VARNING 571
Allmänna säkerhetsanvisningar 571
Vad gäller denna apparat 574
Apparatens syfte 575
Denna bruksanvisning 575
Tillverkarens ansvar 576
Identifikationsdekal 576
Bortskaffning 576
Indikationer för europeiska kontrollorgan 576
Tekniska uppgifter om energieffektivitet 576
Spara energi 576
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 577
Ljuskälla 577
Hur man läser bruksanvisningen 577
BESKRIVNING 578
Allmän beskrivning 578
Kontrollpanel 579
Andra delar 580
Tillbehör 580
Tillbehör (köps separat) 581
Fördelar med tillagning med ånga och fukt 581
ANVÄNDNING 582
Förberedelser 582
Användning av tillbehör 582
Display 583
Första användningstillfället 584
Användning av ugnen 585
Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller) 589
Råd vid tillagning 598
Smart Cooking 602
Tillagning med Multistep 603
Historik 603
Miniguide för tillbehör 604
Upptäck recepten 604
Indikationer för tillsynsorgan 604
Mina recept 604
Övriga funktioner 605
Vid strömavbrott 611
Inställningar 612
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 616
Rengöring av apparaten 616
Rengöring av luckan 616
Rengöring av ugnen 618
Vapor Clean (endast på vissa modeller) 620
Avkalkning 621
Manuell rengöring av behållaren och hydraulkretsen 622
Kalibrering av tanken 624
Särskilt underhåll 625
INSTALLATION 625
Elektrisk anslutning 625
Placering 626

SV

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

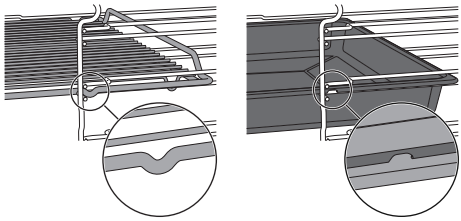
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat

endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inga konserver eller slutna behållare i ugnsutrymmet.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Vid behov kan plåtens fals (som medföljer eller säljs separat beroende på modell) användas genom att placera den på botten som ett stöd för matlagningen.
- Om du vill använda bakpapper ska det placeras så att det inte stör varmluftscirkulationen inne i ugnsutrymmet.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

SV

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT FÅR INTE INSTALLERAS PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte

installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: Når du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- OBSERVERA: Säkerställ före bytet av glödlamporna för invändig belysning att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den elektriska strömförsörjningen är bruten.
- Glödlamporna som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och ska inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 4000 meter över havet.

Vad gäller denna apparat

- Luta dig inte mot eller sitt

på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren (på vissa modeller).

Temperatursond (i förekommande fall)

- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- När temperatursonden inte används ska man se till att skyddslocket av metall är stängt.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte förvaras inne i apparaten.
- Använd inte temperatursonden under pyrolysen.

Apparatens syfte

SV

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

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på lantbruk/inom bondgårdsturism;
- av kunder på hotell, motell och i bostadsmiljöer.
- på B&B.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Identifikationsdekal

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

Bortskaffning



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

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



Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

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

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage
Fara för kvävning

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

Indikationer för europeiska kontrollorgan

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Tekniska uppgifter om energieffektivitet

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

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

Spara energi

- Värm upp apparaten i förväg endast om det står så i receptet. Uppvärmningsfasen går att hoppa över i alla funktioner (se kapitel "Uppvärmningsfas"), med undantag för funktionen PIZZA (uppvärmningsfas går inte att hoppa över) och ECO (uppvärmningsfas finns ej).
- Luckan ska inte öppnas vid några funktioner under tillagning (gäller även ECO-funktionen).
- Tina djupfrysta livsmedel innan du sätter in dem i ugnen om inget annat finns angivet på förpackningen.
- Vid flera tillagningar rekommenderar vi att livsmedlen tillagas direkt efter varandra för att utnyttja den ännu varma ugnen på bästa sätt.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om

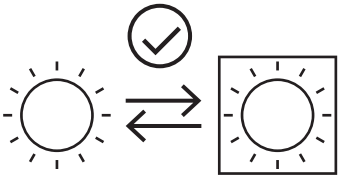
de inte används vid tillagningen.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll alltid ugnen ren.

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

Ljuskälla

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



- Ljuskällorna i produkten är lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på ≥300 °C och avsedda för användning i höga temperaturer som t.ex. ugnar.
- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

Hur man läser bruksanvisningen

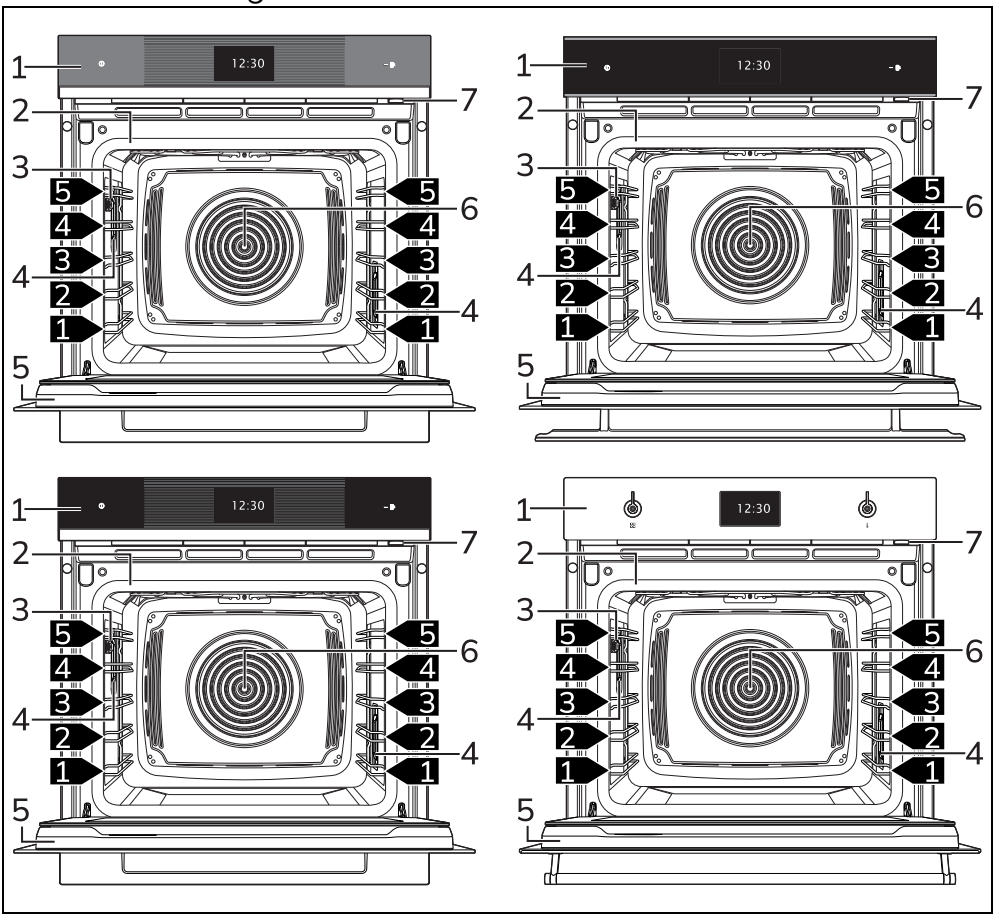
Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

	Varning/försiktighet
	Information/förslag

SV

BESKRIVNING

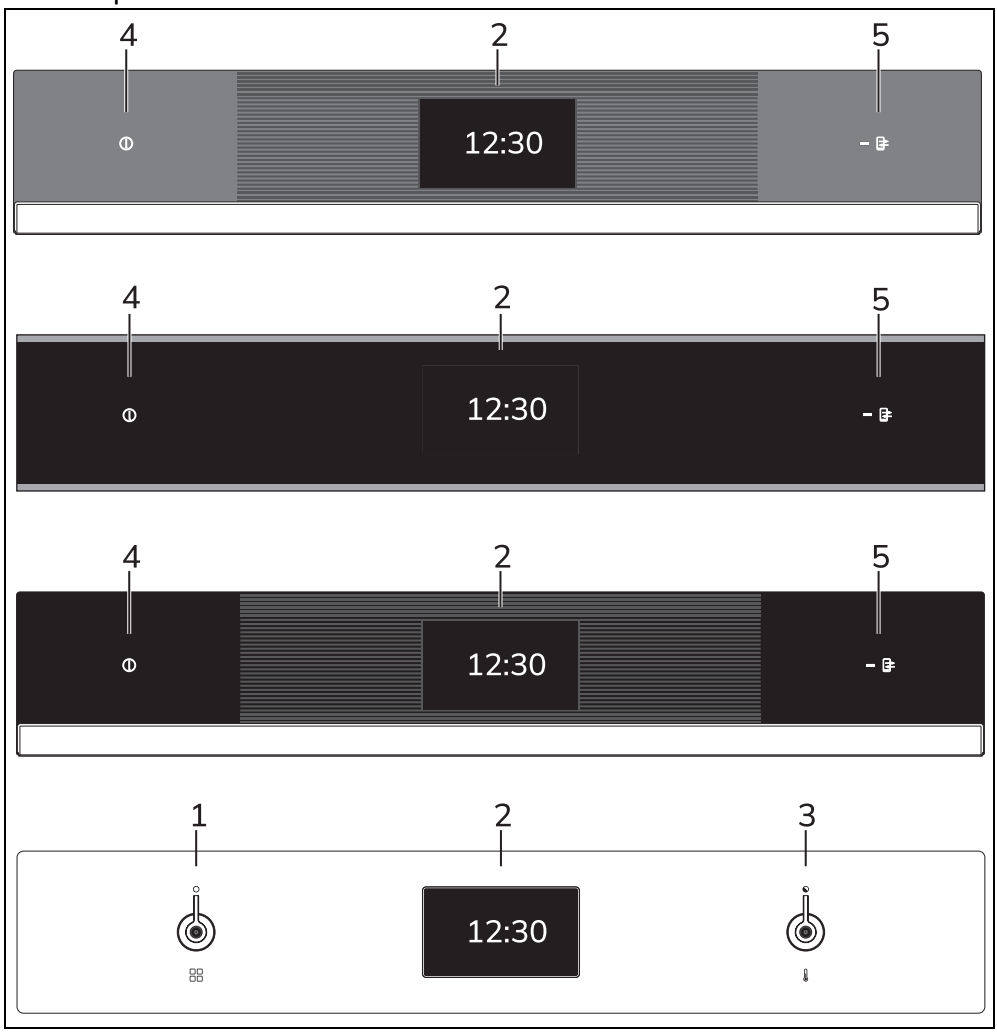
Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Uttag för temperatursond (endast på vissa modeller)
4 Lampa
5 Lucka
6 Fläkt
7 Påfyllningsmunstycke

1,2,3.. Stödramens nivå

Kontrollpanel



SV

1 Funktionsvred

I Quick-läge kan manvälja tillagningsfunktion med hjälp av detta vred.

2 Display

Du 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 Temperaturvred

I Quick-läge kan man välja tillagningstemperatur med hjälp av detta vred.

4 ON/OFF-knapp

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

5 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 teknologin SmegConnect som gör att användaren kan styra apparatens funktion med appen på en smartphone eller surfplatta.

Se häftet som medföljer och/eller besök

webbplatsen
www.smeg.com för ytterligare information.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

Fläkten kyler ner apparaten och aktiveras under tillagningen.
Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.

Ugnsbelysning

Apparatens inre belysning tänds:

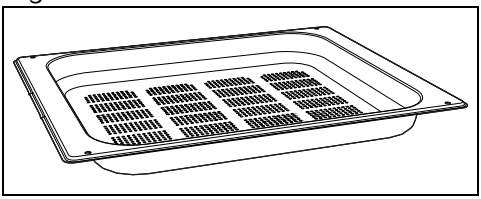
- när luckan öppnas;
- tryck på symbolen med en lampa för att manuellt aktivera eller inaktivera belysningen inne i ugnen medan en funktion pågår. Detta gäller dock inte för funktionerna och .

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

Tillbehör

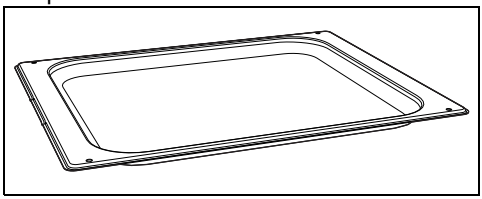
- Alla tillbehör finns inte till alla modeller.
- Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens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

Teglia forata



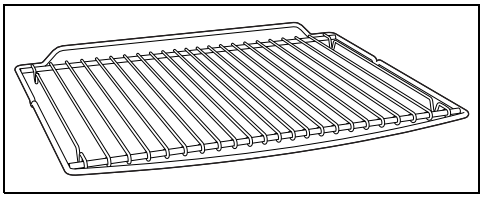
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Stålplåt



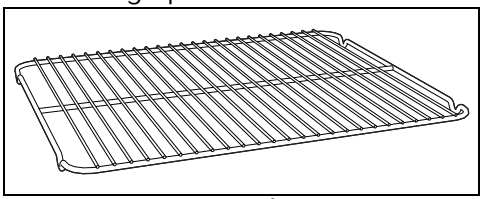
Används för tillagning av desserter (med en kortare tillagningstid än 25 eller tillagning utan ånga), ris, grönsaker och spannmål. Den är även oumbärlig för uppsamling av den vätska som bildas vid ångtillagning samt vid upptining av livsmedel och placeras då nedanför den hålförsedda plåten.

Galler



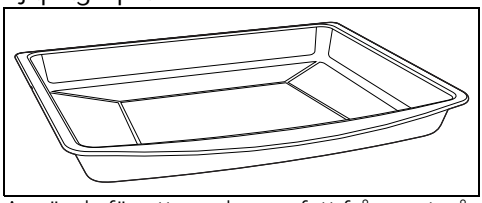
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Galler för ugnsplåt



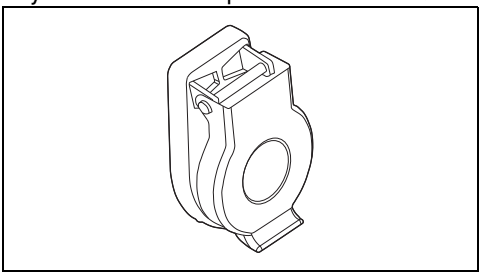
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Djup ugnsplåt



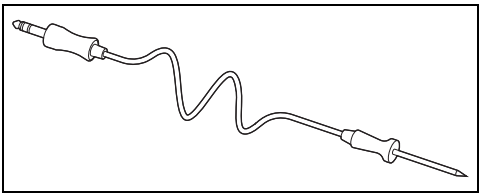
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza, bakverk och kakor.

Skyddslock (endast på vissa modeller)



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

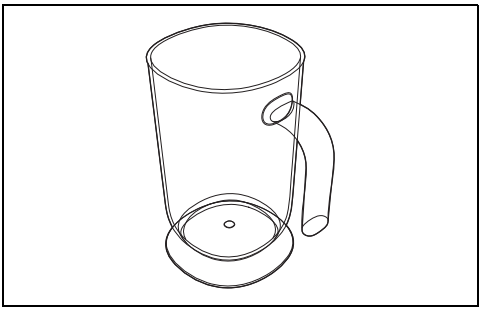
Temperatursond (endast på vissa modeller)



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

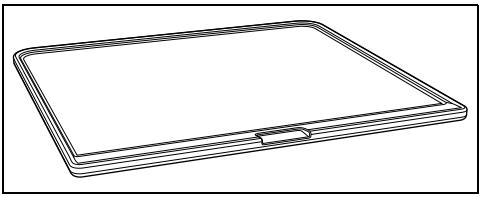
Tillbehör (köps separat)

Kanna



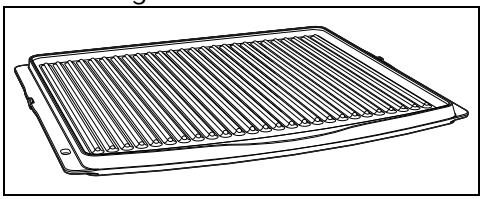
Används för de vätskor som används vid påfyllning och tömning av behållaren.

PPR2 eller STONE (eldfast sten)



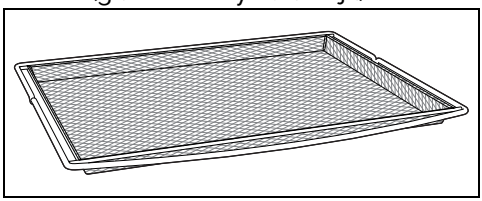
Idealiskt tillbehör för tillagning av brödprodukter (pizza, bröd, focacce m.m.) men kan även användas för mer delikata tillagningar som kakor.

BBQ (teflongrill för barbecue)



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

AIRFRY (galler för frityr utan olja)



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

Fördelar med tillagning med ånga och fukt

Med ångtillagning tillagas livsmedlen mycket mjukare och snabbare, och detta system fungerar allra bäst för:

- Bräsering och sjudning
- Tillagning av såser
- Gratinering
- Grillning
- Tillagningar vid låg temperatur
- Regenerering
- Tillagningar där flera metoder kombineras

Variationer av temperatur och ångnivå ger det önskade gastronomiska resultatet.

Tillagning med ånga kräver mindre fett, vilket ger en hälsosammare och mer genuin matlagning. Dessutom minimeras livsmedlens vikt- och volymförluster under tillagning.

Ångtillagningar är speciellt lämpade för tillagning av kött. Köttet blir inte bara mört, det blir glansigt och saftigt också.

Denna typ av tillagning rekommenderas även för jästa degar. Fukten ger degen möjlighet att växa och bakas innan den yttre skorpan bildas. Det ger en lättare och mer lättsmält deg som känns igen på de stora hålen.

SV

(gäller endast för ångkokning)

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.

Matlagningskärl

- 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.

Avtagbara lister (endast på vissa modeller)

Apparaten är utrustad med borttagbara lister. Det är möjligt att byta ut apparatens dekorlister genom att välja mellan de tillgängliga färgerna. För att göra detta måste du följa instruktionerna i satsen som kan köpas separat.

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

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom etiketten med tekniska specifikationer) från tillbehör och hyllplan.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).

Första uppvärmning

1. Ställ in en tillagning på minst en timma (se avsnitt ”Användning av ugnen”).
2. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Ventilera lokalen under uppvärmning

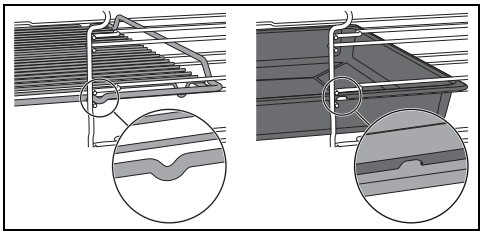
- av apparaten.
- Stå inte i närheten.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

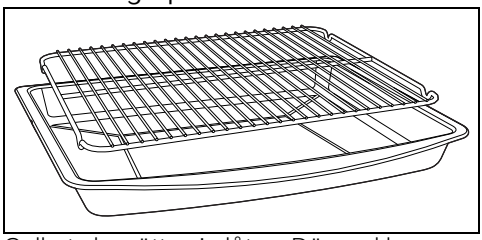
- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



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

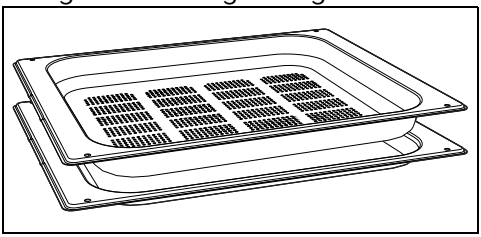
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Galler för ugnsplåt



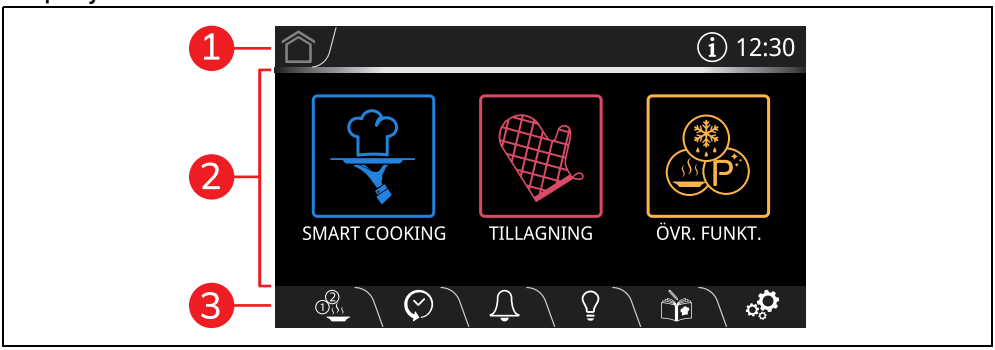
Gallret ska sättas i plåten. Därmed kan fettet samlas upp separat från den mat som tillagas.

Konfiguration för ångkokning



Om man avser använda den perforerade plåten för tillagning med ånga ska den placeras på valfri fals medan plåten i stål ska placeras på den underliggande falsen. Man kan därmed samla upp vätska som frigörs från den mat som tillagas.

Display



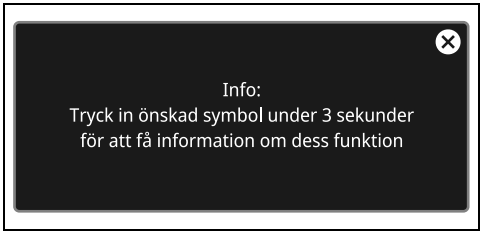
Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den trycker du på de "virtuella" knapparna och/eller bläddrar igenom värdena som anges (på bilden visas huvudmenyns skärm).

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 QUICK MODE (endast modeller med vred): tryck på den här knappen för att öppna läget Quick Mode.
- knappen INFORMATION : tryck på denna knapp för att visa nästa skärmbild:



Knappen INFORMATION ersätts av symbolen för att varna om att luckan är öppen.

- visning av aktuell tid.

2 Huvudområde

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

Beroende på skärmen kan dessutom några punkter visas i botten i detta område vilket betyder att det finns andra funktionssidor som du kan komma åt genom att bläddra horisontellt på skärmen.

första sida,

andra sida,

SV

osv

3 Nedre område

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

MULTISTEP

HISTORIK

TIMER

LAMPA

MINA RECEPT

INSTÄLLNINGAR

Beroende på vilken sida som visas finns även nedanstående knappar:

TILLBAKA

BEKRÄFTA

START

REPLAY

STOPP

SPARA

PAPPERSKORGEN

SNABB UPPVÄRMNING

SOND (endast på vissa modeller)

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:

- Smartphone eller surfplatta med iOS eller Android operativsystem. Minimiversionerna av de operativsystem som stöds finns tillgängliga på följande länk:
  www.smeg.com/smegconnect/
- 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.

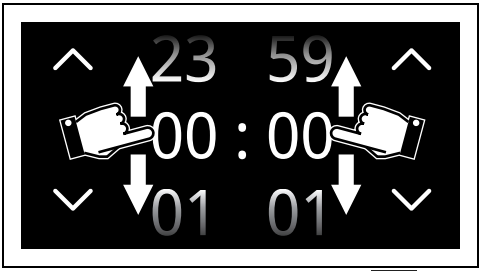
Tillverkarens logotyp visas på displayen under några sekunder.

Vänta några sekunder efter igångsättning innan det går att börja interagera med apparaten.

Därefter visas skärmen för inställning av aktuell tid på displayen.

Den aktuella tiden måste ställas in innan någon matlagning kan påbörjas.

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



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

Om du vill ändra den aktuella tiden (t.ex. på grund av sommartid) trycker du på den tid som visas på displayen (i informationsområdet 1 till höger).

När den aktuella tiden är visas, växlar displayen till låg belystning efter 2 minuter efter användarens sista åtgärd.

När du använder apparaten för första gången kan den vara inställd på ett annat språk än det du talar. Vi rekommenderar att önskat språk ställs in under denna fas.

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

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 situationer aktiverar inte knappen ON-OFF displayen.

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 mode Demo är aktiva.

Omaktivering av displayen för modeller med vred

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Vrid funktionsvredet ett hack (mot höger eller vänster) .

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

Användning av ugnen

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Traditionell tillagning

Varje gång luckan öppnas avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när luckan stängs.

1. Tryck på tiden som visas på displayen.



2. Tryck på knappen TILLAGNING i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).

SV

3. Tryck på knappen MENY TRADITIONELLA TILLAGNINGAR .
4. Välj en kombinerad funktion (t.ex. ”VARMLUFT. ) för att öppna matlagningsskärmen.
5. Tryck på knappen START  (placerad nere 3 till höger) för att starta förvärmningen.

Uppvärmningsfas

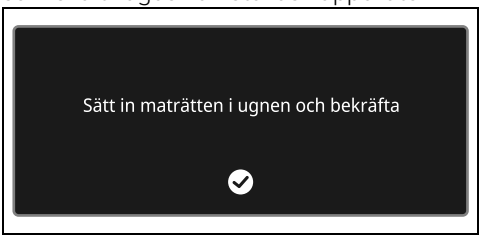
Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen. Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Om inget annat anges i receptet bör maträtter inte ställas in i ugnen innan den når rätt temperatur.

Du kan hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på den motsvarande knappen .

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



Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA  för att starta tillagningen.

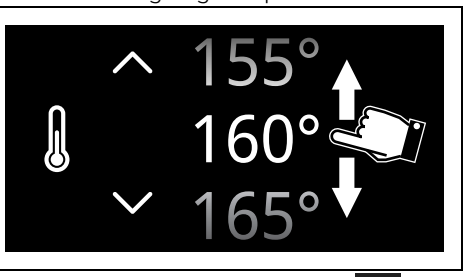
Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Att ändra tillagningstemperatur

Ändra temperaturen när som helst under tillagningen.

1. Tryck på knappen TEMPERATUR  eller motsvarande värde.
2. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



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

Efter tillagningen

För att avsluta tillagningen när som helst:

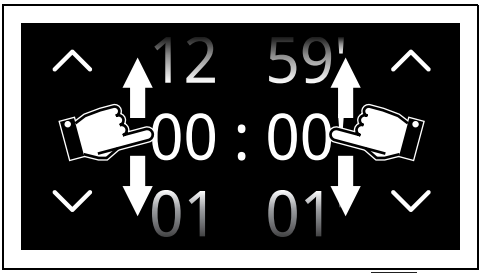
1. Tryck på STOP-knappen .
2. Tryck på knappen BEKRÄFTA .

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 när du har valt en funktion.

2. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



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

Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

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

Under tillagningen visas tiden då tillagningen beräknas vara klar.

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 du hoppar över förvärmningen (tryck på motsvarande knapp).

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

Efter tillagningen

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



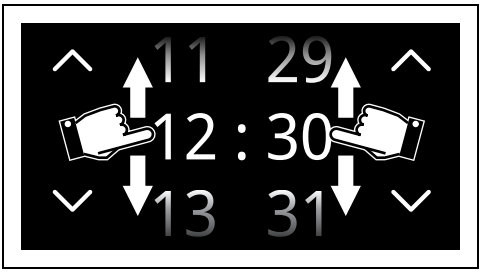
- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

Programmerad tillagning

Med programmerad tillagning avses den funktion som gör att det går att avsluta en tidsinställd tillagning vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.

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

1. Tryck på knappen PROGRAMMERAD TILLAGNING eller motsvarande värde när den tidsinställda tillagningen har ställts in.
2. Bläddra bland värdena tills önskad sluttid för tillagning har valts.



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 du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

Lista över traditionella tillagningsfunktioner

Alla funktioner finns inte på alla modeller.

ÖVER-/UNDERVÄRME

Traditionell tillagning som passar för förberedelse av en maträtt åt gången. Idealisk för stekar, fett kött, bröd, pajer.

SV

VARMLUFT



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

VARMLUFT



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

TURBO



Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning.

GRILLSPETT



Ger optimala grill- och gratineringsresultat Används vid slutet av tillagningen för att ge en jämn förgyllning.

GRILL MED FLÄKT



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

UNDERVÄRME



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

UNDERVÄRME MED VARMLUFT



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

PIZZA



Specialfunktion för tillagning av pizza. Idealisk inte bara för pizzor utan även för kakor och pajer.

ECO



Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.
Den rekommenderas för alla typer av livsmedel utom sådana som kan generera mycket fukt (exempelvis grönsaker).
För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att sätta in maten utan att värma upp ugnen innan.

Undvik att öppna luckan under tillagningen när du använder ECO-funktionen.

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

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

Timer med minuträknare

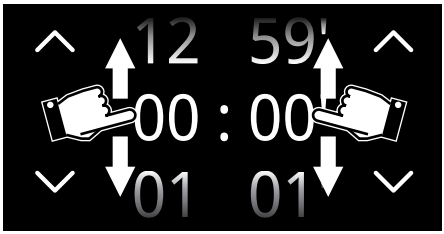
Denna funktion avbryter inte den pågående tillagningen utan aktiverar endast ljudsignalen.

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.

Du 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 du vill radera den valda timern.

5. Upprepa proceduren för övriga Timer som ska användas.
6. Tryck på knappen BEKRÄFTA när du är klar igen för att bekräfta valda timer.

För att avbryta, tryck på knappen RETUR.

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

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

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

7. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Användning av temperatursonden (endast på vissa modeller)

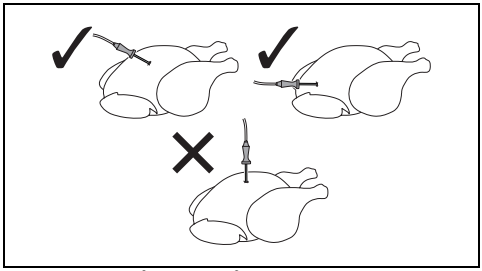
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

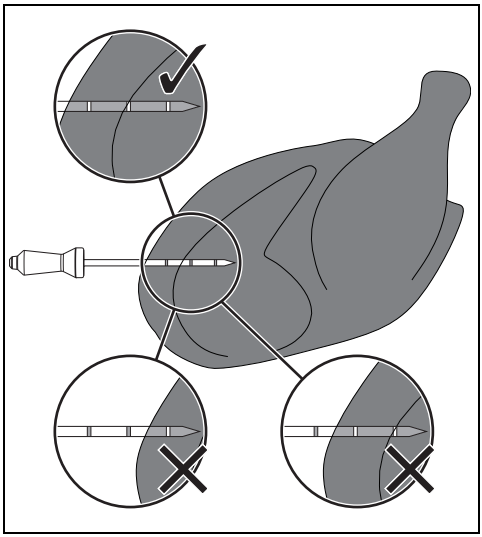
Montera inte teleskopskenorna, i förekommande fall, på den fjärde hyllan underifrån eftersom de inte ger tillgång till temperatursondens uttag på sidan.

Korrekt användning av temperatursonden

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



4. De tre skårorna på temperatursonden måste föras in i livsmedlet.



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

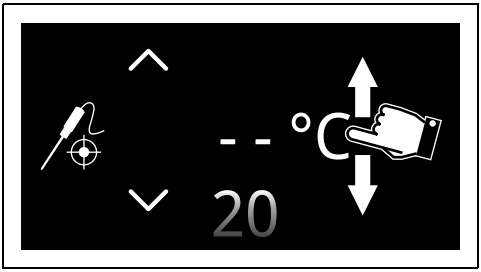
Den rekommenderade minimala temperaturen i ugnen för tillagning med sond är 120 °C förutom för en tillagning i låg temperatur.

SV

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 3.
6. Bläddra bland värdena för måltemperatur tills önskad temperatur har valts.



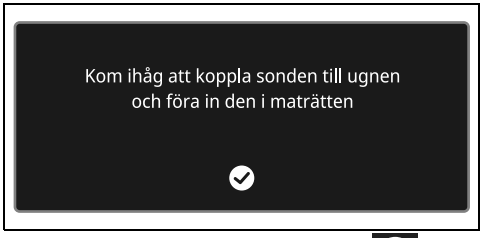
Man kan välja en temperatur på lägst 20 °C och högst 90 °C.

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.



8. Tryck på knappen BEKRÄFTA.

Tillagning Δt

Apparaten ställer automatiskt in temperaturen i ugnen till en fördefinierad temperatur (kallad Δt) som är högre än den kärntemperatur som sonden känner av.
När sonden upptäcker en grad mer i kärnan ökar apparaten automatiskt även sin innertemperatur med en grad.
Det går att välja mellan tre olika tillagningslägen (långsam, medium och snabb) och ställa in önskad kärntemperatur.
Ett koncentrat av teknik som gör det möjligt att få mjuka, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.

Det här alternativet ställer automatiskt in den ideala temperaturen i ugnen i enlighet med den måltemperatur som användaren har ställt in.

1. När du har ställt in den önskade måltemperaturen trycker du på knappen Δt (i det nedre området 3 till höger).
2. Välj värdet för temperaturskillnaden.



Δt långsam
Ställer in den minsta skillnaden mellan sondens temperatur och temperaturen i ugnen. Detta ger en längre tillagningstid.

Δt medium

Ställer in en medelhög skillnad mellan temperaturen på sonden och temperaturen i ugnen. Detta ger en medelhög tillagningstid.

Δt snabb
Ställer in den högsta skillnaden mellan sondens temperatur och temperaturen i ugnen. Detta ger en kortare tillagningstid.

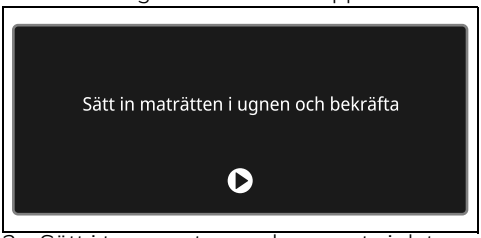
3. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta temperaturen för den valda sonden.

Tryck på knappen Δt för att ta bort tillagningen Δt.

Med föruppvärmning:

1. Tryck på knappen **START** för att starta föruppvärmningen.

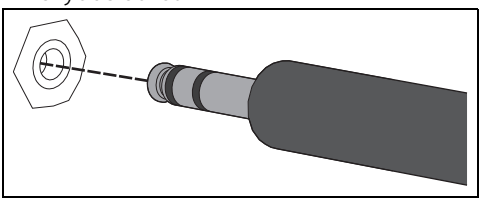
Efter föruppvärmningen aktiveras en ljudsignal och ett meddelande visas på displayen för att tala om att den maträtt som ska tillagas kan ställas i apparaten.



2. 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.

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



6. Stäng luckan.
7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** för att starta tillagningen med temperatursonden.

Utan föruppvärmning:

1. Tryck på knappen FÖRVÄRMNING för att koppla bort förvärmningsfasen.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
4. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan. Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.
5. Stäng luckan.
6. Tryck på knappen START för att starta tillagningen med temperatursonden.

Avsluta en tillagning med temperatursond
När aktuell temperatur når den måltemperatur som användaren ställt in är tillagningen avslutad.
Värmeelementen inaktiveras och apparaten ger ifrån sig en serie ljudsignaler.

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

Quick Mode (endast modeller med vred)
I detta läge kan man snabbt välja en traditionell tillagningsfunktion och dess temperatur med hjälp av vreden.
Man kan dessutom snabbt ställa in tillagning med temperatursonden.

Föruppvärmningen kan inte inaktiveras medan man använder Quick-läge.

Du kan när som helst avbryta en tillagning genom att vrida funktionsvredet och temperaturvredet till 0.

1. Vrid Funktionsvredet och Temperaturvredet till läget 0.

SV

2. Tryck på knappen **QUICK-LÄGE** i ”huvudmenyn” (placerad i informationsområdet uppe till vänster).

Nu kan man kommunicera med apparaten med hjälp av vreden.

3. Vrid funktionsvredet för att välja önskad funktion.

Man kan välja alla traditionella funktioner förutom funktionerna PIZZA och ECO .

Traditionell tillagning

1. Vrid temperaturvredet för att ställa in önskad tillagningstemperatur.

Ugnen börjar värmas upp några sekunder efter den senast utförda inställningen.



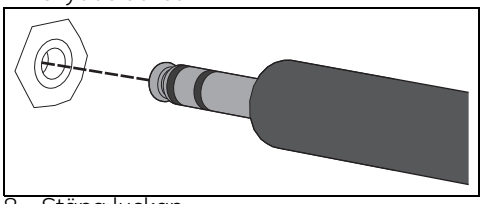
2. Använd knapparna för Minskning och Ökning (placerade nedtill) för att ställa in en tillagningstid.

Om knapparna för Minskning och Ökning inte används visar displayen hur lång tillagningstid som passerat.

Tillagning med sond (endast på vissa modeller)

3. Tryck på knappen SOND som är placerad i det nedre området .
4. Använd knapparna för minskning och ökning för att ställa in önskad temperatur.
5. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta måltemperaturen.
6. Sätt in plåten med den mat som ska tillagas på falsarna.
7. Sätt i temperatursondens kontakt i det till syftet avsedda uttaget på sidan.

Använd själva sonden för att öppna skyddslocket.



8. Stäng luckan.
9. Vrid temperaturvredet för att ställa in tillagningstemperaturen.

Ugnen börjar värmas upp några sekunder efter den senast utförda inställningen.



Efter tillagningen

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



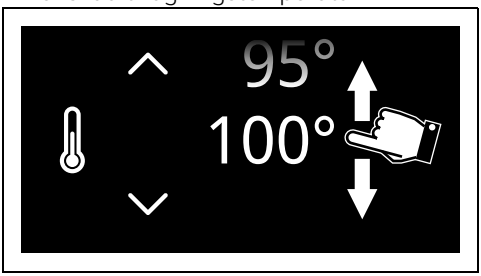
1. Återställ Funktionsvredet och Temperaturvredet till läget 0.
2. Tryck på knappen TOUCH MODE (i informationsområdet uppe till vänster) för att återgå till huvudmenyn.

Ångtillagning

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.

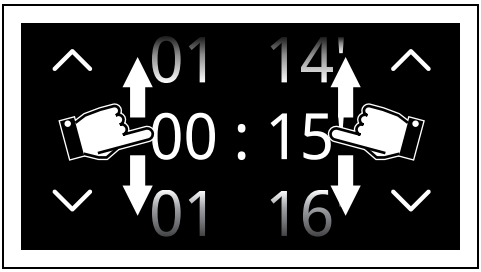
1. Tryck på knappen TILLAGNING i ”huvudmenyn”.
2. Tryck på knappen MENY TILLAGNINGAR MED ÅNGA .
3. Välj ÅNG-funktionen för att öppna matlagningsskärmen.

4. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



Ångningstemperaturen varierar från minst 30 °C (90 °F) till högst 100 °C (210 °F).

6. Tryck på knappen BEKRÄFTA (placerad längst ner 3 till höger) för att bekräfta tillagningstemperaturen.
7. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.
8. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



Värdena för minuter och sekunder kan väljas var för sig.

Tiden för ångtillagning kan ställas in till mellan 1 minut och max 1 timme och 59 minuter.

Under denna tid visas tillagningens förväntade sluttid, där de minuter som behövs för förvärmning redan är beräknade.

9. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda tillagningstiden.
10. Tryck på knappen START (placerad nere 3 till höger) för att starta påfyllningen av behållaren.

Påfyllning av behållare

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

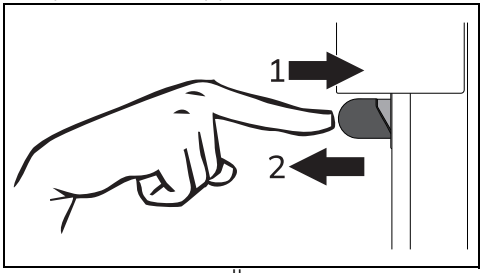
Använd inte destillerat vatten, kranvatten med för hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

1. Fyll en kanna eller en behållare med en mängd vatten som är tillräcklig för hela tillagningslängden.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

Kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 kg.

4. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.

- För att dra ut påfyllningsmunstycket, tryck fram på munstycket tills fjädern spänns och släpp sedan.



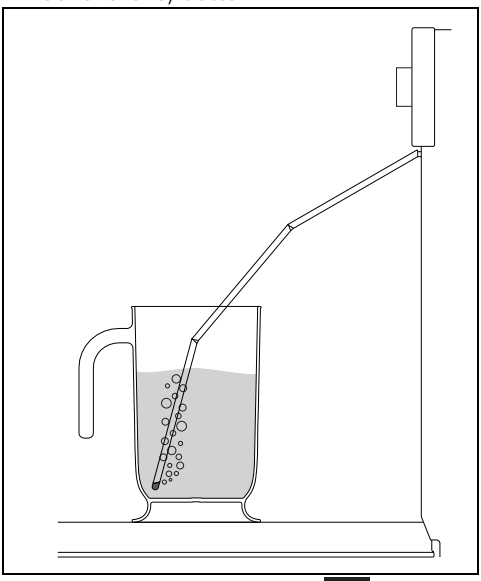
eller

- Tryck på knappen MUNSTYCKE på displayen (sitter i det nedre området 3).

Var uppmärksam på det avstånd som ska hållas för att inte bli träffad av stänk från munstycket.

SV

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

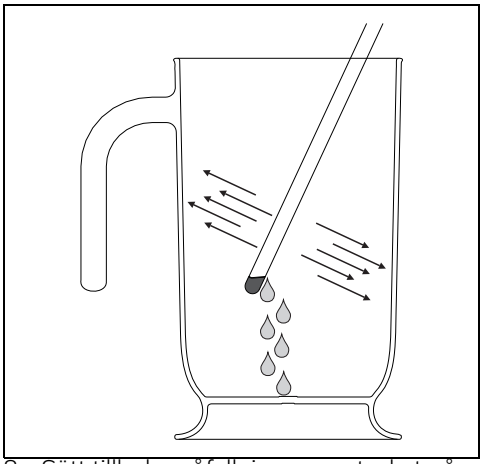


6. Tryck på knappen START för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.

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.

7. Efteråt ska påfyllningsmunstycket skakas för att avlägsna eventuella vattenrester.



8. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
9. Avlägsna kannan (eller behållaren).
10. Stäng luckan.

När luckan har stängts suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur påfyllningsmunstycket 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.

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.

Uppvärmningsfas

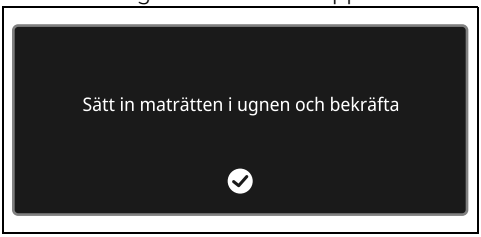
Tillagningen föregås av en uppvärmningsfas som gör att apparaten snabbare når tillagningstemperaturen. Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Om inget annat anges i receptet bör maträtter inte ställas in i ugnen innan den når rätt temperatur.

Du kan hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på den motsvarande knappen .

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



Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta tillagningen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Efter tillagningen

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



- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

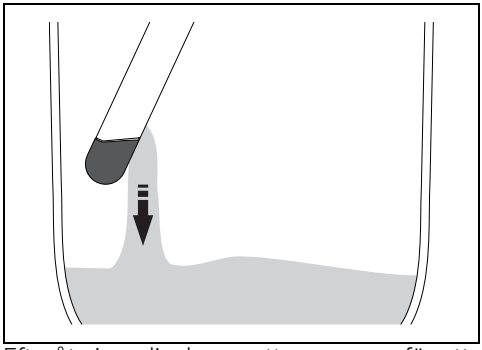
Tömning av behållaren

Innan behållaren töms, vänta tills ugnen har svalnat genom att lämna luckan öppen. Vänta minst 40 minuter för att säkerställa att vattnet i behållaren inte är för varmt.

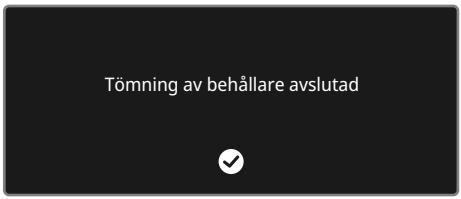
En tömning rekommenderas efter varje tillagning för att tömma vattenrester som inte använts inne i behållaren.

Efter ett längre stillastående rekommenderas det att göra en fyllnings- och tömningscykel för att spola ångkretsen.

1. 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.
2. Öppna luckan helt och ta försiktigt ut maträtten ur ugnen.
3. Ställ en kanna eller behållare på den öppna luckan.
4. Dra ut munstycket från sin plats.
5. Tryck på knappen START för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



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



6. Tryck på knappen BEKRÄFTA .
7. Skaka munstycket för att avlägsna eventuella vattenrester.

SV

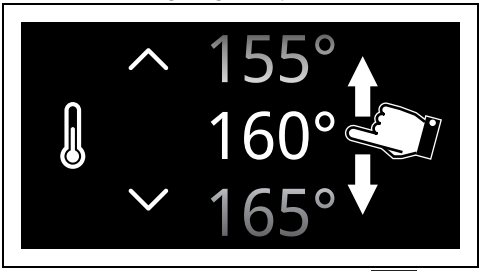
8. Sätt tillbaka munstycket på sin plats.
9. Avlägsna kannan (eller behållaren).
10. Torka med hjälp av en svamp bort kondensen från ugnens botten, sidor, luckans glas och droppuppsamlare samt från apparatens frontparti.

Varning: Vattnet kan vara mycket varmt.

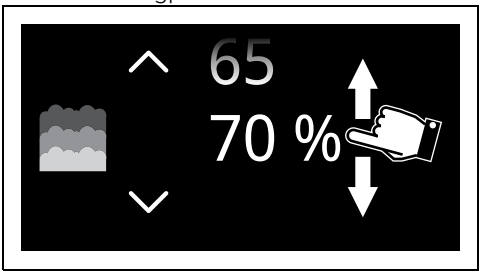
Tömt vatten kan inte användas för andra tillagningar.

Tillagningar kombinerade med ånga

1. Tryck på knappen TILLAGNING i ”huvudmenyn”.
2. Tryck på knappen MENY TILLAGNINGAR MED ÅNGA.
3. Välj en kombinerad funktion (t.ex. ”VARMLUFT.) för att öppna matlagningsskärmen.
4. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.

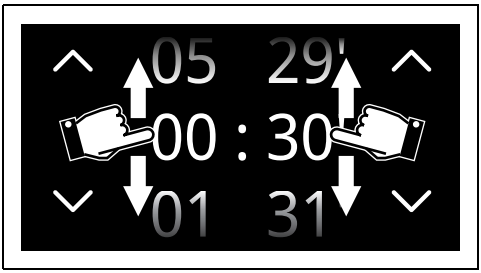


6. Tryck på knappen BEKRÄFTA (placerad längst ner 3 till höger) för att bekräfta tillagningstemperaturen.
7. Tryck på knappen ÅNGPROCENT eller motsvarande värde.
8. Bläddra bland värdena tills du valt önskad ångprocent.



25 % - Pajer och bröd
30 % - Anka
40 % - Oxkött, kalvkött och lammkött
50 % - Kyckling
70 % - Hel fisk

9. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda ångprocenten.
10. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.
11. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

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

Under denna tid visas tillagningens förväntade sluttid, där de minuter som behövs för förvärmning redan är beräknade.

12. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda tillagningstiden.
13. Tryck på knappen START (placerad nere 3 till höger) för att starta påfyllningen av behållaren.

14. Fyll behållaren enligt bilden ovan.

Uppvärmningsfas

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

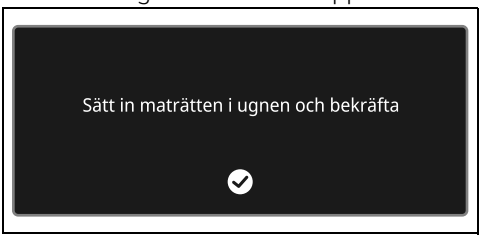
Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



Om inget annat anges i receptet bör maträtter inte ställas in i ugnen innan den når rätt temperatur.

Du kan hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på den motsvarande knappen .

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



Tillagningsfas

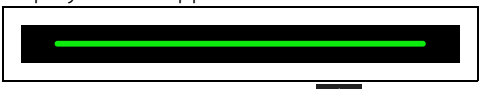
1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta tillagningen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Efter tillagningen

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



- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

5. Töm behållaren enligt bilden ovan.

Torkning efter ångfunktioner

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inne i ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje avslutad tillagning:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka kokplattan och de tillbehör som används noggrant med en mjuk trasa eller pappershanddukar.
3. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

Lista över kombinerade ångtillagningsfunktioner

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 MED VARMLUFT



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

Råd vid ångkokning

- **Pasta och ris:** Vid en temperatur på 100° C är tillagningstiden samma som vid tillagning på spishäll. Häll pastan eller riset i metallformen och täck med cirka en cm vatten. För optimalt resultat när man kokar ris ska man placera ett lock på kärlet eller täcka över med aluminiumfolie. Då kan riset absorbera allt vatten och serveras direkt efter tillagning.
- **Ägg:** Man kan tillaga **kokta ägg**, **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

SV

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:** Ångtillagning bevarar matens smak och kräver minimal kontroll eftersom vätskan inte kokar över. För en grönsaksminestra med perfekt konsistens ska man först ångkoka grönsakerna, därefter hälla på buljongen och sedan ångkoka rätten vid 100°C. Ångfunktionen är även perfekt för tillagning av rester.
- **Soppa:** Det går snabbt och enkelt att tillaga soppa. Häll soppan i metallformen, täck över med ett lock eller aluminiumfolie och ångkoka vid 100°C under lika lång tid som vid tillagning i mikrovågsugn. För att få en krämig konsistens ska man blanda efter halva tillagningen.
- **Uppvärmning av mat:** ångfunktionen gör så att maten inte blir torr och kan ge en bättre fuktighet. En hemlagad rätt som tillagats i förväg och som täcks med aluminiumfolie kräver cirka 10-12 minuters tillagning. Färdigrätter kräver cirka den dubbla tiden gentemot vad som står på förpackningen.
- **Upptining:** Man kan använda ångfunktionen för att tina mat. Tiderna varierar, men upptining med ånga tar ungefär hälften så lång tid som upptining av övertäckt mat som lämnas att tina i rumstemperatur.
- **Skalade tomater och paprikor:** Ångfunktionen gör det mycket enkelt att skala tomater och paprikor. Skär ett litet kors i tomatens skal med hjälp av en kniv och ångkoka sedan tomaten i 1 minut. Paprikor har ett hårdare skal och det krävs upp till 4 minuter för att mjuka upp det.
- **Choklad:** Man kan använda ångfunktionen för att smälta choklad. Lägg chokladen i metallformen, täck över med aluminiumfolie och ångkoka i 1 minut. Det är svårt att bränna chokladen.
- **Varma handdukar:** Varma handdukar kan användas vid ansiktsvård, som innan rakning, eller efter måltider, och är enkla att förbereda med hjälp av ångfunktionen. Fukta handduken med vatten, rulla ihop den och värm den med ånga i 1 minut.

Råd vid tillagning

Allmänna råd

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

Råd vid tillagning av kött

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

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller värma upp ugnen i förväg om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen grill med fläkt ska man värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras på gallrets mitt.
- Vad gäller funktionen grill bör man ställa in temperaturen till det högsta värdet för

att optimera tillagningen.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

Råd vid upptining och jäsning

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

Spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.

Sous Vide-tillagning



SOUS VIDE
Funktion med ånga för en perfekt tillagning av vakuumförpackade 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 sous vide-tillagning krävs:

- En förpackningsmaskin med vakuumkammare 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.

Observera:

- Använd helst färska 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 vakuumförpackningen går förlorade.
- Livsmedel som ska vakuumförpackas inför Sous Vide-tillagning eller inför konservering ska hålla kyltemperatur (mellan 3 °C och 7 °C), de får aldrig vara varma.
- De vakuumförpackade 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.

För att välja Sous Vide-tillagning:

1. Tryck på knappen TILLAGNING i ”huvudmenyn”.
2. Tryck på knappen MENY TILLAGNINGAR MED ÅNGA.
1. Välj funktionen SOUS VIDE.
2. För inställningarna, se förfarandet som beskrivs från avsnitt ”Ångtillagning”.

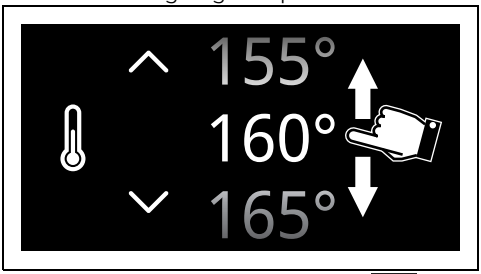
Tillagningar med fukt

Nivå 1
kan jämföras med tillagning med lock och är lämplig för tillagning av pizza, stora korvar, hel fläskfilé, kycklingbröst, fisk i skivor, pajer, stuvade grönsaker, bröd...

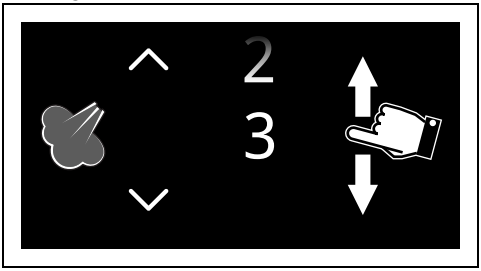
Nivå 2
rekommenderas för grillad kyckling, kalkonbröst, fläskkotlettrad, medelstor fisk, ugnsbakad potatis, tillagning av stora halvmagra stekar, pastörisering, äggpasta...

Nivå 3
kan jämföras med tillagning med lock när vin tillsätts, och rekommenderas vid bräsering och för grytor, bogstekar, stor fisk, stuvningar, stuvad potatis, fisk och grönsaker i gryta...

1. Tryck på knappen TILLAGNING i ”huvudmenyn”.
2. Tryck på knappen MENY TILLAGNINGAR MED FUKT.
3. Välj funktion med fukt (t.ex. ”VARMLUFT..) för att öppna matlagningsskärmen.
4. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



6. Tryck på knappen BEKRÄFTA (placerad längst ner 3 till höger) för att bekräfta tillagningstemperaturen.
7. Tryck på knappen ÅNGNIVÅ eller motsvarande värde.
8. Bläddra bland värdena tills önskad ångnivå har valts.

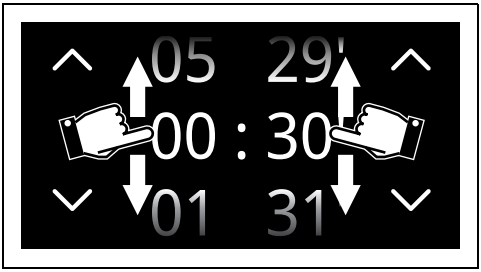


Vilka ångnivåer som kan väljas beror på vilken tillagningstid som ställts in:
Nivå 1: alltid tillgänglig;
Nivå 2: från och med 30 minuter;
Nivå 3: från och med 45 minuter.

När du väljer ångnivån MANUELL kan du släppa ut ångpuffar med hjälp av knappen under tillagningen.
Ångpuffarna är aktiva så länge som indikatorn blinkar (ca 8 minuter).

9. Tryck på ENTER-knappen för att bekräfta den valda ångnivån.
10. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.

11. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

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

Under denna tid visas tillagningens förväntade sluttid, där de minuter som behövs för förvärmning redan är beräknade.

12. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda tillagningstiden.
13. Tryck på knappen START (placerad nere 3 till höger) för att starta påfyllningen av behållaren.
14. Fyll behållaren enligt bilden ovan.

Uppvärmningsfas

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



Om inget annat anges i receptet bör maträtter inte ställas in i ugnen innan den når rätt temperatur.

Du kan hoppa över förvärmningsfasen genom att trycka på den motsvarande knappen .

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



Tillagningsfas

1. Öppna luckan
2. Placera maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta tillagningen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Efter tillagningen

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



- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

5. Töm behållaren enligt bilden ovan.

Lista över funktioner för tillagning med fukt

VARMLUFT

Den intensiva värmen förstärks av ångpuffarna som skyddar på tillagningen utan att maträtterna blir torra. Idealisk för kakor, tårtor eller tillagning på flera nivåer.

VARMLUFT

Den intensiva värmen förstärks av ångpuffarna som skyddar på tillagningen utan att maträtterna blir torra. Idealisk för kex, tårtor och tillagning på flera nivåer

SV

TURBO

Används för en snabb tillagning på flera nivåer utan att blanda aromer. Idealisk för stora mängder mat eller som kräver en intensiv tillagning. Ångpuffarna skyndar på tillagningen utan att maträtterna blir torra.

GRILL MED FLÄKT

Fläkten fördelar den intensiva värmen från grillen som kombineras med ångpuffar för en perfekt grillning även av tjockare köttbitar, utan att de blir torra på insidan.

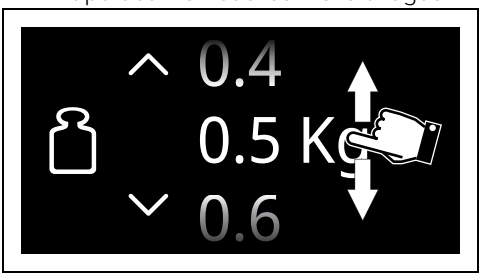
UNDERVÄRME MED VARMLUFT

Den intensiva värmen förstärks av ångpuffarna som påskyndar tillagningen samtidigt som maträtterna bevaras mjuka och saftiga. Perfekt för pajer.

Smart Cooking

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

1. Tryck på knappen SMART COOKING  i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
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.



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

Nu kan de inställda värdena sparas som ett personligt recept (se kapitel ”Mina recept”).

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

Tillagningen startar med de fastställa inställningarna för programmet.

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

Sametime

I det här avsnittet hittar du recept som skapats av Smegs kockar för tillagning med Sametime. Denna kategori används för att få en komplett förberedelse samtidigt. Genom att välja mellan olika kombinationer och ställa in antalet portioner väljer apparaten den lämpligaste funktionen, tiden och temperaturen. Anvisningarna på displayen visar när du ska sätta in rätterna i ugnen och på vilken falls.

1. Tryck på knappen SMART COOKING  från ”huvudmenyn”.
2. Bläddra genom funktionerna tills SAMETIME  väljs.
3. Välj önskat SAMETIME-recept och följ instruktionerna på displayen.

Snabbrecept

I det här avsnittet hittar du recept som skapats av Smegs kockar för att laga snabba recept. Med denna kategori kan du laga traditionella recept på kortare tid. Genom att välja matens typ och vikt väljer apparaten den lämpligaste funktionen, tiden och temperaturen. Anvisningarna på displayen visar när du ska sätta in maten i ugnen och på vilken falls.

1. Tryck på knappen SMART COOKING  från ”huvudmenyn”.

2. Bläddra genom funktionerna tills SNABBRECEPT  väljs.
3. Välj önskat snabbrecept och följ instruktionerna på displayen.

Tillagning med Multistep

Tillagning med Multistep innebär möjligheten att starta en tillagningsprocess med en viss funktion och att fortsätta tillagningen och avsluta den med olika funktioner som användaren har ställt in.

1. Tryck på knappen MULTISTEP i ”huvudmenyn” (placerad i det nedre området 3 till vänster).
2. Tryck på knappen LÄGG TILL STEG .
3. Välj önskad funktion för det första steget (traditionell, mikrovåg, ånga osv.).
4. Som beskrivits i de föregående kapitlen, rör vid knapparna TEMPERATUR, TILLAGNINGSTID, ÅNGPROCENT (beroende på vald funktion) för att välja de parametrar du vill ändra.
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad inställning.
6. Tryck på knappen BEKRÄFTA (sitter nere 3 till höger) för att bekräfta markerade värden.
7. Tryck igen på knappen LÄGG TILL STEG .
8. Välj önskad funktion för det andra steget (traditionell, mikrovåg, ånga osv.).
9. Ställ in parametrarna för den andra funktionen.

Det är inte möjligt att lägga till nästa steg om ingen tillagningstid eller sondtemperatur (i förekommande fall) har ställts in.

Det är inte möjligt att starta en tillagning om en tillagningstid eller en sondtemperatur (i förekommande fall) inte har ställts in för alla steg.

Det går inte att ställa in en total tid till mer än 13 timmar.

10. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta markerade värden.
11. Tryck på knappen START (sitter nere 3 till höger) för att starta tillagning med Multistep.

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 du vill radera historiken:

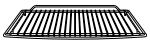
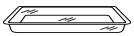
1. Tryck på knappen HISTORIK i ”huvudmenyn”.
2. Tryck på knappen PAPPERSKORG för att radera historiken.



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

SV

Miniguide för tillbehör

 Galler	Det rekommenderas att använda gallret som underlag för ugnsplåtar/grytor. Om galler för ugnsplåtar saknas, kan gallret användas som underlag för grillning med den djupa plåten på en lägre nivå för att samla upp vätska.
 Perforerad plåt	Använd den perforerade formen med stålformen placerad på falsen under den. Den är lämplig för tillagning i ångtillagning och kombinerade ånga.
 Galler för ugnsplåt	Det rekommenderas att använda plåtens galler som underlag för matvarorna som ska grillas. Vätskorna från de grillade varorna samlas upp i plåten nedanför.
 Djup ugnsplåt	Det rekommenderas att den djupa ugnsplåten används på en enda nivå. Placera den djupa ugnsplåten i mitten när varmluftsfunktioner används. När funktionen STATISK  används ska den djupa plåten placeras på valfri nivå. Placera ugnsplåten på den sista nivån med plåtgallret för tillagningar i GRILL-funktion .

Upptäck recepten

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

Indikationer för tillsynsorgan

Läge med fläkt

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

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Varmluftsläge

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

Se avsnittet ”Spara energi” i kapitel VARNING.

Mina recept

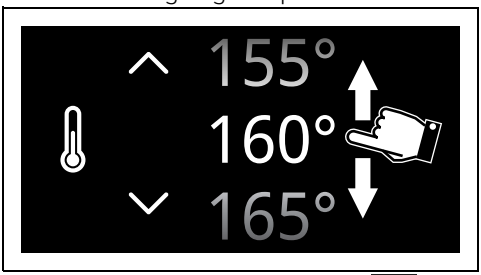
Via denna meny kan personliga program ställas in med de värden du själv önskar. Vid det första användningstillfället blir du endast tillfrågad om du vill lägga till ett nytt recept. När du har sparat dina egna recept föreslår systemet dem i respektive meny.

1. Tryck på knappen MINA RECEPT i ”huvudmenyn” (placerad i det nedre området 3 till vänster).

Man kan spara ett begränsat antal personliga recept.

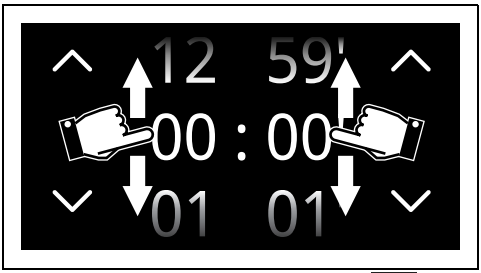
Lägga till ett recept

1. Tryck på knappen NYTT RECEPT .
2. Välj önskad funktion.
3. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.
4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



5. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta tillagningstemperaturen.
6. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.

7. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



8. 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.

Du kan därefter lägga till en programmerad tillagning.

Spara ett recept

9. Tryck på knappen SPARA.
10. Bläddra fram värdena för att ställa in NIVÅN.
11. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tillagas.



12. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.

Ange nu ett namn på receptet.

13. Använd den alfanumeriska knappsatsen för att skriva in namn på det recept som ska sparas.

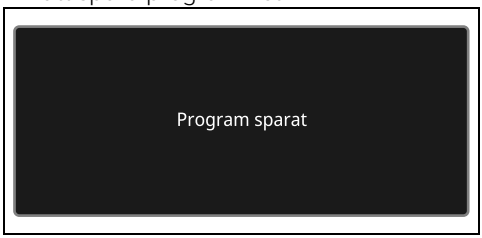
Använd knapparna 123 och för att växla mellan den alfabetiska och den numeriska knappsatsen.

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.

14. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att spara programmet.



Starta ett personligt recept

1. Tryck på knappen MINA RECEPT i ”huvudmenyn”.
2. Välj det sparade receptet.
3. Tryck på knappen START för att starta tillagningen.

Radera ett recept

1. Tryck på knappen MINA RECEPT i ”huvudmenyn”.
2. Välj det sparade receptet.
3. Tryck på knappen PAPPERSKORG för att radera det valda receptet.



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

Övriga funktioner

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

- Tryck på knappen ÖVR. FUNKT.

SV

från ”huvudmenyn”.

Vissa funktioner saknas på en del modeller.

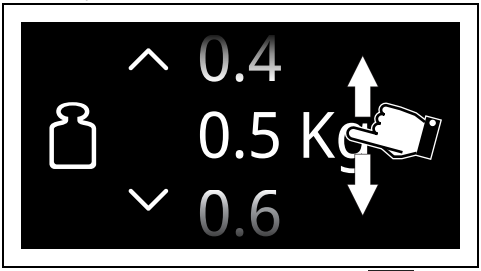
UPPTINING PER VIKT

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

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.

Man kan inte ändra standardtemperaturen för funktionen Upptining per vikt.

1. Öppna luckan.
2. Efter att väkt maträtten, lägg den i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Välj UPPTINING PER VIKT .
5. Välj typ av livsmedel som ska tinas bland kategorierna KÖTT - FISK - BRÖD - DESSERTER
6. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tinas.



7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.
8. Tryck på knappen START för att starta Upptining per vikt.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

Förinställda parametrar:

Typ	Vikt (kg)	Tid
 Kött	0,5	1 tim 45 m
 Fisk	0,4	0h 40m
 Bröd	0,3	0h 20m
 Bakverk	1,0	0h 45m

Upptiningstiden kan variera beroende på formen och storleken på den mat som ska tinas upp.

När du tinar upp tunga och/eller oregelbundet formade livsmedel (t.ex. kyckling, fisk osv.) är det lämpligt att vända dem minst en gång i 180° i ugnen.

UPPTINING PER TID

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

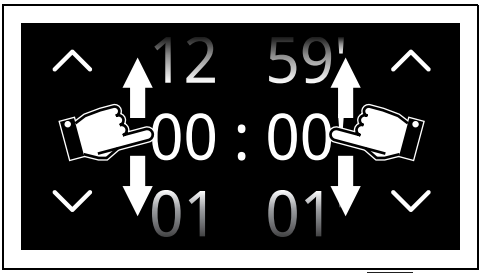
Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten ”Temperatur alltför hög invänta avkylning” visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

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

Det går inte att ändra standardtemperaturen (30 °C) för funktionen Upptining per tid.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Välj UPPTINING PER TID .
5. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.

6. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.
8. Tryck på knappen START för att starta Upptining per tid.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

9. Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

JÄSNING

Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.

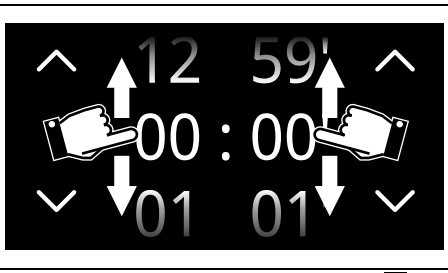
Om den invändiga temperaturen överskrider den förutsedda avbryts funktionen omedelbart och texten ”Temperatur alltför hög invänta avkylning” visas på displayen. Låt apparaten svalna innan du startar funktionen igen.

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

1. Öppna luckan
2. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
3. Stäng luckan.
4. Välj JÄSNING .
5. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.

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

6. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



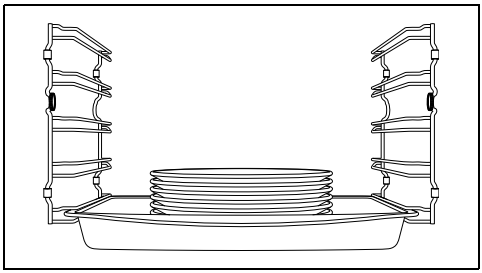
7. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.
8. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 25 °C till 40 °C).
9. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.
10. Tryck på knappen START för att starta Jäsning.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

TALLRIKSVÄRMARE

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

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 TALLRIKSVÄRMARE .

SV

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

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

Medan funktionen är igång kan du ställa in:

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

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

UPPVÄRMNING MED ÅNGA

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

1. Lägg rätten som ska värmas i en behållare.
2. Öppna luckan.
3. Placera behållaren på gallret i den andra hyllan nerifrån.
4. Stäng luckan.
5. Välj UPPVÄRM. ÅNGA.
6. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID eller motsvarande värde.
7. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstid.
8. Tryck på knappen START för att starta behållarens påfyllningsprocedur.

Ånguppvärmningens temperatur kan inte ändras av användaren.

9. Fyll behållaren enligt bilden ovan.
10. Tryck på knappen START för att starta uppvärmning med ånga.

Ånguppvärmningens slut.

Vid slutet visas texten Funktion avslutad på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



11. Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.
12. Töm behållaren enligt bilden ovan.

VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan du hålla redan tillagad mat varm.

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.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

STONE

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

Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Lägg tillbehör PPR2 eller STONE i ugnen (se tillbehörets specifika handbok).
3. Stäng luckan.
4. Välj STONE.
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 50 °C till 250 °C).
6. Tryck på knappen START för att starta funktionen Stone.

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

7. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
8. Stäng luckan.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

BBQ (Barbecue)



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



Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Öppna luckan.
2. Sätt i tillbehöret BBQ i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Välj BBQ .
5. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 50 °C till 250 °C).
6. Tryck på knappen START  för att starta funktionen BBQ.



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

7. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och placera maträtten på tillbehöret.
8. Stäng luckan.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

AIRFRY



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



Se instruktionerna och användningstips som beskrivs i tillbehörets dokumentation.

1. Välj AIRFRY .
2. Vrid temperaturvredet för att välja önskad temperatur (från 50 °C till 250 °C).
3. Tryck på knappen START  för att starta funktionen Airfry.



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

4. Öppna luckan vid slutet av föruppvärmningen och sätt i tillbehöret AIRFRY med maträtten som ska tillagas i ugnen.
5. Stäng luckan.

Därefter aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.

HELGINSTÄLLNING



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

Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och det går inte att ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Man kan välja temperatur mellan 60 °C och 150 °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.

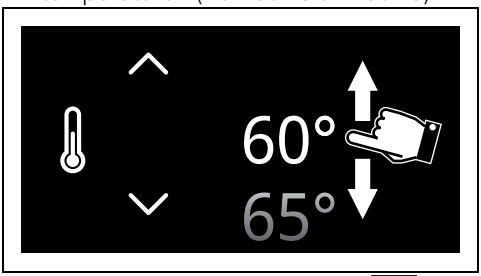


Efter att man aktiverat helginställningen kan man inte ändra några parametrar. Inget händer när displayens knappar trycks ner.

1. Öppna dörren.
2. Sätt in maträtten i ugnen.
3. Stäng luckan.
4. Välj HELGINST. .
5. Tryck på knappen TEMPERATUR  eller motsvarande värde.

SV

6. Bläddra bland värdena tills du valt temperaturen (från 60 °C till 150 °C).



7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda temperaturen.
8. Tryck på knappen START för att starta funktionen Helginställning.

För att avbryta funktionen:

- Tryck på knappen HOME i cirka tre sekunder.

Manuell påfyllning av behållare

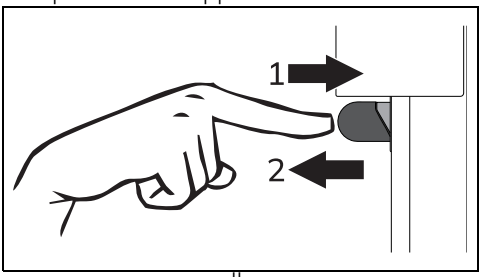
Funktion för att fylla på vatten (eller andra vätskor) i behållaren.

1. Fyll en kanna eller ett kärl med en mängd vatten som är tillräcklig för de funktioner som ska utföras.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

Kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 kg.

4. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
5. Tryck på undermenyns knapp (som sitter i det nedre området 3).
6. Tryck på knappen PÅFYLLNING BEHÅLLARE.
7. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.

- För att dra ut påfyllningsmunstycket, tryck fram på munstycket tills fjädern spänns och släpp sedan.

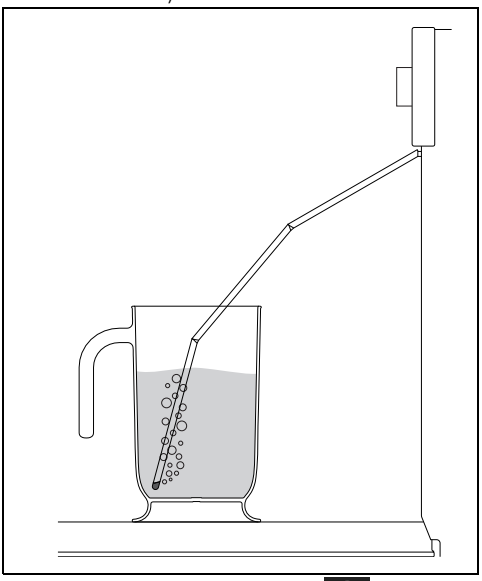


eller

- Tryck på knappen MUNSTYCKE på displayen (sitter i det nedre området 3).

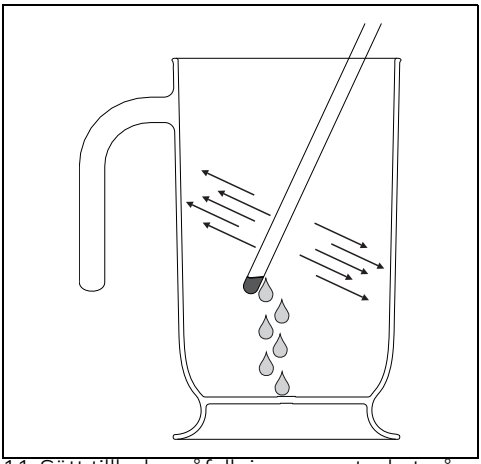
Var uppmärksam på det avstånd som ska hållas för att inte bli träffad av stänk från munstycket.

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



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

10. Efteråt ska påfyllningsmunstycket skakas för att avlägsna eventuella vattenrester.



11. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
12. Avlägsna kannan (eller behållaren).
13. Stäng luckan.

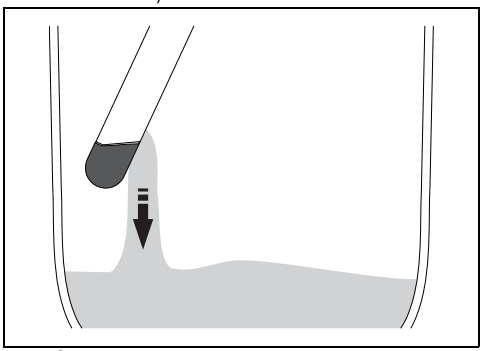
När luckan har stängts suger ett automatiskt system upp eventuella vattenrester ur påfyllningsmunstycket för att undvika att det droppar. Eventuellt hörs ett ljud som vid kokning vilket är helt normalt.

14. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta att behållaren fyllts på.

Manuell tömning av behållare

Funktion för att tömma ut vattnet (eller andra vätskor) i behållaren.

1. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
2. Tryck på undermenyns knapp (som sitter i det nedre området 3).
3. Tryck på knappen TÖMNING AV BEHÅLLARE .
4. Ställ kannan eller behållaren på den öppna luckan.
5. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.
6. Tryck på knappen START för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



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

7. Tryck på knappen BEKRÄFTA .
8. Skaka påfyllningsmunstycket för att avlägsna eventuella vattenrester.
9. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
10. Avlägsna kannan (eller behållaren).
11. Stäng luckan.

För rengöringsfunktionen VAPOR CLEAN (endast på vissa modeller) och rengöringsfunktionerna i undermenyn , se kapitlet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

Vid strömavbrott

Efter ett strömavbrott under funktion återupptar apparaten automatiskt den pågående funktionen med alla tidigare inställningar kvar och minus den tid som redan har förflutit, endast om:

- strömavbrottet varar högst 60 sekunder;
- funktionen inte omfattar mikrovågsugnar (beroende på modell);
- pyrolysfunktionen pågår (beroende på modell);
- Sabbath-funktionen är igång (oberoende av strömavbrottets tidpunkt).

Om avbrottet inträffar i ett annat tillstånd än de som beskrivs ovan, förblir apparaten kvar under en viss tid i väntan på användarens manuella bekräftelse till att fortsätta eller inte fortsätta funktionen.

Om funktionen aktiveras om är matlagningsinställningarna de samma som före strömavbrottet, med hänsyn till den tid som redan har gått.

SV

Utan någon åtgärd av användaren avbryter apparaten funktionen och displayen återgår till att visa den aktuella tiden.

(endast SmegConnect-modeller) Ett meddelande visas också i appen när du återansluter.

Symbolen anger att ett strömavbrott har inträffat och att den pågående funktionen inte kunde återställas automatiskt. Tryck på symbolen för ytterligare information.

Strömavbrott under en programmerad funktion

Om strömavbrottet inträffar medan en programmerad matlagningsfunktion är inställd:

- Om strömavbrottet återställs inom den inställda starttiden förblir apparaten i standby-läge och uppdaterar tiden fram till start.
- Om strömavbrottet återställs efter den inställda starttiden väntar apparaten på att funktionen ska starta. Utan någon åtgärd av användaren under en viss tid avbryter apparaten funktionen och displayen återgår till att visa den aktuella tiden.

Inställningar

Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömavbrott.

Via denna meny kan du konfigurera produkten.

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

Klockinställningar

I denna meny kan ställa in tid och typ av visning.

- I "Inställningsmenyn" trycker du på knappen KLOCKINSTÄLLNINGAR .

Digital klocka

Visar aktuell tid i digitalt format.

Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömavbrott.

1. Välj 12:00 Digital klocka.
2. Välj On.

Tryck på knappen BEKRÄFTA för att aktivera läget Digital klocka.



Visa tid

Aktiverar/inaktiverar klockan när ugnen är avstängd.

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 modellerna SmegConnect:Om funktionen Visa tid ställs till Off stängs uppkopplingen automatiskt ner när klockan ställs till standby.

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

Tidsformat

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

Funktionen Tidsformat är fabriksinställd till 24h.

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

Ugnsinställningar

Denna meny är avsedd för produktens extrafunktioner.

- I "Inställningsmenyn" trycker du på knappen UGNSINSTÄLLNINGAR.

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.

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.

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

Eco light

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

För att hindra apparaten från att släcka lampan automatiskt efter cirka en minut ställ in detta läge till Off.

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.

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

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 °f 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 vattenhårdhet man ställt in visar displayen en begäran om avkalkning efter ett visst antal timmars användning av ångfunktionerna.
Beroende på typ av användning av

SV

apparaten och vattnets hårdhetsgrad (°dH eller °dF) är det ungefärliga antalet timmar följande:

Värde	°dH	°dF	Timmar
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Automatiskt munstycke

Ställ in det automatiska utmatningsläget för påfyllningsmunstycket och tömning av behållaren.

1. Välj Automatiskt munstycke.
2. Välj On/Off.
3. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att aktivera munstyckets automatiska utdragning.

Inställning av displayen

Meny där du kan ändra språket och ändra visningsinställningarna för vissa parametrar.

- I "Inställningsmenyn " trycker du på knappen DISPLAYENS INSTÄLLNINGAR .

Språk

Används för att välja språk på displayen.

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

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 du tillfälligt inaktiverar läget Funktionsspärr.



5. Tryck på ikonen i 3 sekunder.

Ljud

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

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

Temperaturformat

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

Funktionen Temperaturformat är fabriksinställd till °C.

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

Skärmens ljusstyrka

Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.

Funktionen Skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till Hög.

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

Typ av vikt

Här kan du ställa in måttenheten för att visa viktvärdet i antingen kilogram (kg) eller ounces (oz).

Funktionen Typ av vikt är fabriksinställd till kg.

1. Välj kg/oz Typ av vikt.
2. Välj antingen kg eller oz.
3. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att aktivera önskad viktenhet.

Inställning av anslutning (endast SmegConnect-modeller)

Meny där anslutningsparametrarna visas.

- Tryck på knappen ANSLUTNINGSINSTÄLLNINGAR i ”huvudmenyn ” (placerad i det nedre området 3 till vänster).

För inställningar gällande ANSLUTNING, se bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn"

Systeminformation

Meny där information om serienummer och programvaruversioner visas.

- Tryck på knappen SYSTEMINFO i ”huvudmenyn ” (placerad i det nedre området 3 till höger).

Utställare

Specifik meny för utställare.

- Tryck på knappen UTSTÄLLARE (som finns i det mittre nedre området) i "inställningsmenyn ” (i det nedre området 3 i mitten).

Show Room (endast för utställning)

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

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

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

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

Demoläge (endast för utställning)

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

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

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

SV

Återställ inställningar

Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

Åtgärden tar bort även personliga recept.

- Tryck på knappen FACTORY RESET (som finns i det mittre nedre 3 området) i "inställningsmenyn ".
1. Tryck på knappen Ja om du vill återställa den ursprungliga fabriksinställningen.
   eller
2. Tryck på knappen Nej för att avbryta åtgärden.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

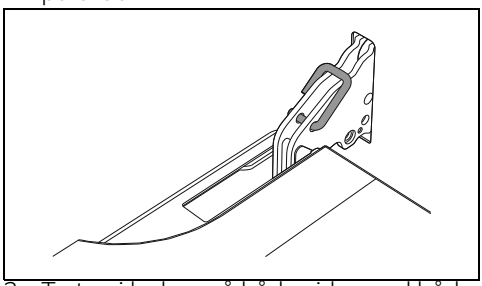
Rengöring av luckan

Demontering av luckan

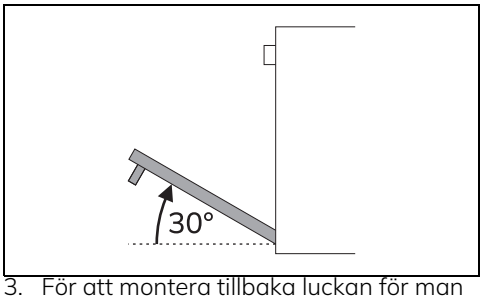
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

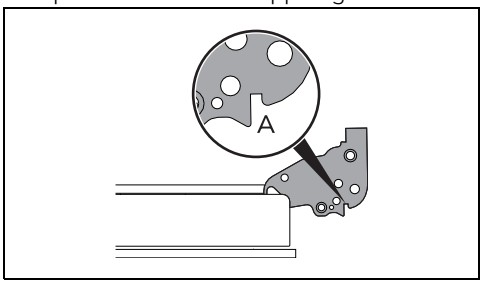
1. Öppna luckan helt och för in två stift i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



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



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



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

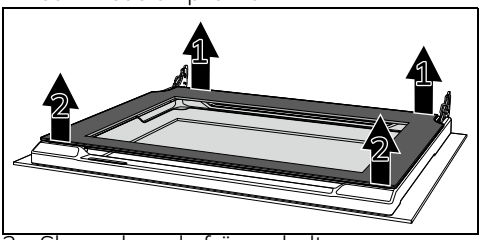
Rengöring av luckans glas

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

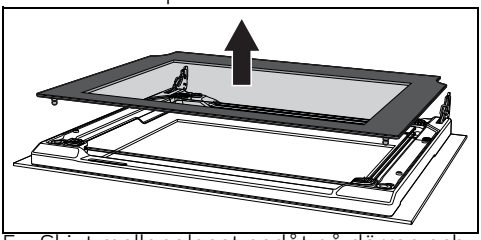
Demontering av de invändiga glasen

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

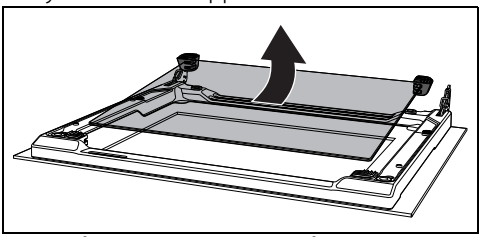
1. Blockera luckan med avsedda bultar.
2. Skruva loss de bakre bultarna från det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna 1.



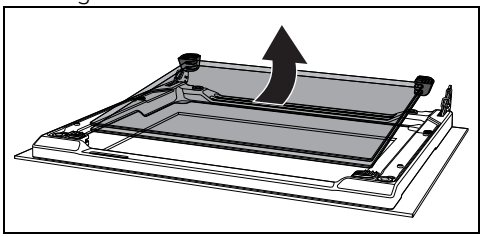
3. Skruva loss de främre bultarna genom att följa rörelsen som indikeras av pilarna 2
4. Dra sedan ut det invändiga glaset från den främre profilen.



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

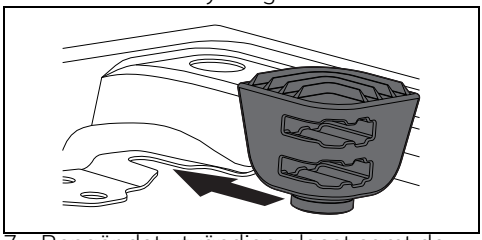


OBS: På vissa modeller består glasenheten av två glas.

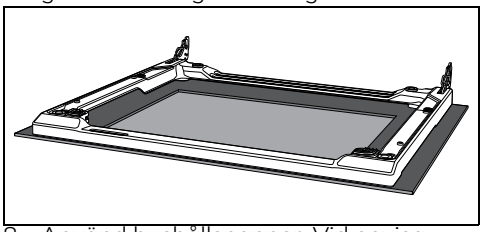


Under denna fas kan det hända att de övre gummibitarna kommer ut ur sina säten.

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



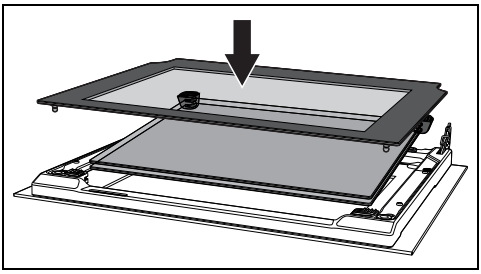
7. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare.



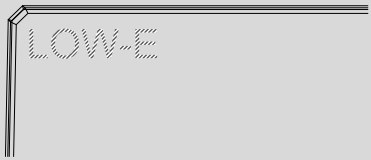
8. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glasen med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.

SV

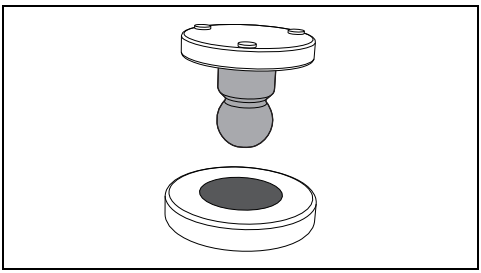
9. Sätt tillbaka det mellanliggande glaset och sätt tillbaka det interna glaset.



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



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



Rengöring av ugnen

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

- Luckan;
- stödramar till galler/plåtar.

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

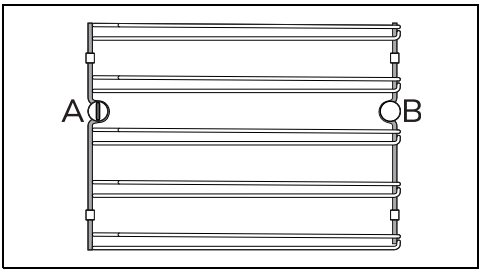
Torkning

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

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

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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



A = främre fäste

B = bakre tapp

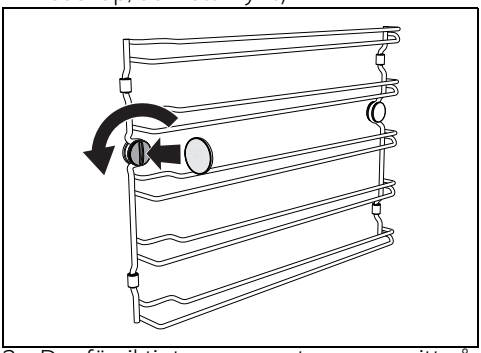
I vissa modeller kan den bakre tappen B tas bort och monteras ihop på samma sätt som det främre fästet A.



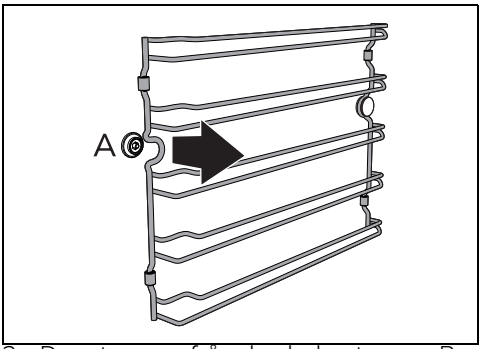
För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

1. Skruva av den främre fästtappen som sitter på sidoväggen i närheten av

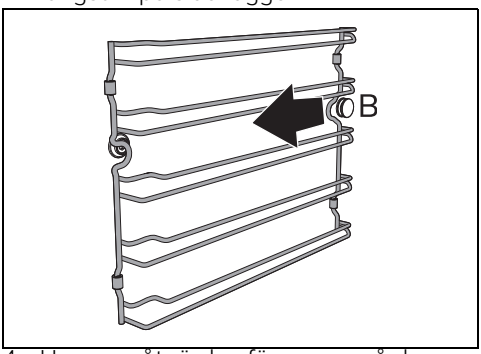
ugnsöppningen (du kan ta hjälp av ett redskap, t.ex. ett mynt).



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



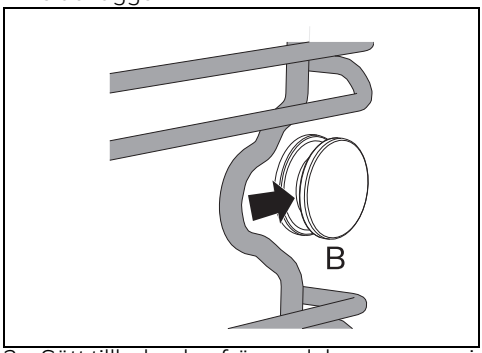
3. Dra ut ramen från den bakre tappen B längst in på sidoväggen.



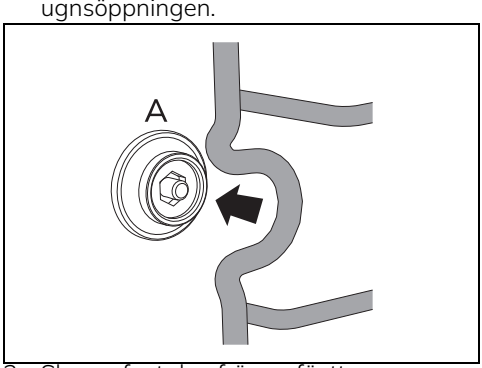
4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

För att sätta tillbaka stödramar för galler/plåtar:

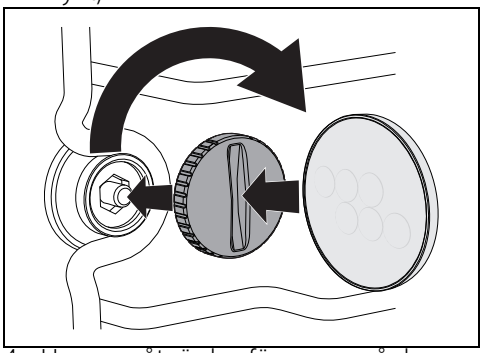
1. För in den bakre delen av ramen i fästet nedanför tappen B längst in på sidoväggen.



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



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



4. Upprepa åtgärden för ramen på den andra sidoväggen.

SV

Vapor Clean (endast på vissa modeller)

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

Förberedelser

Innan du startar **Vapor Clean**:

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
- Avlägsna temperatursonden i förekommande fall.
- I förekommande fall ska man avlägsna de självrengörande panelerna (i förekommande fall).
- Stäng luckan.
- Medan man kör det halvautomatiska rengöringsprogrammet ska man separat rengöra de självrengörande panelerna med ljummet vatten och lite diskmedel.

Inställning av Vapor Clean

Om inomhustemperaturen är högre än förväntat aktiveras inte funktionen.
Låt apparaten svalna innan du startar funktionen.

Användaren kan inte ändra varaktigheten och temperaturen för Vapor Clean-funktionen.

1. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER  i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
2. Välj VAPOR CLEAN .
3. Tryck på knappen START  för att starta behållarens påfyllningsprocedur.
4. Fyll behållaren enligt bilden ovan.

Vapor Clean rengöringsfas

5. Tryck på knappen START  för att starta Vapor Clean-funktionen.

Denna fas signaleras av att tillagningsnivån stiger.



Efter Vapor Clean har avslutats

När Vapor Clean har avslutats visas texten ”Funktion avslutad” på displayen och en kort ljudsignal aktiveras. Ljudsignalen kan stängas av genom att du trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



1. Tryck på knappen HOME  för att stänga funktionen.
2. Töm behållaren enligt bilden ovan.
3. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
4. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
5. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsrengöringsprodukter.
6. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.
7. Sätt tillbaka de självrengörande panelerna (i förekommande fall) och stödramarna för galler/plåtar

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

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

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.

Avkalkning är en lång process (mer än en timme) som kräver att användaren befinner sig vid apparaten.

Med jämna mellanrum visas på displayen en begäran om att avkalka pannan.

Det är lämpligt att avkalka pannan varje gång som detta visas på displayen för att hålla pannan i optimala driftsförhållanden.

Beroende på förhållandena anger systemet om apparaten kan fortsätta med normala funktioner eller om det är nödvändigt att avkalka och rengöra hydraulkretsen.

Förberedelser

Om det finns vatten kvar i behållaren:

1. Öppna luckan.
2. Ställ en kanna eller behållare på den öppna luckan.
3. Dra ut munstycket från sin plats.
4. Tryck på knappen START för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).

Det kvarvarande vattnet börjar rinna ner i karaffen (eller behållaren).

5. Avvakta tills tömningen har genomförts.
6. Töm vattnet i kannan (eller behållaren).
7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att fortsätta funktionen.

Från och med nu är det inte längre möjlighet att avbryta avkalkningsprocessen.

Påfyllning av behållare

1. Lös upp 100 g citronsyra i 650 ml vatten i en karaff.

Använd inte mjölksyra eller några andra avkalkningslösningar.

2. Dra ut munstycket från sin plats.
3. Sänk ner änden på kannans (eller behållarens) botten.
4. Tryck på knappen START för att börja fylla avkalkningsmedel i apparatens behållare.
5. Skaka därefter munstycket för att avlägsna eventuella rester.
6. Sätt tillbaka munstycket på sin plats.
7. Avlägsna kannan (eller behållaren).

Funktion för avkalkning av pannan

1. Stäng luckan
2. Avkalkningen har börjat.

När avkalkningsprocessen är avslutad visar displayen en uppmaning att tömma avkalkningsmedlet.

Tömning av behållaren

1. Öppna luckan
2. Ställ en kanna eller behållare på den öppna luckan.
3. Dra ut munstycket från sin plats.
4. Tryck på knappen START för att börja tömma ut avkalkningsmedlet i kannan (eller behållaren).

Avkalkningslösningen börjar att rinna ner i kannan.

5. Avvakta tills tömningen har genomförts.
6. Töm avkalkningslösningen i kannan (eller behållaren).

Varning: avkalkningslösningen kan fortfarande vara varm.

Rengöring av tanken och hydraulkretsen

När avkalkningsmedlet har tömts ut startar apparaten rengöringen av behållaren och hydraulkretsen.

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.

Displayen visar begäran om fyllning av vatten i behållaren.

1. Fyll en kanna eller behållare med cirka 2 liter rent vatten.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

Det faktum att vattnet svämmar över inuti ugnen ska inte uppfattas som ett fel utan är en del av sköljningsprocessen.

4. Dra ut munstycket från sin plats.
5. Sänk ner änden på kannans (eller behållarens) botten.

SV

6. Tryck på knappen START för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.
7. När du har fyllt på vatten i behållaren trycker du på knappen BEKRÄFTA för att fortsätta med funktionen.

Apparaten startar funktionen med de inställda värdena.

- När du rengör tanken och hydraulkretsen ska du lämna kannan på dörren öppen med påfyllningsmunstycket inuti. Apparaten släpper cykliskt ut en del av det vatten som används för rengöring.
- Om vattnet svämmar över inuti ugnen under detta förfarande ska inte uppfattas som ett fel utan är en del av sköljningsprocessen.

8. När rengöringen är klar visar displayen att vattnet ska tömmas.
9. Rengör och torka eventuella vattenrester i ugnsutrymmet.
10. Öppna luckan
11. Ställ en kanna eller behållare på den öppna luckan.
12. Dra ut munstycket från sin plats.
13. Tryck på knappen START för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).
14. Avvakta tills tömningen har genomförts.

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

Manuell avkalkning

Funktion som medger en avkalkning av pannan.

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

1. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
2. Tryck på undermenyns knapp (som sitter i det nedre området 3).
3. Tryck på knappen AVKALKNING .
4. Utför en avkalkning enligt illustrationen i föregående avsnitt.

Manuell rengöring av behållaren och hydraulkretsen

Denna funktion används för att göra rent apparatens behållare och hydraulkrets.

1. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER i ”huvudmenyn” (i huvudområdet 2).
2. Tryck på undermenyns knapp (som sitter i det nedre området 3).
3. Tryck på knappen RENGÖRING BEHÅLLARE .

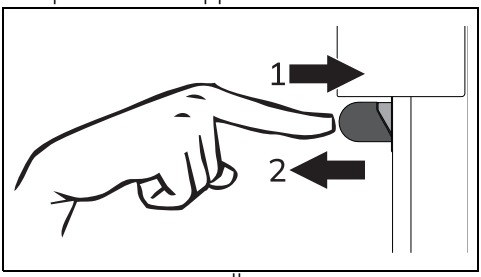
Förberedelser

1. Fyll en kanna eller en behållare med ungefär två liter vatten.
2. Öppna apparatens lucka.
3. Ställ kannan (eller behållaren) på den öppna luckan.

Kannan (eller behållaren) med vatten måste ha en bruttovikt på max 5 kg.

4. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.

- För att dra ut påfyllningsmunstycket, tryck fram på munstycket tills fjädern spänns och släpp sedan.

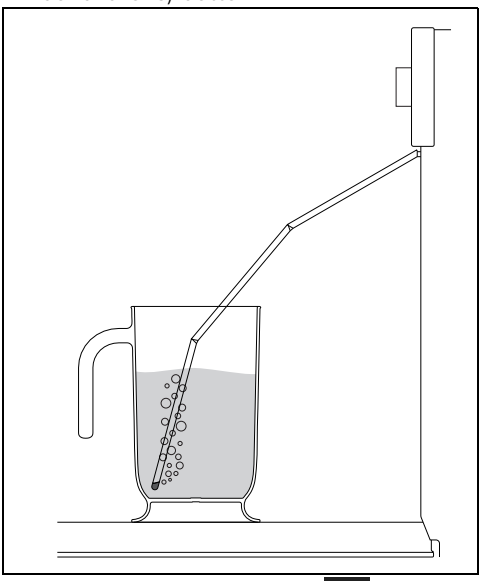


eller

- Tryck på knappen MUNSTYCKE på displayen (sitter i det nedre området 3).

Var uppmärksam på det avstånd som ska hållas för att inte bli träffad av stänk från munstycket.

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



6. Tryck på knappen START för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.
7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta att behållaren fyllts på.

Apparaten startar funktionen med de inställda värdena.

Rengöring av hydraulkretsen

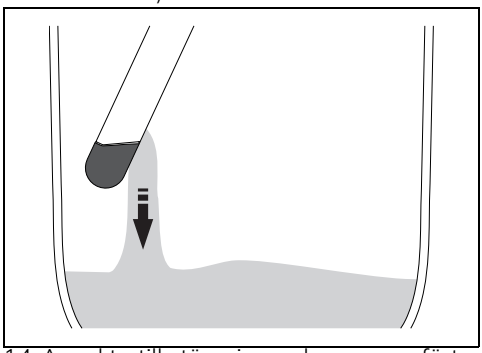
- När du rengör tanken och den hydrauliska kretsen ska du lämna kannan på öppen lucka med påfyllningsmunstycket inuti. Apparaten släpper cykliskt ut vissa mängder vatten som används för rengöring.
- Under denna process är det inte meningen att överflödet av vatten i ugnen ska betraktas som ett fel, utan det är en del av sköljningen.

Slut på hydraulkretsens rengöring

8. När rengöringen är klar visar displayen att vattnet ska tömmas.
9. Rengör och torka av vattenresterna i ugnen.

Tömning av behållaren

10. Öppna luckan
11. Ställ kannan eller behållaren på den öppna luckan.
12. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.
13. Tryck på knappen START för att börja tömma ut vatten i kannan (eller behållaren).



14. Avvakta tills tömningen har genomförts. Efteråt visar displayen att processen för att tömma ut restvatten har avslutats.

Det rekommenderas att behållaren och hydraulkretsen töms ett par gånger.

Ett rengöringsmedel kan användas istället för vatten. I detta fall rekommenderas det att apparaten spolas ett par gånger med vatten enligt instruktionerna i det här kapitlet.

15. Tryck på knappen BEKRÄFTA.
16. Skaka påfyllningsmunstycket för att avlägsna eventuella vattenrester.
17. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
18. Avlägsna kannan (eller behållaren).
19. Töm vattnet i kannan.
20. Stäng luckan.

Rengöring

Om man rengör med ånga har man möjlighet att få bort de sista resterna från avkalkningslösningen på hydraulkretsen.

1. Ställ in en 70 % kombinerad ångfunktion i minst en halvtimme.
2. Fyll en kanna med rent vatten.
3. Öppna apparatens lucka.
4. Placera kannan på den öppna luckan.
5. Dra ut påfyllningsmunstycket från sin plats.
6. Sänk ner änden på kannans (eller behållarens) botten.
7. Tryck på knappen START för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.

SV

8. Efteråt ska påfyllningsmunstycket skakas för att avlägsna eventuella vattenrester.
9. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
10. Avlägsna kannan (eller behållaren).
11. Stäng luckan.
12. Tryck på knappen START för att starta vald ångfunktion.
13. Avvakta tills funktionen har utförts.
14. I slutet av funktionen fortsätter du med att tömma tanken enligt beskrivningen ovan.
15. Avvakta tills tömningen har genomförts.
16. Töm vattnet i kannan.

Varning: Vänta tills ugnen har svalnat.

17. Öppna luckan.
18. Torka upp eventuella vattenrester som spillts i ugnsutrymmet med en duk eller en svamp.
19. Stäng luckan.

Kalibrering av tanken

Med den här funktionen kan du kalibrera en korrekt avläsning av mängden vatten (eller annan vätska) i tanken.

Med tiden kan det hända att vattenmängden i tanken inte avläses korrekt av apparatens sensor. I det här fallet är det möjligt att återställa funktionen av apparatens sensor till ett optimalt tillstånd.

Förberedelser

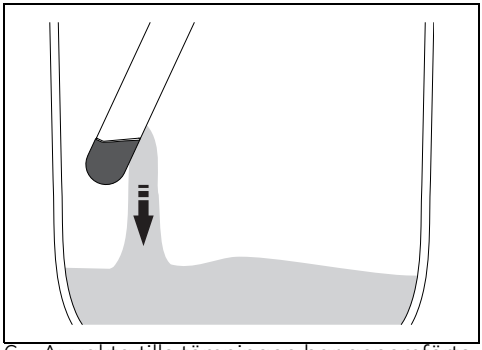
1. Tryck på knappen ÖVRIGA FUNKTIONER i ”huvudmenyn” (i huvudområdet).
2. Tryck på undermenyns knapp (som sitter i det nedre området 3).
3. Tryck på knappen KALIBRERING TANK (sitter i det nedre området 3).

Kalibrering tom tank

1. Öppna apparatens lucka.
2. Placera en tom kanna på den öppna luckan.
3. Tryck på knappen MUNSTYCKE på displayen (sitter i det nedre området 3).

Var uppmärksam på det avstånd som ska hållas för att inte bli träffad av stänk från munstycket.

4. Dra ut munstycket och doppa änden i botten av den tomma kannan.
5. Tryck på knappen START för att börja tömma ut resterande vatten i kannan.



6. Avvakta tills tömningen har genomförts.
7. Kontrollera att det inte kommer mer vatten ur munstycket och tryck sedan på knappen STOPP.
8. Tryck sedan på knappen KALIBRERING TOM TANK för att fortsätta kalibreringen.

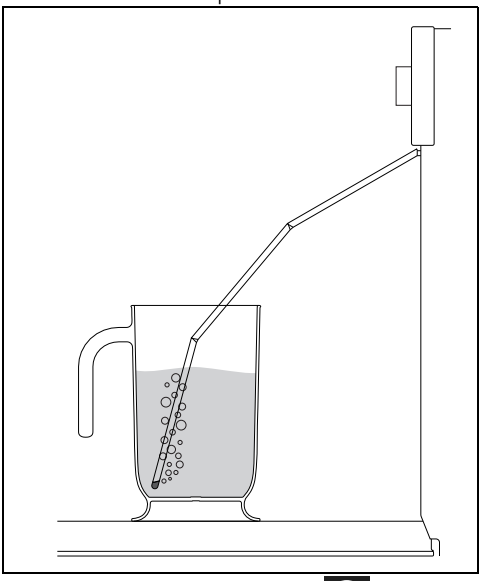
Kalibrering full tank

1. Fyll en kanna med exakt 1 liter vatten.

Vi rekommenderar att du använder en digital köksvåg och mäter 1 000 gram vatten.

2. Ställ kannan med 1 liter vatten på den öppna dörren.

3. Sänk ner änden på kannans botten.



4. Tryck på knappen START för att börja fylla på vatten i apparatens behållare.
5. Vänta tills behållaren är fylld.
6. Kontrollera att apparaten har sugit upp allt vatten som finns i kannan och tryck sedan på knappen STOPP.
7. Sätt tillbaka påfyllningsmunstycket på sin plats.
8. Ta bort kannan.
9. Stäng luckan.

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

10. Tryck på knappen KALIBRERING FULL TANK för att avsluta kalibreringen.
11. Vänta tills kalibreringen är klar.

När det är klart visas ett meddelande på displayen som visar att kalibreringen är avslutad.



12. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att avsluta kalibreringen av behållaren.

På displayen visas en uppmaning om att tömma vattnet från behållaren. Du kan antingen använda vattnet för ångkokning eller fortsätta enligt anvisningen i kapitlet Tömning av behållaren.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

SV

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

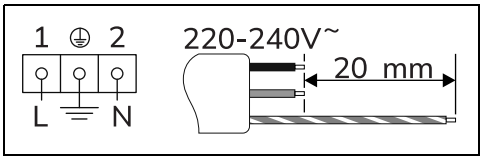
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.
Dekalen får aldrig avlägsnas.
Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm².

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

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

Anslutning med kontakt och uttag

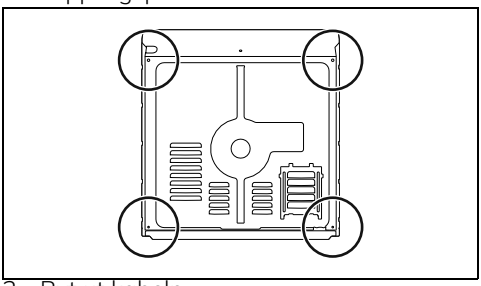
Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.
Undvik att använda adaptrar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.

Byta ut kabeln

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

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

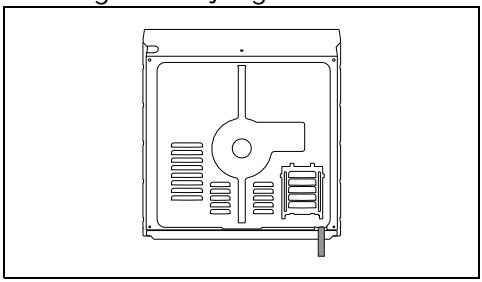


2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablarna (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.

Placering

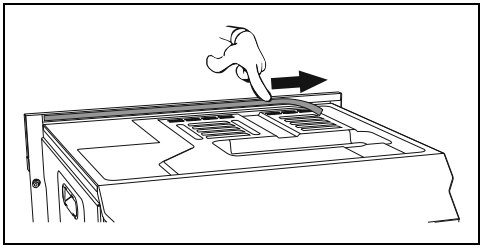
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

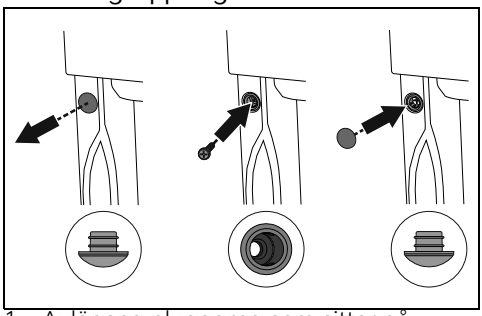


Tätningslist till frontparti

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

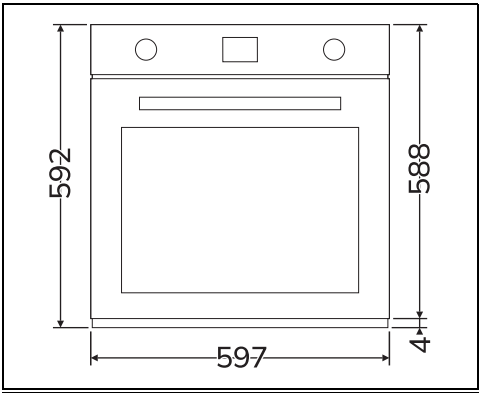


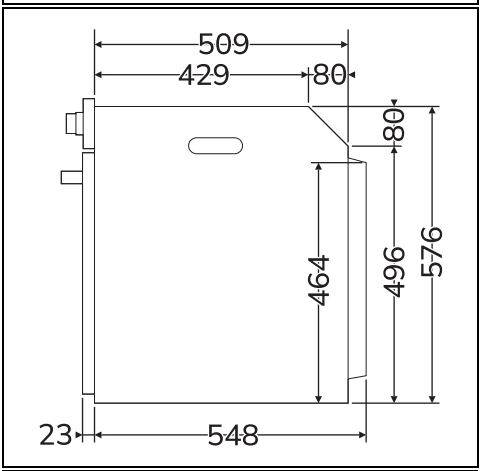
Förankringsöppningar

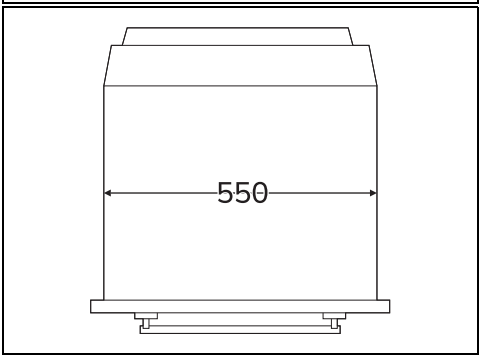


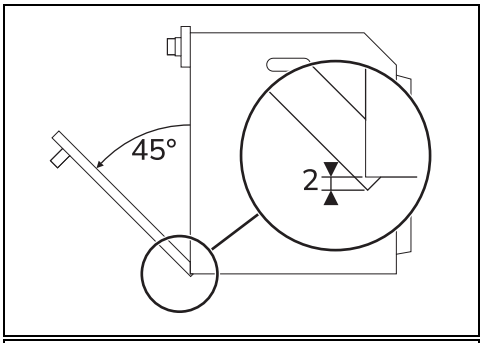
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

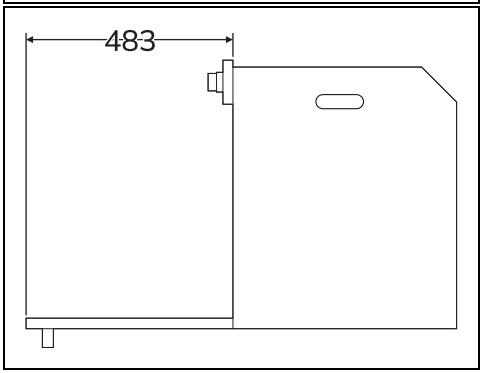
Apparatens storlek (mm)





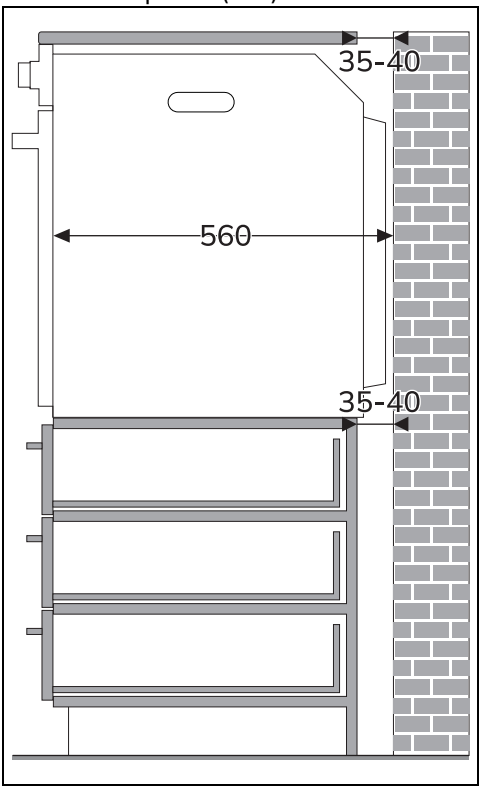


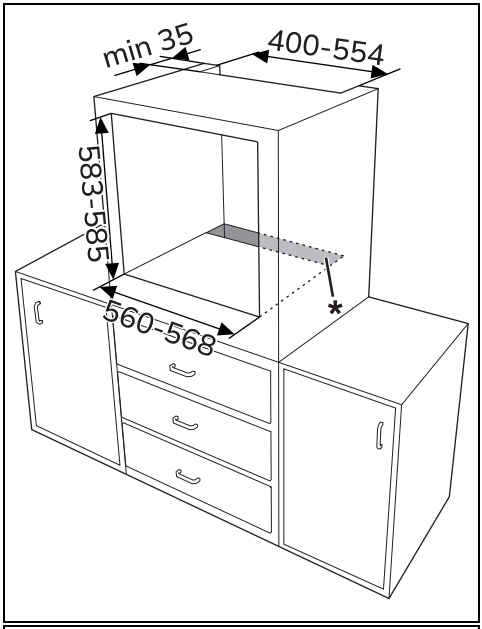


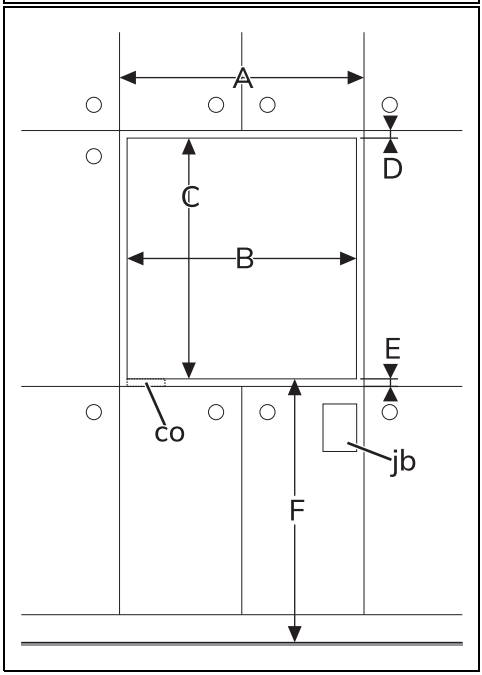


SV

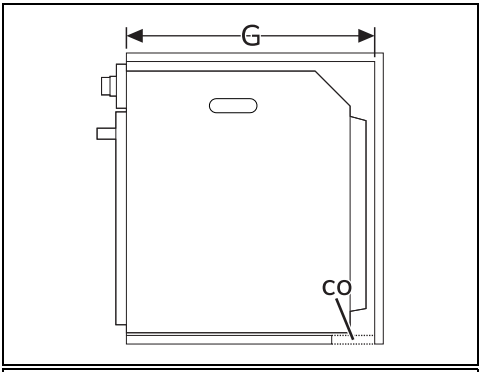
Installation i pelare (mm)

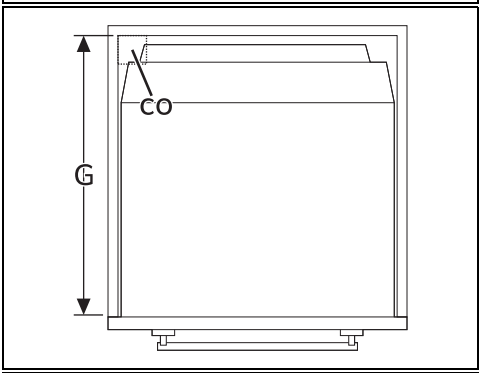






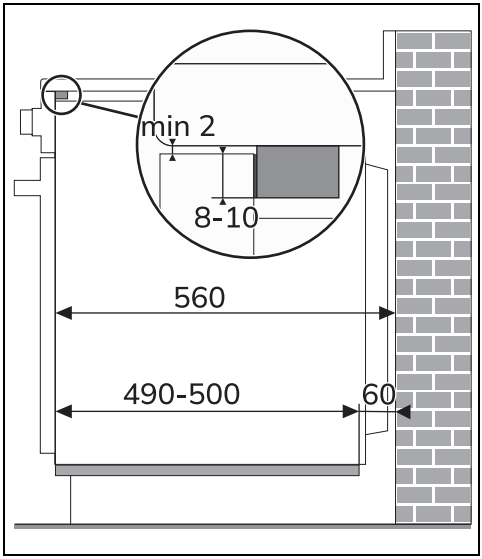
*Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35-40 mm djup.





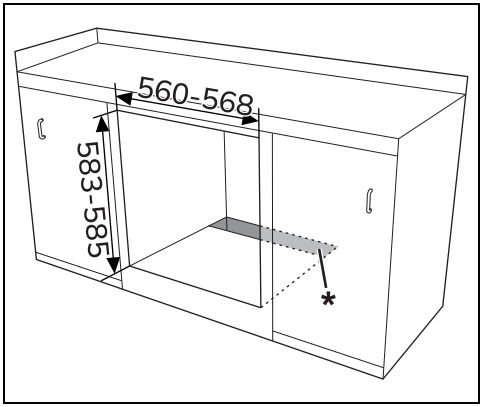
A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar

Installation under arbetsbänk (mm)

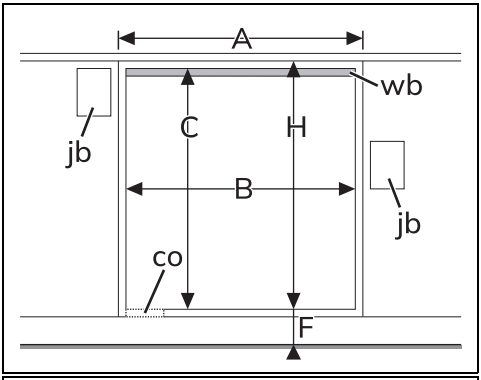


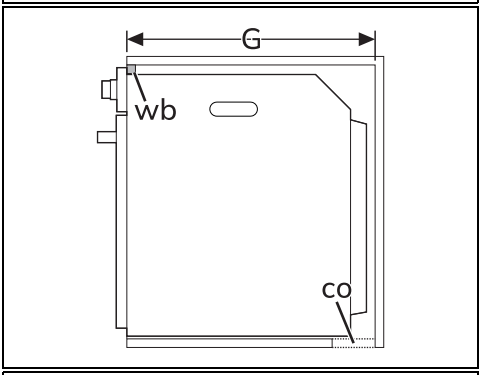
Om ugnen ska monteras under arbetsbänken ska en trälist installeras för att säkerställa användning av den självhäftande tätningslist som limmats fast på frontpanelens bakre del i syfte att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.

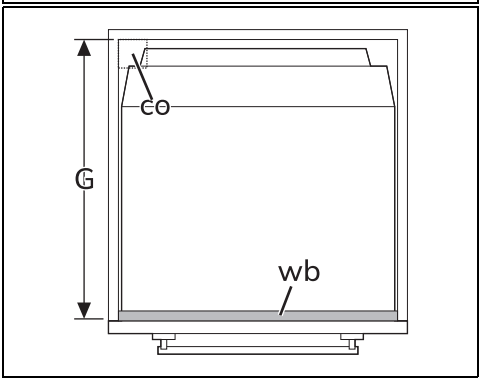
SV



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







A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Utskärning för elkabeln (min. 6 cm^2)
jb	Låda för elanslutningar
wb	Trälist (rekommenderas)