

VARNING	365	ANVÄNDNING	372
Allmänna säkerhetsanvisningar	365	Förberedelser	372
Vad gäller denna apparat	368	Användning av tillbehör	373
Apparatens syfte	369	Display	373
Denna bruksanvisning	369	Första användningstillfället	374
Tillverkarens ansvar	369	Användning av ugnen	375
Identifikationsdekal	369	Råd vid tillagning	378
Bortskaffning	369	Smart Cooking	379
Indikationer för europeiska kontrollorgan	369	Historik	380
Tekniska uppgifter om energieffektivitet	370	Indikativ tabell för tillagning	380
Spara energi	370	Mina recept	385
Information om strömförbrukning i avstängt läge/ standby-läge	370	Övriga funktioner	387
Ljuskälla	370	Inställningar	390
Hur man läser bruksanvisningen	370	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	392
BESKRIVNING	371	Rengöring av apparaten	392
Allmän beskrivning	371	Rengöring av luckan	393
Kontrollpanel	371	Rengöring av ugnen	394
Andra delar	371	Pyrolys (endast på vissa modeller)	395
Tillbehör	372	Särskilt underhåll	396
Tillbehör (köps separat)	372	INSTALLATION	397
		Elektrisk anslutning	397
		Placering	397

Vi rekommenderar att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion. För mer information om produkten: www.smeg.com

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

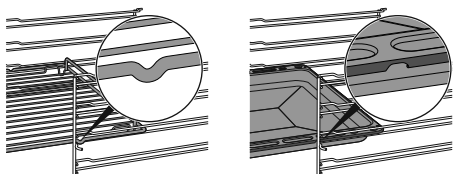
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.

- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- **ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska

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.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för

matlagningen.

- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

För pyrolytiska apparater

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

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid

installation av apparaten.

- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: När du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klempt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.

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

Vad gäller denna apparat

- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.

- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren (på vissa modeller).

Apparatens syfte

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

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

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

original.

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning



Denna apparat, som överensstämmer med kraven i det europeiska direktivet om elektriskt och elektroniskt avfall WEEE (2012/19/EU), ska kasseras separat från annat avfall när den nått slutet på sin livstid. Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

För att testa energiförbrukningen i ventilerad funktion är det nödvändigt att använda matlagningsfunktionen TERMOVENTILERAD och hoppa över förvärmningsfasen (se avsnittet "Förvärmningsfas" i kapitlet ANVÄNDNING).

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

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

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

Spara energi

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

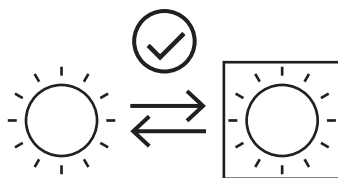
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

avsedd för produkten i fråga.

Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som kan bytas ut av användaren.



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

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



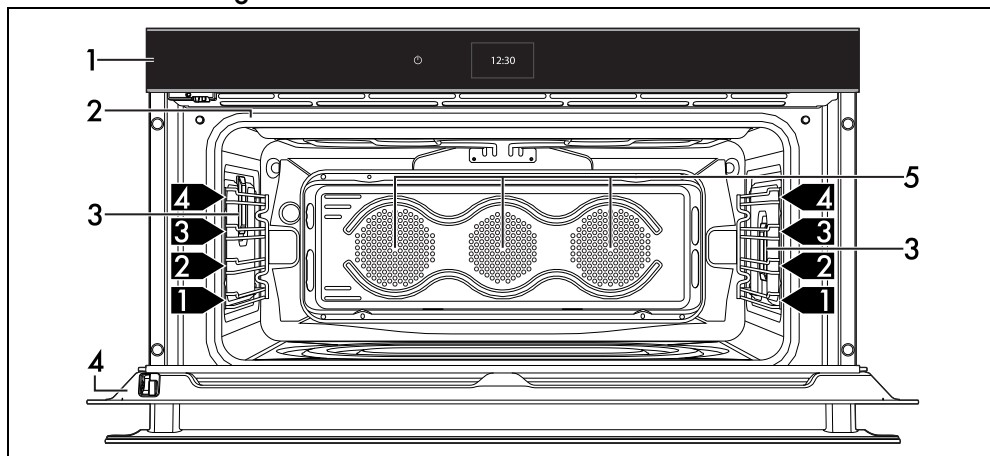
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Tätningslist

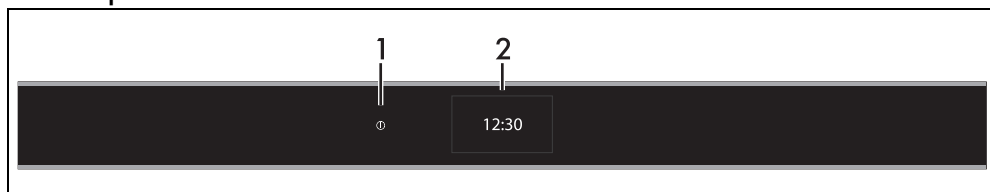
3 Lampa

4 Lucka

5 Fläkt

1,2,3 Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 ON-OFF-knapp

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

2 Display

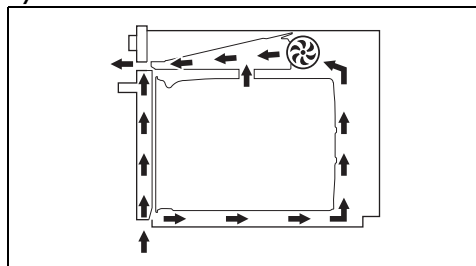
Du kan interagera med apparaten via displayen med pekskärm. Tryck på ikonerna för att få åtkomst till de olika funktioner som finns tillgängliga. Displayen visar alla parametrar som är kopplade till funktionen.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt



Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

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

Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;

- tryck på symbolen med en lampa  för att manuellt aktivera eller inaktivera belysningen inne i ugnen medan en funktion pågår. Detta gäller dock inte för

funktionerna



och

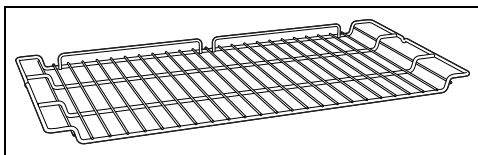


Lampan slocknar cirka en minut efter varje tillagningsstart eller varje gång luckan öppnas, i syfte att spara energi (denna funktion kan stängas av via undermenyn).

Tillbehör

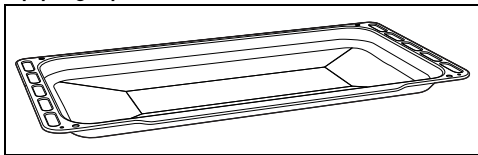
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

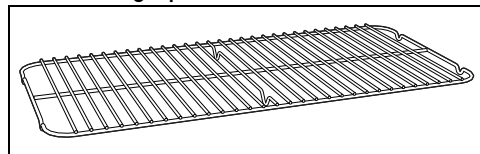
Djup ugnsplåt



Används för att samla upp fett från mat på

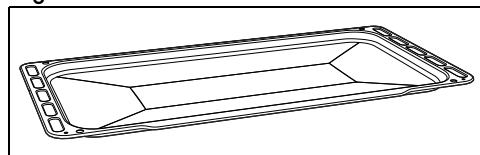
gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



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

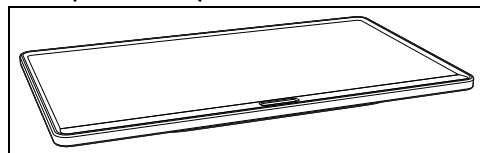
Teglia



Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

Tillbehör (köps separat)

PPR9 (eldfast sten)



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

ANVÄNDNING

Förberedelser



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.

- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL").

Första uppvärmning

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

Ventilera lokalen under uppvärmning

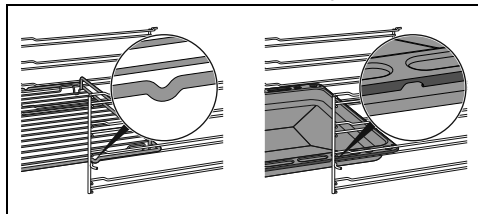
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

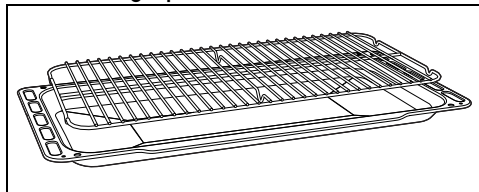


För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



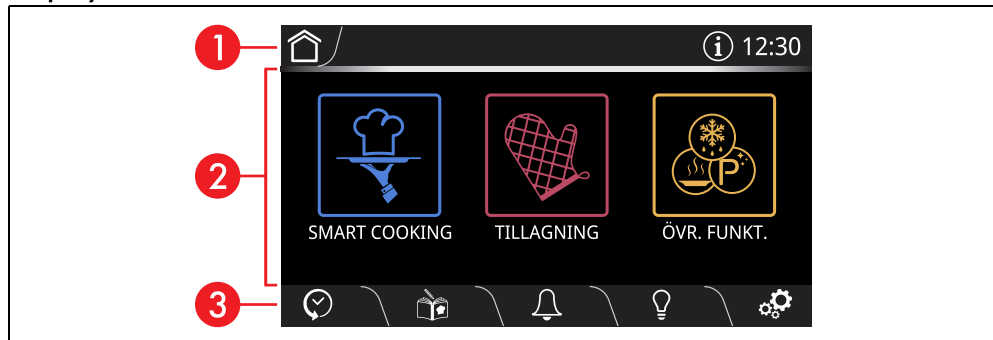
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



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

Display



Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den räcker det att trycka på de "virtuella" knapparna och/eller bläddra genom de värden som visas (bilden visar huvudmenyskärmen).

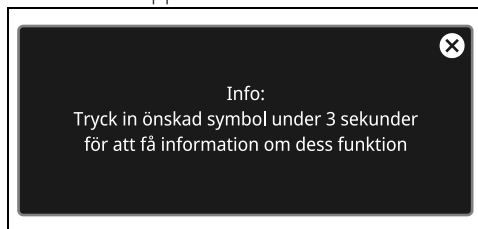
1 Informationsområde

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:



- visas den aktuella tiden.

2 Huvudområde

I detta område går det att 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



TIMER



LAMPA



INSTÄLLNINGAR

Beroende på vilken sida som visas finns även nedanstående knappar:



RETUR



BEKRÄFTA



START



REPLAY



STOPP



SPARA



PAPPERSKORGEN



LUCKSPÄRR



SNABB FÖRUPPVÄRMNING



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.

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.



Vänta några sekunder efter igångsättning innan det går att börja interagera med apparaten.

Därefter visas skärmbilden som anger aktuell tid med symbolen **00:00** blinkande.

Ställ in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

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.



Ställ 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 .

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 situationer aktiverar inte knappen

ON-OFF  displayen. 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.

Användning av ugnen



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Traditionell tillagning



Varje gång luckan öppnas avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när luckan stängs.

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  till höger) för att starta förvärmningen.

Uppvärmningsfas

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

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

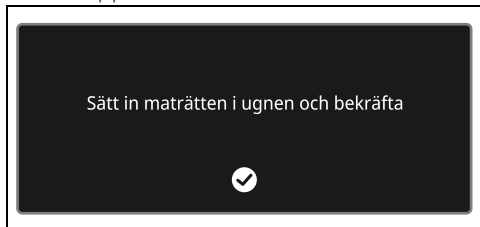


Om inget annat anges i receptet bör maträtter inte ställas in i ugnen innan den når rätt temperatur.



Du kan hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på den motsvarande knappen .

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



Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att starta tillagningen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



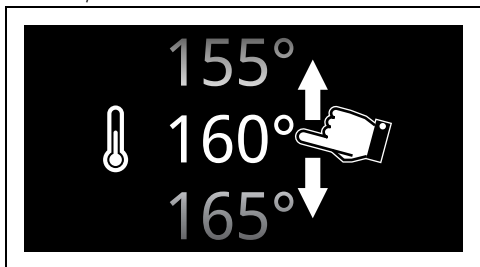
Att ändra tillagningstemperatur



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 längst ner  till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

Efter tillagningen

För att avsluta tillagningen när som helst:

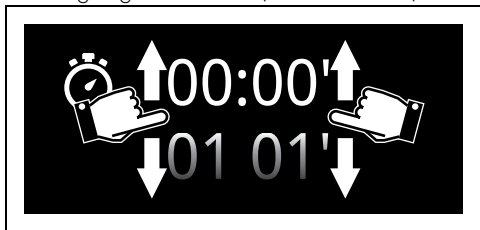
1. Tryck på STOP-knappen .
2. Tryck på knappen BEKRÄFTA .

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 FÖRDRÖJD TILLAGNING  eller motsvarande värde när du har valt en funktion.
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 förvärmning redan tagits med i beräkningen.



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

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

Efter tillagningen

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



- Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.

Programmerad tillagning



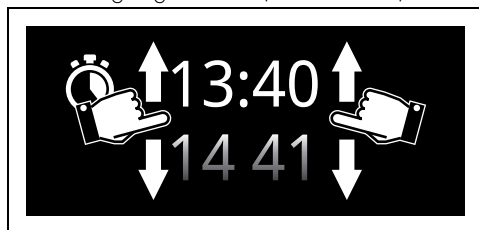
Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att avsluta en tidsinställd tillagning vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.



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

1. Tryck på knappen PROGRAMMERAD 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 du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



- Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner



Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER-/UNDERVÄRME



Traditionell tillagning som passar för förberedelse av en maträtt åt gången. Idealisk för stekar, fett kött, bröd, pajer.

VARMLUFT



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

VARMLUFT



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

TURBO



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

GRILLSPETT



Ger optimala grill- och gratineringsresultat. Används vid slutet av tillagningen för att ge en jämn förgyllning.

GRILL MED 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. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

ECO



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

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

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



Undvik att öppna luckan under tillagningen när du använder ECO-funktionen.

SV



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



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

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 **TIMER**  (finns i det nedre området **3**) för att komma till menyn för Timer.



00:00'



00:00'

Du kan ställa in upp till två timer med minuträknare:

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



00:00'



01 01'



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



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

- Upprepa proceduren för övriga Timer som ska användas.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  när du är klar igen för att bekräfta valda timer.



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



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



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



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

- Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.

Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- 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 värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och tillagningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker 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 man tar ut det ur ugnen ska man 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 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 vätskan som uppstår 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.

Smart Cooking

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

- Tryck på knappen SMART COOKING



från "huvudmenyn".

- Välj önskad typ av maträtt från menyn SMART COOKING (t.ex. "GRÖNSAKER



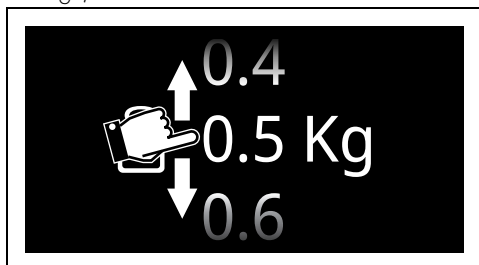
").

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



").

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



- Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att bekräfta de angivna inställningarna.



Nu kan de inställda värdena sparas som ett personligt recept.

- Tryck på knappen START  för att starta tillagningen SMART COOKING.

Tillagningen startar med de fastställda inställningarna för programmet.



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

Uppvärmningsfas

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

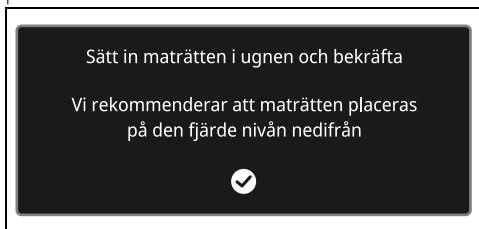
Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Förvärmningen kan inte inaktiveras medan du använder program av typen Smart Cooking.

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

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



Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen START  för att starta tillagningen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Efter tillagningen

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



Indikativ tabell för tillagning

Förteckning



Galler

Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor.

Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.

Placera gallren med en tom nivå mellan varandra vid tillagning i flera nivåer. Använd

VARMLUFTSVENTILATION



och/eller VARMLUFTSVENTILERAD BOTTEN



- Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.

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 du vill radera historiken:

1. Tryck på knappen HISTORIK  i "huvudmenyn".
2. Tryck på knappen PAPPERSKORG  för att radera historiken.



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

Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå.
Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När funktionen



Djup ugnsplåt

STATISK



används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå.

Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion



Galler för ugnsplåt

Det rekommenderas att plåtgallret används som bas för att samla vätskor vid grillningar.



aluminiumbehållare



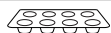
kakform



lådform för plumcake och bröd



aluminiumform



muffinsform



pajform



eldfast platta



tårform



ugnspapper



pyrexform

preh = föruppvärmning

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh	
		KÖTT					
Rostbiff (röd-blodig)	1,0		2		200	50	ja
Rostbiff (medium stekt)	1,0		2		200	60	ja
Rostbiff (genomstekt)	1,0		2		200	70	ja
Fläskkotlett	1,0		1		190	80	ja
Lamm (medium stekt)	2,0		2		190	87	ja
Lamm (genomstekt)	2,0		2		190	100	ja
Kalv	1,0		2		190	75	ja
Revbensspjäll	0,5		2		180	40	ja

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

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
Fläskkotletter	0,6		2 	220	6	ja
Korv ¹	0,8		4 	280	13	ja
Fläsk ²	0,5		4 	280	7	ja
Ugnsstekt kalkonbröst	2,5		1 	190	100	ja
Grillad kyckling (hel) ³	1,1		1 	210	60	ja
Ugnsstekt kanin (i bitar)	0,6		2 	190	75	ja

¹ Angiven tid motsvarar utplacerad korv utan skinn. Tiden kan variera beroende på tjockleken och önskad grillning.

² Angiven tid kan variera beroende på matens tjocklek och önskad grillning.

³ Olja in kycklingbröstets yta för bättre bryning.

Obs! för grillningar varierar tiderna beroende på tjockets tjocklek och mängden mat i ugnsutrymmet. Lägg maten på galler för ugnsplåt för att separera fett som skapas under grillningen.

Obs! vänd för att bryna de båda sidorna.

FISK



Hel fisk (färs)	0,6		2 	160	27	ja
Hel fisk (frost)	0,6		2 	180	55	ja
Havsabborre	0,5		2 	160	20	ja
Marulk	0,4		2 	160	27	ja
Snapper	0,4		2 	180	20	ja

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

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
Piggar	0,8		2 	160	30	ja

Obs! tiden som anger är för en väl tillagad fisk.

GRÖNSAKER



Grillade grönsaker	0,2		4 	280	14	ja
Grillade bl. grönsaker ¹	0,5		3 	220	18	ja
Stekt potatis ¹	0,5		2 	220	25	ja
Pommes frites (frysta)	0,5		2 	240	15	ja

¹ Angiven tid kan variera beroende på bitarnas tjocklek och önskad tillagning.

Obs! rör om ibland för en jämnare bryning.

DESSERTER



Bundt kaka	0,2		2 	160	45	ja
Kakor ¹	0,8		2 	160	15	ja
Muffin ²	0,8		2 	160	20	ja
Petits choux ³	1,0		2 	180	30	ja
Maräng ³	0,2		2 	120	80	ja
Sockerkaka	0,2		2 	160	35	ja
Strudel	0,2		2 	180	40	ja

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

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
Paj	1,0		2	180	43	ja
Brioche ⁴	0,2		2	180	25	ja
Coissant	0,2		2	160	35	ja

¹ tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken på varje kaka.

² Använd en muffinform som placeras på gallret. Tiden varierar beroende på mängden deg i varje form.

³ Tillagningstiden kan variera beroende på storleken. Efter att rätten har tagits ut, ska den lämnas på ugnsplåten eller gallret för att torka under några timmar.

⁴ Täck eventuellt om ytan blir för brun.

BRÖD/PIZZA



Jäst bröd	0,2		2	200	20	ja
Focaccia	1,0		2	180	25	ja
Pan pizza	1,0		1	280	11	ja
Stenugnsbakad pizza (färsk) ¹	0,6		-	280	6	ja
Stenugnsbakad pizza (frys) ¹	0,2		-	280	4	ja

¹ Placera den eldfasta stenen på ugnens botten.

Obs! tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken, antalet lager pasta och önskad gräddning.

PASTA



Pastagrätäng ¹	1,5		1	200	32	ja
Lasagne ¹	2,5		1	220	60	ja

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

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
Paella/Ris ²	0,7		2 	190	24	ja
Quiche lorraine ³	1,0		1 	200	30	ja

¹ Täck med aluminiumfolie om ytan blir för brun.

² Lägg till vatten eller varm/kokande buljong och täck med aluminiumfolie.

³ Angiven tid kan variera beroende på önskad bryning av ytan.

Obs! tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken, antalet lager pasta och önskad gräddning.

TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR



Kalv	1,0		2 	110	155	ja
Nötkött (blodigt)	1,5		2 	90	140	ja
Nötkött (genomstekt)	1,5		2 	110	185	ja
Fläskkarré	1,0		2 	110	150	ja
Lamm	0,9		2 	110	145	ja

Obs! tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken, antalet lager pasta och önskad gräddning.

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

Mina recept

Via denna meny kan personliga program ställas in med de värden du själv önskar. Vid det första användningstillfället blir du endast tillfrågad om du vill lägga till ett nytt recept. När du har sparat dina egna recept föreslår systemet dem i respektive meny.

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



Du kan spara upp till cirka 64 personliga recept.



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

Lägga till ett recept

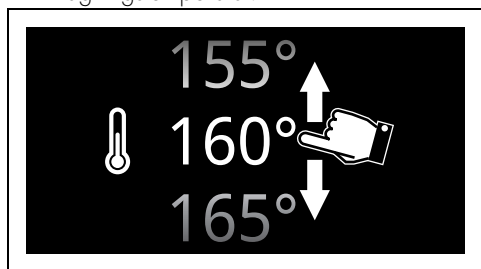
- Välj önskad typ av maträtt från menyn

MINA RECEPT (t.ex. "DESSERTER ").

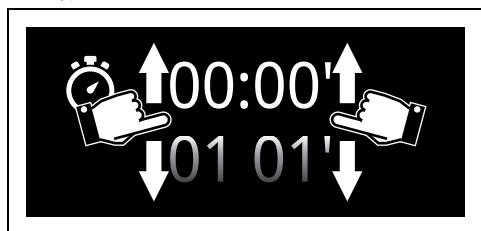
- Tryck på knappen NYTT RECEPT .

- Välj önskad funktion (t.ex. "VARMLUFT ").

5. Tryck på knappen TEMPERATUR  eller motsvarande värde.
6. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



7. Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.
8. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID  eller motsvarande värde.
9. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



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

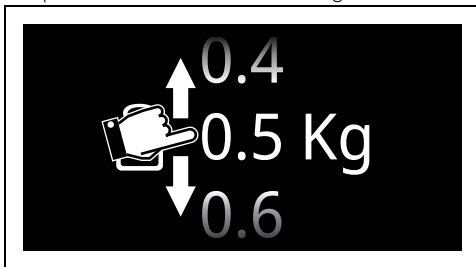
 I tiden för tillagningens slut har de minuter som krävs för förvärmning redan tagits med i beräkningen.

 Du kan därefter lägga till en programmerad tillagning.

Spara ett recept

11. Tryck på knappen SPARA .
12. Bläddra fram värdena för att ställa in NIVÅN.

13. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tillagas.



14. Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att bekräfta de angivna inställningarna.

Ange nu ett namn på receptet.

15. Använd den alfanumeriska knappsatsen för att skriva in namn på det recept som ska sparas.

 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.



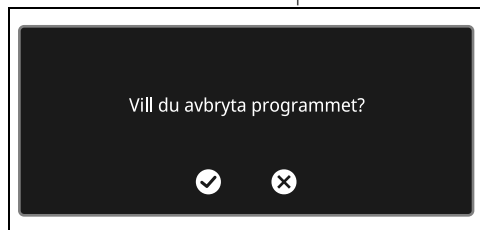
Starta ett personligt recept

1. Tryck på knappen MINA RECEPT  i "huvudmenyn".
2. Välj önskad typ av maträtt från menyn MINA RECEPT.
3. Välj det sparade receptet.

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

Radera ett recept

- Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".
- Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT**.
- Välj det sparade receptet.
- Tryck på knappen **PAPPERSKORG**  för att radera det valda receptet.



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

Övriga funktioner

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

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

 Vissa funktioner saknas på en del modeller.

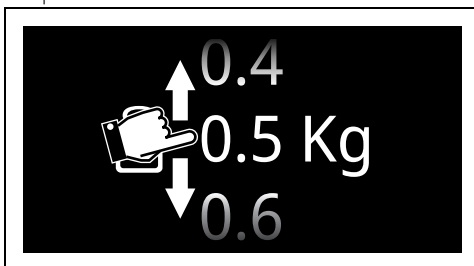
UPPTINING PER VIKT

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

 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.

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

- Sätt in maträtten i apparaten när du har vägt den.
- Välj **UPPTINING PER VIKT** .
- Välj typ av livsmedel som ska tinas bland kategorierna **KÖTT - FISK - BRÖD - DESSERTER**.
- Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tinas.



- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.
- Tryck på knappen **START**  för att starta Upptining per vikt.

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

Förinställda parametrar:

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

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

UPPTNING PER TID



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



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.

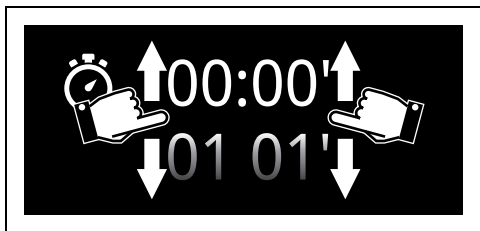


Tiden för Upptning per tid kan ställas in till mellan 1 minut och max 12 timmar och 59 minuter.



Det går inte att ändra standardtemperaturen (30 °C) för funktionen Upptning per tid.

1. Sätt in maträtten i apparaten när du har vägt den.
2. Välj UPPTNING 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.
6. Tryck på knappen START  för att starta Upptning per tid.
Efter upptning aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.
7. Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.

JÄSNING



Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.



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.



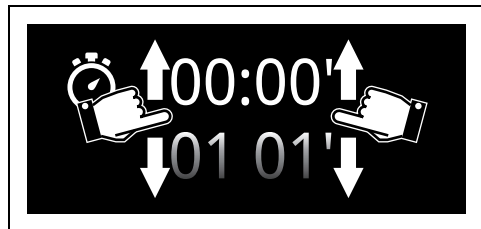
Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.

1. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
2. Välj JÄSNING .
3. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID  eller motsvarande värde.



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

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.

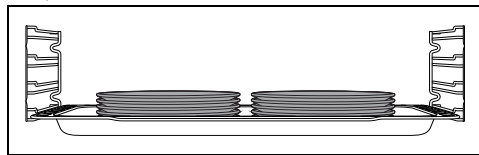
Efter upptning aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

TALLRIKSVÄRMARE



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

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



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



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

Medan funktionen är igång kan du ställa in:

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

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

VARMHÅLLNING



Med denna funktion kan du hålla redan tillagad mat varm.

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 du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

HELGINSTÄLLNING



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

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och det går inte att ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Man kan välja temperatur mellan 60 °C och 150 °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.



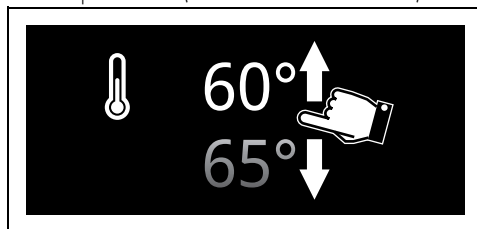
Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Inget händer när displayens knappar trycks ner.

SV

1. Välj HELGINST.



2. Tryck på knappen TEMPERATUR  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt temperaturen (från 60 °C till 150 °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 tre

sekunder (displayen återgår till huvudmenyn).

eller

- Tryck på ON-OFF-knappen  i cirka tre sekunder (displayen återgår till skärmbilden för funktionen).

Inställningar



Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömavbrott.

Via denna meny kan du konfigurera produkten.

- Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR**  i "huvudmenyn" (placerad i det nedre området **3** till höger).

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.

Funktionsspärr



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

- Välj  Funktionsspärr.
- Välj Ja.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget Funktionsspärr.

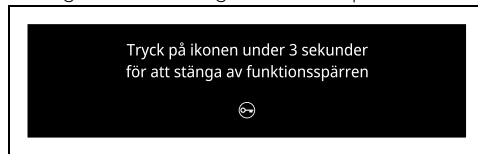


Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds i informationsområdet **1**.

För att tillfälligt stänga av spärren medan en tillagning pågår:

- Tryck på ett av de värden du vill ändra. Displayen visar ett meddelande om hur du

tillfälligt inaktiverar läget Funktionsspärr.



- Tryck på ikonen  i 3 sekunder.

Show Room (endast för utställning)



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



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



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

- Välj  Show Room.
- Välj On.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget Show Room.

Ljud



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

- Välj  Ljud.
- Välj Off.
- 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.



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.

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

Eco light



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



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



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.

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

Digital klocka



Visar aktuell tid i digitalt format.



Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömavbrott.

1. Välj  Digital klocka.
2. Välj On.

Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att aktivera läget Digital klocka.



Tidsformat



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



Funktionen Tidsformat är fabriksinställd till 24h.

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

Demoläge (endast för utställning)



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



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

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

Temperaturformat



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



Funktionen Temperaturformat är fabriksinställd till °C.

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

Visa tid



Aktiverar /inaktiverar klockan när ugnen är avstängd.



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 modellerna SmegConnect: Om funktionen Visa tid ställs till Off stängs uppkopplingen automatiskt ner när klockan ställs till standby.

1. Välj Visa tid.

2. Välj On.

3. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att aktivera visning av tid.

Skärmens ljusstyrka



Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.



Funktionen Skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till Hög.

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

Återställ inställningar



Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytor

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

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller

klorbaserade syror.

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

Matstänk eller rester

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

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

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

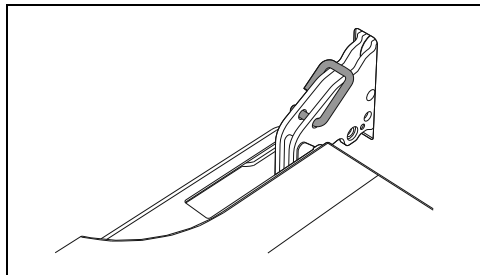
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

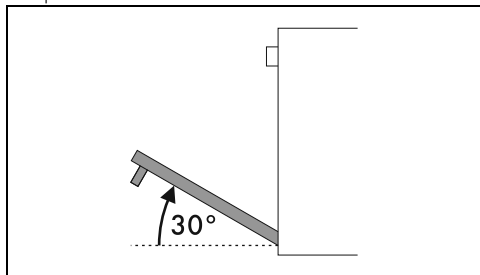
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

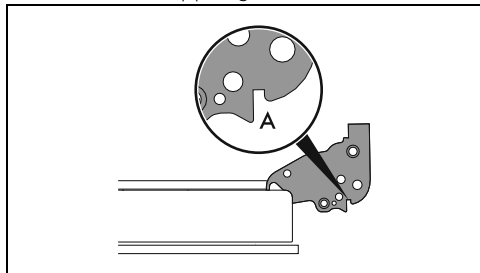
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spären **A** vilar helt i öppningarna.



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

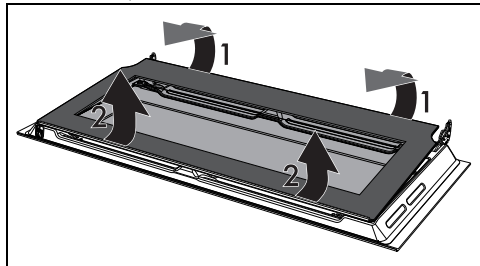
Rengöring av luckans glas

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

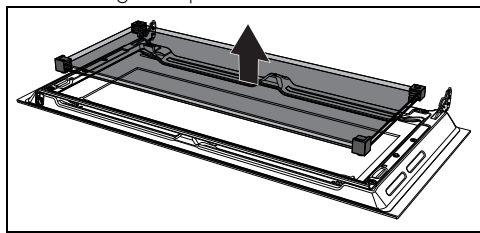
Demontering av de invändiga glasen

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

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



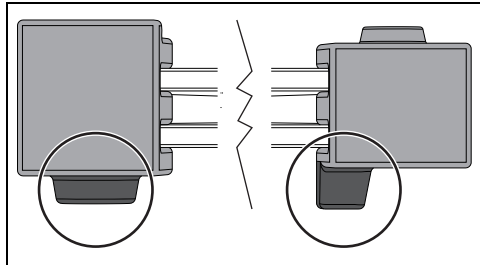
3. Skjut mellanglaslet nedåt på dörren och lyft det sedan uppåt genom att följa rörelsen som anges av pilarna 2.



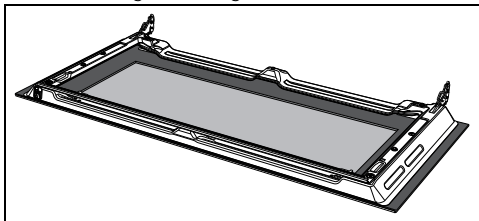
OBS: På vissa modeller består glasetheten av två glas.

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

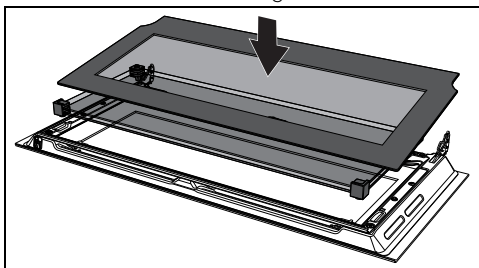
- Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



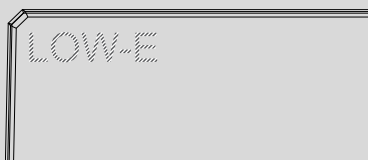
4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



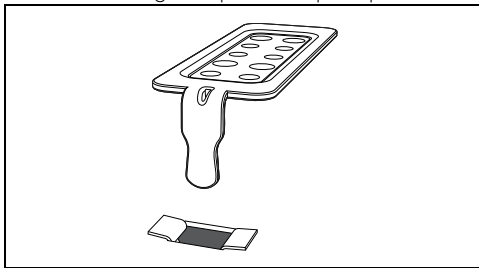
5. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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



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



Rengöring av ugnen

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

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.



Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15/20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Torkning

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

Efter varje avslutad tillagning:

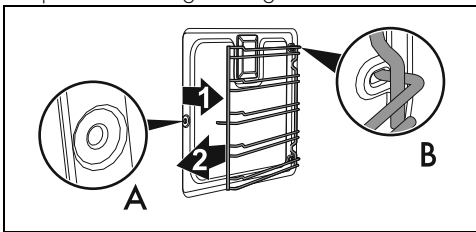
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödrarna för galler/plåtar kan man enklare rengöra sidodelarna.

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen B.



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

Pyrolys (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar



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

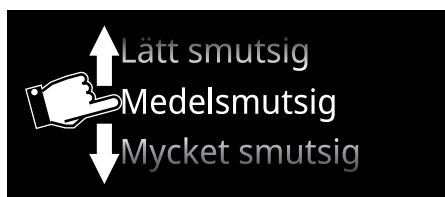
Förberedelser

Innan man startar pyrolysen:

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

Inställning av pyrolys

1. Tryck på knappen ÖVR. FUNKT.  från "huvudmenyn".
2. Bläddra åt vänster i menyn och välj funktionen PYROLYS .
3. Välj den inställning som passar bäst för automatisk rengöring av ugnen:



Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

- Lätt smuts: 02:00
- Medelsmutsig: 02:30
- Mycket smuts: 03:00

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

Apparaten är redo att starta den automatiska rengöringen.



Med knappen PROGRAMMERAD

TILLAGNING  kan du ställa in en fördröjd sluttid för funktionen.

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.

Under pyrolysen

- Det går inte att välja några funktioner när dörrlåset är aktiverat. Man kan dock fortfarande stänga av apparaten via respektive kommandon.
- genererar fläktarna ett mer intensivt ljud eftersom de roterar snabbare. Detta är en helt normal funktion som syftar till att ge en bättre värmespridning.
- Två minuter efter pyrolysens start spärras luckan av en mekanism som hindrar att den öppnas (displayen visar symbolen ).



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



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

När du är klar med 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.



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

- Vid slutet av pyrolysen aktiveras en kort ljudsignal.
- Ventilationen fortsätter automatiskt så länge det krävs för att undvika överhettning av möblernas väggar och ugnens framsida.
- Displayen visar ett meddelande som talar om att nedkylning av ugnen pågår.

12:30

1. Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

2. Öppna luckan och samla upp resterna i ugnen med en fuktig mikrofibertrasa.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslistan

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Byte av glödlampa för invändig belysning

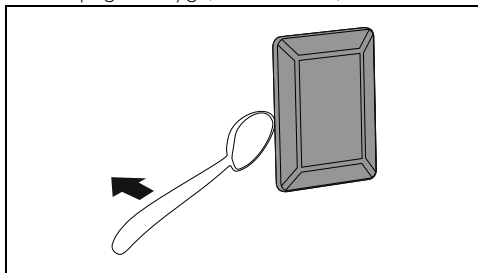


Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

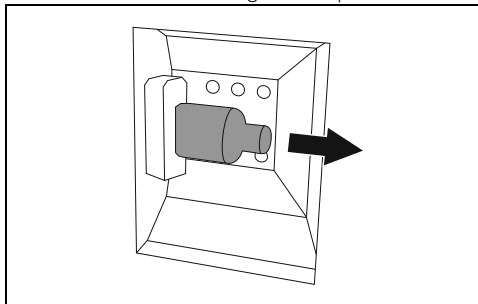
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.

3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



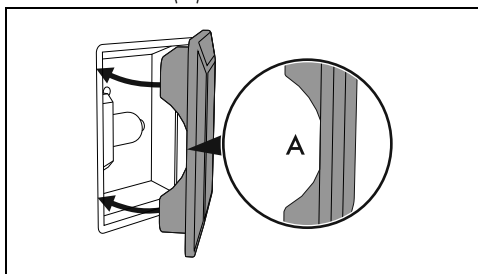
Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

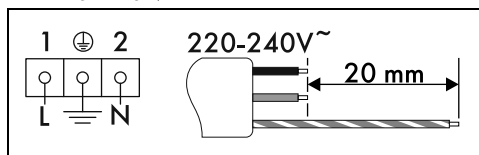
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 2,5 mm².



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapttrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och

förbränning.

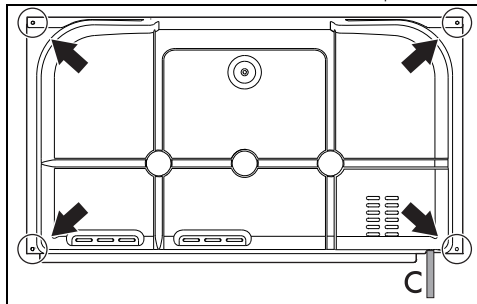
Byta ut kabeln



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna från det bakre höljet.



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 kablar (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

C = placering av försörjningskabeln.

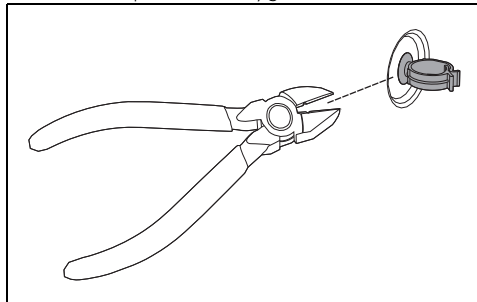
Placering



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

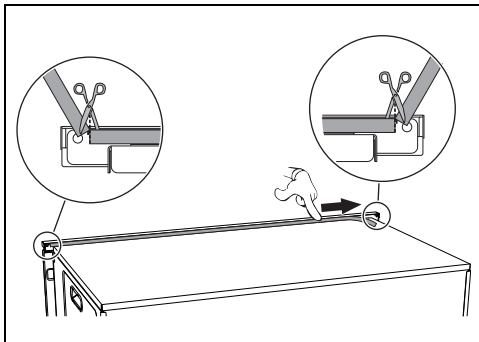
Borttagning av bakre krok

Innan apparaten monteras måste kabelhållarkroken på bakhölet tas bort med en sax eller ett specifikt verktyg.

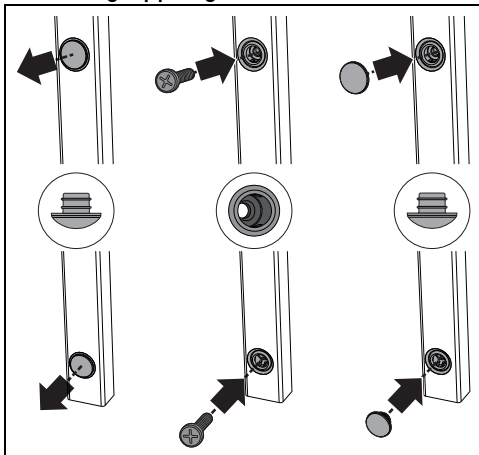


Tätningslist till frontparti

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

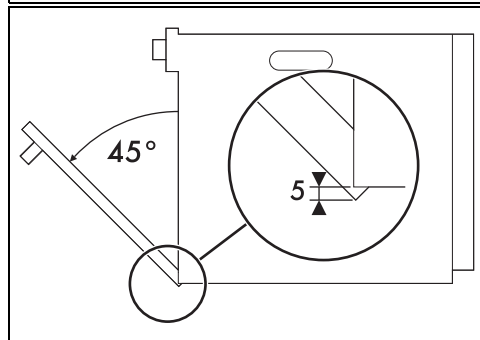
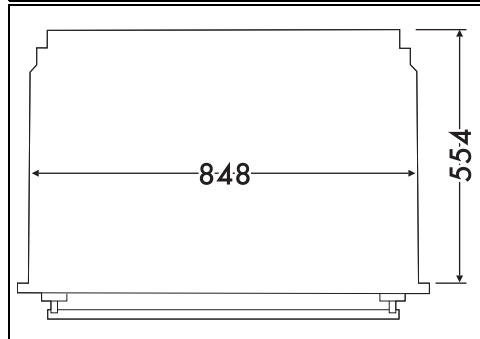
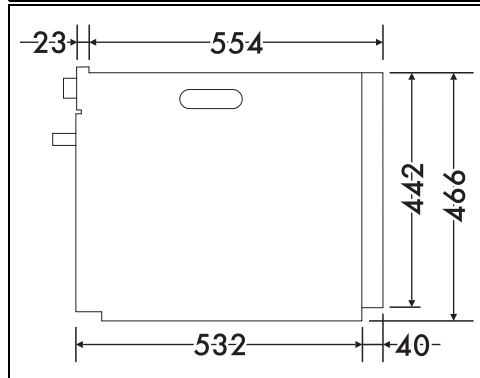
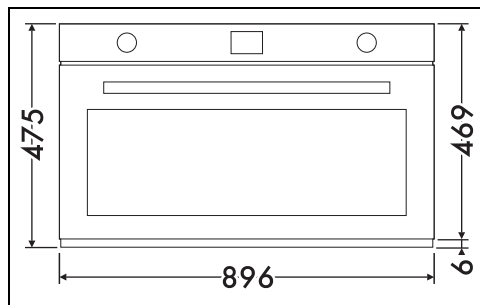


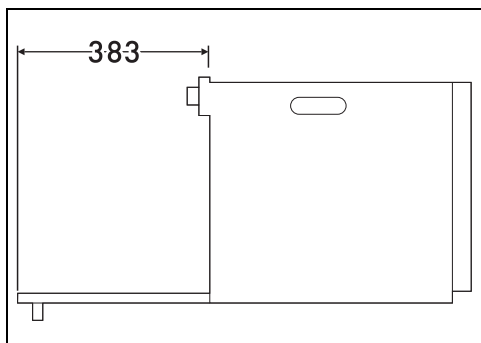
Förankringsöppningar



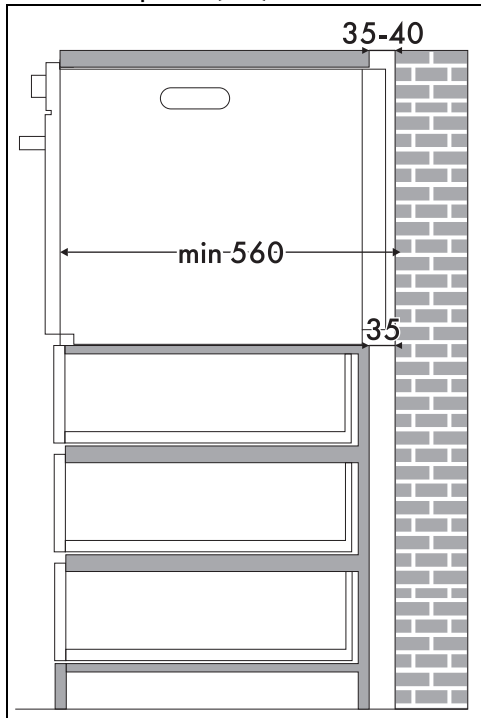
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

Apparatens storlek (mm)

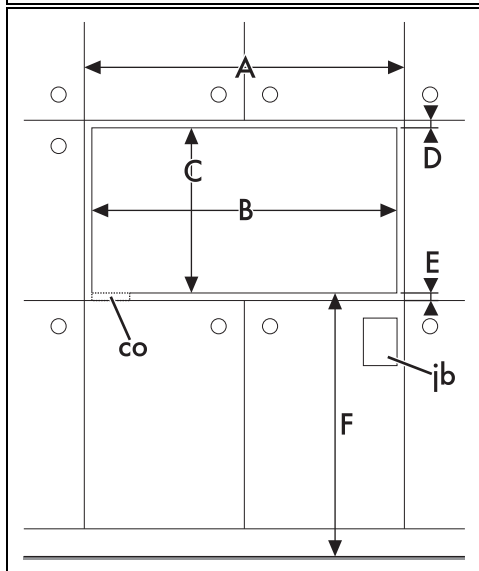
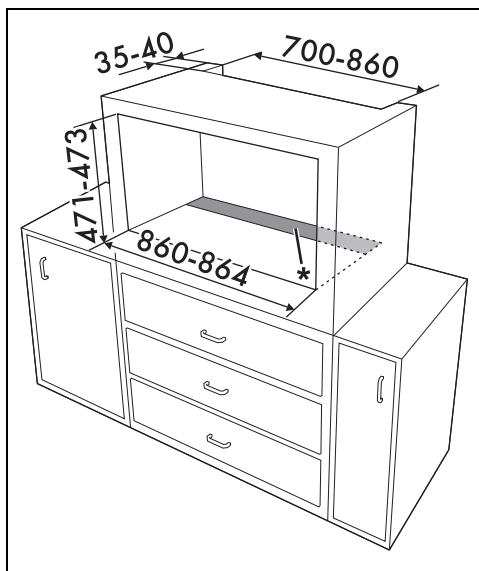




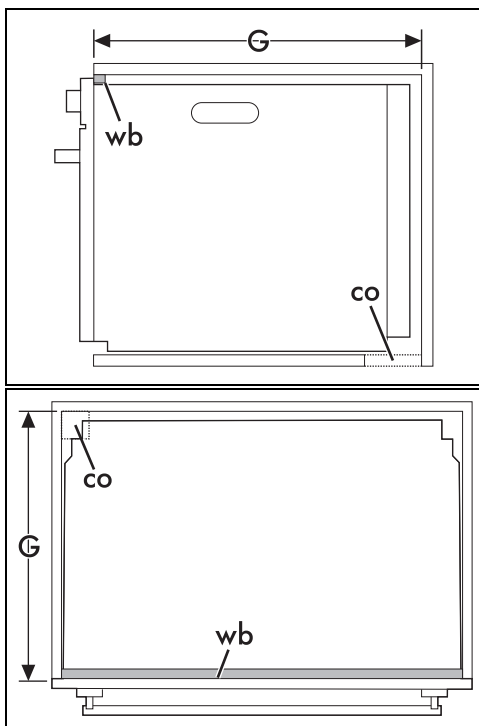
Installation i pelare (mm)



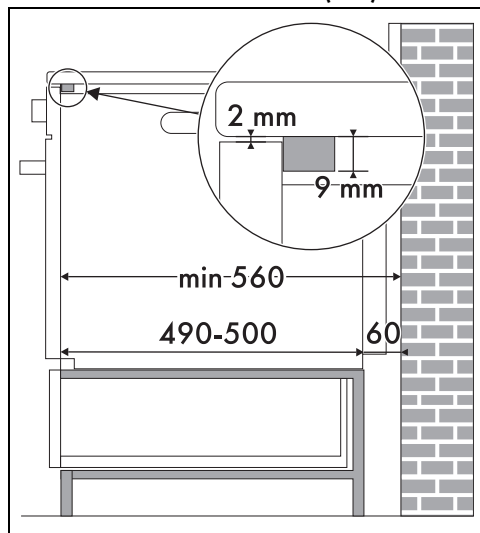
* Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.



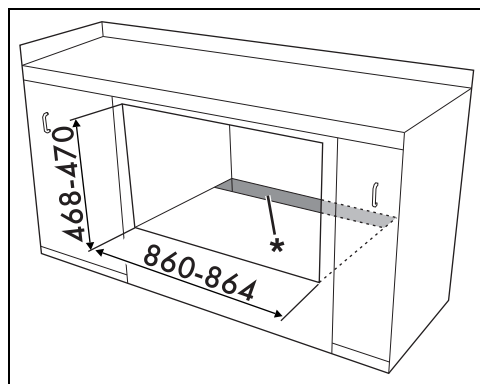
SV



Installation under arbetsbänk (mm)



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



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

A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

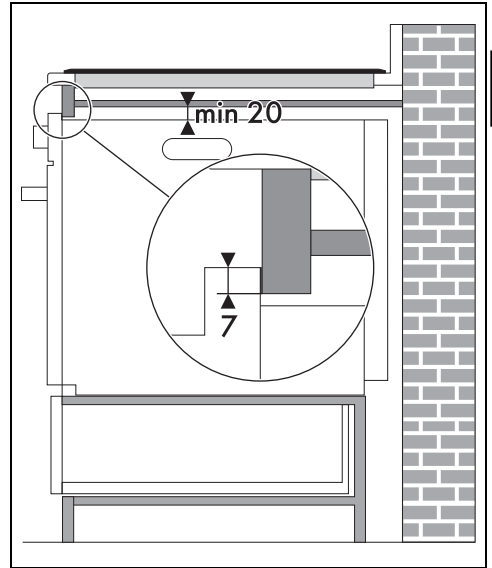
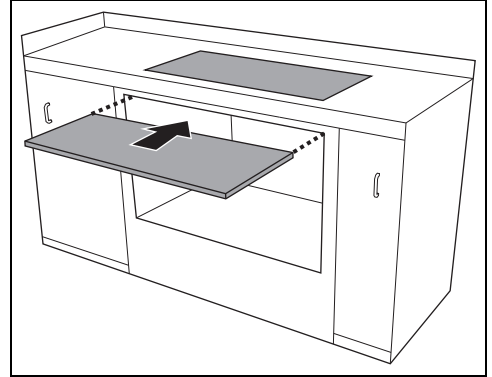
G min. 560 mm

co Utskäring för elkabeln (min. 6 cm²)

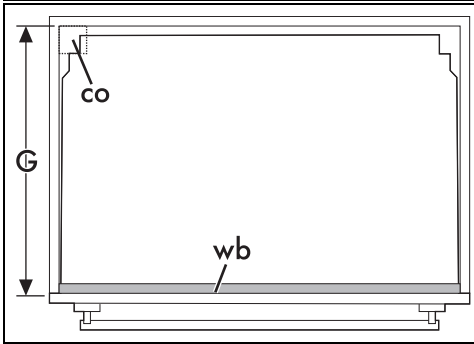
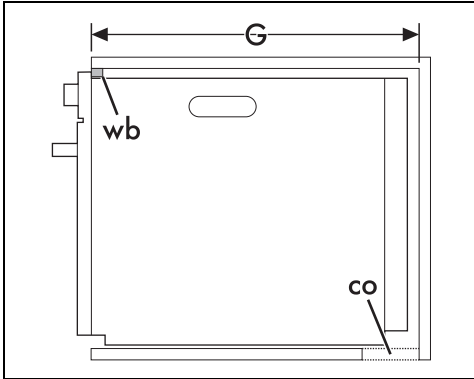
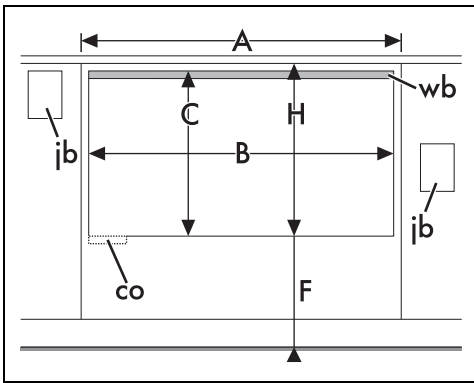
jb Låda för elanslutningar

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

Om spishäll installeras ovanför ugnen måste man installera en avskiljare i trä vid ett minsta avstånd om 20 mm från ugnens ovasida, i syfte att förhindra överhettning när båda apparaterna används samtidigt. Avskiljaren ska kunna avlägsnas endast med hjälp av avsedda verktyg.



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



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 477 mm

co Utskrining för elkabeln (min. 6 cm²)

jb Låda för elanslutningar

wb Trälist (rekommenderas)

