänger av alla värmeelement och lämnar endast kontrollpanelen aktiverad).
- Aktivera eller deaktivera läget låg effekt (Eco-Logic).
- Aktivera eller inaktivera läget för värmeållning (Keep Warm).
- Aktivera eller inaktivera tidsinställning av lampan (Eco-Light).

Med apparaten i stand by-läge:

1. Tänd den invändiga belysningen genom att snabbt vrida temperaturvredet.
2. Tryck in och håll kvar temperaturvredet i minst 5 sekunder.
3. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra status för inställningen (ON/OFF).
4. Tryck på temperaturvredet för att gå till nästa läge.

Läget för barnspärr

I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man temperaturvredet intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



Om man ändrar vredens position visas texten **bLoC** på displayen under några sekunder.



Även med barnspärren aktiverad kan man stänga av apparaten direkt genom att trycka in funktionsvredet i 3 sekunder.




Läget show room (endast för utställare)

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



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



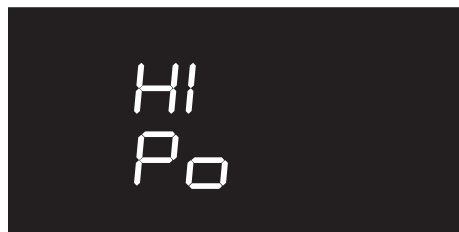
Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.

Läge låg effekt

I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning.

Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

HI: normal effekt.




LO: låg effekt.



När man aktiverar energisparläget kan tiderna för föruppvärmning och tillagning bli längre.



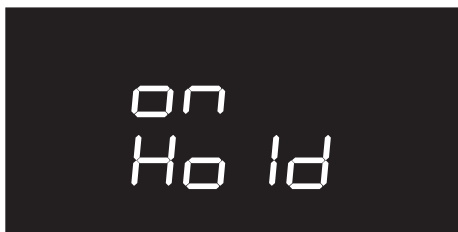
Om läget är aktiverat tänds indikeringslampan  på displayen.



Användning

Läge för värmehållning

Med detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme.



Läge för tidsinställning av lampa

För en ökad energibesparing släcks lampan automatiskt en minut efter att tillagningen startat.



För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.



Man kan alltid manuellt tända/släcka lampan genom att vrida temperaturvredet åt höger, oavsett inställning.



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;
- Ugnstätningen.



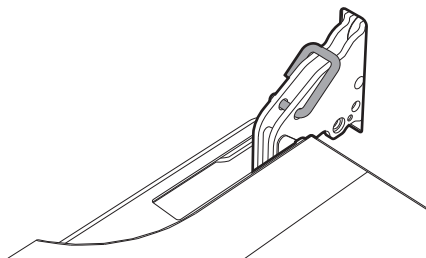
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

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:

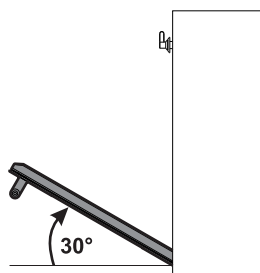
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



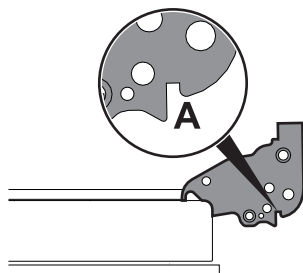


Rengöring och underhåll

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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. 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.

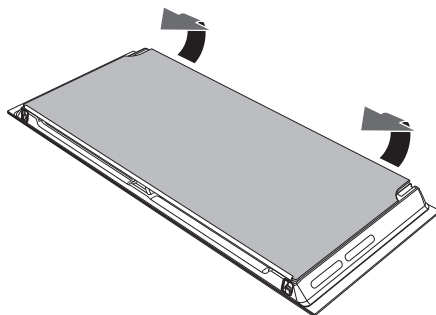


Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Demontering av de invändiga glasen

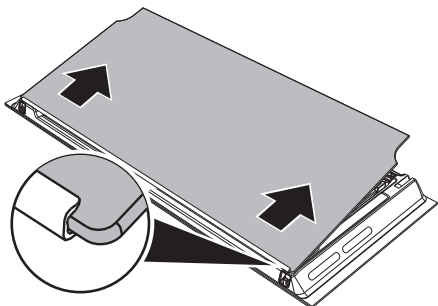
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

1. Avlägsna apparatens lucka och blockera med de till syftet avsedda stiften.
2. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna.

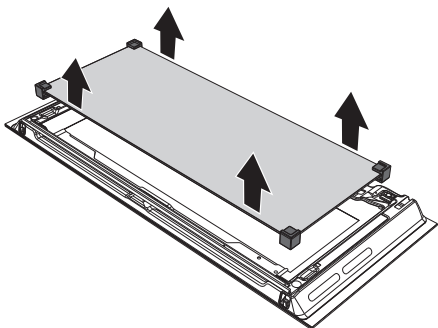




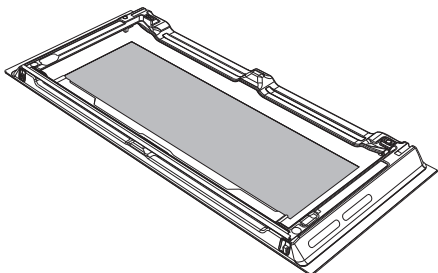
3. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



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

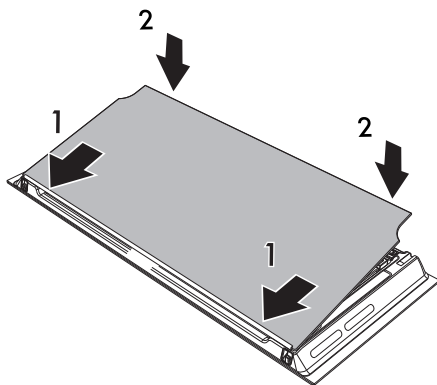


5. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



6. Sätt tillbaka mellanglasets (i förekommande fall).

7. Montera det invändiga glaset igen. Sätt i den främre delen i den främre profilen (1). Sänk därefter den bakre delen och fäst stiftet på rätt plats på luckan med ett lätt tryck (2).

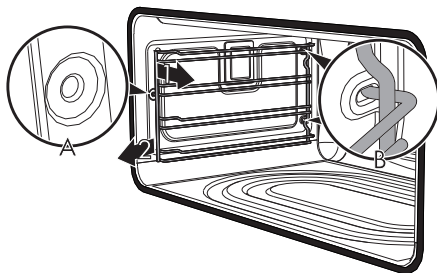


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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





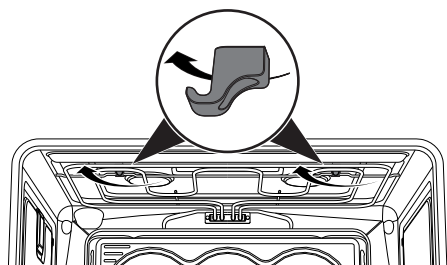
Rengöring och underhåll

- När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödrarna till galler/plåtar.

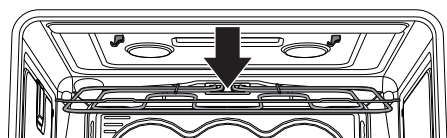
Rengöring av den övre delen

Ugnen är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

- Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärrarna i 90° för att lossa värmeelementet.



- Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

- När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärrarna för att haka fast det.

4.5 Vapor Clean

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.

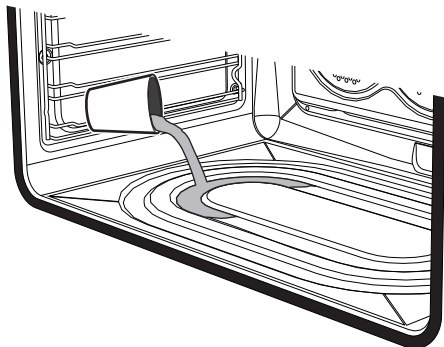
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

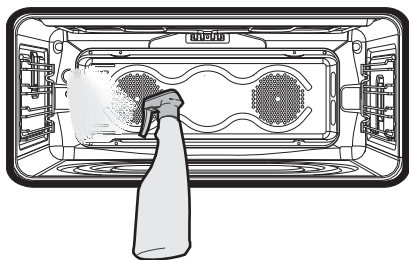
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödrarna för galler/plåtar.
- Ta ut eventuella utdragbara falsar.
- Stäng luckan.



- Häll i ca 40 ml vatten i plåten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



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



- Stäng luckan.




Rekommendationen är max 20 sprayningar.

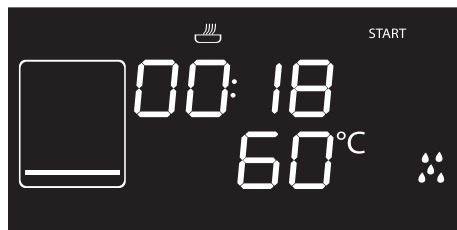
Inställning av programmet Vapor Clean

i

Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid Vapor Clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten

Stop visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen för halvautomatisk rengöring.

1. Tryck in och vrid funktionsvredet för att välja funktionen Vapor Clean . Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.



i

Användaren kan inte ändra värden för temperatur och tid.

2. Tryck på funktionsvredet för att starta den automatiska rengöringen.

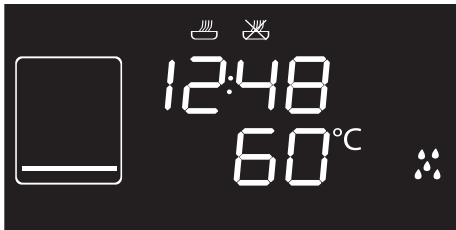


Rengöring och underhåll

Programmerad Vapor Clean

Precis som med de vanliga tillagningsfunktionerna kan man ställa in en sluttid för Vapor Clean-rengöringen.

1. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på temperaturvredet. Indikeringslampan  börjar blinka. Den tid vid vilken funktionen ska avslutas visas på displayen.



2. Vrid temperaturvredet till höger eller vänster för att ändra den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.
3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta sluttiden för funktionen.
4. Tryck på funktionsvredet. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

Efteråt visas texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras.

1. Tryck in eller vrid ett av de båda vreden eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
2. Håll funktionsvredet intryckt i minst 3 sekunder för att stänga av funktionen.
3. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.

4. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
5. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensningssprodukter.
6. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

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



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



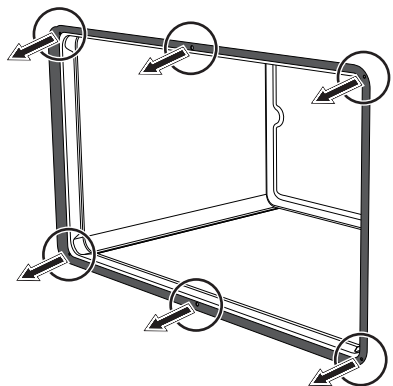
För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

4.6 Särskilt underhåll

Nedmontering och montering av tätning (gäller ej pyrolytiska modeller)

För att demontera tätningslistan:

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





För att montera tätningslistan:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen och i mitten av ugnstättningen.

Råd för skötsel av tätningslistan

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.

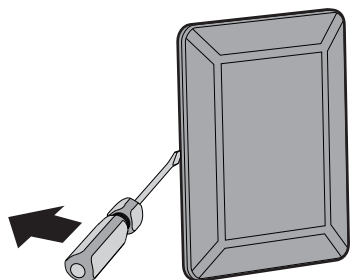


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

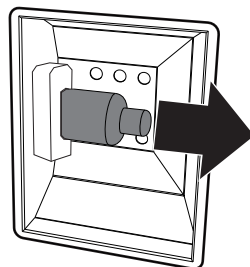
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

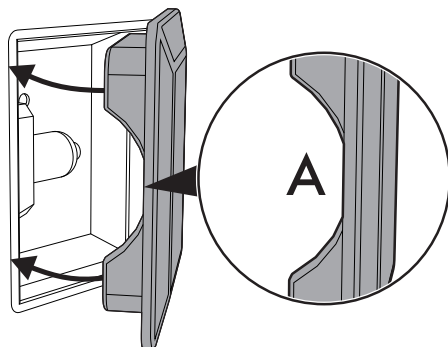


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Sätt i den nya lampan.
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.



Rengöring och underhåll

Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpolig strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "show room" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "barnspärr" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "låg effekt" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Undermeny").

Displayen visar texten "ERR4":

- Dörrlåset är inte ordentligt fasthakat i luckan. Detta kan bero på att luckan öppnades oavsiktligt medan låset aktiverades. Stäng av och sätt på apparaten igen och vänta någon minut innan du väljer rengöringsprogrammet igen.

Fläkten stannar då du öppnar luckan när ugnen är i drift med fläkt:

- Detta är inte tecken på fel utan en normal funktion som används för att undvika alltför stora värmeutsläpp vid tillagning. När luckan stängs återgår fläkten till sin normala funktion.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



Om andra felmeddelanden, ERRx, visas:

Notera felmeddelandet, inställ funktion och temperatur och kontakta närmsta serviceställe.



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.

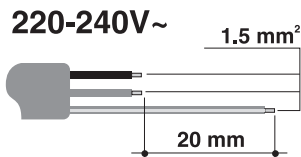
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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 adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

5.2 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- 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.



Installation

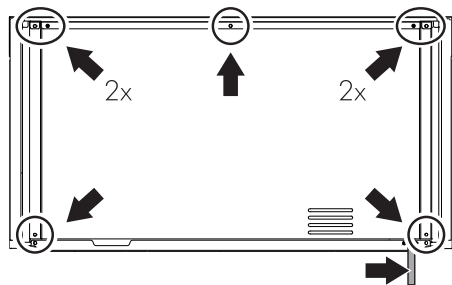
5.3 Byta ut kabeln



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa de 6 skruvarna från det bakre höljet.



Skruvarnas och nätkabelns placering
(sett bakifrån)

2. Lyft det övre höljet något och ta bort det bakre höljet så att du kommer åt kopplingsplinten.
3. Byt ut kabeln.
4. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

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



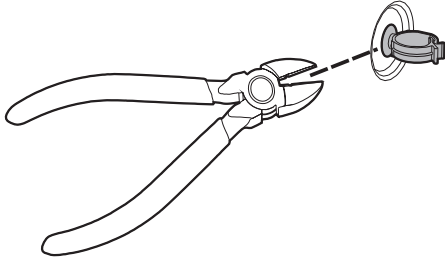
Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- 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.

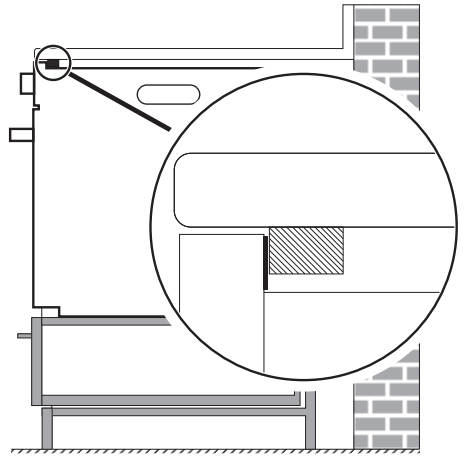


Avlägsna den bakre klämman

Innan man för in apparaten måste man ta bort kabelklämman som sitter på det bakre höljet. Använd en sax eller ett till syftet avsett redskap.

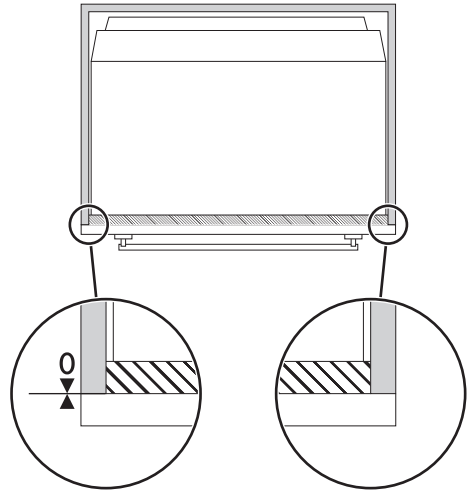
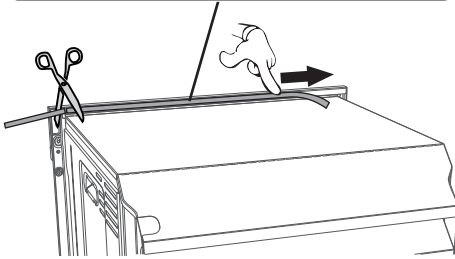


Installera en trälist under arbetsytan.



Tätninglist till frontparti

På undermonterade installationer måste man limma fast den medföljande tätninglisten på frontpartiets bakre del, detta för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor från arbetsytan ovanför.

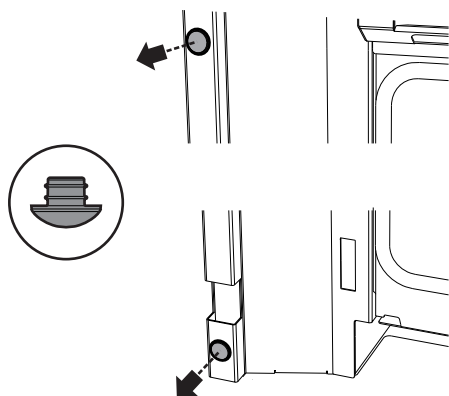




Installation

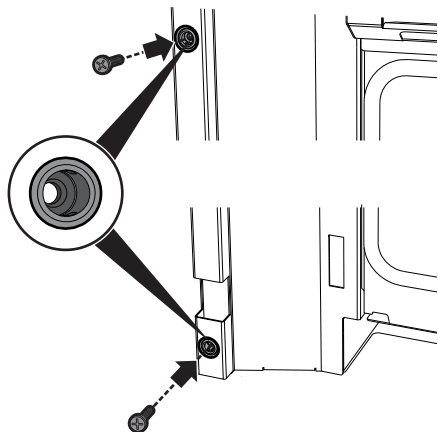
Förankringsöppningar

1. Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

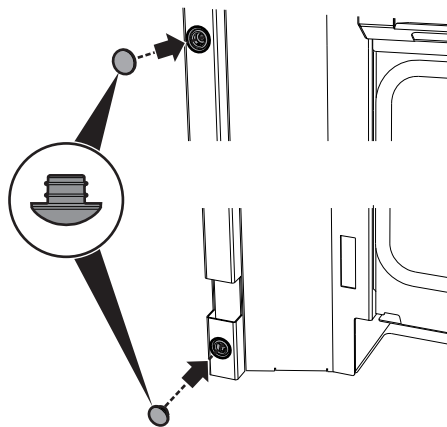


2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

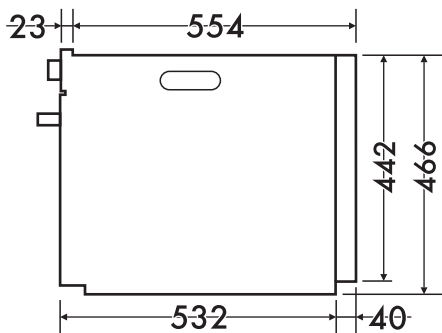
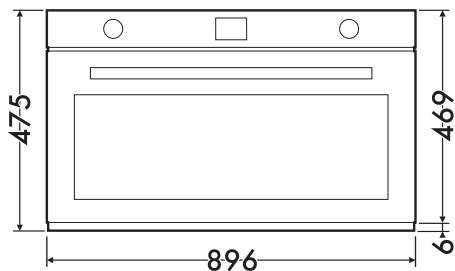
3. Fixera apparaten vid möbelen med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)

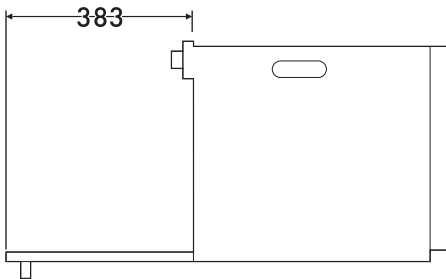
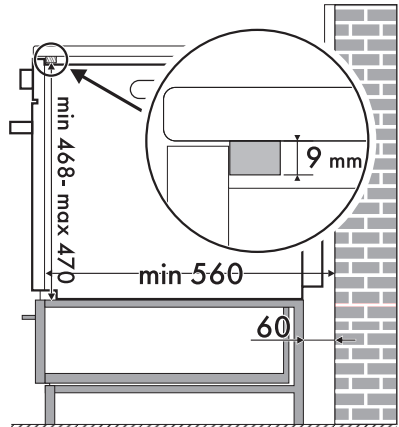
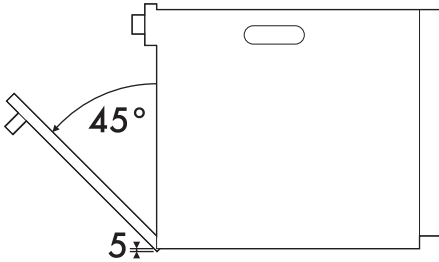
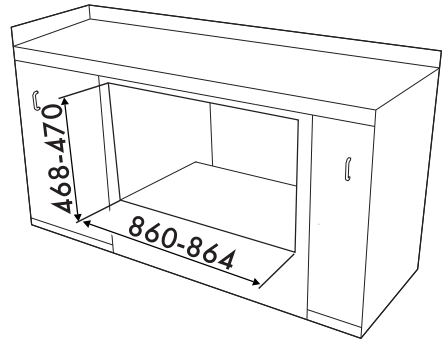
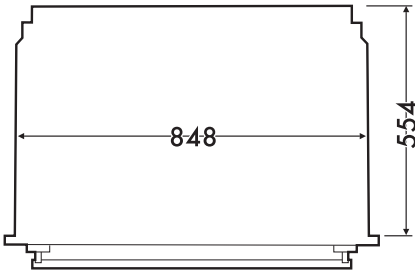


Installation



Installation under arbetsbänk (mm)

SV

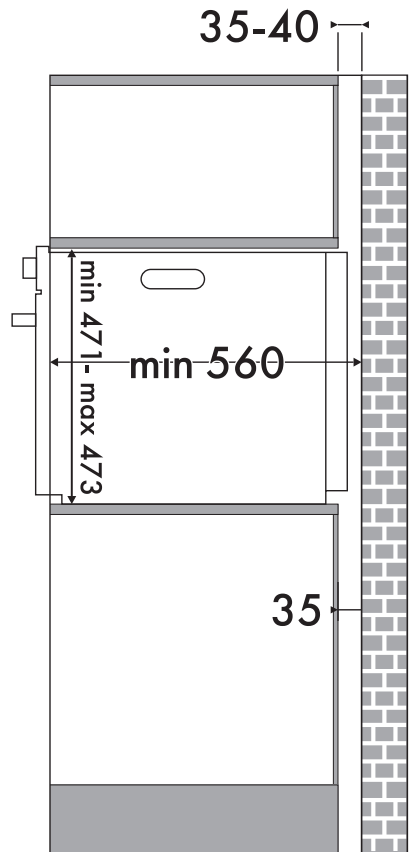
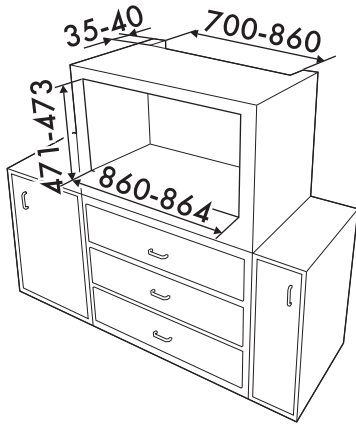


Se till att den bakre/nedre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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