

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatsens syfte	7
1.3 Tillverkarens ansvar	7
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	9
2 Beskrivning	10
2.1 Allmän beskrivning	10
2.2 Kontrollpanel	11
2.3 Andra delar	11
2.4 Tillgängliga tillbehör	13
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Första användningstillfället	16
3.3 Användning av tillbehör	16
3.4 Användning av ugnen	17
3.5 Råd vid tillagning	22
3.6 Specialfunktioner	27
3.7 Program	35
3.8 Personliga program	42
3.9 Inställningar	47
4 Rengöring och underhåll	53
4.1 Anvisningar	53
4.2 Rengöring av apparaten	53
4.3 Rengöring av luckans glas	53
4.4 Pyrolys (endast på vissa modeller)	56
4.5 Särskilt underhåll	59
5 Installation	62
5.1 Elektrisk anslutning	62
5.2 För installatören	62
5.3 Byta ut kabeln	63
5.4 Placering	63

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.



- ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.



Anvisningar

- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolk.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- För att säkerställa en korrekt nedkyllning av apparaten måste handtaget vara helt utdraget medan en funktion körs. Kontrollera att det inte finns något som blockerar handtagets aktionsradie och att det inte förekommer någon felfunktion.

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.



- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.

1.2 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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



Anvisningar

1.4 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG).

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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



Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

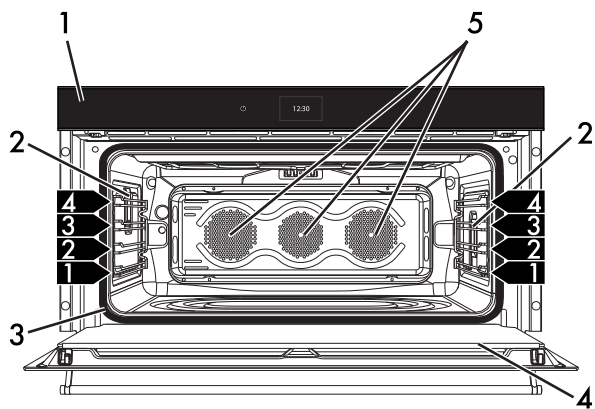
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

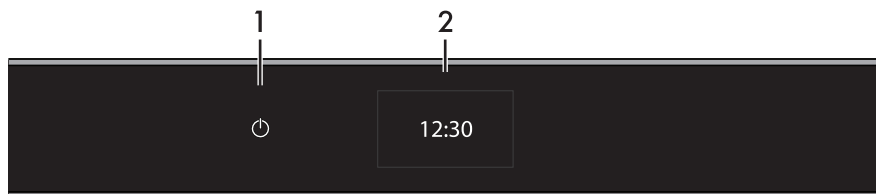
5 Fläkt

6 Stödramar för galler/plåtar

1,2,3... Stödramens nivå



2.2 Kontrollpanel



1 On/Off-knapp

Används för att starta och stänga av apparaten. Med denna knapp kan man återgå från standby-läge till full funktion för 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 driftrelaterade värden, som: vald funktion, inställningar för tid/temperatur eller för tillagningsprogram med förprogrammering.

I allmänhet trycker man på symbolen  för att återgå till föregående meny eller för att avsluta en funktion; för att bekräfta de alternativ man valt trycker man på symbolen .

2.3 Andra delar

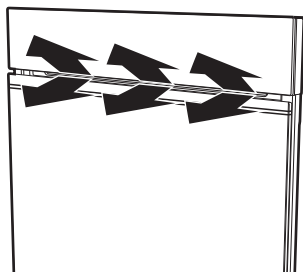
Positioneringsnivåer

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



Beskrivning

Kylfläkt



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

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

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionerna ,  och .
- När en funktion är aktiverad trycker man på symbolen  eller  för att manuellt släcka den inre ugnsbelysningen.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- För att säkerställa en korrekt nedkylning av apparaten måste handtaget vara helt utdraget medan en funktion körs. Kontrollera att det inte finns något som blockerar handtagets aktionsradie och att det inte förekommer någon felfunktion.

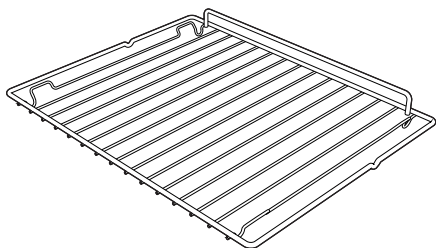


2.4 Tillgängliga tillbehör



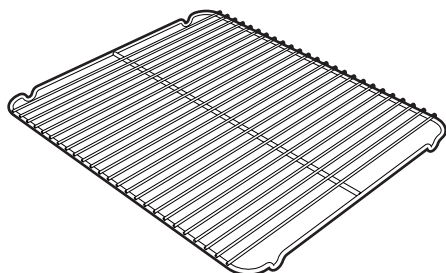
Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

Galler



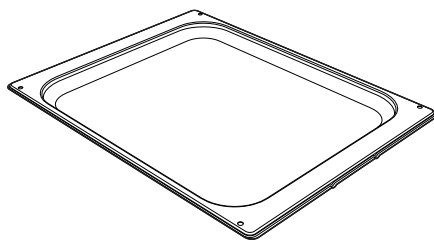
Används som stöd för ugnsgrovar och dylikt.

Galler för ugnsplåt



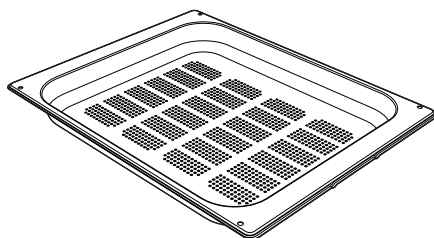
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Plåt



Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även outhärdlig för uppsamling av den vätska som bildas vid tillagning med ånga samt vid upptining av livsmedel placerade i de perforerade plåtarna ovanför.

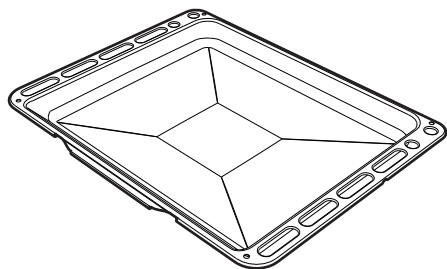
Perforerad plåt



Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.



Djup ugnsplåt



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



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



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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brand eller explosion

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



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten. Endast tillverkarens originaltillbehör pizzasten får placeras på botten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Felaktig användning

Risk för skador på handtaget

- Man får inte blockera/hålla fast handtaget under öppning eller stängning.
- Blockera inte handtagets aktionsradie.
- Häng inte kökshanddukar eller verktyg på handtaget.
- Låt inte barn leka med det infällbara handtaget.



Användning



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- För att säkerställa en korrekt nedkylning av apparaten måste handtaget vara helt utdraget medan en funktion körs. Kontrollera att det inte finns något som blockerar handtagets aktionsradie och att det inte förekommer någon felfunktion.
- Om apparaten är i funktion och man efter flera försök inte lyckas öppna handtaget måste man stänga av apparaten.

3.2 Första användningstillfället

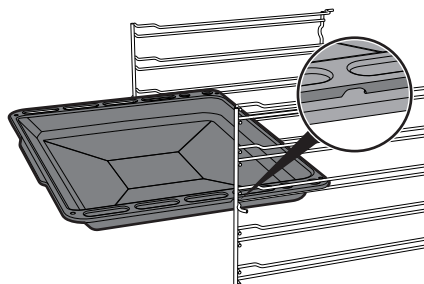
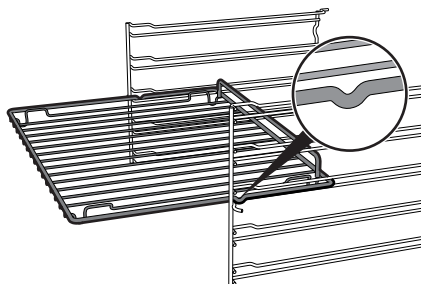
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal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

3.3 Användning av tillbehör

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.

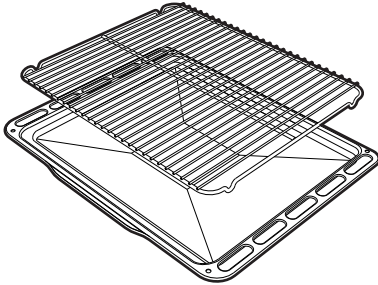


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



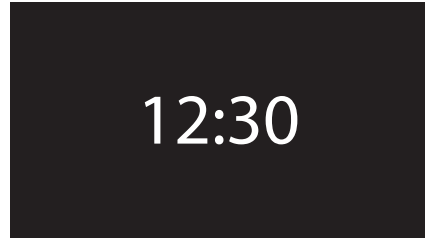
Galler för ugnsplåt

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



3.4 Användning av ugnen

Första användningstillfället



Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen **00:00** på apparatens display. För att kunna aktivera en tillagning måste man ställa in aktuellt klockslag (första gången man startar apparaten rekommenderas man även att ställa in önskat språk). Tryck på displayen för att öppna menyn för inställningar.



När man startar apparaten för första gången är språket enligt standard inställt till "engelska".



Vid det första anslutningstillfället eller efter ett strömavbrott måste man vänta ett par sekunder innan man kan använda apparaten.



Användning

Återaktivera displayen

Om läget Eco-Light är aktivt (se "Eco-Light" i kapitel "Inställningar"), kommer displayen att stängas av när apparaten inte använts under 2 minuter.

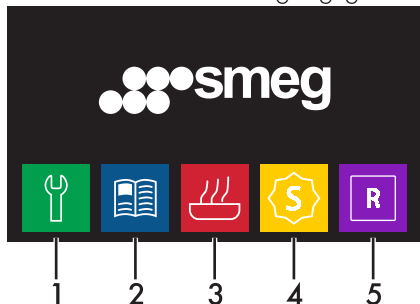
För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Tryck på "On/Off"-knappen till vänster om displayen: .

Apparaten ger ifrån sig en serie ljudsignaler och displayen tänds efter ett par sekunder. När displayen tänds igen visas skärmbilden med aktuell tid.

Startsida

Tryck på den tid som visas på displayen. Man kan nu via startsidan välja mellan de olika funktioner som finns tillgängliga.



- 1 Inställningar
- 2 Program
- 3 Tillagn.funktioner
- 4 Specialfunktioner
- 5 Personliga program

Tillagningsfunktioner

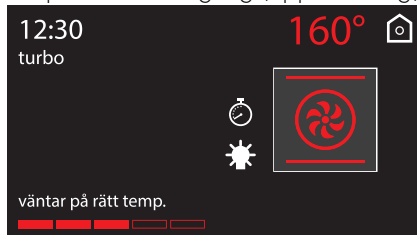
- Välj ikonen **tillagn.funktioner**  via startsidan.



- Välj sedan önskad funktion.



- En uppvärmning av apparaten startar. Displayen visar vald funktion, förinställd temperatur, aktuellt klockslag och temperaturens stegring (uppvärmning).





4. När föruppvärmningen är klar aktiveras en ljudsignal för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



Man bör inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.

Avbryta en funktion

Tryck in symbolen  i cirka 2 sekunder för att avbryta en tillagningsfunktion. Välj önskat alternativ.



Håll retursymbolen  intryckt i ett par sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till startmenyn.

Ändring av en funktion under tillagning

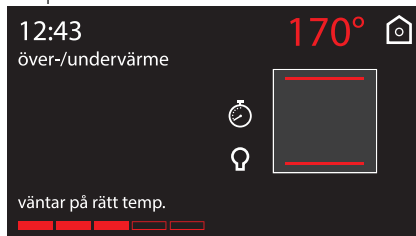
1. Tryck på symbolen för funktionen för att ändra den.



2. Tryck på symbolen för den nya funktion som önskas.



3. Displayen visar den nya funktion som valts tillsammans med förinställd temperatur, klockan och aktuell nivå för den nya funktionens förinställda temperatur.





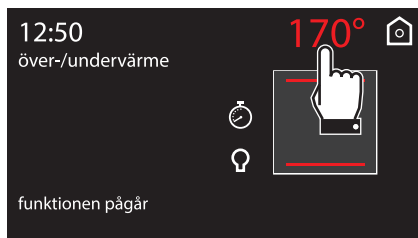
Användning



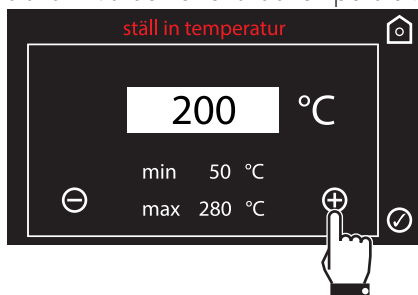
För att undvika att man av misstag avslutar den pågående funktionen eller stänger den skärmbild som visas ska man trycka på symbolen  lite längre än vanligt. Om man trycker på symbolen under 3 sekunder stängs alltid aktuell skärmbild och funktion.

Ändring av förinställd temperatur

1. Tryck på temperaturvärdet för att ändra det.



2. Använd symbolerna  och  för att ställa in värdet för önskad temperatur.



3. Tryck på symbolen  för att bekräfta.



Lista över tillagningsfunktioner

ECO

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

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

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



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion lämpar sig för att endast tillaga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gås.

Grill

Värmen som kommer från grillelementet gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat särskilt med köttbitar som är mellantjocka/tunna och gör, i kombination med den roterande grillen (i förekommande fall), att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.

Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.

Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för kakor och tårter, även när de gräddas samtidigt på flera nivåer. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 1:a och 4:e nivån).

Grill med fläkt

Luffflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).

Undervärme med fläkt

Kombinationen av fläkten och undervärmen gör att man kan slutföra tillagningen snabbare. Denna funktion rekommenderas för att sterilisera eller för att avsluta tillagningen av mat som redan tillagats på ytan, men inte inuti, och som kräver en låg övervärme. Idealisk för alla maträtter.



Varmluft

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera nivåer, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika höjd) utan att lukterna och smakerna blandas.



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning. (Vid tillagning på flera nivåer rekommenderas man att använda 1:a och 4:e nivån).



Varmluft + grill med fläkt

Kombinationen av den ventilerade tillagningen med den traditionella tillagningen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera plan, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.

3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.



Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

Råd vid upptining och jäsning

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

Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.
- (I förekommande fall) Ta bort pizzastenen när den inte används och lägg tillbaka locket på dess plats.

Timer vid drift



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmer.

1. Tryck på symbolen  när en tillagningsfunktion är aktiverad.
2. Tryck på texten **timer**.

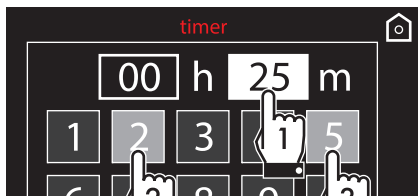


Timern kan ställas in till minst 1 minut och max 4 timmar.



Användning

3. Ställ in önskad tid (t.ex. 25 minuter: tryck först vid fältet för minuter, sedan på siffrorna 2 och 5).



4. Tryck på symbolen  för att bekräfta.
5. Nedräkningen startar.



6. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat. Symbolen  blinkar.



Tryck på symbolen  eller  för att stänga av ljudsignalen. För att välja en timer till trycker man på symbolen  igen.

Tidsinställd tillagning



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



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

1. Tryck på symbolen  när en tillagningsfunktion är aktiverad.
2. Tryck på texten **varaktighet**.



Tidsinställd tillagning kan ställas in till minst 1 minut och max 13 timmar.

3. Ställ in önskad tid (t.ex. 25 minuter: tryck först vid fältet för minuter, sedan på siffrorna 2 och 5).

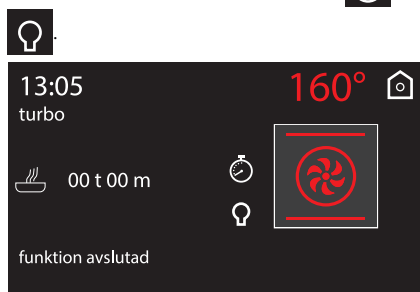




- Tryck på symbolen för att bekräfta.
- Den tidsinställda tillagningen startar.



- När tillagningen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen eller



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man trycka på symbolen och därefter på symbolen . Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

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

- Tryck på symbolen .
- Tryck på texten **varaktighet**.



- Ange den nya tillagningstid som önskas och tryck på symbolen för att bekräfta.

Fördröjd tillagning



Tillagning med fördröjd start 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.

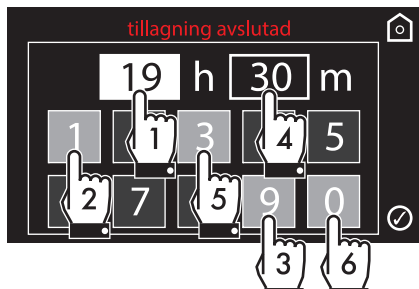
- När man har ställt in en tillagningstid trycker man på symbolen .
- Tryck på texten **fördröjd tillagning**.



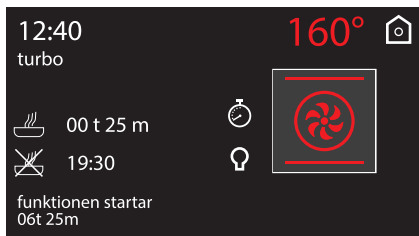


Användning

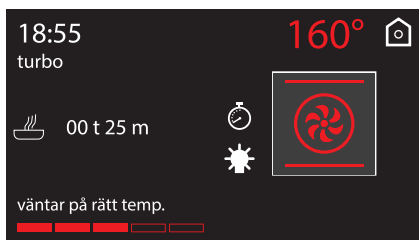
3. Ställ in den tid du vill att tillagningen ska avslutas (t.ex. 19:30: tryck först på fältet för timmar, sedan på siffran 1 och 9; tryck sedan på fältet för minuter och på siffran 3 och 0).



4. Tryck på symbolen  för att bekräfta.
5. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.



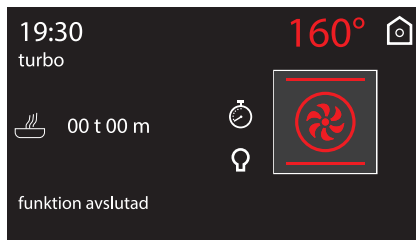
6. Apparaten startar en uppvärmning som varar cirka 10 minuter beroende på de värden som ställts in.



7. ... för att sedan fortsätta med vald funktion.



8. När tillagningen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen  eller



För att förlänga tillagningen i manuellt läge ska man trycka på symbolen  och därefter på symbolen . Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.



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



Ändra inställda värden för programmerad tillagning



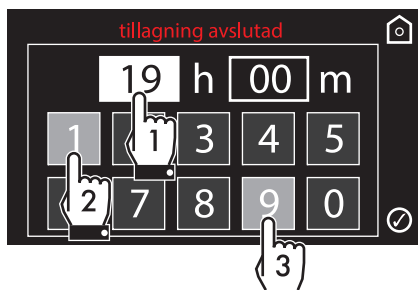
När man ändrat tillagningstiden måste man ställa in sluttiden för tillagning igen.

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

1. Tryck på symbolen .
2. Ange den nya tillagningstid som önskas (t.ex. 35 minuter) och tryck på symbolen  för att bekräfta.



3. Tryck på symbolen  igen.
4. Ange den nya tid du vill att tillagningen ska avslutas (t.ex. kl. 19:00) och tryck på symbolen  för att bekräfta.



3.6 Specialfunktioner

I menyn med specialfunktioner hittar man specialfunktioner som t.ex. timer vid avstängd ugn och funktioner för upptining och rengöring.

Välj ikonen **specialfunktioner**  på "startsidan".



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

Lista över specialfunktioner



Timer

Denna timer aktiverar en ljudsignal när de minuter man ställt in har passerat.



Upptining per vikt

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



Upptining per tid

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



Användning



Jäsning

Jäsningen främjas av värmen som kommer uppifrån och gör att du kan jäsa degar av alla typer och garantera ett optimalt resultat på kort tid.



Tallriksvärmare

Används för att värma tallrikar.



Helginställning

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



Ecopryolys (endast på vissa modeller)

När man aktiverar denna funktion kör ugnen ett pyrolysprogram vid 500°C under en viss förinställd tid. Lämplig att använda om inte en intensiv rengöring krävs.



Pyrolysis (endast på vissa modeller)

När man använder denna funktion når ugnen temperaturer på upp till 500°C vilket gör att all fet smuts som bildas på apparatens inre väggar bryts ned.



Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa. Vad gäller funktioner som Pyrolysis och ECO-pyrolysis hänvisas till "4 Rengöring och underhåll".

Timer



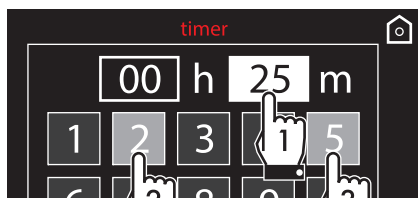
Timern kan ställas in till minst 1 minut och max 4 timmar.

1. Välj **timer** i menyn för specialfunktioner.

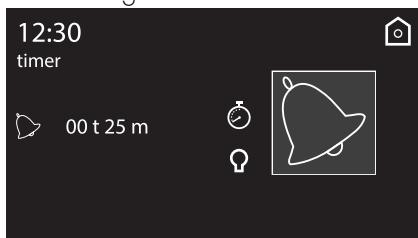




2. Ställ in önskad tid (t.ex. 25 minuter: tryck först vid fältet för minuter, sedan på siffrorna 2 och 5).



3. Tryck på symbolen  för att bekräfta.
4. Nedräkningen startar.

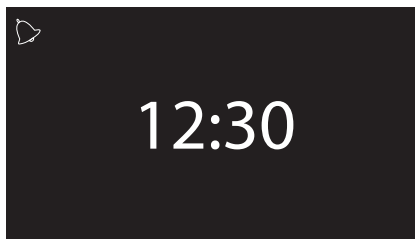


5. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat. Symbolen  blinkar.



Tryck på symbolen  eller  för att stänga av ljudsignalen. För att välja en timer till trycker man på symbolen  igen.

6. Om man stänger skärmen för inställning av timern visas symbolen  i det övre vänstra hörnet för att signalera att en timer har aktiverats.



För att radera den särskilda timern måste man ställa in värdet till noll.



Om man efter att ha ställt in en tid för timern aktiverar en funktion används inställd tid automatiskt som timer för vald funktion, med undantag av vissa specialfunktioner, automatiska program och personliga recept.



Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmet.



Användning

Upptining per vikt

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Välj **upptining per vikt** i menyn för specialfunktioner.



3. Välj den typ av livsmedel du vill tina.

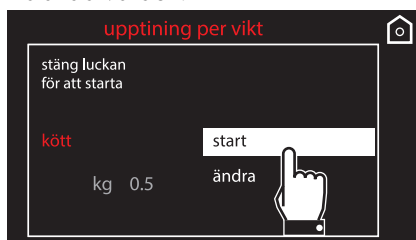


4. Använd symbolen  och  för att välja vikt (i kilogram) för det livsmedel som ska tinas.



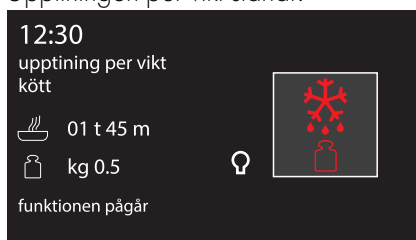
5. Tryck på symbolen  för att bekräfta.

6. Välj **start** för att starta upptiningen eller välj **ändra** för att ytterligare ändra inställda värden.

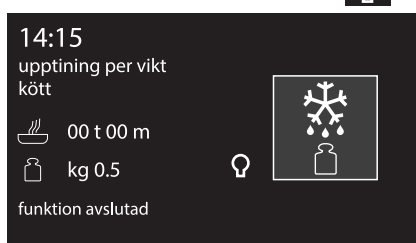


7. Tryck på symbolen  för att starta upptiningen per vikt.

8. Upptiningen per vikt startar.



9. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen .



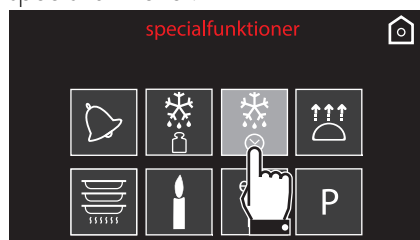


Förinställda parametrar:

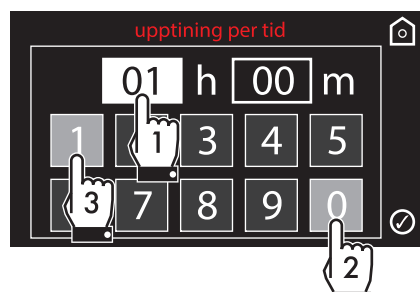
Typ	Vikt (kg)	Tid
Kött	0.5	01t 45m
Fisk	0.4	00t 40m
Frukt	0.3	00t 45m
Bröd	0.3	00t 20m

Uppnting per tid

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Välj **upptning per tid** i menyn för specialfunktioner.

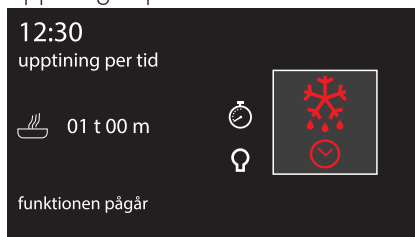


3. Ställ in önskad tid (t.ex. 1 timme: tryck först vid fältet för timmar, sedan på siffrorna 0 och 1).

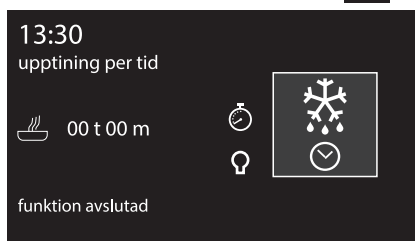


4. Tryck på symbolen  för att bekräfta.

5. Tryck på symbolen  igen för att starta upptningen per tid.
6. Uppntingen per tid startar.



7. Man kan ändra tiden för upptning medan funktionen är aktiverad (se "Tidsinställd tillagning"). Tryck på symbolen  för att verkställa önskade ändringar.
8. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen .



 Den tid för upptning man kan välja är minst 1 minut upp till max 13 timmar.



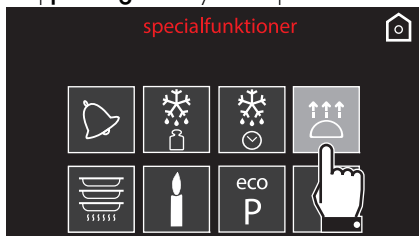
Användning

Jäsning

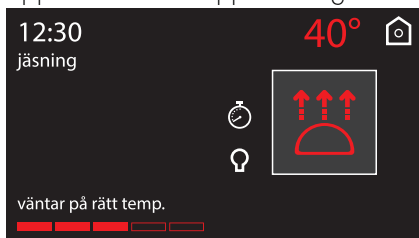


Placera en långpanna med vatten på ugsbotten för en bättre jäsning.

1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
2. Välj **jäsning** i menyn för specialfunktioner



3. Tryck på symbolen  för att starta jäsningen.
4. Apparaten startar uppvärmningen.



5. ... för att sedan fortsätta med vald funktion.



6. Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer vid drift"), en jäsnings tid (se "Tidsinställd tillagning") eller en jäsning med fördröjd start (se "Fördröjd tillagning"). Tryck på symbolen  för att verkställa önskade ändringar.



Om man inte ställer in en specifik tid kan jäsningsfunktionen vara aktiverad i högst 13 timmar.



För en optimal jäsnning ska lampan inne i ugnen vara släckt, men man kan när som helst tända den via symbolen .

7. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen .

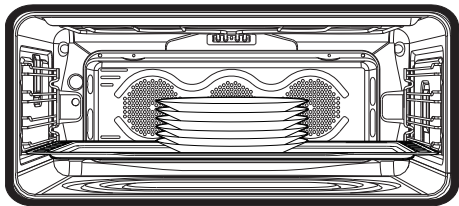


Man kan inte ändra standardtemperaturen (40°C) för jäsfunktionen.



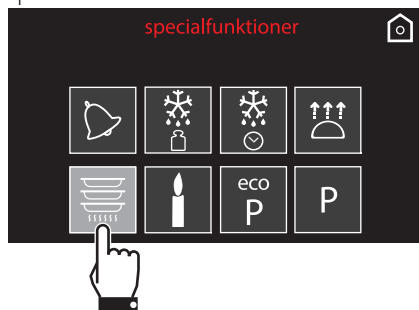
Tallriksvärmare

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.

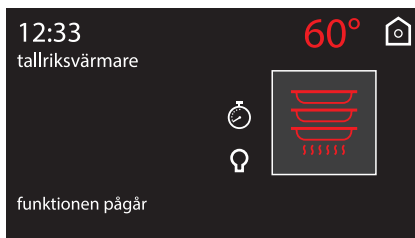
2. Välj **tallriksvärmare** i menyn specialfunktioner.



3. Tryck på symbolen  för att aktivera funktionen tallriksvärmare eller tryck på värdet för den förinställda temperaturen för att ändra denna (40° till 80°).
4. Apparaten startar uppvärmningen.



5. ... för att sedan fortsätta med vald funktion.





Användning

6. Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer vid drift"), en uppvärmningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en uppvärmning med fördröjd start (se "Fördröjd tillagning"). Tryck på symbolen  för att verkställa önskade ändringar.



Om man inte ställer in en specifik tid kan funktionen tallriksvärmare kan vara aktiverad i högst 13 timmar.

7. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på symbolen  eller



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.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Ljudsignaler stängs av.



Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Ingen tryckning har någon effekt förutom att retursymbolen  förblir aktiverad så att man ska kunna återgå till huvudmenyn.



1. Välj **helginställning** i menyn specialfunktioner.



2. Tryck på symbolen  för att aktivera funktionen helginställning eller tryck på värdet för den förinställda temperaturen för att ändra denna (60° till 100°).



3. När programmet har avslutats trycker man på retursymbolen  för att återgå till huvudmenyn.

3.7 Program

I detta läge kan man välja ett i förväg sparat program för tillagning av maträtter. Beroende på vald vikt beräknar apparaten automatiskt optimala tillagningsparametrar.

Välj ikonen **program**  på "startsidan".



Starta ett program

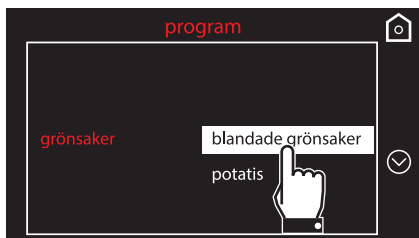
1. Tryck på symbolen  och  för att ställa in aktuell typ av maträtt via menyn "program". Därefter ska man trycka på namnet på maträtten för att bekräfta.





Användning

2. Välj den typ av maträtt som ska tillagas och tryck på namnet på maträtten för att bekräfta.



3. Välj typ av behandling (där det är möjligt, beroende på vald maträtt) och tryck på namnet på behandlingen för att bekräfta.



4. Tryck på symbolen  för att ändra vikten för maträtten.



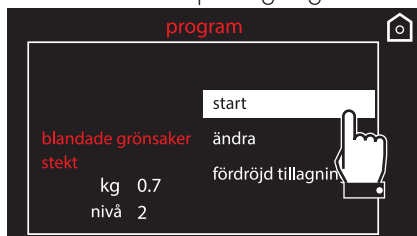
5. Använd symbolerna  och  för att ställa in vikten för maträtten.



6. Tryck på symbolen  för att bekräfta.

7. Tryck på symbolen  igen för att gå vidare till nästa skärmbild.

8. Man kan nu välja att starta valt program, ändra inställningarna permanent eller ställa in en fördröjd tillagning.



9. Om man väljer alternativet **Start** påbörjas tillagningen med programmets förinställningar och displayen visar alla de värden som ställts in.





Den tid som anges omfattar inte den tid det tar för ugnen att nå inställd temperatur.



Man kan när som helst, även efter att tillagningen har startats, ändra vissa förinställda värden för tillagning.

10. En ljudsignal aktiveras och ett särskilt meddelandet visar att det är dags att ställa in maträtten i ugnen och starta tillagningen.



11. Tryck på symbolen  för att starta tillagningen.



Avslut av ett program

1. När programmet har avslutats meddelar apparaten användaren om detta med hjälp av en ljudsignal och symbolen , som blinkar.



2. För att starta en ny tillagning med inställda värden trycker man på symbolen  (tryck två gånger om ljudsignalen fortfarande är aktiverad). Apparaten startar automatiskt tillagningen om den fortfarande är vid rätt temperatur. I annat fall startar uppvärmningen.



Tillagning i följd är en användbar funktion när man tillagar flera maträtter av samma typ. Till exempel om man gräddar flera pizzor i följd.



Man bör inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur. Invänta aktuellt meddelande.

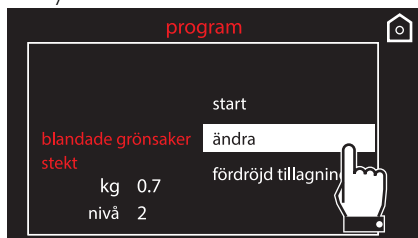
3. För att stänga och avsluta ett program trycker man in och håller kvar retursymbolen .



Användning

Permanent ändring av ett program

1. Inne i valt program väljer man **ändra** via menyen för vald maträtt.

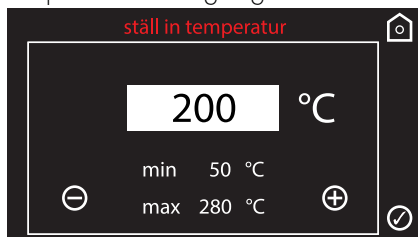


Alla de värden som kan ändras är markerade med gul färg på startsidan.



2. Tryck på det värde du vill ändra:

- temperatur för tillagning



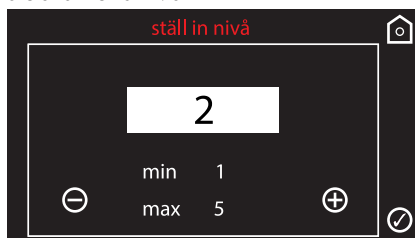
- tillagningsfunktion



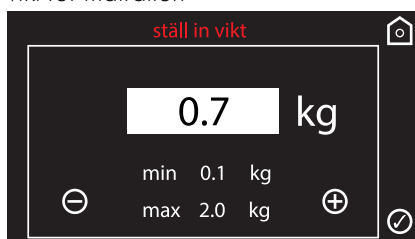
- tillagningstid



- stödramens nivå



- vikt för maträtten





3. Gör önskade ändringar.
4. Tryck på symbolen  för att spara programmet. En begäran om bekräftelse av de ändringar som gjorts visas.



Om man nekar förblir programmet oförändrat.

5. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.





Användning

Tabeller med fördefinierade program

KÖTT

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Roastbeef	blodig	1	Varmluft	2	200	35
	medium	1	Varmluft	2	200	40
	genomstekt	1	Varmluft	2	200	45
Fläskkotlett	-	1	Turbo	2	190	75
Lamm	medium	1	Turbo	2	190	100
	genomstekt	1	Turbo	2	190	110
Kalv	-	1	Statisk med fläkt	2	190	65
Revbensspjäll	-	1	Grill med fläkt	4	250	16
Fläskkotletter	-	1	Grill med fläkt	4	280	15
Fläskkorv	-	1	Grill med fläkt	4	280	12
Bacon	-	0,5	Grill med fläkt	4	250	7
Kalkon	stekt	3	Statisk med fläkt	1	190	110
Kyckling	stekt	1	Turbo	2	200	64
Kanin	stekt	1,5	Varmluft	2	190	80

FISK

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Färs fisk	-	0,5	Statisk med fläkt	2	160	35
Frusen fisk	-	0,5	Varmluft	2	160	45
Havsabborre	-	1	Varmluft	2	160	45
Marulk	-	0,8	Varmluft	2	160	60
Snapper	-	1	Varmluft	2	180	30
Piggar	-	1	Varmluft	2	160	35

GRÖNSAKER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Blandade grönsaker	grillade	0,5	Grill	4	250	25
	stekt	1	Varmluft	2	200	45
Potatis	stekt	1	Turbo	2	220	40
	frysa	0,5	Statisk med fläkt	2	220	13



DESSERTER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Bundt kaka	-	1	Statisk med fläkt	2	160	60
Kex	-	0,6	Turbo	2	160	18
Muffins	-	0,5	Varmluft	2	160	18
Profiteroles	-	0,5	Turbo	2	180	70
Maräng	-	0,3	Turbo	2	120	90
Sockerkaka	-	1	Varmluft	2	160	60
Strudel	-	1	Över-/undervärme	2	170	40
Bakelse	-	0,8	Över-/undervärme	2	170	40
Brioche	-	1	Statisk med fläkt	2	180	40
Croissant	-	0,6	Varmluft	2	160	30

BRÖD

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Jäst bröd	-	1	Varmluft	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pan pizza	-	1	Statisk med fläkt	1	280	7
Stenugnsbakad pizza	färsk	0,5	Statisk med fläkt	1	280	4
	frusen	0,3	Statisk med fläkt	1	230	6

PASTA/RIS

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pastagrätäng	-	2	Över-/undervärme	1	220	40
Lasagne	-	2	Över-/undervärme	1	230	35
Paella	-	0,5	Statisk med fläkt	2	190	25
Quiche lorraine	-	0,5	Över-/undervärme	1	200	30
Sufflé	-	0,5	Varmluft	2	180	25



Användning

TILLAGN. LÅG TEMP

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Kalv	-	1	Turbo	2	90	360
Oxstek	blodig	1	Över-/undervärme	2	90	105
	genomstekt	1	Över-/undervärme	2	90	380
Fläskkarré	-	1	Turbo	2	90	330
Lamm	-	1	Turbo	2	90	360

3.8 Personliga program

Vid 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 lagrat sina egna recept föreslås de för tillhörande meny.

Välj ikonen **personliga program**  på "startsidan".



 Man kan spara upp till cirka 10 personliga recept.

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

 Tabellerna anger fabriksvärden. Om man vill återställa ett förinställt program till originalinställningarna efter en eventuell permanent ändring måste man ange de värden som anges i tabellen.

 Om man har aktiverat läget ECO-logic (se 3.9 Inställningar) kan uppvärmnings- och tillagningstiderna variera.

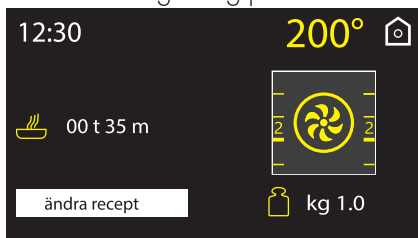


Lägga till ett recept

1. Välj **Lägg till** i menyn "personliga program".

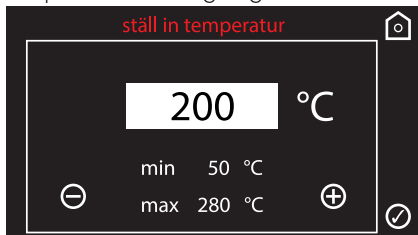


Alla de värden som kan ändras är markerade med gul färg på startsidan.



2. Tryck på det värde du vill ändra:

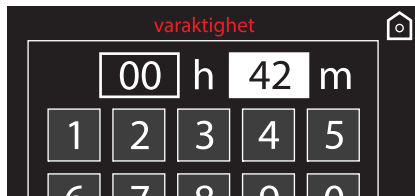
- temperatur för tillagning



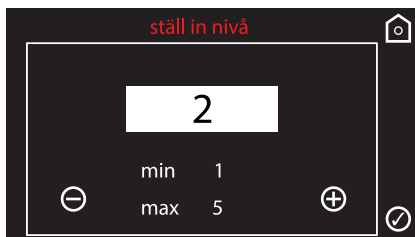
- tillagningsfunktion



- tillagningstid



- stöddramens nivå



- vikt för maträtten



3. Gör önskade ändringar.



Användning

4. Tryck på symbolen  för att spara programmet. Man ombedes då ange ett namn för det recept man precis har skapat.



nytt recept

recept 1

a	b	c	d	e	f	g	7	8	9
h	i	j	k	l	m	n	4	5	6
o	p	q	r	s	t	u	1	2	3
v	w	x	y	z	-		0	←	✓

5. Ange ett namn för receptet. Tecknet  raderar föregående bokstav (i exemplet har receptet, **recept 1** sparats).



Namnet på receptet kan vara max 10 tecken, inklusive mellanrum.



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

6. Efter att man har angett namnet på det nya receptet trycker man på symbolen  för att bekräfta.

7. En begäran om bekräftelse av de ändringar som gjorts visas. Välj **ja** för att spara receptet.



vill du spara
det nya receptet?

ja nej



Om man väljer **nej** sparas inte receptet.

8. Om man bekräftar att man vill spara receptet visar displayen en bekräftelse.

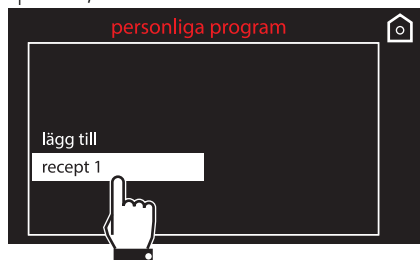


receptet sparad!

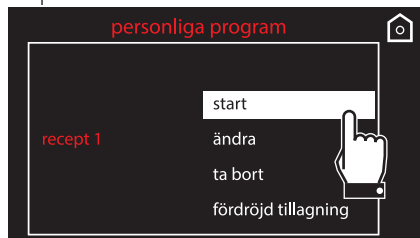


Starta ett personligt recept

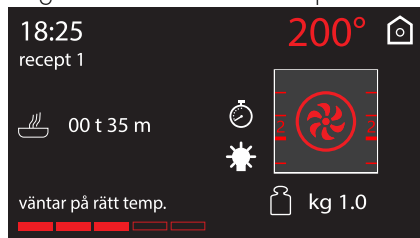
1. Välj ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga program" (i exemplet har receptet, **recept 1** sparats).



2. Välj alternativet **start**.

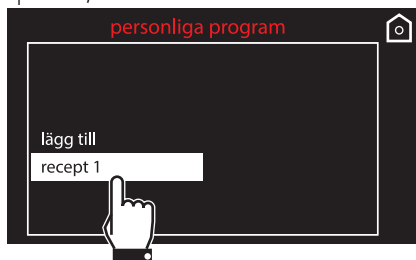


3. Tillagningen startar med de värden som tidigare har ställts in för receptet.

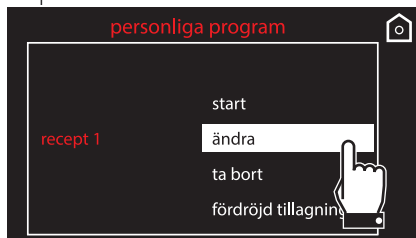


Ändra ett personligt recept

1. Välj ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga program" (i exemplet har receptet, **recept 1** sparats).



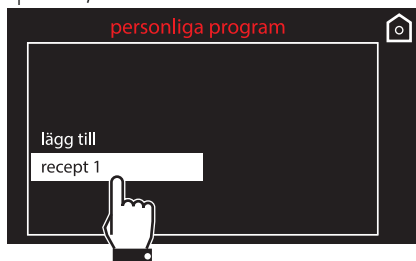
2. Välj alternativet **ändra**.



3. Upprepa samma steg från punkt 2 i kapitel "Lägg till ett recept".

Radera ett personligt recept

1. Välj ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga program" (i exemplet har receptet, **recept 1** sparats).

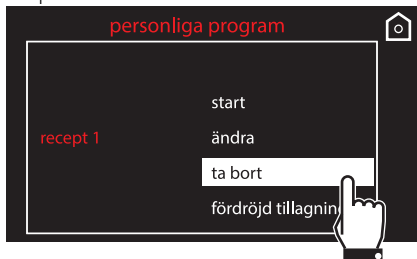


Man kan alltid ändra temperaturen och längden för tillagning i samband med tillagningen, men dessa ändringar sparas inte inför framtida användning av receptet.



Användning

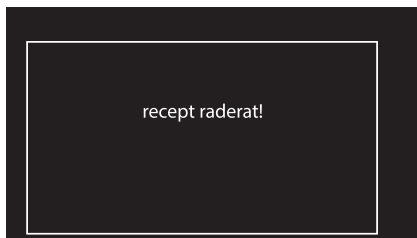
2. Välj alternativet **ta bort**.



3. Bekräfta att receptet ska raderas. Välj **ja** för att definitivt radera receptet.



4. Om man bekräftar att man vill radera visar displayen ett meddelande för bekräftelse.

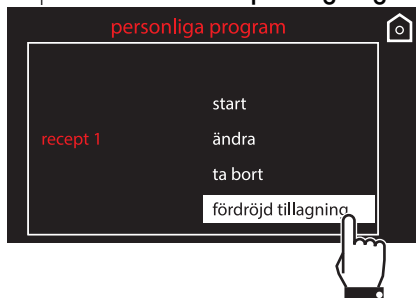


Fördröjd tillagning

1. Välj ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga program" (i exemplet har receptet, **recept 1** sparats).



2. Välj alternativet **fördröjd tillagning**.

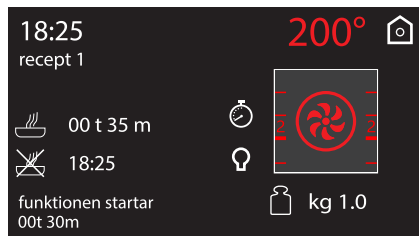


3. Ställ in den tid du vill att tillagningen ska avslutas (t.ex. 19:30: tryck först på fältet för timmar, sedan på siffran 1 och 9; tryck sedan på fältet för minuter och på siffran 3 och 0).





4. Tryck på symbolen  för att bekräfta.
5. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.



3.9 Inställningar

Via denna meny kan man konfigurera produkten.

Välj ikonen **inställningar**  via "startsidan".

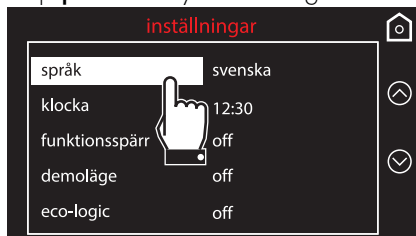


Språk



Här kan man välja önskat språk bland de som finns tillgängliga.

1. Välj **språk** i menyn inställningar



2. Tryck på symbolerna  och  för att välja önskat språk.



3. Bekräfta valt språk.



Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömbavbrott.



Användning

Klocka

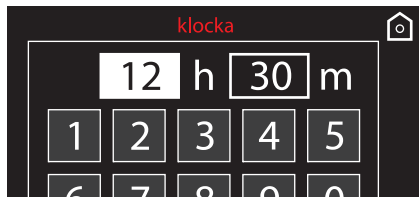


Här kan man ändra den tid som visas.

1. Tryck på symbolerna eller för att välja **klocka** i menyn "inställningar".



2. Ange aktuell tid.



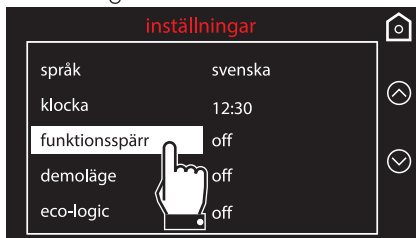
3. Tryck på symbolen för att bekräfta.

Funktionsspärr



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

1. Tryck på symbolerna och för att välja **funktionsspärr** i menyn "inställningar".



2. För att bekräfta aktivering av spärren väljer man **ja**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan tänds.



För att koppla bort spärren tillfälligt under tillagningen ska man trycka på symbolen i 3 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



Demoläge (endast för utställning)

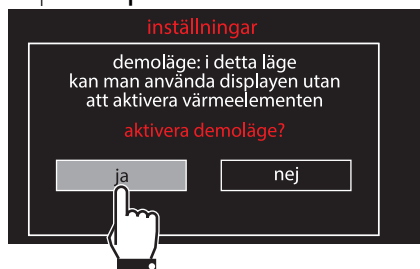


I detta läge stängs apparatens värmeelement av medan kontrollpanelen förblir aktiverad.

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **demoläge** i menyn "inställningar".



2. För att bekräfta aktivering av demoläget väljer man **ja**.



Om läget är aktiverat visas texten "demoläge" på displayen.



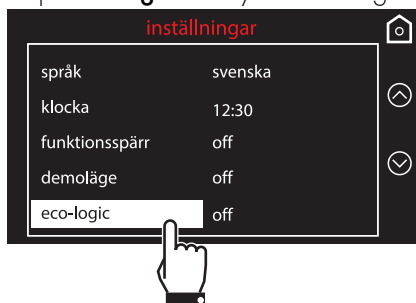
För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till **OFF**.

ECO-Logic (endast på vissa modeller)



I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning. Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.
Om man aktiverar detta alternativ visar displayen symbolen  intill funktionen.

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **eco-logic** i menyn "inställningar".



2. För att bekräfta aktivering av eco-logic-läget väljer man **ja**.



När man aktiverar eco-logic kan tiderna för uppvärmning och tillagning bli längre.



Användning

Ljud

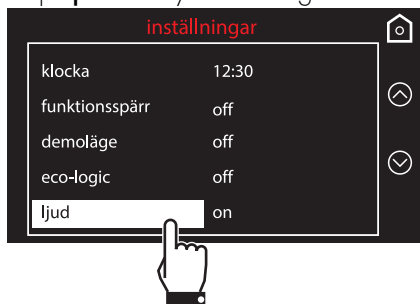


Varje gång man trycker på en av symbolerna på apparatens display aktiveras ett ljud. Via denna inställning kan man välja att stänga av funktionen.



Användaren kan inte stänga av ljudsignalerna som aktiveras när handtaget förflyttas.

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **ljud** i menyn inställningar.



2. För att stänga av det ljud som hörs när man trycker på displayens symboler väljer man **nej**.

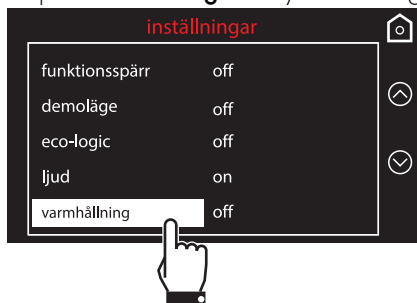


Värmehållning



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

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **varmhållning** i menyn inställningar.

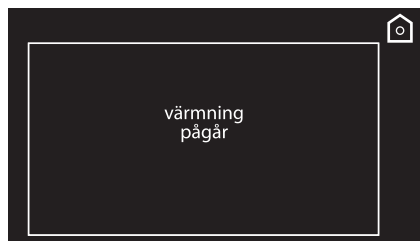


2. För att bekräfta aktivering av varmhållning väljer man **ja**.





Värmehållningen aktiveras direkt efter att tillagningen har avslutats och den signaleras av en serie ljudsignaler (se tillagning eller avslutad funktion). Efter ett par minuter visar nedanstående skärmbild på displayen.

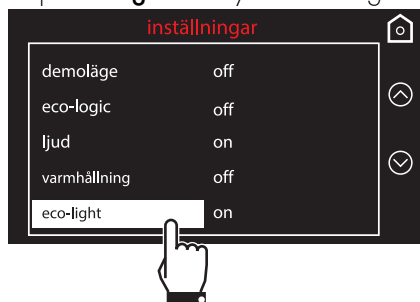


Eco-Light



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

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **eco-light** i menyn "inställningar".



2. För att bekräfta aktivering av eco-light-läget väljer man **ja**.



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



Man kan alltid tända eller släcka lampan manuellt. När en funktion är aktiverad trycker man på symbolen  eller  för att manuellt släcka den inre ugnsbelysningen.



Funktionen eco-light är fabriksinställd till "on".



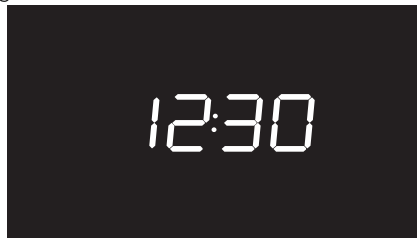
Användning

Digital klocka



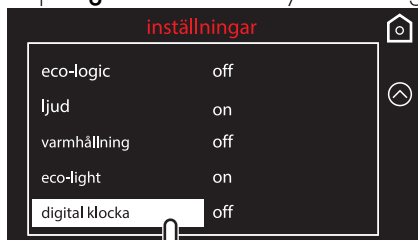
Visar tiden i digitalt format.

Om ingen annan funktion är aktiverad för apparaten visar displayen aktuell tid i digitalt format.



Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömavbrott.

1. Tryck på symbolerna  och  för att välja **digital klocka** i menyn inställningar.



2. För att bekräfta aktivering av den digitala klockan väljer man **ja**.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Stöddramar till galler/plåtar;
- tätningen (gäller ej pyrolytiska modeller).



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

4.3 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.

4.2 Rengöring av apparaten



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Råd för rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

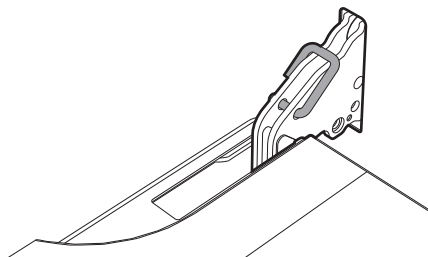


Rengöring och underhåll

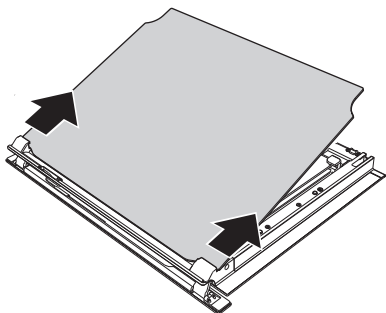
Demontering av de invändiga glasen

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

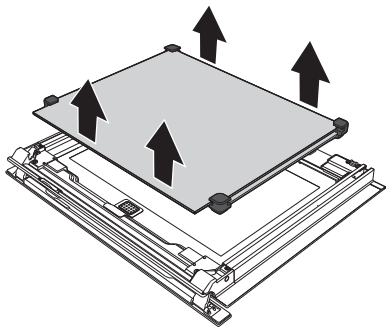
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden. Med detta moment kan man blockera luckan för att underlätta vid nedmontering av glasen.



3. Dra därefter glasets främre del uppåt. Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glasets från deras platser på luckan.



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

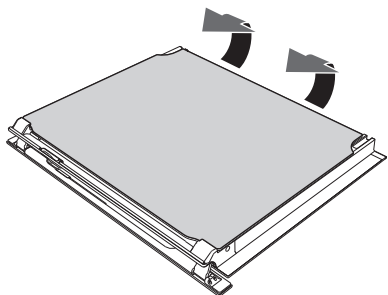


Felaktig användning

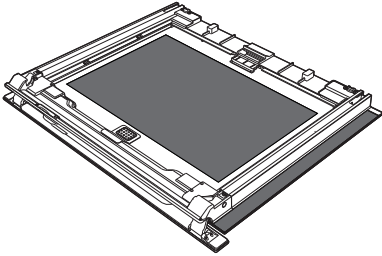
Risk för skador på apparaten

- Lyft inte luckan medan stiften sitter i.
- Försök inte att ta loss luckan från apparaten.

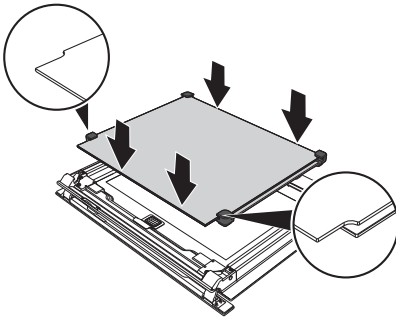
2. Avlägsna det invändiga glasets genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna.



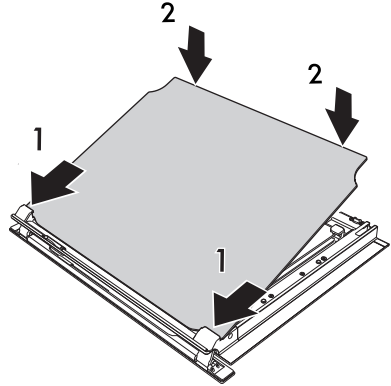
5. Rengör det utvändiga glasets samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



6. Sätt tillbaka glasen i omvänd ordning i förhållande till demonteringen. Observera det övre mellanglasets förmede del som ska vara vänd uppåt mot handtaget.



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



8. Avlägsna stiften från gångjärnen.



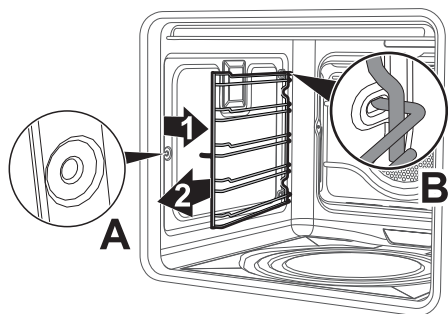
Rengöring och underhåll

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

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



4.4 Pyrolys (endast på vissa modeller)



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



**Felaktig användning
Risk för skador på ytor**

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Stäng av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför ugnen.

Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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

Inställning av pyrolys

1. Välj **ecopyrolys** eller **pyrolys** via menyen specialfunktioner.

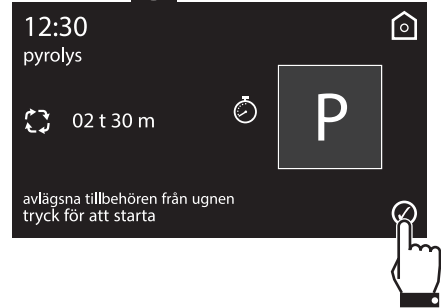


2. Ställ in önskad tid för rengöringsprogrammet (t.ex. 2 timmar och 30 minuter: tryck först på fältet för timmar, sedan på siffran 2; tryck sedan på fältet för minuter och på siffran 3 och 0).



3. Tryck på symbolen för att bekräfta.

4. Apparaten är redo att starta den automatiska rengöringen. Ett meddelande påminner en att man ska ta ut tillbehören ur ugnen. Tryck på symbolen för att starta pyrolysen.



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smutsig: 2 timmar.
- Medelsmutsig: 2 timmar och 30 minuter.
- Mycket smutsig: 3 timmar.



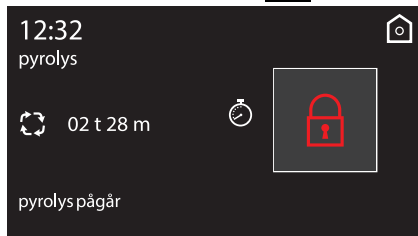
Vid funktionen **ecopyrolys** är tiden inställd till 2 timmar och detta värde kan inte ändras.



Rengöring och underhåll

Pyrolys

Texten "pyrolys pågår" och den återstående tiden visas på displayen för att signalera att apparaten kör det automatiska rengöringsprogrammet. Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan av en mekanism som hindrar att den öppnas (displayen visar symbolen .



6. Displayen visar i cirka 20 sekunder ett meddelande att nedkylning av ugnen pågår.



7. 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.



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



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.

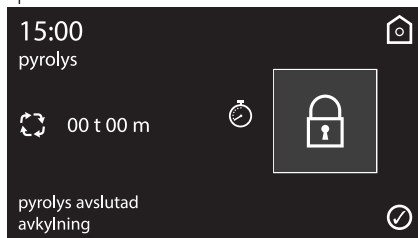


Det infällbara handtaget kommer att öppnas endast efter att luckspärren aktiverats.



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

5. När pyrolysen avslutats förblir luckan spärrad tills temperaturen inne i ugnen sjunker till en säker nivå.



Inställning av programmerad pyrolys

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man har valt hur länge pyrolysen ska vara och tryckt på symbolen  för att bekräfta ska man trycka på symbolen .
2. Tryck på texten **fördröjd tillagning**.



3. Ställ in den tid du vill att tillagningen ska avslutas (t.ex. 19:30: tryck först på fältet för timmar, sedan på siffran 1 och 9; tryck sedan på fältet för minuter och på siffran 3 och 0).



4. Tryck på symbolen  för att bekräfta.
5. Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken rengöringen startar.

4.5 Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera ugnens eltilllförsel.

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltilllförsel.

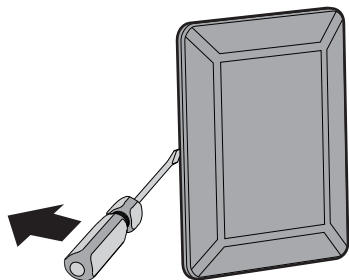
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stöddramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



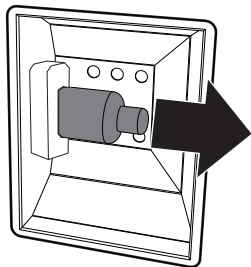
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.



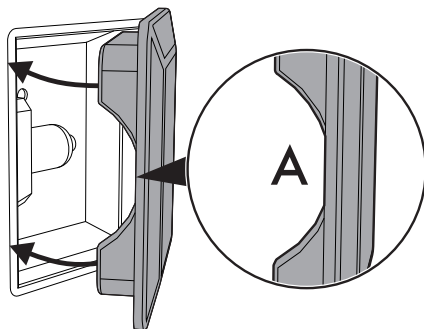
Rengöring och underhåll



4. Skruva loss och avlägsna lampan.



6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (**A**) är vänd mot luckan.



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



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

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40W).



Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

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

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "demo" har aktiverats (för ytterligare information se avsnitt "Inställningar").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "funktionsspärr" har aktiverats (för ytterligare information se "Inställningar").

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

- Kontrollera om läget "eco-logic" har aktiverats (för ytterligare information se "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.

Displayen visar texten "Error 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.

Det infällbara handtaget inte öppnas/stängs automatiskt:

- Kontrollera att aktionsradien inte är blockerad.
- Kontrollera funktionen genom att öppna handtaget manuellt från "startsidan" genom att trycka på logotypen "SMEG".
- Inaktivera den elektriska matningen till apparaten (under minst 2 minuter) för att tvinga fram en ny initial inställning.



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



Om andra felmeddelanden, Error 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.

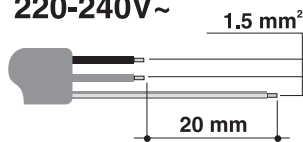
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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~



Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

5.2 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.



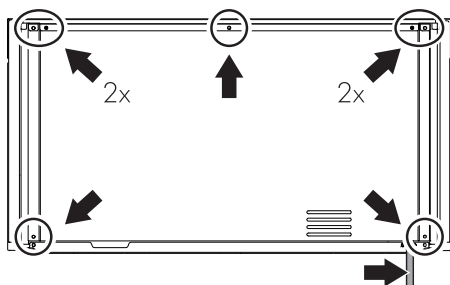
5.3 Byta ut kabeln



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa de 6 skruvarna från det bakre höljet.



**Skruvarnas och nätkabelns placering
(sett bakifrån)**

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

5.4 Placering



**Tung apparat
Fara för klämskador**

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



**Tryck på 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**

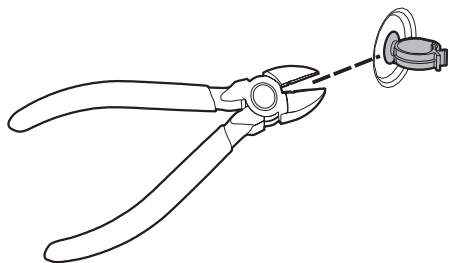
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckförsatt utrymme eller i en byrå.



Installation

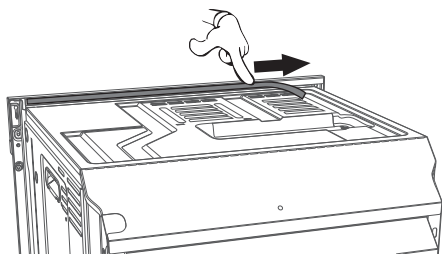
Avlägsna den bakre klämman

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

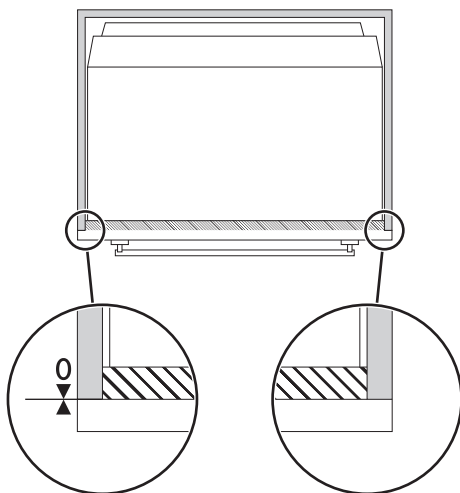
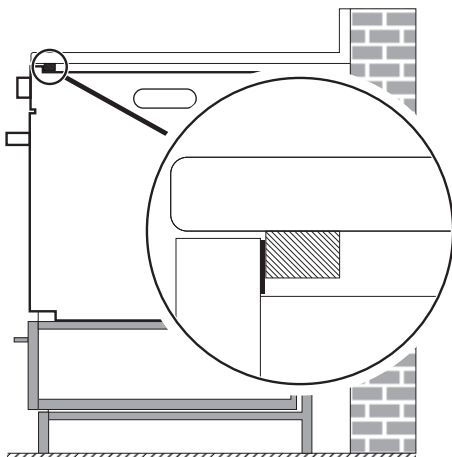


Tätningslist till frontparti

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



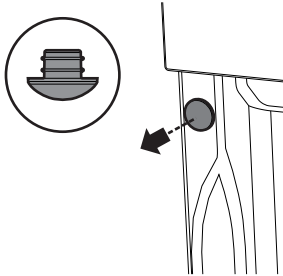
Installera en trälist under arbetsytan.



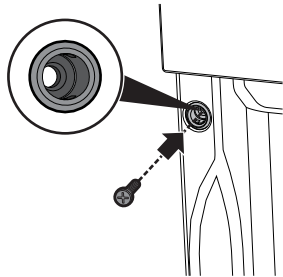


Förankringsöppningar

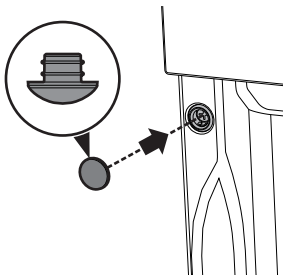
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.



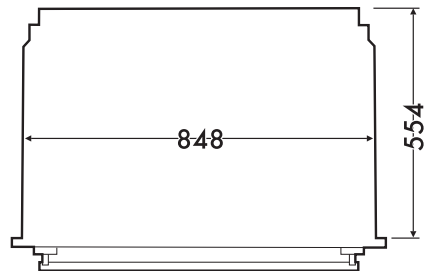
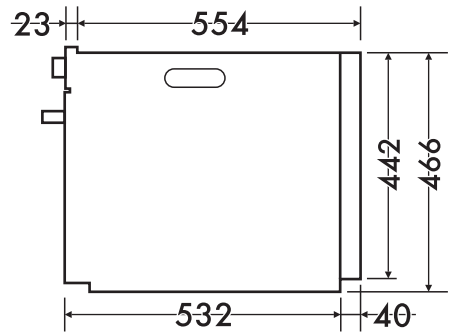
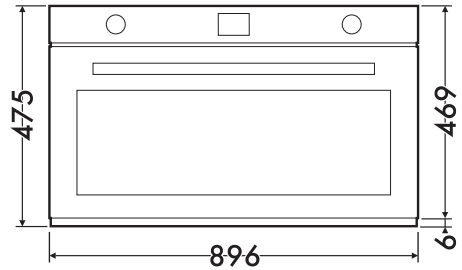
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



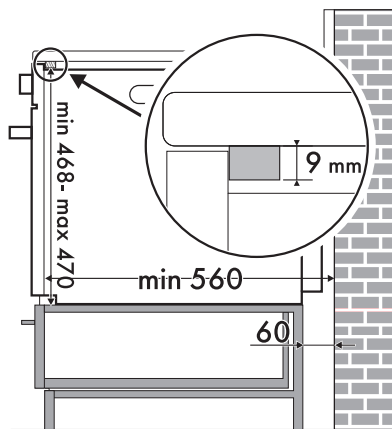
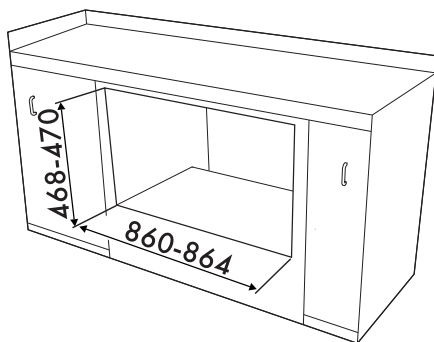
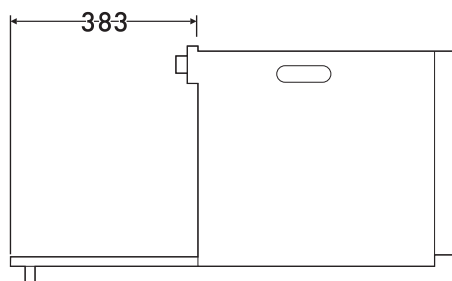
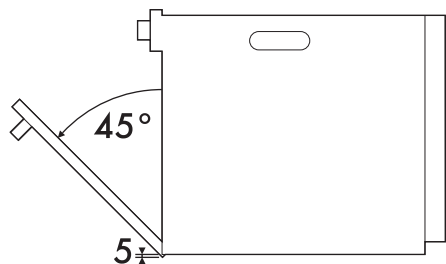
Apparatens storlek (mm)





Installation

Installation under arbetsbänk (mm)

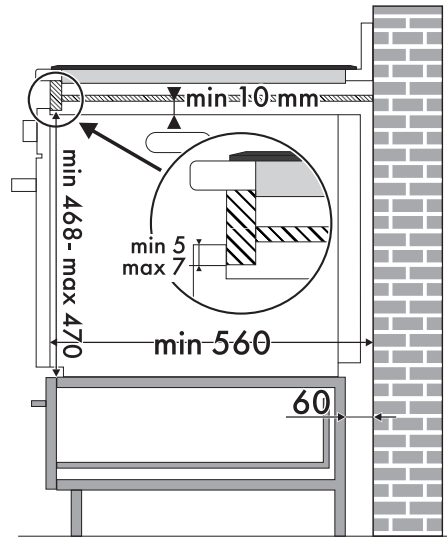
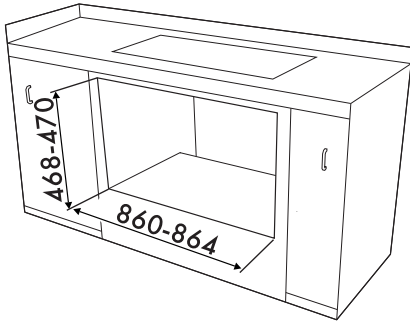
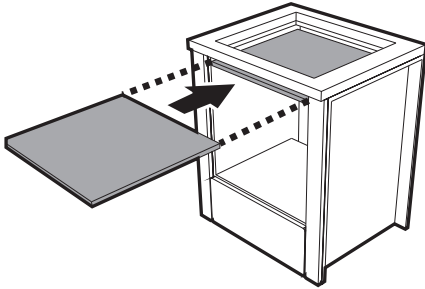


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation under spishäll

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 överhettnig när båda apparaterna används samtidigt. Avskiljaren ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.

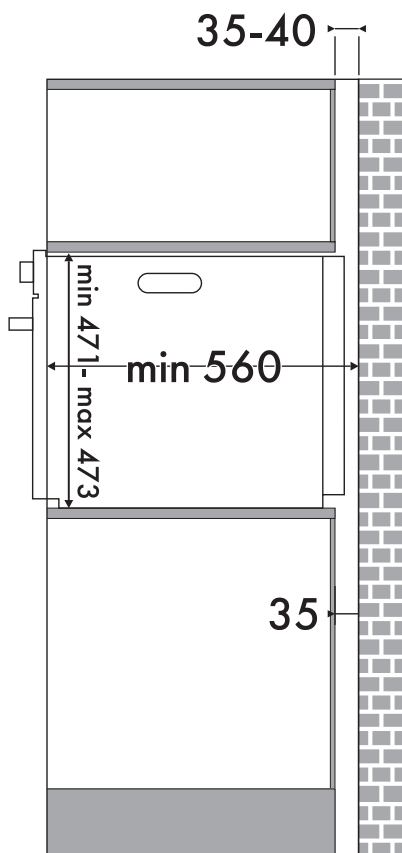
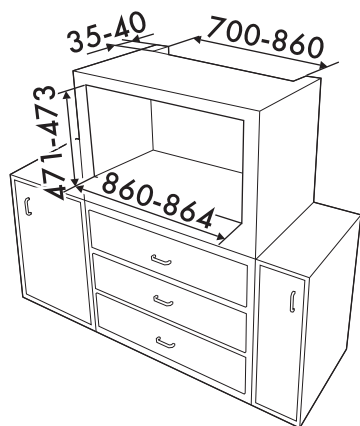


Tillsammans med avskiljaren i trä måste man också installera en trälist under arbetsbänken, för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



Installation

Installation i pelare (mm)



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