

Innehåll

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Bortskaffning	9
1.6 Identifikationsdekal	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
2.3 Andra delar	13
2.4 Tillgängliga tillbehör	13
3 Användning	15
3.1 Användning av tillbehör	16
3.2 Användning av ugnen	17
3.3 Råd vid tillagning	24
3.4 Specialfunktioner	27
3.5 Inställningar	31
4 Rengöring och underhåll	35
4.1 Rengöring av ytorna	35
4.2 Rengöring av luckan	35
4.3 Rengöring av ugnen	38
4.4 Vapor Clean (endast på vissa modeller)	41
4.5 Pyrolys (endast på vissa modeller)	44
4.6 Särskilt underhåll	47
5 Installation	49
5.1 Elektrisk anslutning	49
5.2 Placering	50

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



SKADA 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 hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.



- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- **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.



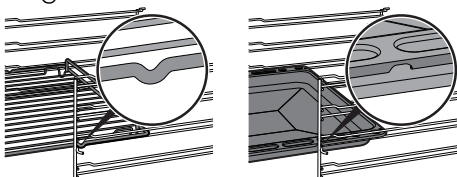
SKADA PÅ APPARATEN

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- 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).



Anvisningar

- 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.
- (endast för vissa modeller) Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- 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 ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man vill använda bakplåtspapper 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.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.



Anvisningar

För denna apparat

- Innan glödlampa byts ut, 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.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.

1.2 Apparatus syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom agriturism;
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

1.4 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 apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.



1.5 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.



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.

1.6 Identifikationsdekal

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



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Anvisningar

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om 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/Rekommendation

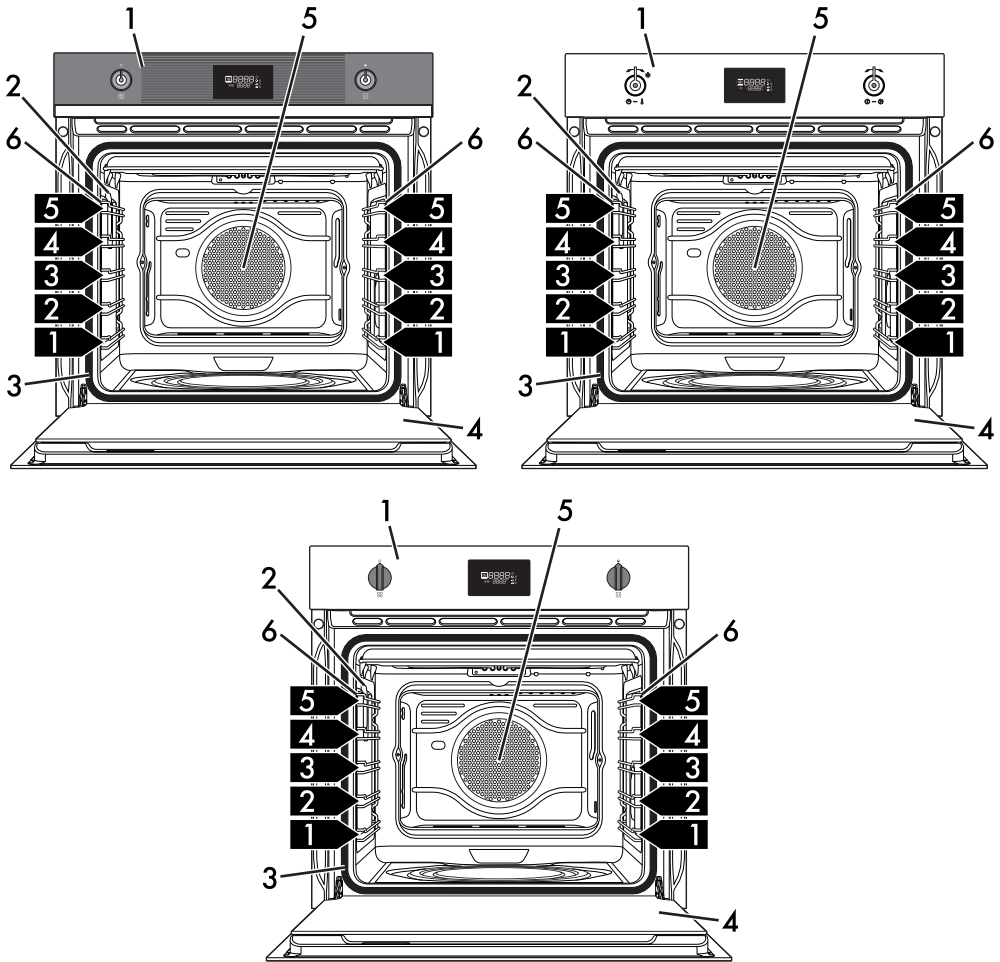
1.8 Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tättningslist

4 Lucka

5 Fläkt

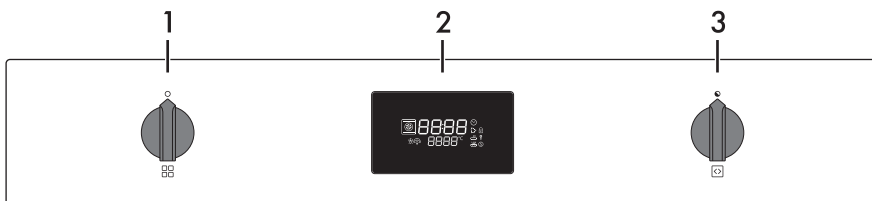
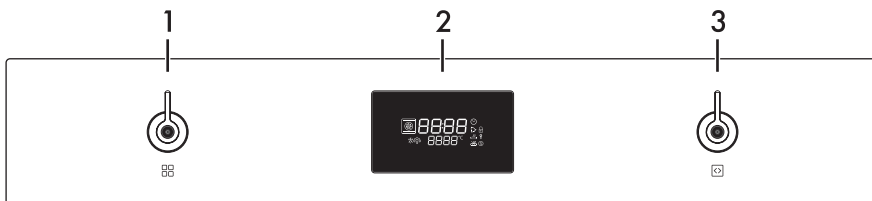
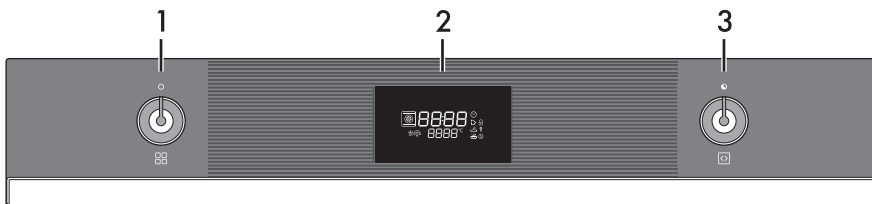
6 Stödramar för galler/plåtar

1,2,3... Stödramens nivå



Beskrivning



2.2 Kontrollpanel



1 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

- starta/stänga av apparaten;
- välja en funktion.

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

3 Väljarvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.

2 Display

Visar aktuell tid, vald funktion, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.



2.3 Andra delar

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av apparatens funktioner, med undantag av funktionerna

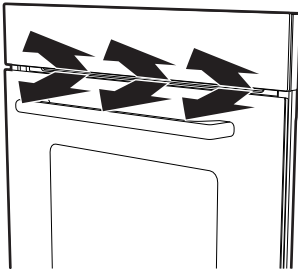
ECO **ECO**, Pyrolys **Pyro** och

Vapor Clean **CLEA** (beroende på modell);



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

Kylfläkt



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

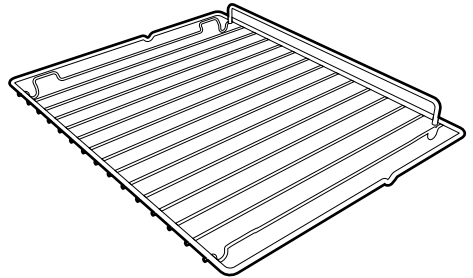
Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

Positioneringsnivåer

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

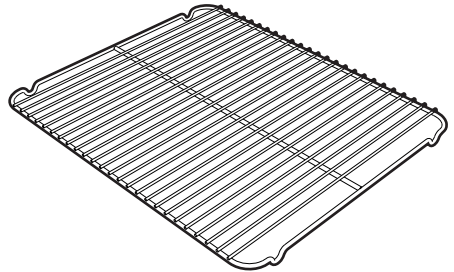
2.4 Tillgängliga tillbehör

Galler



Används som stöd för ugnsgormar och dylikt.

Galler till plåt (endast på vissa modeller)

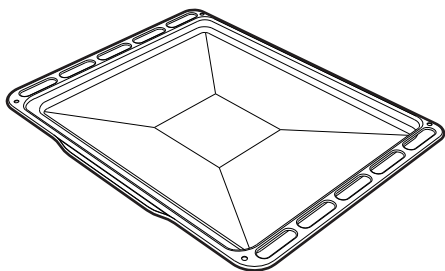


Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.



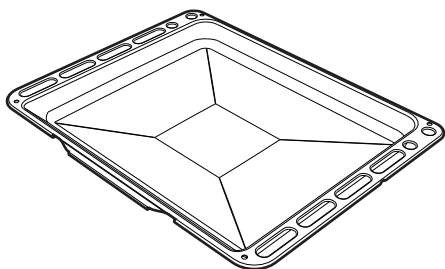
Beskrivning

Ugnsplåt (endast på vissa modeller)



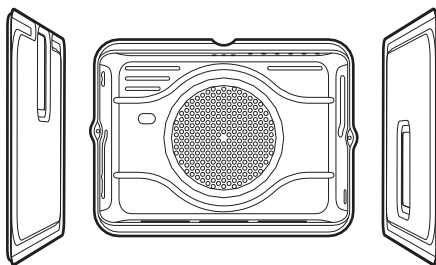
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av desserter och kakor.

Djup ugnsplåt



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

Självrengörande paneler (endast på vissa modeller)



Används för att absorbera rester av fett.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



Ugnstillbehör 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

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 ugnen när den är i drift.



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.



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.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

Förberedelser

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.

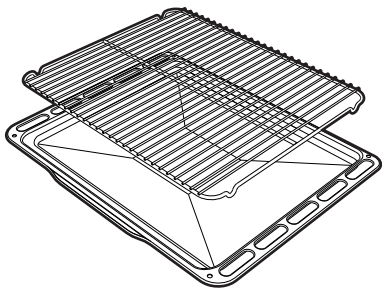


Användning

3.1 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

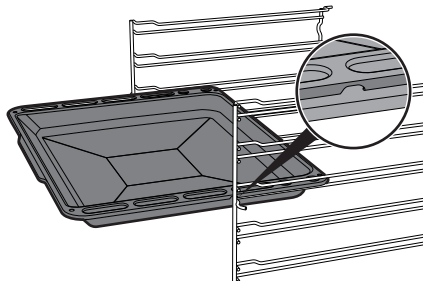
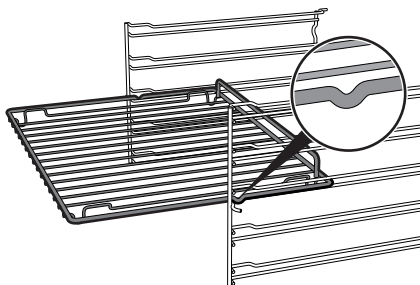
Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettets samlas upp separat från den mat som tillagas.



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 bakre parti.



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



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



3.2 Användning av ugnen

Display


Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. När man vill använda den räcker det att vrida





Funktionsvredet  och Väljarvredet  för att välja de angivna värdena.



-  Indikeringslampa för klocka
-  Indikeringslampa för minuträknare
-  Indikeringslampa för tillagning
-  Indikeringslampa för tillagningens slut
-  Indikeringslampa för luckspärr (endast på pyrolytiska modeller)
-  Indikeringslampa för funktionsspärr
-  Indikeringslampa för Show Room
-  Indikeringslampa för upptining
-  Indikeringslampa för Vapor Clean (gäller ej pyrolytiska modeller)

Första användningstillfället

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

1. Vrid **Väljarvredet**  för att välja aktuell tid.
2. Tryck på **Väljarvredet**  för att ställa in aktuell tid och gå vidare till att välja minuter.
3. Vrid **Väljarvredet**  för att välja minuter för den aktuella tiden.
4. Tryck på **Väljarvredet**  för att avsluta inställningen.



I vissa fall måste man ändra den aktuella tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid. För att ändra aktuell tid, se "3.5 Inställningar".



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



Användning


Minuträknare





Denna funktion aktiverar endast ljudsignalen när nedräkningen avslutats.

1. Tryck på **Väljarvredet**  med **Funktionsvredet**  ställt till 0.

Displayen visar siffrorna  och






Indikeringslampan för minuträknare  blinkar.

2. Vrid inom 3 sekunder **Väljarvredet**  för att ställa in tiden för **Minuträknaren** (från 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta 3 sekunder eller tryck på **Väljarvredet**  för att starta **Minuträknaren**.







Under denna funktion ställs displayen in till svag belysning efter 2 minuters inaktivitet på vreden.

Efter en Minuträknare



4. Efteråt blinkar siffrorna  och **Indikeringslampan för minuträknare**  och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker på **Väljarvredet**  eller öppnar luckan.
5. Vrid **Väljarvredet**  för att välja en ny minuträknare eller tryck på **Väljarvredet**  för att stänga funktionen **Minuträknare** och återgå till att visa aktuell tid.

För att radera en Minuträknare

1. Tryck på **Väljarvredet** . **Indikeringslampan för minuträknare**  blinkar på displayen.
2. Vrid inom 3 sekunder **Väljarvredet**  i moturs riktning tills minuträknarens värde har nollställts.
3. Vänta 3 sekunder eller tryck på **Väljarvredet**  för att stänga funktionen **Minuträknare** och återgå till att visa aktuell tid.



Starta ugnen


1. Vrid **Funktionsvredet**  åt höger eller vänster för att välja önskad funktion (t.ex. "MED FLÄKT" ").
2. Vrid **Väljarvredet**  åt höger eller vänster för att ställa in önskad temperatur (t.ex. "200°C").
3. Vänta i 3 sekunder innan du startar tillagningen eller tryck på **Väljarvredet**  för att ange t.e.x. tillagningstid, klockslag för tillagningens slut...



Uppvärmningsfas


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

Denna fas signaleras av att

Indikeringslampan för tillagning 

blinkar.

När uppvärmningen är klar lyser

Indikeringslampan för tillagning  med

ett fast sken och en ljudsignal hörs för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida

Funktionsvredet  till 0.



När luckan öppnas avbryts den pågående funktionen (**Indikeringslampan för tillagning**  slocknar).

Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.



Användning

Tidsinställd tillagning



Med **Tidsinställd tillagning** avses den funktion som gör att man kan starta en tillagning och sedan avsluta den efter en viss tid som användaren ställer in.



När man aktiverar en **Tidsinställd tillagning** avbryts en eventuell tidigare inställning av minuträknaren.

1. När man har valt funktion och tillagningstemperatur trycker man på

Väljarvredet

Displayen visar siffrorna och

Indikeringslamporna för Tillagning

och Klocka blinkar.



2. Vrid inom 3 sekunder Väljarvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (till exempel "25 minuter").



3. Vänta i 3 sekunder.

Indikeringslampan för tillagning slutar blinka och Tidsinställd tillagning startar.



Uppvärmningstiden har inte räknats med i den Tidsinställda tillagningen.

Efter en tidsinställd tillagning

4. När tillagningen avslutats blinkar texten på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Vrid Väljarvredet igen för att välja ytterligare en Tidsinställd tillagning.

För att radera en Tidsinställd tillagning

1. Tryck på Väljarvredet .
- Indikeringslampan för tillagning blinkar på skärmen.
2. Vrid inom 3 sekunder Väljarvredet i moturs riktning tills tillagningstiden har nollställts.
 3. Vänta 3 sekunder eller tryck på Väljarvredet för att stänga funktionen Tidsinställd tillagning och återgå till att visa aktuell tid.



Minuträknare under tillagning



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.




Det går inte att ställa in en **Minuträknare under tillagning** om en **Tidsinställd tillagning** redan har ställts in i ett tidigare skede.


1. Tryck på **Väljarvredet**  2 gånger efter att funktion och tillagningstemperatur har valts.

Displayen visar siffrorna  och **Indikeringslampan för minuträknare**  blinkar.



Det går att ställa in en **Minuträknare** även medan tillagningen pågår.


2. Vrid inom 3 sekunder **Väljarvredet**  för att ställa in tiden för **Minuträknaren** (från 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.



Indikeringslampan för minuträknare  slutar blinka och **Minuträknaren** startar.

Efter en Minuträknare under tillagning

4. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.


Siffrorna  och


Indikeringslampan för minuträknare  blinkar.


5. Vrid **Väljarvredet**  för att välja en ny minuträknare eller tryck på **Väljarvredet**  för att stänga av ljudsignalen och stänga **Minuträknare under tillagning**.

Efter några sekunder visar displayen aktuell tid och den pågående tillagningen fortsätter.

För att radera en Minuträknare under tillagning

1. Tryck 2 gånger på **Väljarvredet**  under tillagningen.

Indikeringslampan för minuträknare  blinkar på displayen.

2. Vrid inom 3 sekunder **Väljarvredet**  i moturs riktning tills minuträknarens värde har nollställts.
3. Vänta 3 sekunder för att stänga funktionen **Minuträknare under tillagning**.



Användning

Programmerad tillagning



Med **Programmerad tillagning** avses den funktion som gör att det går att automatiskt avsluta en **Tidsinställd tillagning** vid en viss tid (som ställs in av användaren) varefter apparaten stängs av automatiskt.



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

1. När man har valt funktion och tillagningstemperatur trycker man på

Väljarvredet

Displayen visar siffrorna och

Indikeringslamporna för Tillagning

och Klocka blinkar.



2. Vrid inom 3 sekunder Väljarvredet

för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (till exempel "25 minuter").



3. Tryck på Väljarvredet .

Displayen visar siffrorna och Indikeringslamporna för tillagningens slut och Klocka blinkar.

4. Vrid inom 3 sekunder Väljarvredet för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. "13:15").



5. Vänta i 3 sekunder.

Indikeringslampan för tillagningens slut tänds och apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.



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




Efter en Programmerad tillagning


När tillagningen avslutats blinkar texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



För att radera en Programmerad tillagning

1. Tryck på Väljarvredet .


Indikeringslampan för tillagning  blinkar på skärmen.

2. Vrid inom 3 sekunder Väljarvredet  i medurs eller moturs riktning för att ställa in en ny **Tidsinställd tillagning**.

Nu har den **Programmerade tillagningen** raderats.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida

Funktionsvredet  till 0.

Lista över tillagningsfunktioner



ÖVER-/UNDERVÄRME

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



MED FLÄKT

Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för kex, tårter och tillagning på flera nivåer.



VARMLUFT

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL+FLÄKT

Ger möjlighet att uppnå utmärkta grillresultat även för tjocka köttbitar. Idealisk för stora köttstycken.



Användning



UNDERVÄRME

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



UNDERVÄRME MED VARMLUFT

Ger möjlighet att snabbt avsluta tillagning av mat som redan tillagats på ytan men inte inuti. Idealisk för pajer, passar för alla typer av maträtter.



ECO

Tillagning med låg energiförbrukning: denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en nivå, med låg energiförbrukning.

Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.



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



Med **ECO**-funktionen blir tillagningstiderna längre.



ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 200 °C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.



PIZZA

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



För funktionen **PIZZA** hänvisas till "3.4 Specialfunktioner".



3.3 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).
- Låt inte maten stå kvar i ugnen längre stunder efter att tillagningen avslutats för att undvika att det bildas kondens på glaset.



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.
- För kött och potatis rekommenderar vi att man vänder och/eller rör om maten så att den bryns jämnt på alla sidor.
- Vid tillagning vid låg temperatur ska man bryna köttet i stekpanna någon minut per sida innan man sätter in det i ugnen.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska ugnen värmas upp innan grillningen startas.
- 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.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.



Användning

Indikativ tabell för tillagning

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	
Rostbiff	1	Turbo/med fläkt	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft/med fläkt	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	280	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	280	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	280	10	5
Oxfile	1	Grill	5	280	10	7
Laxöring	1,2	Turbo/med fläkt	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo/med fläkt	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/med fläkt	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/med fläkt	2	280	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft/med fläkt	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/med fläkt	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft/med fläkt	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft/med fläkt	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft/med fläkt	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo/med fläkt	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft/med fläkt	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/med fläkt	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft/med fläkt	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo/med fläkt	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Varmluft/med fläkt	2	160	30 - 35	

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




3.4 Specialfunktioner


Upptining



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


1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.



3. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.



Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.



4. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta funktionen **Upptining**.

Displayen visar siffrorna  och **Indikeringslampan för upptining**  och ikonen  blinkar.




5. Vrid **Väljarvredet**  för att ställa in tiden för **Upptining** (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "1:30").
6. Vänta 3 sekunder eller tryck på **Väljarvredet**  för att starta upptiningen.



Efter Upptining

När **Upptiningen** avslutats blinkar texten **STOP** på displayen och en ljudsignal aktiveras. Det går att stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



7. Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.




Användning


Jäsning



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


1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
2. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.





3. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.




4. Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **Jäsning**.



5. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta funktionen **Jäsning**.
6. Vänta 3 sekunder innan du startar funktionen eller tryck på **Väljarvredet**  för att ställa in t.e.x. tillagningstid, klockslag för tillagningens slut...



7. Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.



Helginställning




Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan (i förekommande fall) eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.




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

Det händer inget om man vrid eller trycker på vreden; endast

Funktionsvredet  fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.



3. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.



4. Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **Helginställning**.




5. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta funktionen **Helginställning**.






Användning

- Vrid **Väljarvredet**  för att välja önskad temperatur (från 60°C till 100°C) (t.ex. "90°C").
- Vänta i 3 sekunder innan du startar funktionen.



- Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.



För funktionerna **Vapor Clean** och **Pyrolysis** (beroende på modell) hänvisas till "4 Rengöring och underhåll".


Funktionen PIZZA



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

- Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.





- Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.




- Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **PIZZA**.



- Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta funktionen **PIZZA**.
- Vänta 3 sekunder innan du startar funktionen eller tryck på **Väljarvredet**  för att ställa in t.ex. temperatur, tillagningstid, klockslag för tillagningens slut...



- Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.



3.5 Inställningar


Aktuell tid

1. Vrid Funktionsvredet  tills
nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på Väljarvredet  för att
komma till listan med Inställningar.
Displayen visar skärmbilden för funktionen
Aktuell tid.



3. Tryck på Väljarvredet  för att börja
ställa in Aktuell tid (t.ex. "12:30").



4. Vrid Väljarvredet  för att välja
aktuell tid.




5. Tryck på Väljarvredet  för att ställa
in aktuell tid och gå vidare till att välja
minuter.



6. Vrid Väljarvredet  för att välja
minuter för den aktuella tiden.



7. Tryck på Väljarvredet  för att
avsluta inställningen.



8. Vrid Väljarvredet  för att välja en ny
Inställning.



Användning

Funktionsspärr (Barnspärr)



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

1. Vrid Funktionsvredet  tills nedanstående text visas på displayen.




2. Tryck på Väljarvredet  för att komma till listan med Inställningar. Displayen visar skärmbilden för funktionen Aktuell tid.



3. Vrid Väljarvredet  tills du kommer till funktionen Funktionsspärr.



4. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta.

5. Vrid Väljarvredet  för att aktivera funktionen Funktionsspärr.



6. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta.

7. Vrid Väljarvredet  för att välja en ny Inställning.




Under normal funktion signaleras en aktiv Funktionsspärr genom att Indikeringslampan för funktionsspärr  tänds.



Om man rör vid eller ändrar vredens positioner visas texten **bLOC** på displayen i två sekunder.



För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning ska Väljarvredet  hållas intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.




Show Room (endast för utställning)



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

1. Vrid Funktionsvredet  tills nedanstående text visas på displayen.




2. Tryck på Väljarvredet  för att komma till listan med Inställningar.

Displayen visar skärmbilden för funktionen Aktuell tid.




3. Vrid Väljarvredet  tills du kommer till funktionen Show Room.



4. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta.


5. Vrid Väljarvredet  för att aktivera funktionen Show room.



6. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta.

7. Vrid Väljarvredet  för att välja en ny Inställning.



När Show Room är aktiv signaleras detta genom att Indikeringslampan för Show Room  tänds på displayen.



För att kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.



Användning

Varmhållning



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

1. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på **Väljarvredet**  för att komma till listan med **Inställningar**. Displayen visar skärmbilden för funktionen **Aktuell tid**.



3. Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **Varmhållning**.



4. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta.
5. Vrid **Väljarvredet**  för att aktivera funktionen **Show room**.



6. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta.
7. Vrid **Väljarvredet**  för att välja en ny **Inställning**.



För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till **OFF**.



4 Rengöring och underhåll

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 repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.1 Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

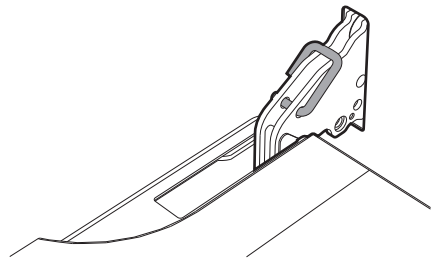
4.2 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

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

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

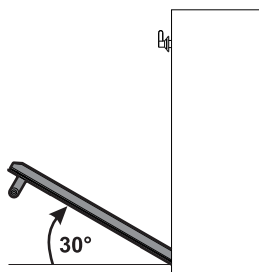
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



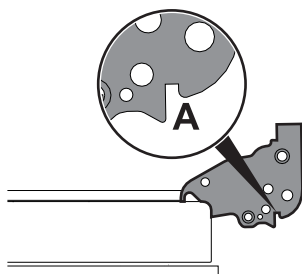


Rengöring och underhåll

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.



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.

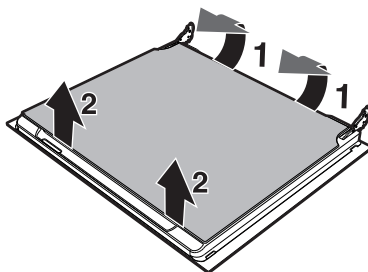


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Demontering av de invändiga glasen

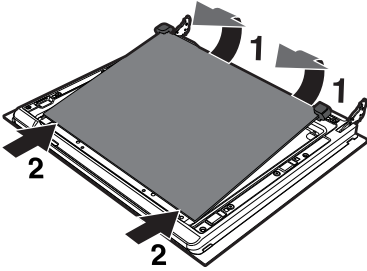
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

1. Avlägsna 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.

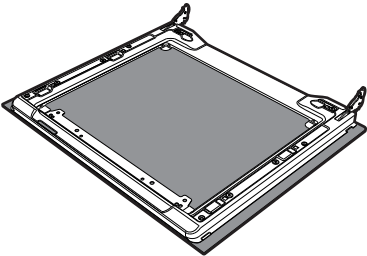




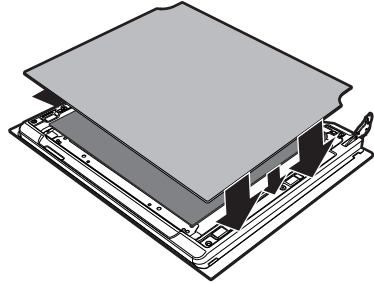
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.



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 med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.





Rengöring och underhåll

4.3 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.



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.

Torkning

Det genereras fukt inne i ugnen i samband med tillagning av mat. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

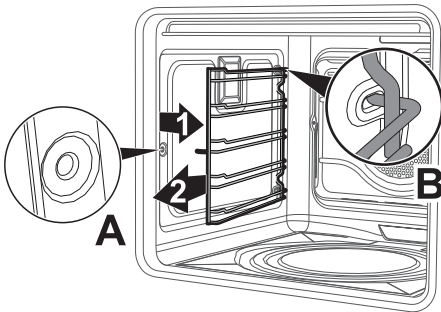
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.



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:

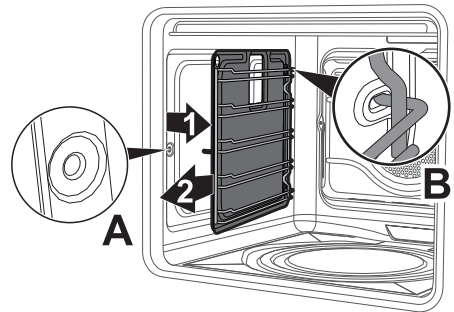
1. För ramen inåt i ugnen så att den lossnar från fästet **A**.
2. Dra sedan ut den från fästena på baksidan **B**.
3. När man har slutfört rengöringen ska man upprepa de moment som precis har beskrivits för att placera tillbaka stödramarna till galler/plåtar.



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

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

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





Rengöring och underhåll

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

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

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



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

Rengöring av den övre delen (endast på vissa modeller)



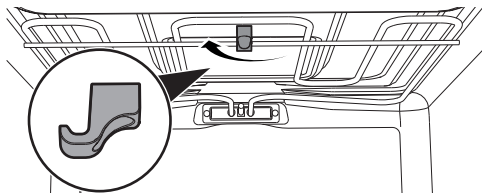
Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

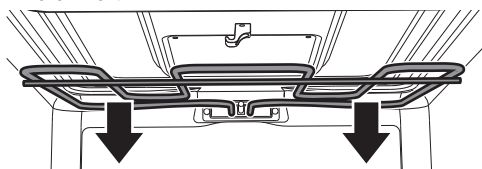
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

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

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.
3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.



4.4 Vapor Clean (endast på vissa modeller)



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



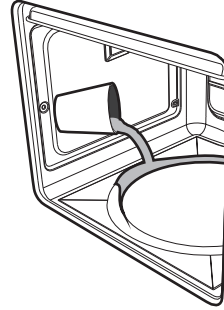
Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

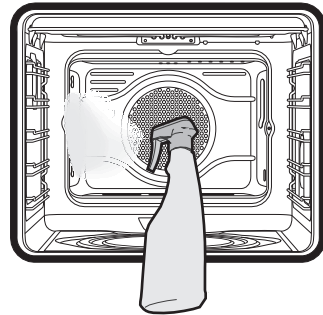
Förberedelser

Innan du startar **Vapor Clean**:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- I förekommande fall ska du avlägsna de självrengörande panelerna (se "Avlägsna självrengörande paneler och stödramar för galler/plåtar (endast på vissa modeller)").
- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



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



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

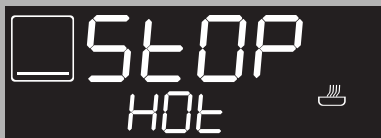


Rengöring och underhåll

Inställning av Vapor Clean




Om den invändiga temperaturen är högre än den förutsedda kommer funktionen omedelbart att stoppas och displayen visar följande text:



Låt apparaten svalna innan du startar funktionen

1. Vrid Funktionsvredet  tills nedanstående text visas på displayen.




2. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen Uppfrysning.



3. Vrid Väljarvredet  tills du kommer till funktionen Vapor Clean.



4. Tryck på Väljarvredet  för att bekräfta funktionen Vapor Clean.



5. Vänta i 3 sekunder innan du startar funktionen.




Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.





6. När **Vapor Clean** har avslutats blinkar texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras. Det går att stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



7. Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

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

- När funktionen **Vapor Clean** valts, ska man vrida **Väljarvredet**  (**Indikeringslampan för tillagningens slut**  tänds) för att ställa in den tid funktionen **Vapor Clean** ska avslutas.
 - Vänta 3 sekunder för att bekräfta angivna data.
- Apparaten inväntar sedan inställd starttid för att sätta igång funktionen **Vapor Clean**.

Efter Vapor Clean

- Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
- Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
- Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugsnrengöringsprodukter.
- Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
- Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna för galler/plåtar

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

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör man torka ugnen samtidigt som katalysen genomförs (se **”Regenerering av självrengörande paneler (katalys) (endast på vissa modeller)”**).



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



Rengöring och underhåll

4.5 Pyrolys (endast på vissa modeller)



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 person

- Under denna funktion kan ytor bli varmare än vanligt.
- Håll barn på avstånd.



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.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga med att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.
- Ta bort temperatursonden (i förekommande fall).
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolys

1. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.




2. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.






3. Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **Pyrolys**.




Displayen visar hur länge **Pyrolysen** pågår (fabriksinställd till **2 timmar**).

4. Vrid **Väljarvredet**  för att ställa in tiden för pyrolysen till ett värde mellan **2** och **3 timmar**.



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: L01 - 02:00.
- Medelsmutsig: L02 - 02:30.
- Mycket smutsig: L03 - 03:00.

5. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta de värden som har ställts in.
6. Vänta i 3 sekunder innan du startar funktionen.



Pyrolys

7. Cirka 2 minuter efter att **Pyrolysen** startat tänds **Indikeringslampan för luckspärr**  för att signalera att luckan är spärrad av en mekanism som förhindrar varje försök att öppna den.





Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad.

8. När **Pyrolysen** avslutats blinkar texten **STOP** och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



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

9. Vänta tills ugnen svalnat (**Indikeringslampan för luckspärr**  slöcknar).
10. Torka upp resterna inne i ugnen med en fuktad mikrofibertrasa.
11. Vrid **Funktionsvredet**  till **0** för att lämna funktionen.



Rengöring och underhåll



Under **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 **Pyrolysen** slutförts fortsätter ventilationen automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.



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




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

Inställning av programmerad pyrolysis

Starttiden för **Pyrolysen** kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. Vrid **Funktionsvredet**  tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på **Väljarvredet**  för att bekräfta användning av Specialfunktioner.

Displayen visar skärmbilden för funktionen **Upptining**.






3. Vrid **Väljarvredet**  tills du kommer till funktionen **Pyrolysis**.



Displayen visar hur länge **Pyrolysen** pågår



4. Tryck på Väljarvredet 
5. Vrid Väljarvredet 
(Indikeringslampan för tillagningens slut  tänds) för att ställa in den tid du vill att **Pyrolysen** ska avslutas.
6. Vänta 3 sekunder för att bekräfta den angivna datan.
7. Apparaten inväntar sedan inställd starttid för att sätta igång **Pyrolysen**.



Det går inte att välja några funktioner när luckspärren är aktiverad. Det är dock fortfarande möjligt att stänga av apparaten genom att vrida tillbaka

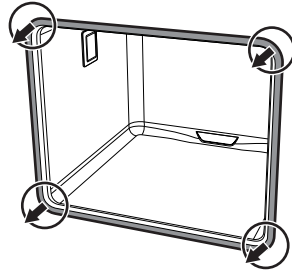
Funktionsvredet  till position **0**.

4.6 Särskilt underhåll

Nedmontering och montering av tätning (gäller ej pyrolytiska modeller)

För att demontera tätningslisten:

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



För att montera tätningslisten:

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

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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



Rengöring och underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning

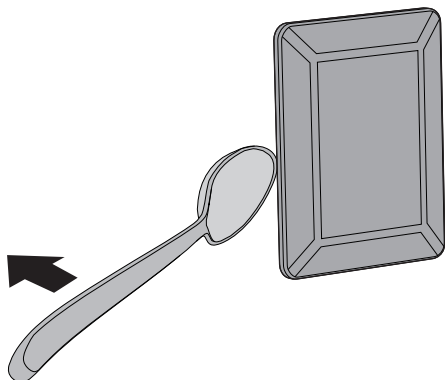
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

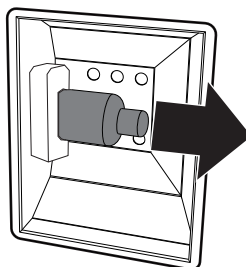
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

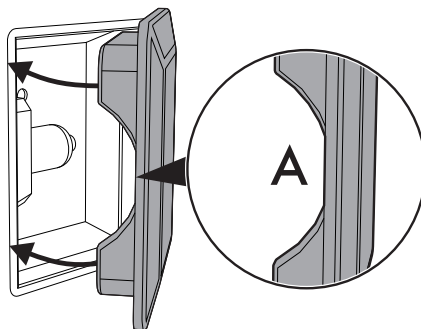


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

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



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



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.

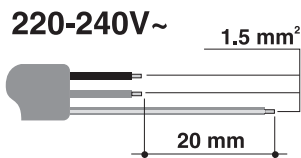
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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.



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.

Fast anslutning

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

Provkörning

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

Byta ut kabeln



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.



Installation

5.2 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

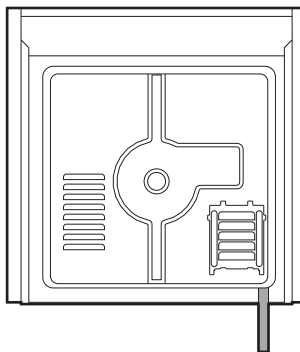
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



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.

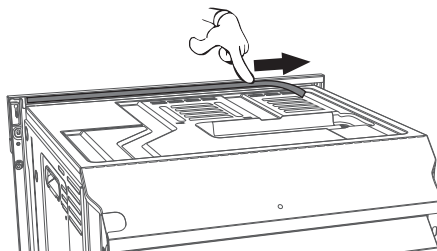
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

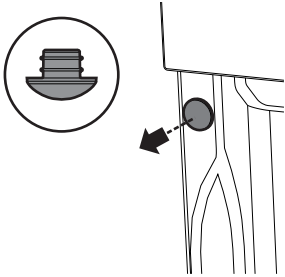
Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.



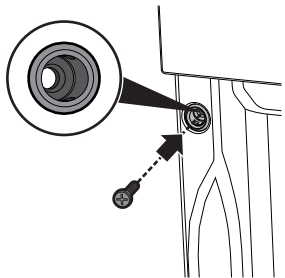


Förankringsöppningar

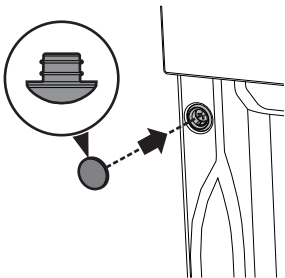
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



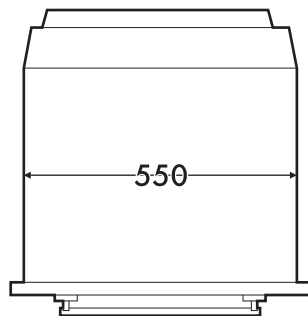
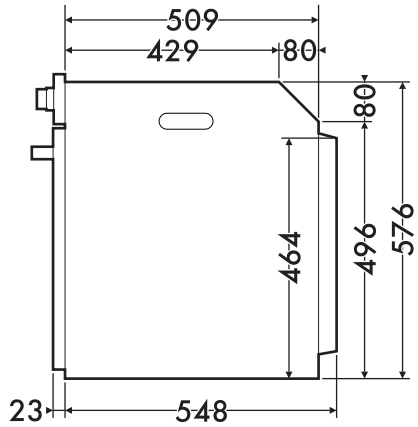
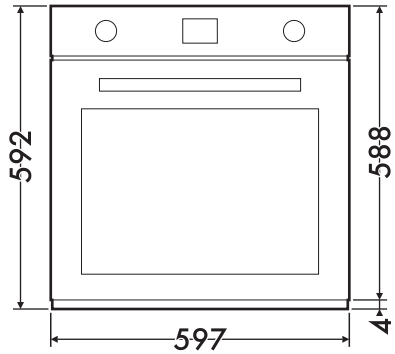
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



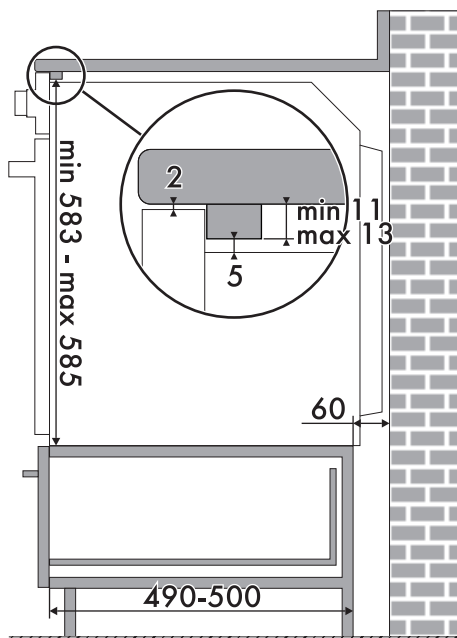
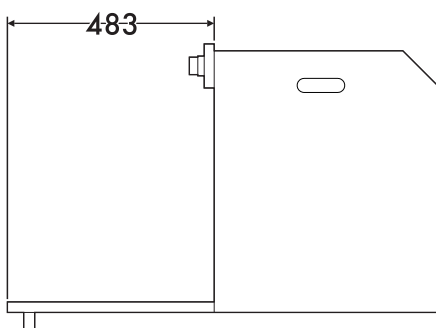
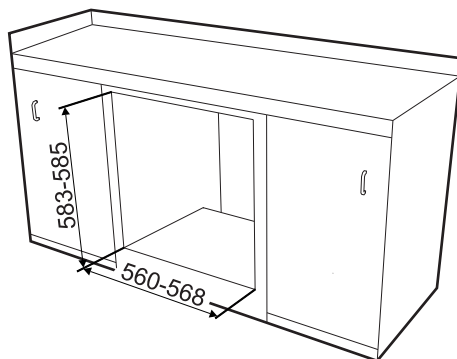
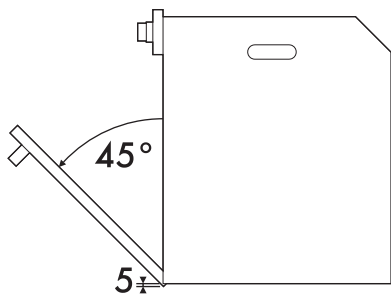
Apparatens storlek (mm)





Installation

Installation under arbetsbänk (mm)

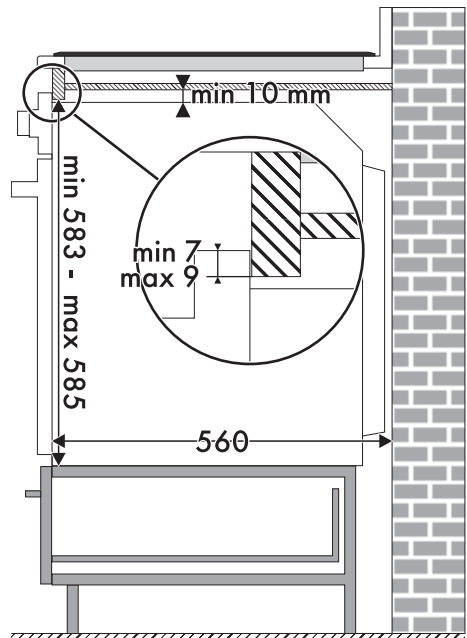
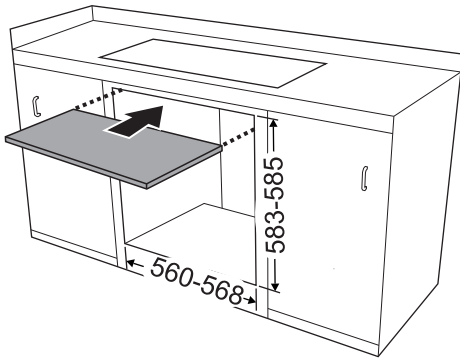


Se till att den nedre/bakre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.



Installation under spishäll (endast på pyrolytiska modeller)

Om spishäll installeras ovanför ugnen måste man installera en avskiljare i trä vid ett minsta avstånd om **10 mm** från ugnens ovansida, i syfte att förhindra överhettning när båda apparaterna används samtidigt. Avskiljaren ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.

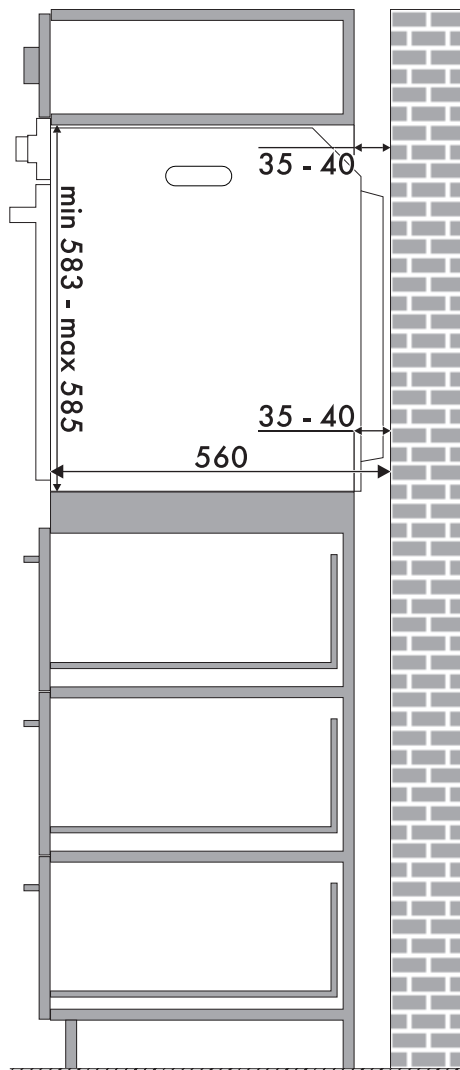
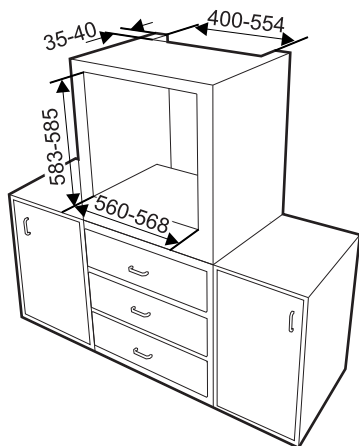


Tillsammans med avskiljaren i trä måste man också installera en trälist under arbetsbänken, för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



Installation

Installation i pelare (mm)



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