

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatus syfte	7
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	9
2 Beskrivning	10
2.1 Allmän beskrivning	10
2.2 Kontrollpanel	11
2.3 Andra delar	11
2.4 Tillgängliga tillbehör	12
3 Användning	13
3.1 Anvisningar	13
3.2 Första användningstillfället	13
3.3 Användning av tillbehör	14
3.4 Användning av ugnen	14
3.5 Råd vid tillagning	19
3.6 Specialfunktioner	25
3.7 Program	34
3.8 Personliga recept	43
3.9 Inställningar	49
4 Rengöring och underhåll	55
4.1 Anvisningar	55
4.2 Rengöring av apparaten	55
4.3 Demontering av luckan	55
4.4 Rengöring av luckans glas	56
4.5 Pyrolys (endast på vissa modeller)	58
4.6 Särskilt underhåll	61
5 Installation	64
5.1 Elektrisk anslutning	64
5.2 För installatören	64
5.3 Byta ut kabeln	65
5.4 Placering	65

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

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



- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Under pyrolysprocessen (i förekommande fall) ska man stänga av brännarna eller elplattorna på spishällen om en sådan installerats ovanför apparaten.
- 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.

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.



Anvisningar

- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.

- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.



- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmetåliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.

1.2 Apparats syfte

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



Anvisningar

1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

1.4 Denna bruksanvisning

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

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Fara för elektrisk stöt

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage

Fara för kvävning

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



1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltig bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



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

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



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



Säkerhetsanvisningar



Information



Råd

1. Serie anvisningar.

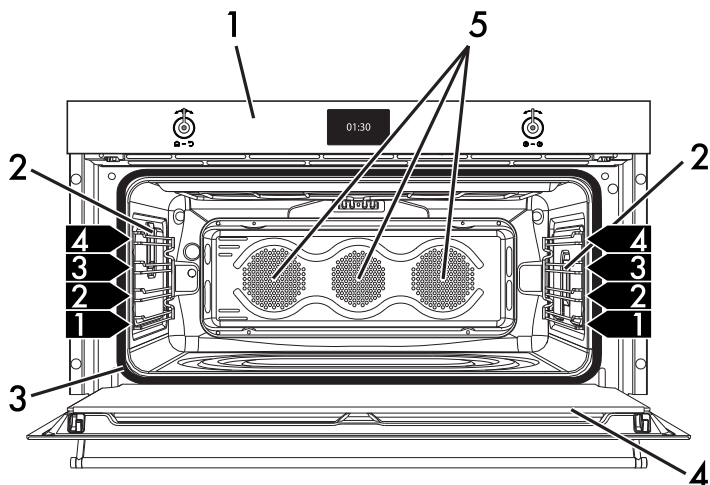
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

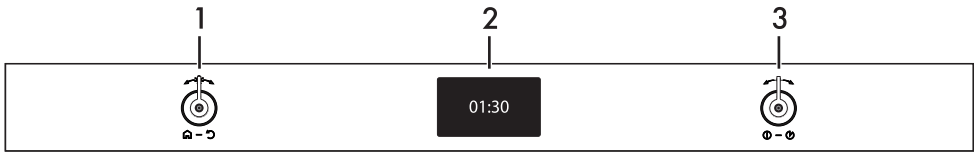
5 Fläkt

6 Lampa

1,2,3 Stödrämsens nivå



2.2 Kontrollpanel



1 Returvred

Med hjälp av detta vred kan man återgå till föregående menyalternativ. Man kan även använda det för att manuellt tända eller släcka lampan inne i ugnen.

2 Display

Visar aktuell tid, värden för tillagning och alla apparatens funktioner.

3 Kontrollvred

Med hjälp av detta vred kan man starta/stänga av apparaten och välja mellan de olika funktioner som finns tillgängliga.

Vrid vredet till höger eller vänster för att ändra/välja alternativ. Tryck för att bekräfta.



Håll vredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart avsluta en pågående tillagning.

2.3 Andra delar

Positioneringsnivåer

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




Kylfläkt

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

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

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av ugnens funktioner, med undantag av funktionerna ,  och .
- När man under en kort stund vrider temperaturvredet till höger eller vänster (om man vrider temperaturvredet till höger eller vänster igen slocknar den inre belysningen).



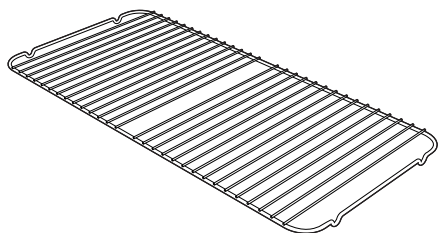
Man kan inte stänga av den invändiga belysningen när luckan är öppen.



Beskrivning

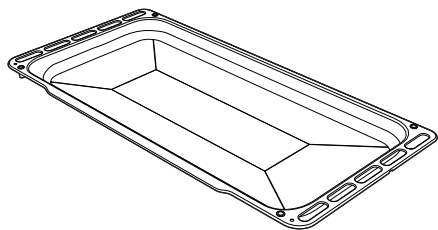
2.4 Tillgängliga tillbehör

Galler för ugnsplåt



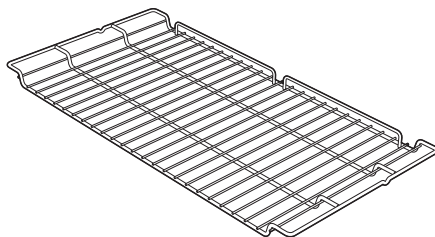
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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



3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning Risk för skador på ytor

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning Fara för brännskada

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



Hög temperatur inne i ugnen vid användning Fara för brand eller explosion

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

3.2 Första användningstillfället

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

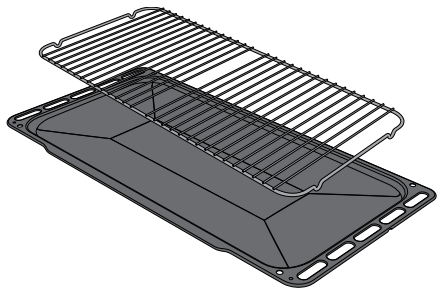


Användning

3.3 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

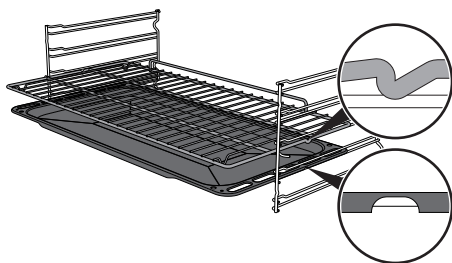
Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



Galler och plåtar

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

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



3.4 Användning av ugnen

Första användningstillfället

12:30

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

Tryck på kontrollvredet för att öppna menyn för inställningar, se "3.9 Inställningar".



Vid den första starten är apparatens språk enligt standard inställt till "English".



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



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.



Återaktivera displayen

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

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- vrid eller tryck på ett av apparatens två vred.

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



Om man vrider returvredet åt höger eller vänster för att återaktivera displayen kommer lampan inne i ugnen att tändas.



Om man trycker på kontrollvredet för att återaktivera displayen kommer displayen att visa skärmbilden med huvudmenyn.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

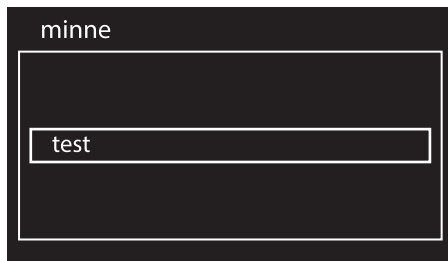
program

personliga recept

inställningar

Minne

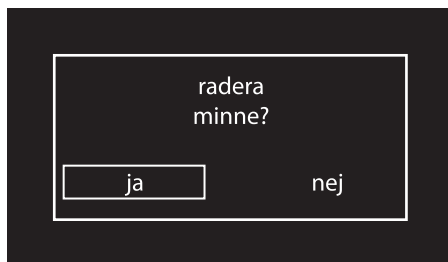
På skärmsidan för inställning av klockan trycker man på returvredet för att visa de senaste programmen eller personliga recept som använts.



Radera minnet

Om man vill radera minnet ska man:

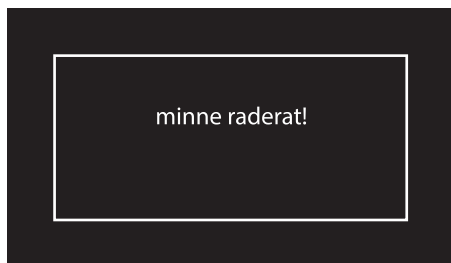
1. På skärmsidan för inställning av klockan trycker man på returvredet för att visa de senaste programmen eller personliga recept som använts.
2. Trycka in kontrollvredet ett par sekunder.



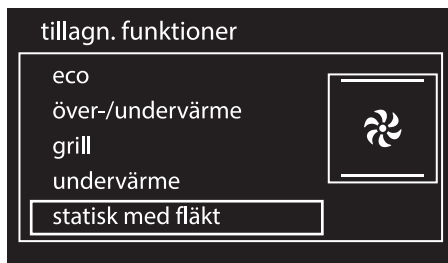


Användning

3. Välj **JA** om man vill radera minnet.

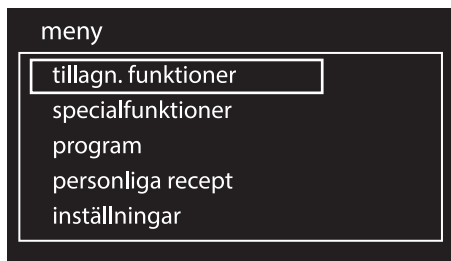


5. Tryck på vredet för att bekräfta.

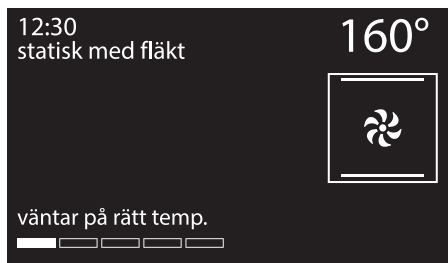


Tillagningsfunktioner

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **tillagn.funktioner** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



En uppvärmning av apparaten startar. Displayen visar den valda funktionen tillsammans med förinställd temperatur, klockan och aktuellt värde för temperaturen.



4. Vrid kontrollvredet för att välja önskad funktion.



För att när som helst ändra den förinställda temperaturen vrid man kontrollvredet. Tryck för att bekräfta eller vänta i 5 sekunder.



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



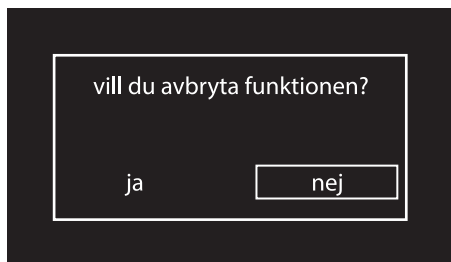
När föruppvärmningen är klar aktiveras en ljudsignal för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



Avbryta en funktion

För att avbryta en tillagningsfunktion:

1. Tryck på returvredet.
2. Välj önskat alternativ.
3. Tryck på returvredet för att bekräfta.



Håll kontrollvredet intryckt i minst 5 sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Lista över tillagningsfunktioner



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

ECO

Eco

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

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

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



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



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



Över-/undervärme

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



Användning

Grill

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

Undervärme

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

Statisk med fläkt

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

Grill med fläkt

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

Undervärme med fläkt

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

Varmluft

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



Turbo

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



Varmluft + grill med fläkt

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

3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

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



Användning

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

Råd vid upptining och jäsning


- Placera 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 den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.


Spara energi

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





Timer vid drift

 Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmeret.


1. Tryck på kontrollvredet när en tillagningsfunktion aktiverats.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.




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

 Vrid vredet åt höger eller vänster för att välja en ytterligare timer, eller tryck på kontrollvredet för att stänga av ljudsignalen.

Tidsinställd tillagning

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


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

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka på kontrollvredet två gånger.
2. Vrid vredet åt höger eller vänster för att ställa in antal tillagningsminuter till mellan 00:01 och 13:00. Vrid och håll kvar vredet för att öka eller minska värdet snabbare.





Användning

3. Några sekunder efter att man valt önskad tillagningslängd slutar symbolen  blinka och den tidsinställda tillagningen startar.



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



För att lägga till några minuter tillagningstid vrider man kontrollvredet.





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



För information om hur man stänger av apparaten se "Avbryta en funktion".

Ändra inställda värden för tidsinställd tillagning

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

1. När symbolen  lyser och apparaten är i tillagningsläge trycker man på kontrollvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.







Fördröjd tillagning

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

1. När man valt en funktion och en tillagningstemperatur trycker man på kontrollvredet för att ställa in en tid för tillagning.



2. Tryck på kontrollvredet för att ställa in sluttiden för tillagning innan symbolen  slutar blinka.
3. Symbolen  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.

4. Efter några sekunder slutar symbolerna  och  blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.



5. Apparaten startar en uppvärmning som varar cirka 10 minuter beroende på de värden som ställs in.



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





Användning

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



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



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

Ändra inställda värden för programmerad tillagning



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

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

1. När symbolerna  och  lyser och ugnen inväntar tillagningens start trycker man på temperaturvredet. Symbolen  börjar blinka.
2. Vrid kontrollvredet för att ändra den tillagningslängd som tidigare har ställts in.
3. Tryck på kontrollvredet igen. Symbolen  slocknar och  börjar blinka. Den tid vid vilken tillagningen ska avslutas visas på displayen.
4. Vrid kontrollvredet för att senarelägga sluttiden för tillagning.
5. Symbolerna  och  slutar att blinka efter några sekunder och den programmerade tillagningen startar igen, enligt de nya inställningarna.



Om man ändrar tillagningstiden raderas den tid som ställts in som sluttid för tillagning.

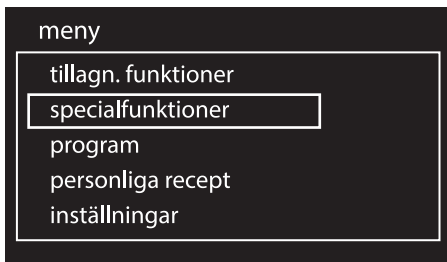


3.6 Specialfunktioner



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

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **specialfunktioner** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

Lista över specialfunktioner



Timer

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



Upptining per vikt

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



Upptining per tid

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



Jäsning

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



Tallriksvärmare

Används för att värma tallrikar.



Helginställning

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



Användning



Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Denna funktion underlättar rengöring tack vare ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.



Ecopyrolys (endast på vissa modeller)

Om man ställer in denna funktion kör apparaten en pyrolys på 500°C under en förinställd tid. Lämplig att använda om inte en intensiv rengöring krävs.



Pyrolys (endast på vissa modeller)

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




Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa.

Vad gäller funktioner som **Vapor Clean**, **ECO-pyrolys** och **Pyrolys** hänvisas till "4 Rengöring och underhåll".

Timer

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **timern** via menyn "specialfunktioner".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

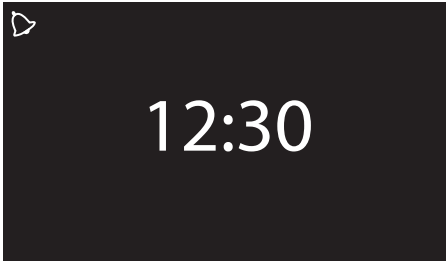


3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in tillagningstiden (till mellan 1 minut och 4 timmar). Symbolen  slutar att blinka efter ett par sekunder och nedräkningen startar.





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



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



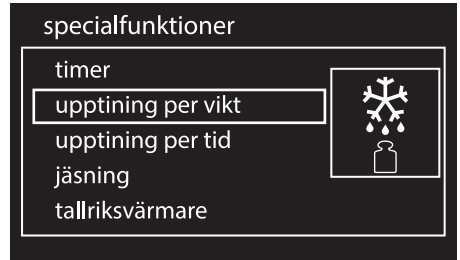
Om man efter att ha ställt in en tid för timern aktiverar en funktion används inställd tid automatiskt som timer för vald funktion, med undantag av vissa specialfunktioner, automatiska program och personliga recept.



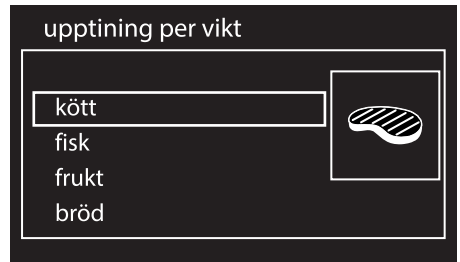
Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmer.

Upptining per vikt

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per vikt** via menyn "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Vrid kontrollvredet för att välja den typ av livsmedel som ska tinas.



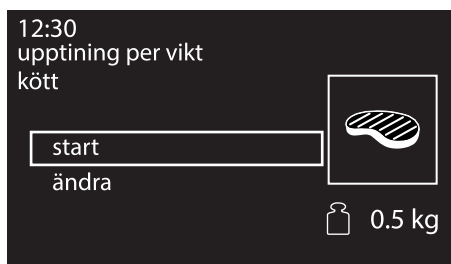


Användning

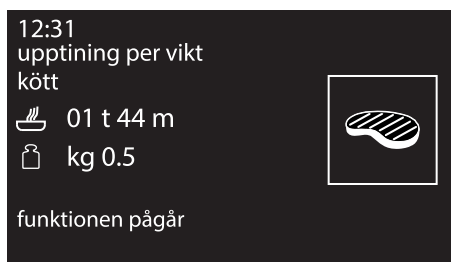
5. Vrid temperaturvredet för att välja vikt (i kilogram) för det livsmedel som ska tinas.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.



7. Tryck på kontrollvredet igen för att starta upptiningen eller för att välja redigering och ändra de värden som har ställts in.



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



Förinställda parametrar:

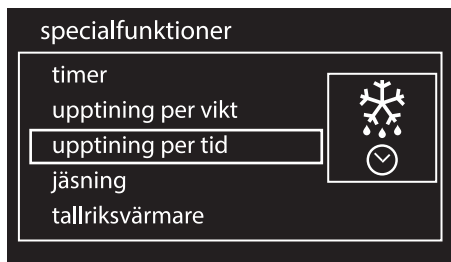
	Typ	Vikt (kg)	Tid (default)
	Kött	0,1 till 1,1 (default 0.5)	01 t 45 m
	Fisk	0,1 till 0.7 (default 0.4)	00 t 40 m
	Frukt	0,1 till 0.5 (default 0.3)	00 t 45 m
	Bröd	0,1 till 0.5 (default 0.3)	00 t 20 m

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



Upptining per tid

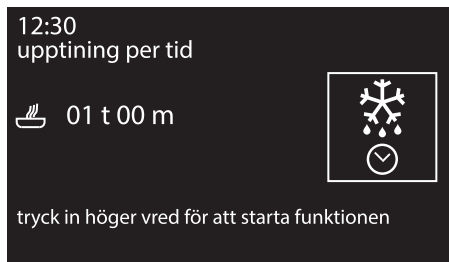
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per tid** via menyen "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



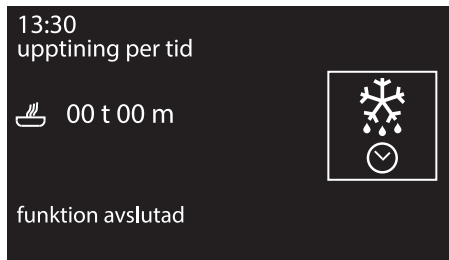
4. Vrid vredet för att ändra värdet (1 minut till 13 timmar).



5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.



6. Tryck på vredet igen för att starta upptiningen.
7. Man kan ändra tiden för tining medan funktionen är aktiverad. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tid som ställts in.
8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den nya tiden för upptining. Efter 5 sekunders inaktivitet startar funktionen igen automatiskt.
9. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.





Användning

Jäsning

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

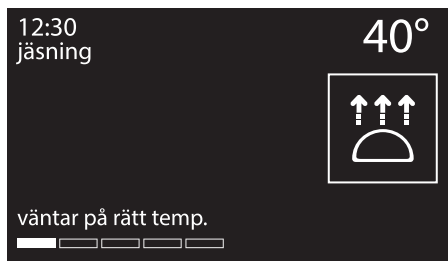
1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **jäsning** via meny "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



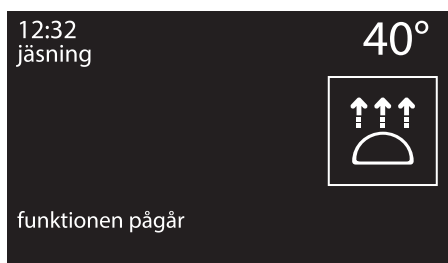
4. Tryck på kontrollvredet för att starta funktionen.



5. Apparaten startar uppvärmningen.



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



Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer vid driff"), en jäsningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en jäsning med fördröjd start (se "Fördröjd tillagning").



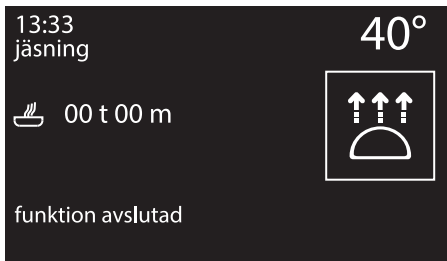
7. Tryck på kontrollvredet för att verkställa ändringarna.



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

i Medan jäsningen pågår förblir lampan inne i ugnen släckt.

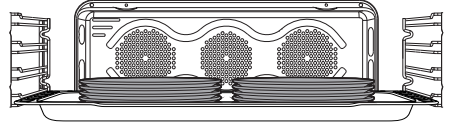
8. När funktionen avslutats visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras som man stänger av genom att trycka på kontrollvredet.



i Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.

Tallriksvärmare

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



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

2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **tallriksvärmare** via meny "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

specialfunktioner

timer
upptining per vikt
upptining per tid
jäsnings
tallriksvärmare





Användning

4. Tryck på kontrollvredet för att aktivera funktionen eller vrid det för att reglera den förinställda temperaturen (40° till 80°).



5. Apparaten startar uppvärmningen.

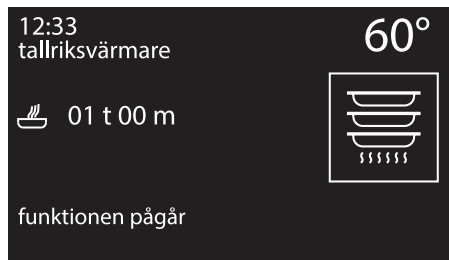


6. ... för att sedan fortsätta med vald funktion.

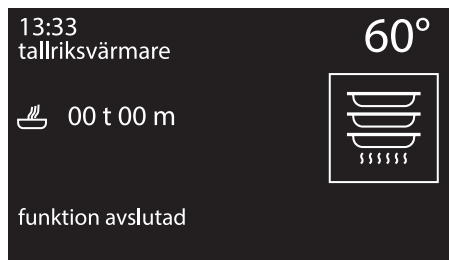


Man kan medan funktionen är aktiverad ställa in en timer till max 4 timmar (se "Timer vid drift"), en uppvärmningstid (se "Tidsinställd tillagning") eller en uppvärmning med fördröjd start (se "Fördröjd tillagning").

7. Tryck på kontrollvredet för att verkställa ändringarna.



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



Man kan inte ändra temperaturen för funktionen tallriksvärmare.



Helginställning



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Den tillagningstemperatur man kan välja är 60-100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- 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; endast kontrollvredet fungerar för att man ska kunna återgå till huvudmenyn.

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **helginställningen** via menyn "specialfunktioner".

2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra temperaturen för uppvärmning.



4. Tryck på kontrollvredet för att starta helginställningen.



5. När programmet har avslutats trycker man in och håller kvar kontrollvredet i minst 5 sekunder för att återgå till huvudmenyn.

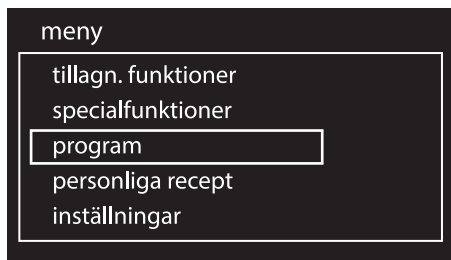


3.7 Program

i

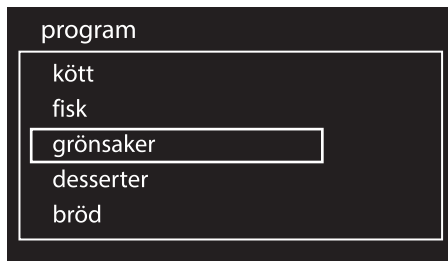
I detta läge kan man välja ett i förväg sparat program för tillagning av maträtter. Beroende på vald vikt beräknar apparaten automatiskt optimala tillagningsparametrar.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **program** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

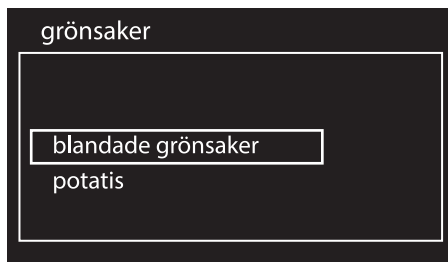


Starta ett program

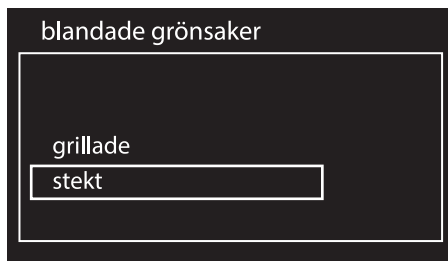
1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in aktuell typ av maträtt via menyn "program".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Välj den typ av maträtt som ska tillagas och tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



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

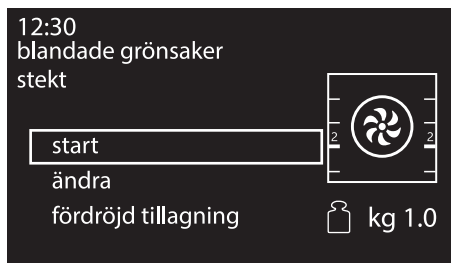




5. Vrid kontrollvredet för att välja vikt för maträtten.



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



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



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

SV

7. Ett särskilt meddelande anger när det är dags att sätta in maten i ugnen och bekräfta att tillagningen ska starta.



8. Tryck på kontrollvredet för att starta tillagningen.




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



Användning


Avslut av ett program

1. När programmet har avslutats uppmärksammas användaren via ljudsignaler och symbolen  som blinkar.



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

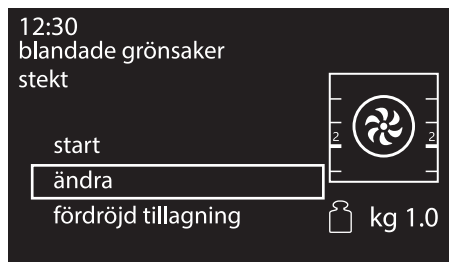
i Tillagning i följd är en användbar funktion när man tillagar flera maträtter av samma typ. Till exempel om man gräddar flera pizzor i följd.

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

3. För att stänga och avsluta ett program trycker man på returvredet.

Permanent ändring av ett program

1. Inne i valt program kan man vrida kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **ändra** via menyn för vald maträtt.
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till programmet.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till programmet.



9. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till programmet.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
7. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till programmet.



10. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
11. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till programmet.



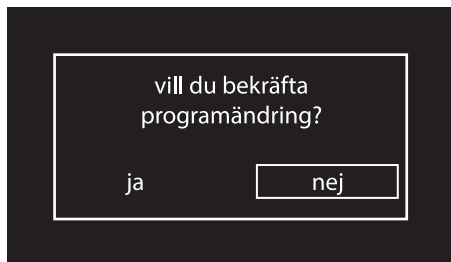
8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

12. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Användning

13. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara programmet måste man trycka på returvredet. En begäran om bekräftelse av de ändringar som gjorts visas.



- i** Om man nekar förblir programmet oförändrat.

14. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.





Tabeller med fördefinierade program

KÖTT

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



Användning

FISK

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

GRÖNSAKER

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



DESSERTER

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

BRÖD

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



Användning

PIZZA

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

PASTA/RIS

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


TILLAGNING LÅG TEMP

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



i Tillagningstiderna som anges i tabellen gäller mat som anges i recept. De är endast vägledande och kan variera beroende på den personliga smaken.

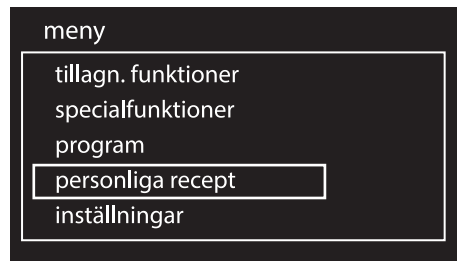
i Tabellerna anger fabriksvärden. Om man vill återställa ett förinställt program till originalinställningarna efter en eventuell permanent ändring måste man ange de värden som finns i föregående tabeller.

 Om man har aktiverat läget ECO-logic (se 3.8 Personliga recept) kan uppvärmnings- och tillagningstiderna variera.

3.8 Personliga recept

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

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **personliga recept** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



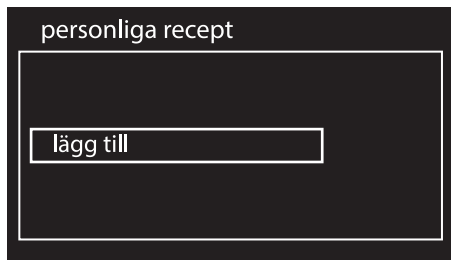
i Man kan spara upp till cirka 10 personliga recept.



Användning

Lägga till ett recept

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



2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till receptet.



3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
4. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till receptet.



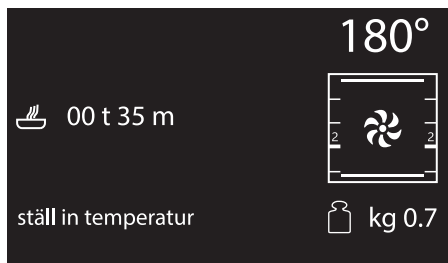
5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

i Man kan ställa in eller ändra vikten till upp till 5 kg men det är upp till användaren att bedöma hur mycket plats maträtten tar inne i ugnen.

6. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till receptet.



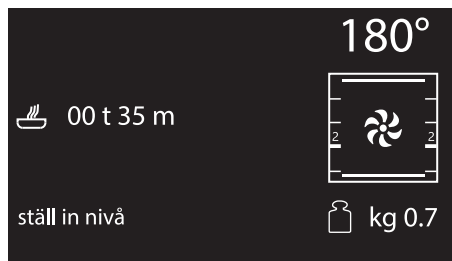
7. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
8. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till receptet.



9. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

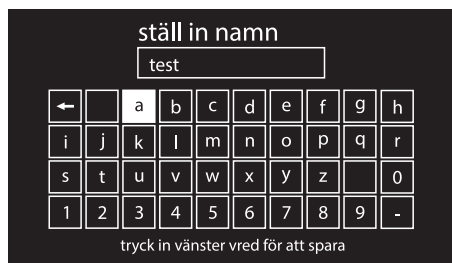



10. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till receptet.



11. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

12. Om man trycker på kontrollvredet igen återgår systemet till punkt 2 i ändringsproceduren. För att spara receptet måste man trycka på returvredet. Man ombedes då ange ett namn för det recept man precis har skapat.

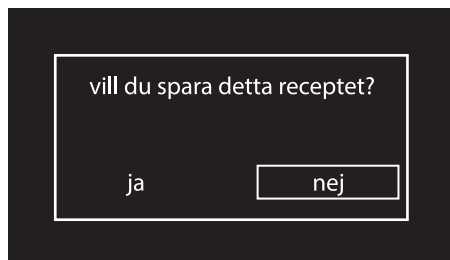


13. Ange ett namn för receptet. Vrid kontrollvredet för att välja tecken. Varje gång man trycker på kontrollvredet matas ett tecken i namnet in. Tecknet  raderar föregående bokstav.

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

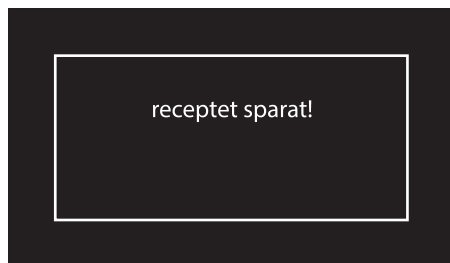
i För att man ska kunna spara receptet måste namnet innehålla minst ett tecken.

14. Efter att man har angett namnet på receptet trycker man på returvredet för att bekräfta eller avbryta programmeringen. Välj **JA** för att spara receptet.



i Om man väljer alternativet "NEJ" sparas inte de ändringar man har gjort.

15. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.

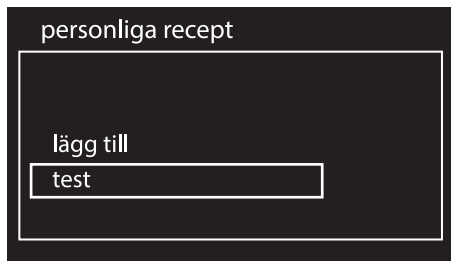




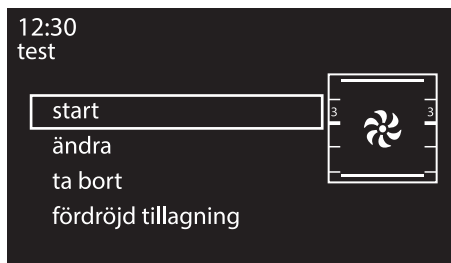
Användning

Starta ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **start**.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

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

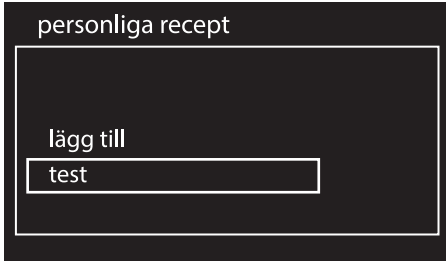


i Man kan alltid ändra temperaturen och längden för tillagning i samband med tillagningen, men dessa ändringar sparas inte inför framtida användning av receptet.

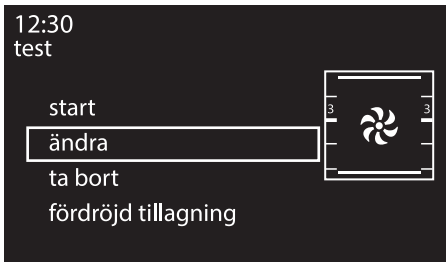


Ändra ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



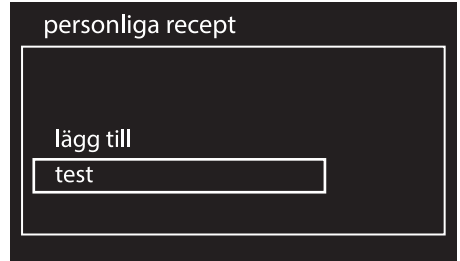
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ändra**.



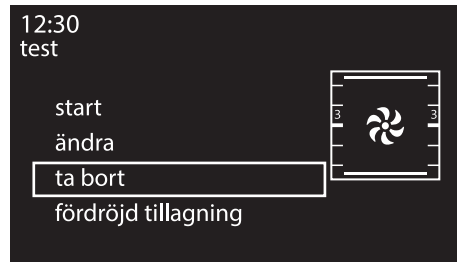
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
5. Upprepa samma steg från punkt 2 i kapitel "Lägga till ett recept".

Radera ett personligt recept

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ta bort**.

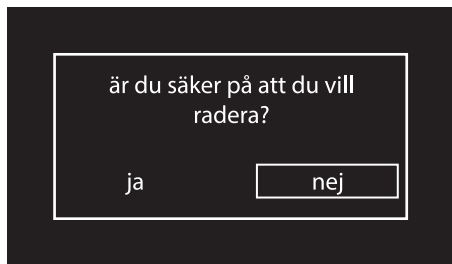


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

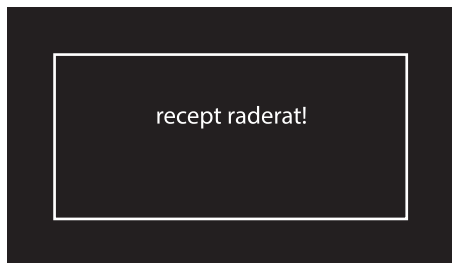


Användning

5. Bekräfta att receptet ska raderas. Välj JA för att definitivt radera receptet.

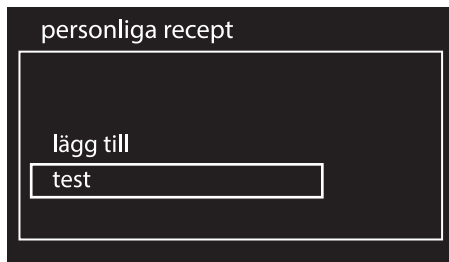


6. Om man väljer att bekräfta visar displayen ett meddelande för bekräftelse.



Fördröjd tillagning

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja ett **personligt recept** som tidigare sparats via menyn "personliga recept" (i exemplet har receptet **test** sparats).



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **fördröjd tillagning**.

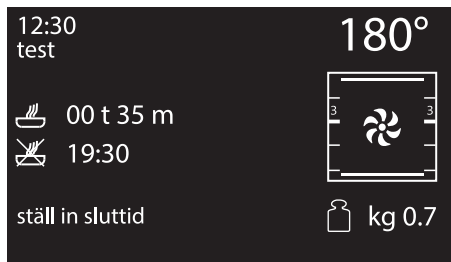


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

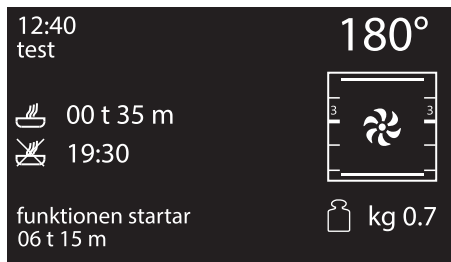



5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in sluttiden för tillagning.

Symbolen  blinkar.



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Efter några sekunder slutar symbolen  att blinka. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket tillagningen med fördröjd start ska starta.

3.9 Inställningar

i Via denna meny kan man konfigurera produkten.

1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **inställningar** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.





Användning

Språk

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

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **språk** via menyn "inställningar".



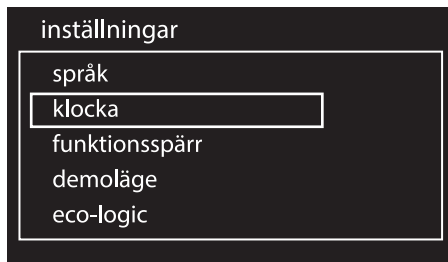
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja önskat språk.



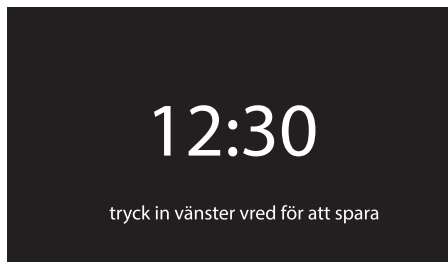
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta valt språk.

Klocka

Här kan man ändra den tid som visas.



1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in timmar.
2. Tryck på kontrollvredet för att gå vidare till inställning av minuter.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in minuter.

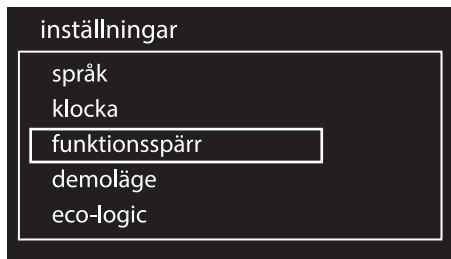


4. Tryck på returvredet för att bekräfta.

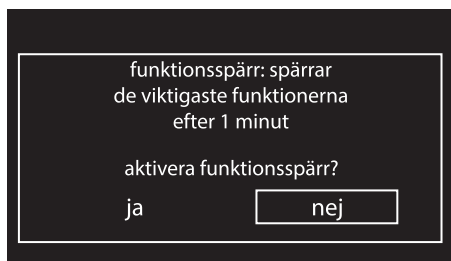


Funktionsspärr

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



- För att bekräfta aktivering av spärren väljer man **JA**.



Vid normal drift signaleras detta av att indikeringslampan  tänds.

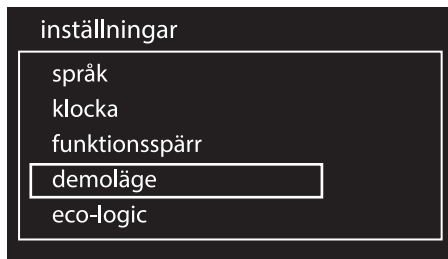
- För att koppla bort spärren tillfälligt i samband med tillagning håller man returvredet intryckt i 3 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.



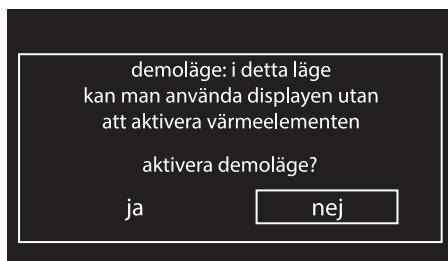
Om man rör vid eller ändrar positionen för kontroll- eller returvredet visar displayen en varning i två sekunder.

Demoläge (endast för utställning)

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



- För att bekräfta aktivering av demo-läget väljer man **JA**.



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



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




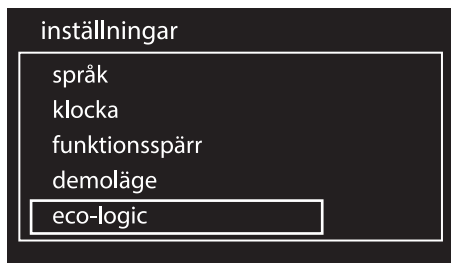
Användning

ECO-Logic (endast på vissa modeller)

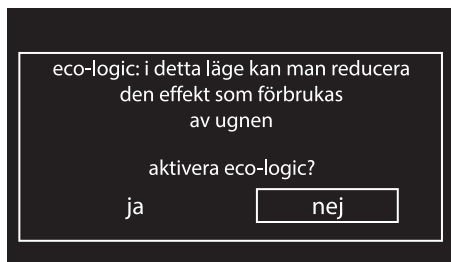
I detta läge begränsas apparatens energiförbrukning. Lämpligt när man använder flera köksapparater samtidigt.

Om man aktiverar detta alternativ visar

displayen symbolen .



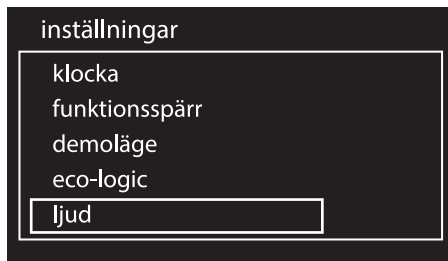
- För att bekräfta aktivering av läget eco-logic väljer man JA.



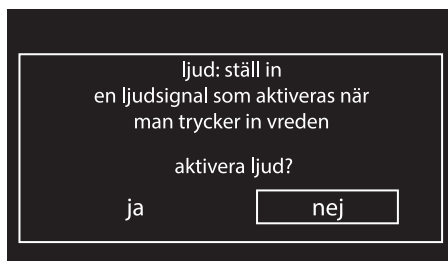
När man aktiverar läget eco-logic kan tiderna för uppvärmning och tillagning bli längre.

Ljud

Varje gång man trycker på ett av vreden avger apparaten ett ljud. Via denna inställning kan man välja att stänga av funktionen.



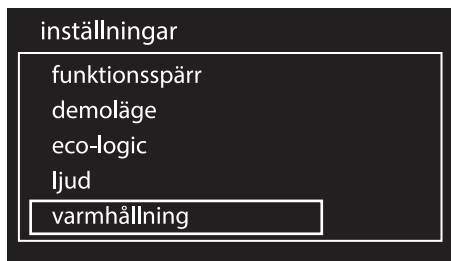
- För att stänga av knappljudet som hörs när man trycker på vreden väljer man NEJ.



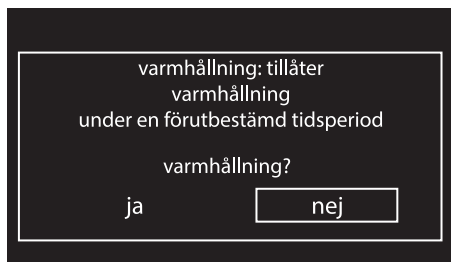


Värmehållning

I detta läge kan apparaten, vid slutet av en tillagning för vilken en tid ställts in (förutsatt att denna inte avbryts manuellt), hålla maten varm (vid en låg temperatur) och samtidigt bevara den smak och doft som skapats i samband med tillagningen.

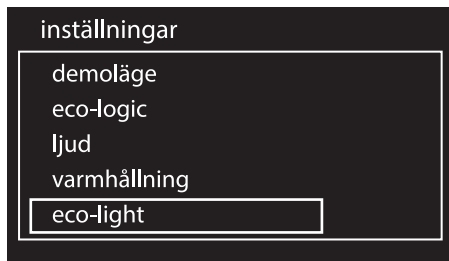


- För att bekräfta aktivering av varmhållningsläget väljer man JA.

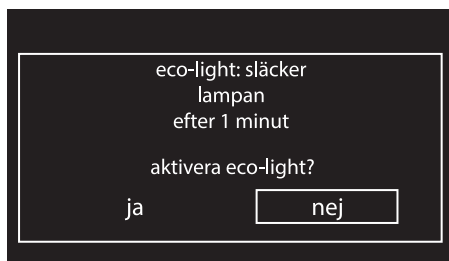


Eco-Light

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



- För att bekräfta aktivering av läget eco-light väljer man JA.



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

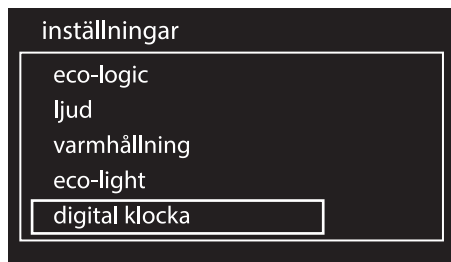


Man kan alltid manuellt tända/släcka genom att vrida returvredet åt höger, oavsett inställning.

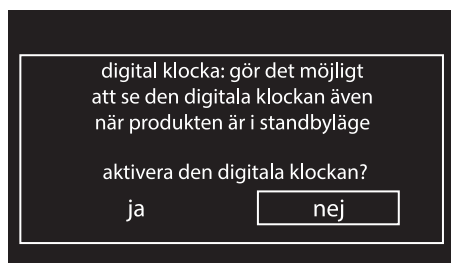


Digital klocka

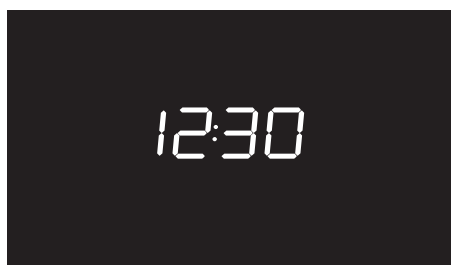
Visar tiden i digitalt format.



- För att bekräfta aktivering av den digitala klockan väljer man JA.



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





4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

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

4.2 Rengöring av apparaten



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Råd för rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



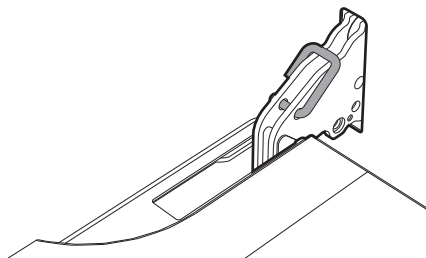
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och lämna i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

4.3 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:

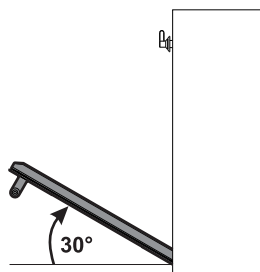
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



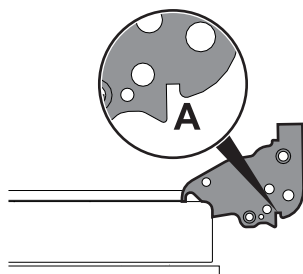


Rengöring och underhåll

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



4.4 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.

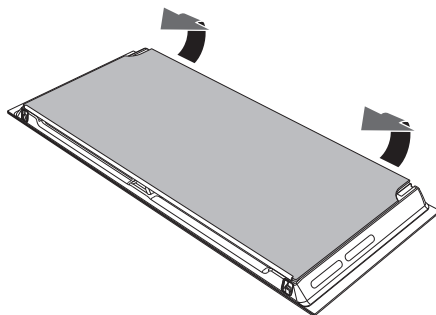


Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

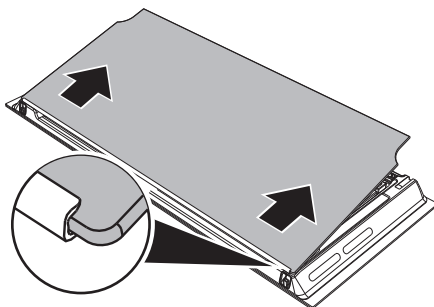
Demontering av de invändiga glasen

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

1. Avlägsna apparatens lucka och blockera med de till syftet avsedda stiften.
2. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna.

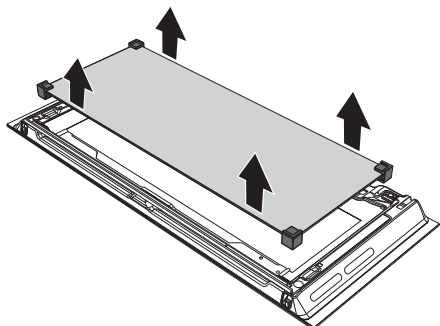


3. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.

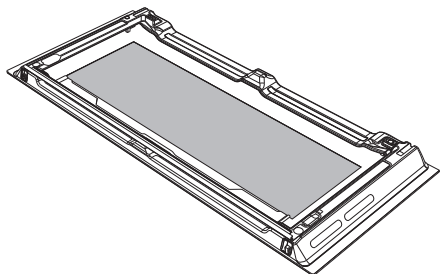




4. På vissa modeller finns ett mellanglas. Avlägsna mellanglasets genom att lyfta det uppåt.

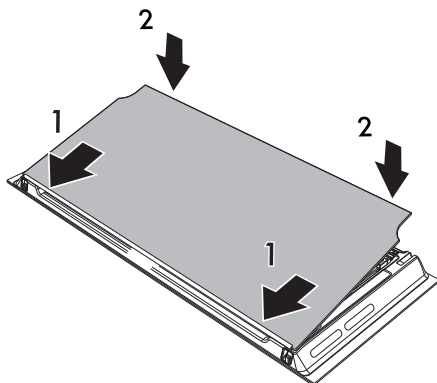


5. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



6. Sätt tillbaka mellanglasets (i förekommande fall).
7. Montera det invändiga glaset igen. Sätt i den främre delen i den främre profilen (1). Sänk därefter den bakre delen och fäst

stiften på rätt plats på luckan med ett lätt tryck (2).

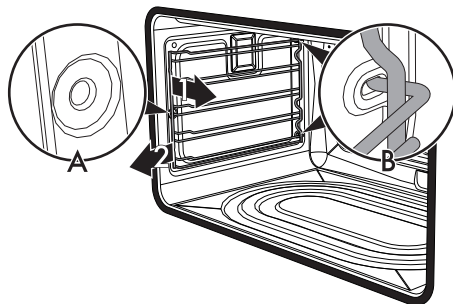


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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 stödramar till galler/plåtar.



Rengöring och underhåll

4.5 Pyrolys (endast på vissa modeller)



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



Felaktig användning Risk för skador på ytor

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

Förberedelser

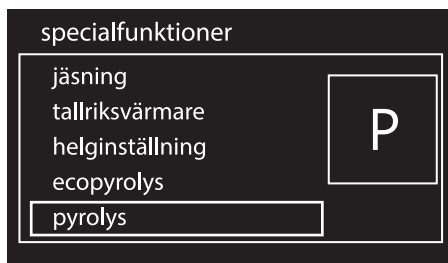
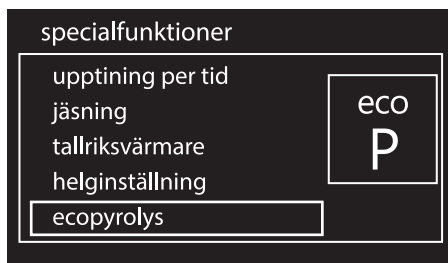
Innan man startar pyrolysen:

- Rengör det inre glaset enligt standardanvisningarna för rengöring.
- Vid mer envisa beläggningar ska man spraya ett rengöringsmedel för ugn på glaset (var noga att läsa de anvisningar som anges på produkten); låt verka i 60 minuter, skölj och torka med hushållspapper eller en mikrofibertrasa.


- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
- Avlägsna det övre skyddet (i förekommande fall).
- Stäng luckan.

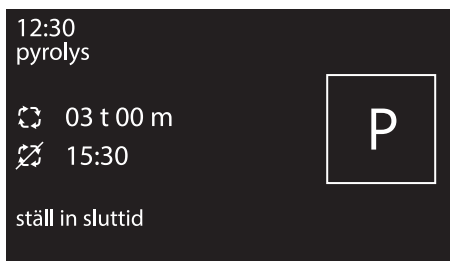
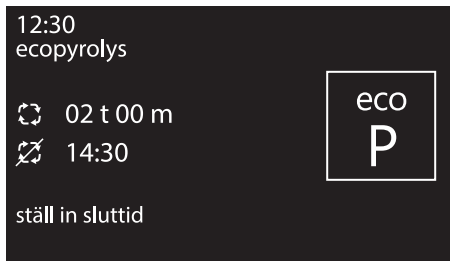
Inställning av pyrolys


1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **ecopyrolys** eller **pyrolys** via menyn "specialfunktioner". Tryck sedan på vredet för att bekräfta.





2. Vrid kontrollvredet för att ställa in rengöringsprogrammets längd, till mellan ett minimum på 2 timmar och ett maximum på 3 timmar (undantaget funktionen  som alltid varar i 2 timmar).



3. Tryck på kontrollvredet. Symbolen  börjar lysa med ett fast sken. Displayen visar ett meddelande som anger att man ska ta ut tillbehören ur ugnen.



4. Tryck på kontrollvredet för att starta pyrolysen.




Rekommenderad varaktighet för pyrolys:

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




Rengöring och underhåll

Pyrolyys

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


12:45
ecopyrolyys

 01 t 45 m



pyrolyys pågår

12:45
pyrolyys

 02 t 45 m




pyrolyys pågår



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

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


14:30
ecopyrolyys

 00 t 00 m



pyrolyys avslutad
avkylning

15:30
pyrolyys

 00 t 00 m



pyrolyys avslutad
avkylning

3. Displayen visar ett meddelande att nedkylning av ugnen pågår.
4. Vänta tills apparaten svalnat innan du torkar upp resterna med en fuktad mikrofibertrasa.



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.




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





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.

Inställning av programmerad pyrolysis

Starttiden för pyrolysen kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge pyrolysen ska vara trycker man på kontrollvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen  tänds.
2. Vrid kontrollvredet för att ställa in den tid vid vilken du vill att pyrolysen ska avslutas.

3. Efter ett par sekunder lyser symbolerna  och  med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.



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

4.6 Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätninglisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.



Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

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

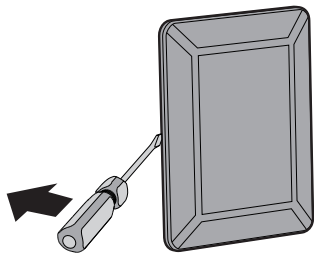


Rengöring och underhåll

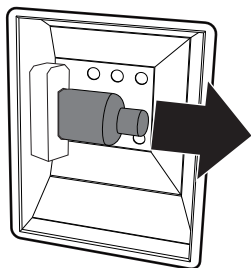
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.



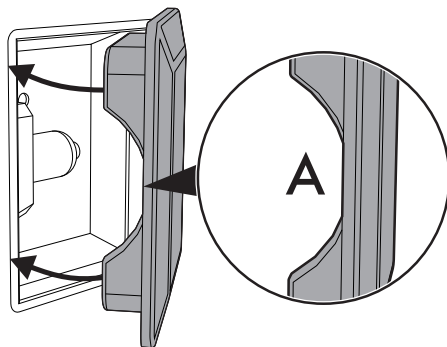
4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Sätt i den nya lampan.

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



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



Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

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

Apparaten inte värms upp:

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

Kontrollerna inte svarar:

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

Tillagningstiderna är längre än vad som anges i tabellen:

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

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

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

Displayen visar texten "Error 4":

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

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

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



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



Om andra felmeddelanden, Error XX, visas:

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



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Allmän information

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

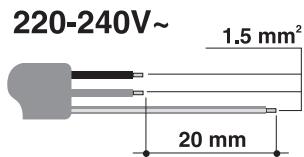
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

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

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



Fast anslutning

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

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

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

5.2 För installatören

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



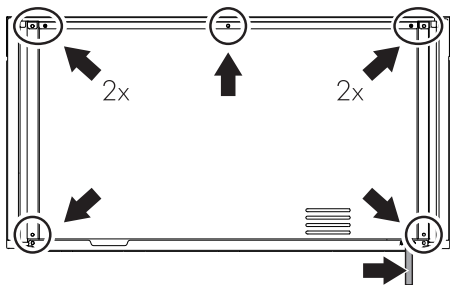
5.3 Byta ut kabeln



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa de 6 skruvarna från det bakre höljet.



Skruvarnas och nätkabelns placering
(sett bakifrån)

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

5.4 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

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



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

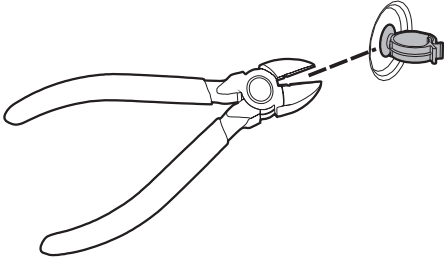
- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckföret utrymme eller i en byrå.



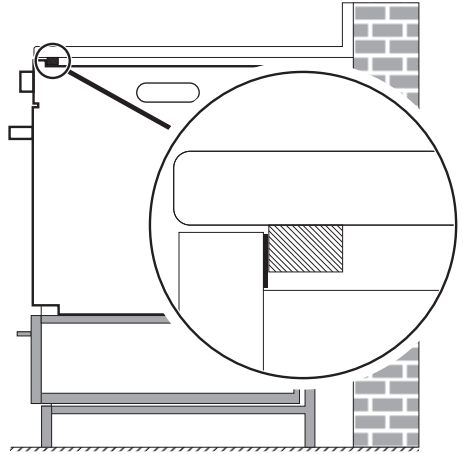
Installation

Avlägsna den bakre klämman

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

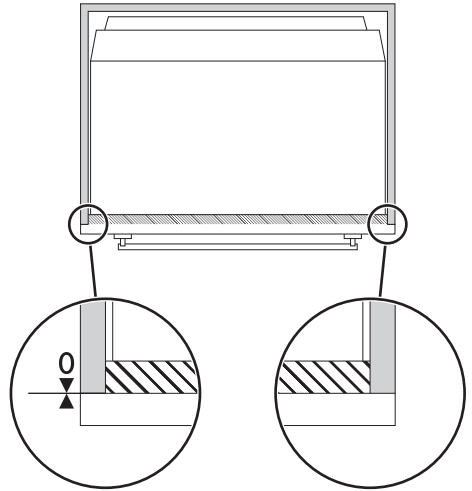
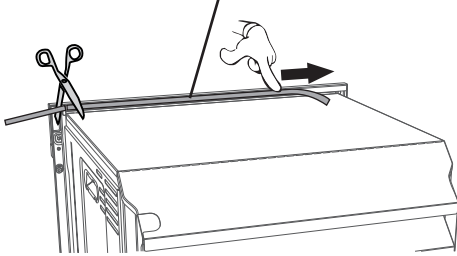
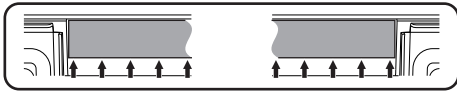


Installera en trälist under arbetsytan.



Tätningslist till frontparti

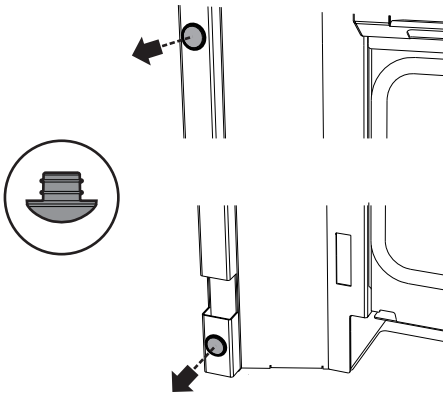
På undermonterade installationer måste man limma fast den medföljande tätninglisten på frontpanelens bakre del, för att undvika att det tränger in vatten eller andra vätskor från arbetsytan ovanför.



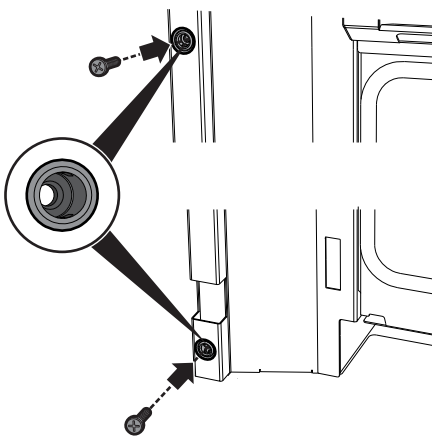


Förankringsöppningar

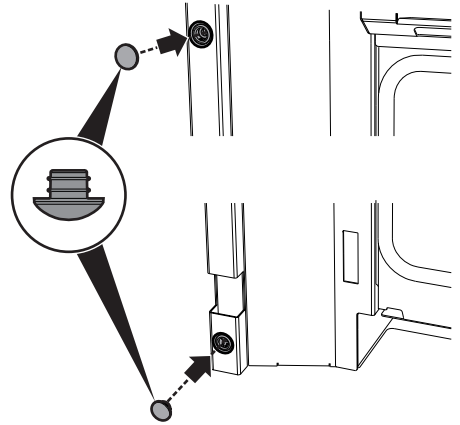
1. Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.



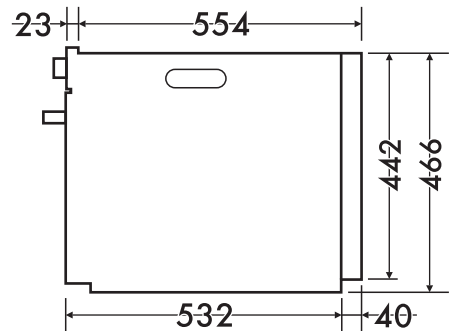
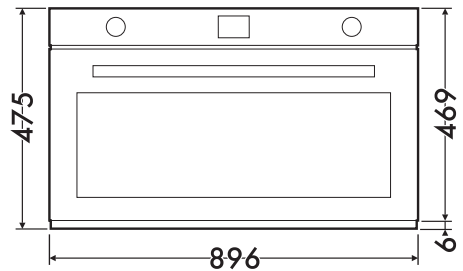
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



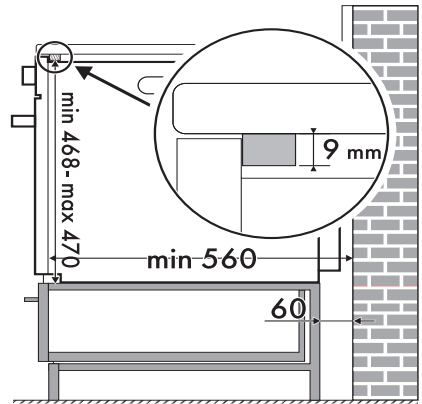
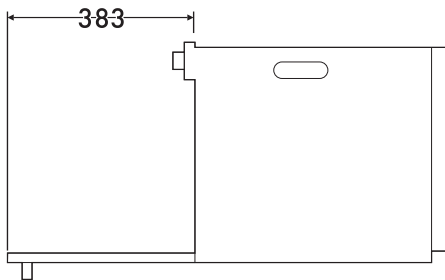
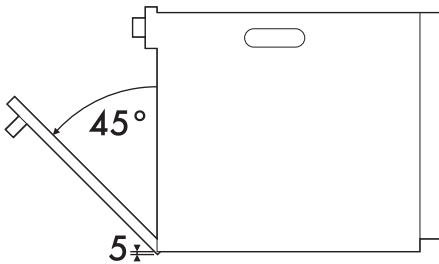
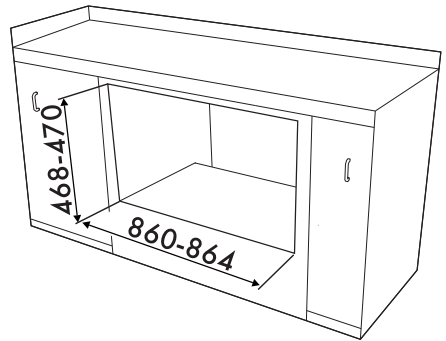
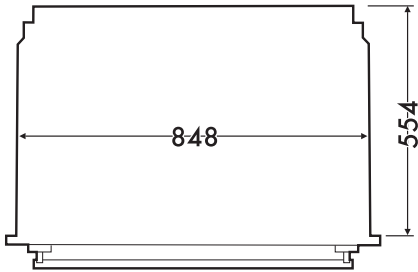
Apparatens storlek (mm)





Installation

Installation under arbetsbänk (mm)

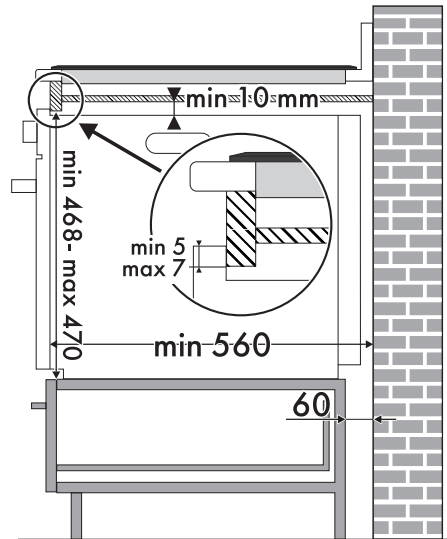
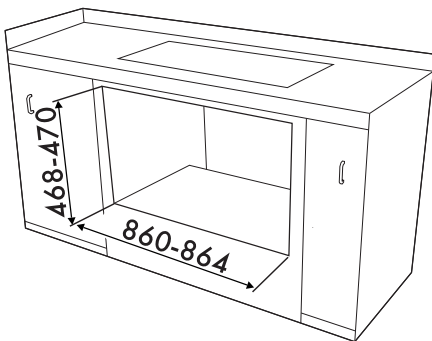
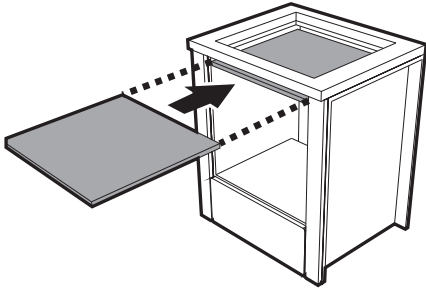


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation under spishäll

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

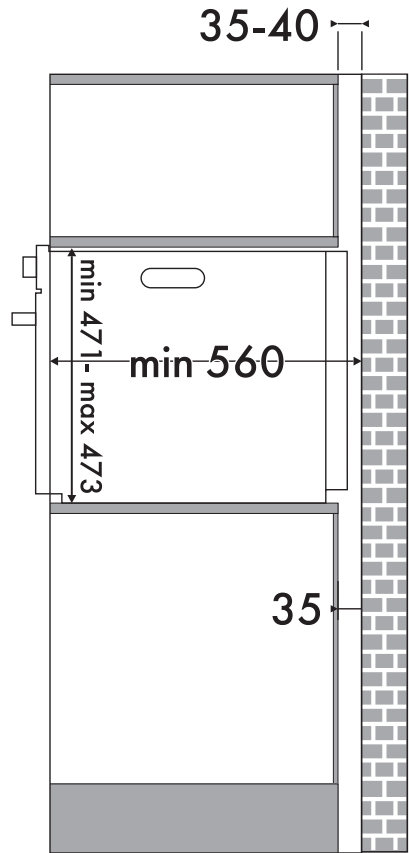
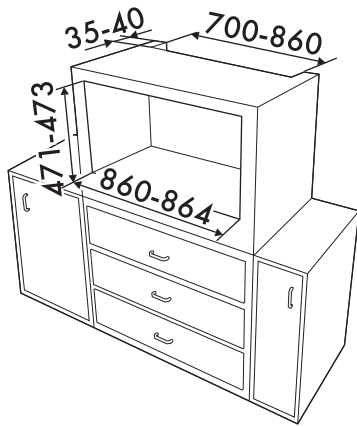


Tillsammans med avskiljaren i trä måste man också installera en trälist under arbetsbänken, för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.



Installation

Installation i pelare (mm)



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