

VARNING	386	Användning av tillbehör	397
Allmänna säkerhetsanvisningar	386	Digital programmerare	397
Vad gäller denna apparat	389	Första användningstillfället	397
Apparatens syfte	390	Användning av ugnen	398
Denna bruksanvisning	390	Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)	401
Tillverkarens ansvar	390	Råd vid tillagning	404
Identifikationsdekal	391	Indikativ tabell för tillagning	405
Bortskaffning	391	Indikationer för tillagning på flera nivåer	407
Indikationer för europeiska kontrollorgan	391	Indikationer för tillsynsorgan	407
Tekniska uppgifter om energieffektivitet	391	Specialfunktioner	407
Spara energi	391	Sekundära funktioner	410
Information om strömförbrukning i avstängt läge/ standby-läge	392	Inställningar	411
Ljuskälla	392	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	414
Hur man läser bruksanvisningen	392	Rengöring av apparaten	414
BESKRIVNING	393	Rengöring av luckan	414
Allmän beskrivning	393	Rengöring av ugnen	416
Kontrollpanel	394	Speciella rengöringsfunktioner	417
Andra delar	395	Vapor Clean (endast på vissa modeller)	417
Tillbehör	395	Pyrolys (endast på vissa modeller)	418
Tillbehör (köps separat)	396	Särskilt underhåll	420
ANVÄNDNING	396	INSTALLATION	420
Förberedelser	396	Elektrisk anslutning	420
		Placering	421

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat

inne i ugnen.

- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som

- ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
 - Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
 - Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
 - Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
 - Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
 - Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
 - Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
 - Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
 - Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
 - För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
 - Stäng av apparaten efter användning.
 - **ANVÄNDA INTE OCH**

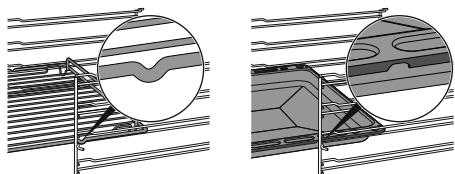
FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.

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

Skador på apparaten

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

- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska 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 klemt eller skadet.
 - Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
 - Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
 - Se till att apparaten kan 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.
- (på vissa modeller) Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.

Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i

ugnen.

- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen.

Apparatens syfte

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

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

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning



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

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



Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

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

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

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

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

Spara energi

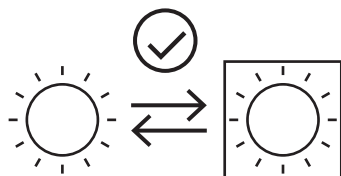
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet. Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel "Uppvärmningsfas"), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner under tillagning (gäller även ECO-funktionen).
- Tina djupfrysade livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

Ljuskälla

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



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på ≥ 300 °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:



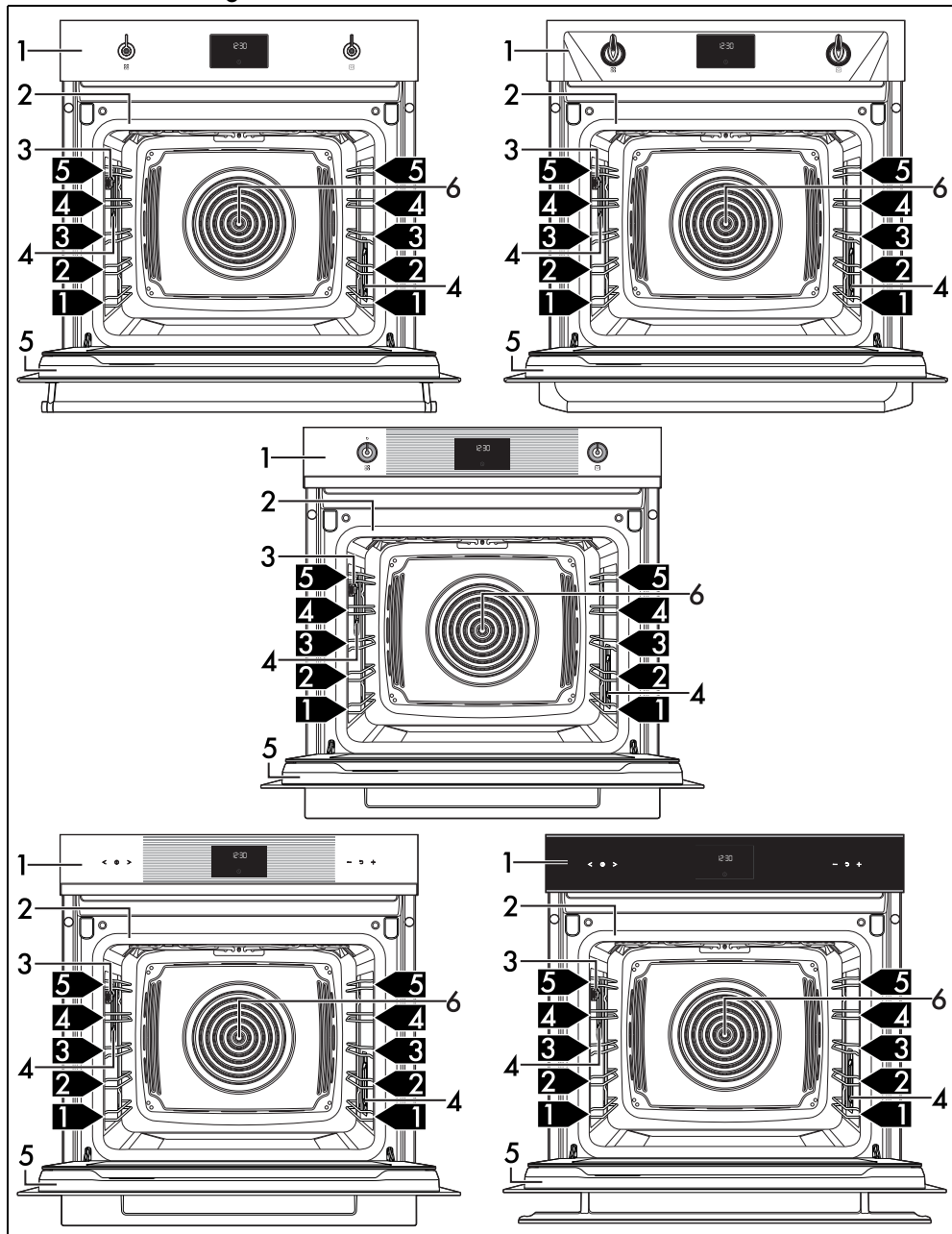
Varning/försiktighet



Information/förslag

BESKRIVNING

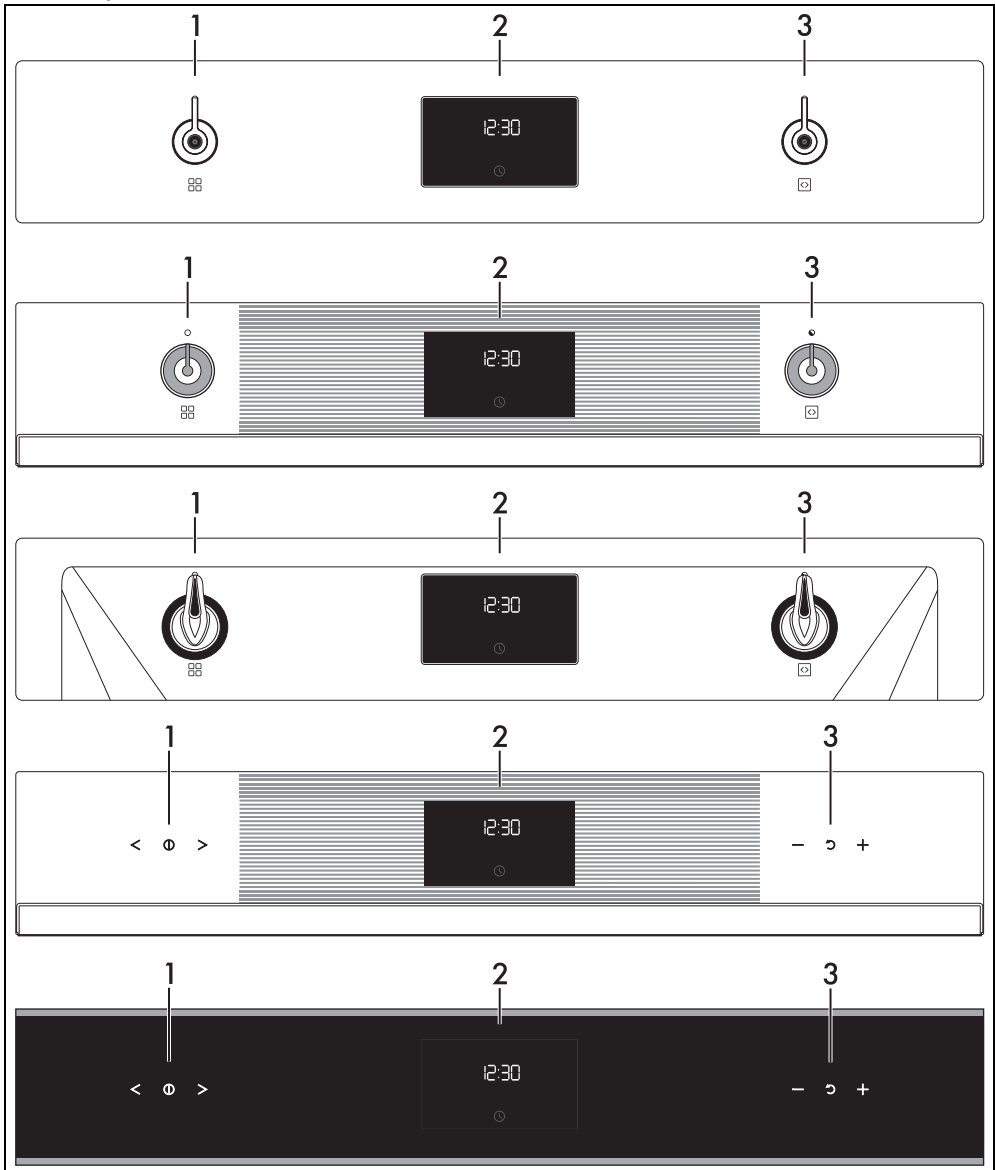
Allmän beskrivning



- 1 Kontrollpanel
- 2 Tätninglist

- 3 Uttag för temperatursond (endast på vissa modeller)
- 4 Lampa

Kontrollpanel



1 Funktionsknappar/-vred

Det är möjligt att använda dessa knappar eller detta vred:

- starta/stänga av apparaten;

- välja en funktion.



Vrid funktionsvredet till läget 0 för att omedelbart avsluta en eventuell pågående tillagning.

2 Digital programmerare

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

3 Temperaturknappar/-vred

Det är möjligt att använda dessa knappar eller detta vred för att ställa in:

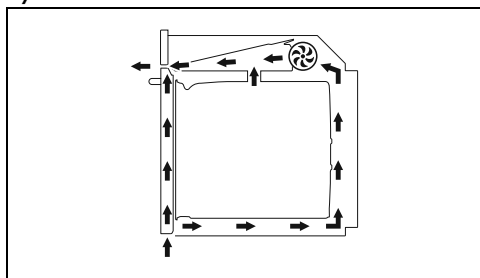
- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid;
- tillfälligt avbryta och starta om en funktion.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt




Fläkten kylar ner apparaten och aktiveras under tillagningen.



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

Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- när man väljer någon av ugnens funktioner,

med undantag av funktionerna  -

 -  -  (beroende på modellerna).



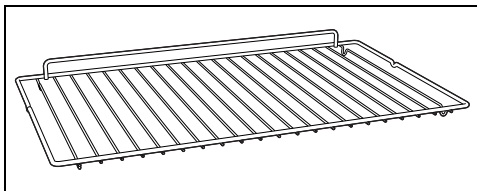
Du kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.

Tillbehör

- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

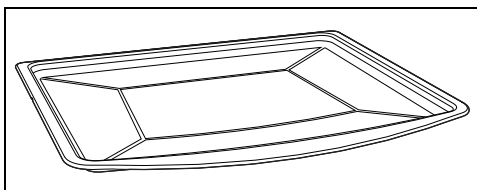
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.

Galler



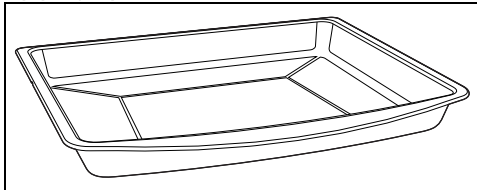
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Plåt



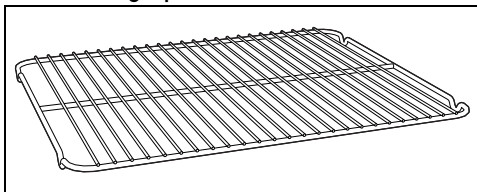
Används för tillagning av tårter, pizzor, kakor m.m..

Djup ugnsplåt



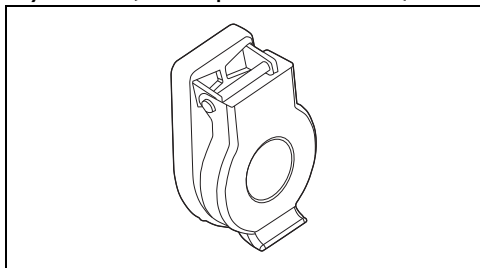
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Galler för ugnsplåt



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

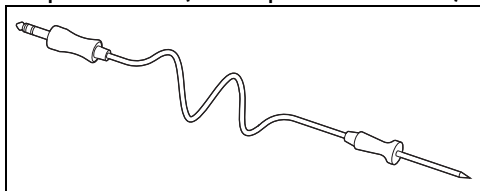
Skyddslock (endast på vissa modeller)



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

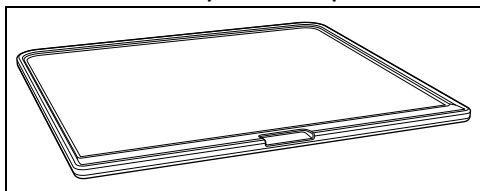
Tillbehör (köps separat)

Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

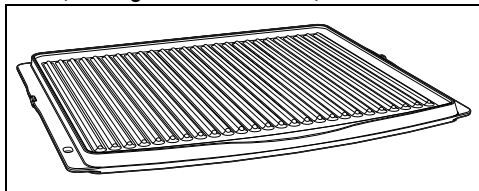
PPR2 eller STONE (eldfast sten)



Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter

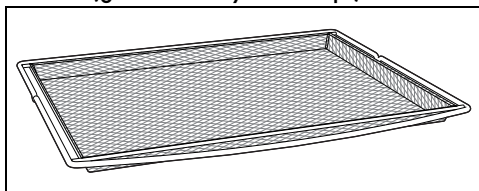
(pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

BBQ (teflongrill för barbecue)



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

AIRFRY (galler för frityr utan olja)



Rekommenderat tillbehör för luffrityr av panerade, förtillagade och/eller frysta rätter (pommes frites, potatiskroketter, panerat kött eller panerad mozzarella m.m.).

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

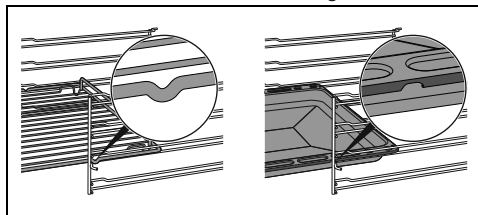
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

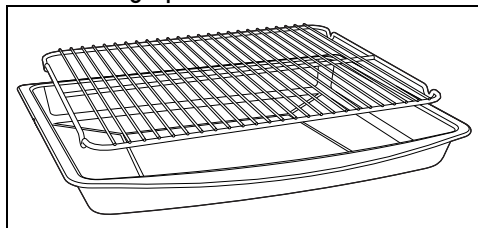
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



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

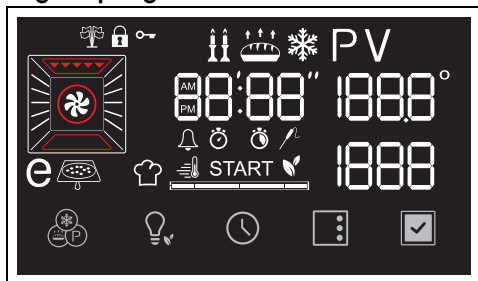
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



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

Digital programmerare





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


vad du ska tillaga.




Pekknappar (endast på vissa modeller)

På vissa kontrollpanelsversioner finns det pekknappar istället för vred.


- Med knapparna  och  kan du välja önskad funktion och parametrar (t.ex. tid eller temperatur, beroende på vald meny) på displayens skärmbild.



Tryck kontinuerligt på knapparna 

eller  för att snabbt bläddra genom de parametrar som du vill ändra.

- Tryck på pekknappen  och håll den intryckt i några sekunder för att avsluta den aktuella funktionen och återgå till klockskärmen på displayen.
- Använd pekknapparna  och  för att öka eller minska värdet för den valda parametern.

Tryck kontinuerligt på knapparna 



eller  för att snabbt ändra värdet på den valda parametern.

- Tryck på pekknappen  och håll den intryckt i några sekunder för att återställa den valda parametern till standardvärdet.
- För att bekräfta det önskade värdet trycker du på knappen  på displayen.

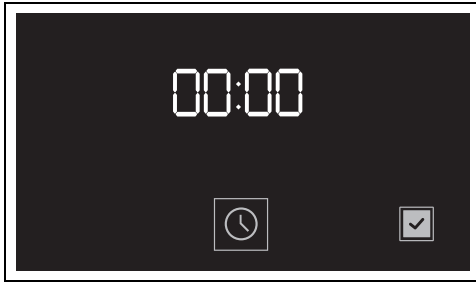
I denna handbok förklaras alla instruktioner med hänvisning till den modell som har vred.

Första användningstillfället

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


Vid det första användningstillfället eller efter ett längre strömavbrott blinkar texten  och  på ugnens display. Man måste ställa in




klockan för att det ska gå att starta en tillagning.





Inställning av tid

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

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

3. Tryck på knappen  för att bekräfta ändringen och gå till tidinställningen.
4. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid.
5. Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
6. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.
7. Tryck på knappen  för att bekräfta.

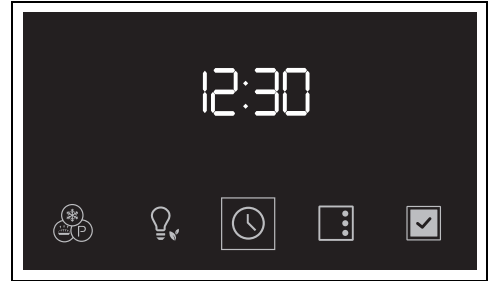
 I vissa fall måste man ändra tiden, t.ex. vid övergång mellan vintertid och sommartid.

 När aktuell tid visas ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.

 Vrid funktionsvredet eller håll ner knappen  i några sekunder för att annullera åtgärden.


Ändring av tid.

1. Håll ner knappen  under några sekunder i huvudmenyn.




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

Användning av ugnen

 Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Traditionell tillagning

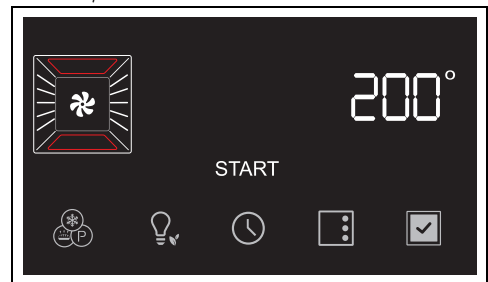
 Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida funktionsvredet till 0.

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

”VENTILATION ”).

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

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



3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.




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

Uppvärmningsfas

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

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




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

Vid slutet av föruppvärmningen:

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

Tillagningsfas

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



Efter tillagningen

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

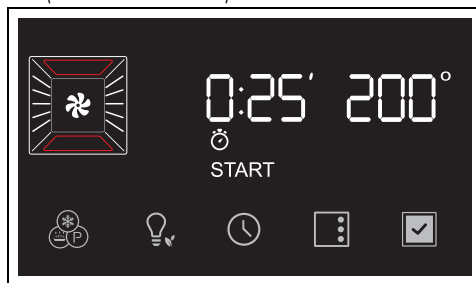
Tidsinställd tillagning




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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen .
- Indikeringslampan  blinkar på displayen.

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




3. Tryck på knappen  för att bekräfta tiden för tillagning.




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

4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Vid slutet av föruppvärmningen:



5. Placera maträtten i ugnen.
6. Tryck på knappen  för att starta tillagningen.

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

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

7. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0.

För att avbryta den tidsinställda tillagningen

1. Tryck på knappen  under några sekunder.
2. Vrid väljarvredet moturs för att nollställa tillagningstiden.
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.

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.

SV

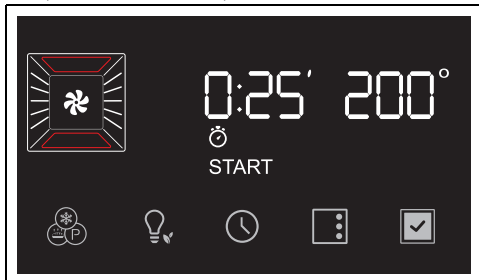



Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in hur länge tillagningen ska vara.

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

Indikeringslampan  blinkar på displayen.

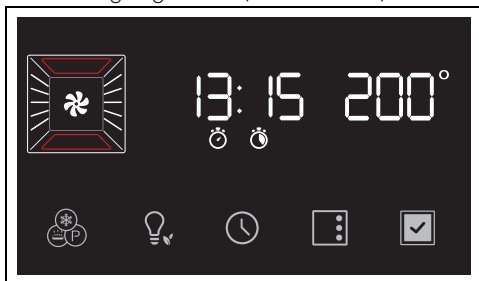
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. "25 minuter").



3. Tryck på knappen .

Indikeringslampan  blinkar på displayen.

4. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. "13:15").



5. Tryck på knappen  för att bekräfta tiden för tillagningens slut.

6. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.








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

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

7. Vrid tillbaka funktionsvredet till läge 0.

För att avbryta den programmerade tillagningen

1. Tryck på knappen  under några sekunder. Indikeringslampan  blinkar på displayen.
2. Tryck kort på knappen . Indikeringslampan  blinkar på displayen.
3. Vrid väljvredet moturs för att nollställa tillagningstiden.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.



På detta sätt annulleras endast den programmerade tillagningen. Den tidsinställda tillagningen börjar omedelbart med föruppvärmningsfasen.










För att avbryta alla tillagningar, ställ funktionsvredet i läge 0.

Timer under tillagningen



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

1. Tryck på knappen . Indikeringslampan  blinkar på displayen.
1. Tryck på knappen . Displayen blinkar siffrorna **00:00** och indikatorn .
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in timerns tid (till mellan 1 minut och 13 timmar).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.
4. Vid slutet av timern aktiveras en ljudsignal och på displayen blinkar indikatorn .
5. Tryck på knappen  för att lämna 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.



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



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

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

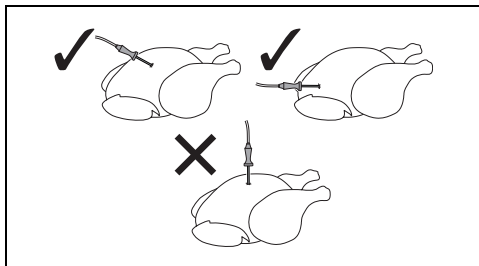



Montera inte teleskopskenorna, i förekommande fall, på den fjärde hyllan underifrån eftersom de inte ger tillgång till temperatursondens uttag på sidan.


Korrekt användning av temperatursonden

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

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



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

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

Ställa in en tillagning med temperatursond



Varning: åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Skydda händerna med grillvantar under anslutning av temperatursonden och för att flytta maten inne i ugnen.



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



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



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



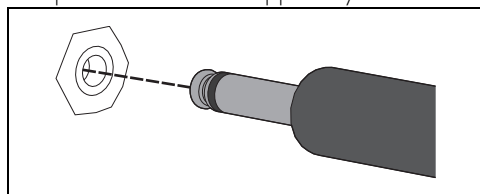
Om du av något skäl måste koppla bort sonden under en tillagning utan att använda vred eller displayen, fortsätter funktionen som en normal tillagning.

Med kall ugn:

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

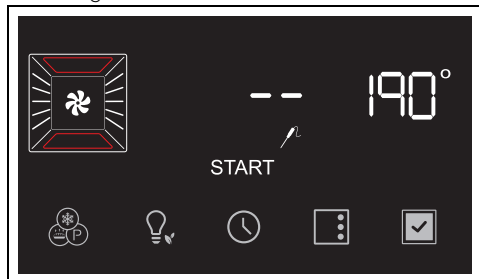


2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. "190 °C").
3. Öppna apparatens lucka.
4. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
5. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.



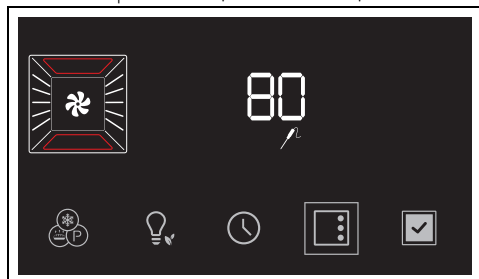
Indikeringslampan  tänds på displayen.


6. Stäng luckan.



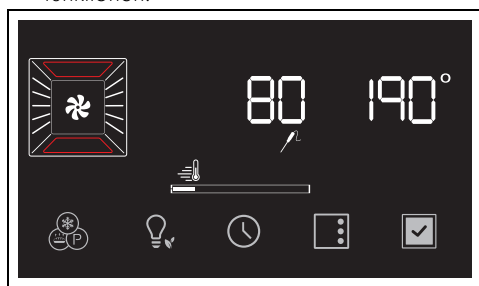
7. Tryck på knappen  på displayen för att ändra måltemperatur.

8. Vrid temperaturvredet för att ställa in måltemperaturen (t.ex. "80 °C").





9. Tryck på knappen  för att bekräfta måltemperaturen.


10. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



En uppvärmning av apparaten startar.

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

Med startad tillagning:

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

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

3. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

En uppvärmning av apparaten startar.

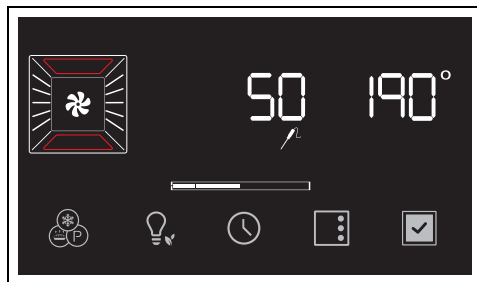
Vid slutet av föruppvärmningen:

4. Öppna apparatens lucka.

5. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.

6. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.


Indikeringslampan  tänds på displayen.



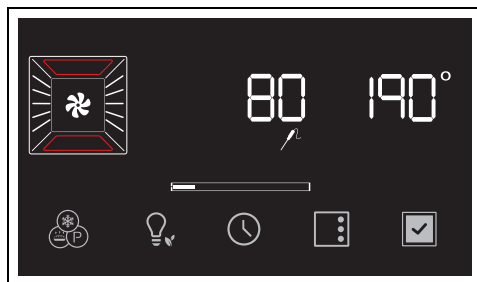
7. Stäng luckan.

8. Tryck på knappen  på displayen för att ändra måltemperatur.

9. Vrid temperaturvredet för att ställa in måltemperaturen (t.ex. "80 °C").

10. Tryck på knappen  för att bekräfta måltemperaturen.

11. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



Avsluta en tillagning med temperatursond

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

Värmeelementen inaktiveras, en ljudsignal aktiveras och på displayen visas texten

End

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

Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- 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.

Råd vid användning av temperatursonden (i förekommande fall)

Man kan använda sonden även under normala tidsinställda tillagningar:






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

Indikativ tabell för tillagning



Förteckning

	Galler	Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Om inget galler för ugnsplåtar finns 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 
	Plåt	Använd plåten för bakverk, inte för tjockt bröd och för tillagning utan tillägg av vätskor. Det rekommenderas att använda STATISK funktion  på önskad nivå.
	Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När STATISK funktion  används kan en djup plåt placeras på vilken som helst 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	 tårform
	eldfast fat	 ugnspapper

preh = föruppvärmning

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
PASTA						
Gnocchi alla romana (för 4 personer)	0,6 - 0,8	VARMLUFT	4 	180	10 - 12	ja
Lasagne (för 4 personer)	0,6 - 0,7	VARMLUFT	3 	180	20	ja
Crêpes med skinka och ricotta	6 st.	VARMLUFT	5 	220	8	ja
Gnocchi alla sorrentina (för 4 personer)	1,0 - 1,2	VARMLUFT	4 	200	10 - 12	ja
Obs! tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken, antalet lager pasta och önskad gräddning.						
KÖTT						
Kalvstek ¹	1,0	VARMLUFT	3 	220 170	20 70	ja

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






Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)	preh
Övre kycklinglår med grädde ²	1,0	VARMLUFT	4 	180	50	ja
Panerade kycklingkotletter (1 cm tjocklek)	6 st.	VARMLUFT	4 	260	10 - 15	ja

¹ Häll över vitt vin efter 20 minuter och blöt med buljong då och då under tillagningen.




² Häll över konjak efter 20 minuter och blöt då och då under tillagningen. Lägg till grädde 10 minuter innan tillagningens slut

Obs! vänd för att bryna de båda sidorna.

GRÖNSAKER

Fyllda potatis (halva)	6 st.	VARMLUFT	4 	200	12	ja
Morötter med salvia (i bitar)	5 st.	VARMLUFT	4 	200	25	ja
Fyllda squash (halva)	1,0	VARMLUFT	3 	180	20	ja
Gratinerad fänkål (i klyftor)	3 st.	VARMLUFT	5 	220	8	ja
Grillad paprika	3 st.	VARMLUFT	4 	250	15	ja

DESSERTER

Fyllda persikor (halva)	6 st.	VARMLUFT	3 	160	20	ja
Hasselnötkaka	0,9 - 1,0	VARMLUFT	3 	165	60	ja
Kakor ³ (0,5 - 0,8 cm tjocka)	15-20 st.	VARMLUFT	3 	190	8 - 10	ja

³ tillagningstiden kan variera beroende på tjockleken på varje kaka.

UPTININGAR

Kött	0,5	VARMLUFT	1 - 2 	0	90 - 100	nej
Kött	1,0	VARMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	nej
Fisk	0,4	VARMLUFT	1 - 2 	0	80 - 90	nej
Fisk	0,8	VARMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	nej
Småbröd	0,2	VARMLUFT	1 - 2 	0	30 - 40	nej
Limpa	0,5	VARMLUFT	1 - 2 	0	50 - 60	nej

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

Indikationer för tillagning på flera nivåer

Maträtter	Funktion	Nivå
Tårter ¹	VARMLUFT	2 - 4  Ø 20 - 26  Ø 20 - 26
Rostade blandade grönsaker/ ugnsstek potatis ¹	VARMLUFT	2 - 4  bredd 30  bredd 30
Pizzor och focacce ¹	VARMLUFT	2 - 4  bredd 30  bredd 30
Brioche (frysta) ²	VARMLUFT	1 - 3 eller 1 - 4  


¹ Placera bakformarna i mitten på gallret.

² Då produkten är fryst ska inte fler än 4-5 brioche tillagas per fals.

Indikationer för tillsynsorgan


Läge med fläkt

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


Se avsnittet "Spara energi  i kapitel VARNING.


Varmluftsläge

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


Se avsnittet "Spara energi  i kapitel VARNING.

Specialfunktioner


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

Apparaten föreslår upptiningsfunktionen 



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



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

UPPTINING



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

SV

- Tryck på knappen  tills funktionen



markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




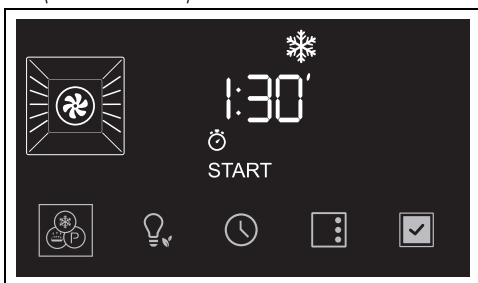
Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen



avger enheten en ljudsignal.

Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

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



- Tryck på knappen  för att starta funktionen.

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

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

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

JÄSNING



Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.

- Tryck på knappen  tills funktionen



markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




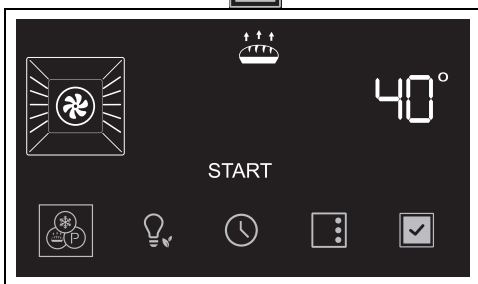
Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen



avger enheten en ljudsignal.

Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

- Öppna luckan.
- Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen  för att bekräfta.



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

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



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

HELGINSTÄLLNING



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

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

man till exempel öppnar luckan (i förekommande fall) eller försöker tända lampan manuellt.

- Den interna fläkten stängs av.
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.



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

1. Tryck på knappen tills funktionen



markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.

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



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

STONE

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



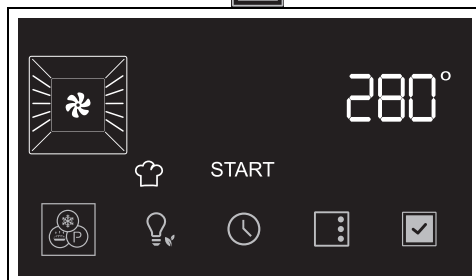
Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Lägg tillbehör PPR2 eller STONE i ugnen (se tillbehörets specifika handbok).
3. Stäng luckan

4. Tryck på knappen tills funktionen **St On** markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



5. Tryck på knappen för att bekräfta.



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



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

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

BBQ (Barbecue)



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



Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.

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

bb9 markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.




5. Tryck på knappen  för att bekräfta.




6. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).

7. Tryck på knappen  för att starta funktionen.

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

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

AIRFRY

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



Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Tryck på knappen  tills funktionen

FrY markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



2. Tryck på knappen  för att bekräfta.



3. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).

4. Tryck på knappen  för att starta funktionen.



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

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

Sekundära funktioner

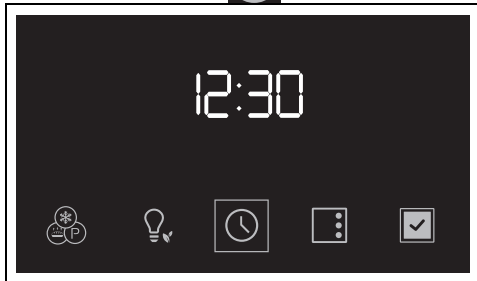
Knapparna som sitter nere på displayen har vissa sekundära funktioner:



Timer med minuträknare






Timer med minuträknare meddelar bara när inställt antal minuter har passerat.

1. Tryck på knappen  i huvudmenyn.

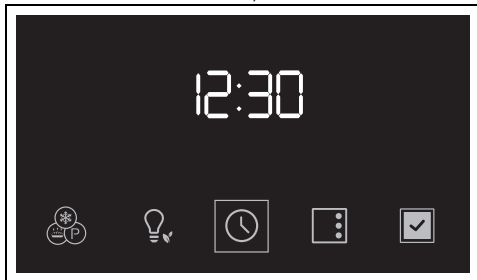




Displayen visar siffrorna  och indikatorn  blinkar.

2. Vrid temperaturvredet för att ställa in timersn tid (till mellan 1 minut och 13 timmar).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.
4. Vid slutet av timern aktiveras en ljudsignal och på displayen blinkar indikatorn .
5. Tryck på knappen  för att lämna funktionen.

TID




1. Håll ner knappen  under några sekunder i huvudmenyn.




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



När du väljer versionen  på displayen visas texten  (förmiddag) eller  (eftermiddag).

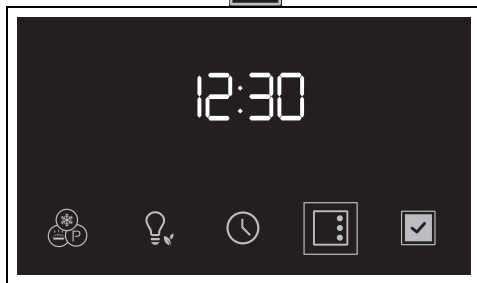
3. Tryck på knappen  för att bekräfta ändringen och gå till tidinställningen.
4. Vrid temperaturvredet för att ställa in aktuell tid.
5. Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
6. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.
7. Tryck på knappen  för att bekräfta.



Vrid funktionsvredet eller håll ner knappen  i några sekunder för att annullera åtgärden.

Inställningar

- Tryck på knappen  i huvudmenyn.



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

Reglagespär (barnsäkerhet)





I detta läge spärras reglage automatiskt efter två minuter från en normal funktion utan någon åtgärd av användaren.

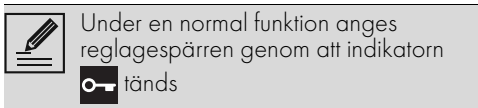
1. Tryck på knappen  tills reglagespärrens funktion markeras när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Vrid temperaturvredet för att aktivera reglagespärren.




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



För att inaktivera spärren tillfälligt:

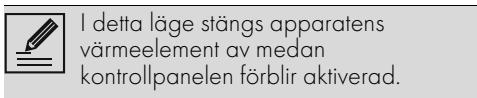
1. under tillagningen vrid temperaturvredet eller tryck på knappen på displayen.




2. När displayen visar skärmen "Lock On", tryck på knappen  i några sekunder.

Två minuter efter den senaste inställningen återaktiveras spärren.

Show Room (endast för utställningar)






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




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




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

 Show room visas på displayen när indikatorn  tänds.

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

Värmeållning



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


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




2. Vrid temperaturvredet för att aktivera värmeållningsfunktionen.



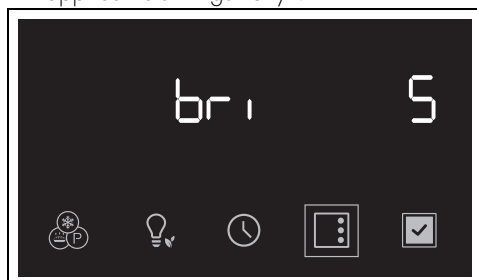
3. Tryck på knappen  för att gå till nästa inställning eller tryck på knappen  för att bekräfta.



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


Skärmens ljusstyrka

 Det här läget används för att välja skärmens ljusstyrka.


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




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

 Funktionen för skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till hög.

Ljud



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

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



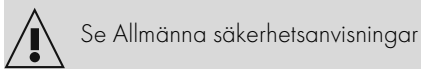
2. Tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudet vid varje tryck på displayens symboler.



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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten



Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

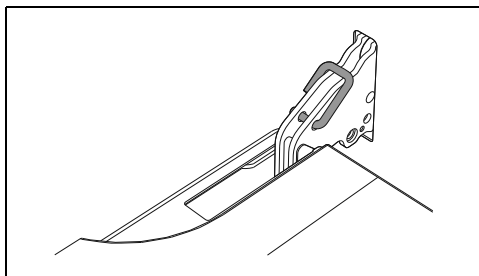
Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.

Rengöring av luckan

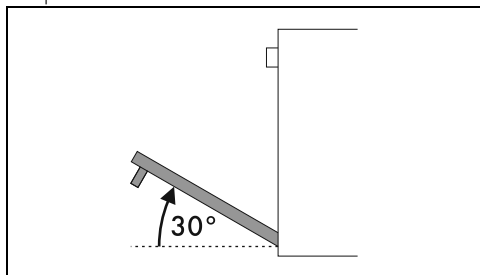
Demontering av luckan

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

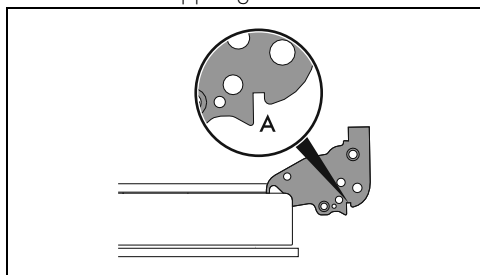
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnets hål, enligt vad som visas på bilden.



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 spårn **A** vilar helt i öppningarna.



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

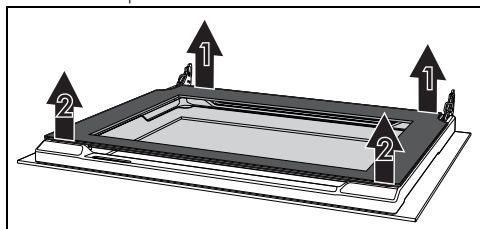
Rengöring av luckans glas

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

Demontering av de invändiga glasen

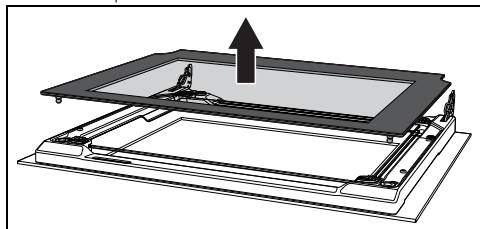
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

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

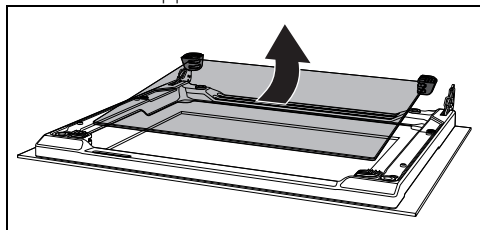


3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2

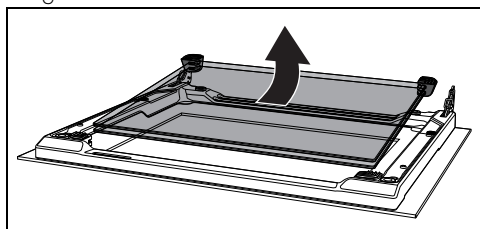
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



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

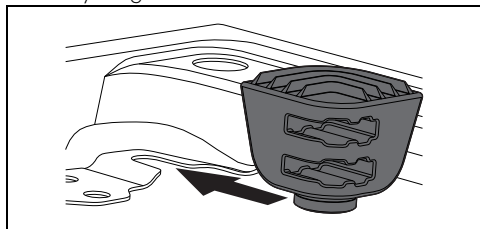


OBS: På vissa modeller består glasetheten av två glas.

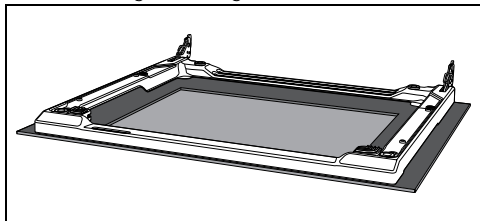


Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

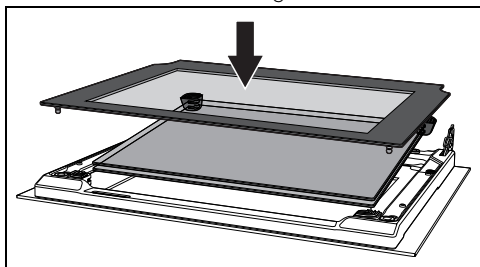
6. Sätt in de främre gummibitarna i sina säten. Gummibitarnas fötter måste vara vända mot det yttre glaset.



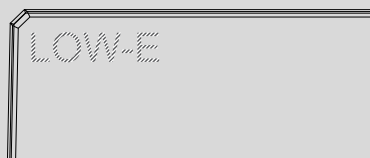
7. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



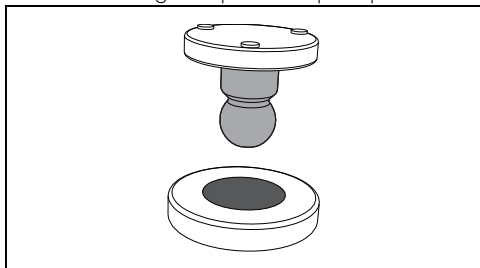
8. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.
9. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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



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



Rengöring av ugnen

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

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.

Rengöring av sonden (endast på vissa modeller)

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

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

Torka noggrant efter rengöring.

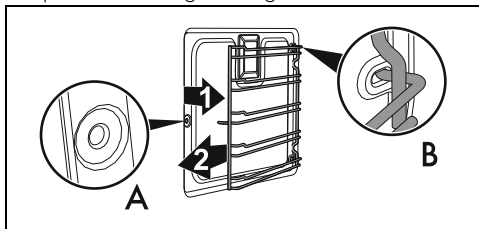
Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:


- För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren A, ta sedan ut den från hållarna

placerade längst in i ugnen B.



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

Speciella rengöringsfunktioner

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

Vapor Clean (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar.



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

Förberedelser

Innan du startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden, om det finns sådan.
- De självrengörande panelerna ska avlägsnas, om det finns sådana.
- Häll ca 120 cc vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.
- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.



Spraya inte på skyddsplåten om den är belagd med självrengörande material.

- Stäng luckan.
- Medan det halvautomatiska rengöringsprogrammet körs, rengör separat de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av Vapor Clean



Om den interna temperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen och varje gång du trycker på knappen



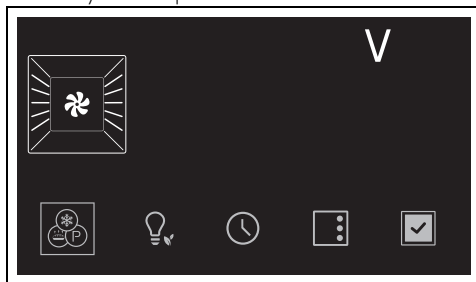
avger enheten en ljudsignal.

Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

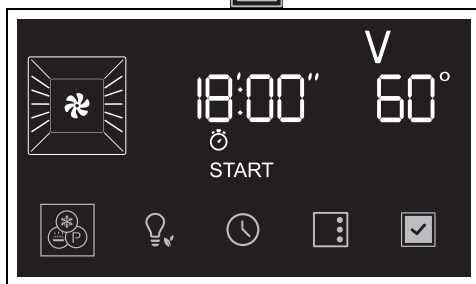
- Tryck på knappen  tills funktionen




markeras när du har kommit till menyn över specialfunktioner.



- Tryck på knappen  för att bekräfta.



- Tryck på knappen  för att starta funktionen.




Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

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

- Vrid funktionsvredet till läget 0 för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

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

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

Indikeringslampan  blinkar på displayen.

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

3. Tryck på knappen  för att bekräfta.


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


Efter att Vapor Clean avslutats

1. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.
2. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
3. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
4. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsgrengöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödrarna för galler/plåtar

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en obehaglig lukt

- bör man torka ugnen genom att starta en funktion med fläkt, vid 160°C, och låta denna pågå i cirka 10 minuter.
- Vid förekomst av självrengörande paneler bör ugnen torkas samtidigt som katalysen genomförs.

 Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.

 För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Pyrolys (endast på vissa modeller)



Se Allmänna säkerhetsanvisningar



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

Föberedelser

Innan man startar pyrolysen:

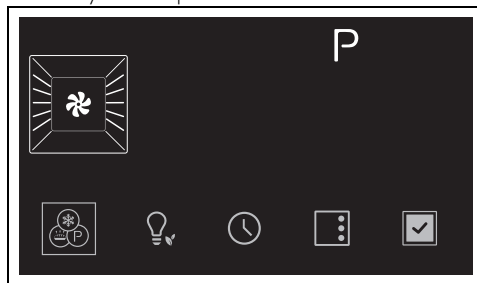
- Rengör det inre glasat enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glasat (var noga med att läsa de anvisningar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

Inställning av pyrolys

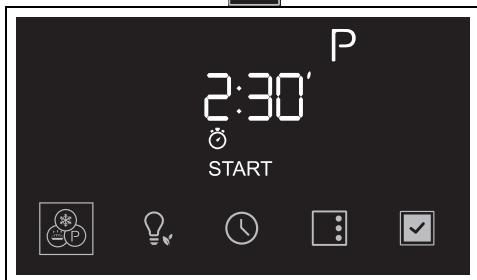
1. Tryck på knappen  tills funktionen



markeras när du har kommit till menyen över specialfunktioner.




1. Tryck på knappen  för att bekräfta.




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


2. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för pyrolysen, till minst 02:30 timmar och max 03:30 timmar.


 Rekommenderad varaktighet för pyrolyser:

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

3. Tryck på knappen  för att bekräfta.


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

4. Cirka 2 minuter efter pyrolysen startat tänds indikeringslampan  för att signalera att luckan är spärrad av en mekanism som hindrar varje försök att öppna den.

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

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

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

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



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




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




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

Programmerad pyroly

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När du valt pyrolysfunktionen trycker du på knappen .

Indikeringslampan  blinkar på displayen.

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in sluttiden för funktionen.
2. Tryck på knappen  för att bekräfta.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken pyrolysfunktionen startar.



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

Avslutad pyroly

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



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätninglisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

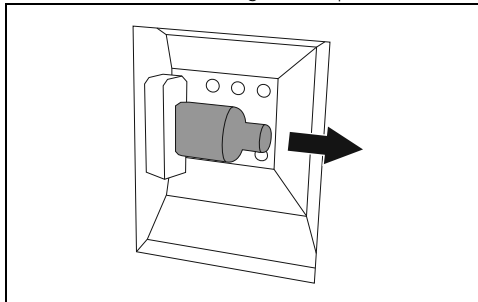
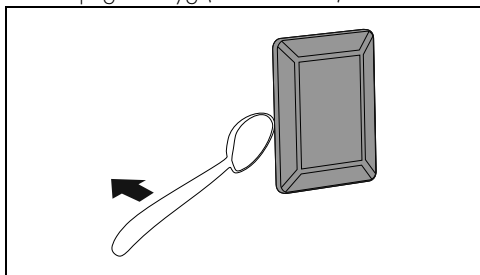
Byte av glödlampa för invändig belysning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

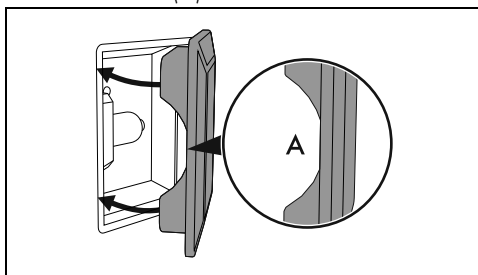
- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

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).



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

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



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

INSTALLATION

Elektrisk anslutning



Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

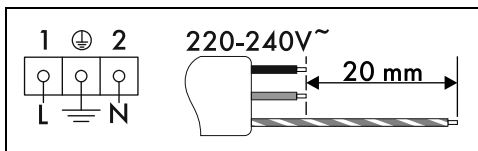
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm².



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

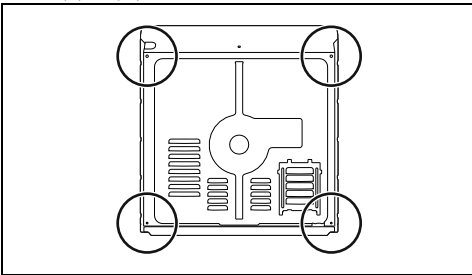
Byta ut kabeln



**Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.



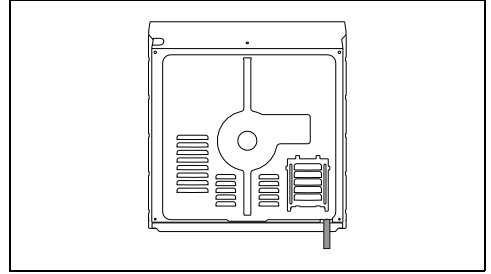
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering



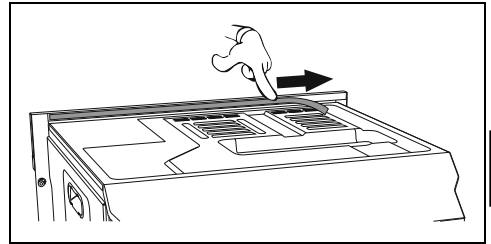
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln



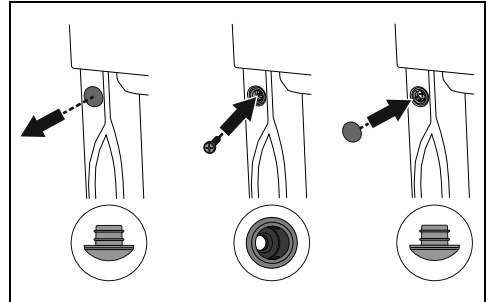
Tätningslist till frontparti

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



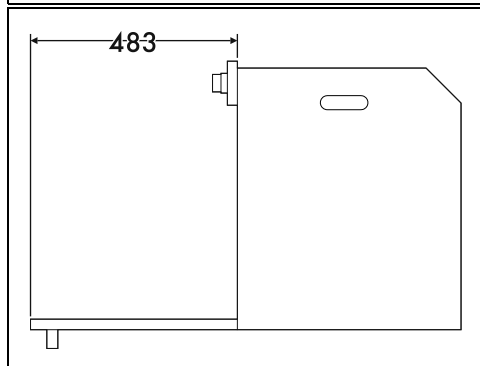
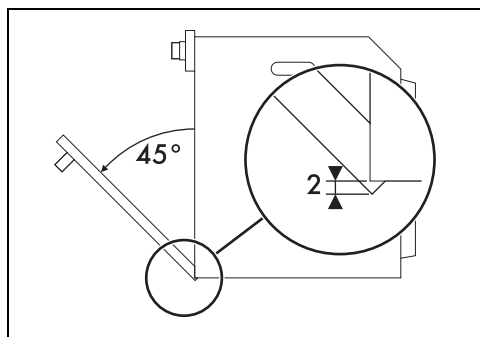
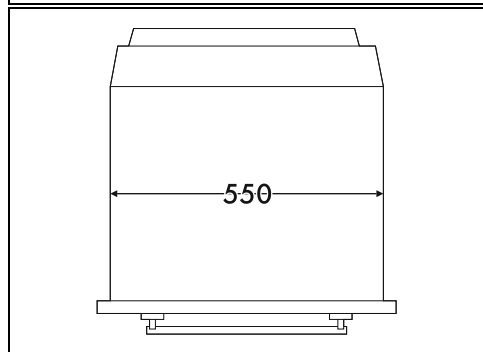
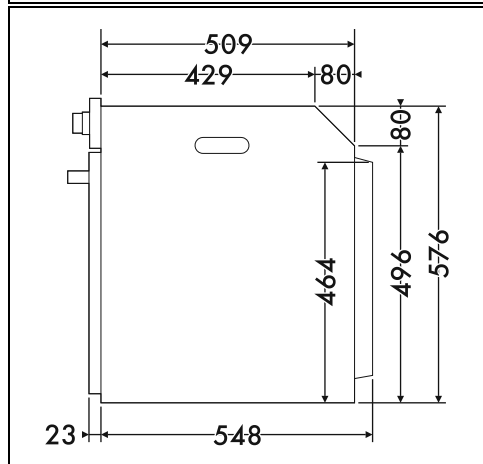
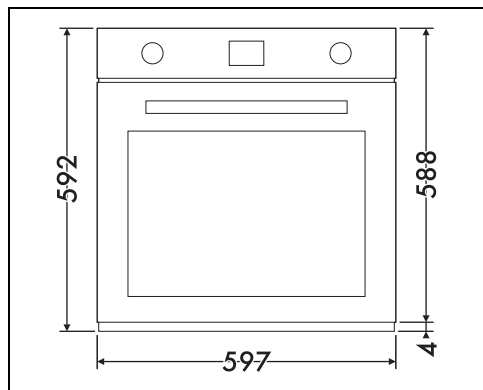
SV

Förankringsöppningar

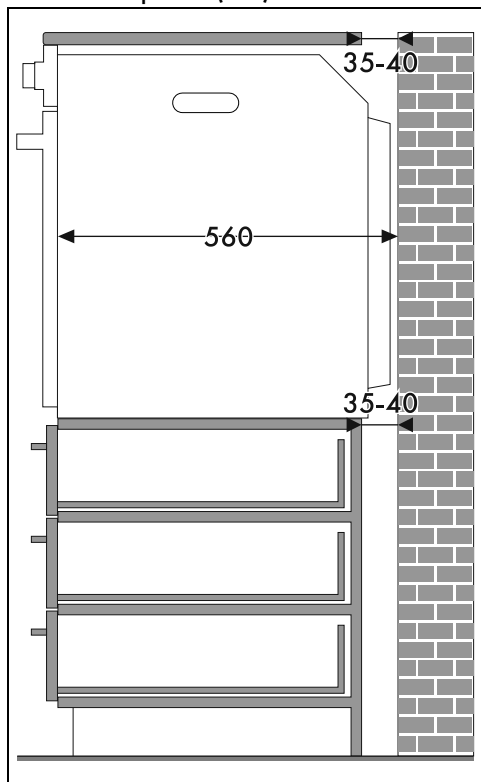


1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbelen med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

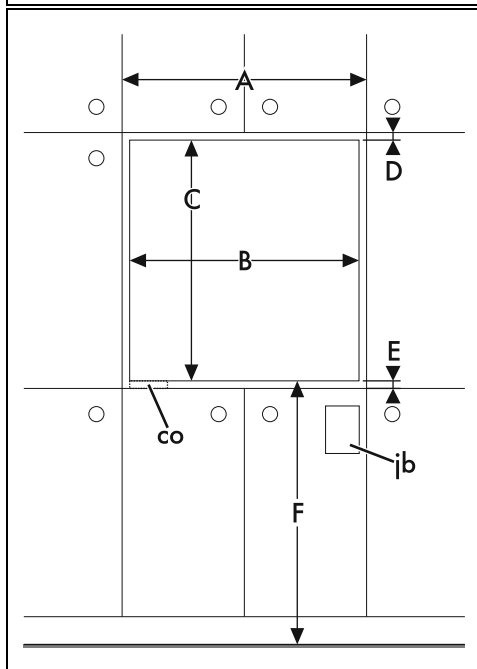
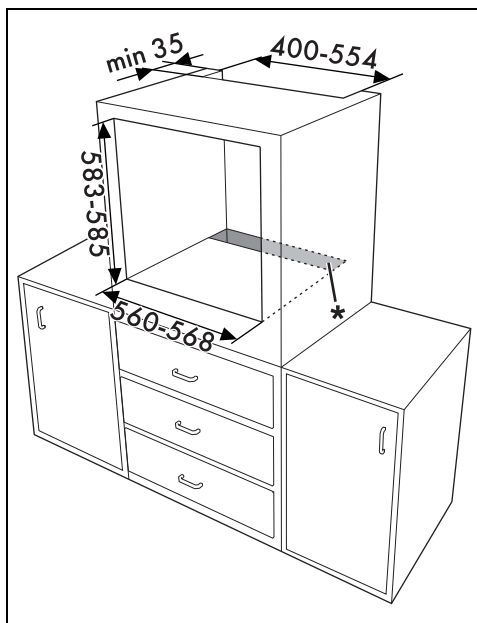
Apparatens storlek (mm)

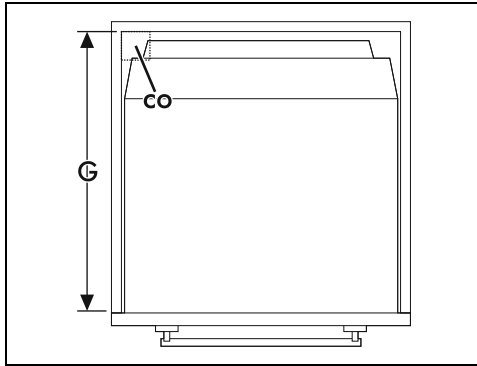
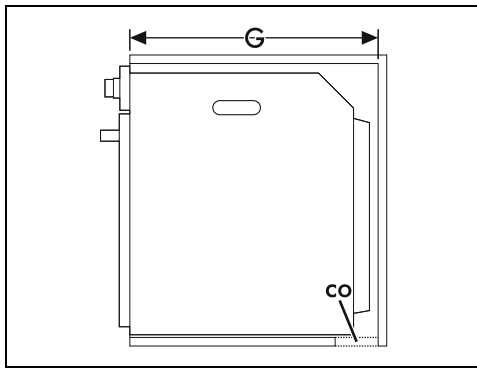


Installation i pelare (mm)

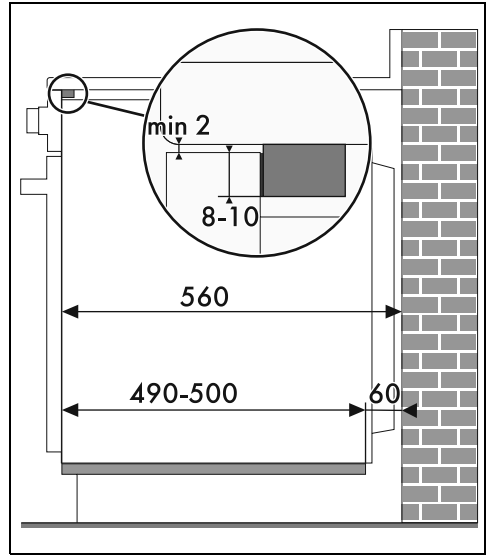


* Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





Installation under arbetsbänk (mm)



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

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

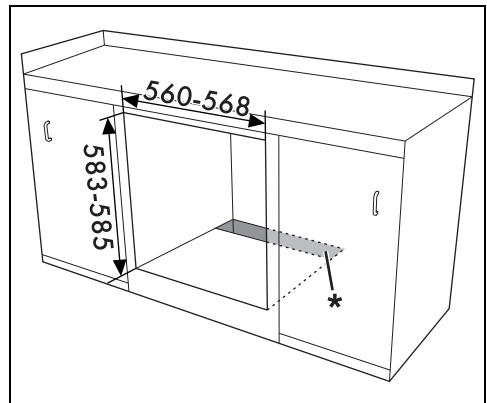
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

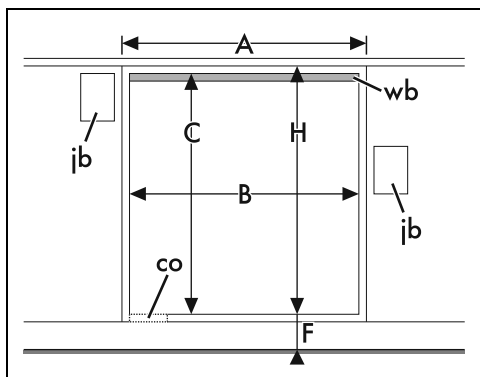
H min. 594 mm

co Utskäring för elkabeln (min. 6 cm²)

jb Låda för elanslutningar



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

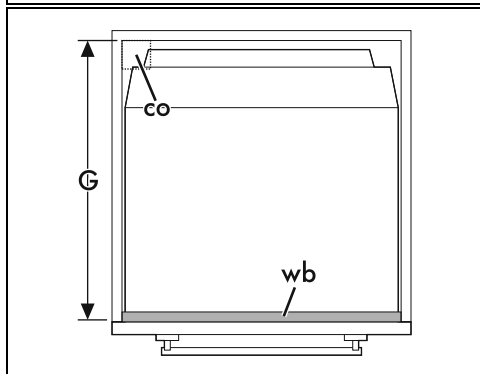
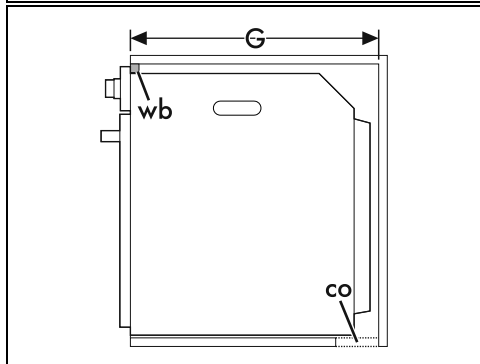
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Utskärning för elkabeln (min. 6 cm²)

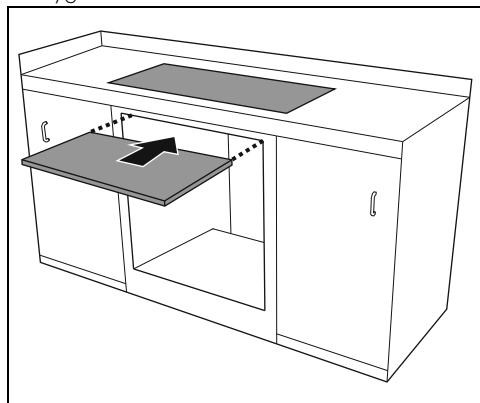
ib Låda för elanslutningar

wb Trälst (rekommenderas)

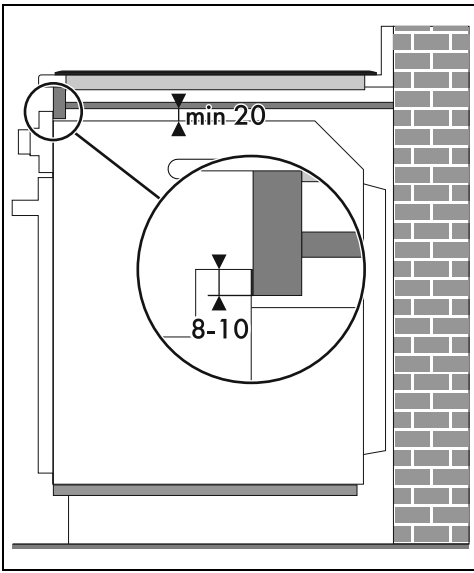


Installation under spishäll (mm) (endast på pyrolytiska modeller)

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



SV



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