



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruikshandleiding van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** Guia de utilização do seu forno
- SV** Bruksanvisning för ugnen

FP38X

 **smeg**

Innehållsförteckning

Redaktören har ordet	s. 143
Beskrivning av ugnen	s. 144
Tillbehör	s. 145
Säkerhetsråd	s. 146
Installation av ugnen	
Anslutning	s. 147
Praktiska dimensioner för inbyggnaden av ugnen	s. 148
Användning av ugnen	
Inställning av tiden	s. 149
Starta tillredningen av en rätt	s. 150
Ändra tillredningstemperatur	s. 151
Programmera en tillredning med omedelbar start	s. 151
Programmera en sluttid för tillredningen	s. 152
Användning av tiduret	s. 153
Användning av barnsäkerheten	s. 153
Sätta displayen i standby	s. 154
Byte av lampan	s. 155
Ugnens olika tillredningssätt	s. 156-157
Rengöring av ugnsutrymmet	
Vad är pyrolysis?	s. 158
När är pyrolysis lämpligt?	s. 158
Utföra en pyrolysis	s. 159-160
Åtgärder vid problem	s. 161

Genom hela bruksanvisningen, anger symbolen



säkerhetsföreskrifter,
råd och knep.

Kära kund,

Du har just blivit ägare till en ugn av märket SMEG och det vill vi tacka dig för.

Våra forsknings- och utvecklingslag har tagit fram en ny generation av apparater vars kvalitet, estetiska design, funktion och tekniska utveckling gör dem till exceptionella produkter som visar vårt kunnande.

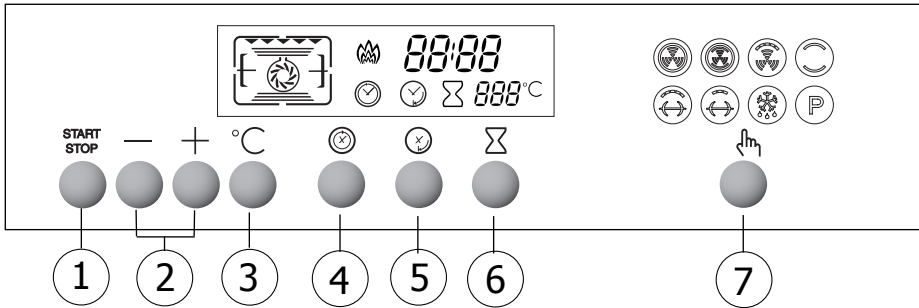
Med rena linjer och modern estetik passar din nya ugn från SMEG in i ditt kök på ett harmoniskt sätt och förenar fullkomligt teknisk kompetens, tillredningsprestanda och estetisk lyx.

Du finner även i SMEGs produktutbud ett vidsträckt sortiment av integrerbara spishällar, köksfläktar, diskmaskiner, tvättmaskiner, mikrovågsugnar och kylskåp som du kan passa ihop med din nya ugn från SMEG.

Vi är naturligtvis angelägna om att våra produkter på bästa sätt motsvarar dina krav och vår kundservice står till tjänst för att svara på frågor eller ta emot förslag.

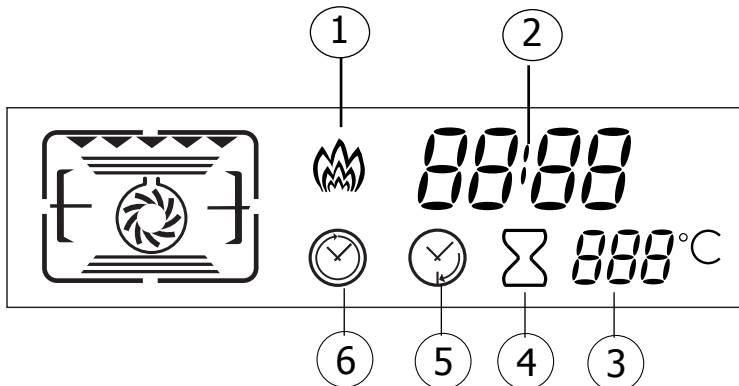
Med dessa "nya värdesobjekt" som står som landmärken i vår vardag, inbjuder SMEG, med sina enastående produkter, till en helt ny levnadskonst.

Beskrivning av ugnen



- 1 Knapp: Start/Stop
- 2 Inställning av tiden och temperaturen
- 3 Inställning av temperaturen
- 4 Tillredningstid
- 5 Tillredningens sluttid
- 6 Oberoende tidur
- 7 Funktionsväljare

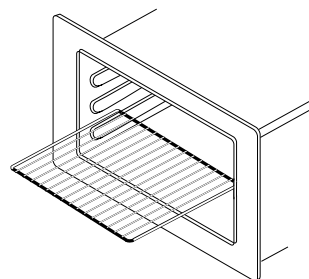
Detaljerad beskrivning av programverket



- 1 Styrkeindikator
- 2 Tids- och klockdisplay
- 3 Temperaturindikator
- 4 Symbol för tiduret
- 5 Symbol för tillredningens sluttid
- 6 Symbol för tillredningstiden

Tillbehör

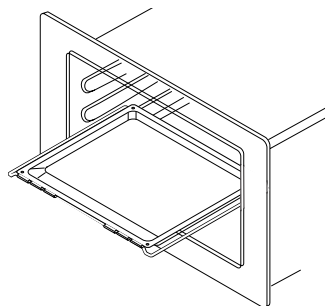
Galler



SV

Emaljerad dryppanna

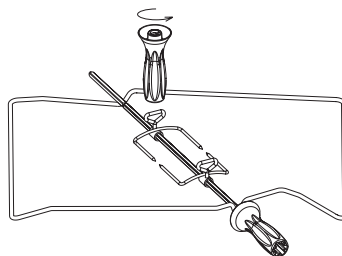
Den används för att samla upp stekskyn. Tillaga inte stekar direkt i dryppan, de kan skvätta ned ugnen och orsaka kraftig rökutveckling.



Roterande grillspett

För att använda detta:

- placera dryppan i nedersta läget för att samla upp stekskyn eller på ugnsbotten om steken är för stor.
 - trä på en av gafflarna på spettet, stick spettet genom köttbiten, trä på den andra gaffeln, centrera det hela på spettet, skruva sedan åt gafflarna.
 - placera spettet på stället.
 - tryck in spettet något för att leda in det i hålet längs in i ugnen.
 - skruva loss handtaget. Efter stekningen, skruva tillbaka handtaget på spettet för att ta ut detta utan att riskera att brännas.
- Änden av handtaget används för att skruva loss gafflarna.



Klä inte ugnens insida med aluminiumfolie för att slippa att göra rent den. Det kan orsaka överhettning och skada ugnens emalj.

När en rätt tillagats i ugnen, ta inte i något av redskapen som varit i ugnen (galler, spett, dryppanna, spettställ, m.m.) utan att använda lämpligt skydd för händerna.

Var god och ta del av följande råd före ugnens installation och användning. Denna ugn har utvecklats för att användas av enskilda i hemmet. Den är uteslutande avsedd för tillredning av maträtter. Denna ugn innehåller ingen asbest.

FÖRSTA ANVÄNDNING:

Innan ugnen används för första gången, värm upp denna tom, med luckan stängd och på högsta värme under ca 15 minuter för att "köra in" apparaten. Mineralullen som omger ugnsutrymmet kan till en början avge en speciell doft, pga. dess sammansättning. Eventuellt kan en viss rökutveckling ske. Allt detta är normalt.

NÄSTFÖLJANDE ANVÄNDNINGAR:

- Se till att ugnsluckan är väl stängd så att tätningslisten uppfyller sin funktion korrekt.

- Låt ingen stödja sig mot eller sätta sig på den öppna ugnsluckan.

- När grillen används med luckan på glänt, kan tillgängliga delar och ytor bli varma. Små barn bör hållas undan från ugnen

- Vid användning blir apparaten varm. Undvik all kontakt med värmemotstånden inuti ugnen.

- När en rätt tillagats i ugnen, ta inte i något av redskapen som varit i ugnen (galler, spett, dryppanna, spettställ, m.m.) utan att använda lämpligt skydd för händerna.

- Klä inte ugnens insida med aluminiumfolie. Det kan medföra en överhettning med oönskade resultat på tillredningen och stekningen och kan skada emaljen.

Vid rengöring av ugnsutrymmet, skall apparaten stängas av.

- Vid rengöring blir de tillgängliga ytorna varmare än vid normal användning. Små barn bör hållas undan från ugnen.

Om apparaten är försedd med en stickpropp, skall denna vara tillgänglig efter inbyggnaden.

Anslutning

Elanslutningen skall utföras av en elektriker (se nedan). Denne skall se till att apparaten är ansluten enligt monteringsanvisningarna och lokala bestämmelser.

Då apparaten inte är ansluten till nätet via en stickpropp CEI60083, skall en allpolig brytanordning (med ett kontaktavstånd på minst 3 mm) finnas installerad på försörjningssidan enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

ANMÄRKNING: Vid spänningssättningen av ugnen, initieras apparatens elektronik, vilket neutraliserar belysningen i några sekunder.

Om ugnen ansluts till ett eluttag, skall detta vara tillgängligt efter apparatens installation.

Vi frånsäger oss allt ansvar vid olyckor som sker till följd av att apparaten inte jordats eller jordats felaktigt.

Om strömförsörjningskabeln är defekt, skall denna bytas ut av tillverkaren eller dess kundservice.

Arbetsspänning.....	220-240 V ~ 50 Hz
Total effektförbrukning vid tillredning.....	2,925 kW
Grillens nominella effekt.....	2,65 kW

Energiförbrukning

- för att uppnå 175° C.....	0,205 kWh
- för att hålla 175° C i en timme.....	0,410 kWh
SAMMANLAGT.....	0,615 kWh

Ugnens praktiska dimensioner

Bredd.....	43 cm
Höjd.....	19 cm
Djup.....	38 cm

Nyttvolym.....	32 liter
----------------	----------

Nätspänning	anslutning	minsta tvärsnitt på kabeln	elskyddsanordningens kaliber
230V~ 50 Hz	1 Fas + N	1,5 mm ²	16 A

Praktiska mått för inbyggnaden av ugnen

Ugnen erbjuder en optimal luftcirkulation som ger enastående resultat vid matlagning och rengöring, förutsatt att följande föreskrifter efterföljs:

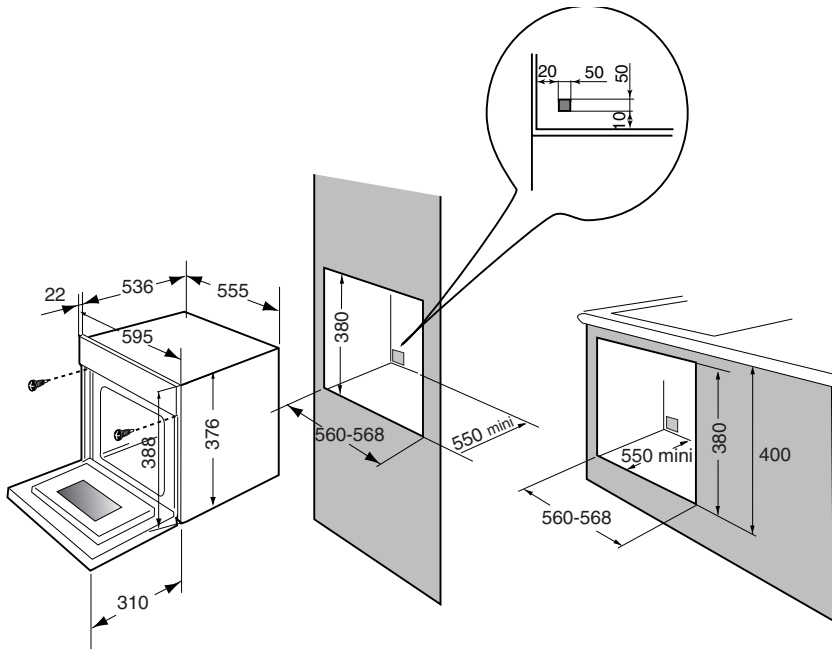
Ugnen kan installeras under ett arbetsbord eller i en möbelkolonn med lämpliga dimensioner för inbyggnad. Skär ut en bit på 50 mm x 50 mm i den bakre panelen för försörjningssladden (se bilden nedan).

Centrera ugnen i möbelen så att ett mellanrum på minst 2 mm skiljer den från möblerna intill.

Materialet i möbelen som ugnen skall byggas in i måste vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material).

För att placera ugnen i nischen måste dess elsladd vara urkopplad.

För bättre stabilitet, fäst ugnen i möbelen med 2 skruvar genom avsedda hål på de vertikala skenorna på sidorna (se bild). Borra först upp ett hål på $\varnothing 3$ mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker.



Användning av ugnen

Inställning av tiden

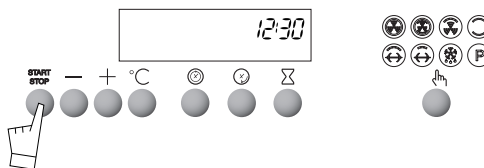
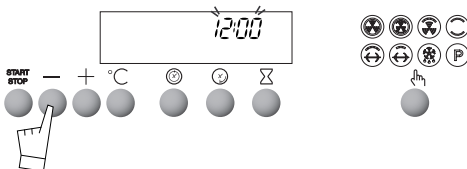
SV

Vid spänningssättningen




- Displayen blinkar.
- Ställ in tiden med knapparna **+** och **-** (håll knappen nedtryckt för att bläddra snabbare).

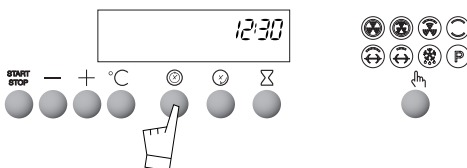
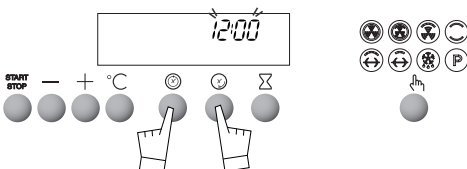
Exempel: 12:30.

- Tryck på knappen **START/STOP** för att bekräfta.





Inställning av klockan

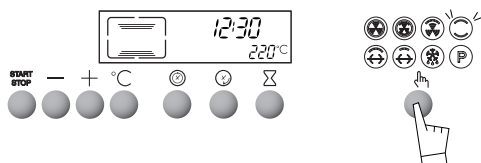
- Tryck samtidigt på knapparna  och  i några sekunder tills displayen blinkar.
- Ställ in tiden med knapparna **+** och **-**.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.



Om tiden inte bekräftas med knappen , registreras den automatiskt efter några sekunder.

Starta tillredningen av en rätt

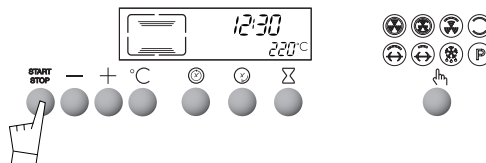
- Välj tillredningssätt
 - Välj önskad funktion med knappen  :
- Exempel: läge "  ".



Anmärkning:
Håll knappen  nedtryckt för att rulla fram tillredningsfunktionerna.

Temperaturen visas:
Exempel: 220° C.

- Tryck på knappen **START/STOP** för att starta tillredningen.

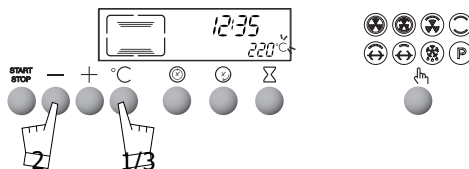


Ugnen föreslår den temperatur som används oftast.
Det är dock möjligt att ställa in temperaturen

- Tryck på knappen **°C**.

Symbolen **°C** blinkar.

- Ställ in med knapparna **+** eller **-**.



- Bekräfta valet med knappen **°C** (om temperaturen inte bekräftas med knappen **°C**, registreras den automatiskt efter några sekunder).

Under tillredningen blinkar den inställda temperaturen: när denna nås, slutar displayen att blinka och ugnen avger en 3 sekunder lång ljudsignal.

Specialfall:

Inställbar grill:



- Föreslagen styrka: - 4 - = 100%

- Inställning från - 1 - = 50 % till - 4 - = 100 %



Luckan skall endast ställas på glänt då grillen används med maximal styrka (-4-).

För övriga styrkenivåer, skall grillens lucka vara stängd.

Tryck på knappen **START/STOP** i en sekund för att avbryta tillredningen.

När grillen används, blir ugnens tillgängliga delar varmare än vanligt. Små barn bör hållas undan från ugnen.

Ändra tillredningstemperatur

Temperaturen går att ändra vid valet av tillredningssätt eller då ugnen redan är i gång:

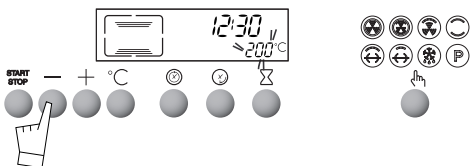
Tryck på knappen °C (i ca 2 sekunder) tills temperatursiffrorna blinkar.

Ställ in önskad temperatur med knapparna + och –.

Bekräfta med ett tryck på knappen °C.

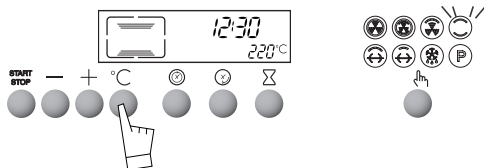
Vid nästföljande tillredningar kommer denna

temperatur att användas. Temperaturen kan på detta vis ställas in godtyckligt många gånger.



SV

Programmera en tillredning med omedelbar start

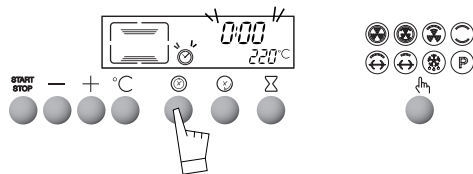


Välj önskat tillredningssätt och justera eventuellt temperaturen

Exempel:

vanlig konvektion

temperatur 220° C.

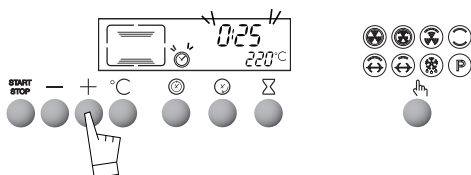


Tryck på knappen "tillredningstid" .

Tillredningstiden **0:00** samt symbolen blinkar för att indikera att inställningen är möjlig.

Tryck på knapparna + och – för att ställa in önskad tid.


Exempel: 25 min tillredningstid.




Den inställda tiden registreras automatiskt

efter några sekunder eller kan bekräftas med ett nytt tryck på knappen . Tiden visas då på displayen igen och symbolen slutar att blinka.

Efter detta, börjar ugnen värmas.

Vid tillredningstidens slut hörs en serie ljudsignaler under några minuter och symbolen  blinkar.

För att stänga av ljudsignalerna, tryck på knappen **START/STOP** i 1 sekund. När som helst går det att kontrollera och ändra tillredningens sluttid med ett tryck på knappen .

För att radera programmeringen, tryck på knappen **START/STOP**.

Programmera en sluttid för tillredningen

- Gör som vid en programmerad tillredning och, efter tillredningstiden:

- Tryck på knappen "tillredningens sluttid" , sluttiden visas och blinkar med symbolen

 för att indikera att inställningen är möjlig.

Exempel: Klockan är 12:30.

En tillredningstid på 30 min programmeras.

Sluttiden som visas för tillredningen är: 13:00.

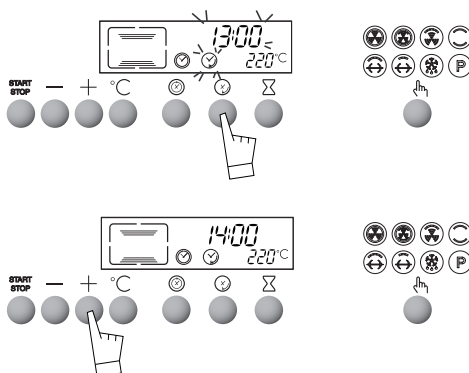
- Ställ in tillredningens sluttid med knapparna + och -.


Exempel: Sluttid 14:00.

När sluttiden väl programmerats, visar displayen tiden på nytt.

Efter detta, börjar uppvärmningen av ugnen så att tillredningen blir färdig till kl. 14:00.

När tillredningen är avslutad hörs en serie ljudsignaler i några minuter. Tryck på knappen **START/STOP** i 1 sekund för att stänga av ljudsignalerna.






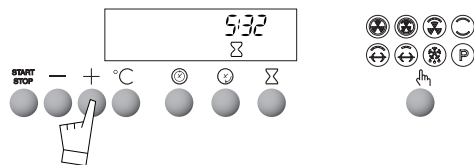
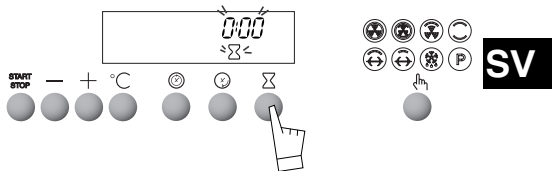
När som helst går det att kontrollera och ändra tillredningens sluttid med ett tryck på knappen .



För att radera programmeringen, tryck på knappen **START/STOP**.

Användning av tiduret

Ugnen är utrustad med ett elektroniskt tidur som är oberoende av ugnen, som gör det möjligt att räkna ned önskad tid. Om detta används, visas tidurets tid istället för klockan.

- Tryck på knappen  med ett timglas. Displayen blinkar och symbolen för timglas kommer upp och blinkar.
- Tryck på knapparna + och - tills önskad tid visas (max 59 minuter 50 sekunder). Displayen slutar blinka efter några sekunder och tiduret startar och räknar ned tiden sekundvis. När tiden väl löpt ut, avger tiduret en serie ljudsignaler och symbolen  blinkar. Ljudsignalerna stängs av med knappen  eller **START/STOP**. Displayen visar då tiden på nytt.



 Tiden som återstår går att ändra med knappen  och inställningen sker med knapparna + och -. När som helst är det möjligt att radera programmeringen genom att ställa tillbaka tiden till 0:00 och trycka på knappen **START/STOP**.


Användning av barnsäkerheten

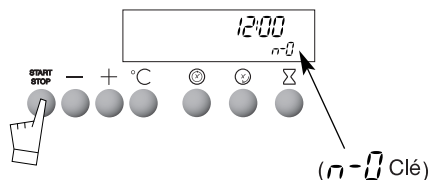
För att undvika olämplig start av ugnen, är det möjligt att låsa kontrollerna; för detta:

- Tryck på knappen **START/STOP** tills en lång ljudsignal låter.

Släpp inte upp knappen förrän ljudsignalen upphört och en nyckel visas på displayen.

- För att låsa upp kontrollerna, ta om samma procedur. Tryck på knappen **START/STOP** tills en lång ljudsignal låter.

Släpp inte upp knappen förrän ljudsignalen upphört och nyckeln  försvunnit från displayen. Endast funktionen "oberoende tidur" fortsätter att fungera.



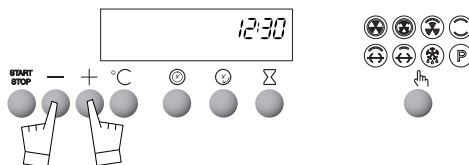
Sätta displayen i standby

För att begränsa strömförbrukningen då ugnen inte är i gång, går det att sätta displayen i STANDBY.

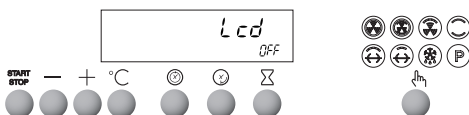
För detta, följ proceduren nedan

AKTIVERING AV STANBYEN:

- Ugnens display skall visa tiden.
- Tryck samtidigt på knapparna + och - i 5 sekunder.
- Displayen visar "Lcd off"
- Släpp knapparna.
- Efter 30 sekunder släcks displayen.

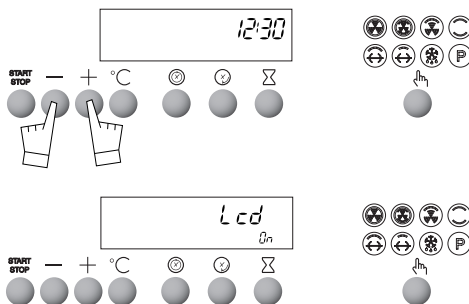


Ugnen är nu i standby, den släcks automatiskt efter 30 sekunder då tiden visas.



AVAKTIVERING AV STANBYEN:

- Ugnens display skall visa tiden.
- Tryck samtidigt på knapparna + och - i 5 sekunder.
- Displayen visar "Lcd on".
- Släpp knapparna.
- Ugnen är inte längre i STANDBY, displayen förblir tänd.



Byte av lampan

- Lampan sitter i taket i ugnsutrymmet.

SV



Före varje ingrepp på lampan, koppla ur ugnen för att undvika risk för stötar och låt, vid behov, apparaten först svalna.

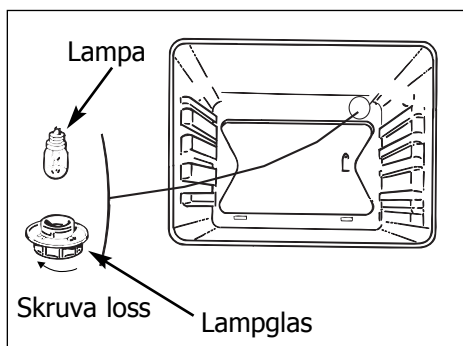
a) Skruva loss lampglaset (se motstående figur).

b) Skruva loss lampan åt samma håll.

Lampans specifikationer:

- 15 W
- 220-240 V
- 300° C
- sockel E 14

c) Byt lampa, sätt sedan tillbaka lampglaset och koppla åter in ugnen.



För att skruva loss lampglaset och lampan, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.

Ugnens olika tillredningssätt

Symbol Funktionens namn Beskrivning av funkti



Roterande värme

Tillredningen sker medels ett elektriskt motstånd placerat längst in i ugnen och cirkulationsfläkten.

▶ Snabb temperaturhöjning. Vissa rätter kan ställas in i kall ugn.



Kombinerad tillredning

Tillredningen sker medels de övre och undre motstånden och cirkulationsfläkten.

▶ Tre samverkande värmekällor: Mycket värme nedtill, lite roterande värme och en aning grillvärme.



Turbogrill

Tillredningen sker växelvis medels det övre motståndet och cirkulationsfläkten.

▶ Detta funktionssätt kombinerar turbinens och grillens effekter; grillen strålar infraröd värme på maten och luftströmmen från turbinen dämpar dess effekt.

*



Traditionell

Tillredningen sker medels de övre och undre motstånden, utan luftcirkulation.

▶ Snabb temperaturhöjning. Vissa rätter kan ställas in i kall ugn.



Dubbel grill

Tillagningen sker medels det övre elementet

▶ Den dubbla grillen täcker hela grillens yta. Den enkla grillen är lika effektiv för mindre mängder mat.



Enkelgrill

Tillagningen sker medels det reducerade övre elementet



Upptining

Upptiningen sker medels turbinen som skapar ett varmt luftflöde kring rätten som skall tinas upp.

▶ Temperaturen överstiger aldrig 50° C, vilket garanterar idealiska upptiningsförhållanden.

* Funktionssätt som används för meddelandet på energimärkningen i enlighet

onen Rekommendationer Rekommenderad T°

SV

▶ Rekommenderas för att bevara mörheten hos **ljus kött , fisk, grönsaker**
För flera tillagningar upp till 3 nivåer.

min	rekom.	max
40°	180°	250°

▶ Rekommenderas för **quiche, köttpajer, saftiga fruktpajer.**

min	rekom.	max
40°	200°	250°

▶ Rekommenderas för att bryna och genomsteka **rött och ljus kött.**
För att försiktigt steka fågelkött upp till 2 kg.

min	rekom.	max
40°	195°	250°

▶ Rekommenderas för att bevara mörheten hos **ljus kött , fisk, grönsaker**
För flera tillagningar upp till 3 nivåer.

min	rekom.	max
40°	220°	275°

▶ Rekommenderas för **grillning av kotletter, korv, brödsivor, gambas** placerade på gallret.

1 till 4

▶ Rekommenderas för att **tina upp kött och fågel.** Använd gallret med dryppan under. Använd aldrig vätskan som rinner av vid upptiningen, den är inte ätlig.

min	rekom.	max
30°	40°	50°

med europeiska standarden EN 50304 och enligt europadirektiv 2002/40/EG.

Rengöring av ugnsutrymmet

Vad är pyrolys?

- Ugnen rengörs genom eliminering vid hög temperatur av smutsen från stänk eller spill. Avgiven rök och lukt förstörs när de passerar genom en katalysator.

För att anpassa sig till varje situation, erbjuder ugnen 3 pyrolytiska rengöringscykler.

- En ekonomisk cykel på 90 min (med ugnens avsvälningstid, förblir denna låst i 2 timmar), denna cykel förbrukar nära 25 % mindre energi än den vanliga pyrolyscykeln. När den används regelbundet (varannan eller var tredje kötttillredning), medverkar pyrolysen till att alltid hålla ugnen ren.

- En normal cykel på 105 min (med ugnens avsvälningstid, förblir denna låst i 2 timmar och en kvart), denna cykel rengör effektivt en smutsig ugn.

- En cykel för grundlig rengöring på 2 timmar (med ugnens avsvälningstid, förblir denna låst i 2 och en halv timmar), denna cykel rengör effektivt en mycket smutsig ugn.

- Av säkerhetsskäl blockeras luckan två minuter efter pyrolysens start.

När skall en pyrolys utföras?

Ugnen ryker under förvärmningen eller ryker mycket vid normal tillredning.

Ugnen luktar i kallt tillstånd efter olika tillredningar (får, fisk, grillmat...).

Vänta inte tills ugnen blivit alldeles nedfettad för att utföra denna rengöring.

Det är inte nödvändigt att utföra en pyrolys efter varje tillredning, utan endast om ugnens nedsmutsning berättigar det.

MINDRE SMUTSIGA TILLREDNINGAR	Kakor, grönsaker, bakelser quiche, suffléer	Tillredningar som inte stänker Pyrolys behövs inte
SMUTSIGA TILLREDNINGAR	Kött, fisk, (i ett fat) färserade grönsaker	Pyrolysen kan vara befogad var tredje tillredning
VÄLDIGT SMUTSIGA TILLREDNINGAR	Större köttbitar på spett, anka	Pyrolysen kan köras efteråt om det har skvätt mycket



Vänta inte tills ugnen blivit alldeles nedfettad för att utföra rengöringen.

Utföra en pyrolys


SV



1) Utföra en pyrolys omedelbart

a) **Plocka ut alla köksredskap från ugnen och torka upp eventuellt spill.**

b) Kontrollera att programverket visar tiden och att det inte blinkar.

c) Tryck på funktionsväljaren till funktionen "Pyrolys".


Ugnen visar 3 pyrolyssymboler  som motsvarar en 2 timmar lång pyro-

lys. 2 andra pyrolystider går att välja ( 105 min,  90 min) med knapparna - och +. Pyrolystiderna går ej att ändra.

Ugnen blir otillgänglig i 2 timmar, 2 timmar och en kvart eller 2 och en halv timmar. Denna tid inkluderar avsvälningstiden tills dörren låses upp.

d) Tryck på knappen **START/STOP**

- Luckan låses under pyrolysen (efter ca 2 min).

- Det går att kontrollera när pyrolysen är klar med knappen . När pyroly-

sen är klar, förblir symbolen  tänd tills dörren låses upp.

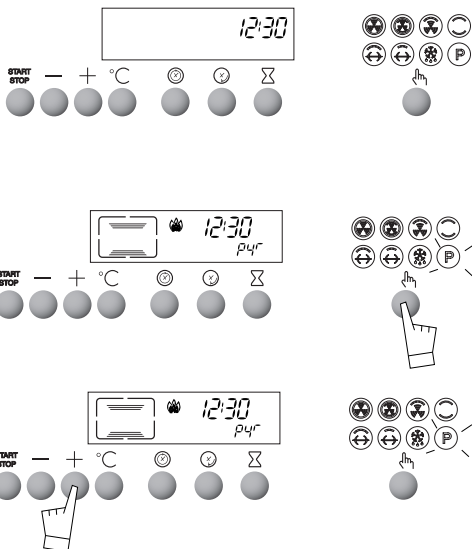
e) Stäng av ugnen med knappen **START/STOP**.

f) När ugnen är kall, använd en fuktig trasa för att torka upp den vita askan.

Ugnen är nu ren och kan på nytt användas för önskad tillredning.

Anmärkingar: Rengöringstemperaturen går ej att ändra. Under pyrolyscykeln, är lampan släckt.

Om ugnen inte är ren efter pyrolysen, betyder det att den borde ha utförts tidigare. Börja om.



Häng inte någon handduk eller trasa på ugnens handtag.

Under en pyrolys, blir ugnens framsida varmare än under en tillredning.

Små barn bör hållas undan från ugnen.

2) Programmera en pyrolys

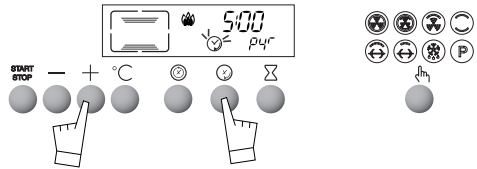
Följ instruktionerna som beskrivs i paragrafen "Utföra en omedelbar pyrolys", och sedan:

a) Tryck på knappen , **pyrolysens sluttid** och symbolen  blinkar för att indikera att inställningen är möjlig.

b) Ställ in sluttiden för pyrolysen med knapparna **+ och -**.

Exempel: sluttid för pyrolysen
kl. 5:00.

När pyrolysen är klar, tryck på knappen **START/STOP**.



Åtgärder vid problem

Om ugnen inte verkar fungera som den ska, behöver det inte innebära att det är något fel. I vilket fall, kontrollera följande punkter:

SV

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none"> - Ugnen är inte inkopplad. - Säkring har gått. - Temperaturen som ställts in är för låg. - Andra orsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koppla in ugnen. - Byt säkringen och kontrollera dess värde (16 A). - Höj den inställda temperaturen. - Kontakta kundservicen.
Ugnslampan fungerar inte längre.	<ul style="list-style-type: none"> - Lampan är sönder. - Ugnen är inte inkopplad eller säkringen har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> - Byt lampa. - Koppla in ugnen eller byt säkring.
Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	<ul style="list-style-type: none"> - Fläkten skall stoppa efter högst en timme, eller då ugnstemperaturen gått ned till ca 125° C. - Om den inte stannar efter 1 timme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Det är helt normalt. - Kontakta kundservicen.
Pyrolysgöringen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> - Luckan är inte riktigt stängd. - Tiden på programverket blinkar - Andra orsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollera att luckan är stängd. - Ställ in tiden innan pyrolysen körs. - Kontakta kundservicen.
Låsningen av luckan under pyrolysen fungerar ej.	<ul style="list-style-type: none"> - Låsningen sker inte omedelbart - Luckan låses inte förrän ca 2 minuter efter starten av cykeln. 	Om luckan inte låses efter 5 minuter, kontakta kundservicen.
Spettmotorn fortsätter att gå efter tillredningens slut.	<ul style="list-style-type: none"> - Motorn som roterar spettet fortsätter att gå tills väljaren återgått till nollläget eller tills luckan öppnas eller 30 min efter slutet av tillredningen. Denna funktion undviker att maten bränns vid efter att ugnen stängts av. 	<ul style="list-style-type: none"> - Det är helt normalt.
Rökutveckling under tillredningen.	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Tillredningstemperaturen är för hög - 2. Ugnen är smutsig 	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Sänk tillredningstemperaturen (se bifogad tillredningsguide) - 2. Utför en pyrolysis, om ugnen är utrustad med denna funktion.
Ugnslampan lyser inte under pyrolysen.	<ul style="list-style-type: none"> - Lampan är endast avsedd att lysa med tillredningensfunktionerna. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pyrolyscykeln använder en för hög temperatur för att lyset skall fungera normalt.
Ugnen låter efter tillredningen.	<ul style="list-style-type: none"> - Fläkten i ugnens övre parti (osynlig) går (även i stoppläge). 	<ul style="list-style-type: none"> - Det är normalt, pyrolysgnarna är utrustade med en fläkt som går tills ugnen svalnat.

I varje fall, om ingreppet inte hjälper, kontakta kundservicen snarast.

