

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatsens syfte	8
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
2.3 Andra delar	13
2.4 Tillbehör	14
3 Användning	16
3.1 Användning av tillbehör	17
3.2 Användning av ugnen	18
3.3 Råd vid tillagning	32
3.4 Smart Cooking	33
3.5 Historik	35
3.6 Mina recept	42
3.7 Övriga funktioner	47
3.8 Inställningar	53
4 Rengöring och underhåll	58
4.1 Rengöring av ytorna	58
4.2 Rengöring av luckan	58
4.3 Rengöring av ugnen	60
4.4 Särskilt underhåll	68
5 Installation	71
5.1 Elektrisk anslutning	71
5.2 Placering	72

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



SKADA PÅ PERSON

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.



- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Pyrolys (endast på vissa modeller): ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.



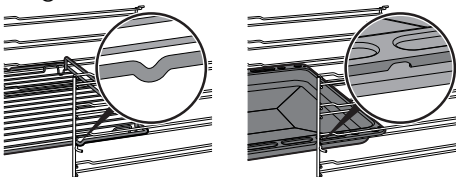
SKADA PÅ APPARATEN

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).



Anvisningar

- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- (endast för vissa modeller) Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.



- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

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 värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.



Anvisningar

För denna apparat

- Innan glödlampa byts ut, se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.

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

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

1.4 Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

1.5 Identifikationsdekal

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



1.6 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.

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.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Anvisningar

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.



Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



Användning

Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd om tillagning.



Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



Installation

Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.

1.8 Spara energi

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



Säkerhetsanvisningar

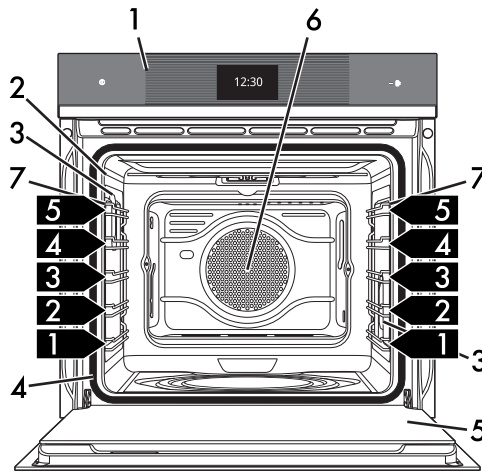
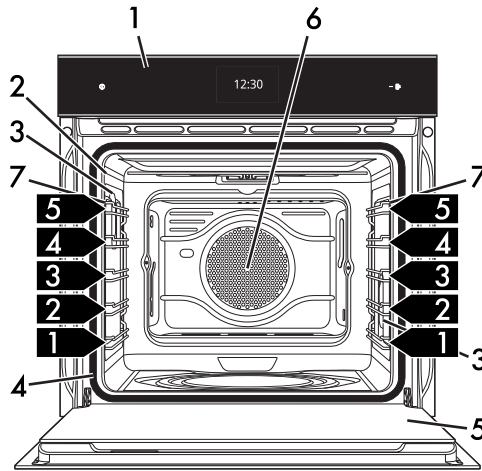


Information/Rekommendation



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Uttag till temperatursond

3 Lampa

4 Tätningslist

5 Lucka

6 Fläkt

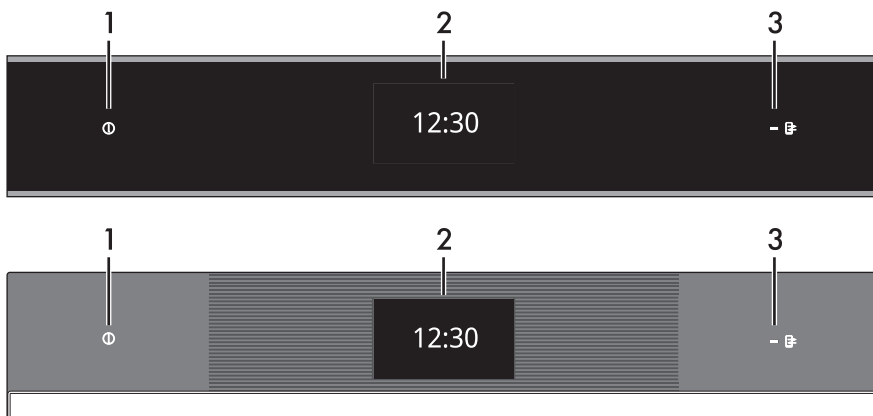
7 Stödramar för galler/plåtar

1,2,3 Stödramens fäls



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel



1 ON/OFF-knapp

Med ON/OFF-knappen sätter man igång och stänger av apparaten.

2 Display

Man kan interagera med apparaten via displayen med pekskärm. Tryck på ikonerna för att få åtkomst till de olika funktioner som finns tillgängliga. Displayen visar alla parametrar som är kopplade till funktionen.

3 Indikeringslampa för fjärrstyrning (endast på vissa modeller)

När den är tänd kan apparaten fjärrstyras från en smartphone eller surfplatta (se bruksanvisningen "Uppkoppling av inbygggnadsugn").

SmegConnect (endast på vissa modeller)

Apparaten är utrustad med tekniken **SmegConnect** som ger användaren möjlighet att styra apparatens funktion via en app på en smartphone eller surfplatta. För ytterligare information hänvisar vi till den medföljande broschyren och/eller webbplatsen

www.smeg.com



2.3 Andra delar

Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- under funktion, tryck på **symbolen med en lampa**  för att manuellt tända eller släcka belysningen inne i ugnen. Detta gäller inte för funktionerna **VAPOR**

CLEAN  (modeller med

multifunktion) och **PYROLYS**  (modeller med pyrolysis).

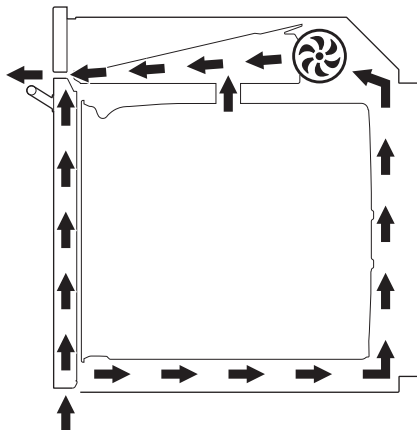


Lampan slocknar cirka en minut efter varje tillagningsstart eller varje gång luckan öppnas, i syfte att spara energi (man kan stänga av denna funktion via undermenyn).

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt



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

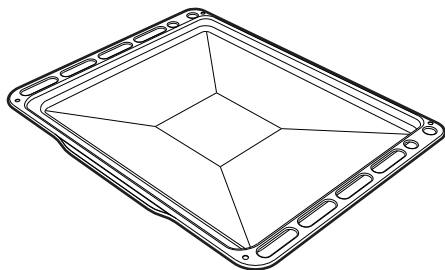
Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.



Beskrivning

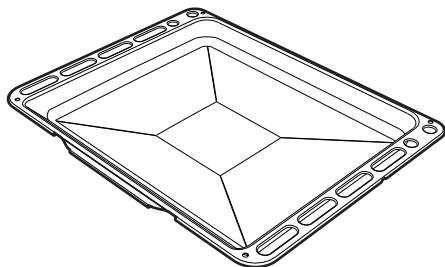
2.4 Tillbehör

Plåt



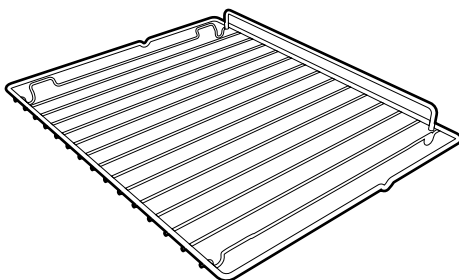
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Djup ugnsplåt



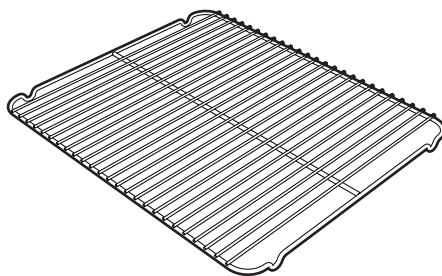
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler



Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.

Galler för ugnsplåt



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

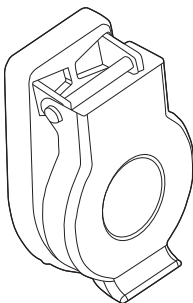


Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

Skyddslock (endast på vissa modeller)



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



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



Ugnstillbehör som kan komma i kontakt med mat är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.



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



Användning

3 Användning

Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn närma sig ugnen när den är i drift.



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av apparaten.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda burkar eller behållare i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.

Förberedelser

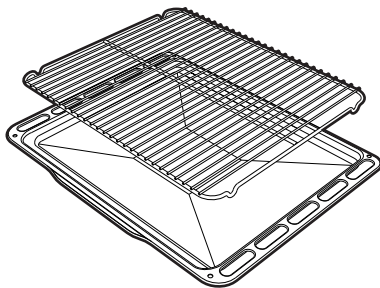
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se "4 Rengöring och underhåll").
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



3.1 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

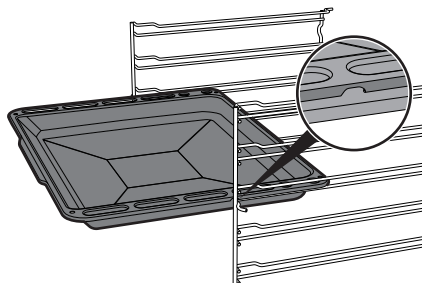
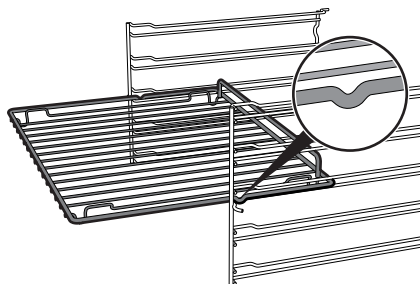
Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettetsamlas upp separat från den mat som tillagas.



Galler och plåtar

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

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



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



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

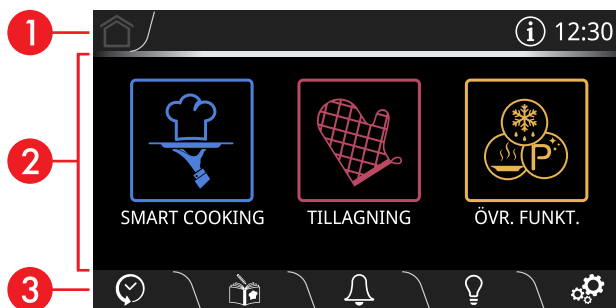


Användning

3.2 Användning av ugnen

Display

Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda displayen räcker det att trycka på de "virtuella" knapparna och/eller bläddra bland de tillgängliga värdena.



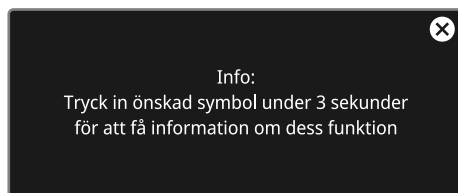
(På bilden visas skärmbilden för huvudmenyn)

1 Informationsområde

I detta område visas information gällande menyer och undermenyer till de funktioner som pågår i huvudområdet.

I detta område finns dessutom:

- knappen **HOME** : tryck på denna knapp för att återgå till huvudmenyn;
- knappen **INFORMATION** : tryck på denna knapp för att visa nästa skärmbild



- visning av **aktuell tid**.

2 Huvudområde

I detta område kan man ställa in apparatens olika funktioner. Tryck på knapparna och värdena för att ställa in önskad funktion.

3 Nedre område

I detta område finns en del direkta funktionsknappar som varierar i enlighet med vilka funktioner som ställts in i huvudområdet:



HISTORIK



MINA RECEPT



MINUTRÄKNARE



LAMPA



INSTÄLLNINGAR



Beroende på vilken sida som visas finns även nedanstående knappar:



RETUR



BEKRÄFTA



START



REPLAY



STOPP



SPARA



PAPPERSKORGEN



LUCKSPÄRR



SNABB UPPVÄRMNING



SOND (i förekommande fall)



Håll knappen **HOME**  eller

ON/OFF-knappen  intryckt i ett par sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Uppkoppling (endast på vissa modeller)

Krav för uppkoppling:

- Bärbar enhet av typen smartphone eller surfplatta med operativsystem iOS version 10.x eller högre, eller Android version 5.1 eller högre.
- Wifi-nätverk (2.4 GHz-band, säkerhetsinställning WPA2) som är aktivt och tillgängligt på den plats där apparaten är installerad.
- Internetanslutning.
- Namn och lösenord till Wifi-nätverket eller WPS-läge (Wi-Fi Protected Setup) tillgängligt.

För ytterligare information hänvisas till bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn".

Första användningstillfället



Nedanstående anvisningar gäller även vid längre strömavbrott.

För att sätta igång apparaten:

1. Koppla in apparaten till elnätet.

Tillverkarens logotyp visas på displayen

under några sekunder .



Efter igångsättning måste man vänta några sekunder innan man kan börja interagera med apparaten.

Därefter visas skärmbilden som anger aktuell tid med symbolen  blinkande.

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



Användning

2. Tryck på den blinkande symbolen

00:00 för att komma till undermenyn **STALL IN TID**.

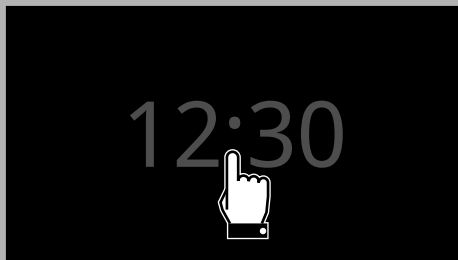
3. Bläddra vertikalt mellan värdena för timmar och minuter för att ställa in aktuell tid.

4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** 

(placerad nere **3** till höger) för att ställa in aktuell tid.



Man kan ställa in eller ändra aktuell tid även genom att trycka på tiden som visas på displayen under 3 sekunder.



När man startar apparaten för första gången är språket enligt standard inställt till "engelska". Vi rekommenderar att önskat språk ställs in under denna fas.

5. Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR** 

på displayen (placerad nere **3** till höger).

6. Bläddra bland de tillgängliga språken (till höger) i närheten av alternativet **Språk** (till vänster) tills önskat språk har valts.

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** 

(placerad nere **3** till höger) för att ställa in önskat språk.

Inaktivera displayen



När inställningen "🕒 Visa tid" är ställd till **Off** slocknar displayen efter 2 minuters inaktivitet om skärmbilden med tiden visas.

För att inaktivera displayen manuellt:

- Håll **ON/OFF**-knappen  intryckt under någon sekund tills det hörs ett ljud.

Återaktivera displayen

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Håll **ON/OFF**-knappen  intryckt under några sekunder tills det hörs en ljudsekvens.

Displayen tänds efter några sekunder. När den sätts igång igen visar displayen huvudmenyn.



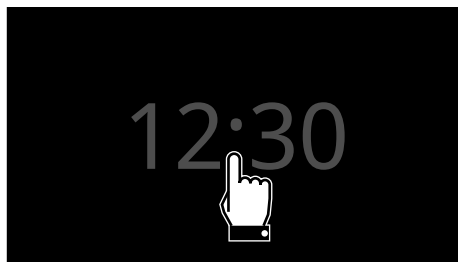
I vissa lägen inaktiveras inte displayen med **ON/OFF**-knappen . Det gäller till exempel när:

- en tillagningsfunktion pågår (knappen avbryter funktionen);
- luckan är öppen;
- en timer med minuträknare är igång;
- lägena  **Show Room** och/eller  **Demo** är aktiva.

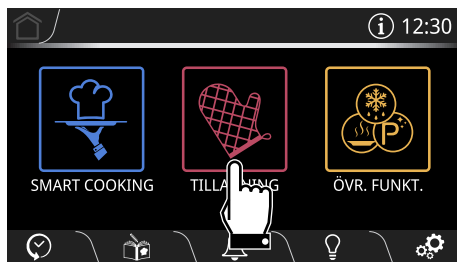


Val av en tillagningsfunktion

1. Tryck på tiden som visas på displayen.

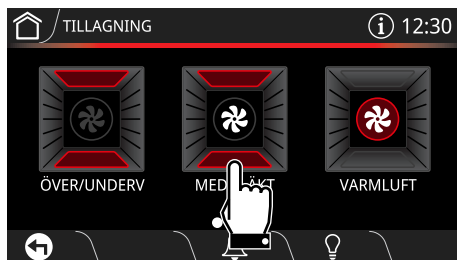


2. Tryck på knappen **TILLAGNING** i "huvudmenyn".



3. Välj önskad funktion (t.ex. "MED

FLÄKT").



4. Tryck på knappen **START** (placerad nere **3** till höger) för att starta uppvärmningen.



Varje gång man öppnar luckan avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när man stänger luckan.

Uppvärmning

Tillagningen föregås av uppvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb föruppvärmning



Om inget annat anges i receptet bör man inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.



Tryck på motsvarande knapp för att koppla bort uppvärmningen.





Användning

Efter uppvärmningen aktiveras en ljudsignal och ett meddelande visas på displayen för att tala om att den maträtt som ska tillagas kan ställas in i ugnen.

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta



5. Öppna luckan.

6. Sätt in maträtten i ugnen.

7. Stäng luckan.

8. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen.



När tillagningen satts igång kan man ställa in en tidsinställd tillagning.

- Tryck på knappen **TID**  och följ anvisningarna i avsnittet "**Tidsinställd tillagning**".

Att ändra tillagningstemperatur

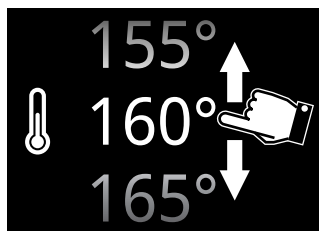


Man kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen.

1. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.



2. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "180 °C").



3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad nere **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.



Tidsinställd tillagning

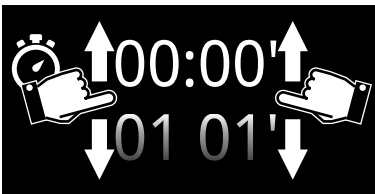


Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

1. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde).



2. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "1 timme").



3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda tillagningstiden.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.



Den tidsinställda tillagningen kan ställas in till mellan 1 minut och max 13 timmar.

Under tillagningen visas tiden då tillagningen beräknas vara klar (i exemplet klockan "13:40").



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



Tiden börjar räkna ner när uppvärmningen avslutats eller när man hoppar över uppvärmningen (tryck på motsvarande knapp ).

4. Tryck på knappen **START**  för att starta den tidsinställda tillagningen.



Användning

Fördröjd tillagning



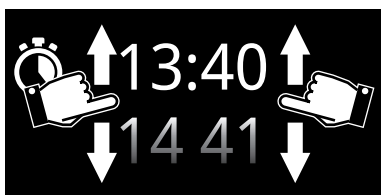
Fördröjd tillagning avser den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

1. Tryck på knappen FÖRDRÖJD

TILLAGNING  eller motsvarande värde när den tidsinställda tillagningen har ställts in.

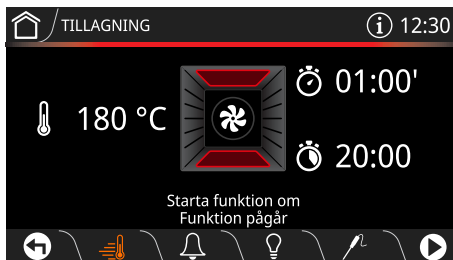


2. Bläddra bland värdena tills önskad sluttid för tillagning har valts (t.ex. "20:00").



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

3. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda sluttiden för tillagning.



Efter tillagningen

Efter tillagningen visas texten **Funktion avslutad** på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Funktion avslutad

- Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



Lista över traditionella tillagningsfunktioner



ÖVER-/UNDERVÄRME

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



MED FLÄKT

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



VARMLUFT

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL+FLÄKT

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



UNDERVÄRME

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



UNDERVÄRME MED VARMLUFT

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



PIZZA

Specialfunktion för tillagning av pizza.



Användning



ECO

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

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

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



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



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna längre.



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

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)



Temperatursonden blir mycket varm

Fara för brännskada

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- 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.

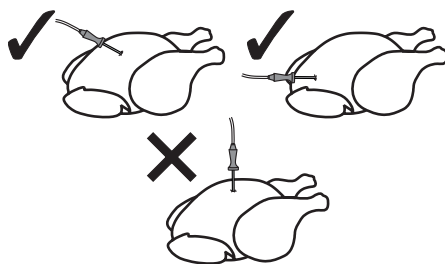


Felaktig användning Risk för skada på temperatursonden

- 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 värmelementen 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.

Korrekt användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.
2. Sätt i temperatursondens spets i maten innan den sätts in 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.



Temperatursond

Temperatursonden underlättar en exakt tillagning av stekar, kotletter och olika köttstycken av varierande storlek, även om de packats in i plastpåsar (anpassade för tillagning) eller aluminiumfolie.

Faktum är att temperatursonden möjliggör en perfekt tillagning av livsmedlen tack vare en exakt kontroll av temperaturen mitt i livsmedlet, vilken mäts av en sensor som är placerad inne i spetsen.



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



Om sonden inte känner av livsmedlets temperatur korrekt visas 2 felmeddelanden på displayen (vilka måste bekräftas). Därefter fortsätter apparaten automatiskt till en tidsinställd tillagning.



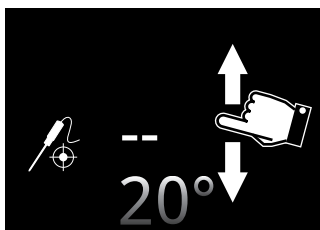
Användning

Ställa in en tillagning med temperatursond

1. Välj en tillagningsfunktion.
2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.
4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .
5. Tryck på knappen **SOND**  som är placerad i det nedre området **3**.



6. Bläddra bland värdena för **Måltemperatur** tills önskad temperatur har valts (t.ex. "80°C").



Man kan välja en temperatur på lägst 20 °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.

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta temperaturen för den valda sonden.

På displayen visas ett meddelande om att sonden ska föras ner i till syftet avsett hål och i maträtten.

Kom ihåg att koppla sonden till ugnen och föra in den i maträtten



8. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .



Med uppvärmning:

9. Tryck på knappen **START**  för att starta uppvärmningen.



Efter uppvärmningen aktiveras en ljudsignal och ett meddelande visas på displayen för att tala om att den maträtt som ska tillagas kan ställas in i ugnen.



10. Sätt i temperatursondens spets i det livsmedel som ska tillagas.



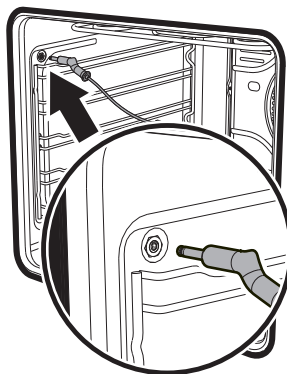
För bästa resultat, försäkra dig om att temperatursondens metalldel har förts in sidledes och nästan hela vägen in i maträtten, men att den inte rör vid plåten som är placerad under.



Felaktig användning Fara för brännskada

- Skydda händerna med grillvantar.

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



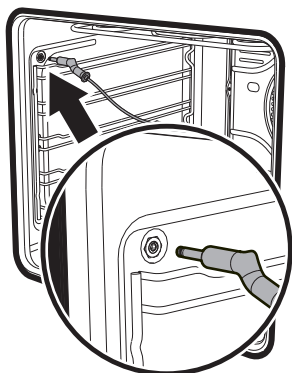
14. Stäng luckan.
15. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen med temperatursonden.



Användning

Utan uppvärmning:

6. Tryck på knappen **UPPVÄRMNING**  för att koppla bort uppvärmningsfasen.
7. Öppna apparatens lucka.
8. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
9. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.



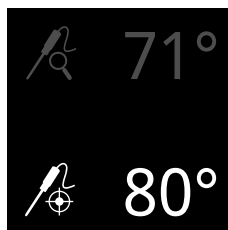
10. Stäng luckan.

11. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen med temperatursonden.

Tillagning med temperatursond

Funktion pågår

När **Aktuell temperatur** når den **Måltemperatur** som användaren ställt in är tillagningen avslutad.



Värmeelementen inaktiveras och apparaten ger ifrån sig en serie ljudsignaler.



Felaktig användning Risk för skada på person

- Skydda händerna med grillvantar.

1. Öppna luckan.
2. Ta ut temperatursonden ur maten och ur uttaget.
3. Ta ut maten ur ugnen.
4. Kontrollera att skyddslocket har stängts ordentligt.



Timer med minuträknare

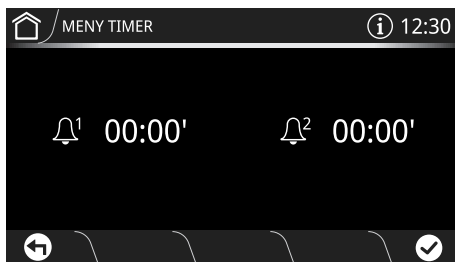


Denna funktion avbryter inte den pågående tillagningen utan aktiverar endast ljudsignalen.



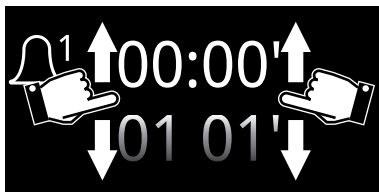
Timern kan ställas in till mellan 1 minut och max 12 timmar och 59 minuter.

- Tryck på knappen **MINUTRÄKNARE**  (finns i det nedre området **3**) för att komma till menyn för Timer.



Man kan ställa in upp till 2 Timer med minuträknare:

- Tryck på knappen för den **MINUTRÄKNARE**  -  som ska användas.
- Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda tiden.



I det nedre området **3** visas knappen **PAPPERSKORG**  som kan användas om man vill radera den valda timern.

- Upprepa proceduren för övriga Timer som ska användas.
- När man är klar trycker man på knappen **BEKRÄFTA**  igen för att bekräfta valda timer.



För att avbryta, tryck på knappen **RETUR** .

Om knappen **MINUTRÄKNARE**  är tänd på nästa skärmbild innebär det att en eller flera Timer med minuträknare har aktiverats.

- Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.



För att ta bort Timer med minuträknare måste man ställa in värdet till noll.



När en timer är aktiv kan man inte stänga av displayen via **ON/OFF**-knappen .



Man kan inte ställa in fördröjd tillagning med temperatursond.



3.3 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Låt inte maten stå kvar i ugnen längre stunder efter att tillagningen avslutats för att undvika att det bildas kondens på glaset.

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.
- För kött och potatis rekommenderar vi att man vänder och/eller rör om maten så att den bryns jämnt på alla sidor.
- Vid tillagning vid låg temperatur ska man bryna köttet i stekpanna någon minut per sida innan man sätter in det i ugnen.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.

- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan grillningen startas.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining och jäsning

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



Råd vid användning av temperatursonden (i förekommande fall)

Man kan använda sonden även under normala tidsinställda tillagningar:

1. För in temperatursonden i det livsmedel som ska tillagas och koppla den till syftet avsett uttag.
2. Tryck på knappen **SOND**  och kontrollera livsmedlets temperatur med hjälp av det värde som anges i **Aktuell temperatur**.

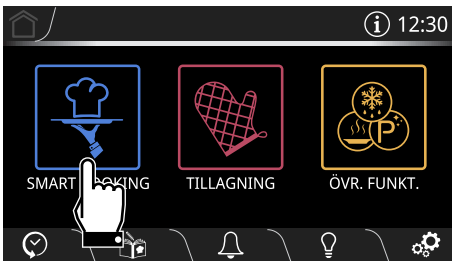
3.4 Smart Cooking

I detta läge kan man välja ett sparat program för tillagning av maträtter. Utifrån vald vikt räknar apparaten automatiskt ut optimala tillagningsvärden.

1. Tryck på knappen **SMART COOKING**



i "huvudmenyn".



2. Välj önskad typ av maträtt från menyen **SMART COOKING** (t.ex.

"GRÖNSAKER ").

3. Välj undertyp för den maträtt som ska tillagas (t.ex. "GRILLADE BL.

GRÖNSAKER ").

4. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tillagas (t.ex.  0.7 Kg").



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.



Nu kan man spara de inställda värdena som ett personligt recept (se kapitel "3.6 Mina recept").



Användning

6. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen **SMART COOKING**. Tillagningen startar med de fastställda inställningarna för programmet.



Man kan när som helst, även efter att tillagningen har startats, ändra värdena för temperatur och tillagningstid.

Uppvärmning

Tillagningen föregås av uppvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb föruppvärmning



Uppvärmningen kan inte inaktiveras medan man använder program av typen **Smart Cooking**.

Efter uppvärmningen informerar en ljudsignal och ett meddelande på displayen om att maträtten kan ställas in i ugnen.

Dessutom anges vilken fäls maträtten ska ställas på för att få bästa resultat.

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta

Vi rekommenderar att maträtten placeras på den fjärde nivån nedifrån



7. Öppna luckan.
8. Sätt in maträtten i ugnen.
9. Stäng luckan.

10. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att starta tillagningen.



Efter tillagningen

Efter tillagningen visas texten **Tillagning avslutad** på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Tillagning avslutad

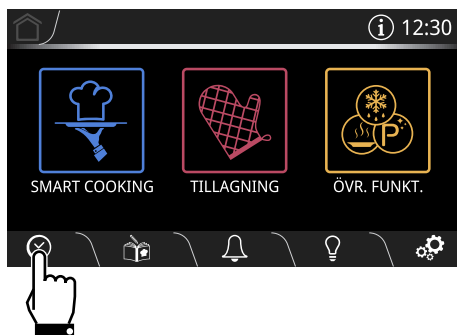
11. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



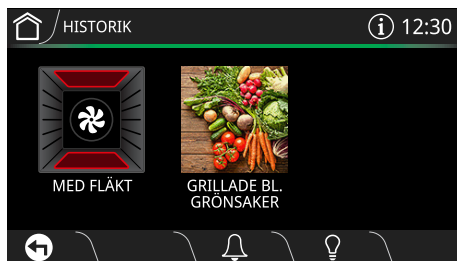
3.5 Historik

Denna meny är särskilt användbar för att visa och återanvända de senast använda programmen eller personliga recept.

1. Tryck på knappen **HISTORIK**  i "huvudmenyn" (placerad i det nedre området **3** till vänster).



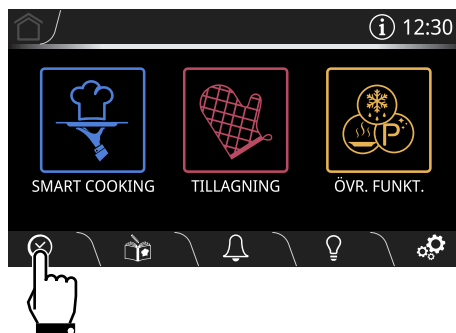
2. Välj den funktion du vill använda igen och gå vidare med tillagningen enligt anvisningarna i ovanstående kapitel.



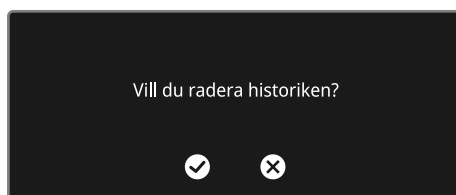
Radera historiken

Om man vill radera historiken ska man:

1. Tryck på knappen **HISTORIK**  i "huvudmenyn".



2. Tryck på knappen **HISTORIK**  för att radera historiken.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att historiken ska raderas (eller tryck på **AVBRYT**  för att avbryta radering.





Användning

Tabeller med fördefinierade program

 = Måltemperatur (se "Temperatursond")

KÖTT



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
ROSTBIFF (BLODIG)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 50)	---
ROSTBIFF (MEDIUM)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 58)	---
ROSTBIFF (GENOMSTEKT)	 VARMLUFT	2	---	200 ( 65)	---
FLÄSKKOTLETT	 TURBO	2	1,1	190	90
LAMM (MEDIUM)	 TURBO	2	---	190 ( 65)	---
LAMM (GENOMSTEKT)	 TURBO	2	---	190 ( 75)	---
UGNSSTEKT KALV	 MED FLÅKT	1	---	190 ( 75)	---
REVBENSSPJÄLL (hel bit)	 MED FLÅKT	3	0,3	180	65
FLÄSKKOTLETTER (cirka 4 bitar)	 TURBO	2	0,1	200	12

Användning



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
FLÄSKKORV (cirka 10-12 bitar)	 GRILL+FLÅKT	4	0,3	280	11
BACON AV FLÄSK (cirka 6 skivor, 5 mm tjocka)	 GRILL+FLÅKT	4	0,2	250	3+1 ⁽¹⁾
STEKT KALKON	 MED FLÅKT	2	1,3	210	60
UGNSSTEKT KYCKLING	 TURBO	2	1,3	210	60
UGNSSTEKT KANIN (i bitar)	 VARMLUFT	2	1,0	190	80

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

FISK



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
HEL FISK (FÄRSK)	 MED FLÅKT	2	0,4	160	30
HEL FISK (FRYST)	 VARMLUFT	2	0,3	180	48
HAVSARBORRE	 VARMLUFT	2	0,4	160	45



Användning

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
MARULK	 VARMLUFT	2	0,1	160	55
SNAPPER	 VARMLUFT	2	0,3	180	25
SLÄTVAR	 VARMLUFT	2	0,2	160	20

GRÖNSAKER



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
GRILLADE BL. GRÖNSAKER	 GRILL	4	0,3	250	8+5 ⁽¹⁾
UGNSSTEKTA GRÖNSAKER	 TURBO	2	0,6	210	26
UGNSSTEKT POTATIS	 MED FLAKT	2	0,6	190	28
FRYSTA POMMES FRITES	 MED FLAKT	2	0,2	220	17

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



DESSERTER



SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
SOCKERKAKA	 ÖVER-/UNDERVÄRME	2	1,0	160	55
KEX (20 - 22 stycken å 25-27 g.)	 TURBO	2	0,3	160	20
MUFFINS (cirka 50 g. per form)	 VARMLUFT	2	0,4	160	15
BEIGNETER (medelstora-stora)	 TURBO	2	0,2	180	60
MARÄNG	 TURBO	2	0,1	120	83
SOCKERKAKA	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 ÖVER-/UNDERVÄRME	2	0,5	180	30
SYLTPAJ	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,0	170	43
BRIOCHE	 MED FLÄKT	2	0,2	170	43
CROISSANT	 VARMLUFT	2	0,2	160	25

Vid tillagning av sötsaker som kex, muffins, maräng, beignet ... motsvarar den angivna vikten totalvikten på den deg/smet som använts. Tillagningstiderna varierar i enlighet med sötsakens tjocklek och storlek.



Användning

BRÖD / PIZZA



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
JÄST BRÖD (LIMPA)	 VARM LUFT	2	0,4	200	25
FOCACCIA	 MED FLÅKT	2	1,0	180	25
PANPIZZA	 PIZZA	1	0,7	280	8
STENUGNSBAKAD PIZZA (FÄRSK)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,7	280	6
STENUGNSBAKAD PIZZA (FRYST)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,5	280	6

⁽²⁾ (Modeller utan pizzasten) Stenen ska placeras på ugnsbotten. För frusen pizza som tillagas på stenen är tillagningstiden densamma oberoende av vikt.

PASTA/RIS



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
UGNSBAKAD PASTA	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	2,0	200	34
LASAGNE	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,0	230	30
PAELLA	 MED FLÅKT	2	0,2	190	20

Användning



SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
QUICHE	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	0,6	200	37

TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
KALV	 VARMLUFT	2	---	120 ( 75)	---
NÖTKÖTT (BLODIGT)	 VARMLUFT	2	---	90 ( 55)	---
NÖTKÖTT (GENOMSTEKT)	 VARMLUFT	2	---	110 ( 70)	---
FLÄSKKARRÉ	 VARMLUFT	2	1,5	120 ( 75)	---
LAMM	 TURBO	2	2,0	120 ( 75)	---



De tillagningstider som beskrivs i tabellerna hänvisar till den maträtt som anges i receptet och kan variera beroende på personlig smak.

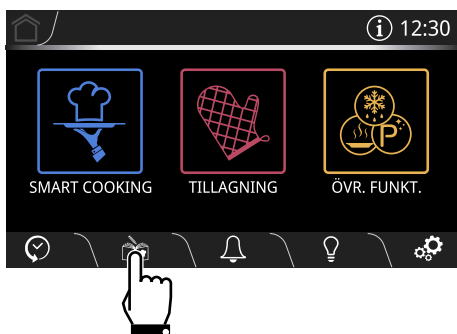


Användning

3.6 Mina recept

Via denna meny kan man ställa in personliga program med de värden man själv önskar. Vid det första användningstillfället blir man endast tillfrågad om man vill lägga till ett nytt recept. När man har sparat sina egna recept kommer systemet att föreslå dem i respektive meny.

1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  (placerad i det nedre området **3** till vänster).



Man kan spara upp till cirka 64 personliga recept.



Man kan inte memorera fler än 17 recept i samma kategori.

Lägga till ett recept

2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex. "DESSERTER



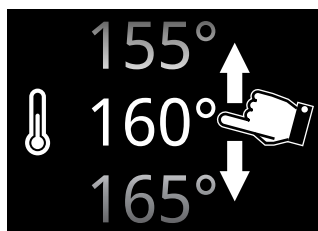
3. Tryck på knappen **NYTT RECEPT** .

4. Välj önskad funktion (t.ex. "VARMLUFT



5. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.

6. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "170°C").

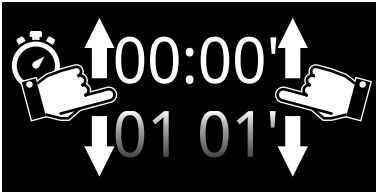


7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

8. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.



9. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "55 minuter").



10. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda tillagningstiden.



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



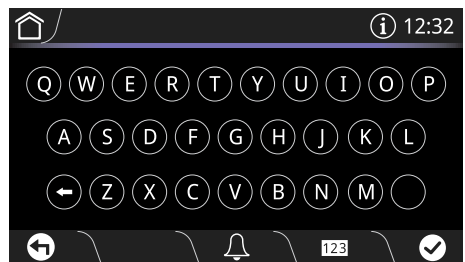
Nu kan man också lägga till en fördröjd tillagning (se "Fördröjd tillagning").

Spara ett recept

1. Tryck på knappen **SPARA** .
12. Bläddra bland värdena för alternativet **NIVÅ** (t.ex. 2).
13. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tillagas (t.ex. "  1.0 Kg").



14. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna. Nu måste man ange ett namn på receptet.
15. Använd den alfanumeriska knappsatsen för att skriva in namn på det recept som ska sparas (t.ex. **RISOTTO**).

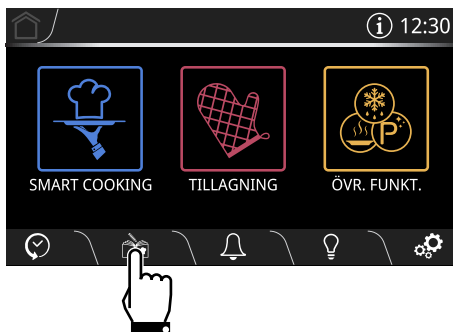




Användning

Starta ett personligt recept

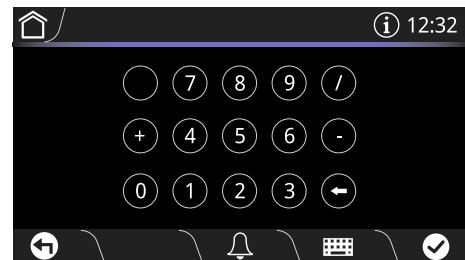
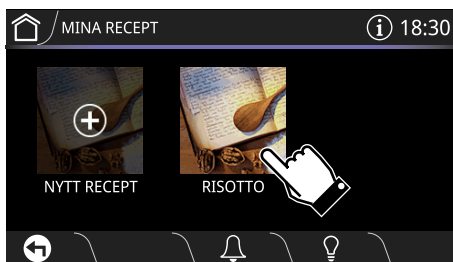
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".



2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex. "DESSERTER").



3. Välj det sparade receptet (t.ex. **RISOTTO**).



Använd knapparna **123** och  för att växla mellan den alfabetiska och den numeriska knappsatsen.



Namnet på receptet kan vara max 12 tecken, inklusive mellanrum.



För att man ska kunna spara receptet måste namnet innehålla minst ett tecken.



Tecknet  raderar föregående bokstav.

16. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att spara programmet.

Program sparat



- Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen.



Uppvärmning

Tillagningen föregås av uppvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb föruppvärmning

Efter uppvärmningen informerar en ljudsignal och ett meddelande på displayen om att maträtten kan ställas in i ugnen

Dessutom anges vilken fals maträtten ska ställas på för att få bästa resultat.

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta

Vi rekommenderar att maträtten placeras på den andra nivån nedifrån



- Öppna luckan.
- Sätt in maträtten i ugnen.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att starta tillagningen.



Efter tillagningen

Efter tillagningen visas texten **Tillagning avslutad** på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Tillagning avslutad

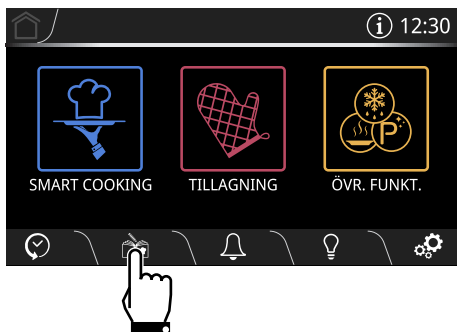
- Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



Användning

Radera ett recept

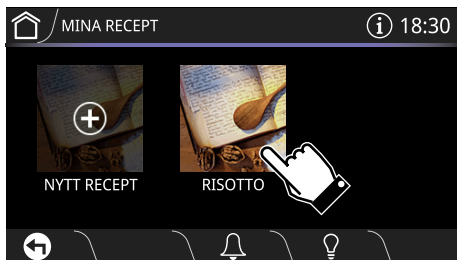
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".



2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex. "DESSERTER").



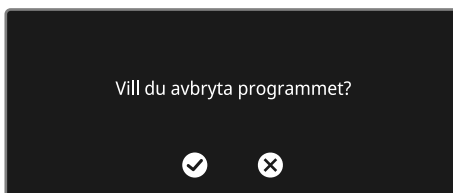
3. Välj det sparade receptet (t.ex. **RISOTTO**).



4. Tryck på knappen **PAPERSKORG**  för att radera det valda receptet.



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att det valda receptet ska raderas (eller tryck på **AVBRYT**  för att avbryta radering.

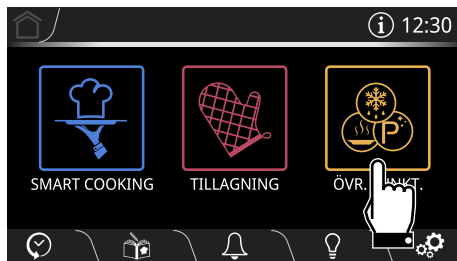




3.7 Övriga funktioner

I menyn med specialfunktioner hittar man specialfunktioner som t.ex. upptining, jäsning och rengöring.

- Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.** i "huvudmenyn".



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

Lista över övriga funktioner



UPPTINING PER VIKT

Funktion för automatisk upptining. När maträtten har valts fastställer ugnen automatiskt hur lång tid som krävs för upptining.



UPPTINING PER TID

Funktion för manuell upptining. Ange tid för upptining av maträtten. När den inställda tiden har passerat kommer funktionen att avbrytas.



JÄSNING

Specifik funktion för att underlätta jäsning av degar.



TALLRIKSVÄRMARE

Funktion för att värma eller hålla tallrikarna varma. Placera plåten på den lägsta nivån och stapla de tallrikar som ska värmas.



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.



Användning



HELGINSTÄLLNING

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



VAPOR CLEAN (endast på vissa modeller)

Rengöringsfunktion med ånggenerering. Ta ut alla tillbehör, häll 40 ml vatten i hålet och spruta en lösning av vatten och diskmedel på väggarna.



PYROLYS (endast på vissa modeller)

Automatisk rengöringsfunktion. Ugnen når 500 °C och bränner bort all smuts på insidan. Ugnsluckan kan inte öppnas medan funktionen pågår.



Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa. Vad gäller funktionerna

VAPOR CLEAN  och

PYROLYS  se "4 Rengöring och underhåll".

Upptining per vikt



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "**Temperatur alltför hög invänta avkylning**" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

1. Sätt in maträtten i apparaten när du har vikt den.

2. Välj **UPPTINING PER VIKT**



3. Välj typ av livsmedel som ska tinas bland kategorierna **KÖTT - FISK - BRÖD - DESSERTER**

4. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tinas.



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.

6. Tryck på knappen **START**  för att starta **Upptining per vikt**.



Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Förinställda parametrar:

Typ	Vikt (Kg)	Tid
 KÖTT	0,5	01t 45m
 FISK	0,4	00t 40m
 BRÖD	0,3	00t 20m
 DESSERTER	1,0	00t 45m

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

Upptining per tid



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

1. Sätt in maträtten i ugnen.

2. Välj **UPPTINING PER TID**



3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.

4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.



Man kan inte ändra standardtemperaturen (30 °C) för funktionen **Upptining per vikt**.



Användning

6. Tryck på knappen **START**  för att starta **Upptining per tid**.

Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

7. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



Tiden för **Upptining per tid** kan ställas in till mellan **1 minut** och **max 12 timmar och 59 minuter**.



Man kan inte ändra standardtemperaturen (**30 °C**) för funktionen **Upptining per tid**.

Jäsning



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten **"Temperatur alltför hög invänta avkylning"** visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.



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

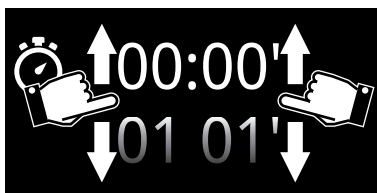
1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.

2. Välj **JÄSNING**



3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.

4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



5. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.



6. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 25 °C till 40 °C).

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.

8. Tryck på knappen **START**  för att starta **Jäsning**.

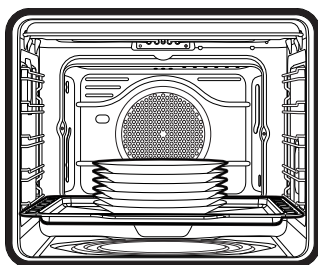
Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



Tiden för **Jäsning** kan ställas in till mellan **1 minut** och max **12 timmar** och **59 minuter**.

Tallriksvärmare

1. Placera plåten vid den första nivån och placera de tallrikar som ska värmas mitt på plåten.



Stapla inte tallrikarna för högt. Stapla högst 5-6 tallrikar.

2. Välj **TALLRIKSVÄRM**



3. Tryck på knappen **START**  för att starta funktionen Tallriksvärmare.



Om man inte ställer in en specifik tid kan funktionen **Tallriksvärmare** vara aktiverad i max **12 timmar** och **59 minuter**.

Medan funktionen är igång kan man ställa in:

- temperatur  (från 40 °C till 80 °C);
- hur länge funktionen ska pågå ;
- en fördröjd funktion  (endast om man ställt in en tid som skiljer sig från standardtiden).

Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



Användning

Varmhållning



1. Välj **VARMHÅLLNING**.
2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).
4. Tryck på knappen **START**  för att starta funktionen Varmhållning.

Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Helginställning

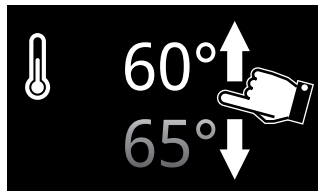


Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Man kan välja temperatur mellan 60 °C och 100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Ljudsignaler stängs av.



1. Välj **HELGINSTÄLLNING**.
2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).



4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda temperaturen.
5. Tryck på knappen **START**  för att starta funktionen Helginställning.

För att avbryta funktionen:

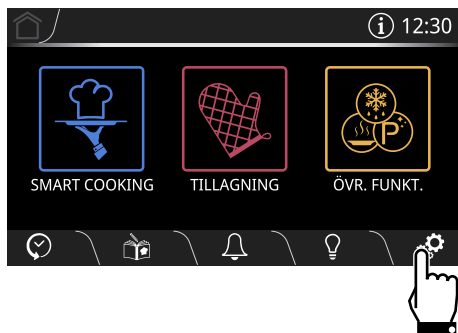
- Tryck på knappen **HOME**  i cirka 3 sekunder (displayen återgår till huvudmenyn).
- eller
- Tryck på **ON/OFF**-knappen  i cirka 3 sekunder (displayen återgår till skärmbilden för funktionen).



3.8 Inställningar

Via denna meny kan man konfigurera produkten.

- Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR**  i "huvudmenyn" (placerad nere **3** till vänster).



Språk



Används för att välja språk på displayen.

- Välj  **Språk**.
- Bläddra bland tillgängliga alternativ tills önskat språk har valts.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta valt språk.



Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömavbrott.



För inställningar gällande Uppkoppling  Fjärrstyrning  och SmegConnect  se bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn" (endast modeller med SmegConnect).



Användning



Funktionsspärr



Gör det möjligt att automatiskt spärra apparatens kontroller efter en minuts normal drift, utan att användaren behöver ingripa.

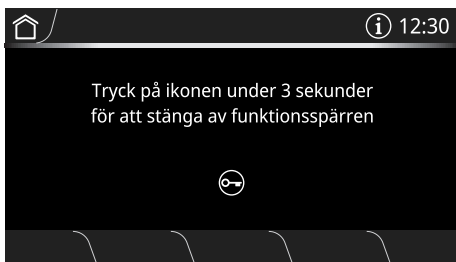
1. Välj  **Funktionsspärr**.
2. Välj Ja.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Funktionsspärr**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds i informationsområdet **1**.

För att tillfälligt stänga av spärren medan en tillagning pågår:

4. Tryck på ett av de värden du vill ändra. Displayen visar ett meddelande om hur man tillfälligt inaktiverar läget **Funktionsspärr**.



5. Tryck på ikonen  i 3 sekunder.



Show Room (endast för utställning)



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

1. Välj  **Show Room**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Show Room**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds i informationsområdet **1**.



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



Ljud



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

1. Välj  **Ljud**.
2. Välj **Off**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att inaktivera knappljudet.



Varmhållning



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

1. Välj  **Varmhållning**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Varmhållning**.



Varmhållningen aktiveras 5 minuter efter att tillagningen har avslutats och markeras av en serie ljudsignaler (se tillagning eller avslutad funktion).



Varmhållningen är inställd till en fast temperatur på **80 °C**.



Eco light



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

1. Välj  **Eco light**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Eco light**.



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



Om detta läge har ställts till **Off** släcks lamporna cirka 15 minuter efter att luckan öppnats.



Man kan alltid tända eller släcka lampan manuellt. Tryck, i tillämpliga fall, på symbolen  för att tända eller symbolen  för att manuellt släcka den inre ugnsbelysningen.



Funktionen **Eco light** är fabriksinställd till **On**.



Användning

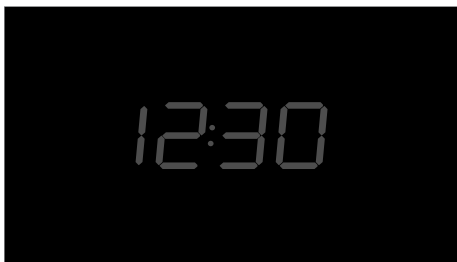
12:00 Digital klocka



Visar aktuell tid i digitalt format.

1. Välj **12:00** Digital klocka.
2. Välj **On**.

Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Digital klocka**.



Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömbrott.

12/24 Tidsformat



Aktiverar/inaktiverar visning av tiden i 12- eller 24-timmars format.

1. Välj **12/24** Tidsformat.
2. Välj **12h** eller **24h**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera önskat tidsformat.



Funktionen **Tidsformat** är fabriksinställd till **24h**.

DEMO mode Demoläge (endast för utställning)



Detta läge påminner om **Show Room**. Om man aktiverar detta läge kommer displayen efter en viss tids inaktivitet att ta fram olika skärmbilder som visar apparatens funktioner.

1. Välj **DEMO mode** Demoläge.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera **Demoläge**.



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

°C/°F Temperaturformat



Ger möjlighet att ställa in temperaturskalan i grader **Celsius (°C)** eller grader **Fahrenheit (°F)**.

1. Välj **°C/°F** Temperaturformat.
2. Välj **°C** eller **°F**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera önskat temperaturformat.



Funktionen **Temperaturformat** är fabriksinställd till **°C**.



Visa tid



Aktiverar/inaktiverar klockan när ugnen är avstängd.

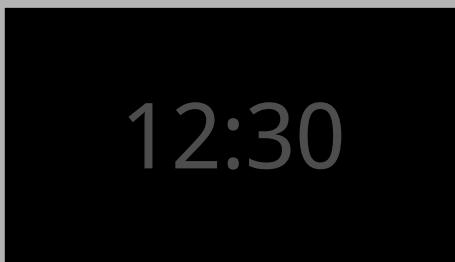
1. Välj  **Visa tid**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera visning av tid.



Funktionen **Visa tid** är fabriksinställd till **Off**.



Om funktionen **Visa tid** är ställd till **On** kommer apparaten att visa aktuell tid med svag belysning i standby.



Om funktionen **Visa tid** ställs till **On** ökar apparatens energiförbrukning i standby.



Endast på modeller med SmegConnect: Om funktionen **Visa tid** ställs till **Off** stängs uppkopplingen automatiskt ner när klockan ställs till standby.

Skärmens ljusstyrka



Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.

1. Välj  **Skärmens ljusstyrka**.
2. Välj mellan de tre alternativen **Hög - Medel - Låg**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta valet.



Funktionen **Skärmens ljusstyrka** är fabriksinställd till **Hög**.

Återställ inställningar



Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

1. Välj  **Återställ inställningar**.
2. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta valet.



4 Rengöring och underhåll

Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.1 Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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.

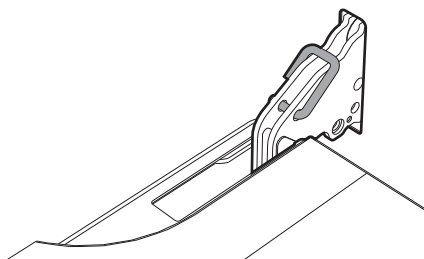
4.2 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

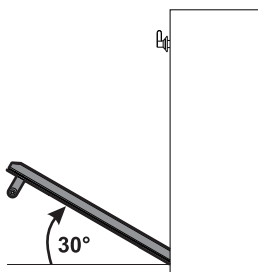
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

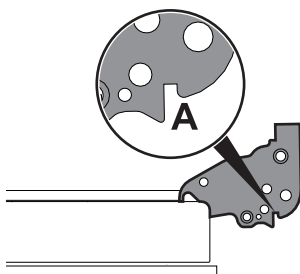
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



Rengöring av luckans glas

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

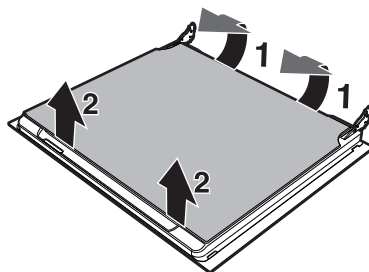


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

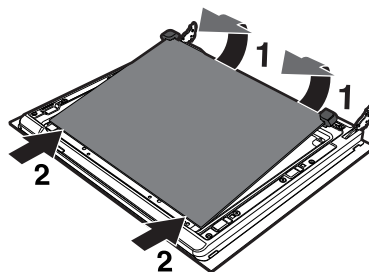
Demontering av de invändiga glasen

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

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



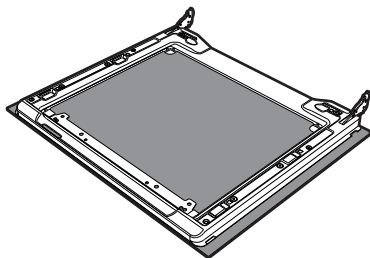
3. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.





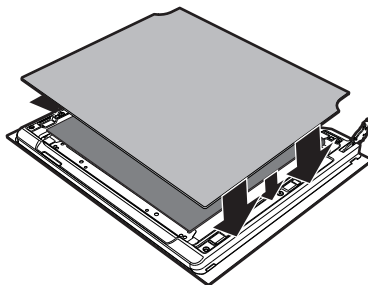
Rengöring och underhåll

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



5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.

6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga med att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



4.3 Rengöring av ugnen

För att hålla ugnen i gott skick bör man rengöra den regelbundet. Låt den svalna först.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- Stödramar till galler/plåtar;
- Ugnstättningen.



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



Torkning

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

Efter varje avslutad tillagning:

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

Rengöring av sonden

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.

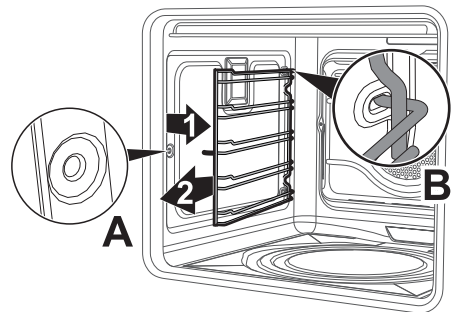
Torka noggrant efter rengöring.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramarna ska man föra ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A** och därefter ta ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.





Rengöring och underhåll

Rengöring av den övre delen (gäller ej modeller med pyrolys)



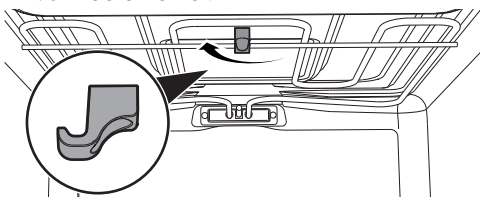
Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

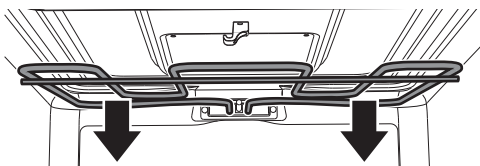
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

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

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



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

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

Vapor Clean (endast på vissa modeller)



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



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

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

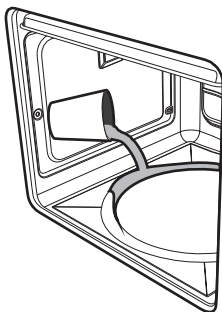
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

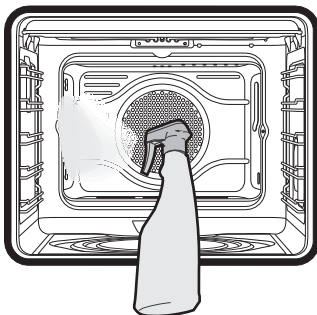
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.



2. Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



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



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

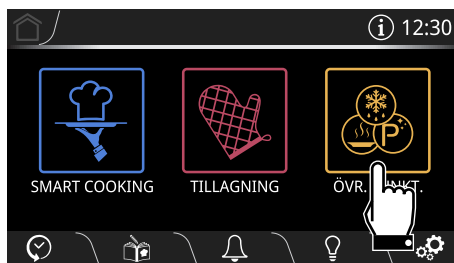
4. Stäng luckan.

Inställning av programmet Vapor Clean



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryter funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

5. Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.** i "huvudmenyn".



6. Bläddra åt vänster i menyn och välj

funktionen **VAPOR CLEAN**



7. Displayen visar skärmbild för rengöringsprogrammet.





Rengöring och underhåll

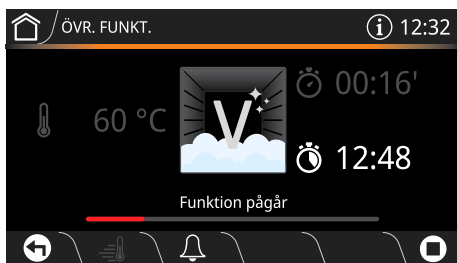


Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.



Med knappen **FÖRDRÖJD TILLAGNING**  kan man ställa in en fördröjd sluttid för funktionen.

8. Tryck på knappen **START**  för att starta Vapor Clean.



Om temperaturen inne i ugnen är för hög ljuder en ljudsignal och ett meddelande om att man ska invänta att ugnen svalnar visas på displayen.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

Efter Vapor Clean visas texten **Funktion avslutad** på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Funktion avslutad

9. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.
10. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibrasrasa.
11. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
12. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugn rengöringsprodukter.
13. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

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



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



Pyrolys: automatisk ugnrensning (endast på vissa modeller)



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



Felaktig användning Risk för skador på person

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



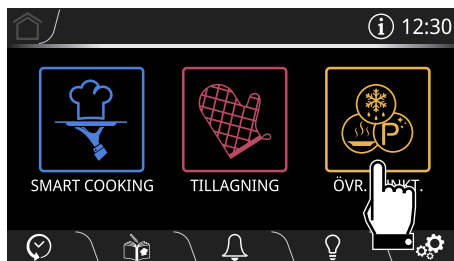
Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför ugnen.

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

Inställning av pyrolys

1. Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.** i "huvudmenyn".



2. Bläddra åt vänster i menyn och välj

funktionen **PYROLYS**



Förberedelser

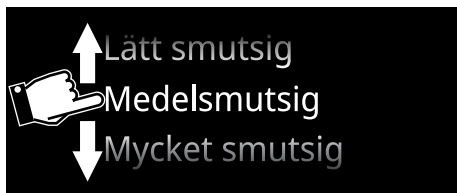
Innan du startar pyrolysen:

- 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.



Rengöring och underhåll

3. Välj den inställning som passar bäst för automatisk rengöring av ugnen:



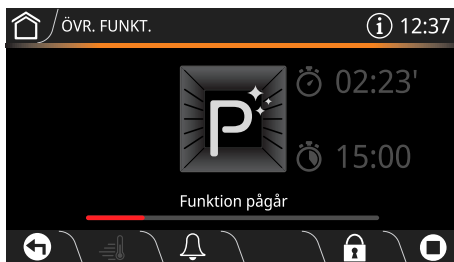
5. Tryck på knappen **START**  för att starta pyrolysen.



Om temperatursonden sitter i det till syftet avsedda uttaget går det inte att starta pyrolysen.

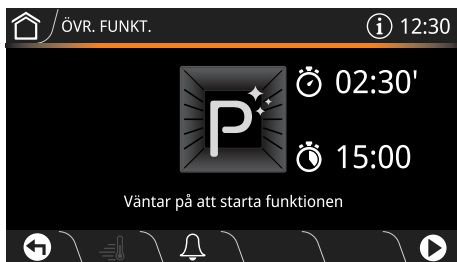
Varje gång man trycker på knappen **START**  ger apparaten ifrån sig en felsignal.

Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan av en mekanism som hindrar att den öppnas (displayen visar symbolen ).



4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda inställningen.

Apparaten är redo att starta den automatiska rengöringen.



Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat. Man kan dock fortfarande stänga av apparaten via respektive kommandon.



Med knappen **FÖRDRÖJD TILLAGNING**  kan man ställa in en fördröjd sluttid för funktionen.



Efter rengöring med Pyrolyys

Efter pyrolysen aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen.

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

Displayen visar ett meddelande som talar om att nedkylning av ugnen pågår.

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



Vid den första pyrolysen kan otureliga 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.



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.



Rengöring och underhåll

4.4 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



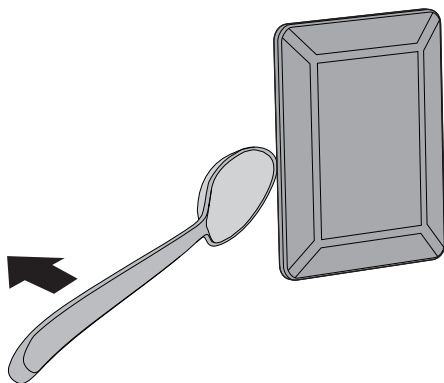
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltilförsel.
- Använd skyddshandskar.

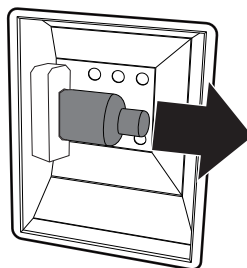
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

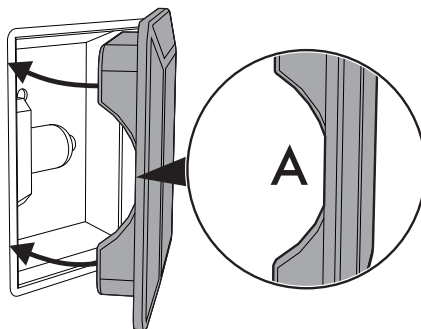


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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.

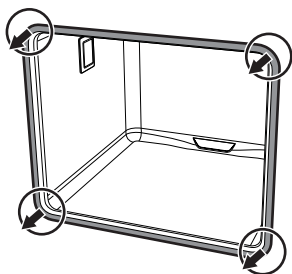


7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Nedmontering och montering av tätning (gäller ej pyrolytiska modeller)

För att demontera tätningslisten:

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



För att montera tätningslisten:

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

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

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

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "**Show Room (endast för utställning)**" eller "**Demoläge (endast för utställning)**" har ställts in (för ytterligare information, se avsnitt "Inställningar").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "**Funktionsspärr**" har ställts in (för ytterligare information, se avsnitt "Inställningar").

Det inte går att välja någon funktion efter att det automatiska rengöringsprogrammet (pyrolysen) avslutats:

- Kontrollera om luckspärren är inaktiverat. Ugnen är utrustad med ett skydd som gör att man inte kan välja någon funktion medan dörrlåset är aktiverat. Detta eftersom temperaturen i ugnen fortfarande är alltför hög för att tillåta någon typ av tillagning.



Rengöring och underhåll

Displayen visar texten **Fel 4**:

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

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

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

Alarm gällande uppkoppling (endast på vissa modeller)

För ytterligare information, läs **Uppkopplingsmanualen**.



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



Om andra felmeddelanden, **Fel XX**, visas:

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



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

Allmän information

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

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

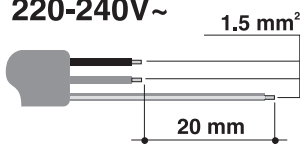
Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på 3 x 1,5 mm², med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

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

220-240V~



Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

Fast anslutning

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

Provkörning

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

Byta ut kabeln



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

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



Installation

5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

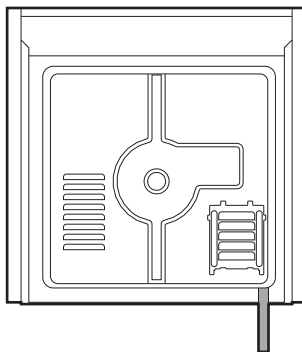
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckförsatt utrymme eller i en byrå.

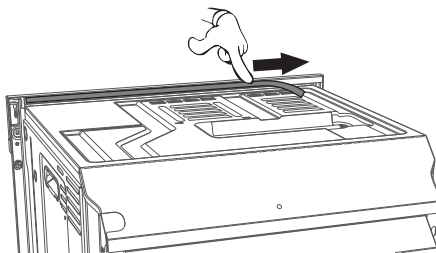
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

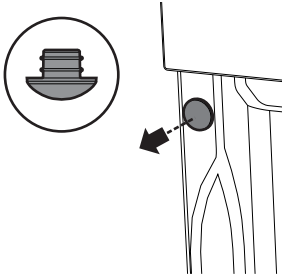
Klistra fast medföljande tätningslist på frontpartiet för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor.



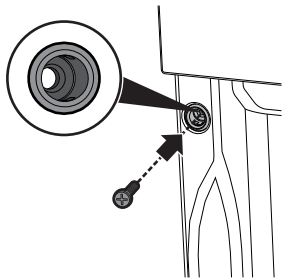


Förankringsöppningar

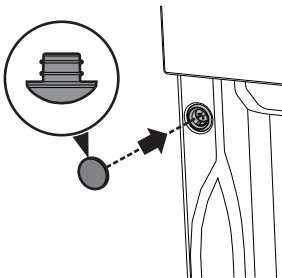
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



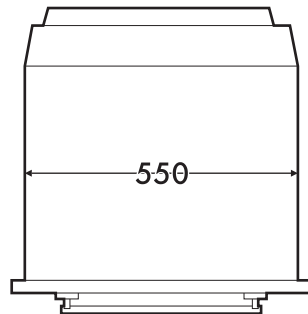
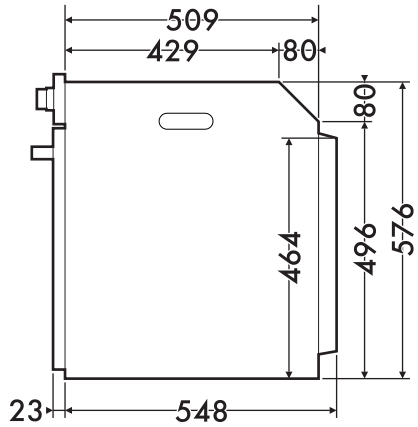
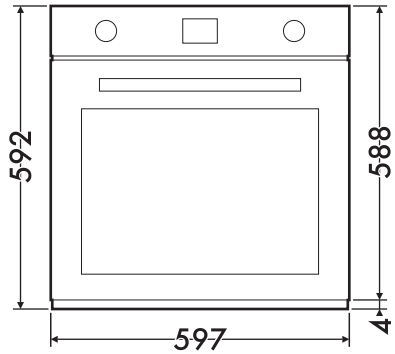
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



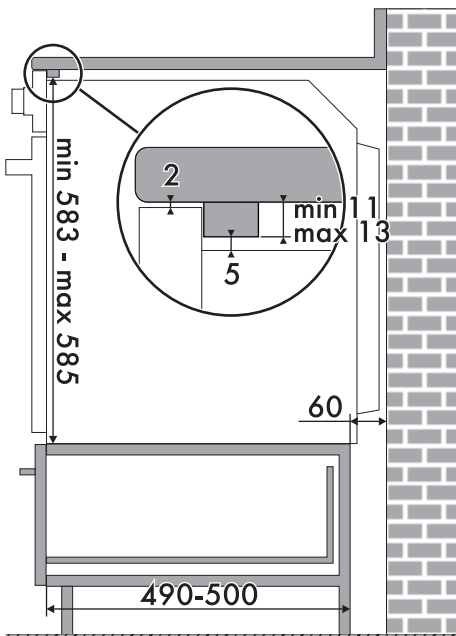
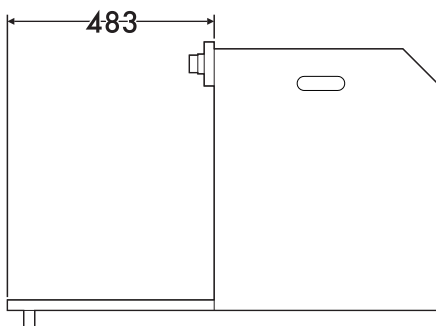
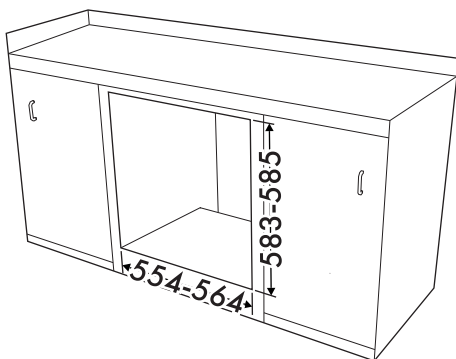
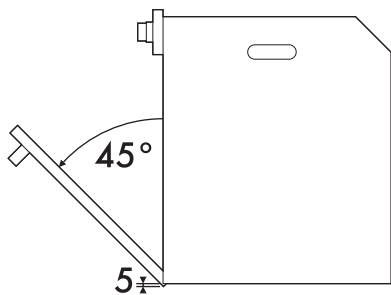
Apparatens storlek (mm)





Installation

Installation under arbetsbänk (mm)

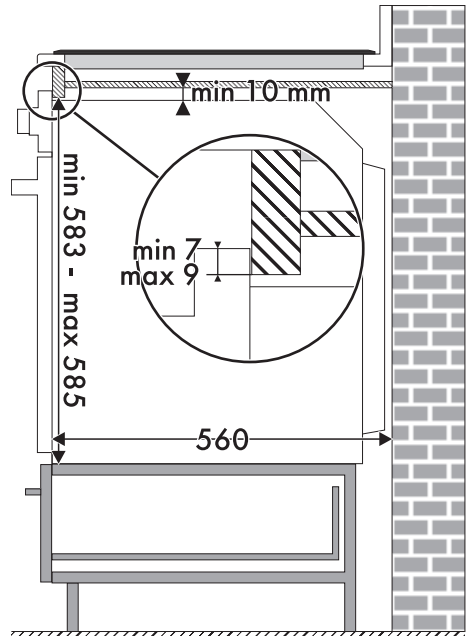
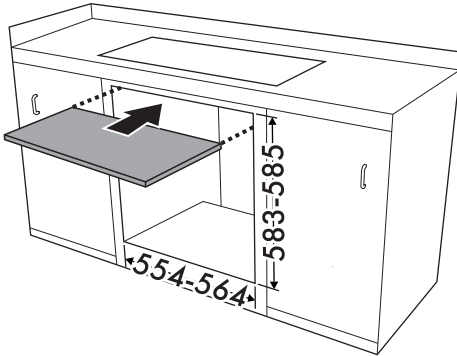


Se till att den bakre/nedre delen av möbelen har en öppning på cirka 60 mm.



Installation under spishäll (endast på pyrolytiska modeller)

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

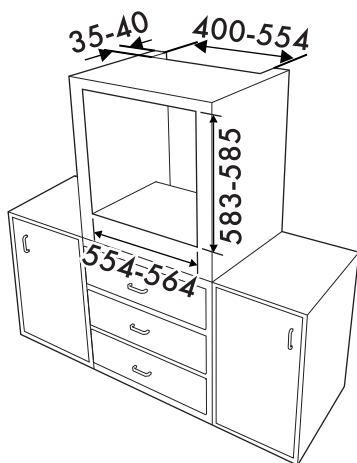


Tillsammans med avskiljaren i trä måste man också installera en trälist under arbetsbänken, för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

