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

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

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

SV

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.

För mikrovågsapparater

- VARNING: Om luckan eller luckans tätning är skadad ska man inte använda apparaten förrän den har reparerats av behörig personal.
- VARNING: Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att man avlägsnar skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- Vid användning av en kombinerad funktion bör barn endast använda apparaten under tillsyn av en vuxen på grund av de höga temperaturerna som skapas.
- Ha alltid uppsikt över apparaten vid tillagning av livsmedel i kärl av plast eller papp.



- När mikrovågor används för att värma vätska kan själva kokningsprocessen komma att fördröjas, och koktemperatur kan uppnås utan att de typiska bubblorna bildas.

Felaktig användning
Fara för explosion

- En fördröjning av kokningsprocessen kan leda till en explosion inne i ugnen eller till att det läcker ut kokhet vätska när behållaren tas ut.
- För att undvika denna risk ska medföljande koksticka (eller sked i värmetålig plast) alltid placeras i kärlet i samband med uppvärmningen.

- Använd mikrovågor endast för tillagning av livsmedel som ska konsumeras. Annan typ av användning är strikt förbjuden (t.ex. att använda mikrovågor för att torka kläder, värma tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande, eller för att torka mat) och medför en risk för skador eller brand.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan orsaka en fördröjd kokning, så var mycket försiktig när du hanterar behållaren.
- Rengör apparaten kontinuerligt och torka bort eventuella matrester.
- Om matlagningsutrymmet inte rengörs kan ytan försämras, vilket kan ha en negativ inverkan på apparatens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Använd inte mikrovågor för att torka livsmedel.
- Använd inte mikrovågor för att värma oljor eller för fritering.
- Använd inte apparaten för att värma mat eller dryck som innehåller alkohol.
- Värm inte ägg med skal eller hela kokta ägg eftersom de kan explodera även efter uppvärmningsproceduren.
- Värm inte upp livsmedel i dess förpackning.
- Använd inte kombinerade funktioner för att värma upp eller koka upp vätska.
- Mat till nyfödda får inte värmas upp i förslutna kärl. Avlägsna locket eller nappen (om det är en nappflaska). När tillagningen avslutats ska matens temperatur alltid kontrolleras så att den inte är för varm. Blanda eller skaka maten för att jämna ut temperaturen och undvika brännskador.
- Innan du tillagar livsmedel med skal (som potatis, äpplen o.s.v.) måste du sticka hål i skalet.
- Innan du använder apparaten, kontrollera att inga föremål eller redskap som inte är lämpliga finns inne i mikrovågsugnen.
- När apparaten inte används, förvaring av brännbara produkter, köksredskap, livsmedel eller

liknande föremål inne i ugnen.
- Använd inte mikrovågsfunktioner när ugnen är tom.
- Använd kärl och bestick som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Använd inte aluminiumformar vid tillagning av livsmedel.
- Använd inte metallbehållare för tillagning av mat eller drycker.
- Använd inte kärl med metalldekorationer (eller med guld- och silverbeläggningar).
- Använd inte ugnsplåten och/eller den djupa ugnsplåten för matlagning med ENDAST mikrovågsugnen.
- Om rök skapas, stäng av eller dra ut kontakten från eluttaget och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
- Denna apparat överensstämmer med aktuella krav gällande säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Bärare av pacemaker bör dock se till att det finns minst 20-30 cm mellan en mikrovågsugn i drift och pacemakern. Kontakta tillverkaren av pacemakern om du vill få mer information.
- Apparaten använder ISM-band 2,4 GHz.
- I enlighet med bestämmelser för elektromagnetisk kompatibilitet tillhör apparaten grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).

Felaktig användning
Risk för skador på apparaten



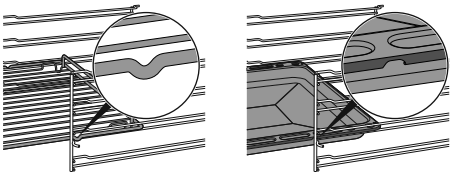
- Vid användning av mikrovågsfunktionen får maten (eller dess behållare) inte placeras på botten i ugnen. Använd de medföljande tillbehören som finns för varje nivå som passar för det recept du ska tillaga.
- ANVÄND INTE BEHÅLLARE/TILLBEHÖR (bakplåtar, glasformar etc.) SOM PLACERAS DIREKT PÅ BOTTEN I UGNEN.

- Om apparaten är installerad i ett skåp måste den användas med skåpsdörren öppen.
- Apparaten kan placeras eller installeras mindre än 850 mm från golvet (se kapitel ”INSTALLATION”).

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.

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: Når 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.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga

föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren (på vissa modeller).

Apparatens syfte

Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig. Vidare får apparaten inte användas:
- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:
- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning

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

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

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

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

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.
- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.

Plastemballage
Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.

SV

Plastemballage
Fara för kvävning

- Låt inte barn leka med plastpåsarna som ingår i emballaget.

Spara energi

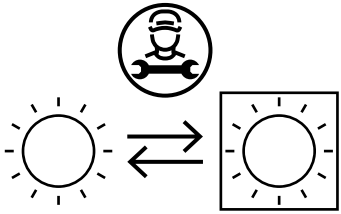
- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet.
- Undvik att öppna luckan under tillagningen i alla funktioner.
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt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

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

Ljuskälla

- Denna apparat har ljuskällor som inte kan bytas ut av användaren, de ska endast bytas av den tekniska servicen.



- 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

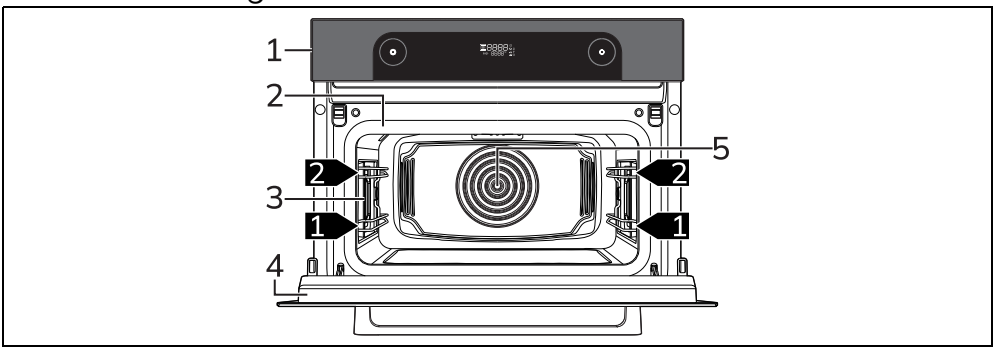
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Varning/försiktighet

Information/förslag

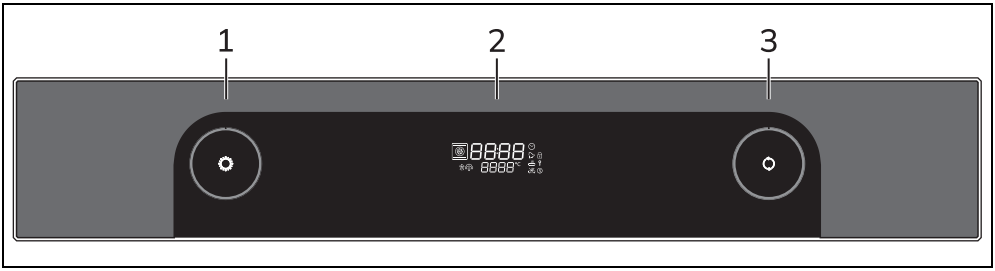
BESKRIVNING

Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Lampa
4 Lucka
5 Fläkt
1,2,3... Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 Funktionsvred

Med hjälp av detta vred kan man:

- 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, timern, vald funktion, mikrovågornas eventuella effekt, effekt och temperatur för tillagning samt eventuell inställd tid.

3 Temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man ställa in:

- temperatur för tillagning;
- längden för en funktion;
- programmerad tillagning;
- aktuell tid.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.

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

Ugnsbelysning

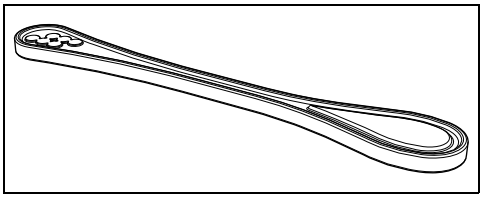
- Belysningen i ugnsutrymmet aktiveras när vilket som helst tillagningsfunktion väljas, förutom funktionen ECO.
- Den invändiga belysningen förblir släckt när specialfunktionerna dEFr - PrOu - SAbb och rengöringsfunktionerna CLEA - PYro genomförs (beroende på modellerna).
- När luckan öppnas tänds belysningen, förutom för funktionen SAbb. Den släcks omedelbart när luckan stängs.
- 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.
- Vi rekommenderar att du monterar de utdragbara skenorna på plåtarnas första fals. På så sätt kan du optimera utrymmet i ugnen med en mellannivå mellan den första och andra falsen.

I den här handboken avser förslagen för den andra eller mittre falsen användningen av utdragbara skenor.

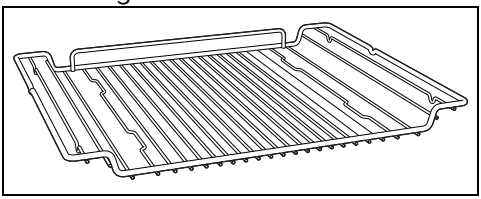
Koksticka



Används i kärl vid uppvärmning av vätska, för att undvika att kokprocessen fördröjs.

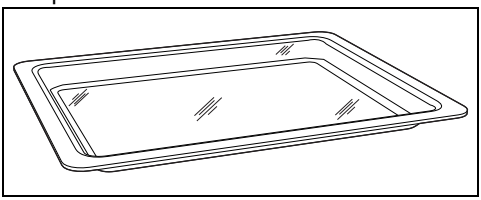
SV

Nedsänkt galler



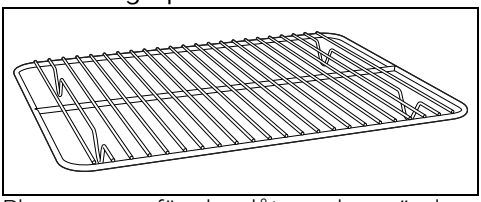
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Glasplåt



Kan användas vid alla typer av tillagning och för att samla upp fett från mat på gallret ovanför. Placeras ovanpå det nedsänkta gallret, är speciellt lämpligt för tillagning med mikrovågor.

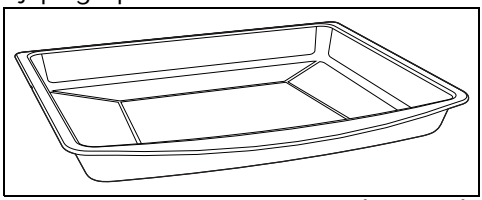
Galler för ugnsplåt



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

Tillbehör (köps separat)

Djup ugnsplåt



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

VARNING: Den djupa ugnsplåten kan användas för kombinerad matlagning med mikrovågsugn. Använd den inte för matlagning ENDAST i mikrovågsugn.

Mikrovågor

Apparaten är utrustad med en s.k. magnetron som genererar mikrovågor. De mikrovågor som genereras fördelas jämnt i ugnen och värmer livsmedlen.

Den friktion som uppstår mellan molekylerna inne i livsmedlen (främst vattenmolekyler) gör att värme genereras.

Den värme som genereras direkt inne i livsmedlen gör det möjligt att tina, värma upp eller tillaga dessa snabbare jämfört med traditionell tillagning.

Om man använder kärl som är anpassade för tillagning med mikrovågsfunktion kan mikrovågorna enklare fördelas jämnt över maten.

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.

Material som är lämpligt för mikrovågor

I allmänhet gäller att de material som används för tillagning med mikrovågor måste kunna penetreras av mikrovågorna så att dessa ska kunna nå maten.

Nedan följer en tabell med material som ska användas respektive undvikas:

MATERIAL SOM SKA ANVÄNDAS:

- Glas (ta alltid bort locken)*
  - Ugnsformar
  - Dricksglas
  - Burkar
- Porslin
- Terrakotta
- Plast (endast sådan som är lämpad för mikrovågor)*
  - Kärl
  - Plastfilm (får inte komma i kontakt med livsmedlen)

*endast om det är värmebeständigt.

MATERIAL SOM INTE FÅR ANVÄNDAS:

- Metall (kan generera bågar eller gnistor)
  - Aluminiumfolie
  - Aluminiumformar
  - Tallrikar
  - Metallbestick
  - Klämmor till fryspåsar
- Trä
- Kristallglas
- Papp (brandrisk)
- Behållare i polystyren (fara för förorening av maten)

Kärlen får inte ha dekorationer i metall.

Använd inte plåtar i metall vid mikrovågsfunktionen eller vid kombinerade funktioner med mikrovågor.

Test av kärl

Endast i samband med detta test kan man använda mikrovågsfunktionen utan att placera mat i ugnen.

För att kontrollera om kärlen är lämpliga för tillagning med mikrovågor kan man göra ett enkelt test:

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Placera porslinet som ska testas på gallret på första nivån.
3. Välj mikrovågsfunktionen vid maximal effekt (till exempel 1 000 W).
4. Ställ in en tillagningstid på 30 sekunder.
5. Starta tillagningen.

Olämpliga kärl
Risk för skador på apparaten

- Avbryt testet omedelbart om det förekommer gnistor eller om kärlet knastrar. I sådant fall är kärlet ej lämpligt för tillagning med mikrovågor.

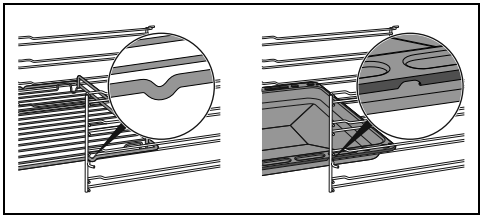
När testet slutförts ska kärlet vara kallt eller ljummet. Om kärlet är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

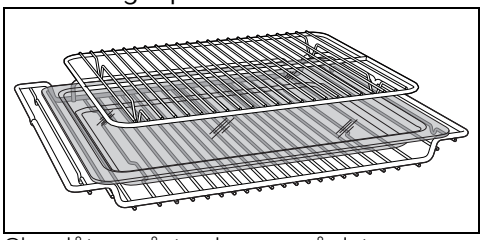
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



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

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

Galler och glasplåt



Glasplåten måste placeras på det nedsänkta gallret.

Gallret förs in på glasplåtens insida. Du kan därmed samla upp fettet separat från den mat som tillagas.

SV

Koksticka

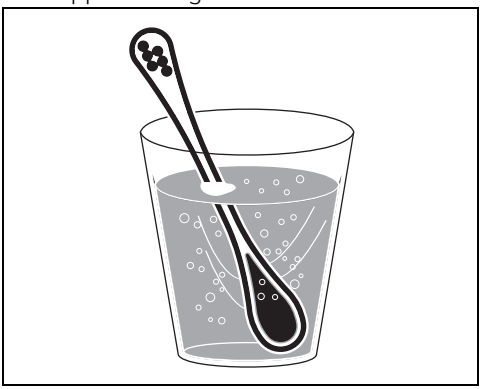
Olämplig användning
Fara för explosion/brännskada

- För att undvika risken för en explosion inne i apparaten och ett därav orsakat läckage av kokande vätska ska man alltid sänka ner stickan i den vätska man värmer.

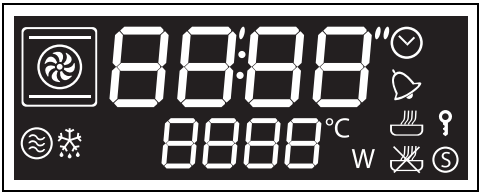
Hög temperatur
Risk för skador på tillbehöret

- Använd endast kokstickan i kombination med mikrovågsfunktioner. Använd inte stickan i samband med kombinerad eller traditionell funktion.

När mikrovågor används för att värma upp vätska kan kokprocessen bli fördröjd. För att undvika detta fenomen ska den medföljande kokstickan (eller en värmebeständig plastsked) placeras i kärlet inför uppvärmning.



Digital programmerare



Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den, vrid funktionsvredet för och temperaturvredet för att välja angivna värden.

Klockans indikator

Timerns indikator

Tillagningens indikator

Indikator för programmerad tillagning

Reglagespärrens indikator

Indikator för Show Room

Indikator för mikrovågor

Indikator för upptining

Temperaturindikator

Indikator för Watt

Första användningstillfället

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

Vid det första användningstillfället eller efter ett längre strömavbrott blinkar texten 0:00 på ugnens display. Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

1. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.
2. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.
3. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.
4. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

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.

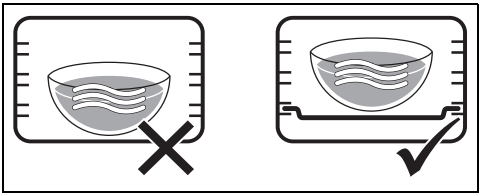
Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Mikrovågor

Mikrovågorna tränger in i maten direkt vilket gör det möjligt att på kortare tid och med en betydligt mindre energiförbrukning tillaga maten. Denna funktion är lämplig för tillagning utan fett och vidare för att tina och värma mat utan att äventyra varken matens utseende eller doft.

När du använder mikrovågsugnen får inte maträtten (eller dess behållare) placeras på botten av ugnen. Använd de medföljande tillbehören i falsarna som är lämpliga för det recept som ska tillagas.



PLACERA ALDRIG BEHÅLLARE/ TILLBEHÖR (ugnsformar, glasformar, etc.) DIREKT PÅ UGNENS BOTTEN.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Vrid funktionsvredet från läge 0 åt höger med ett läge för att välja funktionen MIKROVÅGOR.



5. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 5 sekunder till 1,5 timmar) (t.ex. ”5 minuter”).



6. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
7. Medan indikatorn Watt W blinkar, vrid temperaturvredet för att ändra effektvärdet från 100W till 800W (t.ex. “500 watt”).



Mer information om mikrovågornas effekt finns i stycket ”Effekt mikrovågor”.

8. Vänta tre sekunder för att starta tillagningen eller tryck på temperaturvredet för att mata in eventuella itillagningstider, tid för tillagningens.



9. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

När luckan öppnas avbryts pågående funktion.
När man har stängt luckan trycker man in temperaturvredet för att starta tillagningen igen.

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

När tillagningen avslutats blinkar texten STOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Effekt mikrovågor

Nedan anges de effektvärden man kan

SV

välja mellan:

Effekt (W)	Användning
150	Tina upp livsmedel
250	
350	
450	Särskild tillagning
550	
650	Värma och tillaga livsmedel
750	
850	Värma vätska

Kombinerad tillagning

En kombinerad tillagning är en traditionell tillagning kombinerad med mikrovågsfunktionen. De här funktionerna markeras genom tändning av ikonen för mikrovågsfunktion och symbolen för en konventionell funktion.

Olämplig användning
Risk för skador på apparaten

- Använd inte kombinerade funktioner för att värma upp eller koka upp vätska.

1. Vrid funktionsvredet från läge 0 till en kombinerad funktion (t.ex. MIKROVÅGOR + VENTILERAD).

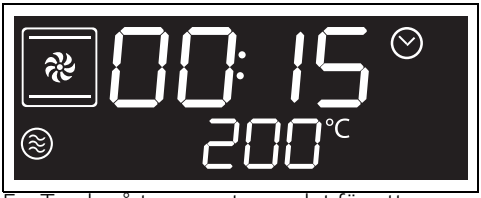


Knappen och texten START börjar att blinka.

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



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
4. Medan indikatorn blinkar, vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. “15 minuter”).



5. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
6. Medan indikatorn W blinkar, vrid temperaturvredet åt höger eller vänster för att ändra effektvärdet från 150W till 450W (t.ex. “350 watt”).



7. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta de värden som har ställts in.
8. Tryck in temperaturvredet igen för att starta funktionen.



Uppvärmningsfas

Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen. Denna fas signaleras av att indikeringslampan blinkar.

Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på temperaturvredet i några sekunder.

Vid slutet av föruppvärmningen lyster indikatorn med fast sken, symbolen för ugnsutrymmet blinkar och en ljudsignal hörs.

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.

3. Stäng luckan.

eller

Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på temperaturvredet för att starta tillagningen.

Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

- Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på temperaturvredet för att starta tillagningen.

4. Kontrollera tillagningen med den interna lampan tänd.

Efter tillagningen

Efter tillagningen aktiveras en ljudsignal och på displayen visas texten StOP.



5. Ställ tillbaka funktionsvredet i läge 0 för att lämna funktionen.

Lista över kombinerade tillagningsfunktioner

MIKROVÅGOR + GRILL

Med hjälp av grillen kan man få en perfekt gyllene stekyta på maten. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.

MIKROVÅGSUGN + VENTILERAD

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.

MIKROVÅGSUGN + TERMOVENTILERAD

För en kombinerad tillagning med varmluft som ger en snabb tillagning av maten tack vare cirkulationen av varmluft och mikrovågorna.

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

Vänta i 3 sekunder (eller tryck in temperaturvredet innan de 3 sekunderna) för att starta tillagningen.

Efter att starta tillagningen har startats, tryck på temperaturvredet för att mata in eventuella tillagningstider, tid för tillagningens slut...



När luckan öppnas pausas 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 indikeringslampan blinkar.

Det är möjligt att hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på temperaturvredet i några sekunder.

Vid slutet av föruppvärmningen lyster indikatorn med fast sken, symbolen för ugnsutrymmet blinkar och en ljudsignal hörs.

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.

eller

Om maträtten redan finns inne i ugnen trycker du på temperaturvredet för att starta tillagningen.

SV

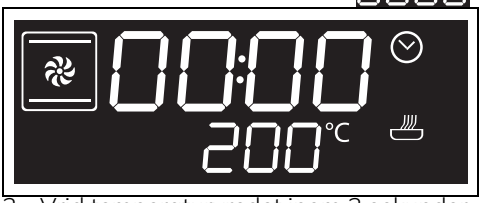
Tidsinställd tillagning

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 funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar blinkande siffror 00:00.



2. Vrid temperaturvredet inom 3 sekunder för att ändra temperaturen

eller

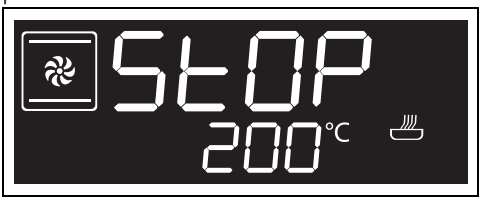
3. Tryck på temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. ”25 minuter”).



4. Vänta i 3 sekunder.

Indikatorn slutar att blinka, symbolen tänds och tidsinställd tillagning inleds.

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Vrid temperaturvredet igen för att välja en ytterligare tidsinställd tillagning.

För att avbryta den tidsinställda tillagningen

1. Tryck på temperaturvredet.

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa tillagningstiden.
3. Vänta i 3 sekunder eller tryck på temperaturvredet för att lämna den tidsinställda tillagningen och gå tillbaka till visningen av den aktuella tiden .

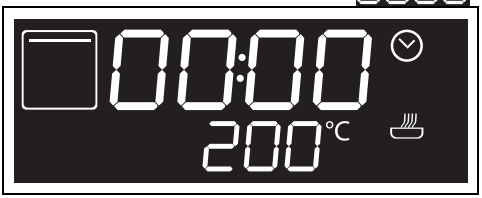
Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att starta en tillagning vid ett bestämt klockslag och avsluta den efter en viss tid som ställts in av användaren.

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

1. När funktion och temperatur valts för tillagning, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar blinkande siffror 00:00.



2 Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstiden (från 1 minut till 13 timmar) (t.ex. “25 minuter”).

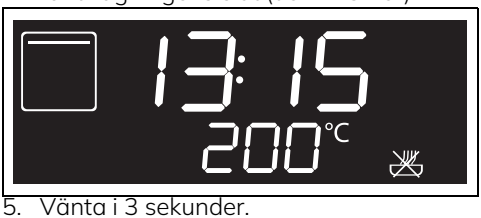


3. Tryck på temperaturvredet.

På displayen visas förslagen tid som blinkar för en omedelbar tillagning.

Vid en bekräftelse utan ändringar startar tillagningen omedelbart. Tillagningen avslutas om tid läggs till i föreslagen tid.

4. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för tillagningens slut (t.ex. “13:15”).



5. Vänta i 3 sekunder.

Indikator och pparaten 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.

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



Radera en programmerad tillagning

1. Tryck på temperaturvredet.

Indikatorn blinkar på displayen.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet medurs eller moturs för att ställa in en ny tidsinställd tillagning.

Den **programmerade tillagningen** har nu annullerats.

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

Timer under tillagningen

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

Det går inte att ställa in en timer under tillagningen om en tidsinställd tillagning redan ställts in.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning ska man trycka in temperaturvredet två gånger.

Displayen visar siffrorna 0:00 och indikeringslampan blinkar.



En timer kan även ställas in när tillagningen pågår.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.

Indikator slutar att blinka och timern startar.

4. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Siffrorna 0:00 och indikator blinkar.

5. Vrid temperaturvredet för att välja en ytterligare timer eller tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudsignalen och lämna timern under tillagningen.

Efter några sekunder visas aktuell tid på displayen och pågående tillagning fortsätter.

Avbryta en timer under tillagningen

1. Tryck två gånger på temperaturvredet under tillagningen.

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
3. Vänta i 3 sekunder för att lämna timern under tillagningen.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER/UNDERV



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

MED FLÄKT



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

VARMLUFT



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

GRILL



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

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.

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

Med ECO-funktionen bli tillagningstiderna (och eventuell föruppvärmning) längre, och kan variera i enlighet med mängden livsmedel som satts in i ugnen.

ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 210°C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.

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 köttermometer 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.

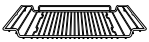
Råd vid upptining och jäsning

- 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 ugnsbottnen 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.

Miniguide för tillbehör

 Nedsänkt galler	Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.
 Glasplåt	Använd glasplåten genom att lägga den på gallret  . Den är lämplig för tillagning i mikrovågsugnar och kombinerade mikrovågsugnar.
 Galler för ugnsplåt	Det rekommenderas att använda plåtens galler som underlag för matvarorna som ska grillas. Vätskorna från de grillade varorna samlas upp i plåten nedanför.
 Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När funktionen STATISK  används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå. Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion  . VARNING: Den djupa ugnsplåten kan användas för kombinerad matlagning med mikrovågsugn. Använd den inte för matlagning endast i mikrovågsugn.

Upptäck recepten

För att konsultera recepten som redigerats för olika livsmedelskategorier och få mer information om matlagningsförslag, besök motsvarande sida på webbplatsen www.smeg.com, som du kommer åt med QR-koden på flygbladet som medföljer produkten.

Timer

Denna funktion aktiverar endast ljudsignalen i slutet av nedräkningen.

1. Med funktionsvredet i läget 0, tryck på temperaturvredet.

Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar.

2. Inom tre sekunder, vrid temperaturvredet för att ställa in tiden med timern (från mellan 1 minut till 13 timmar).
3. Vänta i 3 sekunder.

Indikator slutar att blinka och timern startar.

Under funktionen ställs displayen på låg ljusstyrka efter två minuter från det sista trycket på vreden.

Timerns slut

1. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Siffrorna  och indikator  blinkar.

2. Vrid temperaturvredet för att välja ytterligare en minuträknare.

eller

3. Tryck på temperaturvredet för att inaktivera ljudsignalen och avsluta timerfunktionen.

Efter några sekunder visas den aktuella tiden på displayen.

För att avbryta en timer

1. Tryck på temperaturvredet.

SV

Indikeringslampan blinkar på displayen.

2. Vrid temperaturvredet moturs inom tre sekunder för att nollställa timerns värde.
3. Vänta i 3 sekunder för att lämna timern.

Specialfunktioner

1. Vrid funktionsvredet tills följande text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för specialfunktioner.

Läs mer i kapitlet Särskilda rengöringsfunktioner om funktionerna CLEAN/PYro (beroende på modell) och dESC.

Upptining

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

1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid funktionsvredet tills funktionsdisplayen Upptining visas.



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen UPPTINING.



Displayen visar siffrorna 00:00 och indikatorerna och upptining för mikrovågor blinkar.

4. Vrid temperaturvredet för att ställa in tiden för upptining (från 5 sekunder till 99 minuter) (t.ex. “12 minuter och 30 sekunder”).



5. Vänta i tre sekunder eller tryck på temperaturvredet för att starta upptiningen.

När luckan öppnas pausas pågående funktion.
När du har stängt luckan trycker du in temperaturvredet för att starta tillagningen igen.

Upptiningens slut

När upptiningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Du kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



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

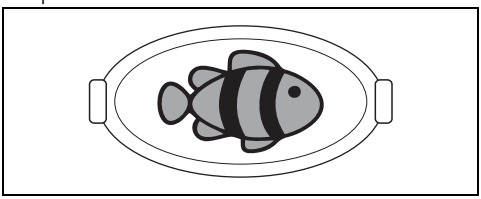
Tabell över upptiningar

Typ	Vikt (g)	Tid (min)
Malet kött	500	25
Hel kyckling	1100	40
Hel fisk	500	20
Tårta	500	5

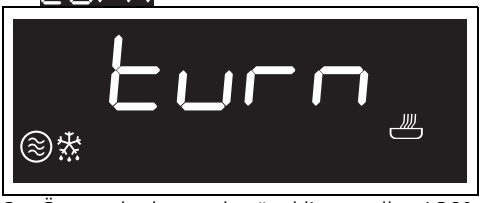
Proceduren “Turn”

Apparaten meddelar när det är dags att vända livsmedlet inne i ugnen för att få en optimal upptining.

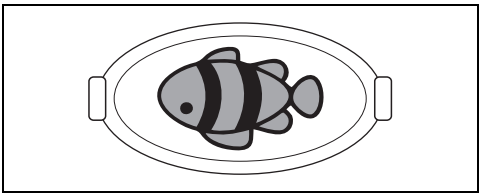
1. Sätt in maten i ugnen och placera den parallellt med luckan.



2. När apparatens display visar texten turn ska du vända maträtten.



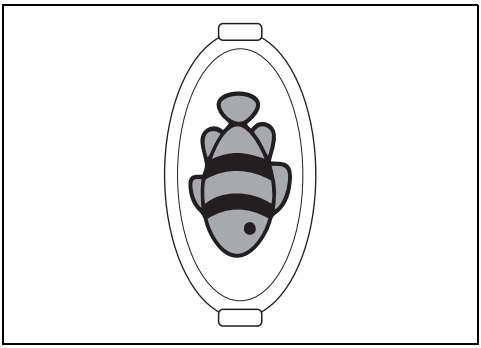
3. Öppna luckan och vänd livsmedlet 180°.



Om man inte utför detta moment väntar apparaten en minut och fortsätter sedan automatiskt att tina maten. Displayen visar dock texten turn under nedräkningen, som en påminnelse.



4. Stäng apparatens lucka och tryck in funktionsvredet för att återuppta upptiningen.
5. Om det behövs signalerar apparaten återigen att man ska vrida livsmedlet.
   På skärmen visas texten turn.
6. Den andra gången måste man öppna luckan och vrida maträtten 90°.



7. Stäng luckan och tryck in funktionsvredet för att återuppta upptiningen.

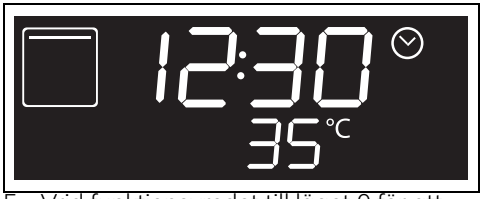
Jäsning

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

1. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
2. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Jäsning i menyn för specialfunktioner.



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.
4. Vänta tre sekunder för att starta funktionen eller tryck på temperaturvredet för att mata in eventuella inställningar av funktionstid, tid för funktionens slut...



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

Helginställning

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en högsta tid på 73 timmar 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.

SV

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

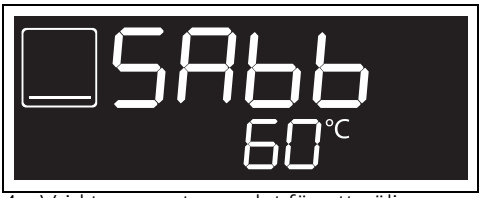
- Lamporna i vreden och indikeringslamporna stängs av.

Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.
Det händer inget om man vrider eller trycker på vreden; endast funktionsvredet fungerar för att kunna återgå till läget 0 för att släcka funktionen.

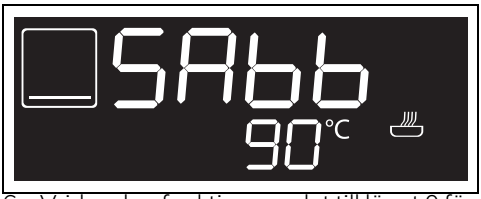
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Helginställning har kommit till menyn för specialfunktioner.



3. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.



4. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (t.ex. “90 °C”).
5. Tryck in temperaturvredet för att starta funktionen.



6. Vrid sedan funktionsvredet till läget 0 för att avsluta tillagningen.

TURBO

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

1. Gå in i menyn över specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen TURBO.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.
3. Vänta i 3 sekunder innan du startar funktionen eller tryck på temperaturvredet för att ange t.ex. temperatur, tillagningstid, klockslag för tillagningens slut...



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

Denna fas signaleras av att indikeringslampan blinkar.

När uppvärmningen är klar lyser indikeringslampan konstant och en ljudsignal ljuder för att signalera att maten kan sättas in i ugnen.

Det går att hoppa över uppvärmningsfasen genom att trycka på temperaturvredet i några sekunder.

När tillagningen avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Man kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.

4. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Inställningar

1. Vrid funktionsvredet tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för inställningar.

Aktuell tid

Vrid på temperaturvredet och välj funktionen för aktuell tid när du har kommit till inställningsmenyn.



1. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid (t.ex. ”12:30”).

Under denna procedur blinkar indikatorn och symbolerna .



2. Vrid temperaturvredet för att välja aktuell tid.



3. Tryck på temperaturvredet för att ställa in aktuell tid och gå till valet av minuter.



4. Vrid temperaturvredet för att välja den aktuella tidens minuter.



5. Tryck på temperaturvredet för att avsluta inställningen.

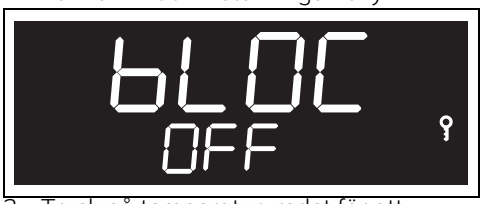


6. Vrid på temperaturvredet för att välja en ny inställning eller vänta i 10 sekunder.

Reglagespärr (barnsäkerhet)

I detta läge spärras apparaten automatiskt efter en minuts ostörd drift.

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen för låsning av reglage när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.

Indikeringslampan blinkar.

3. Vrid temperaturvredet inom 10 sekunder för att aktivera reglagespärren.



4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.

SV

5. Vrid på temperaturvredet för att välja en ny inställning.

Under en normal funktion anges reglagespärren genom att indikatorn tänds

Om man rör vid eller ändrar positionen på vreden visas texten bLOC på displayen i två sekunder.

För att koppla bort spärren tillfälligt vid tillagning håller man temperaturvredet intryckt i 5 sekunder. Spärren aktiveras igen efter en minuts ostörd drift.

Show Room (endast för utställningar)

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

1. Vrid på temperaturvredet och välj funktionen Show room när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att aktivera show room-funktionen.



4. Tryck in temperaturvredet för att bekräfta eller vänta i 10 sekunder.

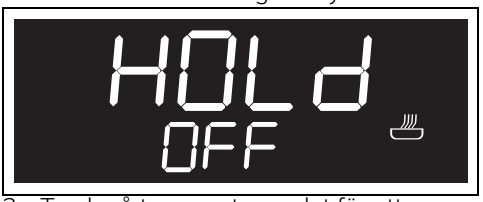
Show room visas på displayen när indikatorn tänds.

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

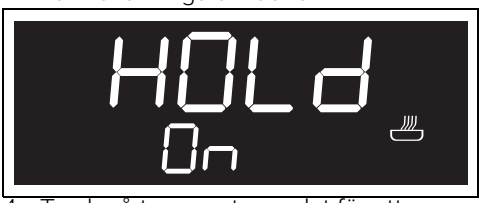
Värmehållning

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. Vrid på temperaturvredet och välj värmhållningsfunktionen när du har kommit till inställningsmenyn.



2. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.
3. Vrid temperaturvredet för att aktivera värmehållningsfunktionen.



4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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 ytterglaset

För rengöring av ytterglaset, använd först en torr trasa och fukta den med rengöringsmedlet. Avsluta sedan rengöringen med en annan torr trasa, helst av mikrofiber, för att ta bort rester och undvika att det bildas ränder.

Vid särskilt envis smuts rekommenderas att man använder ett avfettningsmedel innan ovanstående anvisningar följs.

Rengöring av ugnen

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.
Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.
Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.
För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

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

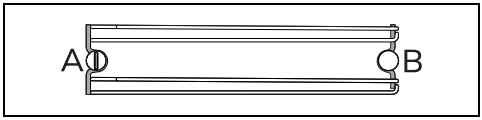
Torkning

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

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

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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



A = främre fäste

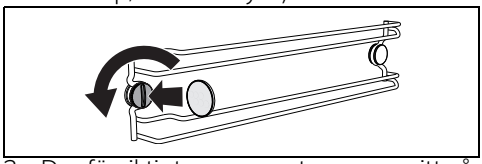
B = bakre tapp

I vissa modeller kan den bakre tappen B tas bort och monteras ihop på samma sätt som det främre fästet A.

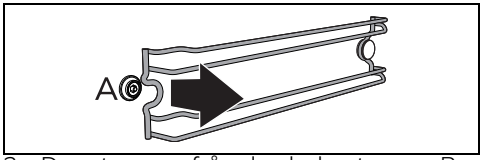


För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

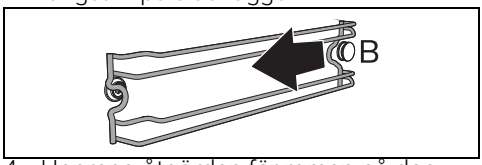
1. Skruva av den främre fästtappen som sitter på sidoväggen i närheten av ugnsöppningen (du kan ta hjälp av ett redskap, t.ex. ett mynt).



2. Dra försiktigt ramen mot ugnens mitt så att den lossnar från det främre fästet A.



3. Dra ut ramen från den bakre tappen B längst in på sidoväggen.

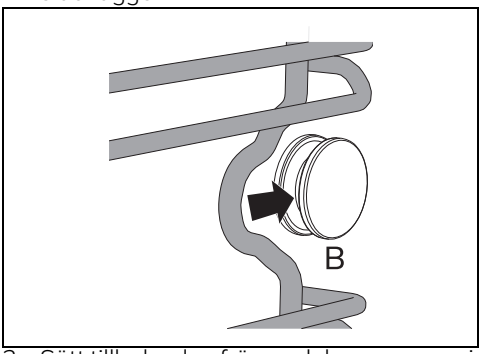


4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

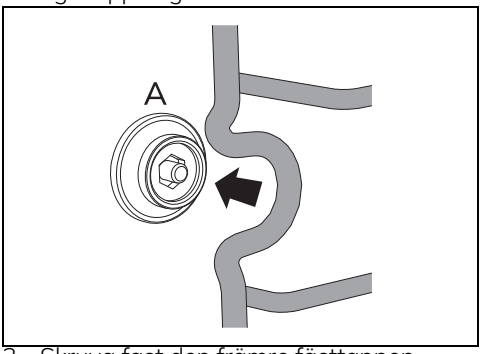
För att sätta tillbaka stödramar för galler/plåtar:

SV

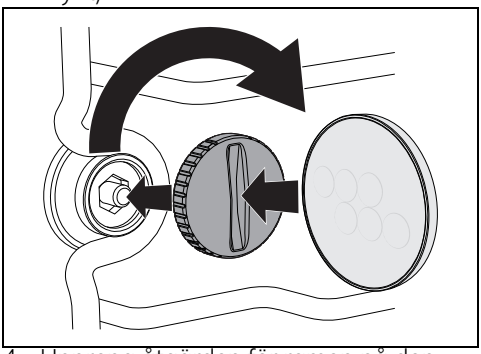
1. För in den bakre delen av ramen i fästet nedanför tappen B längst in på sidoväggen.



2. Sätt tillbaka den främre delen av ramen i fästet A på sidoväggen i närheten av ugnsöppningen.



3. Skruva fast den främre fästtappen (eventuellt med ett redskap, t.ex ett mynt).



4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

Speciella rengöringsfunktioner

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

Specialfunktioner för rengöring

1. Vrid funktionsvredet tills nedanstående text visas på displayen.



2. Tryck på temperaturvredet för att öppna menyn för specialfunktioner.

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 överskrider den avsedda, avbryts funktionen omedelbart och nedanstående text visas på displayen:



Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

3. Gå in i menyn över specialfunktioner och vrid temperaturvredet för att välja funktionen Vapor Clean.



4. Tryck på temperaturvredet för att bekräfta funktionen.



Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

5. Vänta i 3 sekunder innan du startar funktionen.



6. När Vapor Clean avslutats blinkar texten StOP på displayen och en ljudsignal aktiveras. Du kan stänga av ljudsignalen genom att öppna luckan eller trycka/vrida på ett av de två vreden.



7. Vrid funktionsvredet till 0 för att lämna funktionen.

Programmerad Vapor Clean

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

1. När du har valt funktionen Vapor Clean vrider du på temperaturvredet (indikeringslampan tänds) för att ställa in den tid funktionen Vapor Clean ska avslutas.
2. Vänta i 3 sekunder för att bekräfta de värden som har ställts in.

Apparaten inväntar sedan inställd starttid vid vilken funktionen Vapor Clean 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 ugnsrengöringsprodukter.
5. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
6. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna 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.

SV

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

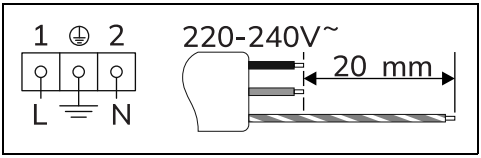
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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.

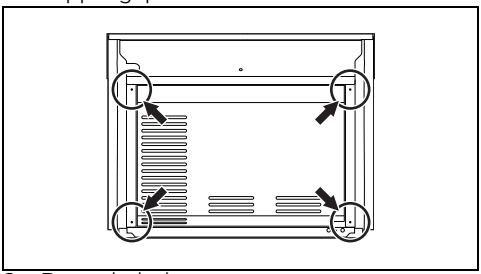
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

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.

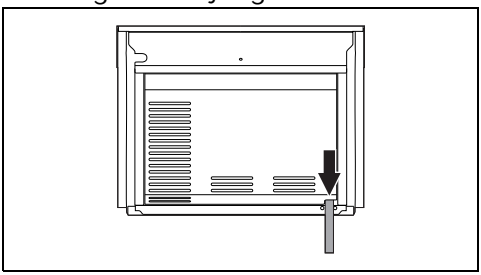


2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering

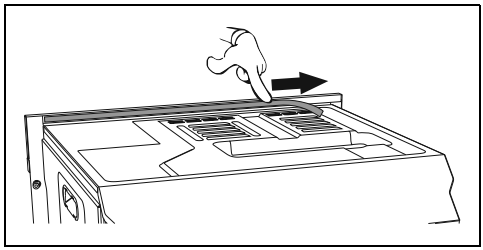
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

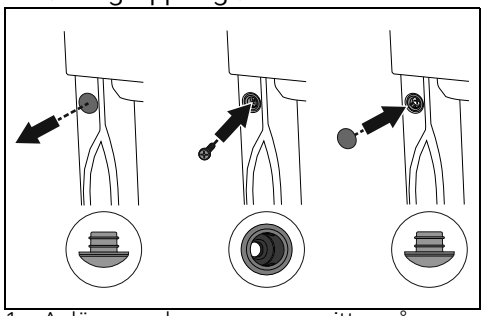


Tätningslist till frontparti

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

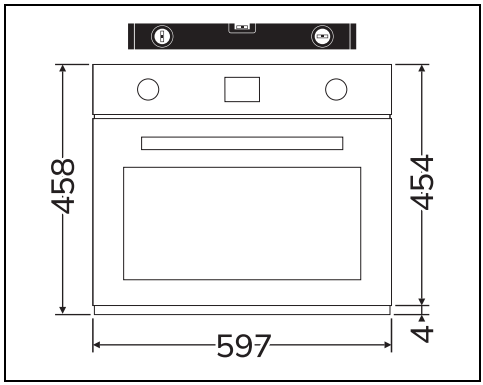


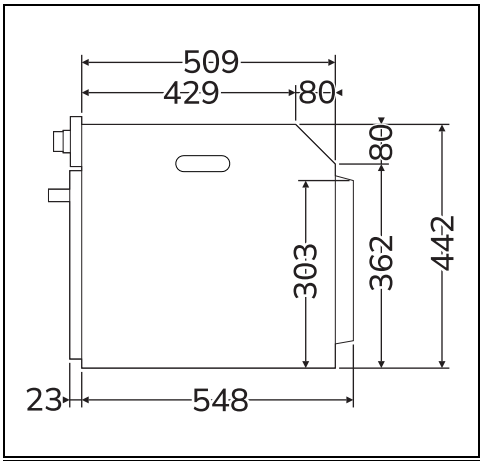
Förankringsöppningar

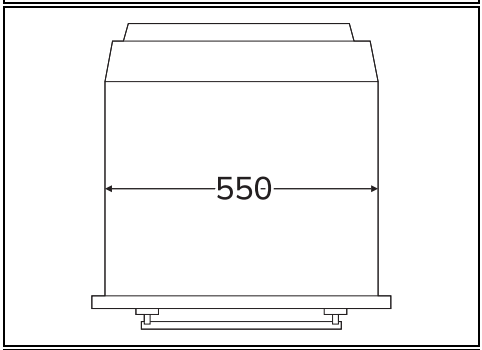


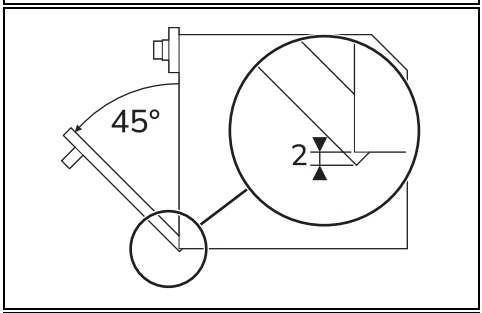
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

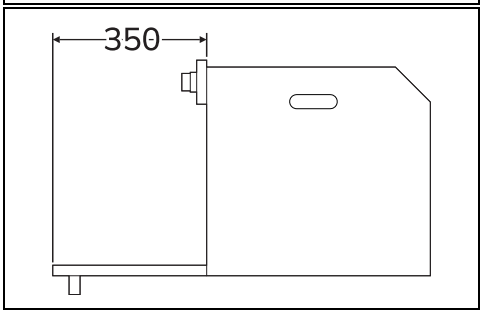
Apparatens storlek (mm)





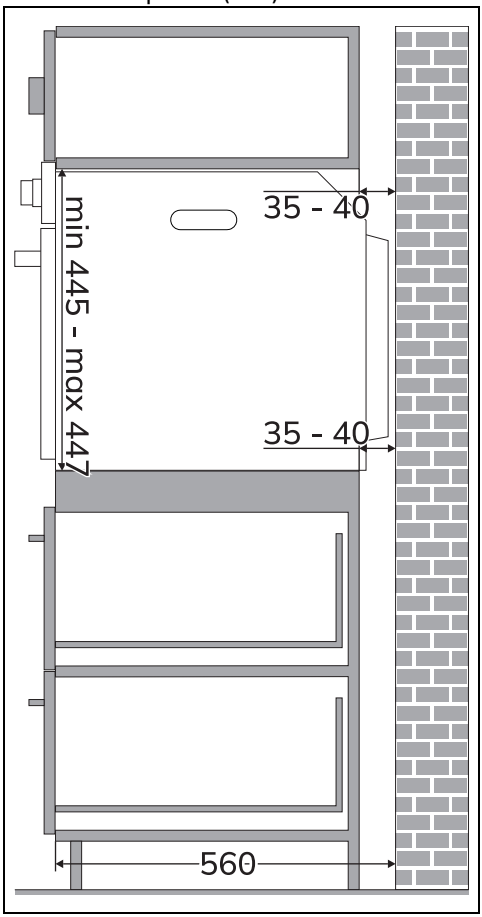




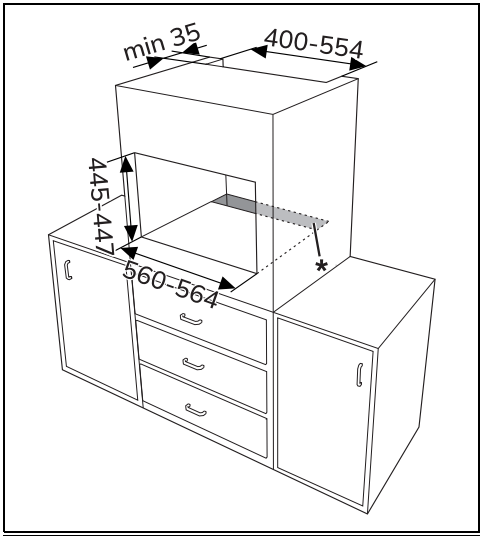


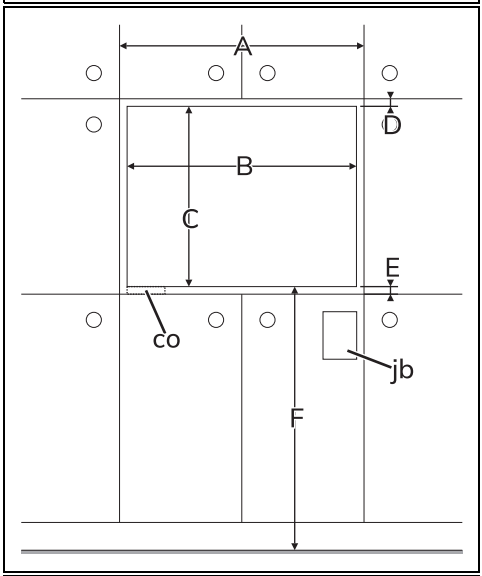
SV

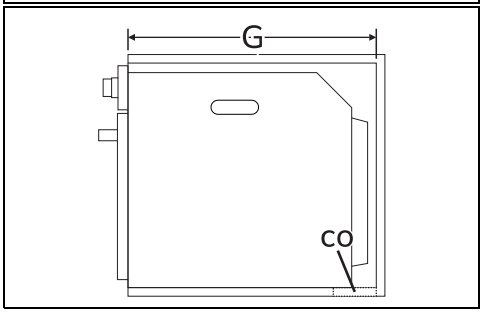
Installation i pelare (mm)

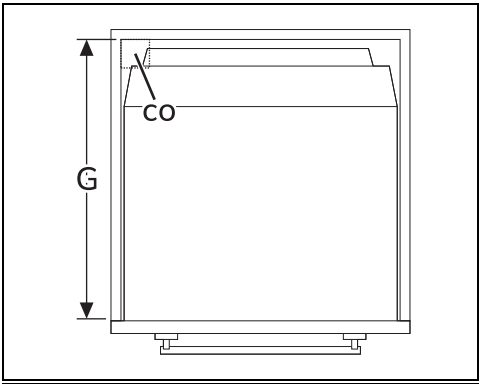


*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning på cirka 35-40 mm djup.



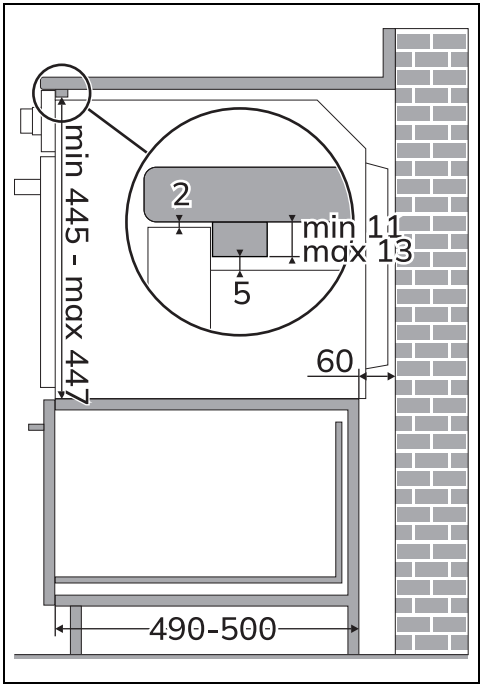




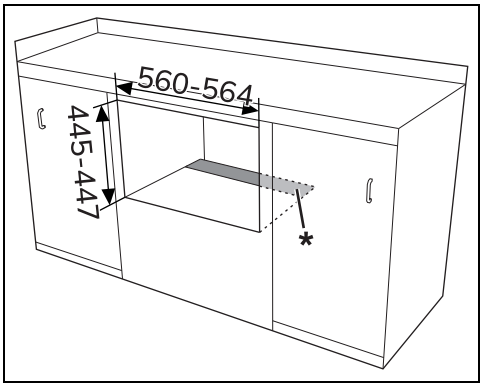


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Utskärning för strömkabel (min. 6 cm^2)
jb	Kopplingsdosa för elanslutning

Installation under arbetsbänk (mm)

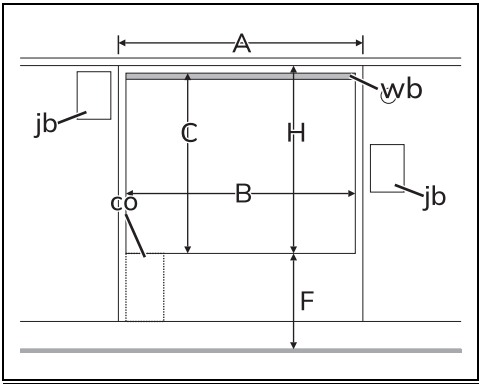


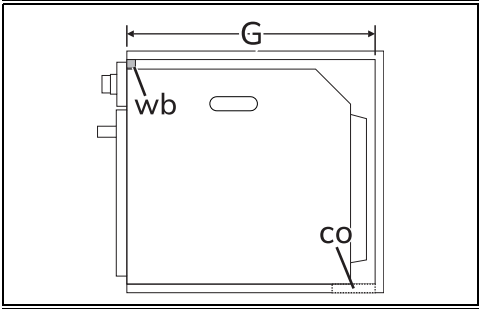
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.

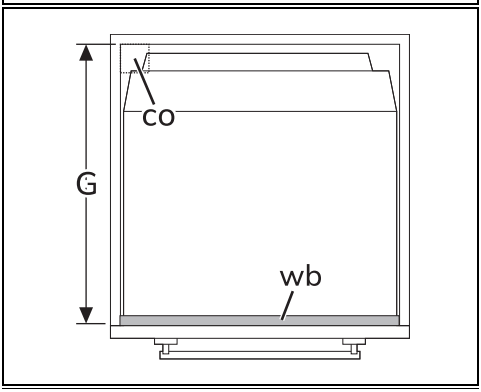


*Se till att den nedre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 60 mm djup.

SV







A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar
wb	Trälist (rekommenderas)