

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatus syfte	8
1.3 Tillverkarens ansvar	8
1.4 Denna bruksanvisning	9
1.5 Identifikationsdekal	9
1.6 Bortskaffning	9
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	10
1.8 Spara energi	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Kontrollpanel	12
2.3 Andra delar	13
2.4 Tillbehör	13
3 Användning	16
3.1 Användning av tillbehör	17
3.2 Användning av ugnen	19
3.3 Råd vid tillagning	47
3.4 Smart Cooking	48
3.5 Historik	50
3.6 Mina recept	60
3.7 Övriga funktioner	65
3.8 Inställningar	75
4 Rengöring och underhåll	81
4.1 Rengöring av ytor	81
4.2 Rengöring av luckan	81
4.3 Rengöring av ugnen	84
4.4 Särskilt underhåll	94
5 Installation	96
5.1 Elektrisk anslutning	96
5.2 Placering	97

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



SKADA PÅ PERSON

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



- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- **ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.**
- **ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.**
- **GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.**
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.



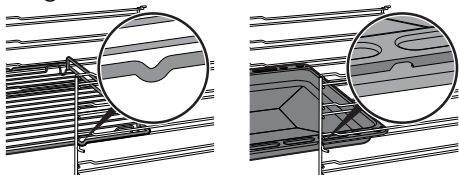
SKADA PÅ APPARATEN

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



Anvisningar

- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- (endast för vissa modeller) Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.



- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

Installation och underhåll

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

- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmeståliga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.



Anvisningar

För 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 avdunstningstråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlden ska vara värme- och ångbeständiga.
- Använd inte formar i silikon vid tillagning med ånga.
- Innan glödlampa byts ut, 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.

1.2 Apparatens syfte

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

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

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 apparaten används ska denna bruksanvisning läsas noga.
- Förklaringarna i denna bruksanvisning omfattar även bilder som beskriver det som normalt visas på displayen. Vi påminner dock om att apparaten kan ha en uppdaterad version av systemet, och därför kan det som visas på displayen skilja sig från det som visas i bruksanvisningen.

1.5 Identifikationsdekal

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

1.6 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.



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.



Anvisningar

1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Anvisningar

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltigt 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/Rekommendation

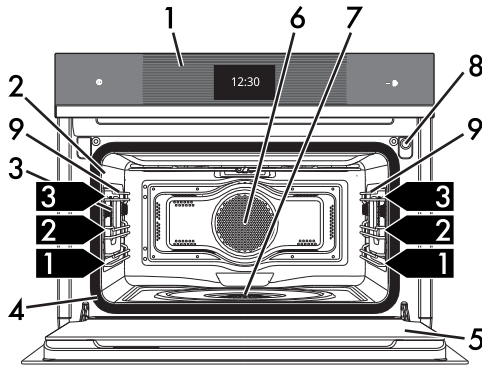
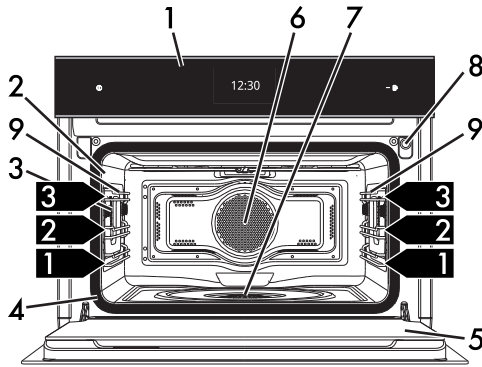
1.8 Spara energi

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



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Uttag till temperatursond (endast på vissa modeller)

3 Lampa

4 Tätninglist

5 Lucka

6 Fläkt

7 Avdunstningstråg

8 Rör för vattentillförsel

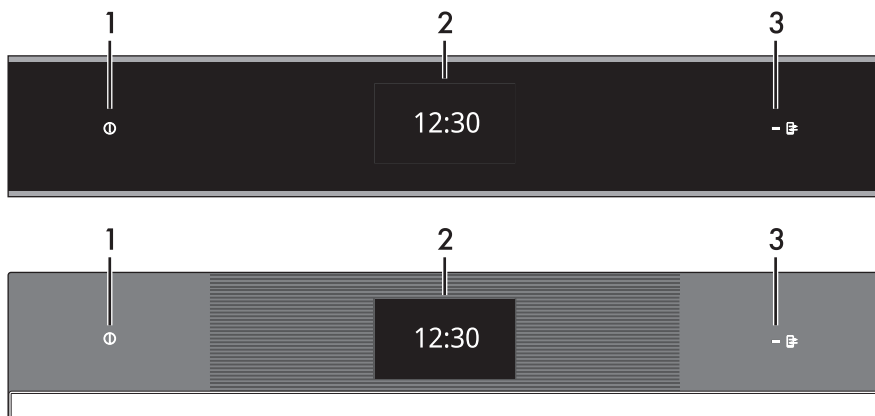
9 Stödramar för galler

1,2,3 Stödramens fals



Beskrivning

2.2 Kontrollpanel




1 ON/OFF-knapp

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

2 Display

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

3 Indikeringslampa för fjärrstyrning

 (endast på vissa modeller)

När den är tänd kan apparaten fjärrstyras från en smartphone eller surfplatta (se bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn").

SmegConnect (endast på vissa modeller)

Apparaten är utrustad med tekniken **SmegConnect** som ger användaren möjlighet att styra apparatens funktion via en app på en smartphone eller surfplatta. För ytterligare information hänvisar vi till den medföljande broschyren och/eller webbplatsen

www.smeg.com





2.3 Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Ugnsbelysning

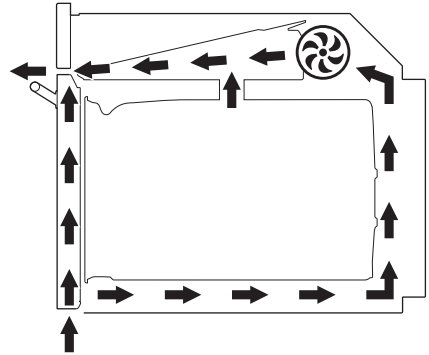
Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- tryck på **symbolen med en lampa**  för att manuellt aktivera eller inaktivera belysningen inne i ugnen medan en funktion pågår. Detta gäller dock inte för funktionen VAPOR CLEAN .



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

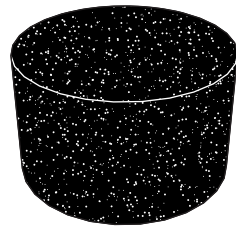
Kylfläkt



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 Tillbehör

Svamp

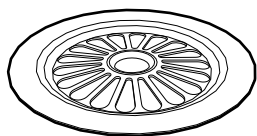


Används för att torka bort kondens inne i ugnen.



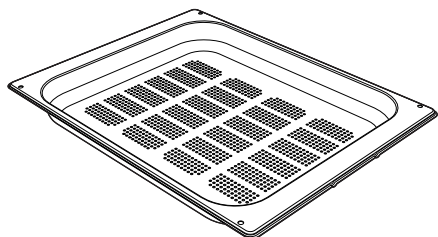
Beskrivning

Lock till avdunstningstråg



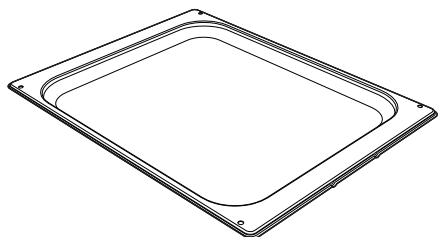
Används för att jämnt fördela ångan inne i ugnen.

Perforerad plåt



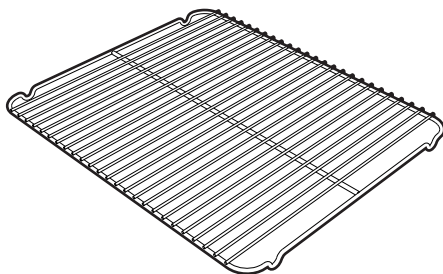
Används för ångtillagning av fisk och grönsaker.

Plåt



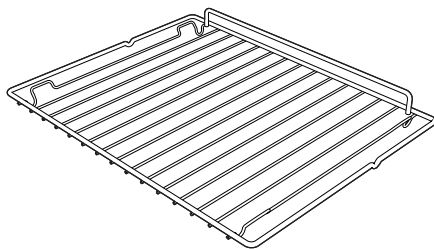
Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även outhärlig för uppsamling av den vätska som bildas vid tillagning med ånga samt vid upptining av livsmedel placerade i de perforerade plåtarna ovanför.

Galler för ugnsplåt



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

Galler



Används som stöd för ugn formar och dyligt.

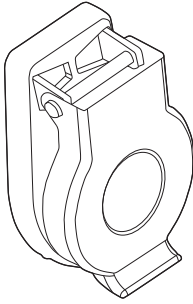
Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

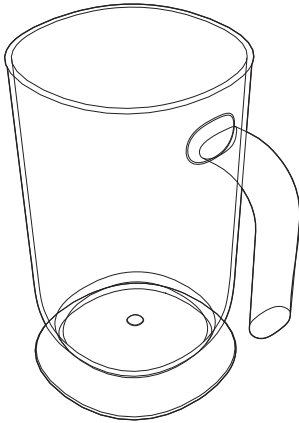


Skyddslock (endast på vissa modeller)



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

Kanna



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



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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

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

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.
- Håll 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 avdunstningstråget ska alltid vara fria från föremål.
- Kärlen 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.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.



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

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

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.

Rekommenderas inte för korta tillagningar eller för livsmedel som på egen hand genererar mycket fukt under tillagning.

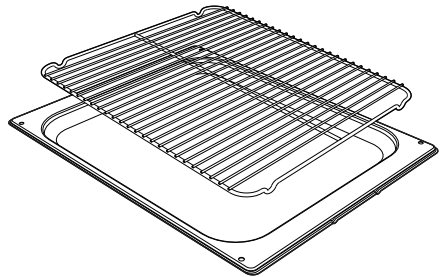
Förberedelser

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. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

3.1 Användning av tillbehör

Galler för ugnsplåt

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



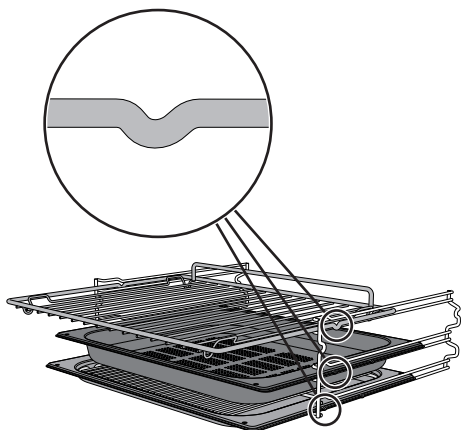


Användning

Galler och plåtar

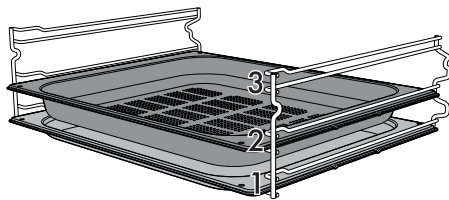
Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetspärarna 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.



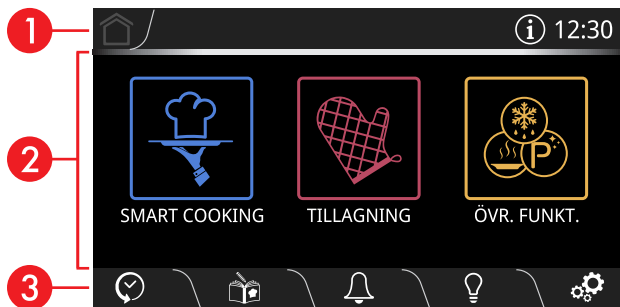
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



3.2 Användning av ugnen

Display

Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda displayen räcker det att trycka på de "virtuella" knapparna och/eller bläddra bland de tillgängliga värdena.



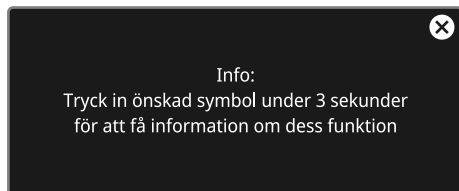
(På bilden visas skärmbilden för huvudmenyn)

1 Informationsområde

I detta område visas information gällande menyer och undermenyer till de funktioner som pågår i huvudområdet.

I detta område finns dessutom:

- knappen **HOME** : tryck på denna knapp för att återgå till huvudmenyn;
- knappen **INFORMATION** : tryck på denna knapp för att visa nästa skärmbild



- visning av **aktuell tid**.

2 Huvudområde

I detta område kan man ställa in apparatens olika funktioner. Tryck på knapparna och värdena för att ställa in önskad funktion.

3 Nedre område

I detta område finns en del direkta funktionsknappar som varierar i enlighet med vilka funktioner som ställts in i huvudområdet:

-  HISTORIK
-  MINA RECEPT
-  TIMER
-  LAMPA
-  INSTÄLLNINGAR



Användning

Beroende på vilken sida som visas finns även nedanstående knappar:



RETUR



BEKRÄFTA



START



REPLAY



STOPP



SPARA



PAPPERSKORGEN



LUCKSPÄRR



SNABB FÖRVÄRMNING



SOND (i förekommande fall)



Håll knappen HOME  eller

ON/OFF-knappen  intryckt i ett par sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Uppkoppling (endast på vissa modeller)

Krav för uppkoppling:

- Bärbar enhet av typen smartphone eller surfplatta med operativsystem iOS version 10.x eller högre, eller Android version 5.1 eller högre.
- Wifi-nätverk (2.4 GHz-band, säkerhetsinställning WPA2) som är aktivt och tillgängligt på den plats där apparaten är installerad.
- Internetanslutning.
- Namn och lösenord till Wifi-nätverket eller WPS-läge (Wi-Fi Protected Setup) tillgängligt.

För ytterligare information, vänligen läs bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn".

Första användningstillfället




Nedanstående anvisningar gäller även vid längre strömavbrott.

För att sätta igång apparaten:


1. Koppla in apparaten till elnätet.

Tillverkarens logotyp visas på displayen

under några sekunder .



Efter igångsättning måste man vänta några sekunder innan man kan börja interagera med apparaten.

Därefter visas skärmbilden som anger aktuell tid med symbolen  blinkande.

Man måste ställa in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.



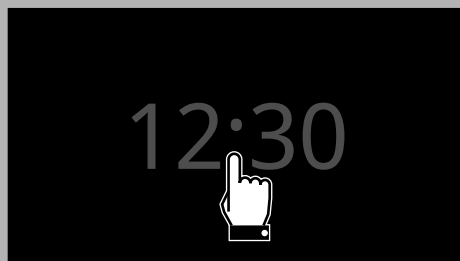
2. Tryck på den blinkande symbolen **00:00** för att komma till undermenyn **STALL IN TID**.

3. Bläddra vertikalt mellan värdena för timmar och minuter för att ställa in aktuell tid.


4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad nere **3** till höger) för att ställa in aktuell tid.



Man kan ställa in eller ändra aktuell tid även genom att trycka på tiden som visas på displayen under 3 sekunder.



När man startar apparaten för första gången är språket enligt standard inställt till "engelska". Vi rekommenderar att önskat språk ställs in under denna fas.

5. Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR**  på displayen (placerad nere **3** till höger).

6. Bläddra bland de tillgängliga språken (till höger) i närheten av alternativet **Språk** (till vänster) tills önskat språk har valts.

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad nere **3** till höger) för att ställa in önskat språk.

Inaktivera displayen




När inställningen "Visa tid" är ställd till **Off** slocknar displayen efter 2 minuters inaktivitet om skärmbilden med tiden visas.

För att inaktivera displayen manuellt:

- Håll **ON/OFF-knappen**  intryckt under någon sekund tills det hörs ett ljud.

Återaktivera displayen


För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Håll **ON/OFF-knappen**  intryckt under några sekunder tills det hörs en ljudsekvens.

Displayen tänds efter några sekunder. När den sätts igång igen visar displayen huvudmenyn.



I vissa lägen inaktiveras inte displayen med **ON/OFF-knappen** . Det gäller till exempel när:

- en tillagningsfunktion pågår (knappen avbryter funktionen);
- luckan är öppen;
- en timer med minuträknare är igång;
- lägena  **Show Room** och/eller  **Demo** är aktiva;
- påfyllning eller tömning av vatten pågår (knappen avbryter funktionen).



Användning

Val av tillagning med ånga

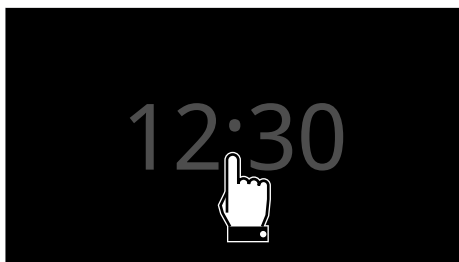


Placera inte föremål eller maträtter på ugnens botten. Ugnens botten och avdunstningstråget ska alltid vara fria från föremål.

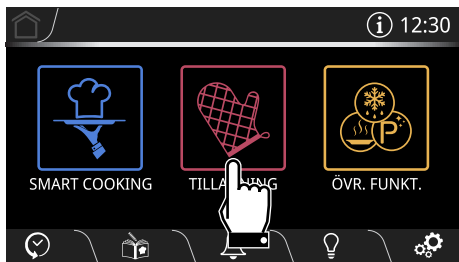



Om man precis har använt en tillagningsfunktion där temperaturen överstigit 100 °C måste man vänta tills ugnen svalnat innan man kan starta en tillagning med ånga.

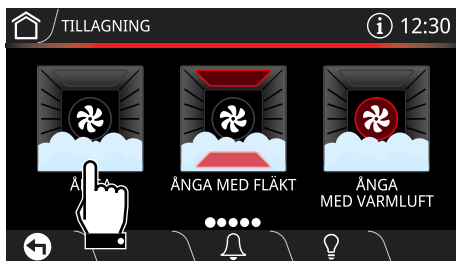
1. Sätt in maträtten i ugnen.
2. Tryck på tiden som visas på displayen.




3. Tryck på knappen **TILLAGNING**  i "huvudmenyn".



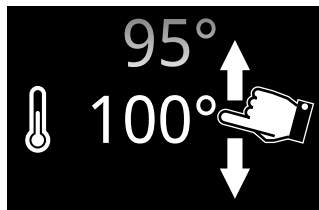
4. Välj funktionen "ÅNGA ".



5. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.




6. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "90 °C").



Lägsta temperatur som kan ställas in är 30 °C.

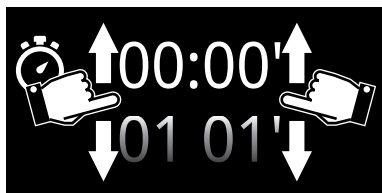



7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad längst ner **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

8. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde).



9. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "25 minuter").



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



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.




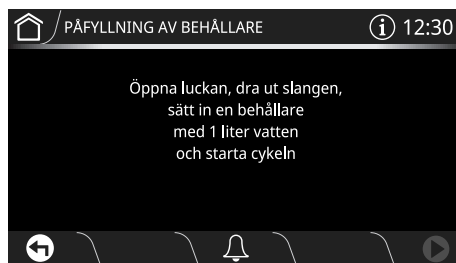
Ångtillagningens tid kan ställas in till minst 1 minut och max 2 timmar.

Under tillagningen visas tiden då tillagningen beräknas vara klar (i exemplet klockan "13:05").



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

11. Tryck på knappen **START**  för att starta proceduren för att fylla behållaren.





Användning

Fylla behållaren



Använd färskt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, uppmjukat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.



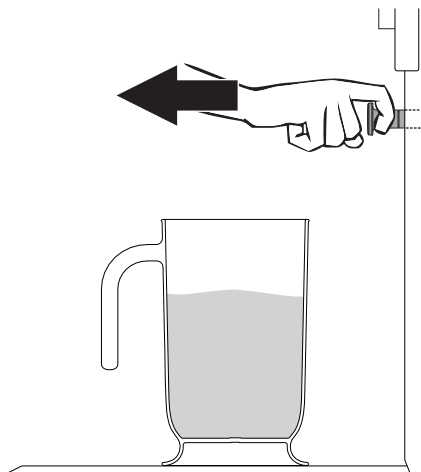
Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

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

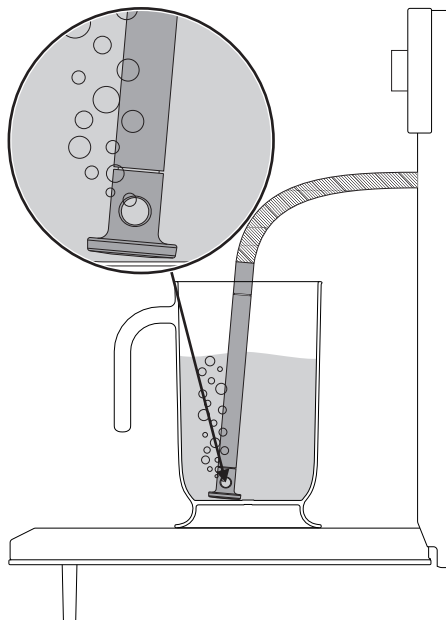



OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 kg.

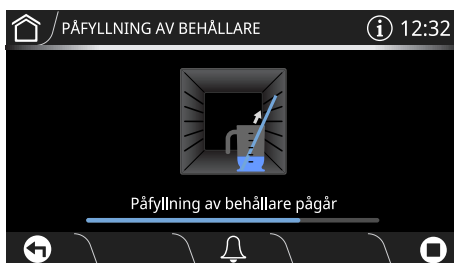
15. Dra ut röret från dess plats.



16. Sänk ner änden på kannans (eller behållarens) botten.



17. Tryck på knappen **START**  för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.



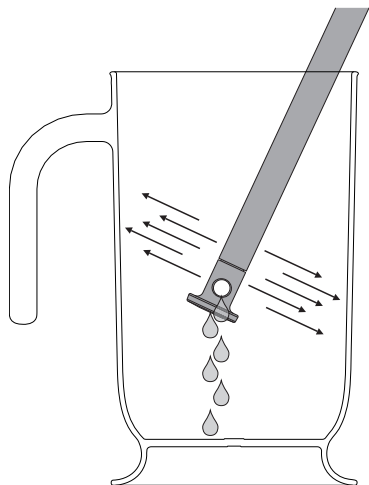


Apparaten fyller automatiskt på den mängd vatten som krävs för tillagningen utifrån tillagningens längd.



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

18. Efteråt ska röretskakas för att avlägsna eventuella vattenrester.




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

20. Stäng luckan.



När luckan har stängts 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.

21. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att behållaren fyllts på.

Påfyllning av behållare avslutad

Stäng luckan och bekräfta



Apparaten startar funktionen med de inställda värdena.



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



Användning

Förvärmning

Tillagning med ånga föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb förvärmning



Föruppvärmningen kan inte kopplas bort vid tillagning med ånga.

När förvärmningen är klar når temperaturen den inställda maxnivån.

En ljudsignal aktiveras och ett meddelande visas på displayen för att signalera att tillagningen startar automatiskt.



Efter tillagning med ånga

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

Funktion avslutad

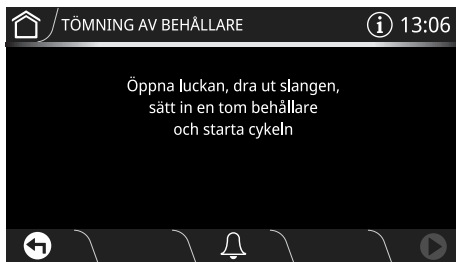
Avlägsna restvatten

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



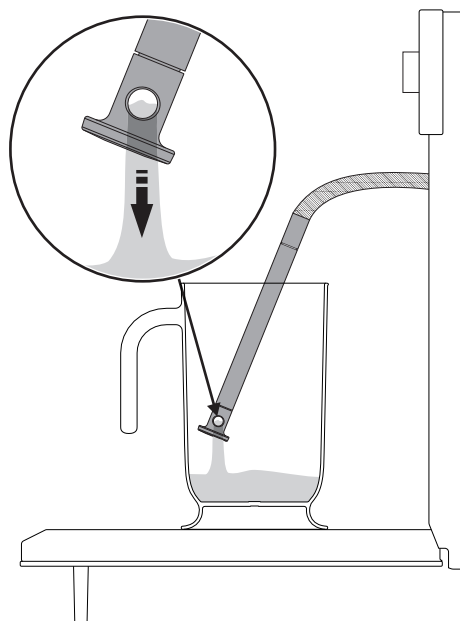
Man rekommenderas att tömma behållaren vid slutet av varje tillagning för att undvika eventuella kalkavlagringar.


22. Tryck på knappen **HOME**  för att lämna funktionen. Apparaten föreslår att vattnet töms ut ur behållaren.

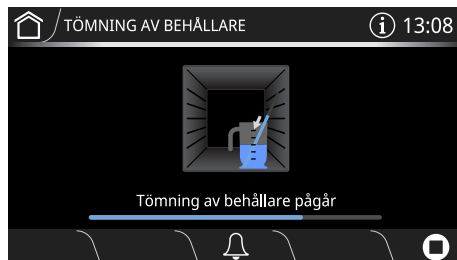





23. Ställ dig vid sidan om apparaten och öppna luckan ett par centimeter och vänta sedan ett par sekunder för att släppa ut överskottet av ånga.
24. Öppna luckan helt och ta försiktig ut maträtten ur ugnen.
25. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
26. Dra ur röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).

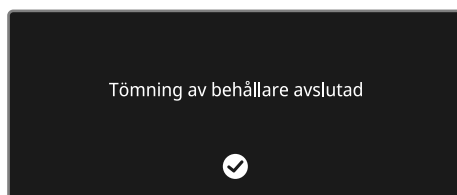


27. Tryck på knappen **START**  för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



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 knappen **START**  trycks in för att starta tömningen.

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

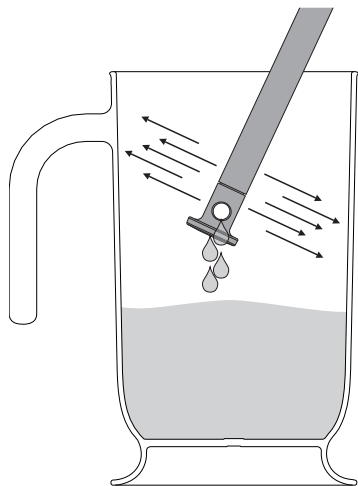


28. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .



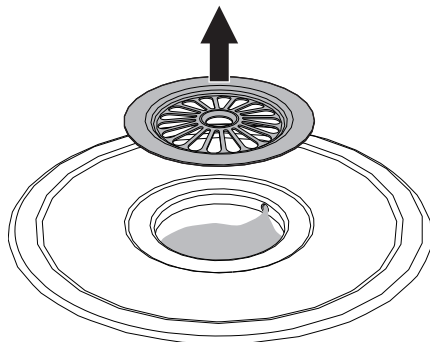
Användning

29. Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.



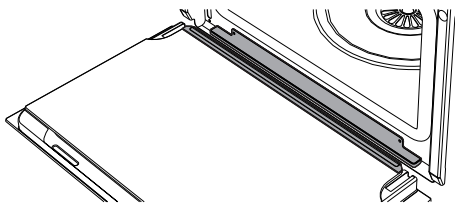
30. Sätt tillbaka röret på plats och ta bort kannan.

31. Ta av locket på avdunstningstråget inne i ugnen och torka det med medföljande svamp.



OBS: Avdunstningstrågets 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. Håll 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**, **äggröra** 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 **äggröra** 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.



Användning

- **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.
- **Uppptining:** 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.

Sous Vide-tillagning



SOUS VIDE

Funktion med ånga för en perfekt tillagning av vakuumpförpackade maträtter. Höjer maträtternas smak och bevarar utseende och näringsinnehåll oförändrade.




Livsmedlet i påsen kan placeras på en perforerad plåt eller på gallret på den första eller andra falsen.

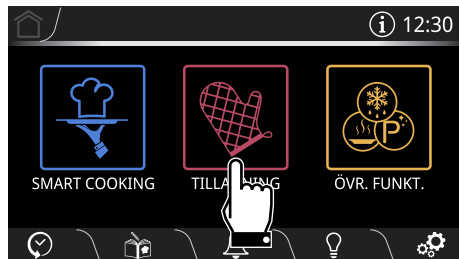
Sous Vide-tillagning som görs med hjälp av en ångugn är den bästa metoden för att tillaga mat utan att förändra näringsinnehåll och kvalitet. Det är dessutom en mycket hälsosam och genuin typ av tillagning.

- Med tillagningstekniken Sous Vide sker en effektiv värmeöverföring från ånga till mat, utan att smaken går förlorad på grund av oxidation eller på grund av att näringsinnehåll eller fukt avdunstar under tillagningen.
- Sous Vide-tillagning ger dessutom en bättre kontroll över tillagningen jämfört med traditionella metoder, och garanterar ett jämnt tillagningsresultat.
- Dessutom medges tillagning vid lägre temperatur jämfört med vid traditionell tillagning.

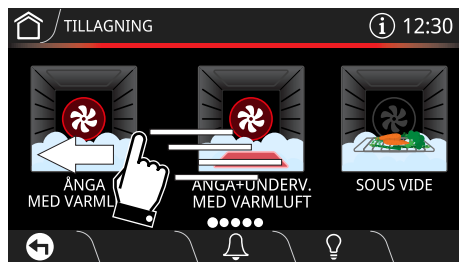


För att välja Sous Vide-tillagning:

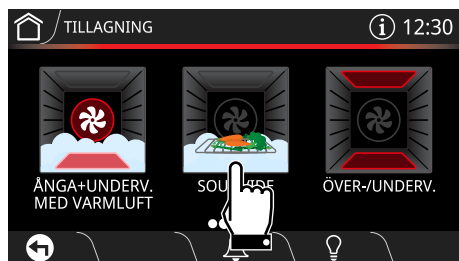
1. Tryck på knappen **TILLAGNING**  i "huvudmenyn".



2. Dra skärmbilden från höger till vänster.



3. Välj funktionen "SOUS VIDE".



För sous vide-tillagning krävs:

- En förpackningsmaskin med vakuumpkammare som ger en bättre och säkrare vakuumpackning för fasta och flytande livsmedel.
- Kontrollera att det område på påsen som ska förslutas är rent och fritt från matrester.
- Förpacka livsmedlet hermetiskt i en till syftet avsedd påse för livsmedel som tål de aktuella tillagningstemperaturerna.
- Verkställ ett vakuum på minst 99,8 % i påsen för att förhindra risken att det blir kvar luftbubblor som äventyrar tillagningen.
- Använd den högsta vakuumnivån (nivå 3) om ni har tillgång till en vakuumlåda från Smeg.

När tillagningen avslutats rekommenderar vi att dra ut produkten ur påsen och avslutar med att steka den i stekpanna eller grilla den.



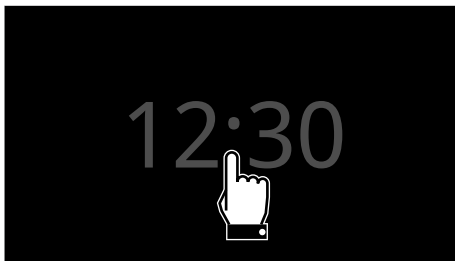
Användning


Observera:

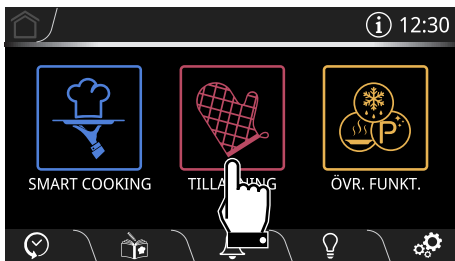
- Använd helst färiska råvaror av hög kvalitet, som förvarats korrekt fram till tillagningstillfället.
- Man kan tillsätta kryddor inne i påsen för ett bättre tillagningsresultat.
- Rengör noggrant livsmedlen från ben som kan perforera påsen och äventyra tillagningen.
- Lämna inte livsmedlet i rumstemperatur för lång stund eftersom påsen kan blåsas upp under tillagning vilket leder till att alla fördelar med vakuumpförpackningen går förlorade.
- Livsmedel som ska vakuumpförpackas inför Sous Vide-tillagning eller inför konservering ska hålla kyltemperatur (mellan 3 °C och 7 °C), de får aldrig vara varma.
- De vakuumpförpackade produkterna (tillagade och därefter nedkylda) ska förvaras i kylskåp vid en konstant temperatur, inte över 3 °C.
- Fyll inte påsarna för mycket och sprid ut livsmedlen i ett lager så gott det går för att säkerställa en jämn tillagning.
- Placera påsarna på samma fals utan att placera dem ovanpå varandra om flera tillagningar sker samtidigt.
- Återanvänd inte påsarna efter tillagningen.

Val av kombinerad tillagning

1. Tryck på tiden som visas på displayen.

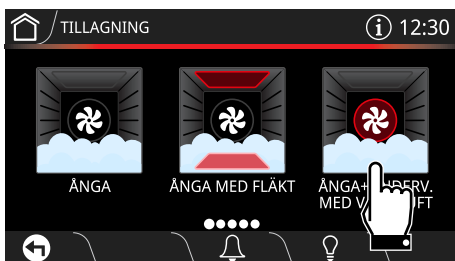


2. Tryck på knappen TILLAGNING  i "huvudmenyn".




3. Välj önskad kombinerad funktion (t.ex.

"ÅNGA MED VARMLUFT" ).

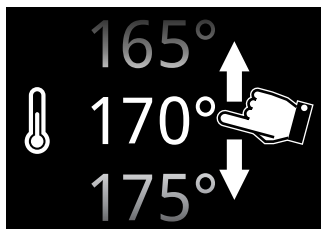




4. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.



5. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "200 °C").

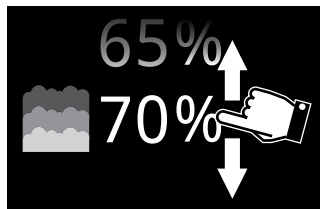


6. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad nere **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

7. Tryck på knappen **ÅNGPROCENT**  eller motsvarande värde.



8. Bläddra bland värdena tills önskad ångprocent har valts (t.ex. "50 %").




9. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** 

10. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  (eller motsvarande värde).



11. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "1 timme").



12. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda tillagningstiden.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.




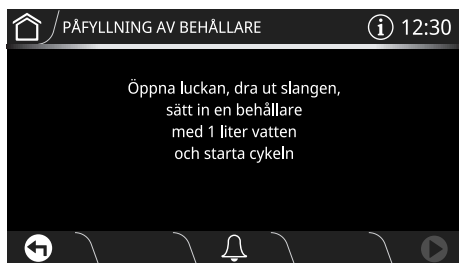
Användning

Under tillagningen visas tiden då tillagningen beräknas vara klar (i exemplet klockan "13:40").



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

13. Tryck på knappen **START**  för att starta proceduren för att fylla behållaren.



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

Förvärmning


Den kombinerade tillagningen föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Om inget annat anges i receptet bör man inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.




Tryck på motsvarande knapp  för att koppla bort förvärmningen.

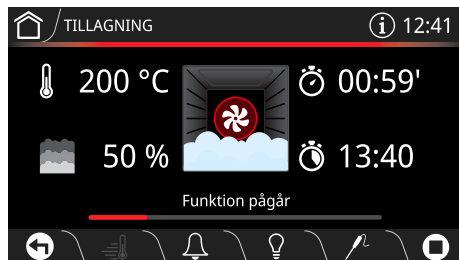
Efter förvärmningen aktiveras en ljudsignal och ett meddelande visas på displayen för att tala om att den maträtt som ska tillagas kan ställas in i ugnen.



15. Öppna luckan.
16. Sätt in maträtten i ugnen.
17. Stäng luckan.



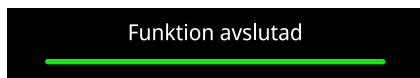
18. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen.



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

Efter kombinerad tillagning

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



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

Lista över kombinerade tillagningsfunktioner



ÅNGA MED FLÄKT

Intensiv och jämn tillagning. Den ånga som tillsätts ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för kalvstek, stekt anka och hel fisk.



ÅNGA MED VARMLUFT

Den ånga som tillsätts vid varmluftstillagningen ger möjlighet att bättre bevara livsmedlens dofter och smaker. Idealisk för att tillaga stekar, kyckling och andra rätter som kräver tillagning i ugn, som jästa bakverk och bröd.



ÅNGA + UNDERVÄRME + VARMLUFT

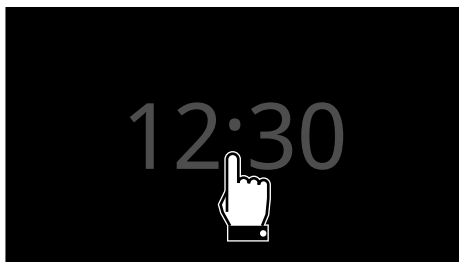
Ger möjlighet att snabbt avsluta tillagning av mat som redan tillagats på ytan men inte inuti.



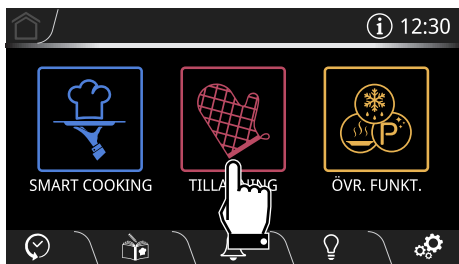
Användning

Val av traditionell tillagning

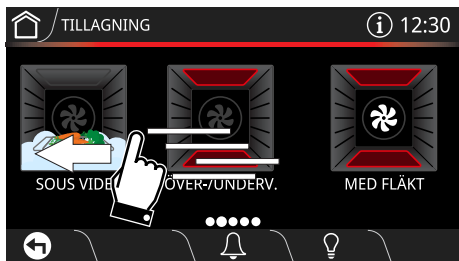
1. Tryck på tiden som visas på displayen.



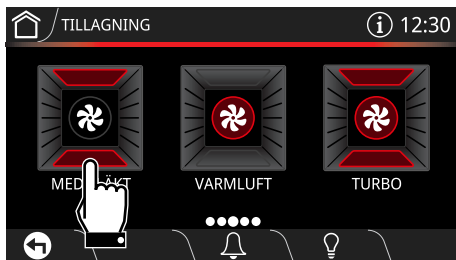
2. Tryck på knappen **TILLAGNING** (placerad i "huvudmenyn").



3. Dra med fingret från vänster på displayen för att komma åt menyn över traditionella funktioner.



4. Välj önskad funktion (t.ex. "MED FLÄKT").



5. Tryck på knappen **START** (placerad nere till höger) för att starta förvärmningen.



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

Förvärmning


Tillagningen föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.




Om inget annat anges i receptet bör man inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.

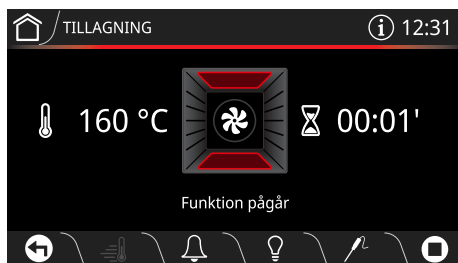


Tryck på motsvarande knapp  för att koppla bort förvärmningen.

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



6. Öppna luckan.
7. Sätt in maträtten i ugnen.
8. Stäng luckan.
9. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen.




När tillagningen satts igång kan man ställa in en tidsinställd tillagning.

- Tryck på knappen **TID**  och följ anvisningarna i avsnittet "Tidsinställd tillagning".

Att ändra tillagningstemperatur

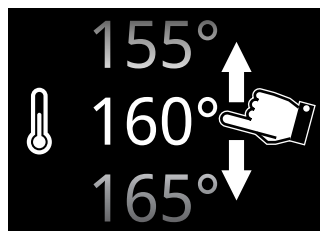


Man kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen.

1. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.



2. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "180 °C").



3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  (placerad nere **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.



Användning

Tidsinställd tillagning

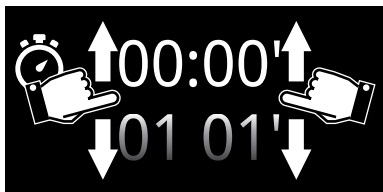



Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

1. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde).



2. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "1 timme").



3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda tillagningstiden.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.




Den tidsinställda tillagningen kan ställas in till mellan 1 minut och max 13 timmar.

Under tillagningen visas tiden då tillagningen beräknas vara klar (i exemplet klockan "13:40").



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



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

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



Fördröjd tillagning



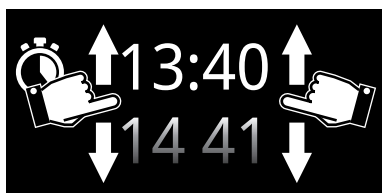
Fördröjd tillagning avser den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

1. Tryck på knappen **FÖRDRÖJD**

TILLAGNING eller motsvarande värde när den tidsinställda tillagningen har ställts in.

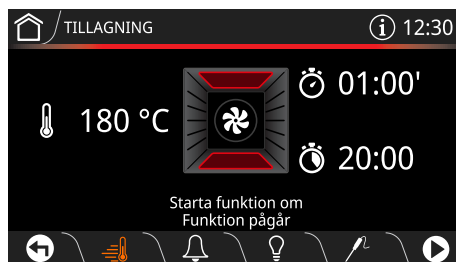


2. Bläddra bland värdena tills önskad sluttid för tillagning har valts (t.ex. "20:00").



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** för att bekräfta den valda sluttiden för tillagning.



Efter tillagningen

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

Funktion avslutad

- Tryck på knappen **HOME** för att stänga funktionen.



Användning

Lista över traditionella tillagningsfunktioner



ÖVER-/UNDERVÄRME

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



MED FLÄKT

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



VARMLUFT

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL+FLÄKT

Ger möjlighet att uppnå utmärkta grillresultat även för tjocka köttbitar. Idealisk för stora köttstycken.



UNDERVÄRME

Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för tårter och pajer, bakelser och pizzor.



UNDERVÄRME MED VARMLUFT

Ger möjlighet att snabbt avsluta tillagning av mat som redan tillagats på ytan men inte inuti. Idealisk för pajer, passar för alla typer av maträtter.



PIZZA

Specialfunktion för tillagning av pizza.



ECO

Tillagning med låg energiförbrukning: denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en nivå, med låg energiförbrukning.

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

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



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



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna längre.



ECO-funktionen är en skonsam tillagningsfunktion som rekommenderas för tillagningar som inte kräver temperaturer över 200 °C. För tillagning vid högre temperaturer rekommenderar vi att välja en annan funktion.

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)



Temperatursonden blir mycket varm

Fara för brännskada

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.



Temperatursonden kan inte användas med funktionen **SOUS VIDE**.



Användning

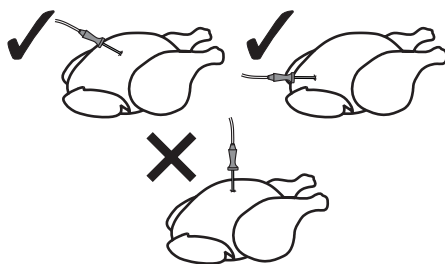


Felaktig användning Risk för skada på temperatursonden

- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.

Korrekt användning av temperatursonden

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



Temperatursond

Temperatursonden underlättar en exakt tillagning av stekar, kotletter och olika köttstycken av varierande storlek, även om de packats in i plastpåsar (anpassade för tillagning) eller aluminiumfolie.

Faktum är att temperatursonden möjliggör en perfekt tillagning av livsmedlen tack vare en exakt kontroll av temperaturen mitt i livsmedlet, vilken mäts av en sensor som är placerad inne i spetsen.







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



Om sonden inte känner av livsmedlets temperatur korrekt visas 2 felmeddelanden på displayen (vilka måste bekräftas). Därefter fortsätter apparaten automatiskt till en tidsinställd tillagning.

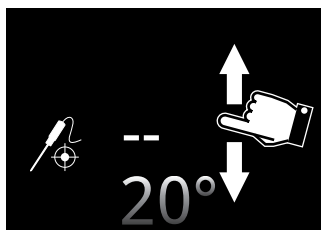



Ställa in en tillagning med temperatursond


1. Välj en tillagningsfunktion.
2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.
4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .
5. Tryck på knappen **SOND**  som är placerad i det nedre området .





6. Bläddra bland värdena för **Måltemperatur** tills önskad temperatur har valts (t.ex. "80 °C").



 Man kan välja en temperatur på lägst 20 °C och högst 90 °C.

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


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

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta temperaturen för den valda sonden.

På displayen visas ett meddelande om att sonden ska föras ner i till syftet avsett hål och i maträtten.

Kom ihåg att koppla sonden till ugnen och föra in den i maträtten




8. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .



Användning

Med förvärmning:

9. Tryck på knappen **START**  för att starta förvärmningen.



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



10. Sätt i temperatursondens spets i det livsmedel som ska tillagas.



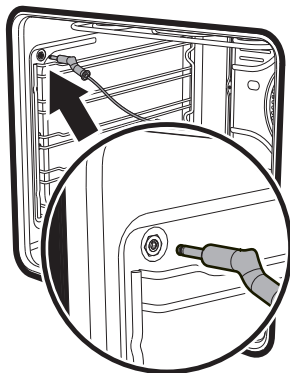
För bästa resultat, försäkra dig om att temperatursondens metalldel har förts in sidledes och nästan hela vägen in i maträtten, men att den inte rör vid plåten som är placerad under.




Felaktig användning Fara för brännskada

- Skydda händerna med grillvantar.


11. Öppna apparatens lucka.
12. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
13. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.

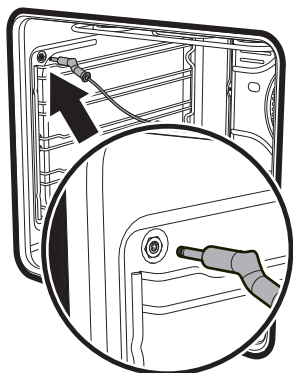



14. Stäng luckan.
15. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen med temperatursonden.



Utan förvärmning:

6. Tryck på knappen **FÖRVÄRMNING**  för att koppla bort förvärmningsfasen.
7. Öppna apparatens lucka.
8. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
9. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.

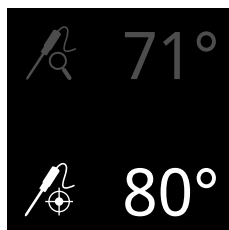


10. Stäng luckan.
11. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen med temperatursonden.

Tillagning med temperatursond

Funktion pågår

När **Aktuell temperatur** når den **Måltemperatur** som användaren ställt in är tillagningen avslutad.



Värmeelementen inaktiveras och apparaten ger ifrån sig en serie ljudsignaler.



Felaktig användning
Risk för skada på person

- Skydda händerna med grillvantar.

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



Användning


Timer med minuträknare

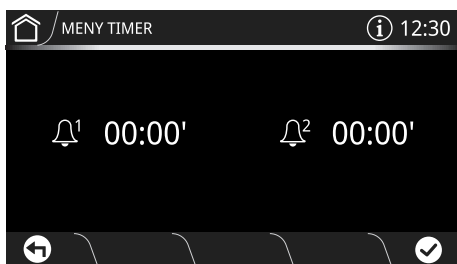


Denna funktion avbryter inte den pågående tillagningen utan aktiverar endast ljudsignalen.





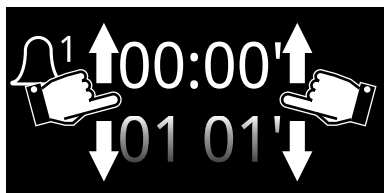
Timern kan ställas in till mellan 1 minut och max 12 timmar och 59 minuter.


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




Man kan ställa in upp till 2 Timer med minuträknare:


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




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



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

5. Upprepa proceduren för övriga Timer som ska användas.
6. När man är klar trycker man på knappen **BEKRÄFTA**  igen för att bekräfta valda timer.



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

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

7. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.



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



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



Man kan inte ställa in fördröjd tillagning med temperatursond.



3.3 Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matbitens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötttermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.
- För kött och potatis rekommenderar vi att man vänder och/eller rör om maten så att den bryns jämnt på alla sidor.
- Vid tillagning vid låg temperatur ska man bryna köttet i stekpanna någon minut per sida innan man sätter in det i ugnen.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan du sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om du önskar ändra effekten av tillagningen.

- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan grillningen startas.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.

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 sticks en tandpetare in där bakverket är som högst. Om tandpetaren är torr när du tar ut den är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när du tar ut det ur ugnen ska du nästa gång sänka temperaturen med cirka 10 °C och välja en längre tillagningstid.

Råd vid upptining och jäsning


- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När du tinar kött ska du placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugnsbotten för en bättre jäsning.



Användning

Råd vid användning av temperatursonden (i förekommande fall)

Man kan använda sonden även under normala tidsinställda tillagningar:

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

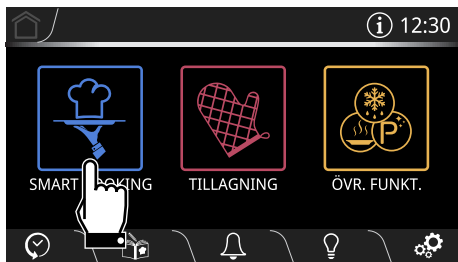
3.4 Smart Cooking

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

1. Tryck på knappen **SMART COOKING**



i "huvudmenyn".




2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **SMART COOKING**


(t.ex. "GRÖNSAKER ").

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

GRÖNSAKER ").

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




5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.



Nu kan man spara de inställda värdena som ett personligt recept (se kapitel "3.6 Mina recept")



6. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen **SMART COOKING**.

Tillagningen startar med de fastställda inställningarna för programmet.




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

Förvärmning

Tillagningen föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Den fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb förvärmning



Uppvärmningen kan inte inaktiveras medan man använder program av typen **Smart Cooking**.

Efter uppvärmningen informerar en ljudsignal och ett meddelande på displayen om att maträtten kan ställas in i ugnen.

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

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta


Vi rekommenderar att maträtten placeras på den fjärde nivån nedifrån



7. Öppna luckan.

8. Sätt in maträtten i ugnen.

9. Stäng luckan.


10. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att starta tillagningen.




Efter tillagningen

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

Tillagning avslutad



11. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.

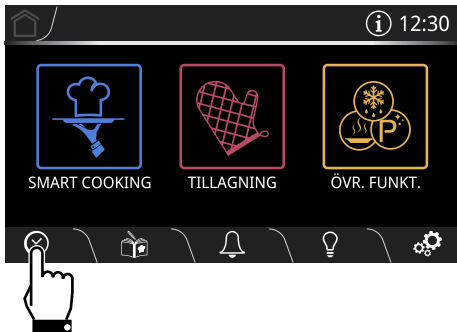


Användning

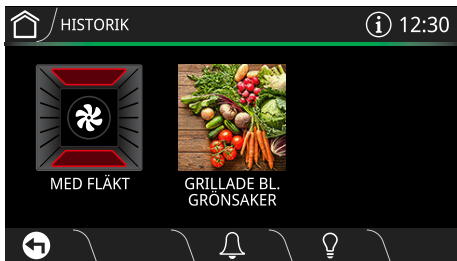
3.5 Historik

Denna meny är särskilt användbar för att visa och återanvända de senast använda programmen eller personliga recept.

1. Tryck på knappen **HISTORIK**  i "huvudmenyn" (placerad i det nedre området **3** till vänster).




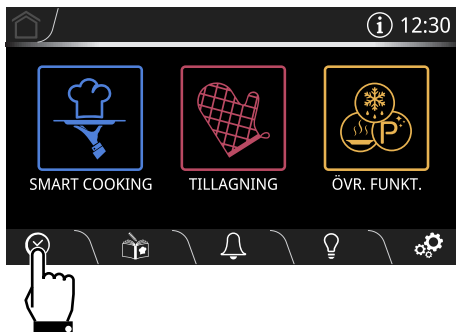
2. Välj den funktion du vill använda igen och gå vidare med tillagningen enligt anvisningarna i ovanstående kapitel.




Radera historiken

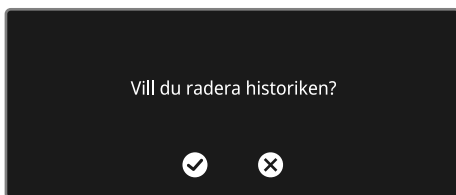
Om man vill radera historiken ska man:

1. Tryck på knappen **HISTORIK**  i "huvudmenyn".




2. Tryck på knappen **HISTORIK**  för att radera historiken.

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










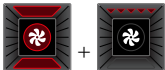




Tabeller med fördefinierade program

 = Måltemperatur (se "Temperatursond")

KÖTT




















Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C) % Ånga	Tid (minuter)
ROSTBIFF (BLODIG)	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	---	200 ( 52) + 25 %	---
ROSTBIFF (MEDIUM)	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	---	200 ( 58) + 25 %	---
ROSTBIFF (GENOMSTEKT)	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	---	200 ( 65) + 25 %	---
REVBENSSPJÄLL (hel bit)	 MULTISTEP	2	0,5	185 + 50 % 195 220	15 15 8
FLÄSKKOTLETTER (cirka 4 bitar)	 MULTISTEP	2	0,4	250 250	5 6
FLÄSKKORV	 GRILL+FLÄKT	2	0,3	250	21
BACON AV FLÄSK (cirka 6 skivor, 5 mm tjocka)	 GRILL+FLÄKT	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.



Användning







Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
KYCKLINGBRÖST	 ÄNGA	2 + 1	1,0	100	2
KORV	 ÄNGA	2 + 1	1,0	100	5
FLÄSKKOTLETT	 +  +  MULTISTEP	1	---	155 (/ 35)	---
				+ 40 %	
				175 (/ 48)	
UGNSSTEK KALV	 +  +  MULTISTEP	1	---	210 (/ 70)	---
				160 (/ 30)	
				+ 50 %	
UGNSSTEK KYCKLING	 +  +  MULTISTEP	1	---	185 (/ 50)	---
				175 (/ 20)	
				+ 50 %	
LAMMSTEK	 +  +  MULTISTEP	1	---	220 (/ 82)	---
				175 (/ 25)	
				+ 60 %	
UNGSSTEK ANKA	 +  +  MULTISTEP	1	---	190 (/ 55)	---
				180 (/ 35)	
				+ 60 %	
				210 (/ 65)	
				220 (/ 85)	



FISK



SV











Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
HEL FISK I PAKET	 MED FLÅKT	1	0,4	180	35
FILÉ AV GULDSPARID	 ÅNGA	2	0,2	75	8
TORSKFILE	 ÅNGA	2	0,1	100	3
LAXFILE	 ÅNGA	2	0,1	100	3
RÅKOR	 ÅNGA	2	0,1	85	4
HEL FISK	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	0,3	200 + 50 %	20



Användning

GRÖNSAKER



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
FRYSTA POMMES FRITES	 TURBO	2	0,2	220	27
UGNSSTEKT POTATIS	 +  +  MULTISTEP	1	0,7	180	17
				220	18
				230	10
MOROTSKLYFTOR	 ÅNGA	2	0,5	100	9
POTATISKLYFTOR	 ÅNGA	2	0,4	100	25
BLOMKÅLSBUKETTER	 ÅNGA	2	0,3	100	12
FÄNKÅLSKLYFTOR	 ÅNGA	2	0,3	100	7
HEL SPARRIS	 ÅNGA	2	0,1	100	4
BLADSPENAT	 ÅNGA	2	0,2	100	3

Programtiderna för ångtillagade grönsaker har beräknats på grönsaker i bitar (inte hela). Tillagningstiderna kan variera i enlighet med livsmedlens tjocklek.










⁽¹⁾ Vid grillning rekommenderar vi att man tillagar maten på båda sidor, i enlighet med tiderna som anges i tabellen. Den längre tillagningstiden hänvisar alltid till den första sidan som tillagas då livsmedlet är rått.



DESSERTER







SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
SOCKERKAKA	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	0,5	160	50
KEX (20 - 22 stycken á 25-27 g.)	 TURBO	1	0,2	160	23
MUFFINS (cirka 50 g. per form)	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	0,3	180 + 25 %	16
BEIGNETER (medelstora-stora)	 MED FLÅKT	2	0,2	190	30
MARÄNG	 TURBO	1	0,2	110	90
SYLTPAJ	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,0	170	43
CROISSANT	 MED FLÅKT	1	0,4	160	35
ÄPPELKRÄM	 ÅNGA	1	0,1	100	10
SYRUP PUDDING	 ÅNGA	1	0,1	100	50

Vid tillagning av sötsaker som kex, muffins, maräng, beignet ... motsvarar den angivna vikten totalvikten på den deg/smet som använts. Tillagningstiderna varierar i enlighet med sötsakens tjocklek och storlek.



Användning

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
STRUDEL	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	0,7	200 + 25 %	33
SOCKERKAKA	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	1,0	165 + 25 %	45
CHOKLADTÅRTA	 ÅNGA MED VARMLUFT	1	0,5	170 + 25 %	35
BRIOCHE	 ÅNGA MED VARMLUFT	2	0,1	190 + 25 %	15

BRÖD / PIZZA



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
FOCACCIA	 TURBO	1	0,5	200	25
JÄST BRÖD (LIMPA)	 ÅNGA MED VARMLUFT	2	0,5	180 + 25 %	30
PANPIZZA (FÄRSK)	 MULTISTEP	1	0,3	250 250	7 5



PASTA/RIS



SV















Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
UGNSBAKAD PASTA		1	---	160 (40) + 50%	---
LASAGNE (FÄRSK)	MULTISTEP	1	---	190 (75) 210 (90)	---
PAELLA	 ÅNGA	1	0,2	100	20
QUICHE	 MULTISTEP	1	1,0	200 220	31 11
BASMATIRIS	 ÅNGA	2	0,5	100	10



Användning


TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
KALV	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				120 ( 65)	
				140 ( 70)	
NÖTKÖTT (BLODIGT)	 VARMLUFT	1	---	90 ( 58)	---
FLÄSKKARRÉ	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				110 ( 65)	
				130 ( 75)	
LAMM	 MULTISTEP	1	---	90 ( 60)	---
				110 ( 65)	
				120 ( 70)	









SOUS VIDE-TILLAGNING



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
FISKFILÉ	 SOUS VIDE	2	0,1	75	12
LAXSKIVA	 SOUS VIDE	2	0,2	75	14
KYCKLINGKOTLETT	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13

Användning



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
GRYTA MED VITT KÖTT	 SOUS VIDE	2	0,2	80	15
ROTFRUKTER	 SOUS VIDE	2	0,1	98	35
ÖVRIGA GRÖNSAKER	 SOUS VIDE	2	0,1	98	12
FRUKT I KLYFTOR	 SOUS VIDE	2	0,1	95	15
VANIJSÅS	 SOUS VIDE	2	0,4	85	40
TOMATSÅS	 SOUS VIDE	2	0,4	90	40
OXFILÉ (BLODIG)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
OXFILÉ (MEDIUM)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	18
OXFILÉ (GENOMSTEKT)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	25



De tillagningstider som beskrivs i tabellerna hänvisar till den maträtt som anges i receptet och kan variera beroende på personlig smak.

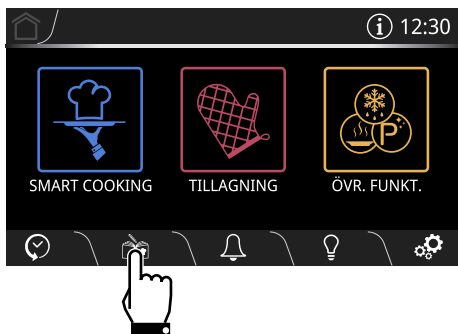



Användning


3.6 Mina recept

Via denna meny kan man ställa in personliga program 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 på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn" (placerad i det nedre området **3** till vänster).



 Man kan spara upp till cirka 64 personliga recept.

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

Lägga till ett recept

2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex.


"DESSERTER ").

3. Tryck på knappen **NYTT RECEPT**

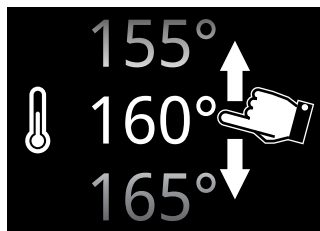



4. Välj önskad funktion (t.ex.

"VARMLUFT ").

5. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.

6. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstemperatur har valts (t.ex. "170 °C").

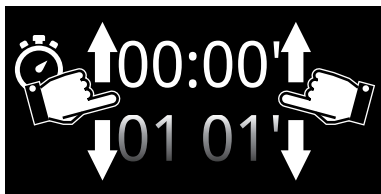


7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

8. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.



9. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "55 minuter").



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



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



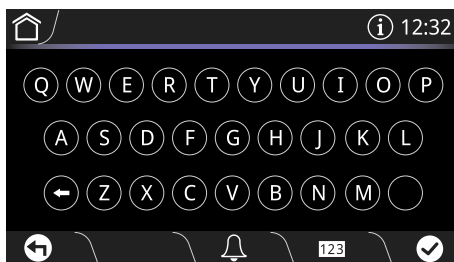
Nu kan man också lägga till en fördröjd tillagning (se "Fördröjd tillagning").

Spara ett recept

1. Tryck på knappen **SPARA**
12. Bläddra bland värdena för alternativet **NIVÅ** (t.ex. 2).
13. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tillagas (t.ex. " 1.0 kg").

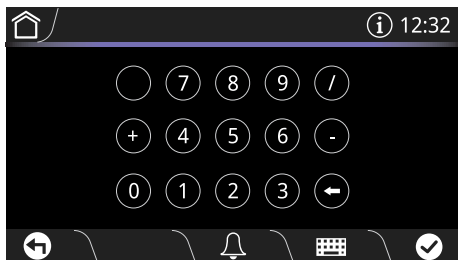



14. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** för att bekräfta de angivna inställningarna. Nu måste man ange ett namn på receptet.
15. Använd den alfanumeriska knappsatsen för att skriva in namn på det recept som ska sparas (t.ex. **RISOTTO**).





Användning



Använd knapparna **123** och  för att växla mellan den alfabetiska och den numeriska knappsatsen.





Namnet på receptet kan vara max 12 tecken, inklusive mellanrum.



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



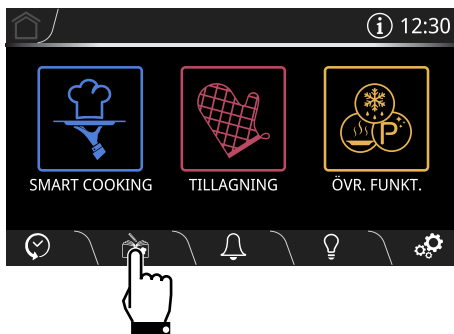
Tecknet  raderar föregående bokstav.

16. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att spara programmet.

Program sparat

Starta ett personligt recept

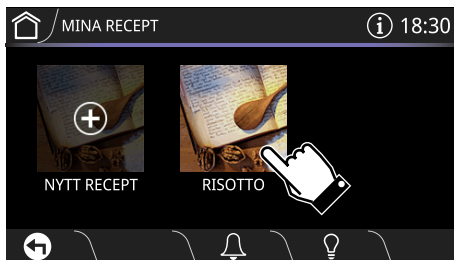
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".




2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex.

"**DESSERTER** ").


3. Välj det sparade receptet (t.ex. **RISOTTO**).





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



5. Öppna luckan.
6. Sätt in maträtten i ugnen.
7. Stäng luckan.
8. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att starta tillagningen.



Förvärmning

Tillagningen föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb förvärmning

Efter förvärmningen informerar en ljudsignal och ett meddelande på displayen om att maträtten kan ställas in i ugnen. Dessutom anges vilken fals maträtten ska ställas på för att få bästa resultat.

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta


Vi rekommenderar att maträtten placeras på den andra nivån nedifrån



Efter tillagningen

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

Tillagning avslutad

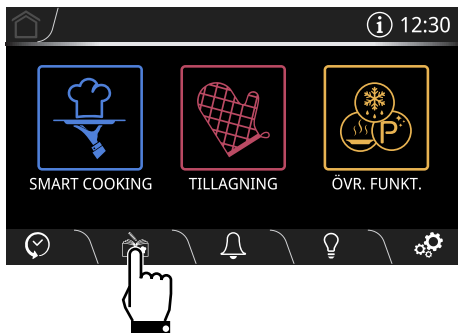
9. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



Användning

Radera ett recept

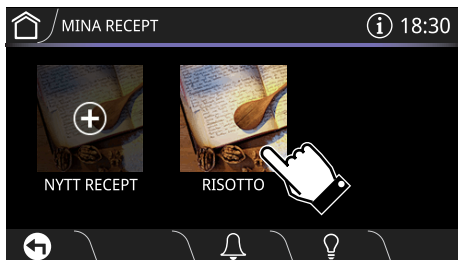
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".



2. Välj önskad typ av maträtt från menyn **MINA RECEPT** (t.ex.

"DESSERTER" ").

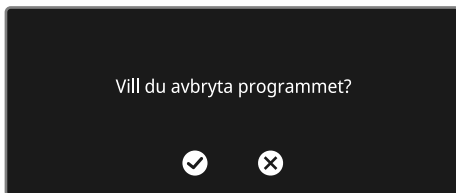
3. Välj det sparade receptet (t.ex. **RISOTTO**).



4. Tryck på knappen **PAPERSKORG**  för att radera det valda receptet.



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

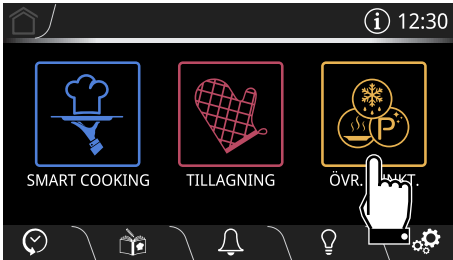




3.7 Övriga funktioner

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

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



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

Lista över övriga funktioner



UPPTINING PER VIKT

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



UPPTINING PER TID

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



JÄSNING

Specifik funktion för att underlätta jäsning av degar.



TALLRIKSVÄRMARE

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



UPPVÄRMNING ÅNGA

Funktion som ger möjlighet att använda ånga för att värma upp maträtter som redan tillagats och därefter förvarats i kylskåp.



Användning



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.



HELGINSTÄLLNING

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



VAPOR CLEAN

Rengöringsfunktion med ånggenerering. Ta ut alla tillbehör, häll 40 ml vatten i hålet och spruta en lösning av vatten och diskmedel på väggarna.



PÅFYLLNING AV BEHÅLLARE

Funktion för att fylla behållaren: öppna luckan, dra ut slangen, ställ in en behållare med 1l vatten och starta cykeln.



TÖMNING AV BEHÅLLARE

Funktion för att tömma ut vattnet i behållaren.



AVKALKNING

Program för avkalkning.



RENGÖRING AV BEHÅLLAREN

Funktion som medger rengöring av behållaren.



Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa. För funktionerna

VAPOR CLEAN



AVKALKNING



och RENGÖRING AV BEHÅLLAREN



, se "4 Rengöring och underhåll".



Uptning per vikt



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

1. Sätt in maträtten i apparaten när du har vägt den.


2. Välj **UPTNING PER VIKT**




3. Välj typ av livsmedel som ska tinas bland kategorierna **KÖTT - FISK - BRÖD - DESSERTER**

4. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tinas.







5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.

6. Tryck på knappen **START**  för att starta Uptning per vikt.

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

Förinställda parametrar:

Typ	Vikt (kg)	Tid
 KÖTT	0,5	01t 45m
 FISK	0,4	00t 40m
 BRÖD	0,3	00t 20m
 DESSERTER	1,0	00t 45m

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



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



Användning

Upptining per tid



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

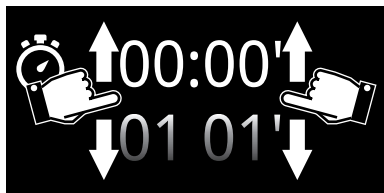
1. Sätt in maträtten i ugnen.


2. Välj **UPPTINING PER TID**




3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.


4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.

6. Tryck på knappen **START**  för att starta **Upptining per tid**.

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

7. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



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



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

Jäsning



Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.



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



1. Placera degen som ska jäsas vid den andra nivån.


2. Välj **JÄSNING**




3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.


4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



5. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.

6. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 25 °C till 40 °C).

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta de angivna inställningarna.

8. Tryck på knappen **START**  för att starta **Jäsning**.

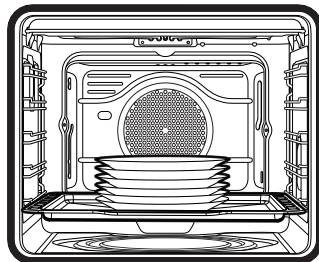
Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



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

Tallriksvärmare

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



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

2. Välj **TALLRIKSVÄRM**



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






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



Användning

Medan funktionen är igång kan man ställa in:

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

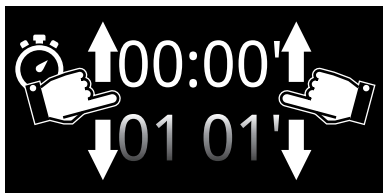
Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Uppvärmning med ånga


1. Välj **UPPVÄRM. ÅNGA** 

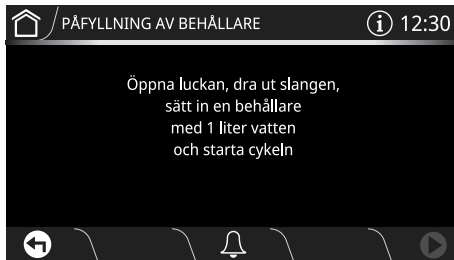
2. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**  eller motsvarande värde.

3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



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

4. Tryck på knappen **START**  för att starta proceduren för att fylla behållaren.



5. Fyll behållaren enligt vad som beskrivs i kapitel "**Fylla behållaren**".

Efter uppvärmning med ånga visas texten **Funktion avslutad** på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Funktion avslutad

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



Man kan inte ändra standardtemperaturen (85 °C) för funktionen uppvärmning med ånga.



Varmhållning



1. Välj **VARMHÅLLNING**
2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).
4. Tryck på knappen **START**  för att starta funktionen Varmhållning.

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

Helginställning




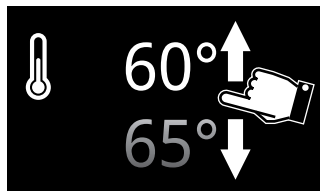
Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Man kan välja temperatur mellan 60 °C och 100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna fläkten stängs av.
- Ljudsignaler stängs av.

1. Välj **HELGINSTÄLLNING**



2. Tryck på knappen **TEMPERATUR**  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).



4. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta den valda temperaturen.
5. Tryck på knappen **START**  för att starta funktionen Helginställning.

För att avbryta funktionen:

- Tryck på knappen **HOME**  i cirka 3 sekunder (displayen återgår till huvudmenyn).
eller
- Tryck på **ON/OFF-knappen**  i cirka 3 sekunder (displayen återgår till skärmbilden för funktionen).



Användning

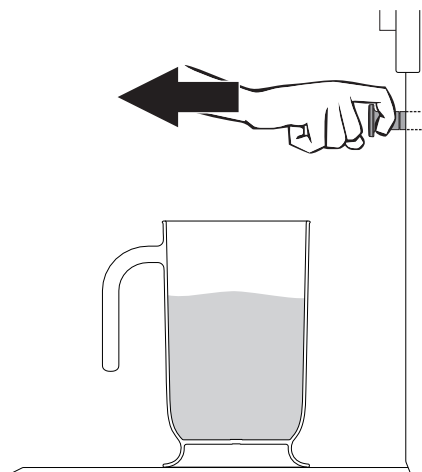
Påfyllning av behållare

1. Fyll på den medföljande kannan (eller en behållare) med en mängd vatten som räcker för de funktioner ni avser köra.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

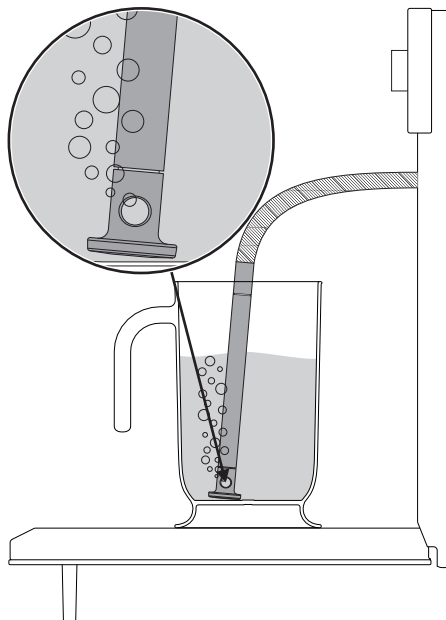


OBS: kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 kg.

4. Dra ut röret från dess plats.



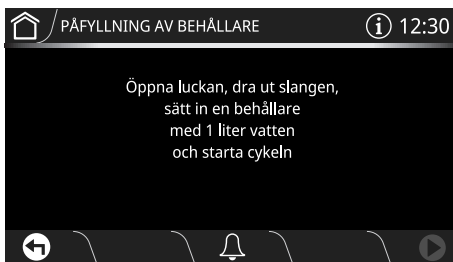
5. Sänk ner änden på kannans (eller behållarens) botten.




6. Välj **PÅFYLLNING AV BEHÅLLARE**



Displayen visar en skärmbild för att fylla på vatten i behållaren

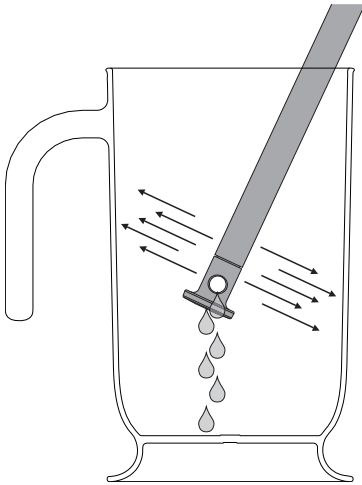




7. Tryck på knappen **START**  för att starta proceduren för att fylla behållaren.



8. Efteråt ska röret skakas för att avlägsna eventuella vattenrester.




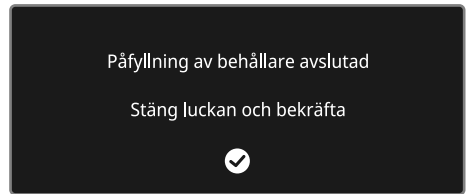
9. Sätt tillbaka röret på plats och ta bort karaffen (eller behållaren).

10. Stäng luckan.



När luckan har stängts 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 på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att behållaren fyllts på.





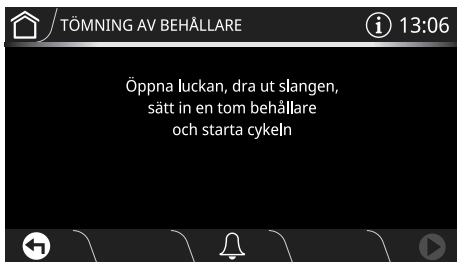
Användning

Tömning av behållare

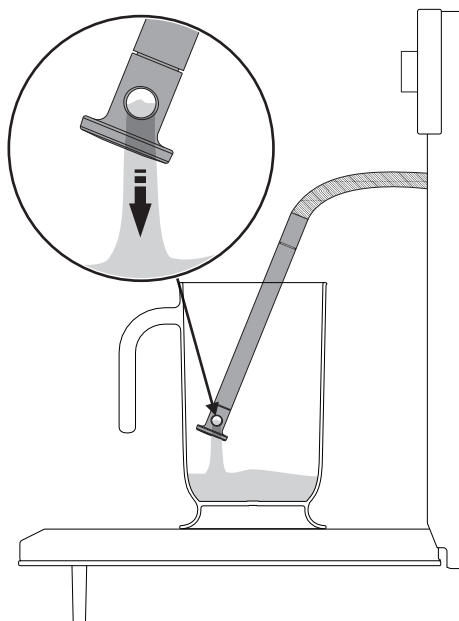
1. Välj TÖMNING AV BEHÅLLARE



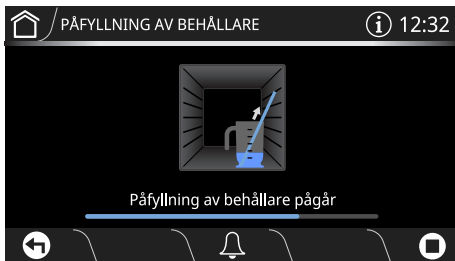
Displayen visar en skärmbild för tömning av vatten.




2. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
3. Dra ur röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).

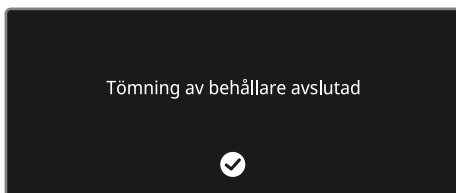



4. Tryck på knappen **START**  för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



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 knappen **START**  trycks in för att starta tömningen.

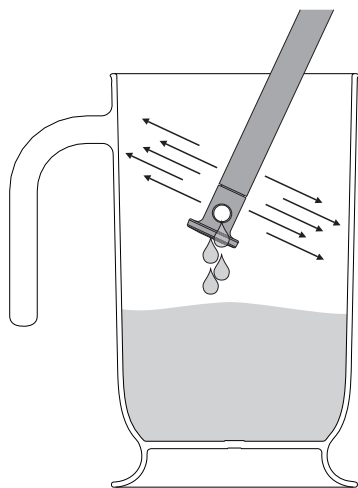
Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.



5. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .




- Skaka röret för att avlägsna eventuella vattenrester.

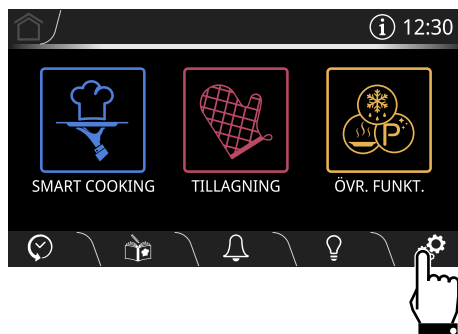


- Sätt tillbaka röret på plats, ta bort kannan och stäng luckan.

3.8 Inställningar



Via denna meny kan man konfigurera produkten.

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



Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömavbrott.



För inställningar kopplade till **Uppkoppling** , **Fjärrstyrning**  och **SmegConnect**  hänvisas till bruksanvisningen "Uppkoppling av inbygggnadsugn" (endast modeller med SmegConnect).



Språk



Används för att välja språk på displayen.

- Välj  **Språk**.
- Bläddra bland tillgängliga alternativ tills önskat språk har valts.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta valt språk.





Användning

Funktionsspärr



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

1. Välj  **Funktionsspärr**.
2. Välj Ja.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Funktionsspärr**.



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

För att tillfälligt stänga av spärren medan en tillagning pågår:

4. Tryck på ett av de värden du vill ändra. Displayen visar ett meddelande om hur man tillfälligt inaktiverar läget **Funktionsspärr**.





5. Tryck på ikonen  i 3 sekunder.



Show Room (endast för utställning)



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

1. Välj  **Show Room**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget **Show Room**.



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





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



Ljud



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

1. Välj  **Ljud**.
2. Välj **Off**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att inaktivera knappljudet.



Varmhållning



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

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



Varmhållningen aktiveras 5 minuter efter att tillagningen har avslutats och markeras av en serie ljudsignaler (se tillagning eller avslutad funktion).



Varmhållningen är inställd till en fast temperatur på 80 °C.



Eco light



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

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



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



Om detta läge har ställts till **Off** släcks lamporna cirka 15 minuter efter att luckan öppnats.



Man kan alltid tända eller släcka lampan manuellt. Tryck, i tillämpliga fall, på symbolen för att tända eller symbolen för att manuellt släcka den inre ugnsbelysningen.



Funktionen **Eco light** är fabriksinställd till **On**.




Användning

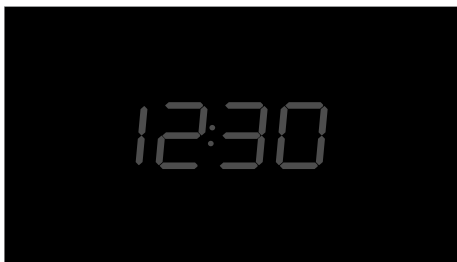
Digital klocka



Visar aktuell tid i digitalt format.

1. Välj  Digital klocka.
2. Välj On.

Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera läget Digital klocka.



Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömavbrott.





Vattnets hårdhet



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



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

1. Välj  Vattnets hårdhet.
2. Bläddra till önskat värde (från 1 till 5).
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta.



Om vattnet i vattennätet innehåller för mycket kalk rekommenderas man att använda avhärdat vatten.



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 "Avkalkning") efter ett visst antal drifttimmar med ångfunktionen.




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

Värde	°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

DEMO mode Demoläge (endast för utställning)



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

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





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



Visa tid



Aktiverar/inaktiverar klockan när ugnen är avstängd.

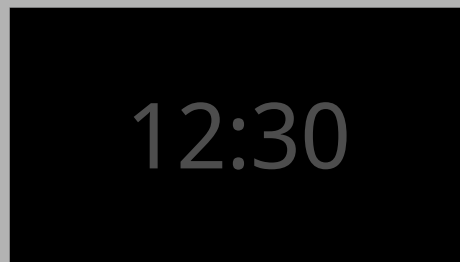
1. Välj  **Visa tid**.
2. Välj **On**.
3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera visning av tid.



Funktionen **Visa tid** är fabriksinställd till **Off**.



Om funktionen **Visa tid** är ställd till **On** kommer apparaten att visa aktuell tid med svag belysning i standby.



Om funktionen **Visa tid** ställs till **On** ökar apparatens energiförbrukning i standby.



Endast på modeller med wi-fi:
Om funktionen **Visa tid** ställs till **Off** stängs uppkopplingen automatiskt ner när klockan ställs till standby.





Användning

Tidsformat



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

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





Funktionen **Tidsformat** är fabriksinställd till 24h.

Temperaturformat



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

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





Funktionen **Temperaturformat** är fabriksinställd till °C.



Skärmens ljusstyrka



Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.

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





Funktionen **Skärmens ljusstyrka** är fabriksinställd till **Hög**.



Återställ inställningar



Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

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



4 Rengöring och underhåll

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 repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.1 Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

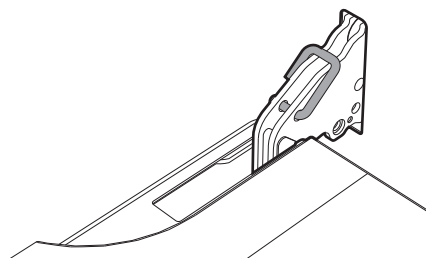
4.2 Rengöring av luckan

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:

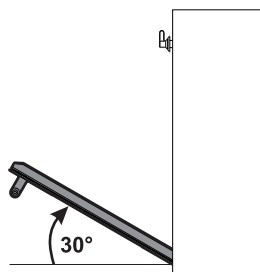
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



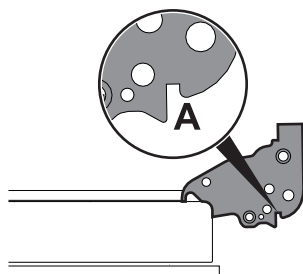


Rengöring och underhåll

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



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

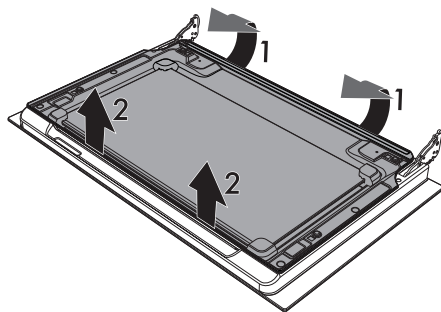


Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Demontering av de invändiga glasen

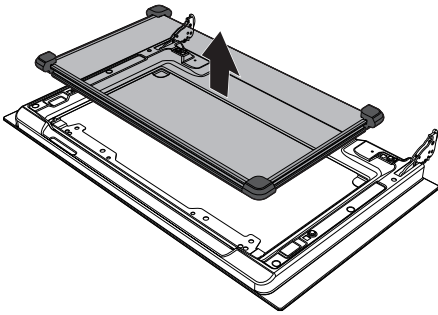
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

1. Öppna luckan.
2. Avlägsna det invändiga glasets 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 glasets från deras platser på luckan.

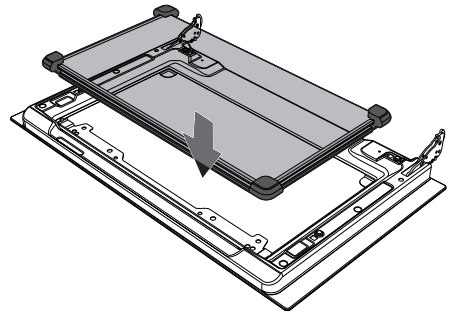




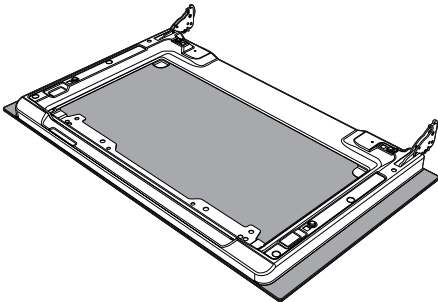
4. Lyft enheten med mellanglas uppåt.



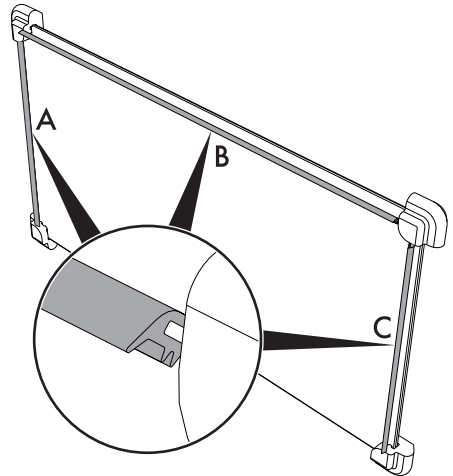
6. Placera tillbaka mellanglasets.



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



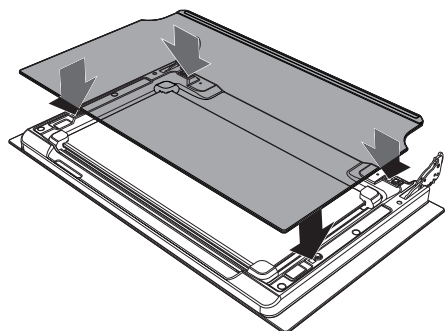
7. De gummiförsedda listerna **A**, **B** och **C** som tillhör mellanglasets ska vara vända mot det yttre glasets





Rengöring och underhåll

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



4.3 Rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



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

Torkning

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

Efter varje avslutad tillagning:

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

Rengöring av sonden

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

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

Torka noggrant efter rengöring.

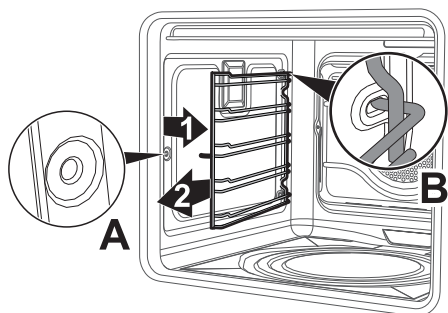


Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

För att avlägsna stödramarna ska man föra ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A** och därefter ta ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



Rengöring av den övre delen



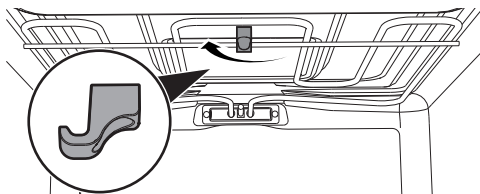
Hög temperatur inne i ugnen vid användning

Fara för brännskada

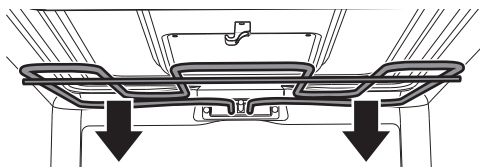
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.



Rengöring och underhåll

Vapor Clean



Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan man 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

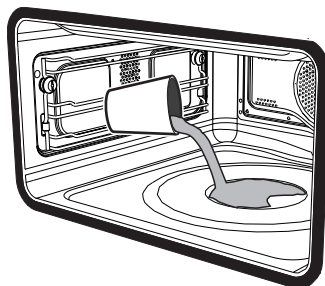
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

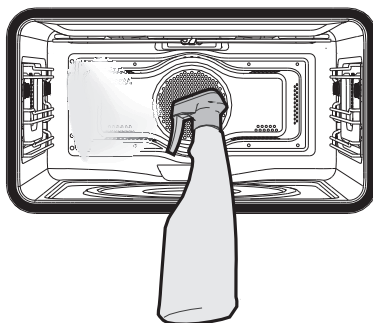
Innan man startar Vapor Clean:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen. Det övre skyddet kan sitta kvar inne 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.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

- Stäng luckan.



Inställning av programmet Vapor Clean




Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten "Temperatur alltför hög invänta avkylning" visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

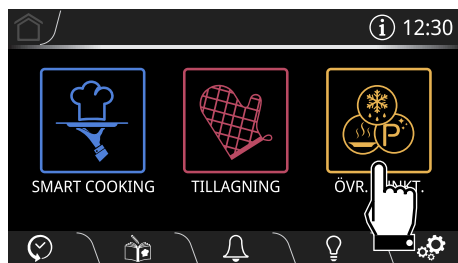



Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.

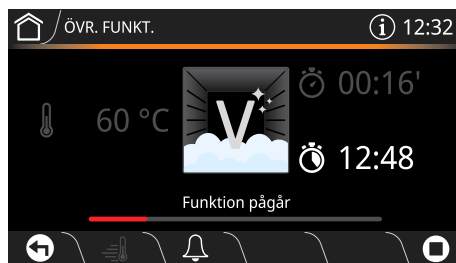


Med knappen **FÖRDRÖJD TILLAGNING**  kan man ställa in en fördröjd sluttid för funktionen.

4. Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.**  i "huvudmenyn".



7. Tryck på knappen **START**  för att starta Vapor Clean.



5. Bläddra åt vänster i menyn och välj

funktionen **VAPOR CLEAN**



6. Displayen visar skärmbild för rengöringsprogrammet.



Om temperaturen inne i ugnen är för hög ljuder en ljudsignal och ett meddelande om att man ska invänta att ugnen svalnar visas på displayen.


Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

Funktion avslutad



Rengöring och underhåll

- Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.
- Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
- Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
- Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnrensingsprodukter.
- 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.



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

Avkalkning



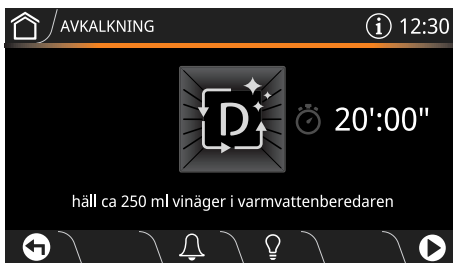
Kalkavlagringar som uppstår till följd av en utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.

Displayen visar regelbundet följande text för att signalera att det är dags att avkalka avdunstningsstråget i ugnens botten.

Vi rekommenderar att du kör
avkalkningsproceduren



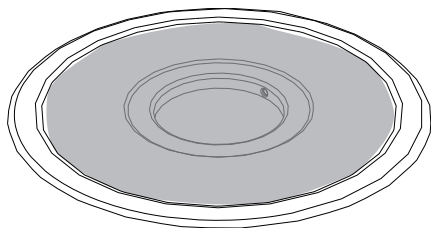
- Tryck på texten **ja** för att godkänna begäran om avkalkning.




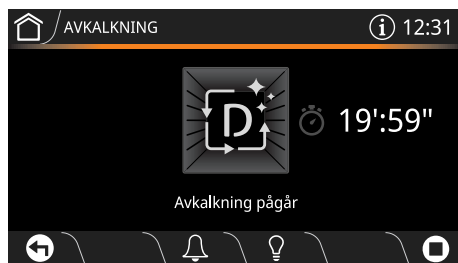
- Öppna luckan helt.



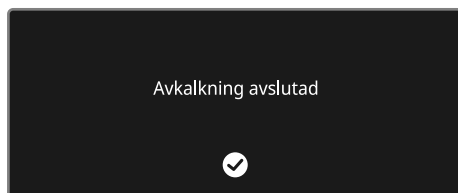
3. Häll cirka 250 ml vit ren vinäger i avdunstningstråget, så att även en del av ugnens botten täcks.



4. Tryck på knappen **START**  för att starta avkalkningen.



5. Tryck efter avkalkningen på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta.



6. Ta bort vinäger från ugnens botten med hjälp av den medföljande svampen.

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

8. Stäng luckan efter rengöring.



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



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

Vi rekommenderar att du kör avkalkningsproceduren
När meddelandet visas kommer avkalkningen att vara obligatorisk



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

Vi rekommenderar att du kör avkalkningsproceduren





Rengöring och underhåll

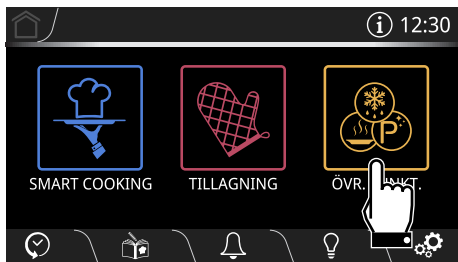
Manuell avkalkning

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

1. Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.**



från "huvudmenyn".

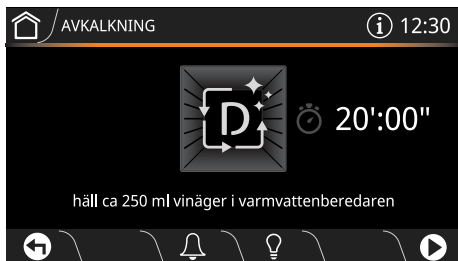


2. Bläddra åt vänster i menyn och välj

funktionen **AVKALKNING**



3. Displayen visar skärmbilden för avkalkning.



Om det finns restvatten kvar i behållaren kommer apparaten att aktivera proceduren för att tömma behållaren.

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

Rengöring av behållaren

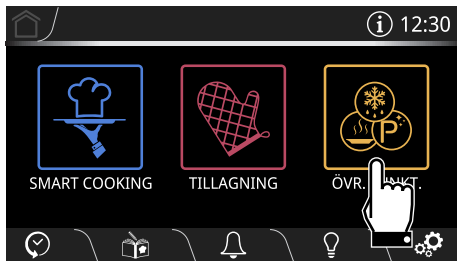


För att garantera att apparaten fungerar optimalt rekommenderas man att rengöra behållaren cirka var 2-3 månad.

1. Tryck på knappen **ÖVR. FUNKT.**



från "huvudmenyn".



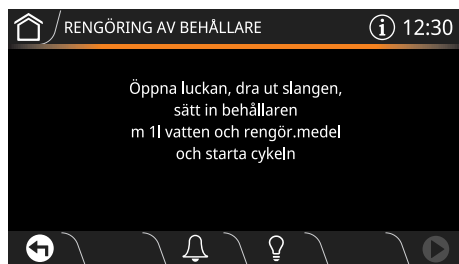
2. Bläddra åt vänster i menyn och välj funktionen **RENGÖRING AV**

BEHÅLLARE





3. Displayen visar skärmbilden för rengöring av behållaren.



Om det finns restvatten kvar i behållaren kommer apparaten att aktivera proceduren för att tömma behållaren.

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



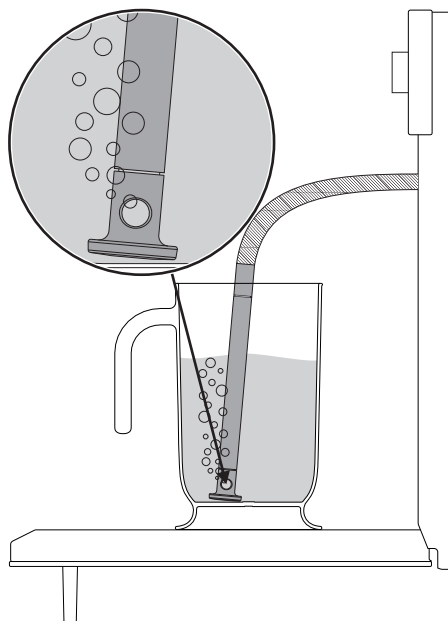
Man rekommenderas att blanda 30 gram citronsyra med 1,5 liter vatten.

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




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

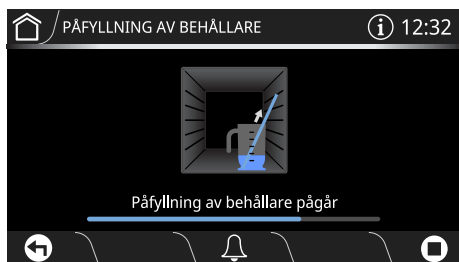
7. Dra ut röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).






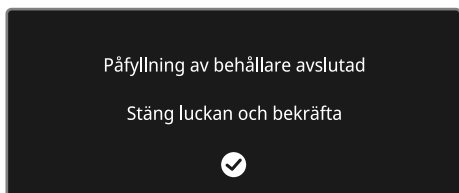
Rengöring och underhåll

8. Tryck på knappen **START**  för att börja fylla på blandningen i apparatens behållare.

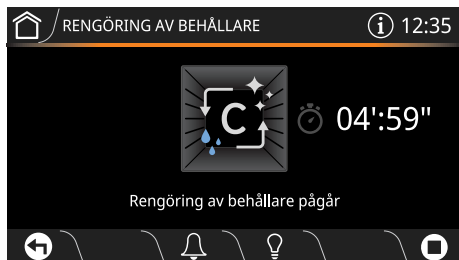


Apparaten fyller på blandning tills behållaren är full.

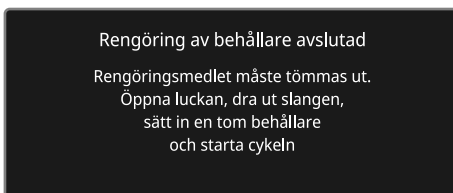
9. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att behållaren fyllts på.




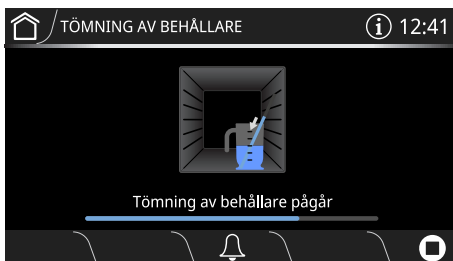
Displayen visar den tid som återstår av rengöringsprocessen.

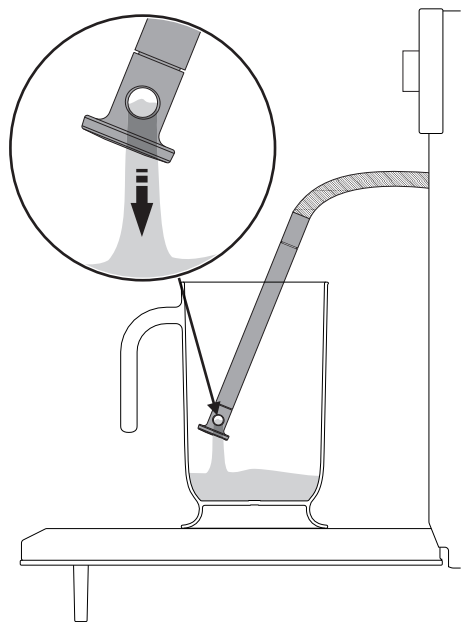


När rengöringsprocessen har slutförts aktiveras en ljudsignal och displayen visar bilden för tömning av blandningen.



10. Öppna apparatens lucka.
11. Ställ den medföljande kannan (eller en behållare) på den öppna luckan.
12. Dra ur röret från dess plats och sänk ner änden i botten på kannan (eller behållaren).
13. Tryck på knappen **START**  för att börja tömma ut blandningen i kannan (eller behållaren).





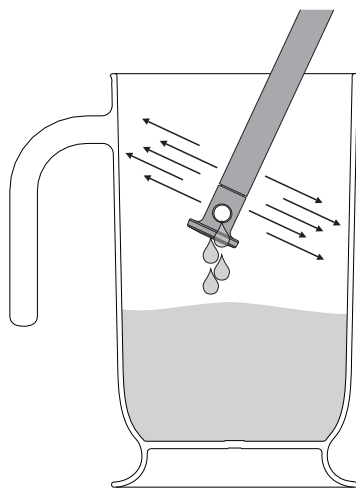
Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.

Tömning av behållare avslutad



14. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att bekräfta att proceduren för att rengöra behållaren har avslutats.

15. Skaka röret för att avlägsna eventuella rester av blandningen.



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



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



Rengöring och underhåll

4.4 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



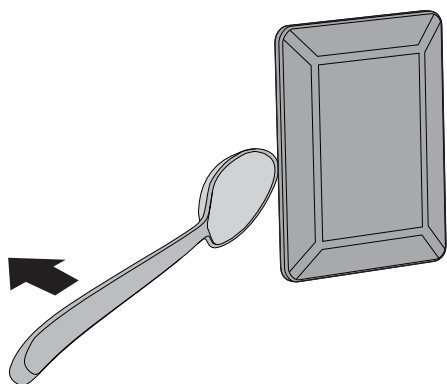
Delar under elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltillförsel.
- Använd skyddshandskar.

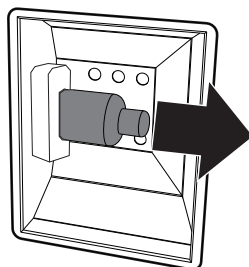
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en sked).



Var nogga att inte repa lacken på ugnens sidor.

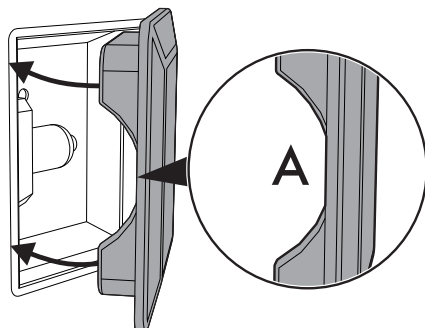


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



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

5. Byt ut glödlampan mot en liknande (40 W).
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 "**Show Room (endast för utställning)**" eller "**Demoläge (endast för utställning)**" har ställts in (för ytterligare information, se avsnitt "Inställningar").

Kontrollerna inte svarar:

- Kontrollera om läget "**Funktionsspärr**" har ställts in (för ytterligare information, se avsnitt "Inställningar").

Displayen visar texten **Fel 4**:

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

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

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



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



Om andra felmeddelanden, **Fel XX**, visas:

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

Alarm gällande uppkoppling (endast på vissa modeller)

För ytterligare information, läs **Uppkopplingsmanualen**.



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.

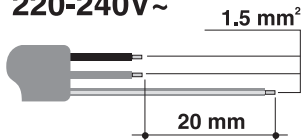
Dekalen får aldrig avlägsnas.

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.

220-240V~



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.

Fast anslutning

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

Provkörning

När installationen slutförts ska en kort provkörning göras. Om apparaten inte fungerar ska man först försäkra sig om att man följt anvisningarna korrekt, därefter koppla bort apparaten från elnätet och kontakta kundservice.

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 kablar (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

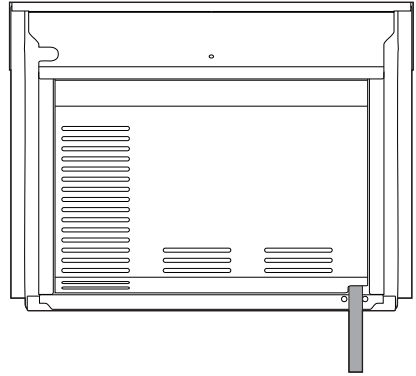
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



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 luckföret utrymme eller i en byrå.

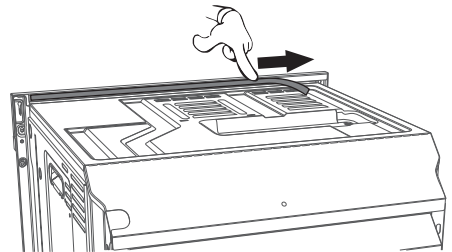
Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

Tätningslist till frontparti

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

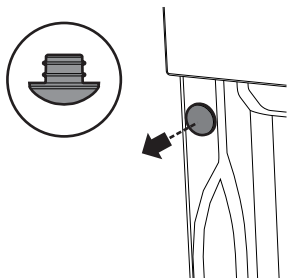




Installation

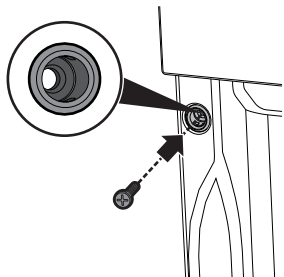
Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

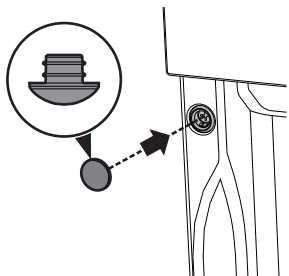


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

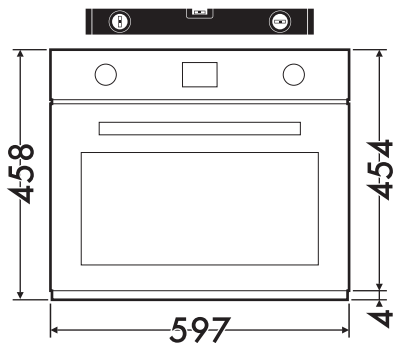
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



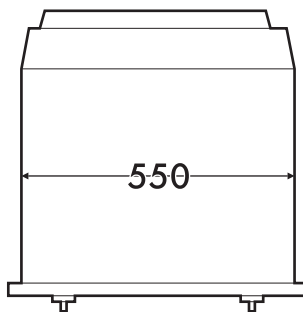
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



Apparatens storlek (mm)

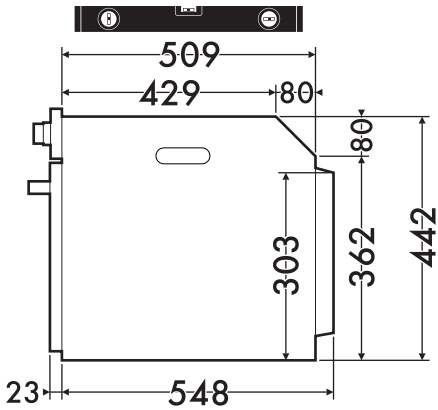


(sett framifrån)

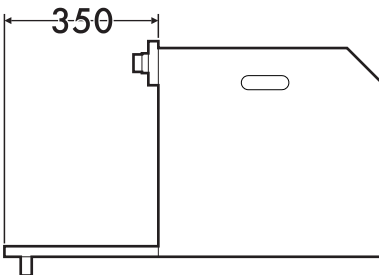
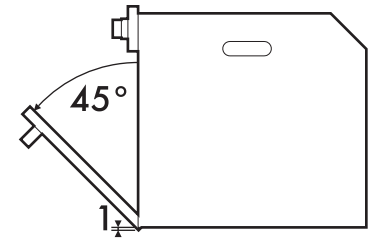


(sett ovanifrån)

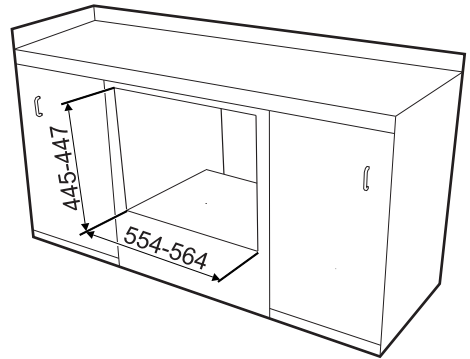
Installation



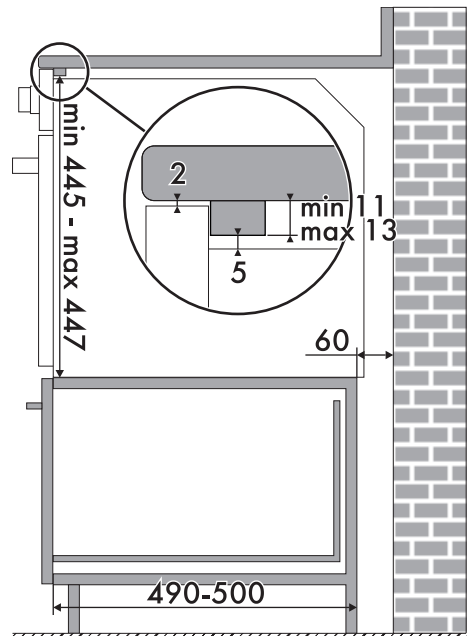
(sett från sidan)



Installation under arbetsbänk (mm)



SV

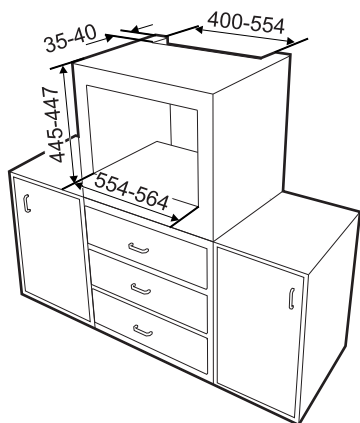


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



Installation

Installation i pelare (mm)



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

