

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	8
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	12
2.4 Fördelar vid tillagning med ånga	12
2.5 Tillgängliga tillbehör	13
2.6 Andra matlagningskär	14
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Förberedelser	16
3.3 Användning av tillbehör	16
3.4 Användning av ugnen	17
3.5 Råd vid tillagning	39
3.6 Specialfunktioner	40
3.7 Program	53
3.8 Personliga recept	63
3.9 Inställningar	70
4 Rengöring och underhåll	76
4.1 Anvisningar	76
4.2 Rengöring av ytor	76
4.3 Rengöring av luckan	77
4.4 Rengöring av ugnen	79
4.5 Rengöring av behållaren	85
4.6 Särskilt underhåll	88
5 Installation	90
5.1 Elektrisk anslutning	90
5.2 Placering	91

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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 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.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Man ska inte tillaga maträtter där man har tillsatt större mängder drycker med hög alkoholhalt. Alkoholens ångor kan fatta eld inne i ugnen.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Häll 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.
- **ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- Stäng av apparaten efter användning.
- Rengör inte apparaten direkt efter avstängning utan vänta tills den har svalnat.
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- 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.
- 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.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.

Skador 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.
- Sitt inte på apparaten.



Anvisningar

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- 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.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Avlägsna inte den tätningsslist som sitter på ugnens frontparti.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- 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

- 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.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Vad gäller denna apparat

- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Vid tillagning med ånga ska man alltid placera plåten under den perforerade plåten så att man samlar upp den vätska som droppar.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Ugnens botten och ångtråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Använd inte formar i silikon vid tillagning med ånga.
- 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.



Anvisningar

1.2 Apparatsens syfte

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

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar 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.

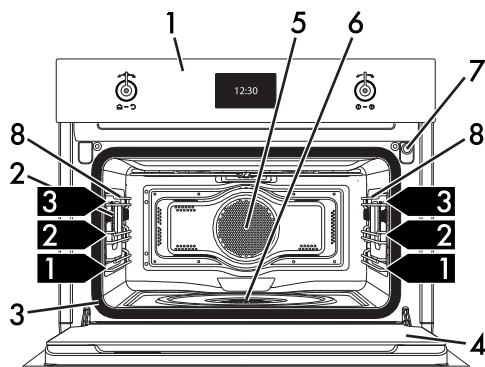
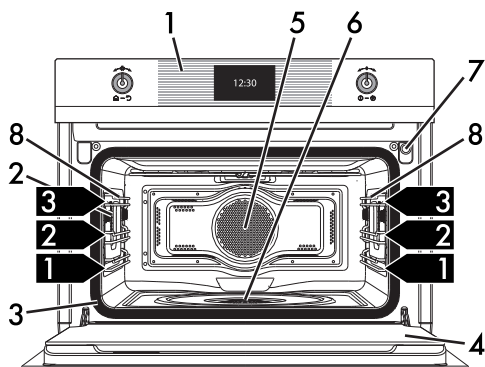
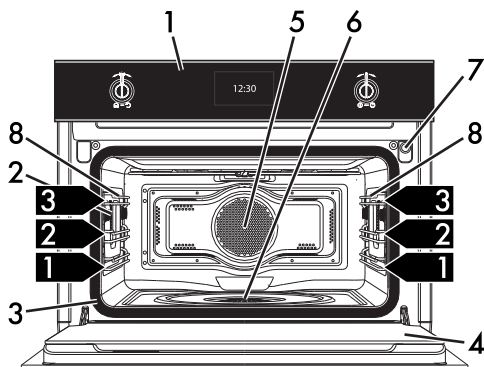
- Enskild anvisning.



Beskrivning

2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tätningslist

4 Lucka

5 Fläkt

6 Ångtråg

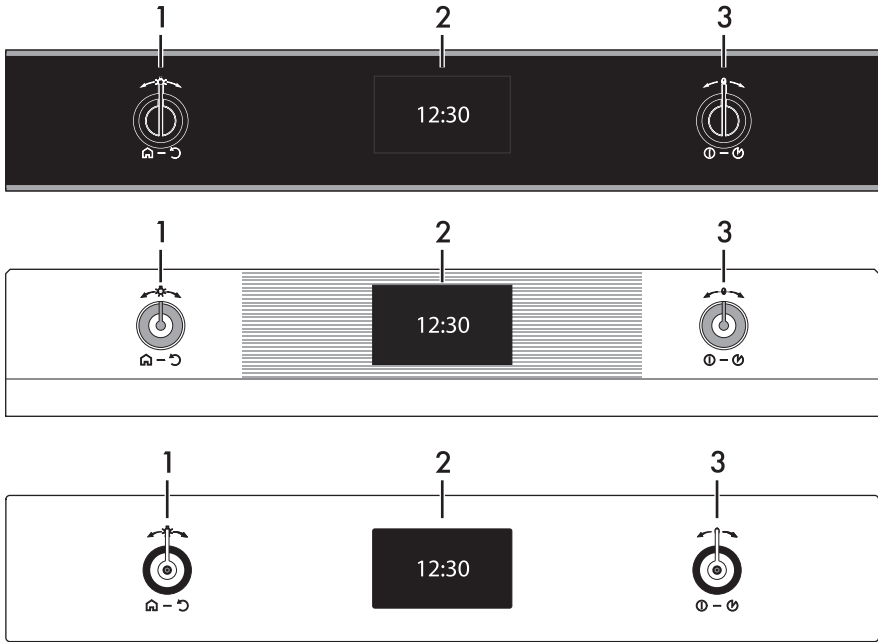
7 Rör för vattentillförsel

8 Stödramar för galler

1,2,3... Stödramens fals



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.



Tryck in kontrollvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.






Beskrivning

2.3 Andra delar

Inre belysning

Apparatens inre belysning tänds:

- när man öppnar luckan;
- när man väljer någon av apparatens funktioner, med undantag av funktionerna Avkalkning , Helginställning  och Vapor Clean .
- när ingen funktion har valts eller under en tillagning vrider man returvredet snabbt åt höger för att manuellt tända eller släcka belysningen inne i ugnen.

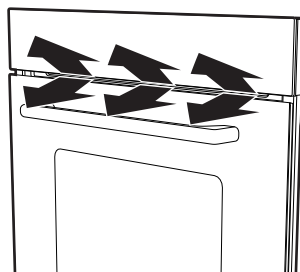
i Lampan slocknar en minut efter varje tillagningsstart, i syfte att spara energi (man kan stänga av denna funktion via undermenyn).

i Man kan inte stänga av den invändiga belysningen (endast på vissa modeller) när luckan är öppen.

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Sättningshöjderna 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.

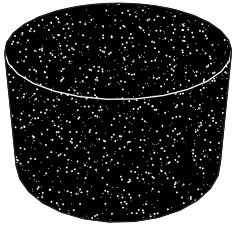
2.4 Fördelar vid tillagning med ånga

Systemet för tillagning med ånga tillagar mycket skonsamt alla typer av livsmedel. Ångfunktionen rekommenderas även för att snabbt tina eller värma mat utan att göra den hård eller torr och för att naturligt avsalta saltade livsmedel.



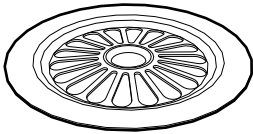
2.5 Tillgängliga tillbehör

Svamp



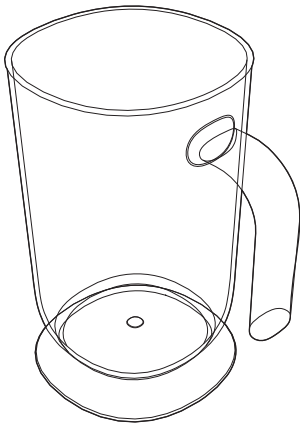
Används för att torka bort kondens inne i ugnen.

Lock till ångtråg



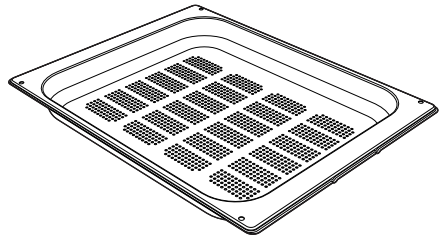
Används för att jämnt fördela ångan inne i ugnen.

Kanna



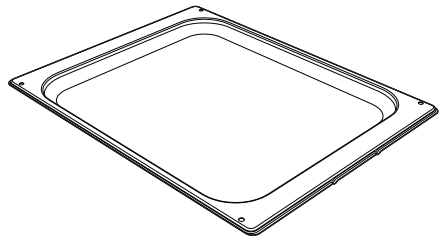
Används för de vätskor som används vid påfyllning och tömning av behållaren.

Perforerad plåt



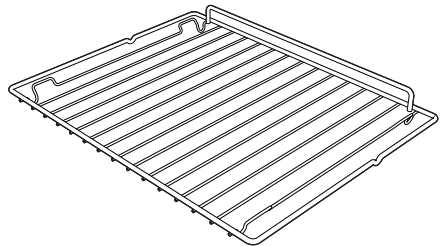
Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.

Plåt



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

Galler

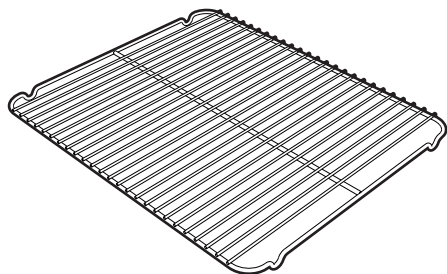


Används som stöd för ugnsgodis och dylikt.



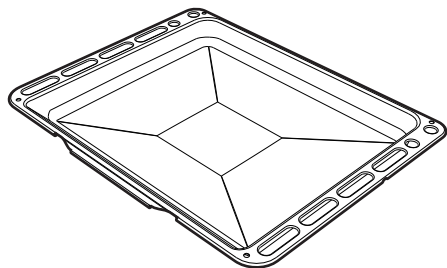
Beskrivning

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.

i Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

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

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

2.6 Andra matlagingskärl

- Vid tillagning i ugnen kan man även använda egna kärl så länge de tål höga temperaturer.
- Vid tillagning med ånga rekommenderas man att använda kärl i metall. Detta eftersom metallen ger en bättre värmespridning i maten.
- Det är normalt att kärl i metall blir missformade i samband med tillagning vid hög temperatur, men de återgår till sin ursprungliga form när de svalnar.
- Tjocka fat i keramik kan kräva mer värme än den förutsedda. Detta kan kräva längre tillagning.



3 Användning

3.1 Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- I samband med och efter tillagningsprocessen ska man vara försiktig när man öppnar apparatens lucka.
- Var försiktig eftersom ångan inte är synlig vid vissa temperaturer.
- Man ska inte tillaga maträtter där man har tillsatt större mängder drycker med hög alkoholhalt. Alkoholens ångor kan fatta eld inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i ugnen.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn närma sig apparaten när den är igång.



Felaktig användning

Risk för skador på emaljerade ytor

- Vid tillagning med ånga ska man alltid placera plåten under den perforerade plåten så att man samlar upp den vätska som droppar.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Ugnens botten och ångtråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Använd inte formar i silikon vid tillagning med ånga.
- 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.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.



Användning



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.
- 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 Förberedelser

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).

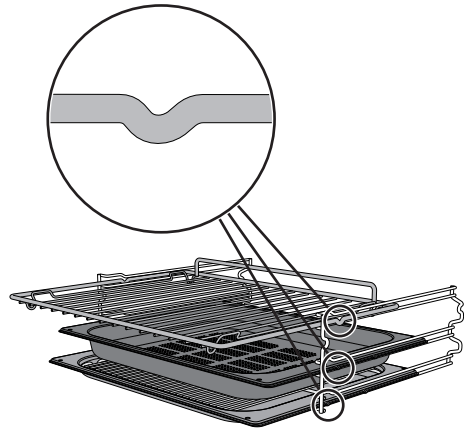
4. För att avlägsna eventuella tillverkningsrester ska man köra en tillagningsfunktion vid maximal temperatur i minst 20 minuter (se 3.3 Användning av tillbehör).
5. För att kunna börja använda apparaten måste man ställa in aktuell tid (se "Första användningstillfället").

3.3 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

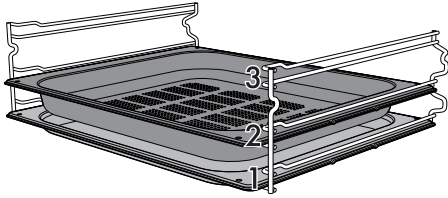
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att galler och plåtar glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.





Konfiguration 2+1

Om man avser använda den perforerade plåten för tillagning med ånga måste den sättas i på den andra falsen medan plåten sätts in på den första falsen. Man kan därmed samla upp vätska som frigörs från den mat som tillagas (konfiguration 2+1, se "Tabeller med fördefinierade program").



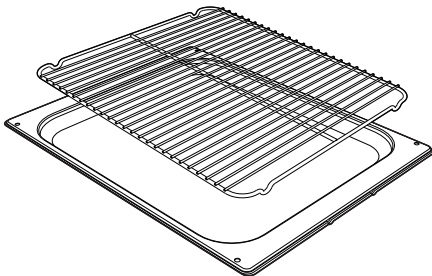
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.



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

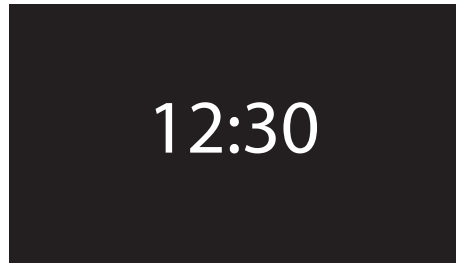
Galler för ugnsplåt

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



3.4 Användning av ugnen

Första användningstillfället



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



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

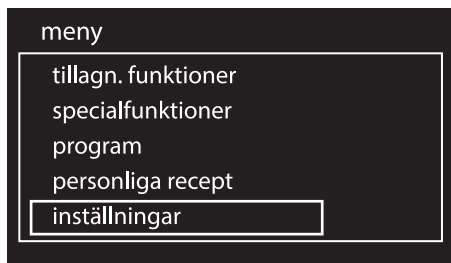


Första gången apparaten ansluts till elnätet eller efter ett strömavbrott måste man vänta ett par sekunder innan man kan använda apparaten.



Användning

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.

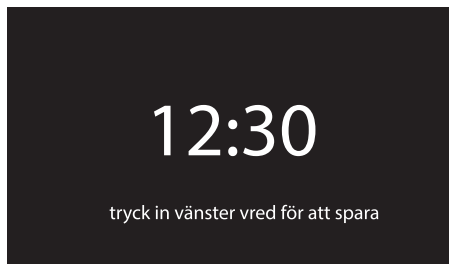


4. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **klocka** via menyn "inställningar".



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

7. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in minuter.



8. Tryck på returvredet för att bekräfta.

Första gången apparaten ansluts till det elektriska nätet eller efter ett strömavbrott kommer displayen av säkerhetsskäl att visa ett meddelande om att tömma behållaren, om det finns minsta mängd vatten kvar. Detta sker efter att den första inställda funktionen avslutats (även om ånga inte använts).



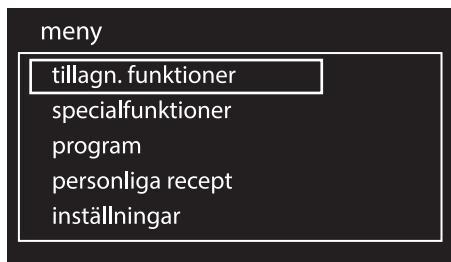
- Töm behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Avlägsna restvatten".



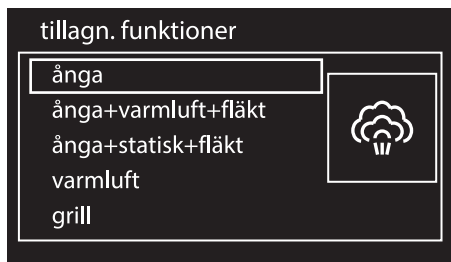
Inställningar för tillagning med ånga

i Placera inte föremål eller maträtter på ugnens botten. Ugnens botten och ångtråget ska alltid vara fria från föremål.

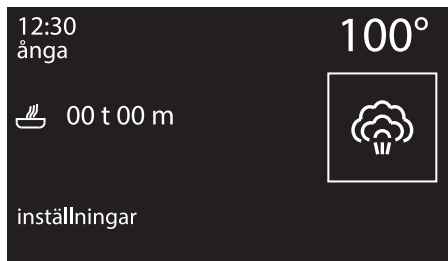
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
3. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "tillagn. funktioner".
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



5. Vrid kontrollvredet för att välja "ångfunktion".



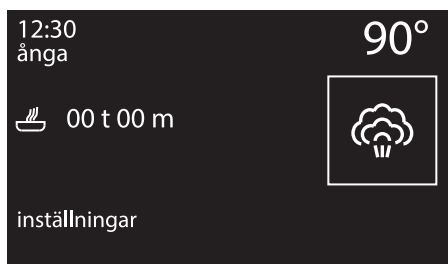
6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta vald funktion. Displayen visar skärmbilden för inställning av värden för ångtillagning.



7. Vrid kontrollvredet för att ändra temperaturen för tillagning.

i Den lägsta temperatur man kan ställa in är 30°C. Varje gång man vrider kontrollvredet ändras värdet med 5°C.

8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den temperatur för tillagning som har ställts in (till exempel 90°C).

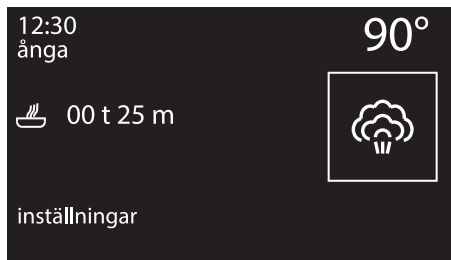


9. Vrid kontrollvredet för att ändra tillagningens längden.

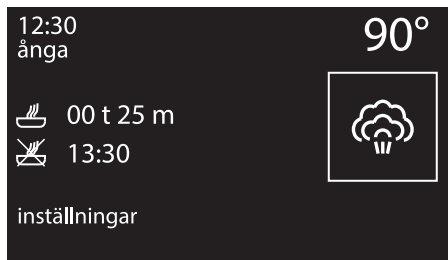


Användning

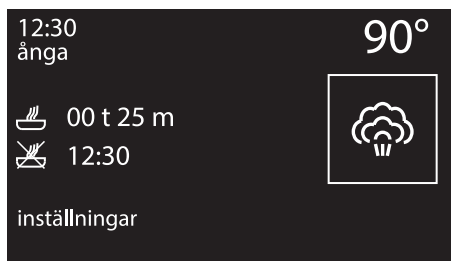
10. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den längd för tillagning som har ställts in (till exempel 25 minuter).



12. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta sluttiden för tillagning (till exempel 13:30).



11. Om man vill ställa in en sluttid för tillagning vrider man kontrollvredet för att välja en programmerad tillagning.



13. Om man inte vill ställa in någon sluttid för tillagning avvaktar man ett par sekunder. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.





Fylla behållaren



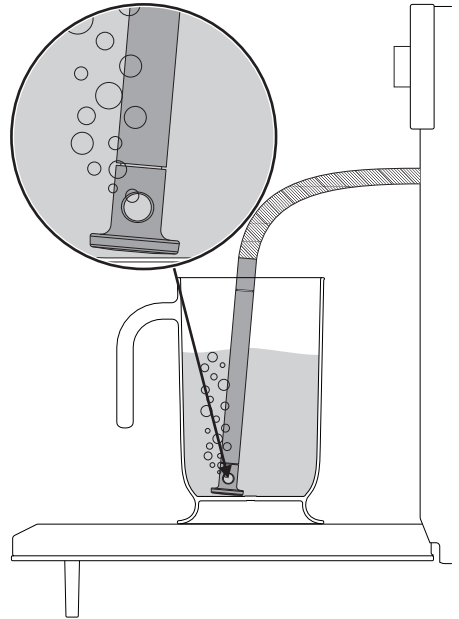
- Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

14. Fyll den medföljande kannan (eller en behållare) med så mycket vatten som krävs för den aktuella tillagningstiden.
15. Öppna apparatens lucka.
16. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.



OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

17. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).





Användning

18. Tryck på kontrollvredet för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.



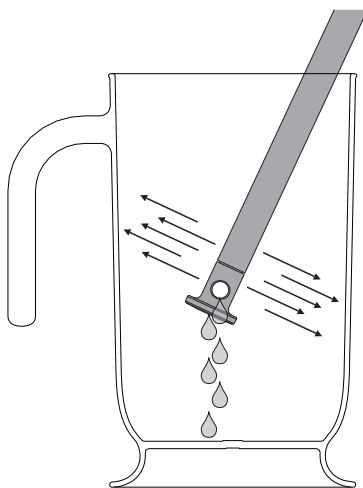
i Apparaten fyller automatiskt på den mängd vatten som krävs för tillagningen utifrån tillagningens längd.

i Om det saknas vatten avbryter apparaten automatiskt den tillagning som pågår. En ljudsignal aktiveras och displayen visar begäran om påfyllning av vatten i behållaren.

19. När påfyllningen avslutats ska man trycka på kontrollvredet för att bekräfta att behållaren fyllts på.



20. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.

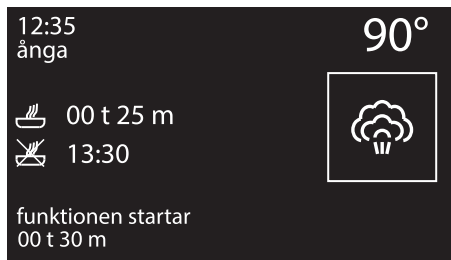


21. Sätt tillbaka röret på plats och ta bort karaffen (eller behållaren).

i När man har stängt luckan suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur röret för att undvika att det droppar. Eventuellt hörs ett ljud som vid kokning vilket är helt normalt.



22. Stäng luckan. Apparaten startar automatiskt funktionen med de inställda värdena.



Om man har ställt in en programmerad tillagning (i vårt exempel med sluttid 13:30) startar tillagningen vid en viss tid utifrån inställda värden.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in kontrollvredet i ett par sekunder.

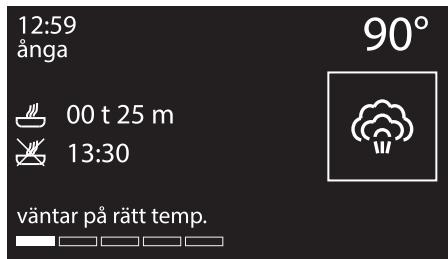


Varje gång man öppnar luckan avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när man stänger luckan.

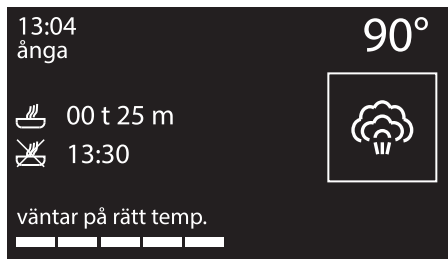
Uppvärmningsfas

Tillagning med ånga föregås alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Uppvärmningen är klar när temperaturen är vid den maxnivå som har ställts in.

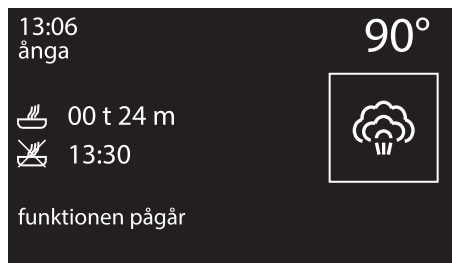


Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100°C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.



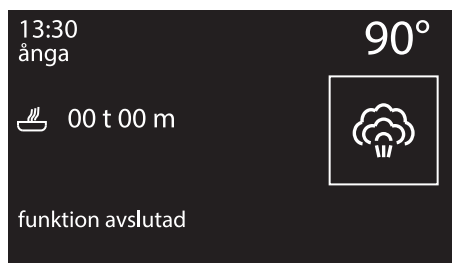
Användning

En ljudsignal aktiveras för att markera att tillagningen påbörjas.



Ångtillagningens slut

Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Avlägsna restvatten

Efter tillagning med ånga kan man gå vidare till att tömma ut vattnet från behållaren.



Man rekommenderas att tömma behållaren vid slutet av varje tillagning för att undvika eventuella kalkavlagringar.

23. Tryck in kontrollvredet under någon sekund. Displayen visar en skärmbild för tömning av vatten.



24. Ställ dig vid sidan om apparaten och öppna luckan ett par centimeter och vänta sedan ett par sekunder för att släppa ut överskottet av ånga.

25. Öppna luckan helt och ta försiktigt ut maträtten ur ugnen.



Man kan bara tömma ut vatten medan luckan är öppen. Kontrollera alltid att röret dragits ut från sin plats och förts in i kannan (eller behållaren) innan ni trycker på kontrollvredet för att starta tömningen.

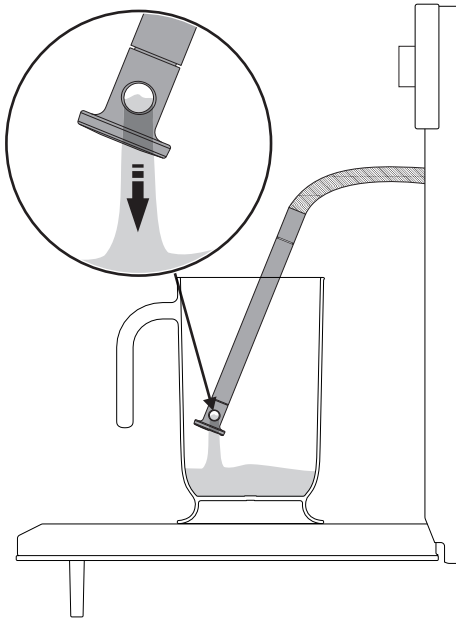


För att manuellt förlänga tillagningstiden ska man trycka på kontrollvredet efter att man stängt av ljudsignalen. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

Tryck in igen för att ställa in värden för temperatur, timer, tidsinställd tillagning och fördröjd tillagning.



26. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
27. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i kannan (eller behållaren).

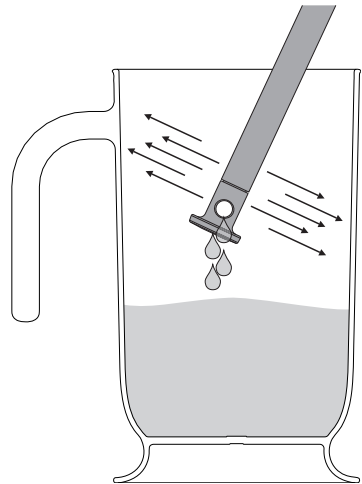


28. Tryck in kontrollvredet för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).

Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.



29. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



13:32
töm behållare



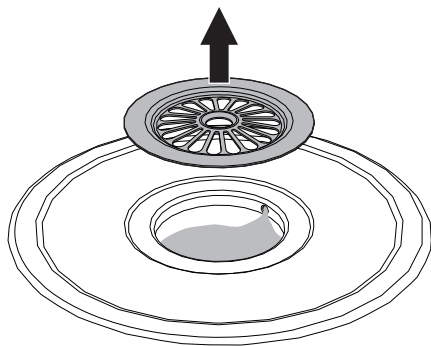
tömning av behållare pågår





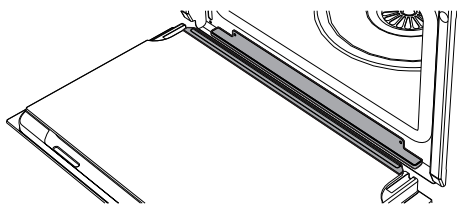
Användning

30. Sätt tillbaka rörets på plats och ta bort kannan.
31. Ta av locket på ångtråget inne i ugnen och torka det med medföljande svamp.



i OBS: Ångtrågets lock kan vara mycket varmt; se till att använda lämpliga skydd.

32. Torka med hjälp av en svamp bort kondensen från ugnens botten, sidor, luckans glas och droppuppsamlare samt från apparatens frontparti.



Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.

Råd vid ångkokning

- **Pasta och ris:** Vid en temperatur på 100° C är tillagningstiden samma som vid tillagning på spishäll. Häll pastan eller riset i metallformen och täck med cirka en cm vatten. För optimalt resultat när man kokar ris ska man placera ett lock på kärlet eller täcka över med aluminiumfolie. Då kan riset absorbera allt vatten och serveras direkt efter tillagning.
- **Ägg:** Man kan tillaga **kokta ägg**, **ägggröra** eller **pocherade ägg** med hjälp av ugnens ångfunktion, vid 100° C. För **perfekt kokta ägg** ska man placera äggen på den perforerade plåten och koka dem i 4-6 minuter om man vill ha dem löskokta och 8-10 om man vill ha dem hårdkokta. Vid tillagning av **ägggröra** ska man hälla de vispade äggen i metallformen, tillsammans med mjölk, smör och kryddor. Täck över med aluminiumfolie. Med ett par minuters mellanrum ska man sedan blanda röran med en gaffel. Vid tillagning av **pocherade ägg** ska man hälla kokande vatten i metallformen, tillsammans med en droppe vinäger, och ångkoka i cirka 4-5 minuter.
- **Grönsaker:** Grönsaker är perfekta att ångkoka. De behåller sin färg, sin smak och sitt näringsinnehåll. Mer kompakta grönsaker som potatis, kålrot och plasternacka ska tillagas vid 100° C under lika lång tid som vid kokning på spisen. Broccoli och morot ska koka i 6 minuter om man vill ha dem al dente, och upp till 10 minuter om man vill ha dem mjukare än så.



- **Fisk:** Eftersom fisk är ömtålig i sig lämpar den sig perfekt för ångkokning. Fet fisk, som lax eller öring, ska tillagas vid 100°C i cirka 5 minuter. Vit fisk som torsk och kolja ska tillagas vid 80°C i cirka 5 minuter. Om man tillagar fisk och annan mat samtidigt ska all fisk tillagas på den perforerade plåten som i sin tur ska placeras vid ugnens nedre nivå. Detta för att undvika att fiskens vätska droppar ner på den andra maten.
- **Kött:** Grytor och curryrätter är dock perfekta att tillaga med ånga. Förbered grytan som inför vanlig tillagning i ugn. Placera den sedan i metallformen och täck över med ett lock eller aluminiumfolie. Tillaga sedan, beroende på köttbitarnas storlek, i 45 minuter till 3 timmar.
- **Minestra:** Tillagning med ånga bevarar matens smak och kräver minimal kontroll eftersom vätskan inte kokar över. För en grönsaksminestra med perfekt konsistens ska man först ångkoka grönsakerna, därefter hälla på buljongen och sedan ångkoka rätten vid 100°C. Ångfunktionen är även perfekt för tillagning av rester.
- **Soppa:** Det går snabbt och enkelt att tillaga soppa. Häll soppan i metallformen, täck över med ett lock eller aluminiumfolie och ångkoka vid 100°C under lika lång tid som vid tillagning i mikrovågsugn. För att få en krämig konsistens ska man blanda efter halva tillagningen.
- **Uppvärmning av mat:** Ångfunktionen gör så att maten inte blir torr och kan ge en bättre fuktighet. En hemlagad rätt som tillagats i förväg och som täcks med aluminiumfolie kräver cirka 10-12 minuters tillagning. Färdigrätter kräver cirka den dubbla tiden gentemot vad som står på förpackningen.
- **Upptining:** Man kan använda ångfunktionen för att tina mat. Tiderna varierar, men upptining med ånga tar ungefär hälften så lång tid som upptining av övertäckt mat som lämnas att tina i rumstemperatur.
- **Skalade tomater och paprikor:** Ångfunktionen gör det mycket enkelt att skala tomater och paprikor. Skär ett litet kors i tomatens skal med hjälp av en kniv och ångkoka sedan tomaten i 1 minut. Paprikor har ett hårdare skal och det krävs upp till 4 minuter för att mjuka upp det.
- **Choklad:** Man kan använda ångfunktionen för att smälta choklad. Lägg chokladen i metallformen, täck över med aluminiumfolie och ångkoka i 1 minut. Det är svårt att bränna chokladen.
- **Varma handdukar:** Varma handdukar kan användas vid ansiktsvård, som innan rakning, eller efter måltider, och är enkla att förbereda med hjälp av ångfunktionen. Fukta handduken med vatten, rulla ihop den och värm den med ånga i 1 minut.



Användning

Kombinerade funktioner



Kombinerade tillagningar används i synnerhet vid tillagning av mjuka pajer, bröd och mjuka stekar.

Lista över kombinerade funktioner



Ånga + varmluft + fläkt

Kombinationen av fläkten, varmluftselementet och ånga är särskilt lämplig för att tillaga stekar, kyckling och andra rätter som kräver tillagning i ugn, som jästa bakverk och jäst bröd.



Ånga + statisk + fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen och ångan, garanterar en jämn tillagning även av komplicerade maträtter. Idealisk för kalvstek, stekt anka och hel fisk.

1. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
2. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "**tillagn. funktioner**".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.

meny

tillagn. funktioner

specialfunktioner

program

personliga recept

inställningar

4. Vrid kontrollvredet för att välja en "**kombinerad**" funktion.

tillagn. funktioner

ånga

ånga+varmluft+fläkt

ånga+statisk+fläkt

varmluft

grill





5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta vald funktion. Displayen visar skärmbilden för inställning av värden för vald kombinerad tillagning.

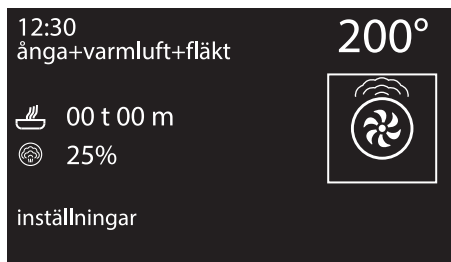


6. Vrid kontrollvredet för att ändra temperaturen för tillagning.

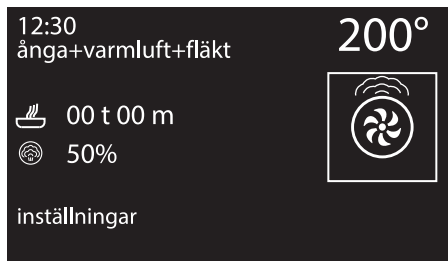


Den lägsta temperatur man kan ställa in är 50°C. Varje gång man vrider kontrollvredet ändras värdet med 5°C.

7. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den temperatur för tillagning som har ställts in (till exempel 200°C).

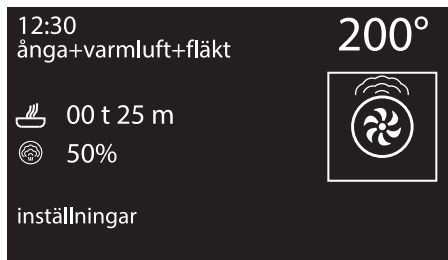


8. Vrid kontrollvredet för att ändra procenten ånga vid tillagning.
9. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den procent ånga som har ställts in (till exempel 50%).



10. Vrid kontrollvredet för att ändra tillagningslängden.

11. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den längd för tillagning som har ställts in (till exempel 25 minuter).



12. Om man vill ställa in en sluttid för tillagning vrider man kontrollvredet för att välja en programmerad tillagning.



Användning

13. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta sluttiden för tillagning (till exempel 13:30).



- i** Av säkerhetsskäl kan man inte ställa in sluttiden för tillagning utan att ställa in tillagningens längd.

14. Om man inte vill ställa in någon sluttid för tillagning avvaktar man ett par sekunder. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.

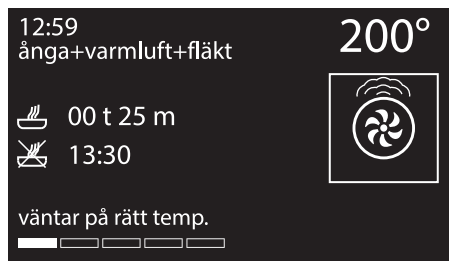


15. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Fylla behållaren".
16. När man fyllt på behållaren ska man trycka på kontrollvredet för att starta den kombinerade tillagningen.

Uppvärmningsfas

Vid kombinerade funktioner föregås tillagningen alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas sker utan ånga och signaleras av temperaturen stiger.



Uppvärmningen är klar när temperaturen är vid den maxnivå som har ställts in.

En ljudsignal aktiveras för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



Vid kombinerade funktioner kan man välja att sätta in maten i ugnen direkt eller efter uppvärmningen.



- Tryck på kontrollvredet för att starta tillagningen.



När en kombinerad funktion avslutats

Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in kontrollvredet i ett par sekunder.



För att manuellt förlänga tillagningstiden ska man trycka på kontrollvredet efter att man stängt av ljudsignalen. Apparaten återupptar sin vanliga funktion med de tillagningsinställningar som valts tidigare.

Tryck in igen för att ställa in värden för temperatur, timer, tidsinställd tillagning och fördröjd tillagning.

17. Töm behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Avlägsna restvatten".

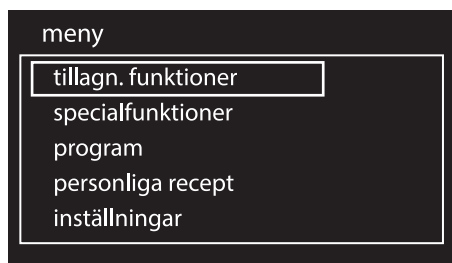
Procent ånga	Typ av livsmedel
25%	Pajer och bröd
30%	Anka
40%	Oxkött, kalvkött och lammkött
50%	Kyckling och revben
70%	Hel fisk



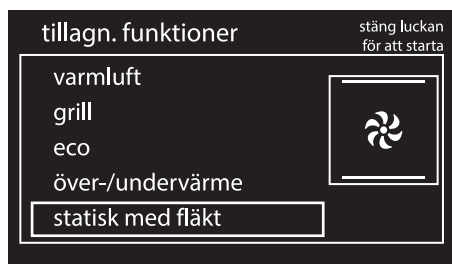
Användning

Traditionella funktioner

1. Tryck på kontrollvredet för att starta apparaten.
2. Via startmenyn vrider man kontrollvredet tills man har valt alternativet "tillagn. funktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



4. Vrid kontrollvredet för att välja en "traditionell" funktion.
5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta ditt val.



Uppvärmningsfas

Vid traditionella funktioner föregås tillagningen alltid av en uppvärmningsfas under vilken ugnen värms upp till tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Vrid kontrollvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Tryck för att bekräfta eller vänta i 5 sekunder.

Uppvärmningen är klar när temperaturen är vid den maxnivå som har ställts in.



Av säkerhetsskäl måste luckan vara stängd för att man ska kunna ställa in traditionell tillagning.



En ljudsignal aktiveras för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen. Tillagningen startar automatiskt.



Vid traditionella funktioner kan man välja att sätta in maten i ugnen direkt eller efter uppvärmningen.



Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in kontrollvredet i ett par sekunder.

Lista över traditionella funktioner



Varmluft

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



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. Perfekt för toast eller gratinering med ost. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.



Användning

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. Perfekt för fyllda pajer, bröd och grytor. Rekommenderas även för feta köttsorter som gås och anka.



Statisk med fläkt

Fläktens funktion, i kombination med den traditionella tillagningen, garanterar en jämn stekyta även på komplicerade maträtter. Idealisk för köttstekar.



Grill med fläkt

Luffflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat som bifår eller fläskkotletter.



Varmluft + undervärme med fläkt

Den ventilerade tillagningen kombineras med värmen nedifrån vilket samtidigt ger en lätt gyllenbrun stekyta. Perfekt för matpajer, quiche och pizza.



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.

Ställ in temperaturen till max för att få en grilleffekt. När apparaten är vid maximal temperatur ska man ändra den till normal temperatur. Därmed stannar all köttvätska inne i köttet vilket gör att det inte drar ihop sig.




Timer vid drift

i 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

i 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.

i 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. Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



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





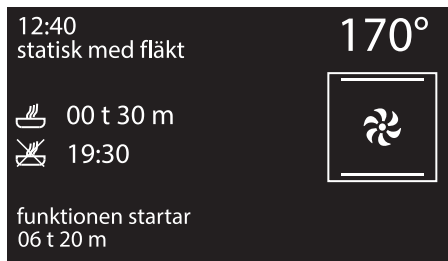
Tillagning med fördröjd start avser den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

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. Baserat på de inställda värdena kommer apparaten att starta den valda funktionen för att sedan avsluta den vid den fastställda tidpunkten (apparaten lägger automatiskt till 10 minuter för uppvärmning).





Användning

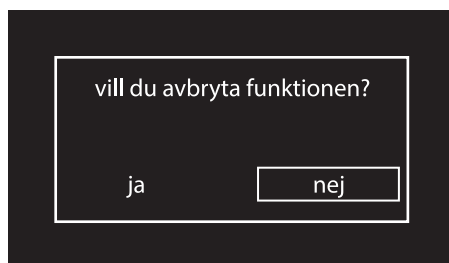
6. Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vridet ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Avbryta en funktion

För att avbryta en tillagningsfunktion:

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



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.



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



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





Ändra inställda värden för programmerad tillagning



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

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

1. 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 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.

3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).
- Tillagningstiderna varierar beroende på matens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- De första gångerna man använder apparaten, innan man har hunnit bli någorlunda säker på de tider som krävs för att tillaga maten enligt önskemål, föreslår vi att man väljer något längre tillagningstider och snabbt smakar av maten vid slutet av tillagningen. Om maten inte skulle vara klar kan man fortsätta tillagningen den tid som är kvar, utan att behöva fylla på mer vatten i behållaren. Om maten däremot skulle vara klar kan man avbryta tillagningen omedelbart och tömma ut restvattnet ur behållaren.

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 ångkokning

- Tillagningstiderna beror på matens densitet och inte på mängden mat. Till exempel tar en broccoli lika lång tid att tillaga som 20 buketter. Om man ökar mängden i en gryta ökar även densiteten och därmed tillagningslängden.
- Om möjligt ska man använda ett perforerat kärl för att ångan ska kunna omge maten från alla sidor.
- Ångkokning minskar avsevärt överföringen av smaker från en maträtt till en annan. Man ska dock alltid se till att mat som till exempel fisk som tillagas i ett perforerat kärl placeras längst ner i ugnen.
- Om ångan kan ändra konsistensen på den mat som tillagas (till exempel grytor eller pudding) ska man alltid täcka över maten med aluminiumfolie.

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 av trä 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

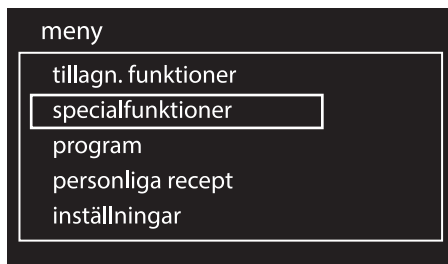
- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.

Spara energi

- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.

3.6 Specialfunktioner

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





Lista över specialfunktioner



Fyll behållare

Med denna funktion kan man fylla på behållaren.



Töm behållare

Med denna funktion kan man tömma behållaren.



Rengör behållare

Med denna funktion kan man rengöra behållaren (se "Rengöring och underhåll").



Avkalkning

Med denna funktion kan man avkalka ugnen (se "Rengöring och underhåll").



Timer

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



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.



Återuppvärmning

Med denna funktion kan man värma redan tillagad mat som har förvarats i rumstemperatur eller i kylan.



Helginställning

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



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöring tack vare den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls ut på ugnens botten (se "Rengöring och underhåll").

För specialfunktionerna

Rengör behållare 

Avkalkning 

Vapor Clean 

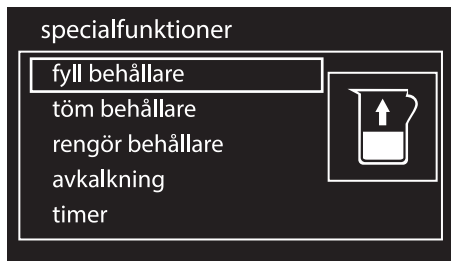
hänvisar vi till avsnittet "Rengöring och underhåll" i denna bruksanvisning.



Användning

Fyll behållare

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **füll behållare** via meny "specialfunktioner".



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta. På displayen visas skärmbilden för påfyllning av vatten.

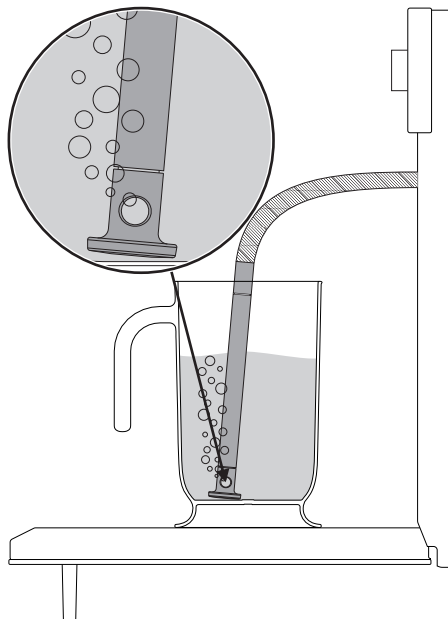


3. Fyll på den medföljande kannan (eller en behållare) med en mängd vatten som räcker för de tillagningar ni avser göra.

4. Öppna apparatens lucka.
5. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

i OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

6. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).





7. Tryck på kontrollvredet för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.

12:30
fyll behållare



behållaren fylls



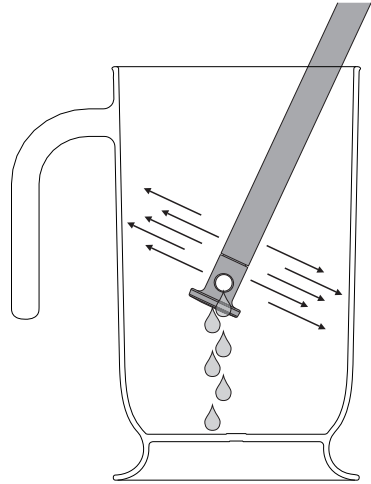
Apparaten fyller på vatten tills behållaren är helt full.

8. När påfyllningen avslutats ska man trycka på kontrollvredet för att bekräfta att behållaren fyllts på.

påfyllning
avslutad

ok

9. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



10. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.



När man har stängt luckan suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur röret för att undvika att det droppar. Eventuellt hörs ett ljud som vid kokning vilket är helt normalt.

11. Tryck in kontrollvredet för att stänga funktionen.



Användning

Töm behållare

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **töm behållare** via meny "specialfunktioner".

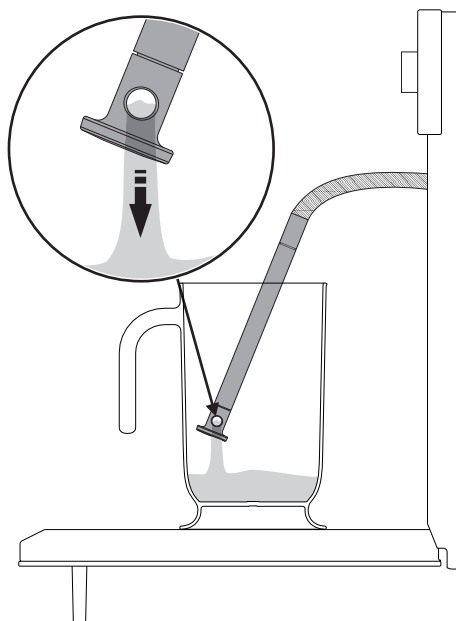


2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta. Displayen visar en skärmbild för tömning av vatten.

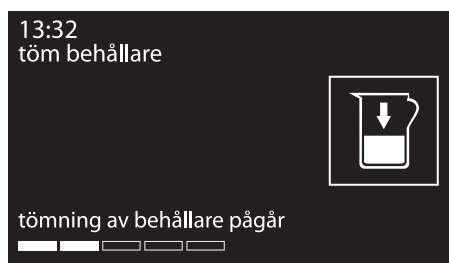


3. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.

4. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i kannan (eller behållaren).



5. Tryck in kontrollvredet för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).





Man kan bara tömma ut vatten medan luckan är öppen. Kontrollera alltid att röret dragits ut från sin plats och förts in i kannan (eller behållaren) innan ni trycker på kontrollvredet för att starta tömningen.

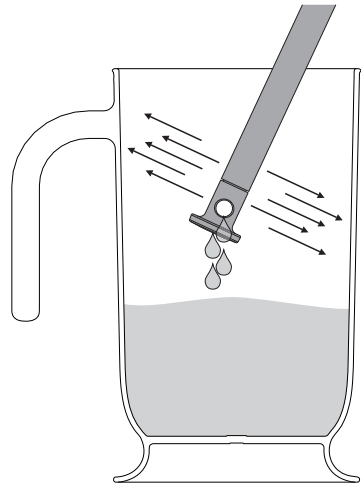
Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut vatten från behållaren har avslutats.

tömning av behållare
avslutad

ok

6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

7. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



8. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan och stäng luckan.




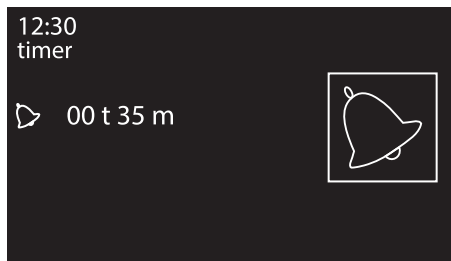
Användning


Timer

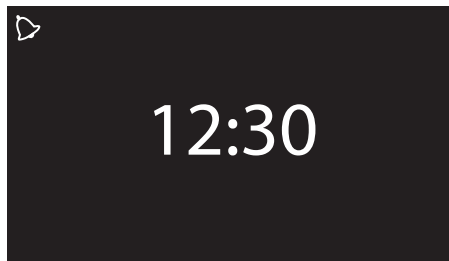
1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **timern** via menyn "specialfunktioner".
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



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.

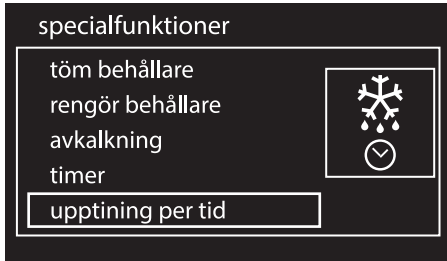


Denna funktion avbryter inte tillagningen utan aktiverar endast alarmeret.



Upptining per tid

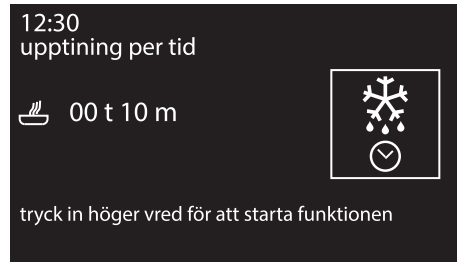
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **Upptining per tid** via menyen "specialfunktioner".
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



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 kontrollvredet. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.




7. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Fylla behållaren".
8. Tryck på kontrollvredet för att starta upptiningen.



Användning

- Man kan ändra tiden för tining medan funktionen är aktiverad. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ändra den tid som ställts in.
- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta den nya tiden för upptining. Efter 5 sekunders inaktivitet startar funktionen igen automatiskt.
- Efteråt visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.

12:40
upptining per tid

 00 t 00 m

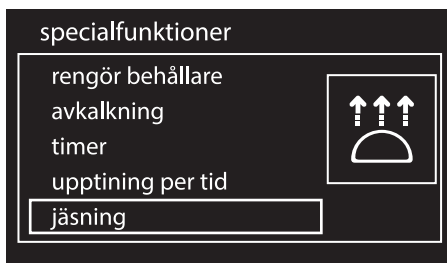


funktion avslutad

Jäsning

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

- Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.
- Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **jäsning** via menyn "specialfunktioner".



- Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.





4. Vrid kontrollvredet för att ändra jäsningstiden.

12:30
jäsning

40°

 01 t 00 m





tryck in höger vred för att starta funktionen

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

12:37
jäsning

40°

 00 t 55 m



funktionen pågår

5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.

12:30
fyll behållare



sätt in behållaren med 1,5 liter vatten

tryck in höger vred för att starta funktionen

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.


6. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Fylla behållaren".

7. Tryck på kontrollvredet för att starta funktionen. Apparaten startar uppvärmningen.

12:32
jäsning

40°

 01 t 00 m




väntar på rätt temp.


■ □ □ □ □

9. Efteråt visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.


13:33
jäsning

40°

 00 t 00 m



funktion avslutad

 Man kan inte ändra temperaturen för jäsfunktionen.

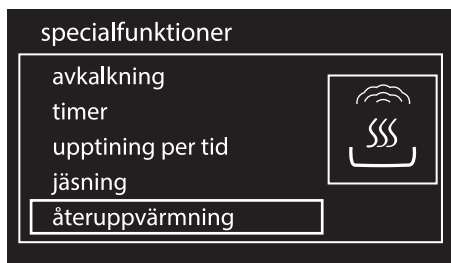


Användning

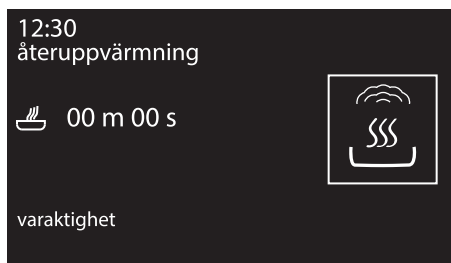
Återuppvärmning

i Med denna funktion kan man värma redan tillagad mat som har förvarats i rumstemperatur eller i kylan.

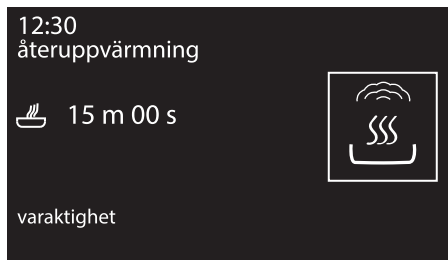
1. Sätt in maträtten som ska värmas upp i ugnen.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **återuppvärmning** via menyn "specialfunktioner".



3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



4. Vrid kontrollvredet för att ställa in uppvärmningstiden (till mellan **30 sekunder** och **99 minuter**).



5. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta de värden som har ställts in. Displayen visar begäran om att behållaren ska fyllas med vatten.



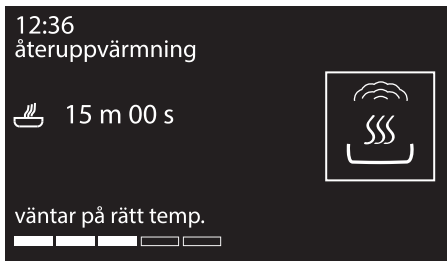
6. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Fylla behållaren".



7. När behållaren fyllts på ska man trycka på kontrollvredet för att starta uppvärmningen.



Funktionen **återuppvärmning** föregås av en uppvärmningsfas. Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

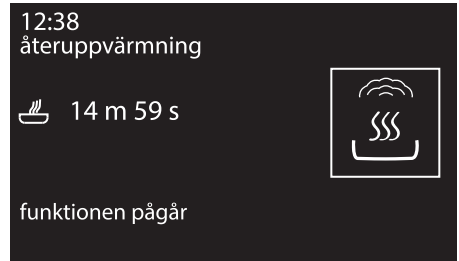


Uppvärmningen är klar när temperaturen är vid den maxnivå som har ställts in.

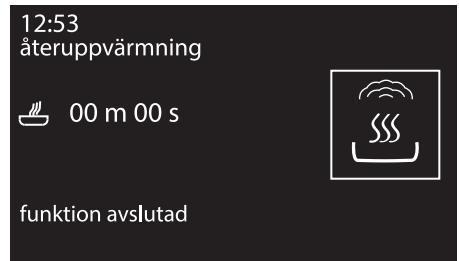


Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100°C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.

En ljudsignal aktiveras för att markera att funktionen **återuppvärmning** påbörjas.



Efter tillagningen visas texten "funktion avslutad" på displayen och en ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker in eller vrider ett av de båda vreden eller öppnar luckan.



Tryck in kontrollvredet under någon sekund för att avbryta den pågående funktionen och stänga av apparaten.

Töm behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "Avlägsna restvatten".



Användning

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.

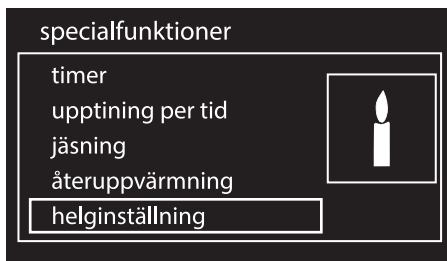


Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar.

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.

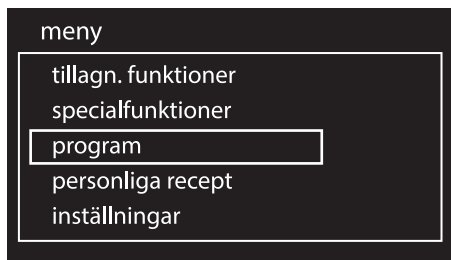


3.7 Program



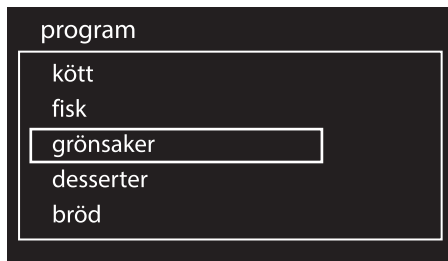
I detta läge kan man välja ett i förväg sparat program för tillagning av maträtter. Beroende på vald vikt beräknar apparaten automatiskt optimala tillagningsparametrar.

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.

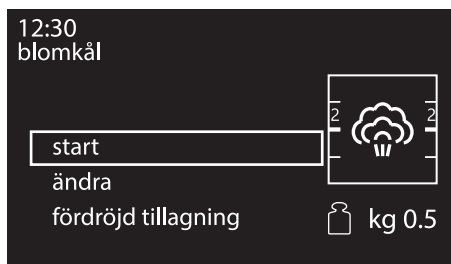


Användning

5. Vrid kontrollvredet för att välja vikt för maträtten.



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




Om man väljer alternativet **start** visar displayen, vid tillagning med ånga eller kombinerad tillagning, begäran om påfyllning av vatten i behållaren (se "Fylla behållaren").



7. Tillagningen startar med programmets förinställningar och displayen visar alla de värden som ställts in.

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

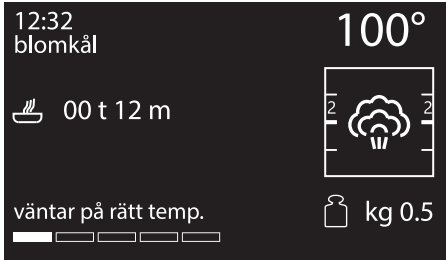
 Man kan när som helst, även efter att tillagningen har startats, ändra vissa förinställda värden för tillagning.



Uppvärmningsfas

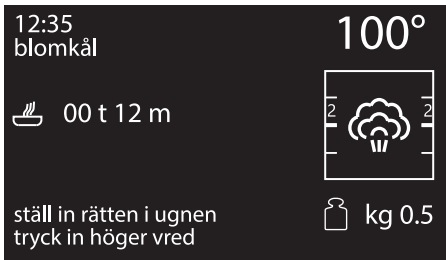
Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten når tillagningstemperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

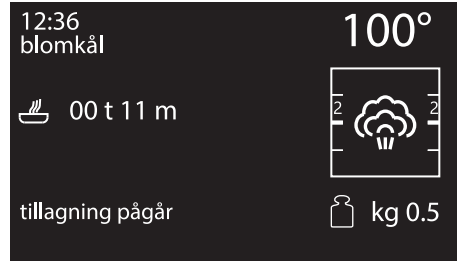


Uppvärmningen är klar när temperaturen är vid den maxnivå som har ställts in.

En ljudsignal aktiveras för att signalera att man kan sätta in maten i ugnen.



8. Tryck på kontrollvredet för att starta tillagningen.




Man kan när som helst avbryta en tillagning genom att trycka in kontrollvredet i ett par sekunder.



Användning

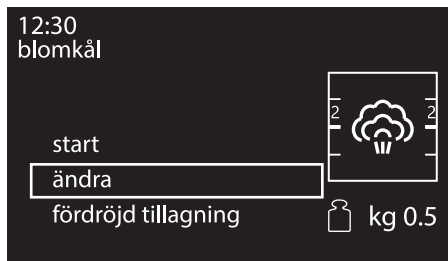
Avslut av ett program

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



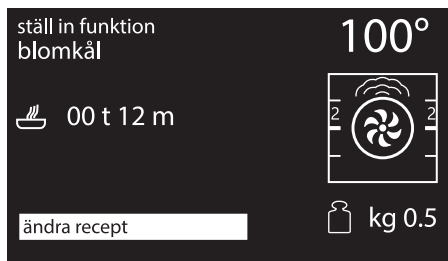
Permanent ändring av ett program

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




10. 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.

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



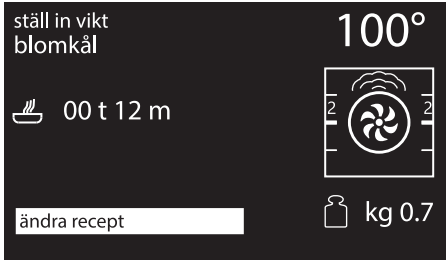
i Tillagning i följd är en användbar funktion när man tillagar flera maträtter av samma typ. Till exempel om man gräddar flera pizzor i följd.

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

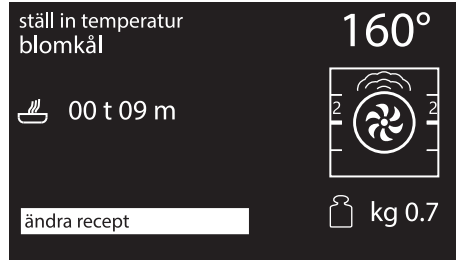
11. För att stänga och avsluta ett program trycker man på returvredet.



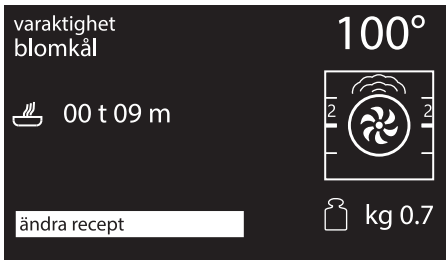
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till programmet. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



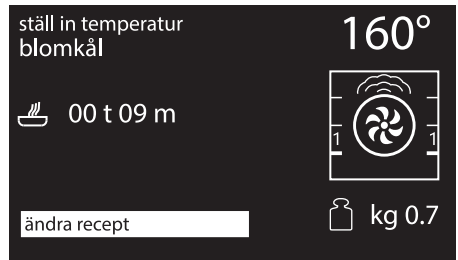
5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till programmet. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



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



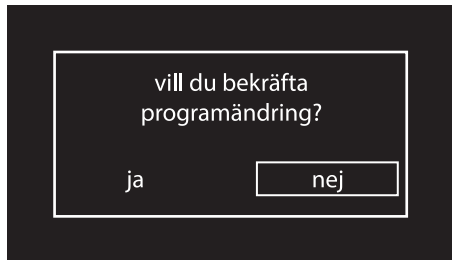
6. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till programmet. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.





Användning

7. 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.



8. Vrid returvredet för att välja önskat alternativ.
9. Tryck på returvredet för att bekräfta.



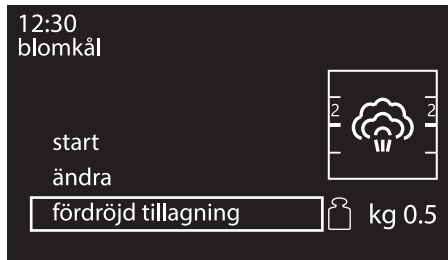
Om man nekar förblir programmet oförändrat.

10. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.

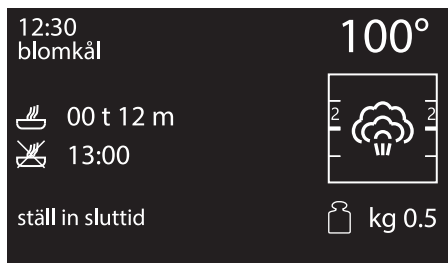


Fördröjd tillagning i ett program

1. Inne i valt program vrids man kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **fördröjd tillagning** via menyerna för vald maträtt. Tryck sedan på vredet för att bekräfta.



2. Symbolen  blinkar. Vrid vredet till höger eller vänster för att ställa in den tid vid vilken tillagningen ska avslutas.



3. Tryck på kontrollvredet för att starta den fördröjda tillagningen.



Tabeller med fördefinierade program

KÖTT

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Roastbeef	blodig	1		40	2	180	60
	medium	1		40	2	180	80
	genomstekt	1		40	2	180	90
Revbensspjäll	färsk	1		50	2	150	140
Fläskkotletter	färsk	1		-	3	250	15
Fläskkorv	färsk	1		-	3	250	12
Bacon	färsk	0,5		-	3	250	7
Kycklingbröst	färskt	0,5		100	2 + 1	100	18
Korv	redan tillagad	0,5		100	2 + 1	100	3
Fläskkotlett	färsk	1		50	2	180	95
Kalvstek	färskt	1		40	2	170	70
Stekt kyckling (hel)	färskt	1		50	2	200	40
Stekt anka (hel)	färskt	2		30	2	150	120



Användning

FISK

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Ugnsbakad fisk	färskt	0,5		-	1	160	35
Filé av havsaborre	färskt	0,5		100	2 + 1	85	5
Torskfilé	färskt	1		100	2 + 1	100	6
Laxfilé	färskt	0,8		100	2 + 1	100	5
Räkor	färskt	1		100	2 + 1	90	5
Fisk (hel)	färskt	1		70	2 + 1	200	25

GRÖNSAKER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pommes frites	djupfrysta	0,5		-	2	220	13
Stekt potatis	färsk	1		-	2	220	40
Morötter	färsk	0,5		100	2 + 1	220	6
Potatis	färsk	0,5		100	2 + 1	100	25
Blomkål	färskt	0,5		100	2 + 1	100	12
Broccoli/fänkål	färskt	0,5		100	2 + 1	100	6
Sparris	färskt	0,5		100	2 + 1	100	6
Spenat	färskt	0,3		100	2 + 1	100	2
Gratinerad potatis	färsk	0,5		50	2	200	60



DESSERTER

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Bundt kaka	färsk	1		-	1	160	60
Kex/muffins	färska	0,6		-	1	160	18
Profiteroles	färska	0,5		-	1	180	70
Maräng	färsk	0,3		-	1	120	90
Paj	färsk	0,8		-	1	170	40
Croissant	färskt	0,6		-	1	160	30
Äppelkräm	färsk	0,5		100	2 + 1	100	8
Syrup pudding	färskt	0,2		100	1	100	50
Strudel	färskt	1		25	1	200	40
Sockerkaka	färsk	1		25	1	165	35

BRÖD

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Focaccia	färsk	0,5		25	2	190	20
Jäst vitt bröd	färskt	2		25	2	180	30



Användning

PIZZA

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pan pizza	färsk	1		-	1	250	9

PASTA/RIS

Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Pastagrätäng/lasagne	färskt	2		-	1	220	40
Paella	färsk	2		100	2	100	35
Quiche lorraine	färsk	0,5		-	1	200	40
Sufflé	färskt	0,5		-	1	180	25
Basmatiris	färskt	0,5		100	2 + 1	100	12

TILLAGNING LÅG TEMP

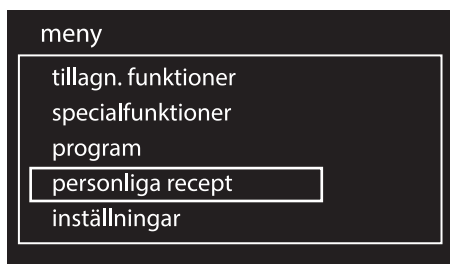
Undertyp	Behandling	Vikt (Kg)	Funktion	% Ånga	Nivå	Temp. (°C)	Tid (minuter)
Kalv	färskt	1		-	1	90	360
Oxstek	medel	1		-	1	90	240
Fläskkarré	färsk	1		-	1	90	330
Lamm	färskt	1		-	1	90	360



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.

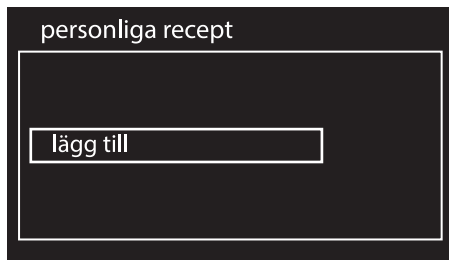
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **personliga recept** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



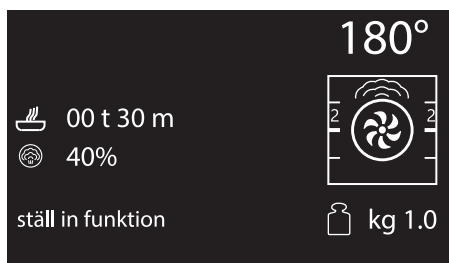
i Man kan spara upp till cirka 10 personliga recept.

Lägga till ett recept

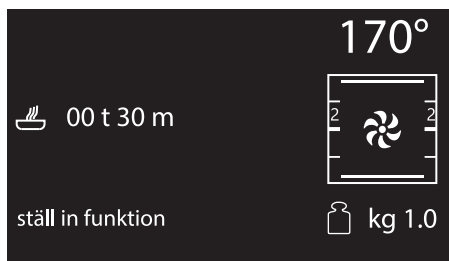
1. Välj **Lägg till** i menyn "personliga recept".



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **funktion** som ska kopplas till receptet (till exempel **statisk med fläkt**).

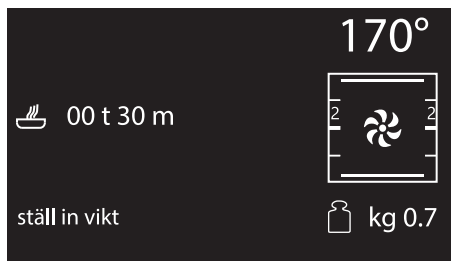


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



Användning

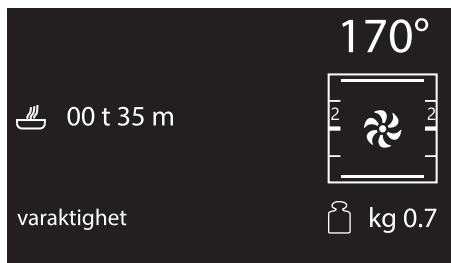
5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **vikt** som ska kopplas till receptet (till exempel **0,7 kg**).



6. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

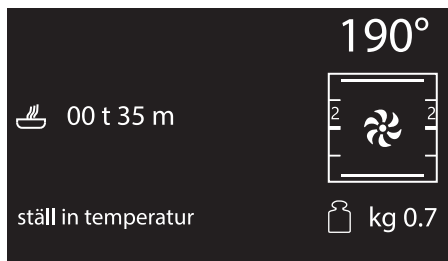
i Man kan ställa in eller ändra vikten till upp till 3 kg men det är upp till användaren att bedöma hur mycket plats maträtten tar inne i ugnen.

7. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **tid** som ska kopplas till receptet (till exempel **35 minuter**).



8. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

9. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **temperatur** som ska kopplas till receptet (till exempel **190°**).



10. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

11. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in den **nivå** som ska kopplas till receptet (till exempel **nivå 1**).



12. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



13. 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.

ställ in namn

test

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

tryck in vänster vred för att spara

14. 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.

15. När man har angett namnet på det egna receptet trycker man på returvredet.

vill du spara detta receptet?

ja

16. Vrid returvredet för att välja **JA** och tryck om du vill spara receptet.

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

17. Om man bekräftar ändringen visar displayen en bekräftelse.

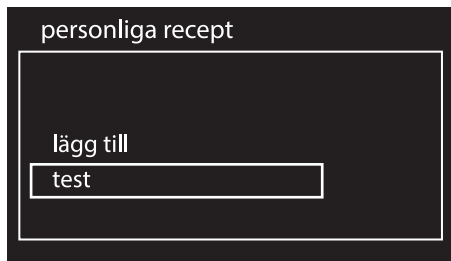
receptet sparat!



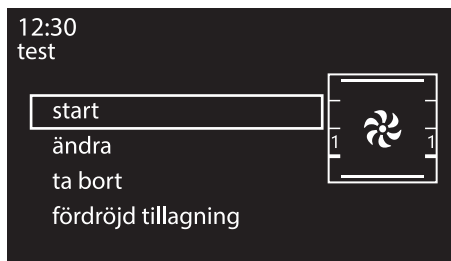
Användning

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).

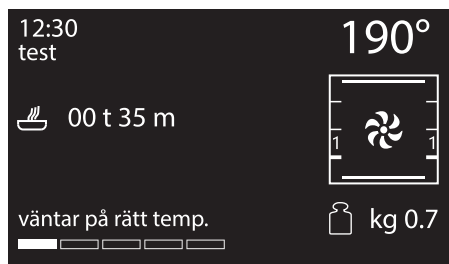


2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **start**.



4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

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

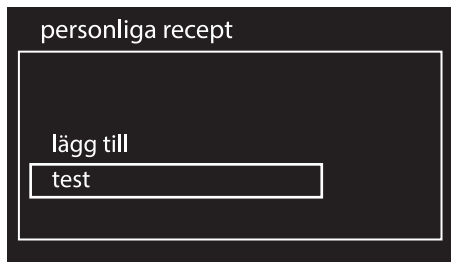


i Man kan alltid ändra temperaturen och längden för tillagning i samband med tillagningen, men dessa ändringar sparas inte inför framtida användning av receptet.

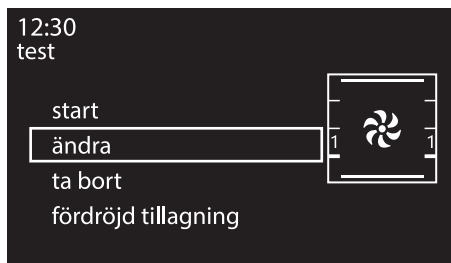


Ändra ett personligt recept

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).



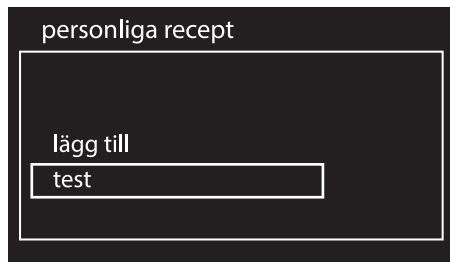
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
3. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja alternativet **ändra**.



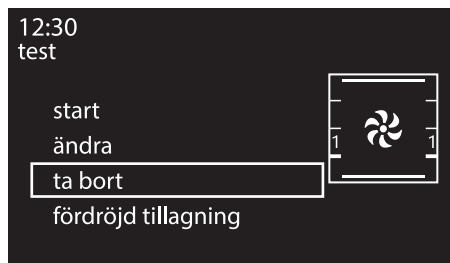
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.
5. Upprepa samma steg från punkt 2 i kapitel "Lägga till ett recept".

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**.

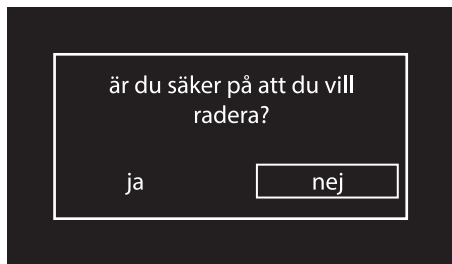


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

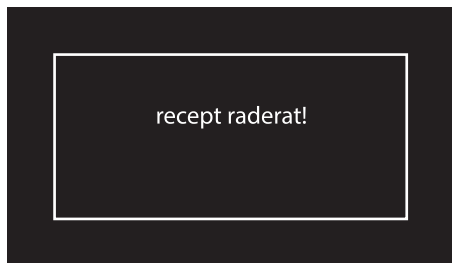


Användning

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

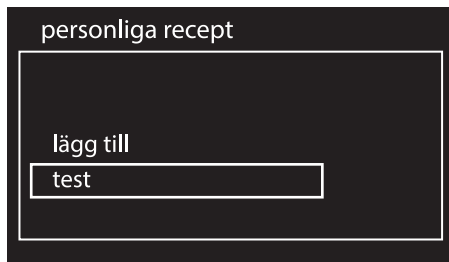


6. Om man väljer att bekräfta visar displayen ett meddelande för bekräftelse.



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**.

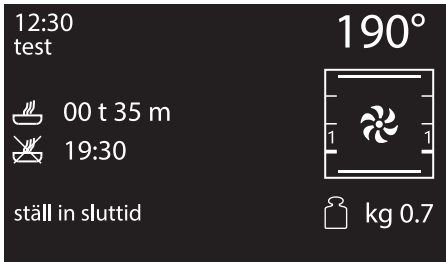


4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

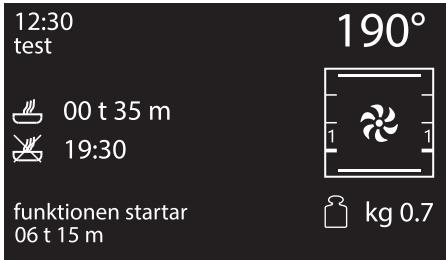



5. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in sluttiden för tillagning.

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.



Användning

3.9 Inställningar

i Via denna meny kan man konfigurera produkten.

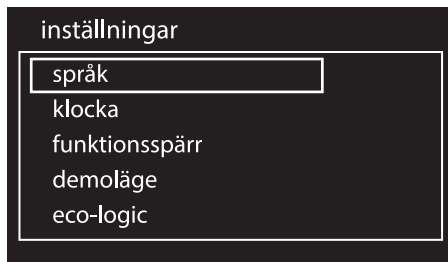
1. Tryck från skärmbilden med klockan på kontrollvredet för att komma till huvudmenyn.
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in **inställningar** via huvudmenyn.
3. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.



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.



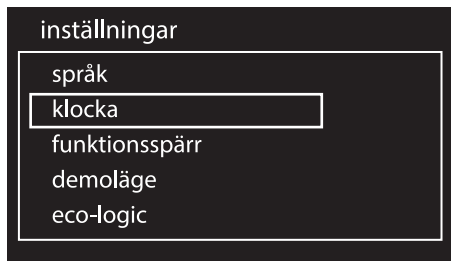
4. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta valt språk.



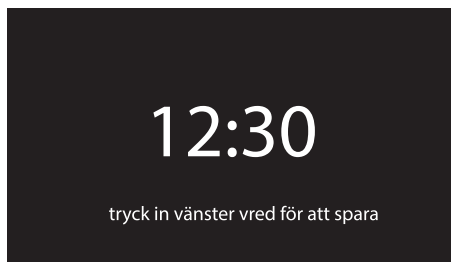
Klocka

Här kan man ändra den tid som visas.

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



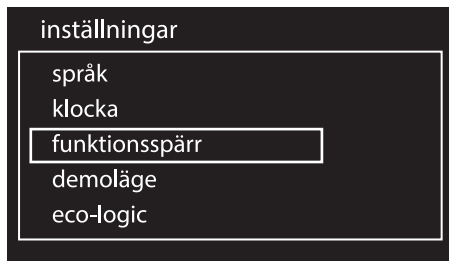
2. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in timmar.
3. Tryck på kontrollvredet för att gå vidare till inställning av minuter.
4. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in minuter.



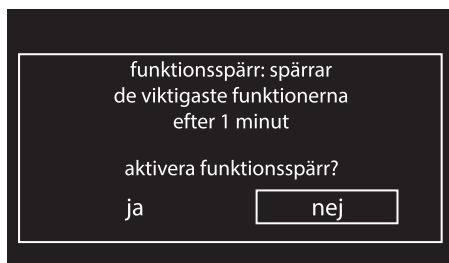
5. Tryck på returvredet för att bekräfta.

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.



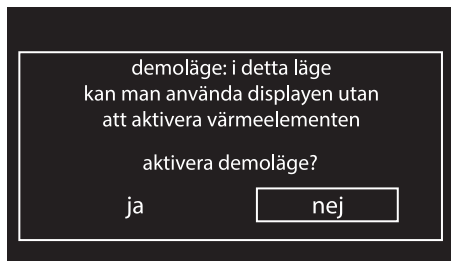
Användning

Demo-läge (endast för utställning)

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




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

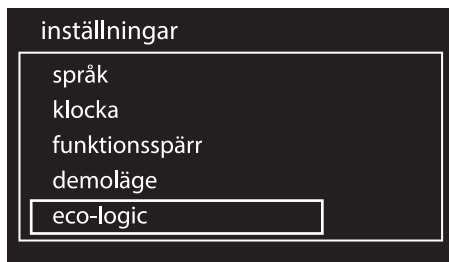


i Om läget är aktiverat visas texten "demo-läge" på displayen.

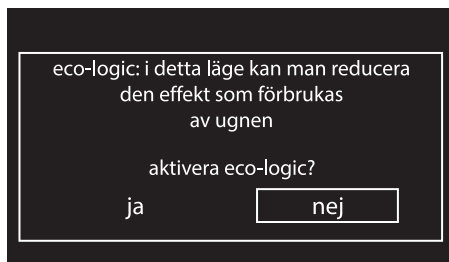
 För att man ska kunna använda apparaten normalt måste detta läge vara inställt till **OFF**.


ECO-logic (endast på vissa modeller)

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



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

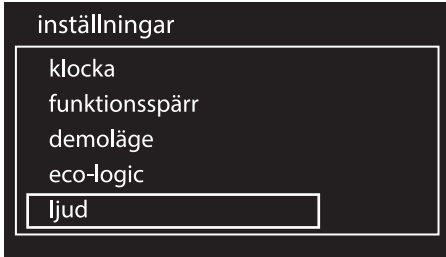


 När man aktiverar läget eco-logic kan tiderna för uppvärmning och tillagning bli längre.

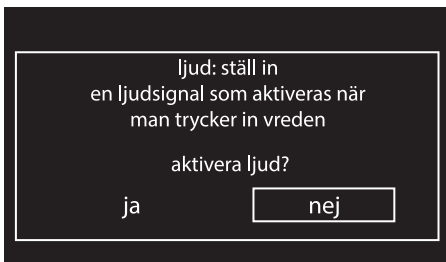


Ljud

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.

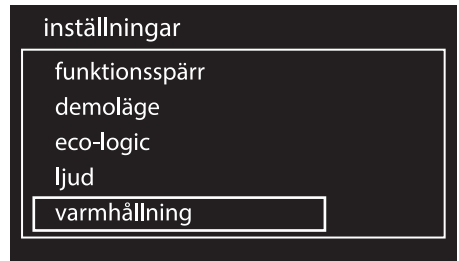


Värmehållning

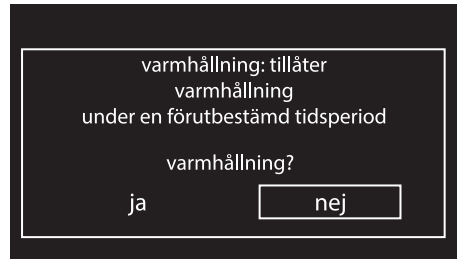


Denna inställning är tillgänglig endast för de kombinerade och traditionella funktionerna.

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) och samtidigt bevara den smak och doft som skapats i samband med tillagningen.



- För att bekräfta aktivering av varmhållningsläget väljer man JA.

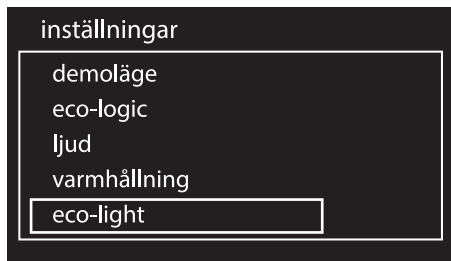




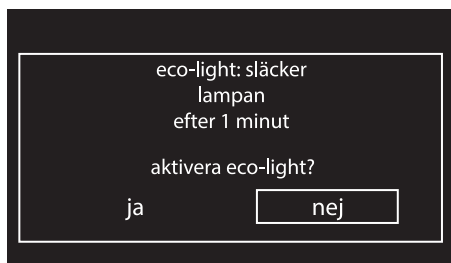
Användning

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.



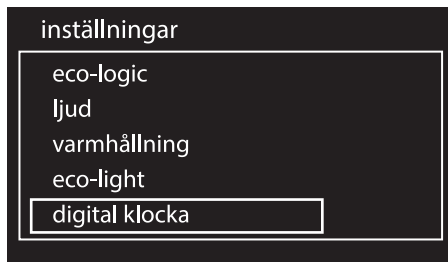
För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter en minut ska man ställa in detta läge till OFF.



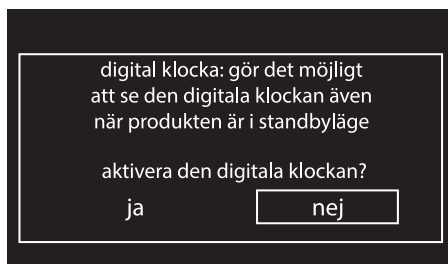
Man kan alltid manuellt tända/släcka genom att vrida returvredet åt höger, oavsett inställning.

Digital klocka (endast på vissa modeller)

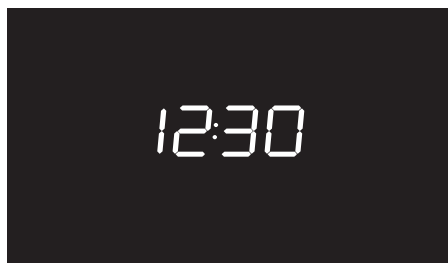
Visar tiden i digitalt format.



- 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.



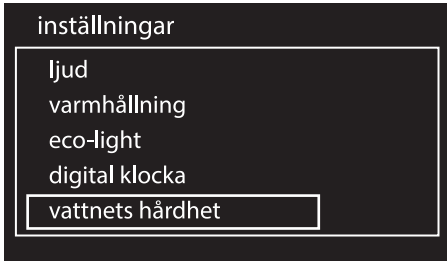


Vattnets hårdhet



Apparaten ställs på fabriken in enligt ett medelvärde för vattenhårdhet (3).

Med hjälp av denna funktion kan man ställa in värdet för vattnets hårdhet för att optimera avkalkningsprocessen.



1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att ställa in lämplig hårdhet för vattnet.
2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta.

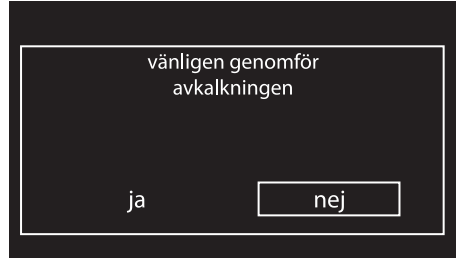


Om vattnet i vattennätet innehåller för mycket kalk rekommenderas man att använda vatten som har gjorts mjukare.



Kontakta de lokala myndigheter som ansvarar för vattennätet för information om vattnets hårdhet.

Beroende på det värde för vattnets hårdhet man ställt in visar displayen begäran om avkalkning (se "Avlägsna stödramar för galler/plåtar") efter ett visst antal drifttimmar med ångfunktionen.



Beroende på hur man använder apparaten, är antalet timmar ungefär det följande:

Värde för vattnets hårdhet	°dH	°dF	Timmar
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



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.



Felaktig användning Risk för skador på apparaten

- Avlägsna inte den tätningslist som sitter på ugnens frontparti.

4.2 Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem 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 långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande 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.



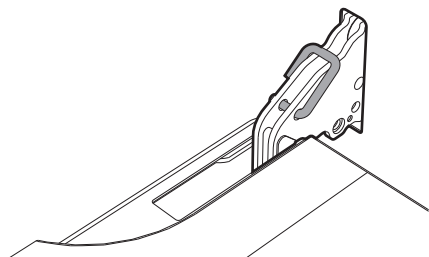
4.3 Rengöring av luckan

Demontering av luckan

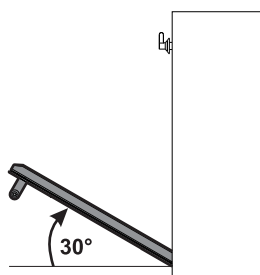
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

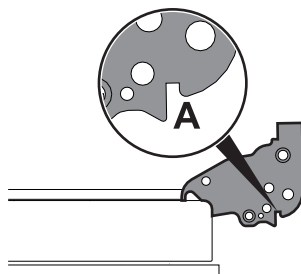
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut stiften ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.



Rengöring av luckans glas

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



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

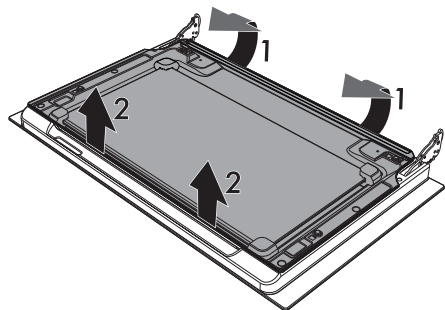


Rengöring och underhåll

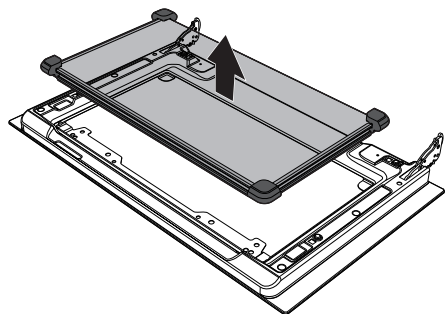
Demontering av de invändiga glasen

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

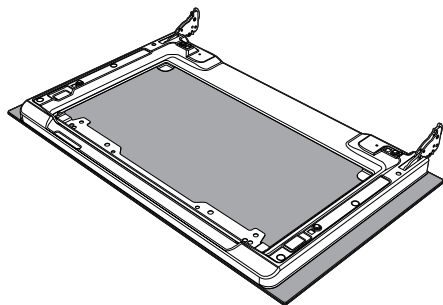
1. Öppna luckan.
2. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
3. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



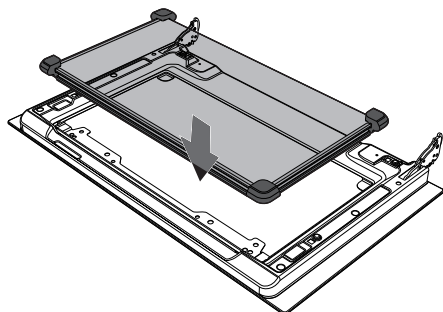
4. Lyft enheten med mellanglas uppåt.



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.

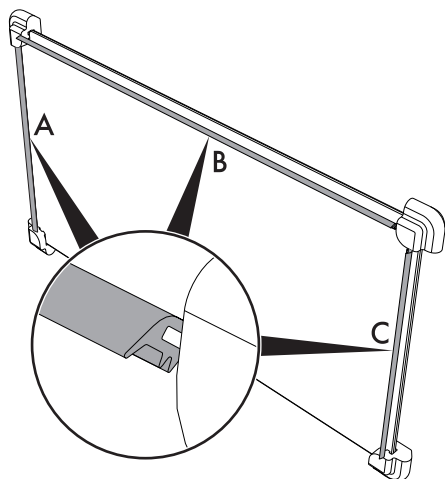


6. Placera tillbaka mellanglas.

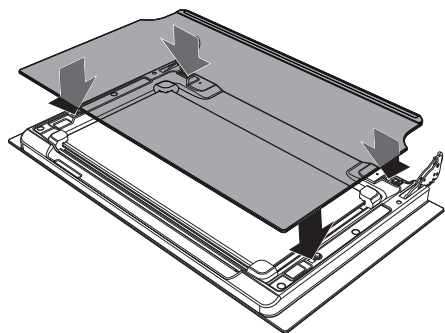




7. De gummförsedda listerna **A**, **B** och **C** som tillhör mellanglasets ska vara vända mot det yttre glaset.



8. Centrera de fyra stiften på rätt plats på luckan och tryck lätt för att fixera dem.

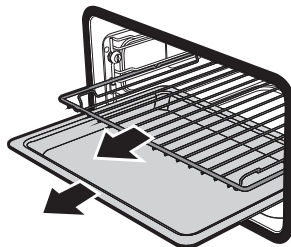


4.4 Rengöring av ugnen

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

Ta ut alla lösa delar.

Rengör ugnsgallren med varmt vatten och icke-slipande rengöringsmedel. Skölj och torka de fuktiga delarna noga.



Man rekommenderas att köra ugnen vid maxtemperatur i ca 15-20 minuter efter att man använt särskilda rengöringsmedel för att avlägsna eventuella rester av dessa.



För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av luckan.

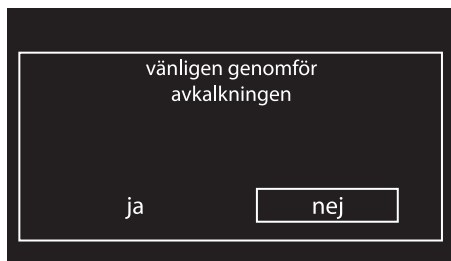


Rengöring och underhåll

Avkalkning

i Kalkavlagringar som uppstår till följd av en utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.

Displayen visar regelbundet följande text för att signalera att det är dags att avkalka ångtråget i ugnens botten:

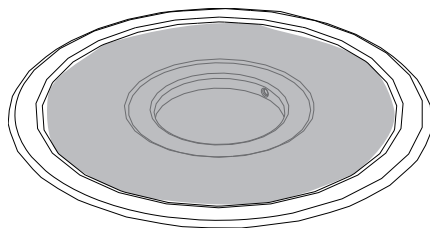


1. Tryck på kontrollvredet för att godkänna begäran om avkalkning.

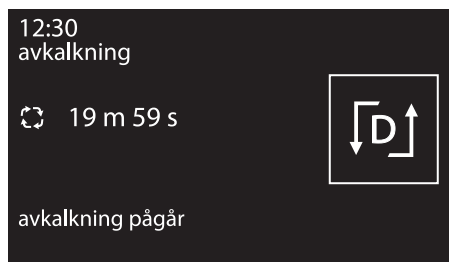


2. Öppna luckan helt.

3. Häll cirka 250 ml vit ren vinäger i ångtråget, så att även en del av ugnens botten täcks.



4. Tryck på kontrollvredet för att starta avkalkningsfunktionen.



5. När avkalkningen har slutförts torkar man bort vinägern från ugnens botten med hjälp av medföljande svamp.



6. Använd en disksvamp på de uppmjukade avlagringarna för att ta bort så mycket kalk som möjligt.



7. Stäng luckan efter rengöring.



Man bör göra en avkalkning varje gång displayen signalerar det för att bevara optimala driftförhållanden för apparaten.



OBS: Man kan hoppa över processen för avkalkning 3 gånger i rad.

vänligen genomför
avkalkningen
du har ytterligare en
möjlighet att kalka av innan
det blir obligatoriskt

ja

nej



Därefter medger apparaten inte någon annan funktion innan man har genomfört en avkalkning.

vänligen genomför
avkalkningen

maximalt antal uppmaningar om avkalkning
har överskridits maskinen måste nu kalkas
av för att kunna fortsätta användas

ja

Manuell avkalkning

Om man vill utföra avkalkningen i förväg kan man aktivera funktionen manuellt:

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

specialfunktioner

füll behållare
töm behållare
rengör behållare
avkalkning
timer



2. Följ proceduren som beskrivs i kapitel "Avlägsna stödramar för galler/plåtar", från punkt 1.



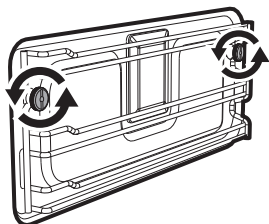
Rengöring och underhåll

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

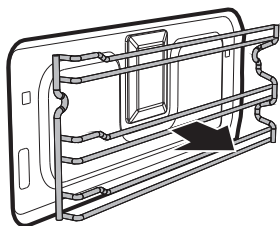
Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa ramens fäststift:



2. Skjut ramen mot ugnens insida så att den lossnar från fäststiften.



3. När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.

Vapor Clean



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.



Felaktig användning
Risk för skador på ytor

- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

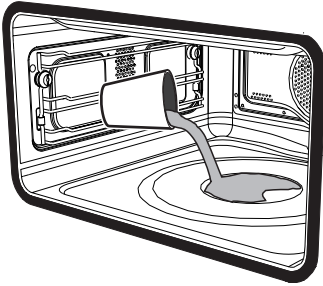
Förberedelser

Innan man startar Vapor Clean:

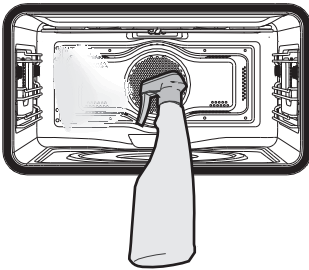
- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.



- Häll ut ca 40 ml 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.



- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av programmet Vapor Clean

i

Om den interna temperaturen överskrider den avsedda vid vapor clean-rengöring avbryts rengöringsprogrammet omedelbart och texten "temperatur allför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar rengöringsfunktionen igen.

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

specialfunktioner

upptining per tid
jäsning
återuppvärmning
helginställning
vapor clean



2. Displayen visar längd och temperatur för rengöringsprogrammet.

12:30
vapor clean

60°

↻ 00 t 18 m

⌘ 12:48

ställ in sluttid





Rengöring och underhåll

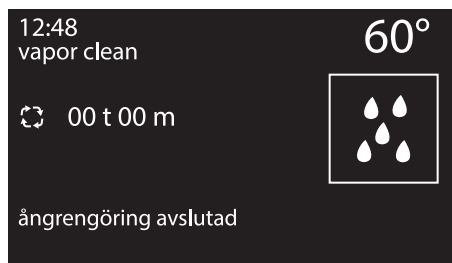


Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

3. Tryck på kontrollvredet två gånger för att starta rengöringsprogrammet.





4. När rengöringsprogrammet vapor clean avslutats aktiveras en ljudsignal.



Inställning av programmet vapor clean

Starttiden för vapor clean kan programmeras på samma sätt som tillagningsfunktionerna.

1. När man valt hur länge specialfunktionen vapor clean ska pågå trycker man på kontrollvredet. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolen  tänds.

2. Vrid kontrollvredet för att ställa in den tid vapor clean-programmet ska avslutas.
3. Efter ett par sekunder lyser symbolerna  och  med ett fast sken och apparaten inväntar den tid vid vilken rengöringsprogrammet ska starta.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

1. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
2. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
3. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensningensprodukter.
4. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en otrevlig lukt rekommenderas man att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



4.5 Rengöring av behållaren



För att garantera att apparaten fungerar optimalt rekommenderas man att rengöra behållaren cirka var 2-3 månad.

1. Vrid kontrollvredet åt höger eller vänster för att välja **rengör behållare** via meny "specialfunktioner".

specialfunktioner

füll behållare

töm behållare

rengör behållare

avkalkning

timer



2. Tryck på kontrollvredet för att bekräfta vald funktion. Displayen visar begäran om fyllning av behållaren.

12:30
rengör behållare

för in vattenbehållare
och rengöringsmedel



tryck in höger vred för att starta funktionen

3. Fyll den medföljande kannan (eller en behållare) med en blandning av vatten och citronsyra.



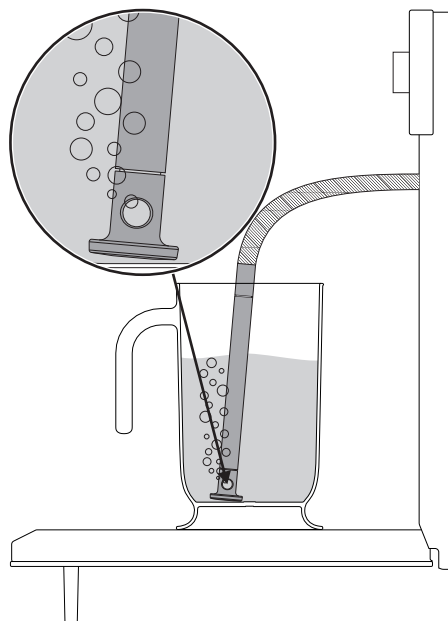
Man rekommenderas att blanda 30 gram citronsyra med 1,5 liter vatten.

4. Öppna apparatens lucka.
5. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.



OBS: den medföljande kannan (eller behållaren) med blandningen måste ha en bruttovikt på max 5 Kg.

6. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).





Rengöring och underhåll

7. Tryck på kontrollvredet för att börja fylla apparatens behållare med blandningen.

12:30
rengör behållare



behållaren fylls



När rengöringsprocessen har slutförts aktiveras en ljudsignal och displayen visar bilden för tömning av blandningen.

12:35
töm behållare



för in en tom behållare

tryck in höger vred för att starta funktionen



Apparaten fyller på blandning tills behållaren är full.



Om man skulle lämna kvar restvatten i behållaren i mer än 24 timmar visar displayen begäran om tömning av behållaren.

8. Efter påfyllningen ska man trycka på kontrollvredet för att starta rengöring av behållaren. Displayen visar den tid som återstår av rengöringsprocessen.

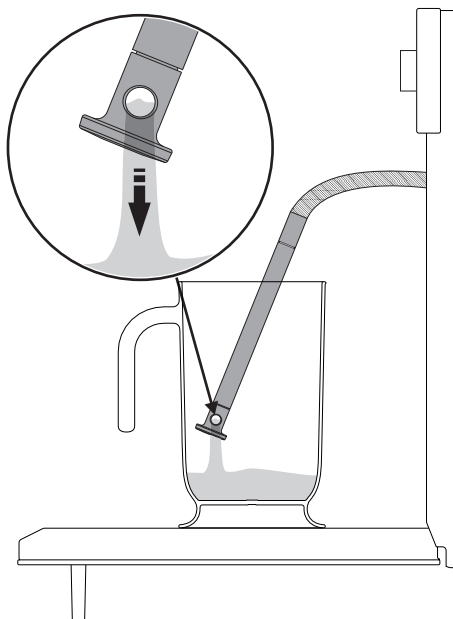
12:30
rengör behållare

04 m 59 s



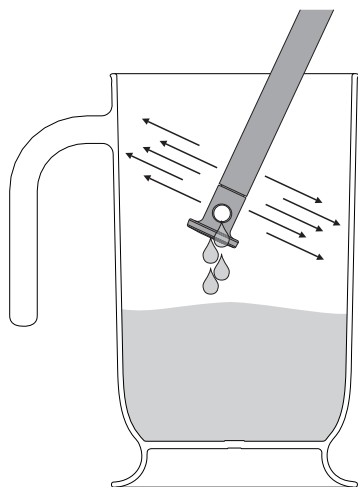
rengöring av behållare pågår

9. Tryck in kontrollvredet för att börja tömma ut blandningen i kannan (eller behållaren).





10. Efteråt ska man skaka röret för att avlägsna eventuella rester av blandningen.



11. Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan (eller behållaren) och stäng luckan.
12. Tryck på kontrollvredet för att starta processen att tömma ut resterna av blandningen ur behållaren.

- Därefter visas texten "rengöring av behållare avslutad".



13. Tryck på kontrollvredet för att stänga proceduren för rengöring av behållaren.



Efter att man har rengjort behållaren med en blandning av vatten och citronsyra ska man köra funktionen "**rengör behållare**" minst en gång till med vanligt vatten för att skölja bort eventuella rester från behållaren.

12:36
töm behållare



tömning av behållare pågår





Rengöring och underhåll

4.6 Särskilt underhåll



Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

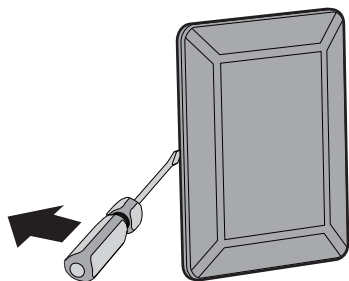
- Stäng av apparatens eltillförsel.

Byte av glödlampa för invändig belysning

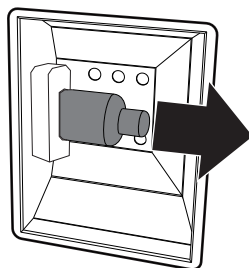
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

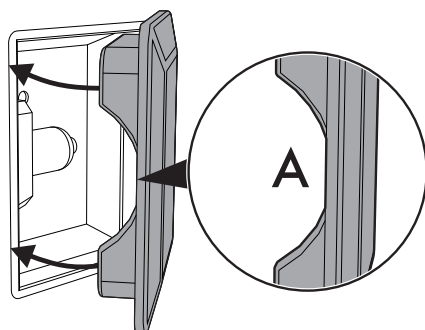


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

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



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



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 "Demo-läge (endast för utställning)").

Kontrollerna inte svarar:

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



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



Om andra felmeddelanden, ERRx, 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.

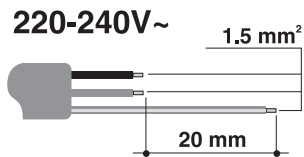
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

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.

Denna brytare ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den, enligt reglerna för anslutning.

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.



5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

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



Tryck på öppen lucka
Risk för skador på apparaten

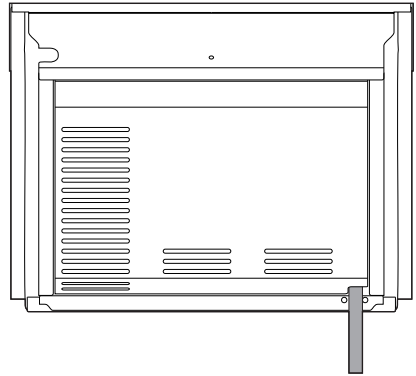
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

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

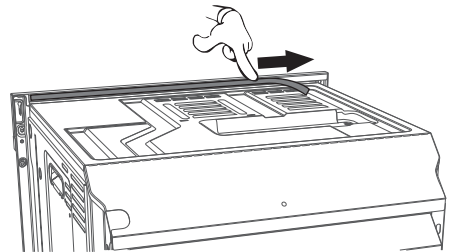
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

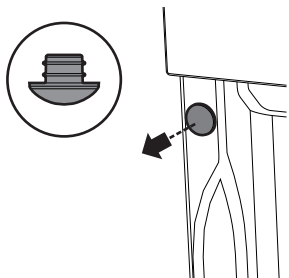




Installation

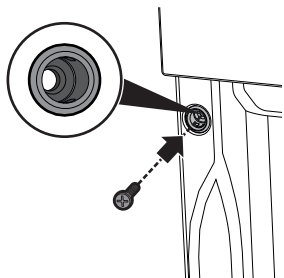
Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

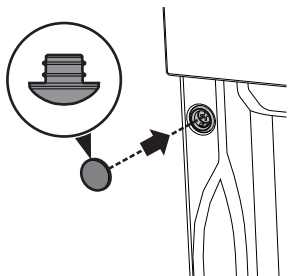


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

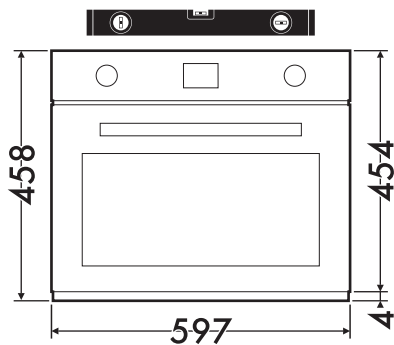
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



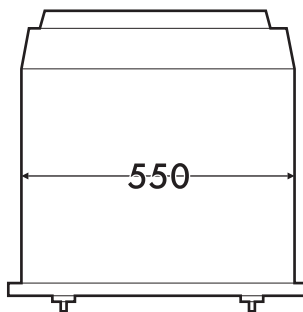
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)



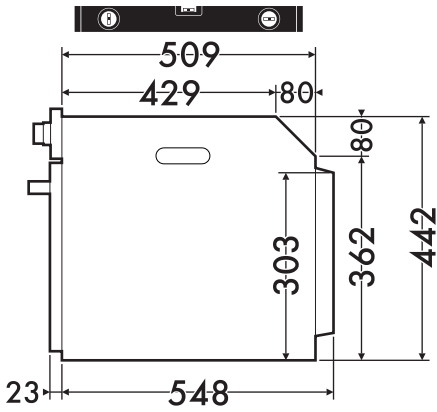
(sett framifrån)



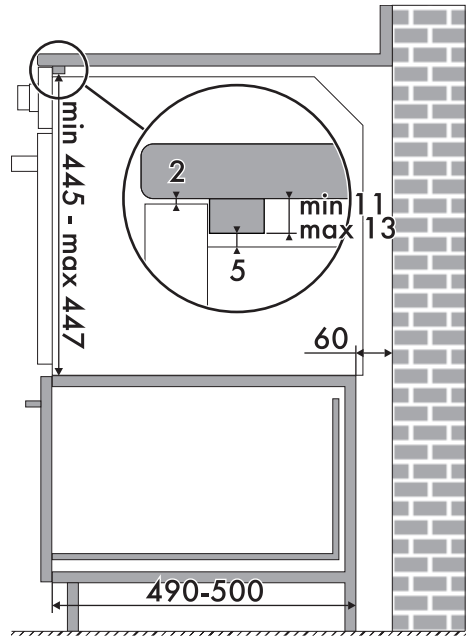
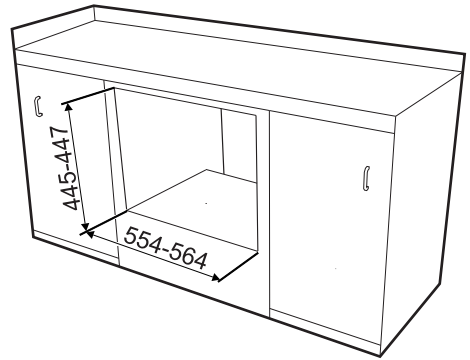
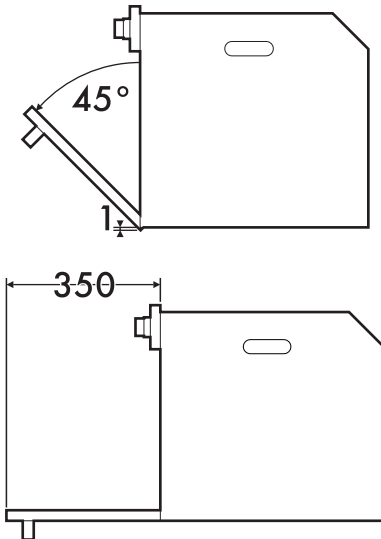
(sett ovanifrån)



Installation under arbetsbänk (mm)



(sett från sidan)

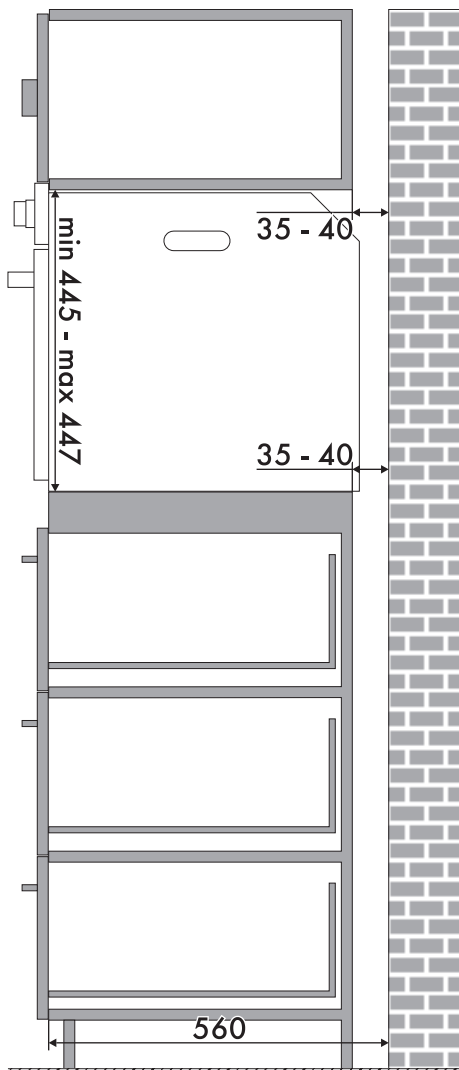
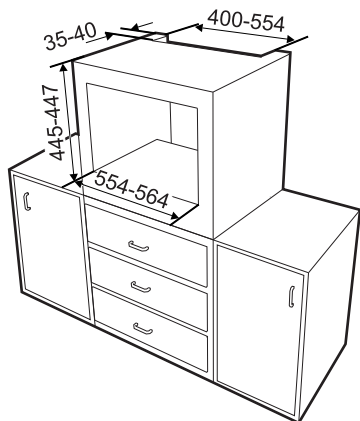


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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