

VARNING	486	Första användningstillfället	496
Allmänna säkerhetsanvisningar	486	Användning av ugnen	497
Apparatens syfte	490	Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)	506
Denna bruksanvisning	490	Råd vid tillagning	508
Tillverkarens ansvar	491	Miniguide för tillbehör	510
Identifikationsdekal	491	Uppmärksamhet recepten	510
Bortskaffning	491	Indikationer för tillsynsorgan	510
Indikationer för europeiska kontrollorgan	491	Specialfunktioner	510
Tekniska uppgifter om energieffektivitet	491	Sekundära funktioner	515
Spara energi	491	Inställningar	515
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge	492	Övriga inställningar	518
Ljuskälla	492	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	519
Hur man läser bruksanvisningen	492	Rengöring av apparaten	519
BESKRIVNING	492	Rengöring av luckan	519
Allmän beskrivning	492	Rengöring av ugnen	520
Kontrollpanel	493	Speciella rengöringsfunktioner	521
Andra delar	493	Vapor Clean (endast på vissa modeller)	521
Tillbehör	493	Pyrolys (endast på vissa modeller)	523
Tillbehör (köps separat)	495	Avkalkning	525
Fördelar vid tillagning med ånga	495	Rengöring av tanken och hydraulkretsen	528
ANVÄNDNING	496	Särskilt underhåll	529
Förberedelser	496	INSTALLATION	530
Användning av tillbehör	496	Elektrisk anslutning	530
Digital programmerare	496	Placering	531

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- 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.
 - Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant 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.
 - Häll 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.

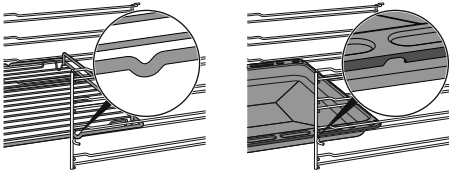
- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- 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 säkerhetspärarna 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.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- **ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.**
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.
- 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.

- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- 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.

För pyrolytiska apparater

- Under pyrolysen kan ytorna bli varmare än vanligt. Håll barn på avstånd.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Innan pyrolysen startas ska alla tillbehör som sitter i ugnen tas bort.
- Stäng av brännare eller elektriska plattorna på hällen ovanför ugnen innan pyrolysen startas.

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.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- **VARNING:** När du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering

eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.

- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan fränkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska försees med en allpolig brytare som säkerställer fränkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig fränkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- **OBSERVERA:** Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltilförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- **VARNING:** Se till att

apparaten är avstängd innan glödlampan byts ut för att undvika elchockar.

- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- (på vissa modeller) Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- För tillagningar med funktionen Direct Steam, var mycket noggrann med att inte överstiga trågets maximala kapacitet (250 ml).

Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.

- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen.

Apparatens 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 landsbygdsturism.
- av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
- på bed and breakfasts.

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.

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.

Identifikationsdekal

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

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.

Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- 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.

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

ECO-funktionen som används för att fastställa energieffektivitetsklassen uppfyller specifikationerna i den europeiska standarden SS-EN 60350-1.

Conventional heating mode

För att använda STATISK funktion måste förvärmningsfasen hoppas över (se avsnittet "Förvärmningsfas" i kapitlet ANVÄNDNING).

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

Informationen enligt de europeiska bestämmelserna om energimärkning och ekodesign finns i ett separat dokument som medföljer produktinstruktionerna.

Dessa uppgifter finns i "produktinformationsbladet" som kan laddas ner från webbplatsen på den aktuella produktsidan.

Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet. Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel "Uppvärmningsfas"), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner under tillagning (gäller även ECO-funktionen).
- Tina djupfrysade 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.

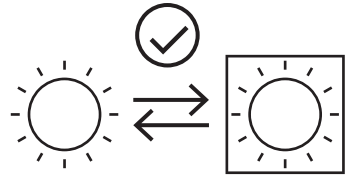
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som kan bytas

ut av användaren.



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



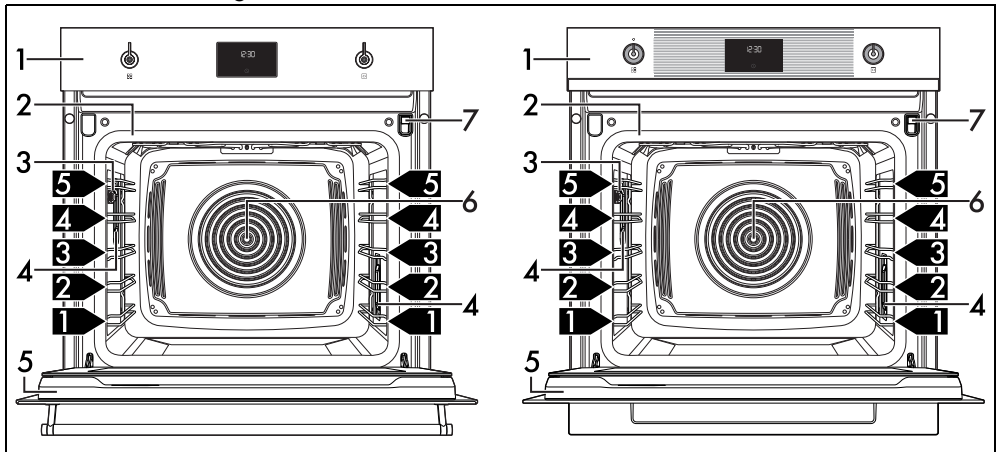
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

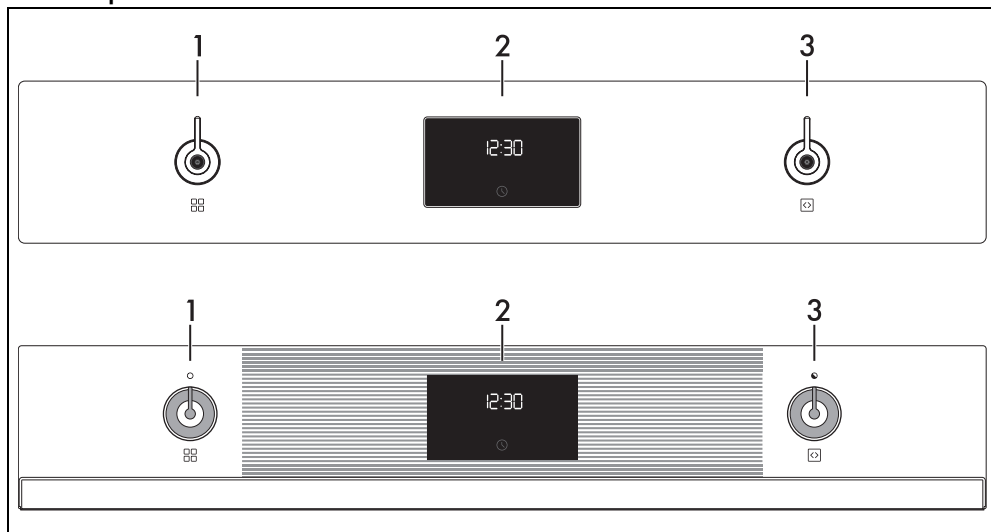
Allmän beskrivning



- 1 Kontrollpanel
- 2 Tätningslist
- 3 Uttag för temperatursond (endast på vissa modeller)
- 4 Lampa
- 5 Lucka

- 6 Fläkt
 - 7 Påfyllningslåda
- 1,2,3** Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

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



Vrid funktionsvredet till läget O för att omedelbart avsluta en eventuell pågående tillagning.

2 Digital programmerare

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

3 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

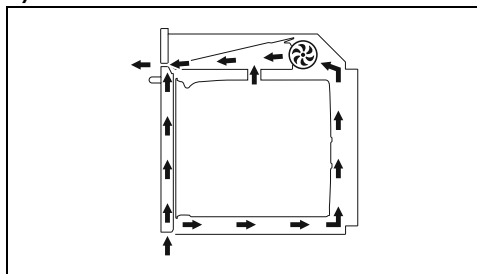
- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.

Andra delar

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp.

Kylfläkt






Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

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.

Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när knappen  trycks in på displayen;
- när du väljer någon av apparatens funktioner, med undantag för funktionerna -

 -  -  (beroende på modell).

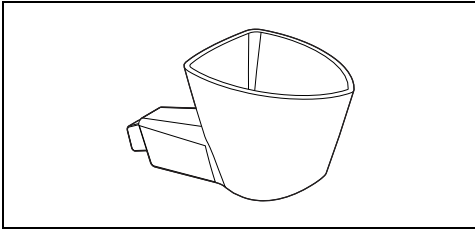
Tillbehör

- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som

uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

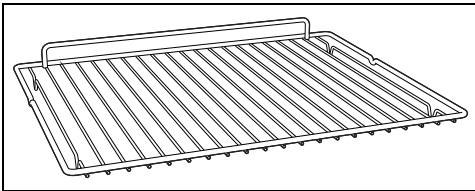
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Påfyllnadstratt



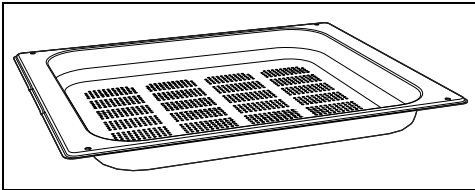
För användning vid påfyllning av vatten i behållaren.

Galler



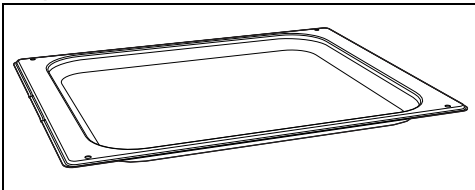
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Perforerad plåt



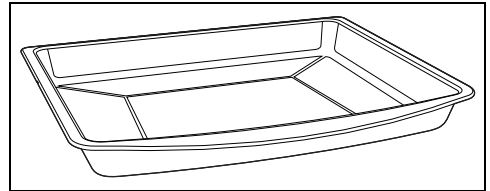
Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.

Stålpåt



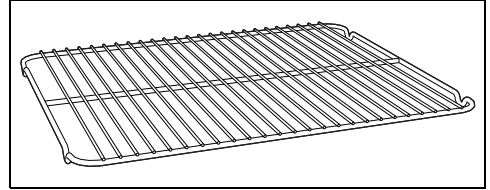
Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även oumbärlig för uppsamling av den vätska som bildas vid ångtillagning samt vid upptining av livsmedel och placeras då nedanför den hålförsedda plåten.

Djup ugnsplåt



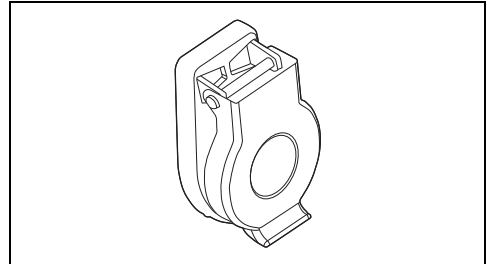
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



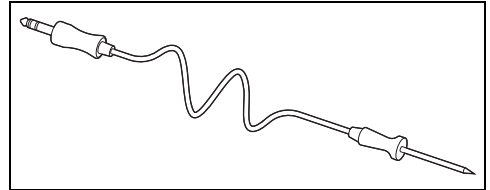
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Skyddslock (endast på vissa modeller)



Används för att stänga och skydda temperatursondens uttag när sonden inte används.

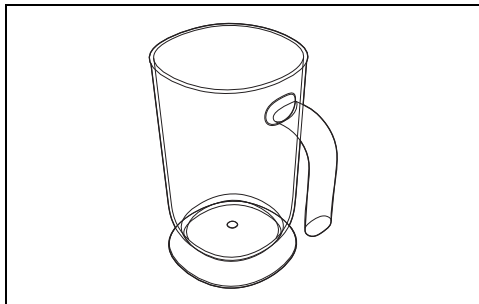
Temperatursond (endast på vissa modeller)



Med hjälp av temperatursonden kan man anpassa tillagningen efter den temperatur som mäts i mitten av livsmedlet.

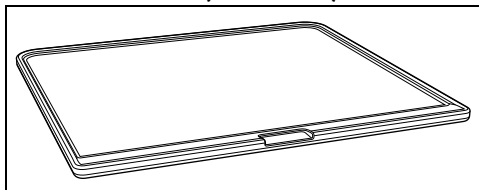
Tillbehör (köps separat)

Kanna



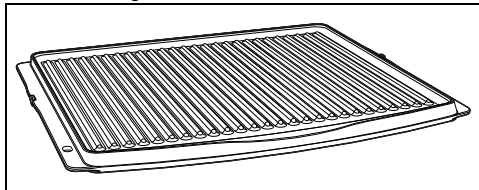
Används för de vätskor som används vid påfyllning och tömning av behållaren.

PPR2 eller STONE (eldfast sten)



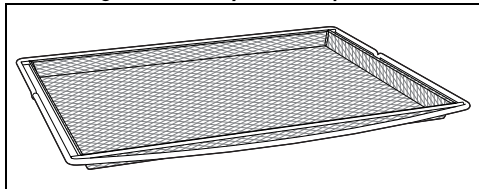
Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter (pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

BBQ (teflongrill för barbecue)



Tillbehör för dubbelt användningssyfte: den randiga sidan rekommenderas för grillning av kött (filé, hamburgare m.m.) medan den släta sidan kan användas för grönsaker, frukt, fisk m.m..

AIRFRY (galler för friture utan olja)



Rekommenderat tillbehör för luftfrityr av panerade, förtillagade och/eller frysta rätter (pommes frites, potatiskroetter, panerat kött

eller panerad mozzarella m.m.).

Fördelar vid tillagning med ånga

Med ångtillagning tillagas livsmedlen mycket mjukare och snabbare, och detta system fungerar allra bäst för:

- Bräsering och sjudning
- Tillagning av såser
- Gratinerung
- Grillning
- Tillagningar vid låg temperatur
- Regenerering
- Tillagningar där flera metoder kombineras

Variationer av temperatur och ångnivå ger det önskade gastronomiska resultatet.

Tillagning med ånga kräver mindre fett, vilket ger en hälsosammare och mer genuin matlagning. Dessutom minimeras livsmedlens vikt- och volymförluster under tillagning.

Ångtillagningar är speciellt lämpade för tillagning av kött. Köttet blir inte bara mörkt, det blir glansigt och saftigt också.

Denna typ av tillagning rekommenderas även för jästa degar. Fukten ger degen möjlighet att växa och bakas innan den yttre skorpan bildas. Det ger en lättare och mer lättsmält deg som känns igen på de stora hålen.

Ångfunktionen rekommenderas även för att snabbt tina eller värma mat utan att göra den hård eller torr och för att naturligt avsalta saltade livsmedel.

Rekommenderas inte för korta tillagningar eller för livsmedel som på egen hand genererar mycket fukt under tillagning.

Matlagningskärl

- Vid tillagning i ugnen kan man även använda egna kärl så länge de tål höga temperaturer.
- Vid tillagning med ånga rekommenderas man att använda kärl i metall. Detta eftersom metallen ger en bättre värmespridning i maten.
- Det är normalt att kärl i metall blir missformade i samband med tillagning vid hög temperatur, men de återgår till sin ursprungliga form när de svalnar.
- Tjocka fat i keramik kan kräva mer värme än den förutsedda. Detta kan kräva längre tillagning.

ANVÄNDNING

Förberedelser



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL").

Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt "Användning av ugnen").
2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

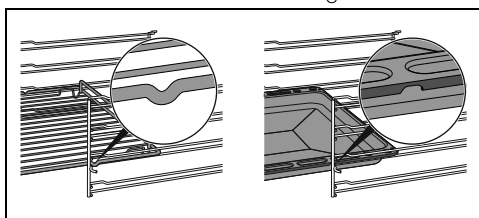
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

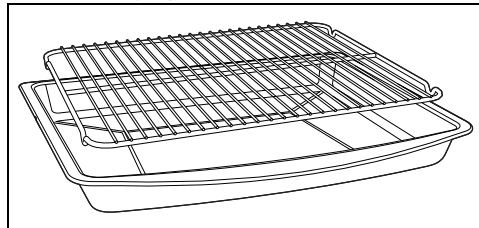


För försiktig in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



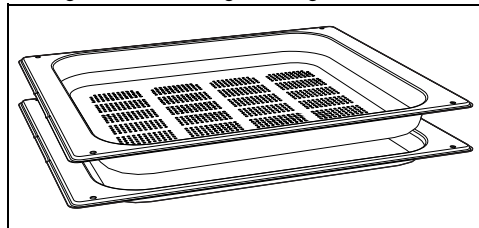
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



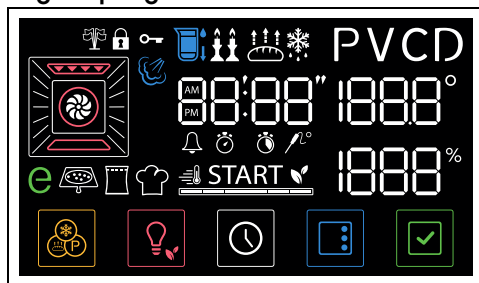
Galleret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.

Konfiguration för ångkokning



Om man avser använda den perforerade plåten för tillagning med ånga ska den placeras på valfri fals medan plåten i stål ska placeras på den underliggande falsen. Man kan därmed samla upp vätska som frigörs från den mat som tillagas.

Digital programmerare




Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid på funktions- och temperaturknapparna och/eller tryck på knapparna nere på displayen, beroende på vad du ska tillaga.

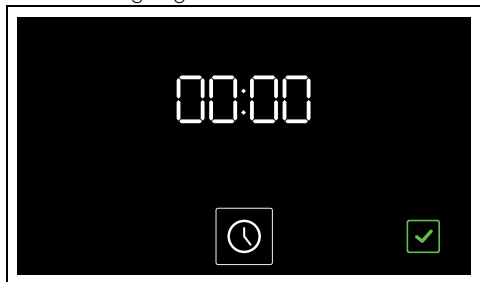
Första användningstillfället



Du måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

Vid det första användningstillfället eller efter ett




längre strömavbrott blinkar texten **00:00** och knappen  på apparatens display. Man måste ställa in aktuell tid för att det ska gå att starta en tillagning.





Inställning av tiden



1. Tryck på knappen .
2. Vrid temperaturvredet för att välja det tidsformat som ska visas (**12h** eller **24h**).

 När versionen **12h** väljs, visas texten **AM** (förmiddag) eller **PM** (eftermiddag) på displayen.

3. Tryck på knappen  för att bekräfta och gå vidare med tidsändringen.
4. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
5. Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå vidare till att välja minuter.
6. Vrid på temperaturvredet för att välja minuter för den aktuella tiden.
7. Tryck på knappen  för att bekräfta.

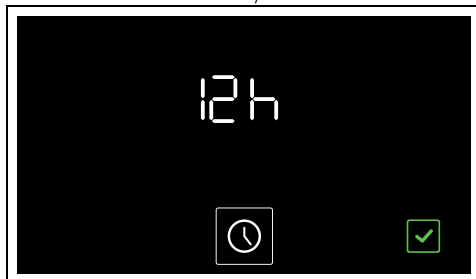
 I vissa fall måste man ändra den aktuella tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid.

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

 För att annullera ingreppet, håll knappen  intryck i några sekunder.

Ändring av tid.

1. Håll ner knappen  under några sekunder i huvudmenyn.



2. Ändra tiden enligt beskrivningen i punkt 2 i föregående kapitel.

Användning av ugnen



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Ångtillagning

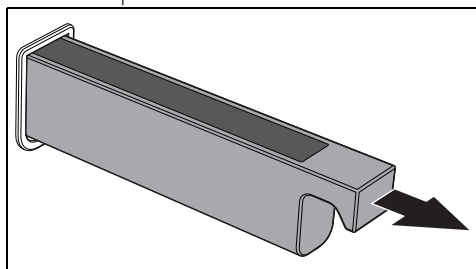


Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100°C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.

1. Vrid vredet till funktionen för tillagning med ånga  + . Indikeringslampan  blinkar.

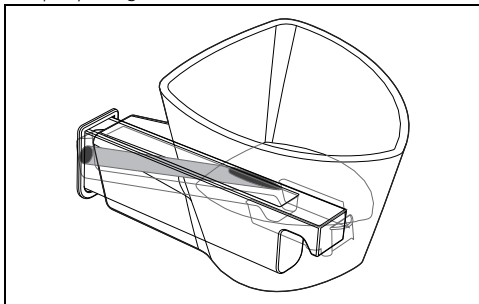
Påfyllning av behållare

2. Öppna luckan och dra ut påfyllningslådan från sin plats.



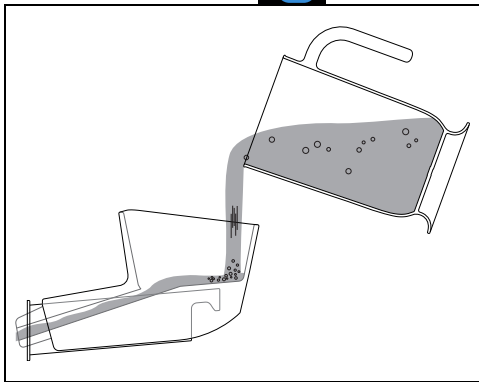
SV

3. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.



4. Häll vatten (med en flaska eller en kanna)

tills max nivåindikator  tänds.

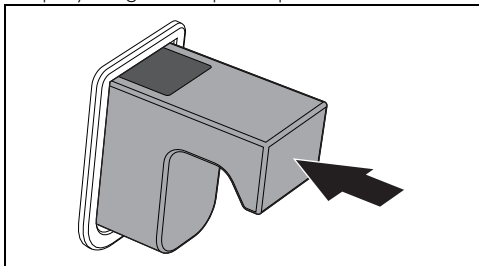


Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra. Använd alltid och endast dricksvatten.



Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.


5. Avlägsna därefter tratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på sin plats.



Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överskottsvatten ut i ugnstrymmet:

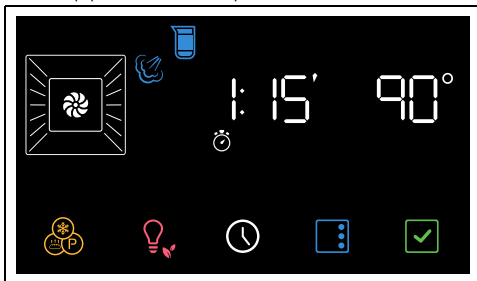
- i detta fall torka av med en duk eller en svamp innan du fortsätter med en tillagning.
- Det rekommenderas att tömma behållaren på 200 ml via behållarens avtappningsfunktion.


6. Stäng luckan.

texten **START** och knappen  blinkar och anger att funktionen kan startas.

Inställning av ångtillagningen

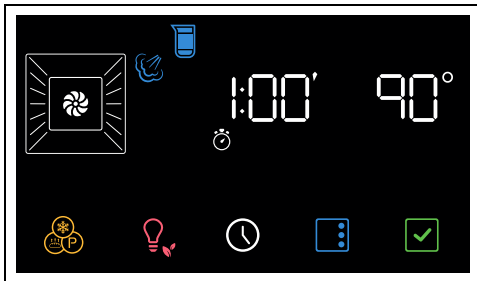
1. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (från 30 °C till 100 °C) (t.ex. "90 °C").




2. Tryck på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "1 timme").





4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



När luckan öppnas avbryts pågående funktion. Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att indikatorn  tänds och att temperaturen  stiger.


Vid slutet av föruppvärmningen:


- indikatorn  släcks,
- en ljudsignal hörs;
- tillagningen har börjat automatiskt.

Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen  för att starta tillagningen.
4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Matlagningen anges av den gradvisa minskningen av tiden på den digitala displayen och av den progressiva minskningen av segmentstapeln .

Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .


1. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan
3. Ta bort maträtten från ugnen.
4. Stäng luckan.

Tömning av behållaren



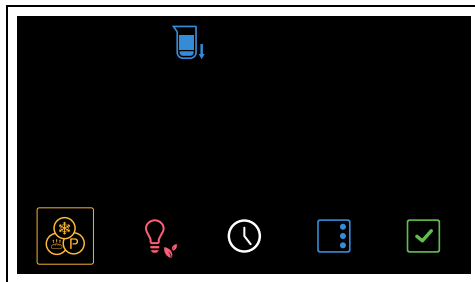
Innan behållaren töms, vänta tills ugnen har svalnat genom att lämna luckan öppen. Vänta minst 40 minuter för att säkerställa att vattnet i behållaren inte är för varmt.



Efter tillagningen:

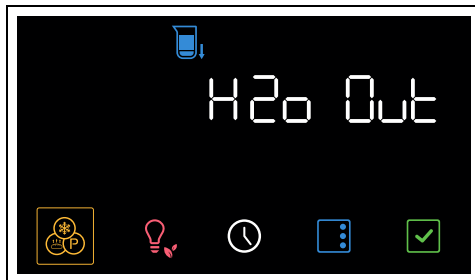
1. Öppna luckan
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
3. Vrid funktionsvredet från läge 0 åt vänster med ett läge. Knappen  blinkar.

Apparaten föreslår funktionen för tömning av

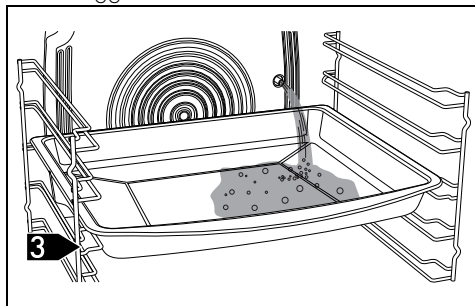
behållaren.




4. Tryck på knappen  för att bekräfta funktionen.
5. Tryck på knappen  igen för att starta funktionen.



Vattnet börjar att rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.



6. Avvakta tills tömningen har genomförts. Vid slutet aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .
7. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.



En tömning rekommenderas efter varje tillagning för att tömma vattenrester som inte använts inne i behållaren.



Efter ett längre stillastående rekommenderas det att göra en fyllnings- och tömningscykel för att spola ångkretsen.

8. Töm vattnet i den djupa plåten.



Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.



Tömt vatten kan inte användas för andra tillagningar.

Sous Vide-tillagning



SOUS VIDE

Funktion med ånga för en perfekt tillagning av vakuumpförpackade maträtter. Höjer maträtternas smak och bevarar utseende och näringsinnehåll oförändrade.



Livsmedlet i påsen kan placeras på en perforerad plåt eller på gallret på den första eller andra falsen.

Sous Vide-tillagning som görs med hjälp av en ångugn är den bästa metoden för att tillaga mat utan att förändra näringsinnehåll och kvalitet. Det är dessutom en mycket hälsosam och genuin typ av tillagning.

- Med tillagningstekniken Sous Vide sker en effektiv värmeöverföring från ånga till mat, utan att smaken går förlorad på grund av oxidation eller på grund av att näringsinnehåll eller fukt avdunstar under tillagningen.
- Sous Vide-tillagning ger dessutom en bättre kontroll över tillagningen jämfört med traditionella metoder, och garanterar ett jämnt tillagningresultat.
- Dessutom medges tillagning vid lägre temperatur jämfört med vid traditionell tillagning.

För sous vide-tillagning krävs:

- En förpackningsmaskin med vakuumpkammare som ger en bättre och säkrare vakuumpackning för fasta och flytande livsmedel.
- Kontrollera att det område på påsen som ska förslutas är rent och fritt från matrester.
- Förpacka livsmedlet hermetiskt i en till syftet avsedd påse för livsmedel som tål de aktuella tillagningstemperaturerna.
- Verkställ ett vakuum på minst 99,8 % i påsen

för att förhindra risken att det blir kvar luftbubblor som äventyrar tillagningen.



- Använd den högsta vakuumnivån (nivå 3) om ni har tillgång till en vakuumlåda från Smeg.

När tillagningen avslutats rekommenderar vi att dra ut produkten ur påsen och avslutar med att steka den i stekpanna eller grilla den.

Observera:

- Använd helst färska råvaror av hög kvalitet, som förvarats korrekt fram till tillagningstillfället.
- Man kan tillsätta kryddor inne i påsen för ett bättre tillagningresultat.
- Rengör noggrant livsmedlen från ben som kan perforera påsen och äventyra tillagningen.
- Lämna inte livsmedlet i rumstemperatur för lång stund eftersom påsen kan blåsas upp under tillagning vilket leder till att alla fördelar med vakuumpförpackningen går förlorade.
- Livsmedel som ska vakuumpförpackas inför Sous Vide-tillagning eller inför konservering ska hålla kyltemperatur (mellan 3 °C och 7 °C), de får aldrig vara varma.
- De vakuumpförpackade produkterna (tillagade och därefter nedkylda) ska förvaras i kylskåp vid en konstant temperatur, inte över 3 °C.
- Fyll inte påsarna för mycket och sprid ut livsmedlen i ett lager så gott det går för att säkerställa en jämn tillagning.
- Placera påsarna på samma fals utan att placera dem ovanpå varandra om flera tillagningar sker samtidigt.
- Återanvänd inte påsarna efter tillagningen.

För att välja Sous Vide-tillagning:

1. Vrid vredet till funktionen  +  +



2. För inställningarna, se förfarandet som beskrivs från och med avsnittet "Ångtillagning".

Råd vid ångkokning

- **Pasta och ris:** Vid en temperatur på 100° C är tillagningstiden samma som vid tillagning på spishäll. Häll pastan eller riset i metallformen och täck med cirka en cm vatten. För optimalt resultat när man kokar ris

- ska man placera ett lock på kärlet eller täcka över med aluminiumfolie. Då kan riset absorbera allt vatten och serveras direkt efter tillagning.
- **Ägg:** Man kan tillaga **kokta ägg**, **äggröra** eller **pocherade ägg** med hjälp av ugnens ångfunktion, vid 100° C. För **perfekt kokta ägg** ska man placera äggen på den perforerade plåten och koka dem i 4-6 minuter om man vill ha dem löskokta och 8-10 om man vill ha dem hårdkokta. Vid tillagning av **äggröra** ska man hålla de vispade äggen i metallformen, tillsammans med mjölk, smör och kryddor. Täck över med aluminiumfolie. Med ett par minuters mellanrum ska man sedan blanda röran med en gaffel. Vid tillagning av **pocherade ägg** ska man hålla kokande vatten i metallformen, tillsammans med en droppe vinäger, och ångkoka i cirka 4-5 minuter.
- **Grönsaker:** Grönsaker är perfekta att ångkoka. De behåller sin färg, sin smak och sitt näringsinnehåll. Mer kompakta grönsaker som potatis, kålrot och plasternacka ska tillagas vid 100°C under lika lång tid som vid kokning på spisen. Broccoli och moröt ska koka i 6 minuter om man vill ha dem al dente, och upp till 10 minuter om man vill ha dem mjukare än så.
- **Fisk:** Eftersom fisk är ömtålig i sig lämpar den sig perfekt för ångkokning. Fet fisk, som lax eller öring, ska tillagas vid 100°C i cirka 5 minuter. Vit fisk som torsk och kolja ska tillagas vid 80°C i cirka 5 minuter. Om man tillagar fisk och annan mat samtidigt ska all fisk tillagas på den perforerade plåten som i sin tur ska placeras vid ugnens nedre nivå. Detta för att undvika att fiskens vätska droppar ner på den andra maten.
- **Kött:** Grytor och curryrätter är dock perfekta att tillaga med ånga. Förbered grytan som inför vanlig tillagning i ugn. Placera den sedan i metallformen och täck över med ett lock eller aluminiumfolie. Tillaga sedan, beroende på köttbitarnas storlek, i 45 minuter till 3 timmar.
- **Minestra:** Ångtillagning bevarar matens smak och kräver minimal kontroll eftersom vätskan inte kokar över. För en grönsaksminestra med perfekt konsistens ska man först ångkoka grönsakerna, därefter hålla på buljongen och sedan ångkoka rätten vid 100°C. Ångfunktionen är även perfekt för tillagning av rester.

- **Soppa:** Det går snabbt och enkelt att tillaga soppa. Häll soppan i metallformen, täck över med ett lock eller aluminiumfolie och ångkoka vid 100°C under lika lång tid som vid tillagning i mikrovågsugn. För att få en krämig konsistens ska man blanda efter halva tillagningen.
- **Uppvärmning av mat:** Ångfunktionen gör så att maten inte blir torr och kan ge en bättre fuktighet. En hemlagad rätt som tillagats i förväg och som täcks med aluminiumfolie kräver cirka 10-12 minuters tillagning. Färdigrätter kräver cirka den dubbla tiden gentemot vad som står på förpackningen.
- **Upptining:** Man kan använda ångfunktionen för att tina mat. Tiderna varierar, men upptining med ånga tar ungefär hälften så lång tid som upptining av övertäckt mat som lämnas att tina i rumstemperatur.
- **Skalade tomater och paprikor:** Ångfunktionen gör det mycket enkelt att skala tomater och paprikor. Skär ett litet kors i tomatens skal med hjälp av en kniv och ångkoka sedan tomaten i 1 minut. Paprikor har ett hårdare skal och det krävs upp till 4 minuter för att mjuka upp det.
- **Choklad:** Man kan använda ångfunktionen för att smälta choklad. Lägg chokladen i metallformen, täck över med aluminiumfolie och ångkoka i 1 minut. Det är svårt att bränna chokladen.
- **Varma handdukar:** Varma handdukar kan användas vid ansiktsvård, som innan rakning, eller efter måltider, och är enkla att förbereda med hjälp av ångfunktionen. Fukta handduken med vatten, rulla ihop den och värm den med ånga i 1 minut.

Tillagningar kombinerade med ånga

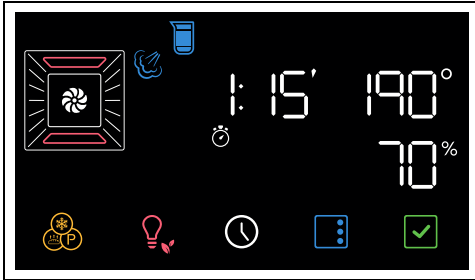



- 25 % - Pajer och bröd
- 30 % - Anka
- 40 % - Oxkött, kalvkött och lammkött
- 50 % - Kyckling
- 70 % - Hel fisk

1. Vrid vredet till funktionen med ånga som ska användas (t.ex.  + ).
Indikeringslampan  blinkar.
2. Fyll behållaren enligt bilden ovan.

Inställning av en kombinerad ångtillagning

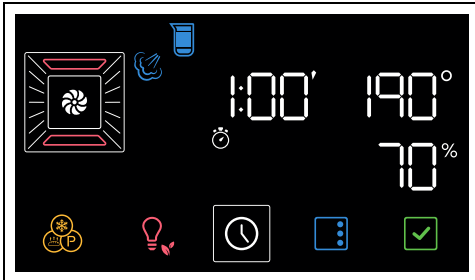
1. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (från 100 °C till 250 °C) (t.ex. "190 °C").



2. Tryck på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

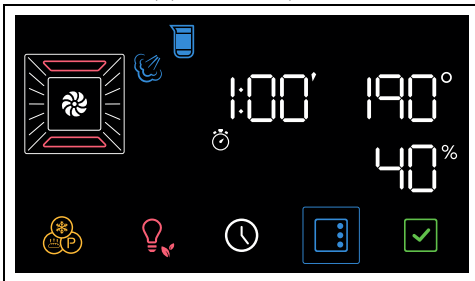
3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "1 timme").




4. Tryck på knappen  på displayen.

Indikeringslampan  blinkar.

5. Vrid temperaturvredet för att ställa in procentandelen ånga vid matlagning (från 20 till 70 %) (t.ex. "40 %").



6. Tryck på knappen  för att starta funktionen.




När luckan öppnas avbryts pågående funktion.
Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att indikatorn  tänds och att temperaturen  stiger.



Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .


Vid slutet av föruppvärmningen:


- indikatorn  släcks,
- en ljudsignal hörs;
- texten **START** och knappen  blinkar och anger att maten kan läggas i ugnsutrymmet.

Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen  för att starta tillagningen.
4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Matlagningen anges av den gradvisa minskningen av tiden på den digitala displayen och av den progressiva minskningen av segmentstapeln .

Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten **End**.

1. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan
3. Ta bort maträtten från ugnen.
4. Stäng luckan.
5. Töm behållaren enligt bilden ovan.

Torkning efter ångfunktioner

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inne i ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka kokplattan och de tillbehör som används noggrant med en mjuk trasa eller pappershanddukar.
3. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Lista över kombinerade tillagningsfunktioner

ÅNGA MED FLÅKT



Intensiv och jämn tillagning. Den ånga som tillsätts ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för kalvstek, stekt anka och hel fisk.

ÅNGA OCH VARMLUFT



Den ånga som tillsätts vid varmluftstillagningen ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för att tillaga stekar, kyckling och andra rätter som kräver tillagning i ugn, som jässta bakverk och bröd.

Traditionell tillagning



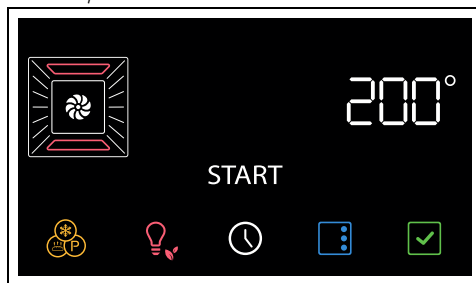
Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida funktionsvredet till 0.


1. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster för att välja önskad funktion (t.ex.

”VENTILATION ”).

Knappen  och texten **START** börjar att blinka.

2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att välja önskad temperatur (t.ex. ”200 °C”).




3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.




När luckan öppnas avbryts pågående funktion.
Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att indikatorn  tänds och att temperaturen  stiger.




Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .

Vid slutet av föruppvärmningen:

- indikatorn  släcks,
- en ljudsignal hörs;
- texten **START** och knappen  blinkar och anger att maten kan läggas i ugnstrymmet.

Tillagningsfas

1. Öppna luckan
 2. Placera maträtten i ugnen.
 3. Stäng luckan.
- eller
- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på knappen  för att starta tillagningen.
 4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Efter tillagningen

5. Sätt tillbaka funktionsvredet i läget 0 för att lämna funktionen och avsluta tillagningen.


Tidsinställd tillagning



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

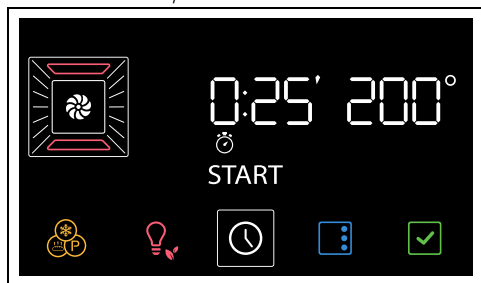


När luckan öppnas avbryts den pågående funktionen. Funktionen återupptas automatiskt när luckan stängs.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .

Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstid (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").



3. Tryck på knappen  för att bekräfta tillagningstiden.



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

4. Tryck därefter på knappen  för att starta funktionen.

Efter föruppvärmning:



5. Sätt in maträtten i ugnen.
6. Stäng luckan, tillagningen startar om automatiskt.

Den tidsinställda tillagningen anges av att tiden på nummerskärmen progressivt minskar samt av en progressiv minskning av det segmenterade fältet .

Efter avslutad tillagning hörs en ljudsignal och texten **End** visas på displayen.

7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

Radera en tidsinställd tillagning

1. Tryck kortvarigt på knappen .
2. Vrid temperaturvredet moturs tills tillagningstiden nollställs.
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

Programmerad tillagning




Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att automatiskt avsluta en tillagning vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.



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

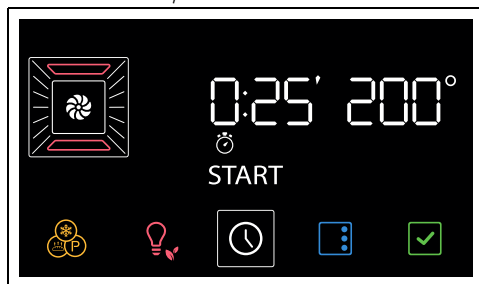



Om den förutsedda tidpunkten för avslutad tillagning bibehålls, startar inte den programmerade tillagningen, lägg till åtminstone en minut

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .

Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.

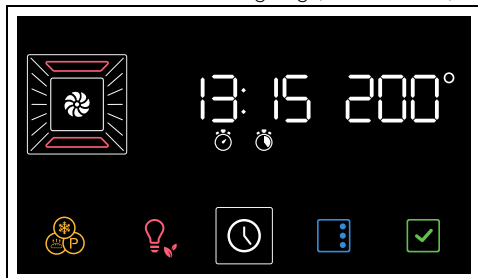
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstid (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").




3. Tryck på knappen .


Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.

4. Vrid på temperaturvredet för att ställa in tiden för avslutad tillagning (t.ex "13:15").



5. Tryck på knappen  för att bekräfta tillagningstidens slut.
6. Efter att tiden bekräftats, startar funktionen automatiskt.

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 avslutad tillagning hörs en ljudsignal och texten **End** visas på displayen.


7. Vrid tillbaka funktionsvredet på 0.

Radera en programmerad tillagning

1. Tryck kortvarigt på knappen .


Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.


2. Tryck kortvarigt på knappen .

Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.


3. Vrid temperaturvredet moturs tills lägsta inställbara tid för avslutad tillagning nås


4. Tryck på knappen  för att bekräfta.



 På detta sätt annulleras bara dne programmerade tillagningen. Den tidsinställda tillagningen startar omedelbart med för uppvärmningsfasen.

 För att avbryta en tillagning sätt tillbaka funktionsvredet i läge 0.

Timer med minuträknare under tillagning

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

1. Tryck på knappen .


Kontrolllamporna  och  blinkar på displayen.

2. Tryck på knappen .

Displayen visar siffrorna  och kontrolllampan  blinkar.


3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 23 timmar).

4. Tryck på knappen .


När timern med minuträknare är klar avges en ljudsignal och kontrolllampan  visas på displayen.

5. Tryck på knappen  för att lämna funktionen.


Lista över traditionella tillagningsfunktioner

 Alla funktioner finns inte på alla modeller.


ÖVER/UNDERV

 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 kakor, tårter eller 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.

GRILL

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

UNDERVÄRME



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

ECO



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

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

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



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



I ECO-funktionen är tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre och kan bero på mängden maträtter i ugnsutrymmet.



ECO-funktionen är en delikat tillagningsfunktion och rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210 °C. För tillagningar på högre temperaturer rekommenderas det att välja en annan funktion.

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

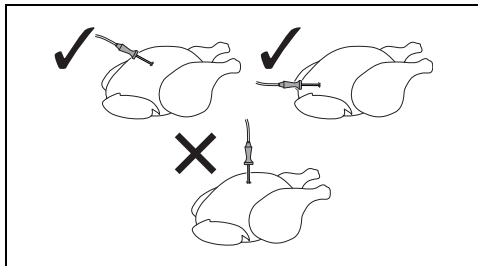
Med temperatursonden går det att med precision tillaga stekar, karré, kött av olika slag och storlekar. Sonden garanterar en perfekt tillagning av maten tack vare en regelbunden kontroll av temperaturen i maträttens kärna. Temperaturen i matens kärna mäts av en sensor som sitter inne i spetsen.



Montera inte teleskopskenorna, i förekommande fall, på den fjärde hyllan underifrån eftersom de inte ger tillgång till temperatursondens uttag på sidan.

Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den placeras i ugnen.
3. För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.



För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.



Den rekommenderade minimala temperaturen i ugnen för tillagning med sond är 120 °C förutom för en tillagning i låg temperatur.

Ställa in en tillagning med temperatursond



Varning: åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Skydda händerna med värmehandskar när du ansluter temperatursonden och när du hanterar mat i ugnen.



Man kan välja en temperatur på lägst 50 °C och högst 90 °C.



Om ugnens temperatur ställs till ett för lågt värde kommer apparaten automatiskt att ställa in den lägsta temperatur som krävs för att nå vald måltemperatur.



För bästa resultat rekommenderar vi att man alltid ställer in en tillagningstemperatur som är högre än måltemperaturen.



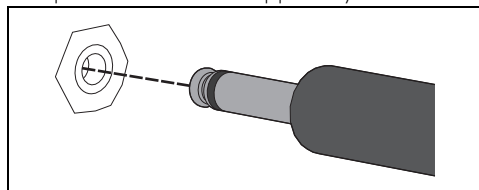
Om av någon anledning det är nödvändigt att koppla bort sonden under matlagning med sonden utan att använda vreden eller displayen, fortsätter funktionen som normal matlagning.

Med kall ugn:

1. Välj en tillagningsfunktion (t.ex. "MED FLÄKT").

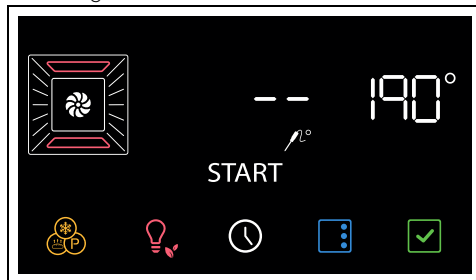



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. "190 °C").
3. Öppna apparatens lucka.
4. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
5. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.

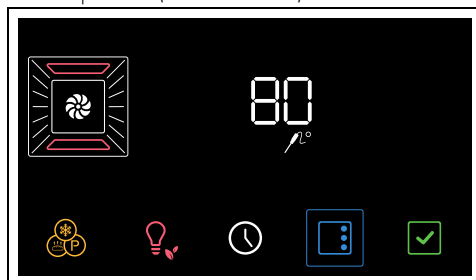


Indikeringslampan  tänds på displayen.


6. Stäng luckan.

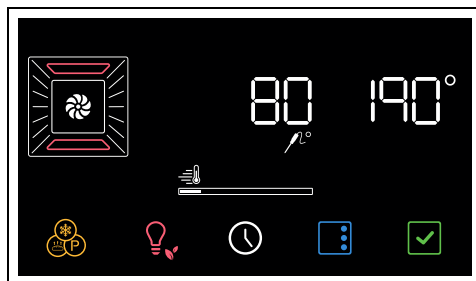


7. Tryck på knappen  på displayen för att ändra önskad temperatur.
8. Vrid temperaturvredet för att ställa in önskad temperatur (t.ex. "80 °C").




9. Tryck på knappen  för att bekräfta inställd temperatur.

10. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



En uppvärmning av apparaten inleds.




Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att hålla ned knappen i några sekunder .

När tillagningen har börjat:

1. Välj en tillagningsfunktion (t.ex. "MED FLÄKT").



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. "190 °C").

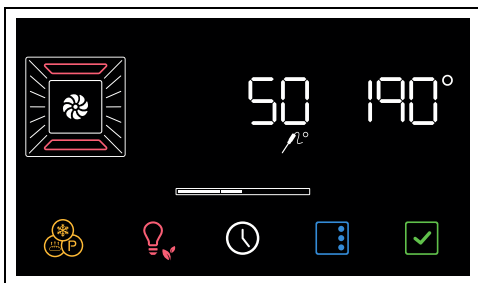
- Tryck på knappen  för att starta funktionen.




En uppvärmning av apparaten inleds.

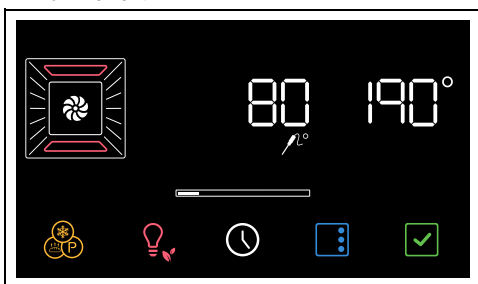
Vid slutet av föruppvärmningen:

- Öppna apparatens lucka.
- Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
- Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.

Indikeringslampan  tänds på displayen.



- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  på displayen för att ändra önskad temperatur.
- Vrid temperaturvredet för att ställa in önskad temperatur (t.ex. "80 °C").
- Tryck på knappen  för att bekräfta inställd temperatur.
- Tryck på knappen  för att starta funktionen.



Avsluta en tillagning med temperatursond

När aktuell temperatur når den måltemperatur som användaren ställt in är tillagningen avslutad.

Värmelementen inaktiveras, en ljudsignal aktiveras och på displayen visas texten

End.

- Öppna luckan.

- Ta ut temperatursonden ur maten och ur uttaget.
- Ta ut maten ur ugnen.
- Kontrollera att skyddslocket har stängts ordentligt.
- Stäng luckan.

Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Vänd för att bryna de båda sidorna.
- 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 du använder funktionen grill med fläkt (i förekommande fall), värm upp ugnen innan du startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionens grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker du in en tandpetare 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 kan du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid tillagning på två nivåer:

- Det rekommenderas att du har två galler (tillval kan beställas från auktoriserade serviceverkstäder).

- För att underlätta luftflödet, placera formar/kastruller i mitten av gallren och se till att deras bredd/diameter inte överstiger 30 cm.
 - Placera gallren med en tom nivå mellan varandra.
 - Beroende på maten och den ökade belastningen inuti utrymmet kan tillagningen på två nivåer kräva några ytterligare minuter i förhållande till på en nivå.
 - Funktionerna som rekommenderas för tillagning på två nivåer är VARMLUFT OCH UNDERVÄRME MED VARMLUFT
1. För in temperatursonden i det livsmedel som ska tillagas och koppla den till syftet avsett uttag.
 2. Tryck på knappen  och kontrollera livsmedlets temperatur med hjälp av det värde som anges i **Aktuell temperatur**.

Råd vid ångkokning

- För brödprodukter (bröd, focaccia osv...) och frysta bakverk där ånga är rekommenderas de första minuterna av tillagningen, rekommenderar vi att du ställer in en ångfunktion för de första 5-10 minuter och sedan byter till varmluftsfunktion och slutför tillagningen.
- För uppvärmning med ånga i kall ugn.

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.

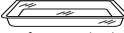









Spara energi

- 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.

Råd vid användning av temperatursonden (i förekommande fall)

Man kan använda sonden även under normala tidsinställda tillagningar:

Miniguide för tillbehör

 Perforerad plåt	Använd den perforerade plåten på de utdragbara skenorna som monterats på den första falsen nerifrån. Placera stålplåten på den nivån nedanför. Den är lämplig för tillagning i ångtillagning och kombinerade ånga. Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska. Placera gallren med en tom nivå mellan varandra vid tillagning i flera nivåer och använd
 Galler	VARMLUFTSVENTILATION  eller VARMLUFTSVENTILERAD BOTTEN 
 Plåt	Använd plåten för bakverk, inte för tjockt bröd och för tillagning utan tillägg av vätskor. Det rekommenderas att använda STATISK funktion  på önskad nivå.
 Djup ugnsplåt	STATISK  används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå. Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion 
 Galler för ugnsplåt	Det rekommenderas att plåtgallret används som bas för att samla vätskor vid grillningar.


Upptäck recepten

För att konsultera recepten som redigerats för olika livsmedelskategorier och få mer information om matlagningsförslag, besök motsvarande sida på webbplatsen www.smeg.com, som du kommer åt med QR-koden på flygbladet som medföljer produkten.

Indikationer för tillsynsorgan


Läge med fläkt

ECO-funktion som används för att fastställa energiklass överensstämmande med specifikationerna av europeisk standard SS-EN 60350-1.

Se avsnittet "Spara energi"  i kapitel VARNING.


Varmluftsläge



Det är nödvändigt att hoppa över uppvärmningsfasen för att aktivera ÖVER-/UNDERVÄRME (se avsnittet "Uppvärmningsfas" i kapitel ANVÄNDNING).



Se avsnittet "Spara energi"  i kapitel

VARNING.

Specialfunktioner

- Vrid funktionsvredet från läge 0 åt vänster med ett läge. Knappen  blinkar.

 För att bläddra igenom de tillgängliga funktionerna, tryck på knappen  tills önskad specialfunktion markeras.


 För att lämna den valda funktionen (som ännu inte aktiverats), ska knappen hållas intryckt .



UPPTINING




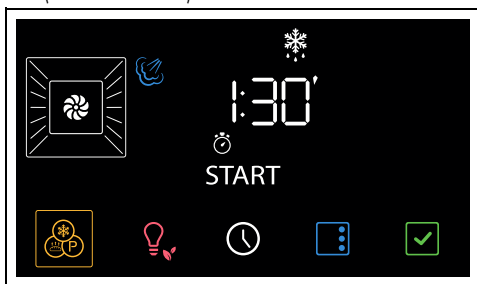
Med denna funktion kan man tina livsmedel utifrån en viss tid som ställs in av användaren.

1. Tryck på knappen  tills funktionen

 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

 Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

2. Öppna luckan.
3. Sätt in maten som ska finas i ugnen.
4. Stäng luckan.
5. Tryck på knappen  för att bekräfta.
6. Vrid temperaturvredet för att ange upptiningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "01:30").




7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Efteråt visas texten **End** blinkande på displayen och en ljudsignal aktiveras.


8. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.
9. Nedan följer en referenstabell med upptiningstider efter typ av mat.



Typ	Vikt (kg)	Tid
Kött	0,5	1 tim 45 m
Fisk	0,4	0h 40m
Bröd	0,3	0h 20m
Bakverk	1,0	0h 45m


JÄSNING

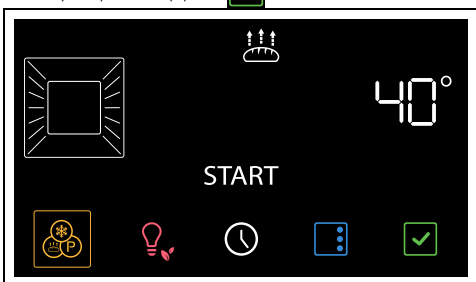
 Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.


1. Tryck på knappen  tills funktionen


 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

 Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

2. Öppna luckan.
3. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
4. Stäng luckan.
5. Tryck på knappen  för att bekräfta.




 Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturens värde (från 25 °C till 40 °C)

6. Tryck på knappen  för att starta funktionen.
7. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

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

HELGINSTÄLLNING

 Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och det går inte att ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av föruppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-150 °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.



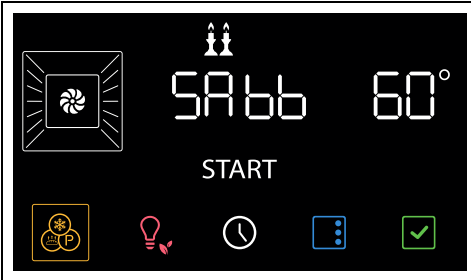
Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden och/eller knapparna. Endast funktionsvredet fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.


1. Tryck på knappen  tills funktionen



markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

2. Tryck på knappen  för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (t.ex. "90 °C").



4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.
5. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

TURBO

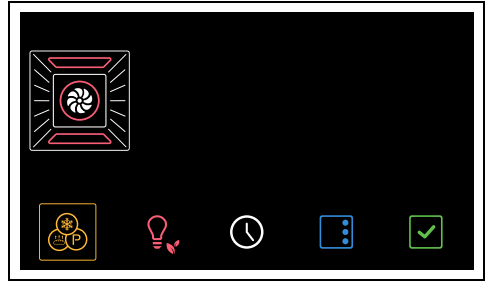



Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

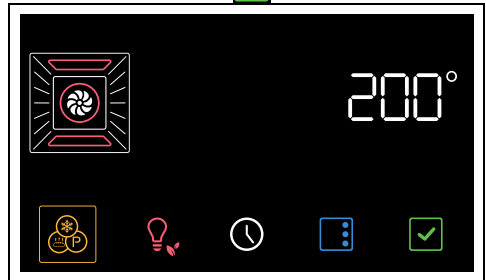
1. Tryck på knappen  tills funktionen




markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



2. Tryck på knappen  för att bekräfta.



3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).
4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

5. Efter föruppvärmningen, öppna luckan och placera maten som ska tillagas i ugnsutrymmet.
6. Stäng luckan.
7. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.
8. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen vid slutet av tillagningen.

PIZZA

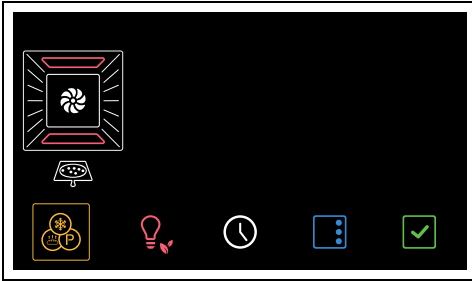


Specialfunktion för tillagning av pizza. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

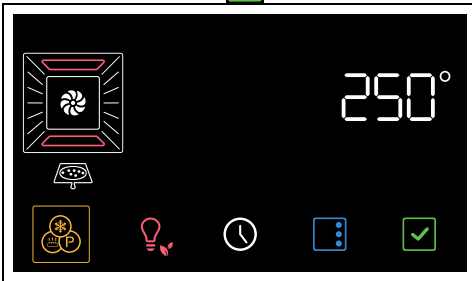
1. Tryck på knappen  tills funktionen




markeras när du har kommit till meny över specialfunktioner.



2. Tryck på knappen  för att bekräfta.





3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

 I den här funktionen går det inte att hoppa över uppvärmningsfasen.

4. Efter föruppvärmningen, öppna luckan och placera maten som ska tillagas i ugnsutrymmet.
5. Stäng luckan.
6. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.
7. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen vid slutet av tillagningen.

STONE


 Används för tillagning på sten. Ska användas med tillbehöret PPR2 eller STONE som säljs separat.

 Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.

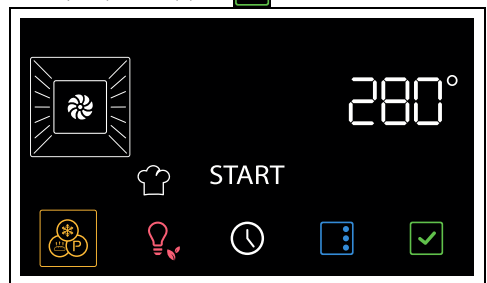
2. Sätt in tillbehöret PPR2 eller STONE i ugnen (se tillbehörets specifika handbok).
3. Stäng luckan


4. Tryck på knappen  tills funktionen


 markeras när du har kommit till meny över specialfunktioner.



5. Tryck på knappen  för att bekräfta.



6. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 280 °C).
7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

 Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

8. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
9. Stäng luckan.
10. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen vid slutet av tillagningen.


BBQ (Barbecue)

 Används för grillning. Ska användas med tillbehöret BBQ som säljs separat.

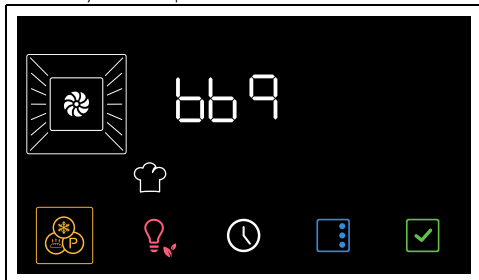
SV



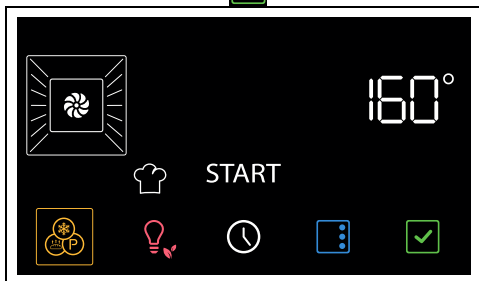
Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.


1. Öppna luckan.
2. Sätt i tillbehöret BBQ i ugnen.
3. Stäng luckan
4. Tryck på knappen  tills funktionen

bbq markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



5. Tryck på knappen  för att bekräfta.



6. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).
7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

8. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
9. Stäng luckan.
10. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

AIRFRY



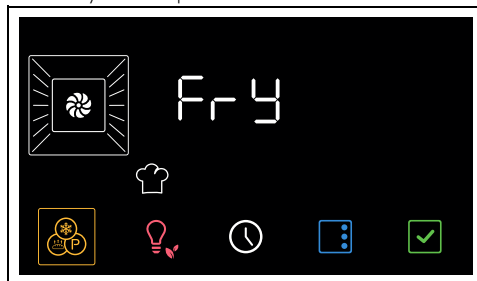
Används för att fritera utan olja. Ska användas med tillbehöret AIRFRY som säljs separat.



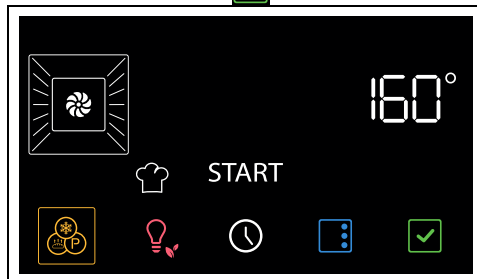
Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Tryck på knappen  tills funktionen

Fry markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



2. Tryck på knappen  för att bekräfta.



3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).
4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



Som för normala tillagningsfunktioner kan föruppvärmningen hoppas över och ställ in en tidsinställd och programmerad tillagning.

5. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och sätt i tillbehöret AIRFRY med maträtten som ska tillagas i ugnen.
6. Stäng luckan.
7. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Sekundära funktioner

Knapparna som sitter nere på displayen har vissa sekundära funktioner:

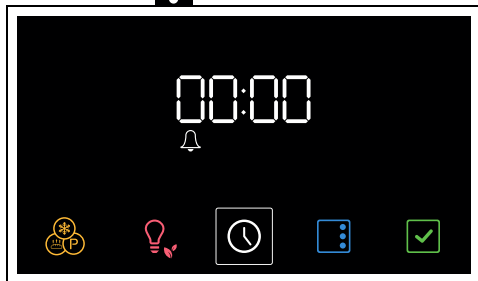
TIMER MED MINUTRÄKNARE






Timern med minuträknare meddelar bara användaren när inställt antal minuter har passerat.


1. Tryck på knappen  i huvudmenyn.

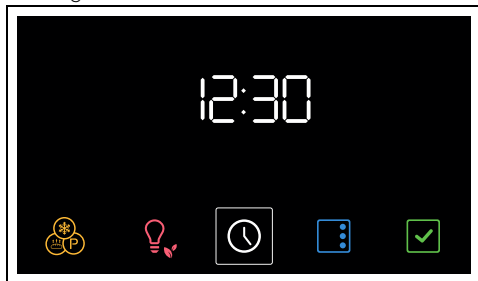
Displayen visar siffrorna  och kontrolllampan  blinkar.



2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 23 timmar).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.
4. När timern med minuträknare är klar avges en ljudsignal och kontrolllampan  visas på displayen.
5. Tryck på knappen  för att lämna funktionen.



TID




1. I huvudmenyn, håll knappen  intryck i några sekunder.




2. Vrid temperaturvredet för att välja det tidsformat som ska visas ( eller ).



När versionen  väljs, visas texten  (förmiddag) eller  (eftermiddag) på displayen.

3. Tryck på knappen  för att bekräfta och gå vidare med tidsändringen.
4. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
5. Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå vidare till att välja minuter.
6. Vrid på temperaturvredet för att välja minuter för den aktuella tiden.
7. Tryck på knappen  för att bekräfta.




För att annullera ingreppet, håll knappen  intryck i några sekunder.

Inställningar

- Tryck på knappen  i huvudmenyn.




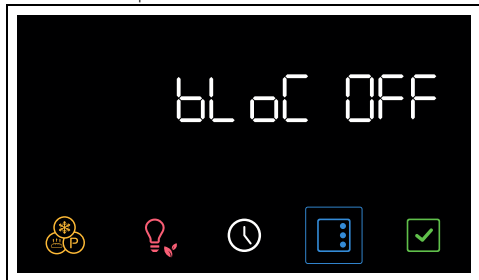
För att lämna inställningsmenyn, tryck ner knappen  i några sekunder.

Funktionsspärr (barnspärr)

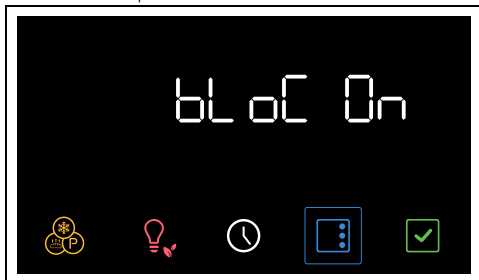




Detta läge gör det möjligt för apparaten att automatiskt spärra kontrollerna efter 2 minuters normal drift, utan att användare behöver ingripa på något sätt.

1. Efter att ha fått återkomst till inställningsmenyn, tryck på knappen  för att välja funktionsspärr.




2. Vrid temperaturvredet för att aktivera funktionsspärren.



3. Tryck på knappen  för att gå över till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.


 Vid normal drift signaleras funktionsspärren av att indikeringslampan  tänds.

 Om du rör eller ändrar positionen för vreden på displayen visas texten "Loch On" på displayen i två sekunder.

För att koppla bort spärren tillfälligt:


1. under en tillagning, vrid på temperaturvredet eller tryck på en knapp på displayen.




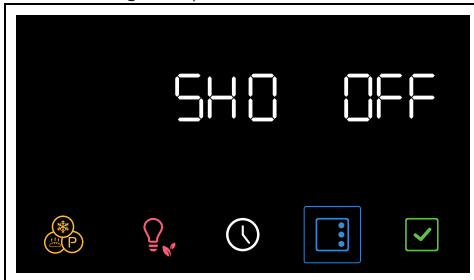
2. När displayen visar skärmbilden "Loch On", tryck på knappen  i några sekunder.

Två minuter efter den senaste inställningen återaktiveras spärren.

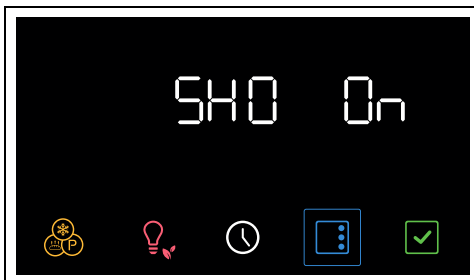
Show Room (endast för utställningar)



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



1. Tryck på knappen  tills show room-funktionen markeras när du har kommit till inställningsmenyn.




2. Vrid temperaturvredet för att aktivera show room-funktionen.



3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.

 Show room visas på displayen när indikatorn  tänds.

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

Vattnets hårdhet



Med hjälp av denna funktion kan man ställa in värdet för vattnets hårdhet för att optimera avkalkningsprocessen.

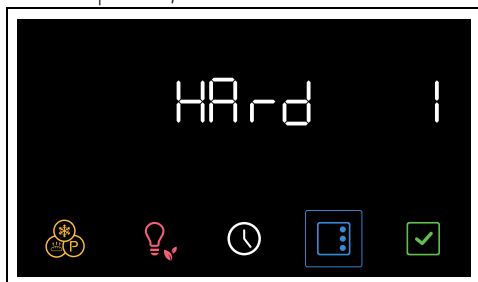




Apparaten ställs på fabriken in enligt ett medelvärde för vattenhårdhet (3).

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Vattnets hårdhet när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in vattnets hårdhet (värdet från 1 till 5) (till exempel "1").



3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.



Om vattnet i vattennätet innehåller för mycket kalk rekommenderas man att använda avhärdat vatten.



Kontakta de lokala myndigheter som ansvarar för vattennätet för information om vattnets hårdhet.

Beroende på vattnets hårdhet (°dH eller °dF) ska

avkalkningen göras efter ett visst antal timmar:

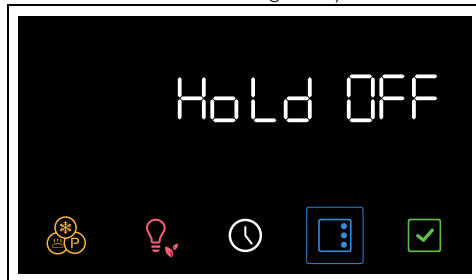
Värde	°dH	°dF	Timmar
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Värmehållning

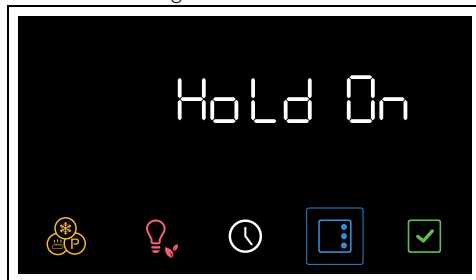




I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tidsinställd tillagning (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla den tillagade maten varm (vid låga temperaturer) i cirka en timme samtidigt som matens smak och doft förblir oförändrad.

1. Tryck på knappen  tills värmehållningsfunktionen markeras när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera värmehållningsfunktionen.



3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.



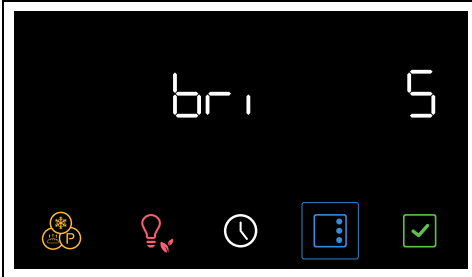
För att man ska kunna använda apparaten normalt måste denna funktion vara inställd till OFF.



Skärmens ljusstyrka



Det här läget används för att välja skärmens ljusstyrka.

1. Tryck på knappen  tills funktionen för skärmens ljusstyrka markeras när du har öppnat inställningsmenyn.



2. Vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att välja önskad ljusstyrka, från värde 1 (låg ljusstyrka) till värde 5 (hög ljusstyrka).
3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.




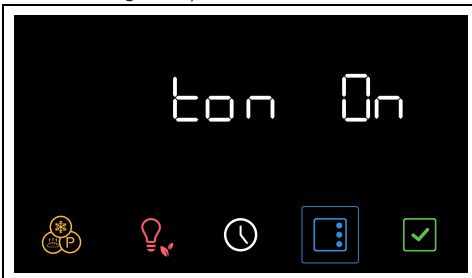
Funktionen för skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till hög.

Ljud

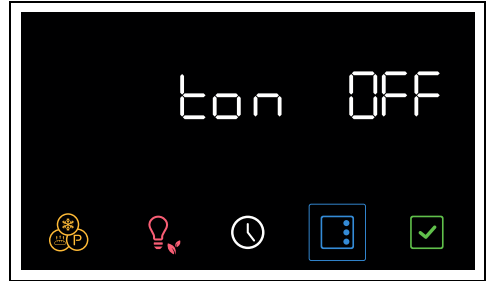




Varje gång du trycker på en av symbolerna på apparatens display aktiveras ett ljud. Via denna inställning kan du välja att stänga av funktionen.

1. Tryck på knappen  tills ljudfunktionen markeras när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudet vid varje tryck på displayens symboler.



3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.

Övriga inställningar

Eco light



För att öka energibesparingen släcks lamporna inne i ugnen automatiskt cirka en minut efter att tillagningen startar eller luckan öppnas.



För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter cirka en minut ställ in detta läge till Off.



Funktionen Eco light är fabriksinställd till On.

- För att inaktivera funktionen Eco light, tryck på knappen  under några sekunder.
- För att aktivera om funktionen Eco light, tryck på knappen  under några sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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.

Häll 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.

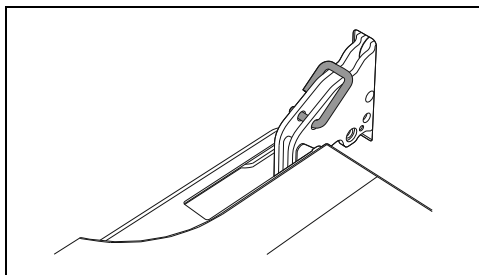
Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Rengöring av luckan

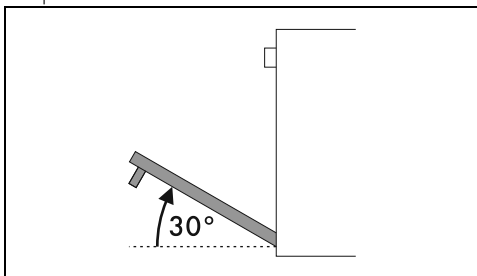
Demontering av luckan

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

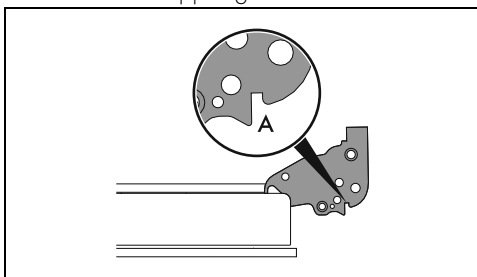
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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 spären A vilar helt i öppningarna.



4. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

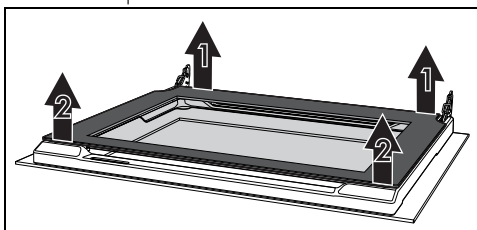
Rengöring av luckans glas

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

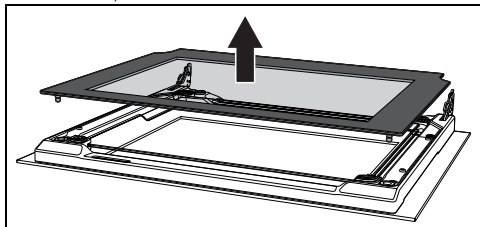
Demontering av de invändiga glasen

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

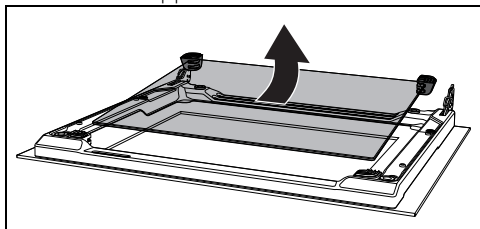
1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.



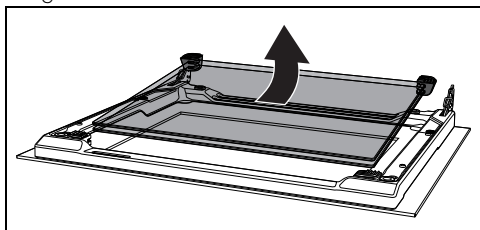
3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



5. Skjut mellanglasets nedåt på dörren och lyft det sedan uppåt.

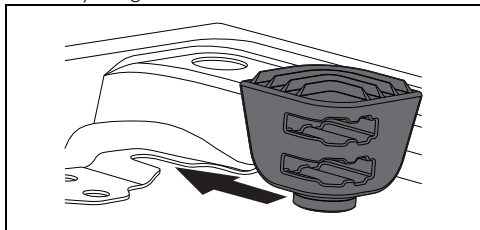


OBS: På vissa modeller består glasenheten av två glas.

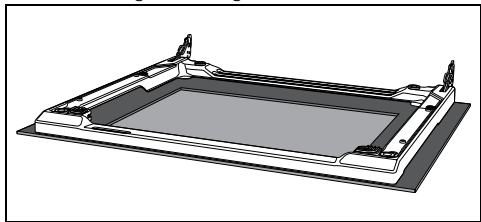


Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

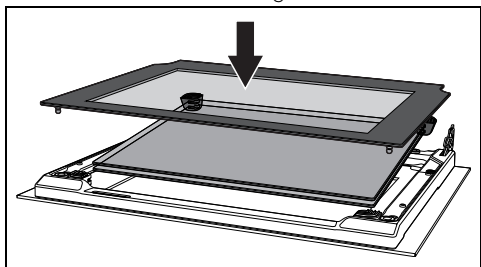
6. Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



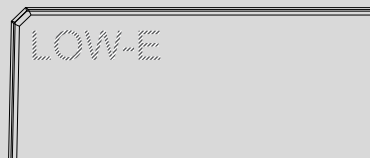
7. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



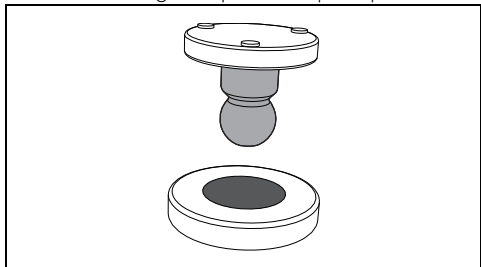
8. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
9. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



Det mellanliggande glaset ska placeras om på den öppna dörren så att screentrycket i hörnet kan läsas från vänster till höger (den grova delen av screentrycket ska vara vänd mot dörrens ytterglas).



10. Se till att korrekt fästa de fyra bultarna för det interna glaset på deras plats på luckan.



Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

Undvik 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.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift 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.

Rengöring av sonden (endast på vissa modeller)

Efter varje användning ska temperatursonden rengöras så snart den svalnat. Rengör temperatursondens spets (delen i metall) med vatten, ett neutralt diskmedel och en mjuk svamp. Rengör resten med en mjuk trasa som fuktats med vatten.

Undvik att diska i diskmaskin eftersom det kan förstöra kontaktens elektriska komponenter.

Torka noggrant efter rengöring.

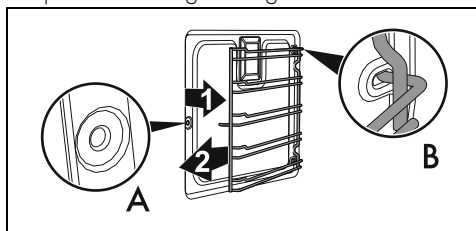
Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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.



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

Speciella rengöringsfunktioner

- Vrid funktionsvredet från läge 0 åt vänster med ett läge. Knappen  blinkar.

Vapor Clean (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar



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.

SV


Förberedelser

Innan du startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden i förekommande fall.
- Avlägsna de självrengörande panelerna (i förekommande fall).
- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av Vapor Clean

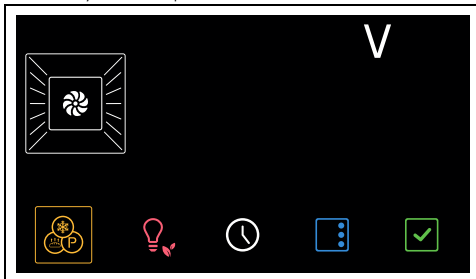



Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen  avger enheten en ljudsignal. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.


1. Tryck på knappen  tills funktionen



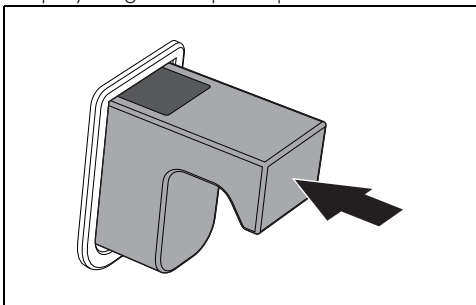
markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



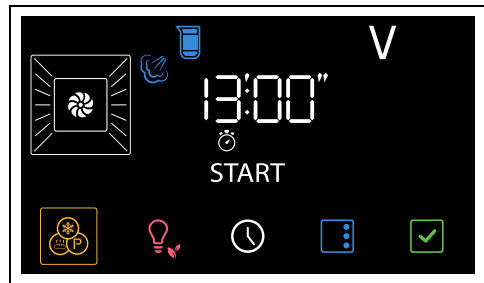
2. Tryck på knappen  för att bekräfta.

3. Fyll på behållaren med rent vatten tills indikatorn för max nivå  visas.

4. Avlägsna därefter tratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på sin plats.



5. Tryck på knappen  för att starta funktionen.




Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

Efteråt visas texten  blinkande på displayen och en ljudsignal aktiveras.


6. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

Starttiden för Vapor clean-funktionen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

7. När man valt funktionen Vapor Clean trycker man på knappen .

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

8. Vrid temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.
9. Tryck på knappen  för att bekräfta.


Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken Vapor Clean-funktionen startar.

Tömning av behållaren



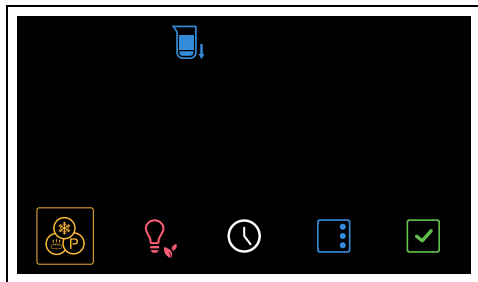
Innan behållaren töms, vänta tills ugnen har svalnat genom att lämna luckan öppen. Vänta minst 40 minuter för att säkerställa att vattnet i behållaren inte är för varmt.



Efter att Vapor Clean har avslutats:

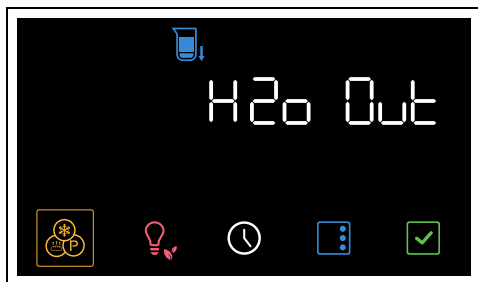
1. Öppna luckan
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
3. Vrid funktionsvredet från läge 0 åt vänster med ett läge. Knappen  blinkar.

Apparaten föreslår funktionen för tömning av

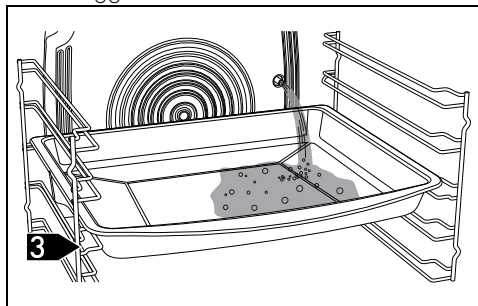
behållaren.




4. Tryck på knappen  för att bekräfta funktionen.
5. Tryck på knappen  igen för att starta funktionen.



Vattnet börjar att rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.



6. Avvaka tills tömningen har genomförts. Vid slutet aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .
7. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.

Efter att Vapor Clean avslutats

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.

3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugn rengöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. 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 ugnen torkas samtidigt som katalysen genomförs.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Pyrolys (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar



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.


Förberedelser

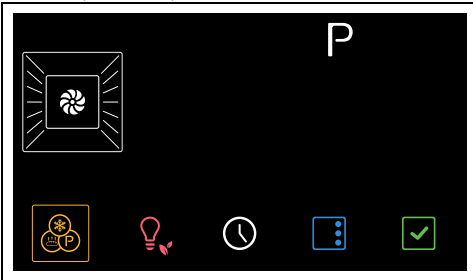
Innan man startar pyrolysen:


- 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.
- Avlägsna temperatursonden i förekommande fall.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Stäng luckan.

Inställning av pyrolys

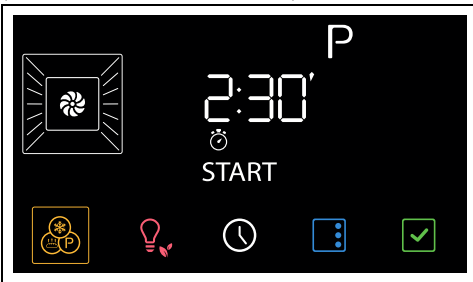
1. Tryck på knappen  tills funktionen

 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




2. Tryck på knappen  för att bekräfta.

På displayen visas tiden för pyrolyser (fabriksinställs till 2:30 timmar)





3. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för pyrolysen, till minst 02:00 timmar och max 03:00 timmar.

 Rekommenderad varaktighet för pyrolys:


- Lätt smutsig: 2:00
- Medelsmutsig: 2:30
- Mycket smutsig: 3:00

4. Tryck på knappen  för att bekräfta.

 Om temperatursonden (i förekommande fall) sitter i det till syftet avsedda uttaget går det inte att starta pyrolysen.


5. Cirka 2 minuter efter pyrolysen startat tänds indikeringslampan  för att signalera att


luckan är spärrad av en mekanism som hindrar varje försök att öppna den.


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


Efteråt visas texten  blinkande på displayen och en ljudsignal aktiveras.

6. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

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


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

 Vid den första pyrolysen kan otrevliga 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 man att välja en längre tid vid kommande rengöringsprogram.

Programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du valt pyrolysfunktionen trycker du på knappen 

Indikatorerna  och  blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.

3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid

vilken pyrolysfunktionen startar.



Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat. Det är emellertid möjligt att stänga av apparaten genom att ställa funktionsvredet i läge 0.

Avslutad pyrolys

1. Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och samla upp resterna i ugnen med en fuktig mikrofibertrasa.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Avkalkning



Kalkavlagringar som uppstår till följd av en utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.



Avkalkning är en lång process (mer än en timme) som kräver att användaren befinner sig vid apparaten.

Med jämna mellanrum visas på displayen en begäran om att avkalka pannan.



Det är lämpligt att avkalka pannan varje gång som detta visas på displayen för att hålla pannan i optimala driftförhållanden.



Avkalkningsprocessen kan avbrytas två gånger i rad genom att trycka på

knappen  eller vrida funktionsvredet.

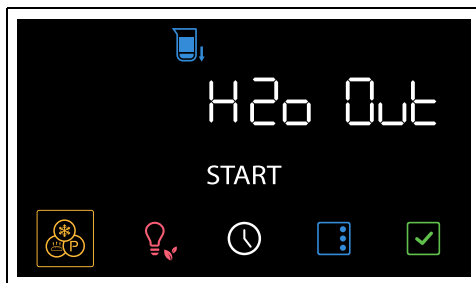
Därefter medger apparaten inte någon annan funktion innan man har genomfört en avkalkning.

Förberedelser

1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre vägg.

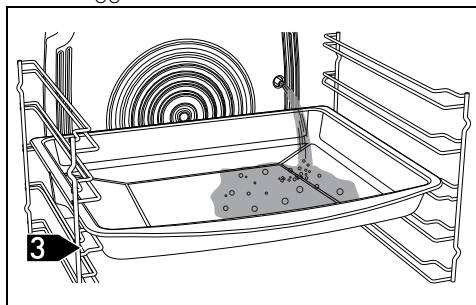
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

Apparaten föreslår funktionen för tömning av behållaren.



4. Tryck på knappen  för att bekräfta.

Vattnet börjar att rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.



5. Avvakta tills tömningen har genomförts.


En ljudsignal avges när det är klart.

6. Töm vattnet i den djupa plåten.

Tryck på knappen  för att fortsätta


funktionen. Indikatorlampan  blinkar.



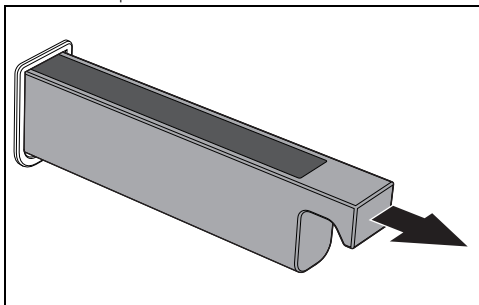
 Från och med nu är det inte längre möjligt att avbryta avkalkningsprocessen.

Påfyllning av behållare

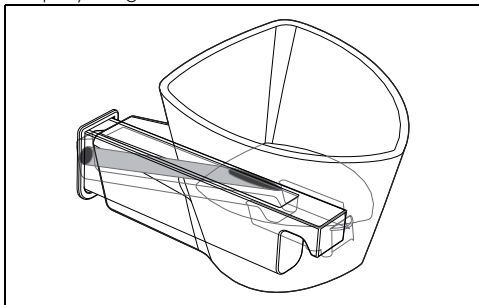
1. Lös upp 100 g citronsyra i 650 ml vatten i en karaff.


 Använd inte mjölksyra eller några andra avkalkningslösningar.

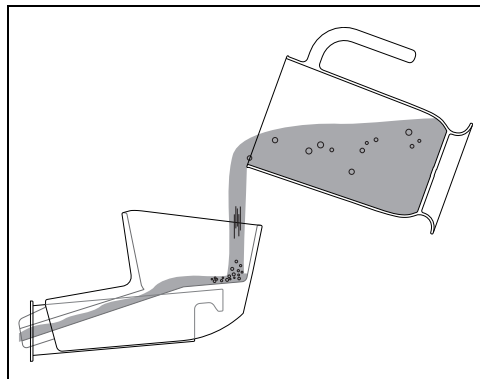
2. Öppna luckan och dra ut påfyllningslådan från sin plats.



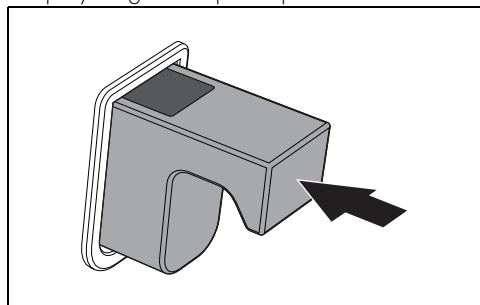
3. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.




4. Håll avkalkningslösningen tills max nivåindikatorn tänds. 




5. Avlägsna därefter tratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på sin plats.



 Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överskottsvattnet ut i ugnsutrymmet. I detta fall, torka av med en duk eller en svamp innan du fortsätter.

Funktion för avkalkning av pannan

1. Stäng luckan
2. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

3. Avkalkningen har börjat. Värmeelementen är aktiva under processens första 10 minuter.




Om luckan öppnas avbryts den pågående funktionen som sedan startar igen när luckan stängs.

4. Efter 10 minuter inaktiveras värmeelementen medan avkalkningen pågår under de återstående 50 minuterna.


När avkalkningen är klar avger apparaten en ljudsignal. Indikatorlampan  tänds för att ange att avkalkningslösningen ska tömmas.

Tömning av behållaren

1. Öppna luckan
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.


Avkalkningslösningen börjar rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.


4. Avvaka tills tömningen har genomförts. En ljudsignal avges när det är klart.
5. Töm avkalkningslösningen i den djupa plåten.

 Varning: avkalkningslösningen kan fortfarande vara varm.

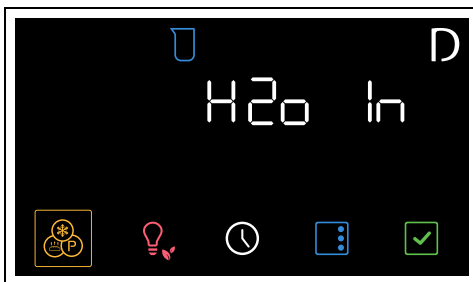
Sköljning

När avkalkningslösningen har tömts ut ska man skölja hydraulkretsen med rent vatten.


 Använd färskt kranvatten som inte har hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

 Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

Displayen visar begäran om fyllning av vatten i behållaren.





1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut skålen mot ugnens bakre vägg.
3. Dra ut påfyllningslådan från sin plats.
4. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.
5. Använd en flaska eller kanna och håll så mycket vatten att en liten mängd kan rinna över i kokrummet (ca 1,2 liter rekommenderas).

 Det faktum att vattnet svämmas över inuti ugnen ska inte uppfattas som ett fel utan är en del av sköljningsprocessen.

6. Tryck in knappen  för att starta funktionen och avvakta en minut.


Sedan avger apparaten en ljudsignal och displayen visar begäran om tömning av


behållaren (indikatorlampan  tänds).

7. Tryck på knappen  igen för att starta funktionen.
8. Avvaka tills tömningen har genomförts. En ljudsignal avges när det är klart.
9. Töm vattnet i den djupa plåten. Displayen visar återigen begäran om fyllning av vatten i behållaren.
10. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre vägg.
11. Häll i en liter vatten i tratten som är placerad i påfyllningslådan (med hjälp av en flaska eller en graderad kanna) tills det börjar svämma över i hålet.

SV

12. Tryck in knappen  för att starta funktionen och avvakta en minut.

Sedan avger apparaten en ljudsignal och displayen visar begäran om tömning av behållaren (indikatorlampan  tänds).

13. Tryck på knappen  igen för att börja tömma vatten ur behållaren och ned i den djupa plåten.

14. Avvakta tills tömningen har genomförts. En ljudsignal avges när det är klart. Apparaten går automatiskt över till saneringsproceduren.

Rengöring



Om man rengör med ånga har man möjlighet att få bort de sista resterna från avkalkningslösningen på hydraulkretsen.

Displayen visar begäran om fyllning av vatten i behållaren.

1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
3. Dra ut påfyllningslådan från sin plats.
4. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.
5. Använd en flaska eller en kanna och häll i vatten tills tanken är full (anges av

indikatorlampan  på displayen).

6. Tryck på knappen  för att starta funktionen.


Apparaten startar den 30 minuter långa saneringsproceduren.


7. Avvakta tills funktionen har utförts.



Varning: Vänta tills ugnen har svalnat.

Vid slutet av funktionen föreslår apparaten tömningen av behållaren.

8. Öppna luckan.
9. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
10. Tryck på knappen  för att bekräfta. Vattnet börjar att rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.

11. Avvakta tills tömningen har genomförts. Vid slutet aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .


12. Töm vattnet i den djupa plåten.
13. Torka upp eventuella vattenrester som spillts i ugnsutrymmet med en duk eller en svamp.
14. Stäng luckan.

Manuell avkalkning

Om man vill utföra avkalkningen i förväg kan man aktivera funktionen manuellt:

1. Öppna luckan.
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.

3. Tryck på knappen  tills funktionen

 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.


4. Tryck på knappen .
5. Fortsätt med avkalkningsförfarandet enligt illustrationen i föregående avsnitt.

Rengöring av tanken och hydraulkretsen

Denna funktion gör det möjligt att rengöra tanken och apparatens hydraulkrets.

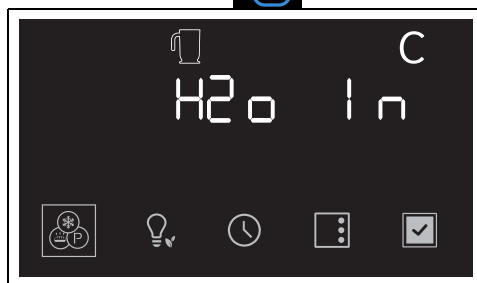
Förberedelser

1. Öppna luckan.
2. Tryck på knappen  tills funktionen

 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

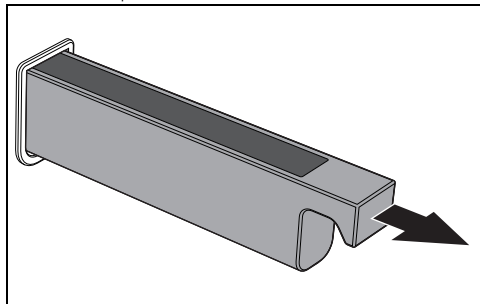
3. Tryck på knappen .

Indikeringslampan  blinkar.

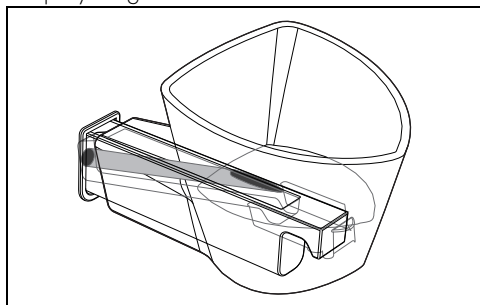


Påfyllning av behållare

1. Fyll en kanna med en 1 liter rent vatten.
2. Öppna luckan och dra ut påfyllningslådan från sin plats.



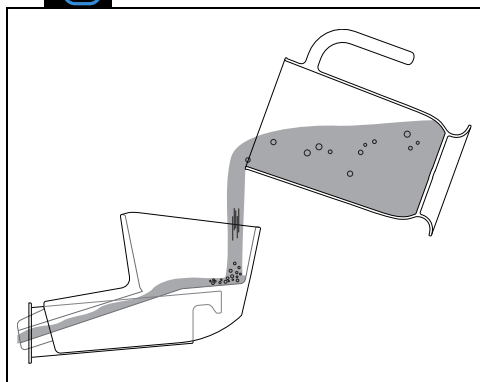
3. Sätt i tratten som medföljer i påfyllningslådan.



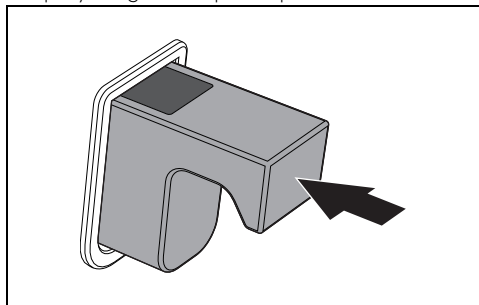
4. Håll vatten tills den max. nivåindikatorn



tänds.



5. Avlägsna därefter tratten och sätt tillbaka påfyllningslådan på sin plats.




Om det finns för mycket vatten i behållaren rinner överskottsvattnet ut i ugnsutrymmet. I detta fall, torka av med en duk eller en svamp innan du fortsätter.

6. Tryck på knappen .


Indikatorlampan  tänds för att visa att du måste tömma vattnet.

Tömning av behållaren

1. Öppna luckan
2. Placera den djupa plåten ovanpå den tredje falsen nerifrån. Skjut den mot ugnens bakre väg.
3. Tryck på knappen  igen för att starta funktionen.

Vattnet börjar att rinna ut i den djupa plåten från tömningsröret som sitter till höger på ugnens bakre vägg.

4. Avvakta tills tömningen har genomförts.

Vid slutet aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten .

5. Töm vattnet i den djupa plåten.



Det rekommenderas att rengöra tanken och hydraulkretsen ett par gånger.



Du kan också använda en rengöringslösning i stället för vatten. I detta fall rekommenderas det att du sköljer minst ett par gånger med vatten enligt anvisningarna i detta kapitel.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätninglisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

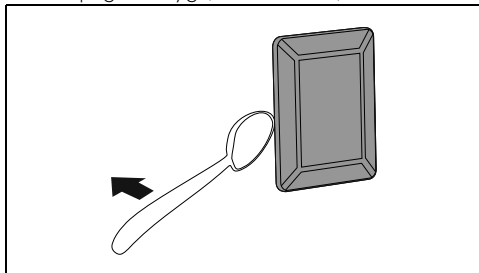
Byte av glödlampa för invändig belysning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

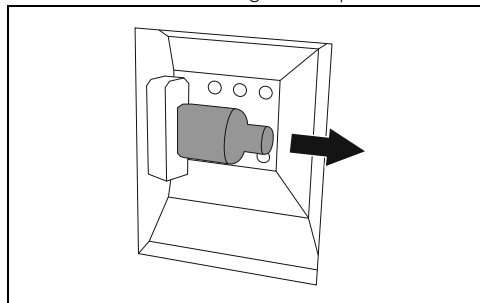
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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).



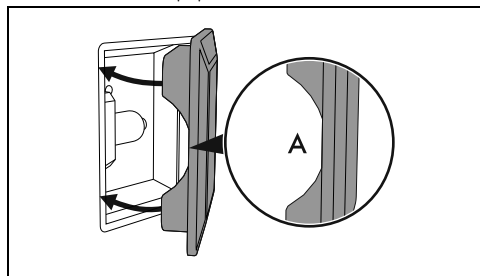
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

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.

INSTALLATION

Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

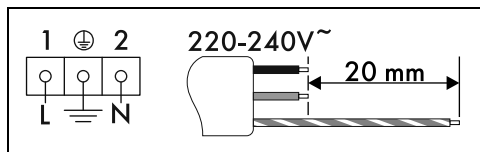
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm².



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Matningskablarna är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard SS-EN 60335-2-6).

Fast anslutning

Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer fränkoppling från nätet

och som har ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

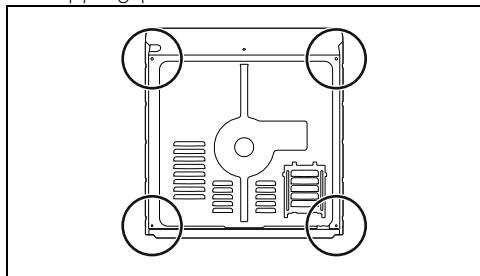
Byta ut kabeln



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.



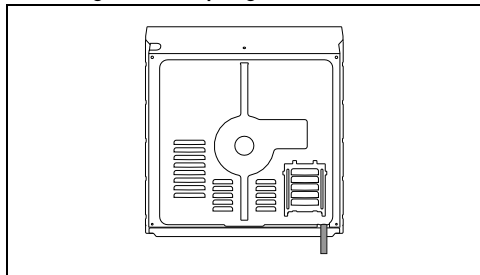
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering



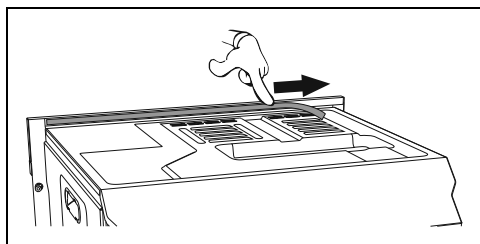
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

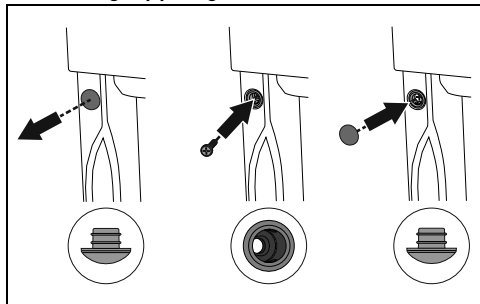


Tätningslist till frontparti

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



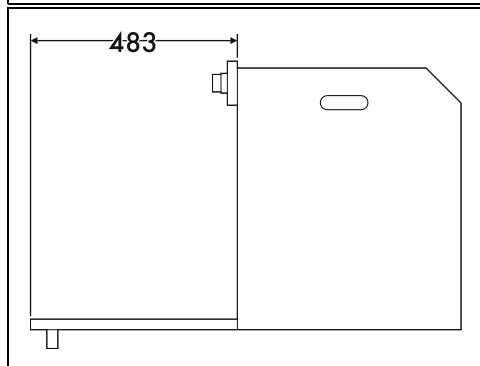
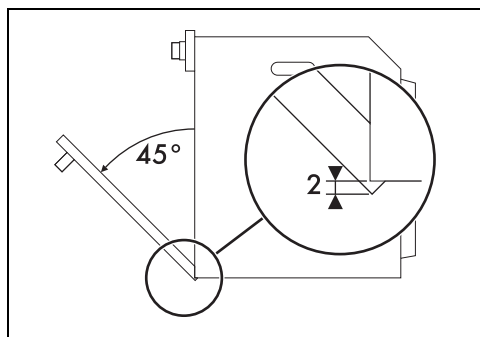
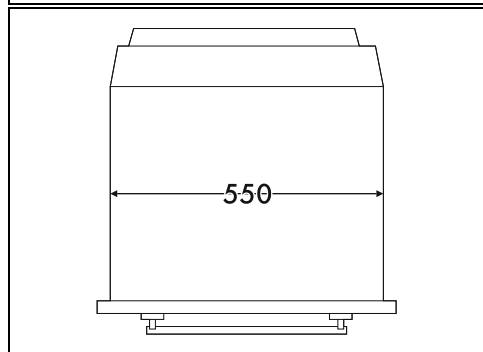
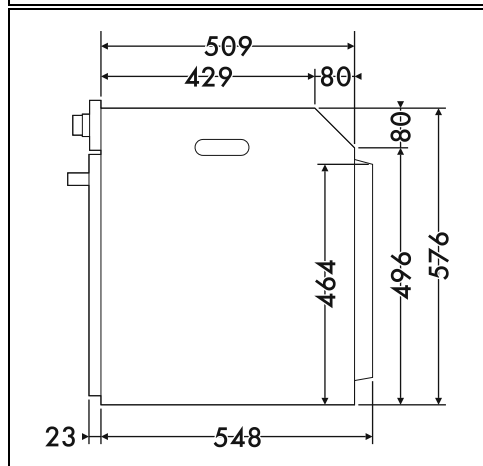
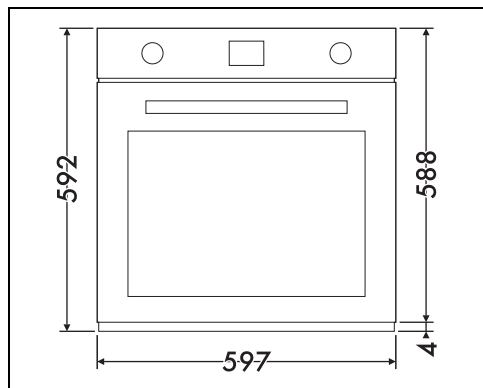
Förankringsöppningar



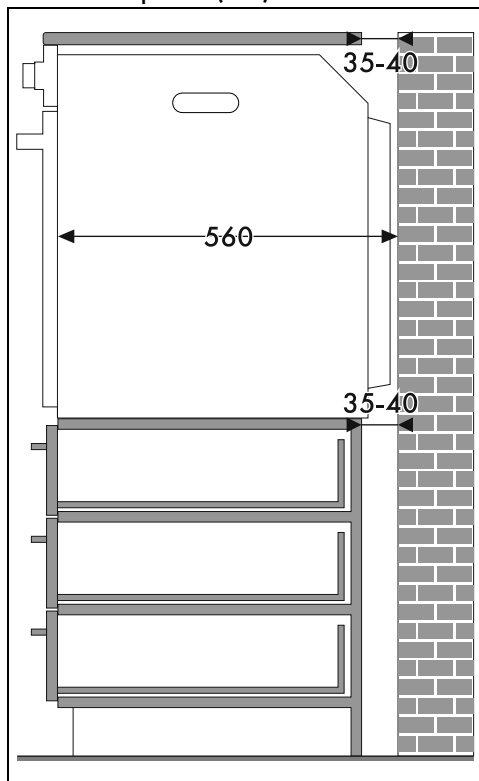
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbelen med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

SV

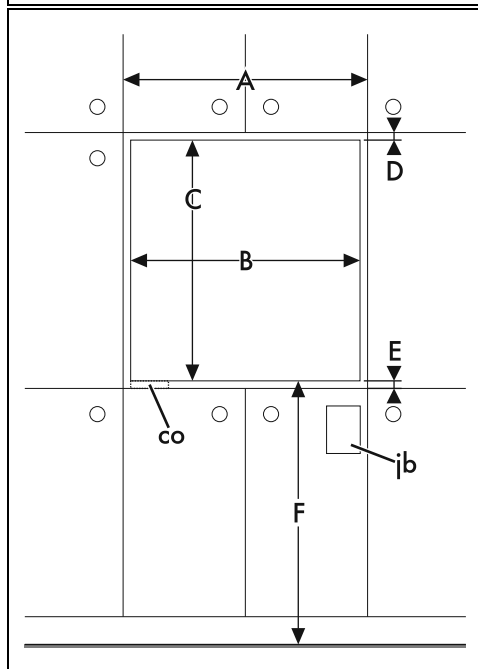
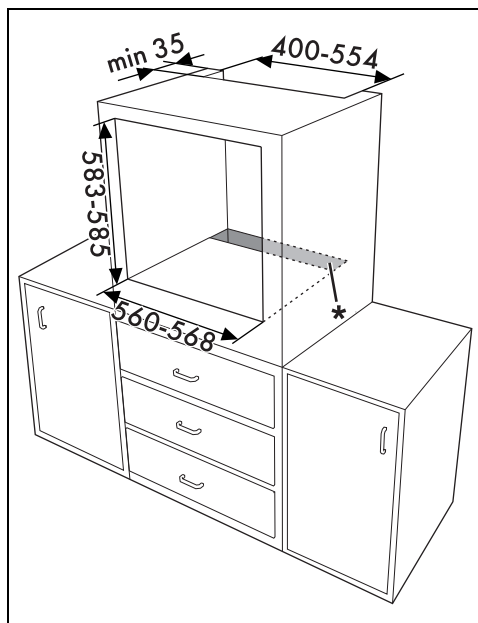
Apparatens storlek (mm)



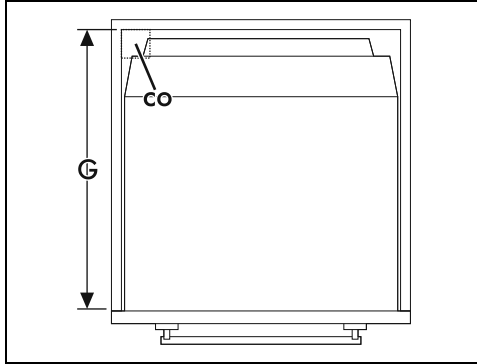
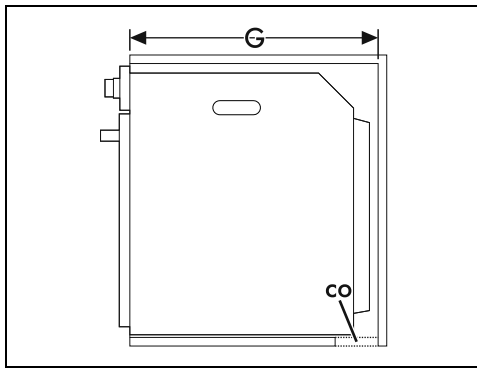
Installation i pelare (mm)



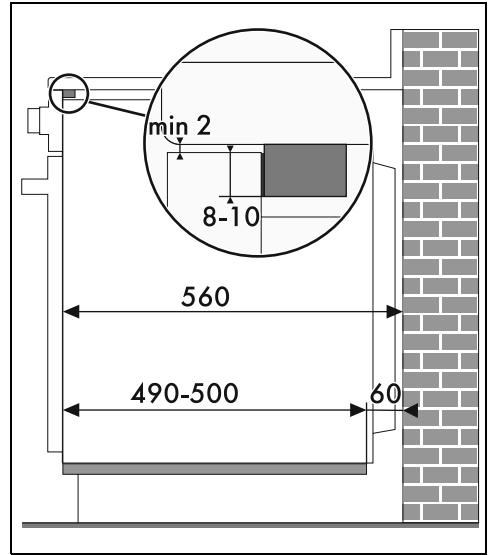
* Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.



SV



Installation under arbetsbänk (mm)



Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmas fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

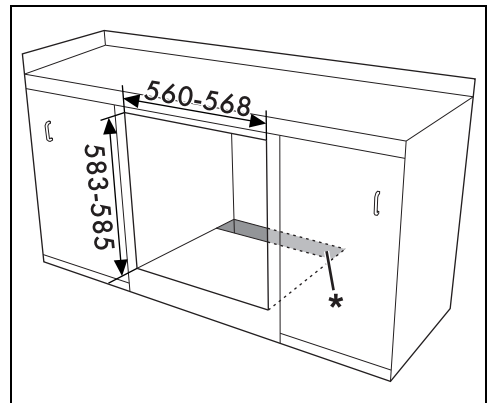
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

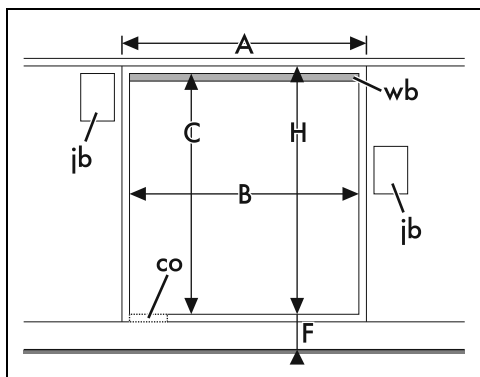
H min. 594 mm

co Utskäring för elkabeln (min. 6 cm²)

jb Låda för elanslutningar



* Se till att den nedre/bakre delen av möbelen har en öppning som är cirka 60 mm djup.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

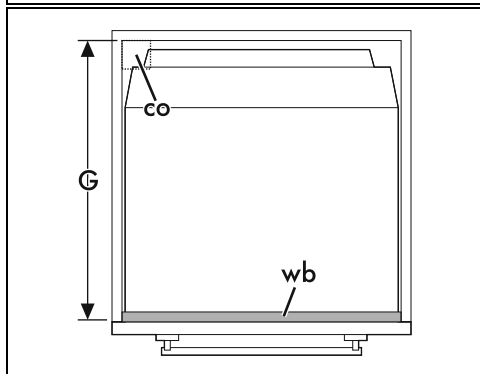
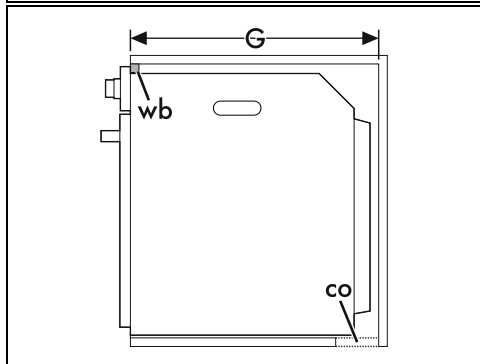
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Utskärning för elkabeln (min. 6 cm²)

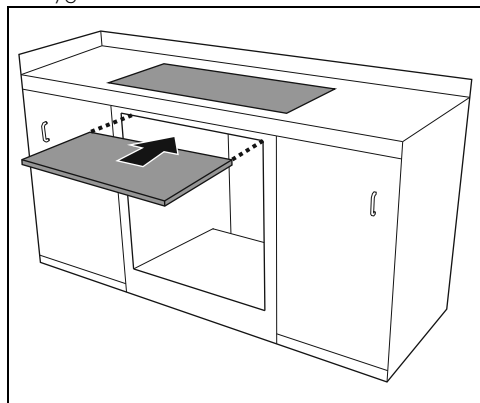
ib Låda för elanslutningar

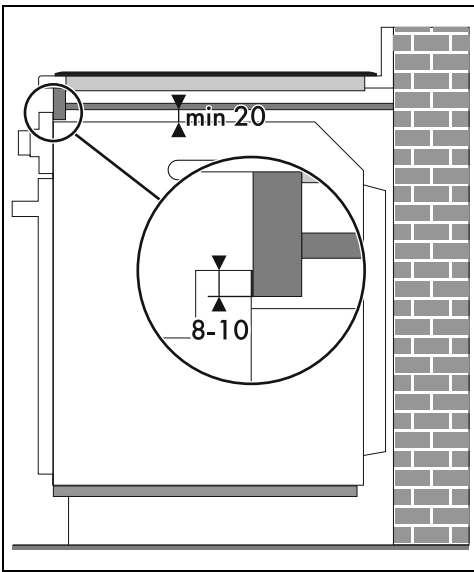
wb Trälst (rekommenderas)



Installation under spishäll (mm) (endast på pyrolytiska modeller)

Om spishäll installeras ovanför ugnen måste man installera en avskiljare i trä vid ett minsta avstånd om 20 mm från ugnens ovasida, 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 tätninglist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.