

<b>1 Anvisningar</b>	<b>4</b>
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatsens syfte	10
1.3 Tillverkarens ansvar	10
1.4 Denna bruksanvisning	10
1.5 Identifikationsdekal	10
1.6 Bortskaffning	11
1.7 Så här läser du bruksanvisningen	12
1.8 Spara energi	12
<b>2 Beskrivning</b>	<b>13</b>
2.1 Allmän beskrivning	13
2.2 Kontrollpanel	14
2.3 Andra delar	15
2.4 Tillbehör	16
<b>3 Användning</b>	<b>17</b>
3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor	18
3.2 Användning av tillbehör	19
3.3 Användning av ugnen	21
3.4 Råd vid tillagning	36
3.5 Quick-läge	38
3.6 Smart Cooking	40
3.7 Historik	42
3.8 Mina recept	51
3.9 Övriga funktioner	56
3.10 Inställningar	64
<b>4 Rengöring och underhåll</b>	<b>69</b>
4.1 Rengöring av ytor	69
4.2 Rengöring av luckan	70
4.3 Rengöring av ugnen	70
<b>5 Installation</b>	<b>76</b>
5.1 Elektrisk anslutning	76
5.2 Placering	77

## ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

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

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

#### 1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar



#### SKADA PÅ PERSON

- **VARNING:** Om luckan eller luckans tätning är skadad ska man inte använda apparaten förrän den har reparerats av behörig personal.
- **VARNING:** Det innebär en fara för alla, undantaget behörig personal, att utföra underhålls- eller reparationsarbete som innebär att man avlägsnar skydd mot exponering för mikrovågsenergi.
- **VARNING:** Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare p.g.a. explosionsrisken.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Håll barn på avstånd.
- Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.



- Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn som är oövervakade.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- Stäng av apparaten efter användning.
- **MAN FÅR INTE ANVÄNDA ELLER FÖRVARA BRÄNNBART 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.



## Anvisningar



### ANVÄNDNING AV MIKROVÅGOR

- Ha alltid uppsikt över apparaten vid tillagning av livsmedel i kärl av plast eller papp.



### Olämplig användning Fara för explosion



- När man använder mikrovågor för att värma vätska kan det hända att själva kokningsprocessen blir fördröjd, att koktemperaturen uppnås utan att de typiska bubblorna bildas. En fördröjning av kokningsprocessen kan leda till en explosion inne i ugnen eller till att det läcker ut kokhet vätska när behållaren tas ut. För att undvika denna risk ska man alltid placera medföljande koksticka (eller sked i värmestålig plast) i kärlet i samband med uppvärmningen.

- Använd mikrovågor endast för tillagning av livsmedel som ska konsumeras. Annan typ av användning är strikt förbjuden (t.ex. att använda mikrovågor för att torka kläder, värma tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande, eller för att torka mat) och medför risk för skador eller brand.
- Rengör apparaten kontinuerligt och torka bort eventuella matrester.
- Använd inte mikrovågor för att torka livsmedel.
- Använd inte mikrovågor för att värma oljor eller för fritering.
- Använd inte apparaten för att värma mat eller dryck som innehåller alkohol.
- Värm inte ägg med skal eller hela kokta ägg eftersom de kan explodera även efter uppvärmningsproceduren.
- Värm inte upp livsmedel i dess förpackning.



- Mat till nyfödda får inte värmas upp i förslutna kärl. Avlägsna locket eller nappen (om det är en nappflaska). När tillagningen avslutats ska man alltid kontrollera matens temperatur så att maten inte är för varm. Blanda eller skaka maten för att jämna ut temperaturen och undvika brännskador.
- Innan man tillagar livsmedel med skal (som potatis, äpplen o.s.v.) ska man sticka hål i skalet.
- Använd inte mikrovågsfunktioner när ugnen är tom.
- Använd kärl och bestick som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Använd inte aluminiumformar vid tillagning av livsmedel.
- Använd inte kärl med metalldekorationer (eller med guld- och silverbeläggningar).
- Denna apparat överensstämmer med gällande standarder och direktiv vad gäller säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Bärare av pacemaker bör dock se till att det finns minst 20-30 cm mellan en mikrovågsugn i drift och pacemakern. Rådfråga tillverkaren av pacemakern för mer information.
- Apparaten använder ISM-band 2,4 Ghz.
- I enlighet med bestämmelser för elektromagnetisk kompatibilitet tillhör apparaten grupp 2 och klass B (SS-EN 55011).



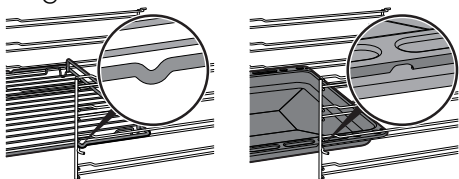
## SKADA PÅ APPARATEN

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



## Anvisningar

- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- (endast för vissa modeller)  
Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida innan du startar pyrolysen.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- APPARATEN FÅR ALDRIG ANVÄNDAS FÖR ATT VÄRMA UPP OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.





- Om man vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

## Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ BÅTAR ELLER I HUSVAGNAR.
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.

- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- 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 värmeståligna kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man för att undvika fara omedelbart kontakta den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.



## Anvisningar

- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

### 1.2 Apparatens syfte

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

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

### 1.3 Tillverkarens ansvar

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

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

### 1.4 Denna bruksanvisning

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

### 1.5 Identifikationsdekal

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





## 1.6 Bortskaffning



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

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



### Plastemballage Fara för kvävning

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



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

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



## Anvisningar

### 1.7 Så här läser du bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



#### Anvisningar

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och om slutgiltig bortskaffning.



#### Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



#### Användning

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



#### Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



#### Installation

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

### 1.8 Spara energi

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



#### Säkerhetsanvisningar

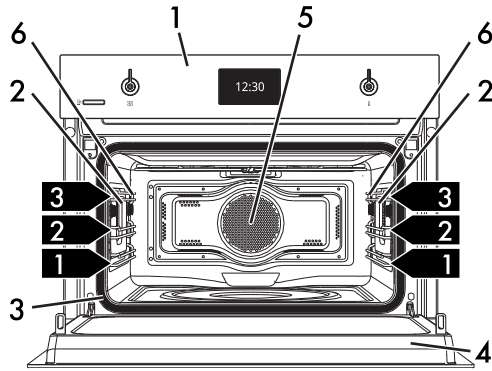


#### Information/Rekommendation



## 2 Beskrivning

### 2.1 Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel

2 Lampa

3 Tättningslist

4 Lucka

5 Fläkt

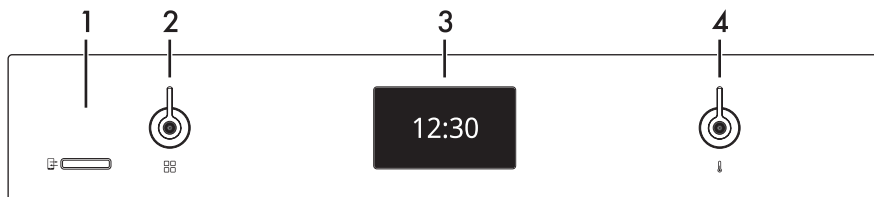
6 Stödramar för galler/plåtar

**1,2,3...** Stödramens fals



# Beskrivning

## 2.2 Kontrollpanel



### 1 Indikeringslampa för fjärrstyrning (endast på vissa modeller)

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

### SmegConnect (endast på vissa modeller)

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

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

### 2 Funktionsvred

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

### 3 Display

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

### 4 Temperaturvred

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





## 2.3 Andra delar

### Positioneringsnivåer

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

### Ugnsbelysning

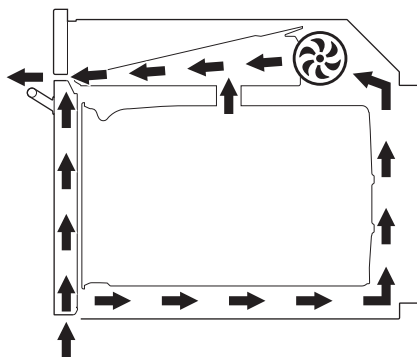
Apparatens inre belysning tänds:

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



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

### Kylfläkt



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

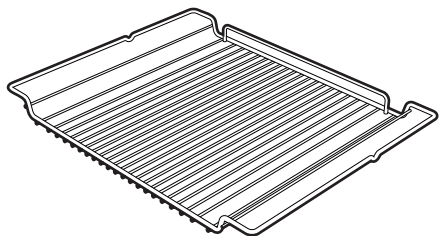
Fläkten ger en normal luftström som kommer ut över ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en kort stund efter det att ugnen har stängts av.



## Beskrivning

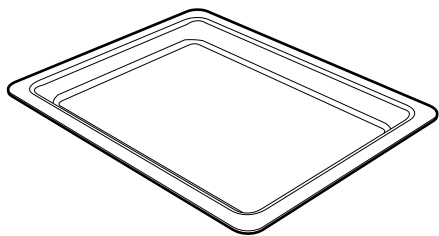
### 2.4 Tillbehör

#### Galler



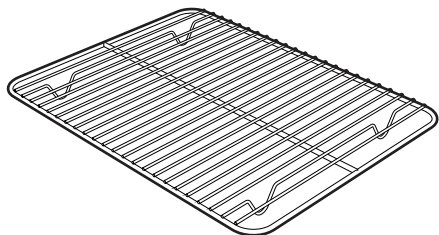
Används som stöd för ugsnformar och dylikt.

#### Glasplåt



Kan användas vid alla typer av tillagning och för att samla upp fett från mat på galleret ovanför.

#### Galler för ugsnplåt



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

#### Koksticka



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



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.



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



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



## 3 Användning

### Anvisningar



**Hög temperatur inne i ugnen vid användning**  
**Fara för brännskada**

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



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på emaljerade ytor**

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



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

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

### Mikrovågor

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

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

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

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



## Användning

### 3.1 Material som är lämpligt för mikrovågor

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

Nedan följer en tabell med de material man kan använda och de man ska undvika:

#### MATERIAL SOM SKA ANVÄNDAS:

##### - Glas (avlägsna alltid locken)\*

- Ugnsglas
- Dricksglas
- Burkar

##### - Porslin

##### - Terracotta

##### - Plast (endast sådan som är lämpad för mikrovågor)\*

- Kärn
- Plastfilm (får inte komma i kontakt med livsmedlen)

\*endast om det är värmebeständigt.

#### MATERIAL SOM INTE FÅR ANVÄNDAS:

##### - Metall (kan generera bågar eller gnistor)

- Aluminiumfolie
- Aluminiumformar
- Tallrikar
- Metallbestick
- Klämmor till fryspåsar

##### - Trä

##### - Kristallglas

##### - Papp (brandrisk)

##### - Behållare av styrenplast (risk att livsmedlen kontamineras)



Kärlen får inte ha dekorationer i metall.



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





## Test av kärl



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

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

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Placera kärlet som ska testas på det galler som sitter i den första falsen.
3. Välj mikrovågsfunktionen vid maximal effekt (till exempel 1000 W).
4. Ställ in en tillagningstid på 30 sekunder.
5. Starta tillagningen.



**Olämpliga kärl**  
**Risk för skador på apparaten**

- Avbryt testet omedelbart om det förekommer gnistor eller om kärlet knastrar. I sådant fall är kärlet ej lämpligt för tillagning med mikrovågor.
6. När testet slutförts ska kärlet vara kallt eller ljummet. Om kärlet är varmt ska det betraktas som olämpligt för tillagning med mikrovågor.

## Förberedelser

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

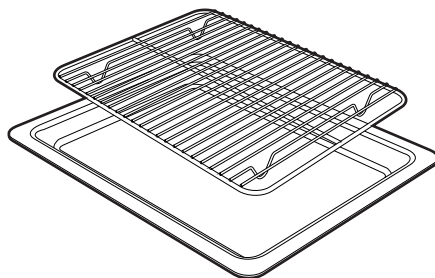


Vid den första uppvärmningen ska man använda en traditionell funktion och inte en mikrovågsfunktion.

## 3.2 Användning av tillbehör

### Galler för ugnsplåt

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



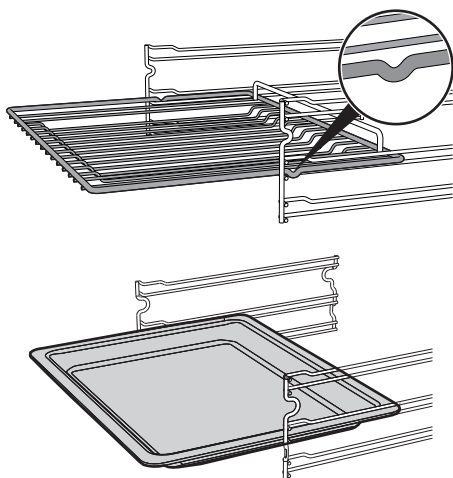


# Användning

## 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.



**Hög temperatur**  
**Fara för brännskada**

- Tillbehöret kan bli mycket varmt. Använd alltid grillvantar vid hantering.



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.

## Koksticka

När man använder mikrovågor för att värma upp vätska kan kokprocessen bli fördröjd. För att undvika detta fenomen ska man placera medföljande koksticka (eller en värmebeständig plastsked) i kärlet inför uppvärmning.



**Olämplig användning**  
**Fara för explosion/brännskada**

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



**Hög temperatur**  
**Risk för skador på tillbehöret**

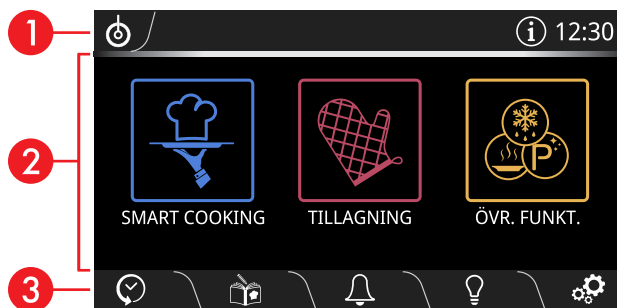
- Använd endast kokstickan i kombination med mikrovågsfunktioner. Använd inte stickan i samband med kombinerad eller traditionell funktion.



## 3.3 Användning av ugnen

### Display

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



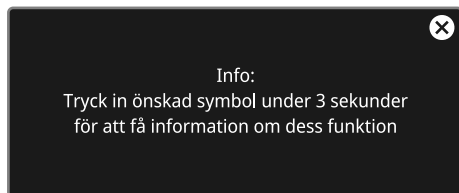
(På bilden visas skärmbilden för huvudmenyn)

#### 1 Informationsområde

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

I detta område finns dessutom:

- knappen **QUICK-LÄGE** : tryck på denna knapp för att komma till meny Quick-läge;
- knappen **HOME** : tryck på denna knapp för att återgå till huvudmenyn;
- knappen **INFORMATION** : tryck på denna knapp för att visa nästa skärmbild



- visning av **aktuell tid**.

#### 2 Huvudområde

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

#### 3 Nedre område

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

- HISTORIK**
- MINA RECEPT**
- TIMER**
- LAMPA**
- INSTÄLLNINGAR**



# Användning

Beroende på vilken sida som visas finns även nedanstående knappar:



RETUR



BEKRÄFTA



START



REPLAY



STOPP



SPARA



PAPPERSKORGEN



LUCKSPÄRR



SNABB FÖRVÄRMNING



Håll knappen **HOME**  intryckt i ett par sekunder för att omedelbart och när som helst avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

## Uppkoppling (endast på vissa modeller)

Krav för uppkoppling:

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

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

## Första användningstillfället



Nedanstående anvisningar gäller även vid längre strömavbrott.

För att sätta igång apparaten:

1. Koppla in apparaten till elnätet.

Tillverkarens logotyp visas på displayen

under några sekunder .



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

Därefter visas skärmbilden som anger aktuell tid med symbolen **00:00** blinkande.




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

- Tryck på den blinkande symbolen

**00:00** för att komma till undermenyn **STALL IN TID**.

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

- Tryck på knappen **BEKRÄFTA** 

(placerad nere **3** till höger) för att ställa in aktuell tid.



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

12:30




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

- Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR**



på displayen (placerad nere **3** till höger).


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

- Tryck på knappen **BEKRÄFTA** 

(placerad nere **3** till höger) för att ställa in önskat språk.

## Inaktivera displayen



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

## Återaktivera displayen

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Vrid ett av de båda vreden.

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



Ställ vreden till startläge igen.



# Användning

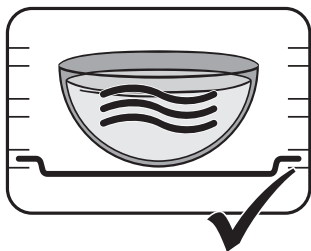
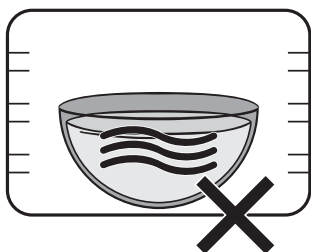
## Varning



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på apparaten**

När man använder mikrovågor måste maträtterna placeras i en lämplig behållare som placeras på det galler som sitter i den första falsen.

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



För att erhålla optimala resultat vid längre tillagning med mikrovågor eller med kombinerad funktion bör man röra om i maten en eller två gånger.

## Val av tillagningsfunktion med mikrovågor



### MIKROVÅGOR

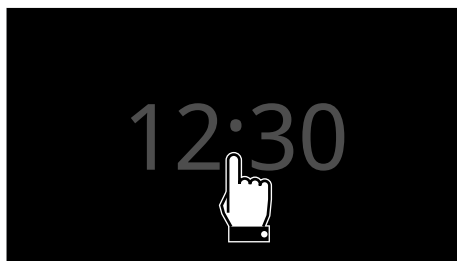
Mikrovågorna tränger in i maten direkt vilket gör det möjligt att på kortare tid och med en betydligt mindre energiförbrukning tillaga maten. Denna funktion är lämplig för tillagning utan fett och vidare för att tina och värma mat utan att äventyra varken matens utseende eller doft.

1. Sätt in maträtten i ugnen.



Apparaten kör inte uppvärmningsfunktionen när man endast använder mikrovågor. Man kan sätta in maten i ugnen direkt.

2. Tryck på tiden som visas på displayen.

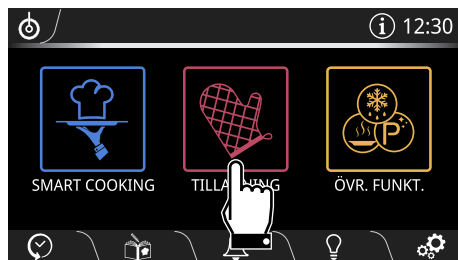




3. Tryck på knappen **TILLAGNING**



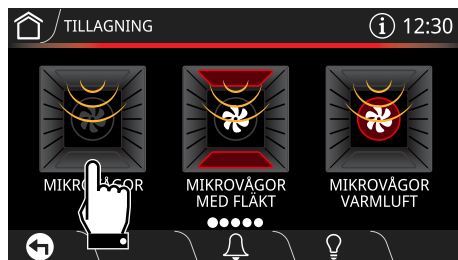
i "huvudmenyn".



4. Välj funktionen "MIKROVÅGOR



".



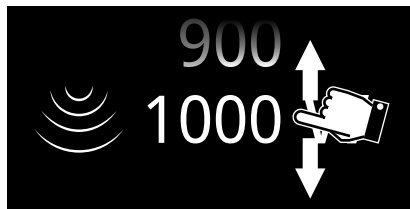
5. Tryck på knappen **MIKROVÅGOR**



eller motsvarande värde.



6. Bläddra bland värdena tills önskad effekt på mikrovågorna har valts (t.ex. "900 W").



Mikrovågseffekten går från 100 W till 1000 W.

7. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**



(placerad i det nedre området **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.

8. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**



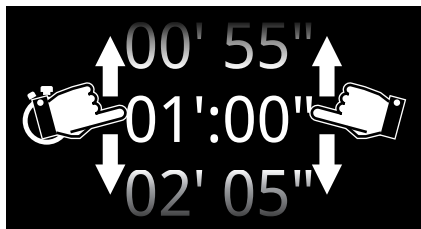
eller motsvarande värde).





## Användning

9. Bläddra bland värdena tills önskad tillagningstid har valts (t.ex. "5 minuter").



### Efter en tillagning med mikrovågor


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

Funktion avslutad

### Effekt mikrovågor

Nedan anges de effektvärden man kan välja mellan:

Effekt (W)	Lämplig för att
100	Tina mat
200	
300	
400	Steka kött eller tillaga ömtåliga livsmedel
500	
600	Värma och tillaga mat
700	
800	
900	Värma vätska
1000	


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

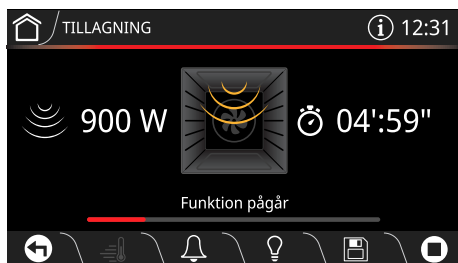


Värdena för minuter och sekunder kan väljas var för sig.



Tiden för tillagning med mikrovågor kan ställas in från minst 5 sekunder till max 29 minuter och 55 sekunder.

11. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen med mikrovågor.



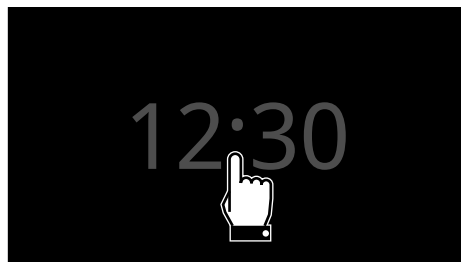
Varje gång luckan öppnas stannas den pågående funktionen. Stäng luckan och bekräfta om du vill återuppta tillagningen.



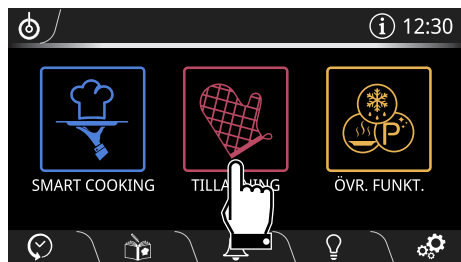


## Val av kombinerad tillagning

1. Tryck på tiden som visas på displayen.

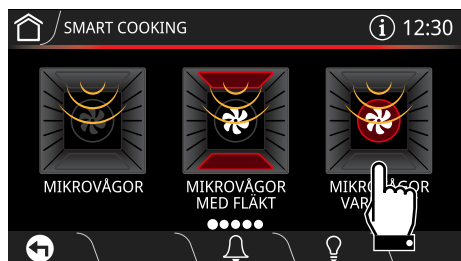



2. Tryck på knappen **TILLAGNING**  i "huvudmenyn".



3. Välj önskad kombinerad funktion (t.ex.

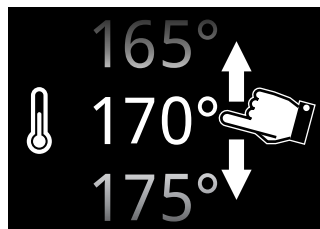
"MIKRO+VARMLUFT" ).



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



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



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

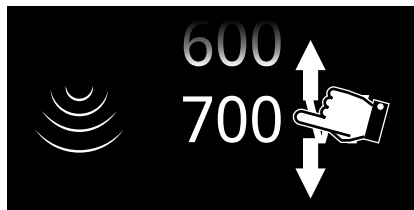
7. Tryck på knappen **MIKROVÅGOR**  eller motsvarande värde.





## Användning

8. Bläddra bland värdena tills önskad effekt på mikrovågorna har valts (t.ex. "500 W").



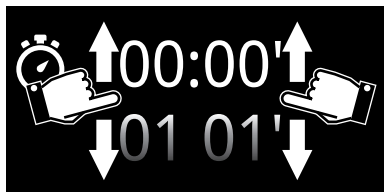
Mikrovågseffekten går från 100 W till 700 W.


9. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .

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




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



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



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

13. Tryck på knappen **START**  för att starta den kombinerade tillagningen med mikrovågor.

### Förvärmning

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


Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb förvärmning



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




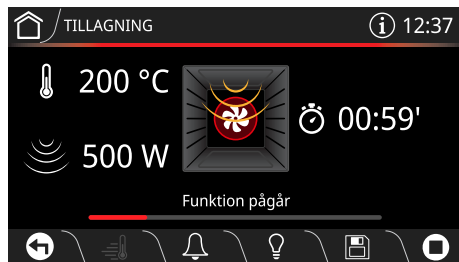
Tryck på motsvarande knapp  för att koppla bort uppvärmningen.



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

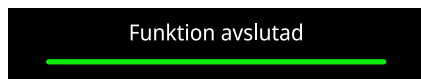


14. Öppna luckan.
15. Sätt in maträtten i ugnen.
16. Stäng luckan.
17. Tryck på knappen **START**  för att starta tillagningen.



## Efter kombinerad tillagning

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



## Lista över kombinerade tillagningsfunktioner



### MIKROVÅGOR MED FLÄKT

Genom att tillsätta mikrovågor påskyndas den traditionella tillagningen. Idealisk för kex, tårter och tillagning på flera nivåer.



### MIKROVÅGOR MED VARMLUFT

Genom att tillsätta mikrovågor påskyndas den traditionella tillagningen. Passar alla maträtter och medger tillagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas.



### MIKROVÅGOR + GRILL

Mikrovågorna ger möjlighet att tillaga maten snabbare, och grillen skapar en perfekt brynt yta.



### MIKROVÅGOR + UNDERVÄRME VARMLUFT

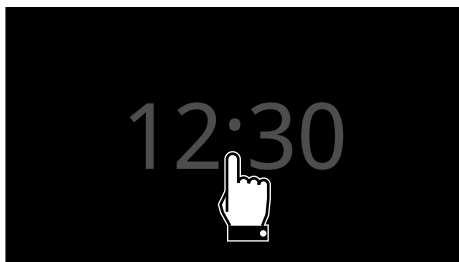
Den intensiva värmen förstärks av mikrovågorna som påskyndar tillagningen samtidigt som maträtterna bevaras mjuka och saftiga.



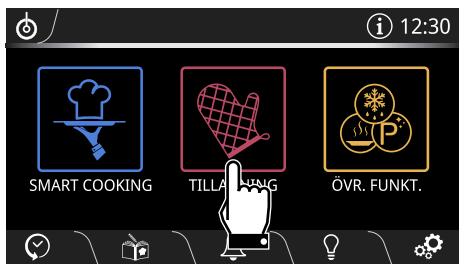
# Användning

## Val av traditionell tillagning

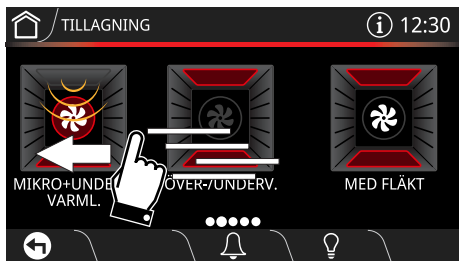
1. Tryck på tiden som visas på displayen.



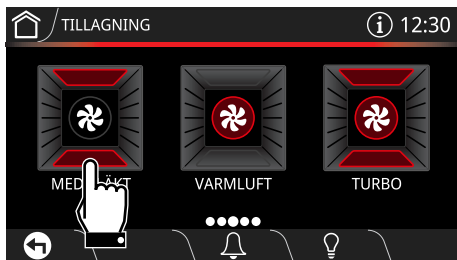
2. Tryck på knappen **TILLAGNING** (i "huvudmenyn").



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



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



5. Tryck på knappen **START** (placerad nere **3** till höger) för att starta förvärmningen.



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

## Förvärmning


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

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

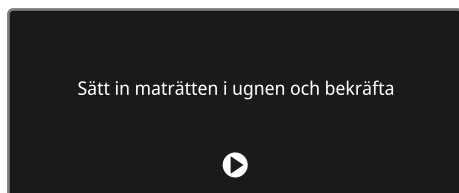


Om inget annat anges i receptet bör man inte ställa in maträtter i ugnen medan denna väntar på rätt temperatur.



Tryck på motsvarande knapp  för att koppla bort uppvärmningen.


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

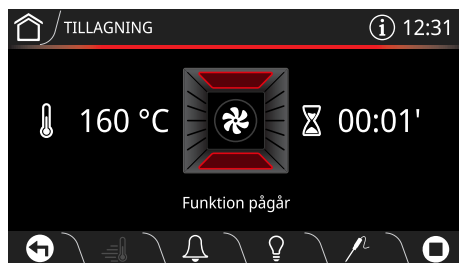


6. Öppna luckan.

7. Sätt in maträtten i ugnen.

8. Stäng luckan.

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




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

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

## Att ändra tillagningstemperatur

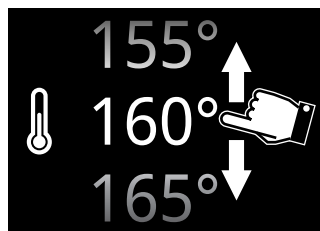


Man kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen.

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



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



3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA** .

(placerad nere **3** till höger) för att bekräfta den nya tillagningstemperaturen.



# Användning

## Tidsinställd tillagning



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

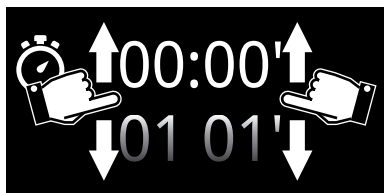
1. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**




(eller motsvarande värde).



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



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



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.




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

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



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



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

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



## Fördröjd tillagning



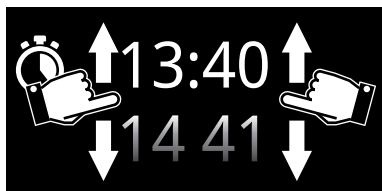
Fördröjd tillagning avser den funktion som gör det möjligt att avsluta en tillagning vid en bestämd tid (som ställs in av användaren) varefter ugnen automatiskt stängs av.

1. Tryck på knappen **FÖRDRÖJD**


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



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



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.


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



## Efter tillagningen

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

Funktion avslutad

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



## Användning

### Lista över traditionella tillagningsfunktioner



#### ÖVER-/UNDERVÄRME

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



#### MED FLÄKT

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



#### VARMLUFT

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



#### TURBO

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



#### GRILL

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



#### GRILL+FLÄKT

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



#### UNDERVÄRME

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



#### UNDERVÄRME MED VARMLUFT

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



#### PIZZA

Specialfunktion för tillagning av pizza.





ECO

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

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

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



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



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna längre.



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


## Timer med minuträknare

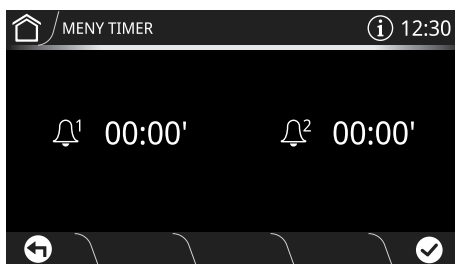


Denna funktion avbryter inte den pågående tillagningen utan aktiverar endast ljudsignalen.





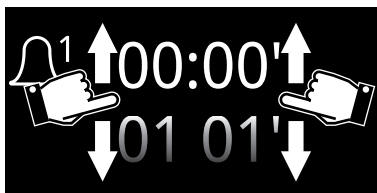
Timern kan ställas in till mellan 1 minut och max 12 timmar och 59 minuter.

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




Man kan ställa in upp till 2 Timer med minuträknare:

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







## Användning


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



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

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



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

- Om knappen **TIMER**  är tänd på nästa skärmbild innebär det att en eller flera Timer med minuträknare har aktiverats.
7. Vänta tills ljudsignalen signalerar att tiden har passerat.



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

### 3.4 Råd vid tillagning

#### Allmänna råd

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

#### Råd vid tillagning av kött

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



## Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

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

## Råd vid tillagning av bakverk och kakor

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

## Råd vid upptining och jäsning

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



# Användning

## 3.5 Quick-läge



I detta läge kan man snabbt välja en traditionell tillagningsfunktion och dess temperatur med hjälp av vreden.

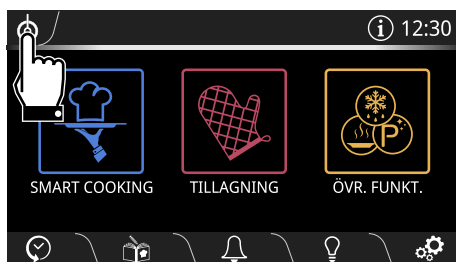


Uppvärmningen kan inte inaktiveras medan man använder Quick-läge.




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

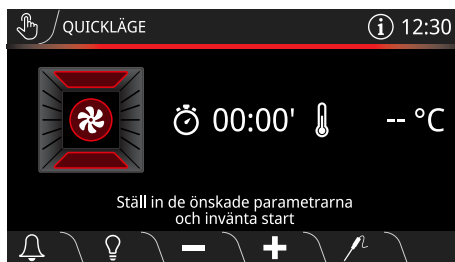
1. Tryck på knappen **QUICK-LÄGE**  (placerad i informationsområdet  uppe till vänster).



Nu kan man kommunicera med apparaten med hjälp av vreden.



2. Vrid **Funktionsvredet**  för att välja önskad funktion (t.ex. "TURBO").



Man kan välja alla traditionella funktioner förutom funktionerna

PIZZA




och ECO





## Traditionell tillagning

3. Vrid **Temperaturvredet**  för att ställa in tillagningstemperaturen (t.ex. "250 °C").





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



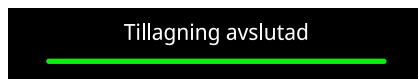
4. Använd knapparna för Minskning  och Ökning  (placerade nedtill ) för att ställa in en tillagningstid.



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

## Efter tillagningen

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



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



# Användning

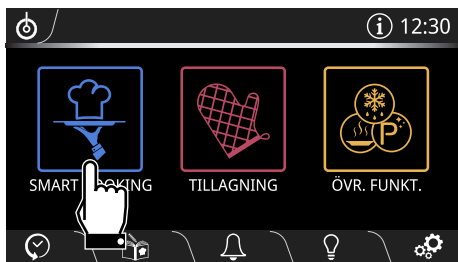
## 3.6 Smart Cooking

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**



från "startmenyn".



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

"GRÖNSAKER




").

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


GRÖNSAKER



").

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




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



Nu kan man spara de inställda värdena som ett personligt recept (se kapitel "3.8 Mina recept")



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

Tillagningen startar med de fastställda inställningarna för programmet.



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

## Förvärmning

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

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

Snabb förvärmning



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


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

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

Sätt in maträtten i ugnen och bekräfta

Vi rekommenderar att maträtten placeras på den fjärde nivån nedifrån




- Öppna luckan.
- Sätt in maträtten i ugnen.
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att starta tillagningen.



## Efter tillagningen

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

Tillagning avslutad


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

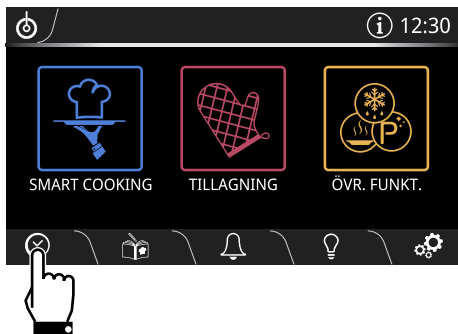


# Användning

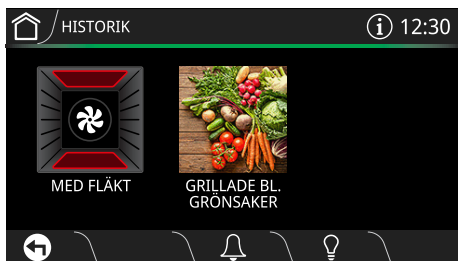
## 3.7 Historik

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

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




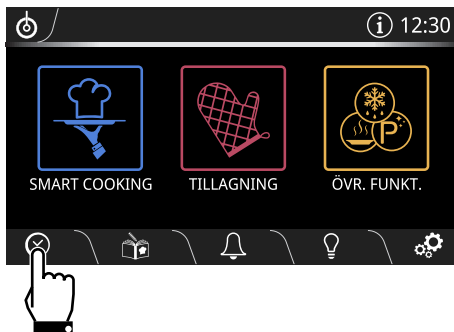
2. Välj den funktion du vill använda igen och gå vidare med tillagningen enligt anvisningarna i ovanstående kapitel.




## Radera historiken

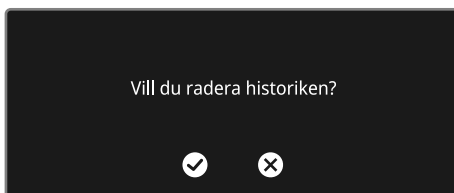
Om man vill radera historiken ska man:

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



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

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















## Tabeller med fördefinierade program

### KÖTT











SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
ROSTBIFF (BLODIG)	 VARMLUFT	1	1,0	200	66
ROSTBIFF (MEDIUM)	 VARMLUFT	1	1,0	200	72
ROSTBIFF (GENOMSTEKT)	 VARMLUFT	1	1,0	200	86
FLÄSKKOTLETT	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,7	190 + 300 W	32
LAMM (MEDIUM)	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,2	190 + 300 W	55
LAMM (GENOMSTEKT)	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,2	190 + 300 W	60
UGNSSTEKT KALV	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,0	190 + 300 W	70
REVBENSPPJÄLL (hel bit)	 MED FLÄKT	1	0,5	180	90



## Användning

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
FLÄSKKOTLETTER (cirka 4 bitar)	 MED FLÄKT	2	0,2	210	15
FLÄSKKORV (cirka 10-12 bitar)	 GRILL+FLÄKT	2	0,6	250	16
BACON AV FLÄSK (cirka 6 skivor, 5 mm tjocka)	 GRILL+FLÄKT	2	0,3	250	11+3 <sup>(1)</sup>
UGNSSTEKT KALKONBRÖST	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	1,0	200 + 300 W	45
UGNSSTEKT KYCKLING	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,2	190 + 400 W	47
GRYTOR <sup>(2)</sup>	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,3	170 + 300 W	85
BRÄSERING <sup>(2)</sup>	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	1,2	180 + 500 W	60
UGNSSTEKT KANIN (i bitar)	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,0	190 + 300 W	40

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









<sup>(2)</sup> Vi rekommenderar att maten täcks nästan helt med vätska (vatten, buljong, vin, tomatsås...) och att den vänds och/eller rörs om flera gånger.



## FISK



SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (Kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
HEL FISK (FÄRSK)	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,3	180 + 300 W	17
HEL FISK (FRYST)	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,4	180 + 400 W	20
HAVSARBORRE	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,5	160 + 300 W	20
MARULK	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,5	160 + 300 W	35
SNAPPER	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	1,0	160 + 300 W	40
SLÄTVAR	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,5	160 + 300 W	30
FISKSOPPA <sup>(2)</sup>	 MIKROVÅGOR MED VARMLUFT	1	0,8	175 + 700 W	13
SALTINBAKAD FISK	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,3	170 + 400 W	15






<sup>(2)</sup> Vi rekommenderar att maten täcks nästan helt med vätska (vatten, buljong, vin, tomatsås...) och att den vänds och/eller rörs om flera gånger.



# Användning

## GRÖNSAKER



Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
GRILLADE BL. GRÖNSAKER	 GRILL	3	0,3	250	12+10 <sup>(1)</sup>
UGNSSTEKTA GRÖNSAKER	 MIKROVÅGOR + UNDERVÄRME MED VARMLUFT	1	0,5	210 + 400 W	20
UGNSSTEKT POTATIS	 MED FLÄKT	1	0,5	205	30
POTATISKAKA <sup>(2)</sup>	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,6	200 + 600 W	20
FRYSTA POMMES FRITES	 MED FLÄKT	2	0,5	220	13

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









<sup>(2)</sup> Vi rekommenderar att maten täcks nästan helt med vätska (vatten, buljong, vin, tomatsås...) och att den vänds och/eller rörs om flera gånger.



## DESSERTER






SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
SOCKERKAKA	 MED FLÄKT	1	0,5	160	50
CHOKLADTÅRTA	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	0,5	170	50
KEX (20 - 22 stycken å 25-27 g.)	 TURBO	1	0,2	160	19
MUFFINS (cirka 50 g. per form)	 VARMLUFT	1	0,3	160	24
BEIGNETER (medelstora-stora)	 TURBO	1	0,2	200	40
MARÄNG	 TURBO	1	0,2	110	90
SOCKERKAKA	 VARMLUFT	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MIKROVÄGOR + UNDERVÄRME MED VARMLUFT	1	0,2	200 + 100 W	23



## Användning

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
SYLTPAJ	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,0	170	43
BRIOCHE	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANT	 TURBO	1	0,5	170	40

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

## BRÖD / PIZZA











Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
JÄST BRÖD (LIMPA)	 VÄRMLUFT	1	1,0	200	20
FOCACCIA	 MED FLÄKT	1	0,5	190	20
PANPIZZA	 PIZZA	1	0,5	250	13



## PASTA/RIS



SV

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
UGNSBAKAD PASTA	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,4	200	45
RIS (RISOTTO) <sup>(3)</sup>	 MIKROVÅGOR	1	0,2	1000 W	12
DJUPFRYST LASAGNE	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAGNE	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	2,0	230	35
PAELLA <sup>(3)</sup>	 MIKROVÅGOR + UNDERVÄRME MED VARMLUFT	1	0,3	185	15
KÖTTFÄRSSÅS	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE	 ÖVER-/UNDERVÄRME	1	1,2	200	44
GRÖNSAKSPAJ	 MIKROVÅGOR MED FLÄKT	1	0,5	180 + 600 W	25






<sup>(3)</sup> Vi rekommenderar att riset blöts i den i förväg uppvärmda buljongen. Tillagningstiderna kan variera beroende på risets kvalitet och mängden buljong som används. Rör om då och då under tillagningen.



# Användning



## TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR

Undertyp	Funktion	Nivå	Vikt (kg)	Temp. (°C)	Tid (minuter)
KALV	 MED FLÅKT	1	1,0	120	126
NÖTKÖTT (BLODIGT)	 TURBO	1	1,0	90	147
NÖTKÖTT (GENOMSTEKT)	 TURBO	1	1,0	90	220
FLÄSKKARRÉ	 MED FLÅKT	1	1,5	120	155
LAMM	 MED FLÅKT	1	1,0	120	135

För tillagning vid låg temperatur rekommenderar vi att ni först bryner livsmedlet runt om på hög värme i stekpanna under någon minut.



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

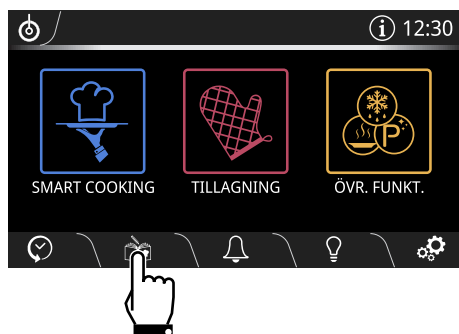




## 3.8 Mina recept

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

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



Man kan spara upp till cirka 64 personliga recept.



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

## Lägga till ett recept

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




3. Tryck på knappen **NYTT RECEPT**

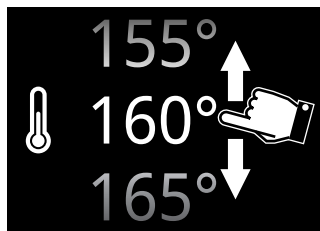



4. Välj önskad funktion (t.ex. "VARMLUFT").



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

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



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

8. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**

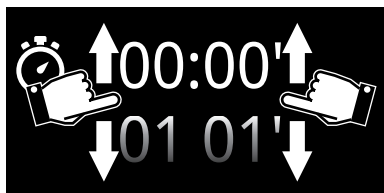



eller motsvarande värde.



## Användning

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



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




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




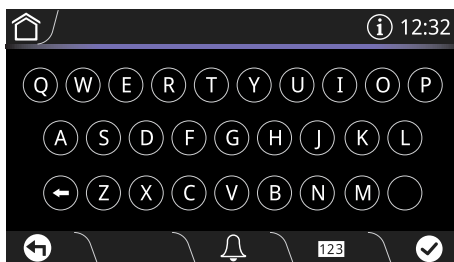
Nu kan man också lägga till en fördröjd tillagning (se "Fördröjd tillagning").

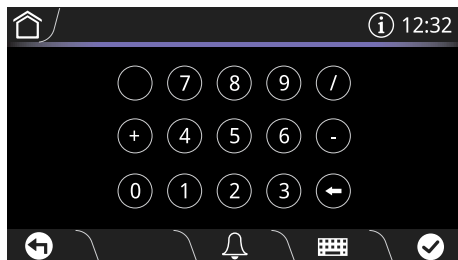
### Spara ett recept


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



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





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





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



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



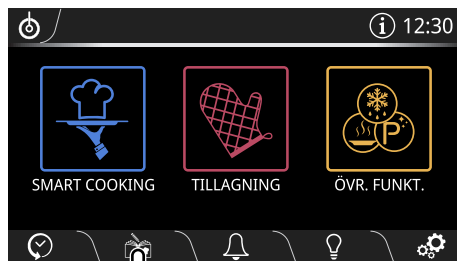
Tecknet  raderar föregående bokstav.

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



## Starta ett personligt recept

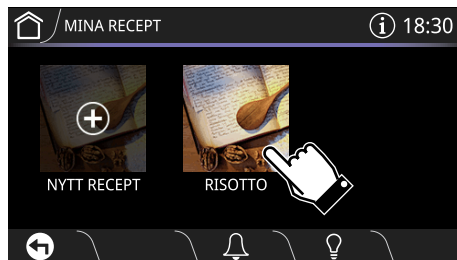
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".



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




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





## Användning


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



5. Öppna luckan.

6. Sätt in maträtten i ugnen.

7. Stäng luckan.

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



### Förvärmning

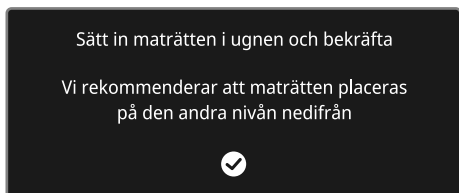
Tillagningen föregås av förvärmningsfasen under vilken ugnen når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



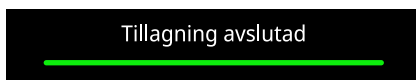
Efter förvärmningen informerar en ljudsignal och ett meddelande på displayen om att maträtten kan ställas in i ugnen


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



### Efter tillagningen

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

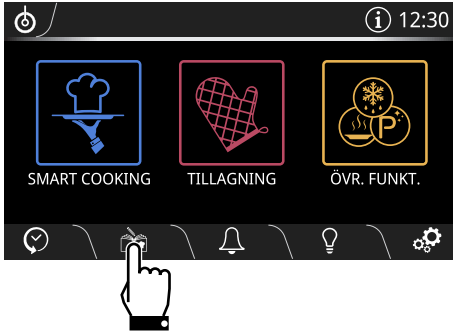


9. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.



## Radera ett recept

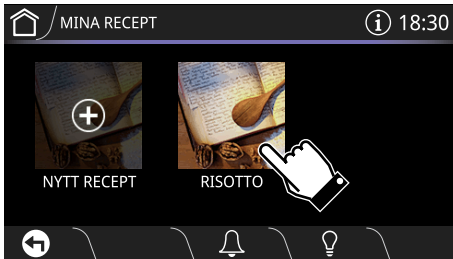
1. Tryck på knappen **MINA RECEPT**  i "huvudmenyn".



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





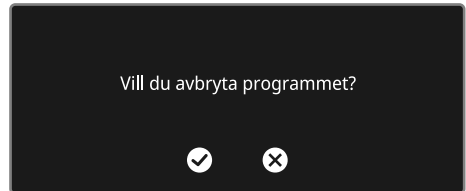
3. Välj det sparade receptet (t.ex. **RISOTTO**).



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



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



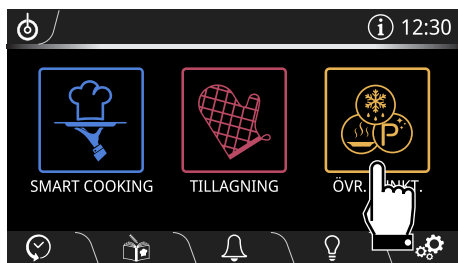


# Användning

## 3.9 Övriga funktioner

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

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



Vissa funktioner saknas på en del modeller.

### Lista över övriga funktioner



#### UPPTINING PER VIKT

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



#### UPPTINING PER TID

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



#### JÄSNING

Specifik funktion för att underlätta jäsning av degar.



#### TALLRIKSVÄRMARE

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



## UPPVÄRMNING MED MIKROVÅGOR

Med denna funktion kan man använda mikrovågor för att värma maträtter som redan tillagats och sedan förvarats i kyl.



## VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man hålla redan tillagad mat varm.



## HELGINSTÄLLNING

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



## VAPOR CLEAN

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



Nedan illustreras de specialfunktioner som är mer komplexa. För funktionen VAPOR-

CLEAN  se "4 Rengöring och underhåll".

## Upptining per vikt



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

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


2. Välj **UPPTINING PER VIKT**




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

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



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





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



## Användning

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

Förinställda parametrar:

Typ	Vikt (kg)	Tid
 KÖTT	0,4	00t 23m
 FISK	0,5	00t 10m
 BRÖD	0,3	00t 15m
 DESSERTER	0,1	00t 02m

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



Man kan inte ändra den standardinställda mikrovågseffekten (200 W) för funktionen **Upptining per vikt**.

### Upptining per tid



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

1. Sätt in maträtten i ugnen.

2. Välj **UPPTINING PER TID**

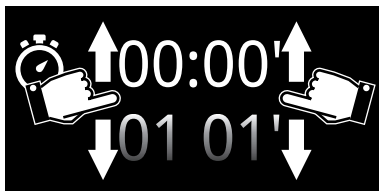


3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**




eller motsvarande värde.


4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.








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

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

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

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



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

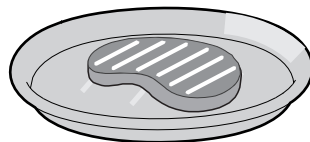


Man kan inte ändra standardtemperaturen (**30 °C**) för funktionen **Upptining per tid**.

## Proceduren "Turn"

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

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

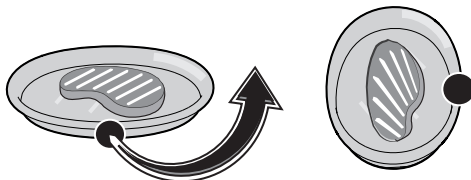


2. När apparatens display visar texten "**Öppna luckan och vänd eller rör om i maten**" ska man vända maträtten.

Öppna luckan och vänd  
eller rör om i maten




3. Öppna luckan och vänd livsmedlet 90°.

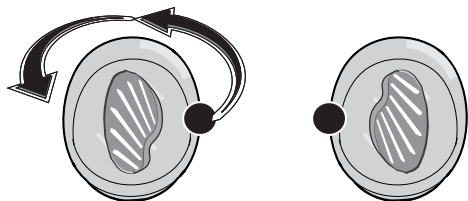



Om man inte utför detta moment väntar apparaten en minut och fortsätter sedan automatiskt att tina maten.



## Användning

4. Stäng apparatens lucka och tryck på symbolen **BEKRÄFTA**  för att återuppta funktionen.
5. Om det behövs signalerar apparaten återigen att man ska vrida livsmedlet. Displayen visar texten "Öppna luckan och vänd eller rör om i maten".
6. Den andra gången måste man öppna luckan och vrida maten 180°.



7. Stäng luckan och tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att återuppta funktionen.

### Jäsning



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



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

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



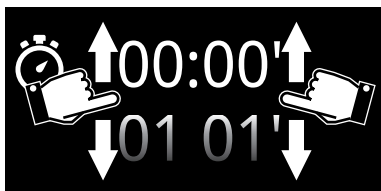
2. Välj **JÄSNING**.

3. Tryck på knappen **TILLAGNINGSTID**.






eller motsvarande värde.

4. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.





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

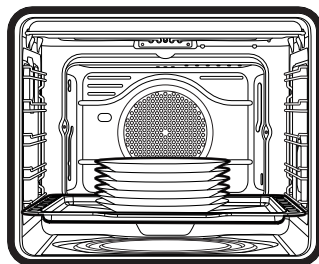
Efter upptining aktiveras en kort ljudsignal som kan stängas av genom att man trycker någonstans på displayen eller öppnar luckan.



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

## Tallriksvärmare

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



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

2. Välj **TALLRIKSVÄRM**



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






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



## Användning

Medan funktionen är igång kan man ställa in:

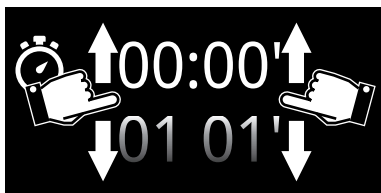
- temperatur  (från 40 °C till 80 °C);
- hur länge funktionen ska pågå  ;
- en fördröjd funktion  (endast om man ställt in en tid som skiljer sig från standardtiden).

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

### Uppvärmning med mikrovågor




1. Välj UPPVÄRM. MIKRO
2. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID  eller motsvarande värde.
3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



Tiden för Uppvärmning med mikrovågor kan ställas in till mellan 1 minut och 30 minuter och 59 sekunder.



Man kan inte ändra den standardinställda mikrovågseffekten (500 W) för funktionen Uppvärmning med mikrovågor.

4. Tryck på knappen **START**  för att starta Uppvärmning med mikrovågor.

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



## Varmhållning

### 1. Välj VARMHÅLLNING



### 2. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.

### 3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).

### 4. Tryck på knappen START för att starta funktionen Varmhållning.

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

## Helginställning



Apparaten gör vissa särskilda saker när denna funktion aktiveras:

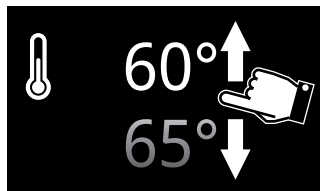
- Tillagningen kan pågå under en odefinierad tid och man kan inte ställa in någon tillagningstid.
- Ingen typ av uppvärmning sker.
- Man kan välja temperatur mellan 60 °C och 100 °C.
- Ugnslampan stängs av och tänds inte om man till exempel öppnar luckan eller försöker tända lampan manuellt.
- Den interna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

### 1. Välj HELGINSTÄLLNING



### 2. Tryck på knappen TEMPERATUR eller motsvarande värde.


### 3. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur (från 60 °C till 100 °C).



### 4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta den valda temperaturen.

### 5. Tryck på knappen START för att starta funktionen Helginställning.

För att avbryta funktionen:

- Tryck på knappen HOME  i cirka 3 sekunder (displayen återgår till huvudmenyn).



# Användning

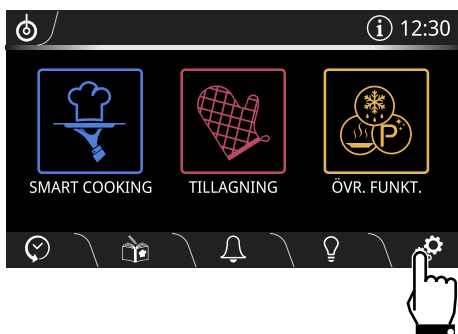
## 3.10 Inställningar

Via denna meny kan man konfigurera produkten.

- Tryck på knappen **INSTÄLLNINGAR**



i "huvudmenyn" (placerad i det nedre området **3** till höger).



## Språk



Används för att välja språk på displayen.

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



Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömbrott.





För inställningar gällande Uppkoppling  Fjärrstyrning  och SmegConnect , se bruksanvisningen "Uppkoppling av inbyggnadsugn" (endast modeller med SmegConnect).



## Funktionsspärr



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

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



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

För att tillfälligt stänga av spärren medan en tillagning pågår:

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





5. Tryck på ikonen  i 3 sekunder.

## Show Room (endast för utställning)



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

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



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





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

## Ljud



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

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





# Användning



## Varmhållning



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

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



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





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



## Eco light



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

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





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



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



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



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






## 12:00 Digital klocka

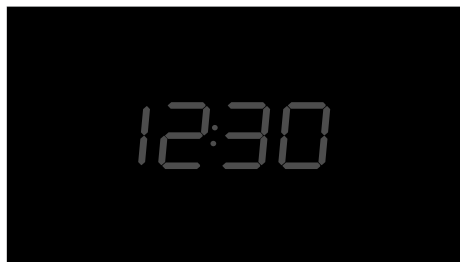


Visar aktuell tid i digitalt format.

1. Välj **12:00** Digital klocka.

2. Välj **On**.

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



Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömbavbrott.


## 12/24 Tidsformat



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

1. Välj **12/24** Tidsformat.

2. Välj **12h** eller **24h**.

3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera önskat tidsformat.



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


## DEMO mode Demoläge (endast för utställning)



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

1. Välj **DEMO mode** Demoläge.

2. Välj **On**.

3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera **Demoläge**.



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


## °C/°F Temperaturformat



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

1. Välj **°C/°F** Temperaturformat.

2. Välj **°C** eller **°F**.

3. Tryck på knappen **BEKRÄFTA**  för att aktivera önskat temperaturformat.



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





# Användning



## Visa tid



Aktiverar/inaktiverar klockan när ugnen är avstängd.

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



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



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

12:30



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





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



## Skärmens ljusstyrka



Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.

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





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



## Återställ inställningar



Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

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



## 4 Rengöring och underhåll

### Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnen efter användning  
**Fara för brännkada**

- Rengör apparaten först efter att ha låtit den svalna.



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Att inte rengöra ugnen förkortar inte bara apparatens livslängd utan kan även utgöra en fara.
- Ta alltid bort matrester från ugnen.



**Olämplig användning**  
**Fara för explosion/brännkada**

- Använd inte rengöringsmedel med en förhöjd alkoholhalt eller som kan avge antändliga ångor. En efterföljande uppvärmning kan leda till en explosion inne i ugnen.



Om en lampa skulle gå sönder måste man kontakta teknisk support som ombesörjer ett byte. Detta fel påverkar inte själva apparaten och man kan fortsätta att använda den.

### 4.1 Rengöring av ytor

För att bevara ytor 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 mikrofibrertrasa.



# Rengöring och underhåll

## Matstänk eller rester

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

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

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

## 4.2 Rengöring av luckan

### 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.



Det rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

## 4.3 Rengöring av ugnen

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

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

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

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



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

## Torkning

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

Efter varje avslutad tillagning:

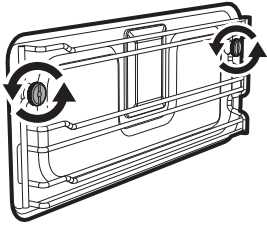
1. Låt apparaten svalna.
2. Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
3. Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills ugnens insida är helt torr.

## Avlägsna stödramar för galler/plåtar

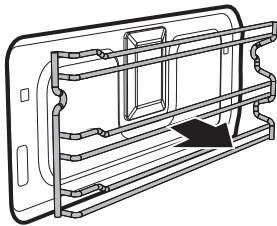
Genom att ta bort stödramen underlättas rengöring av sidodelarna.

För att ta bort stödramarna:

1. Lossa de två fäststiften i ramen:



2. Dra ramen mot öppningen så att den släpper från fäststiften.



3. När du slutfört rengöringsarbetet ska de moment upprepas som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna. Var uppmärksam på de avståndsbrickor som ska sitta inne i ramens ursparning.

## Rengöring av den övre delen



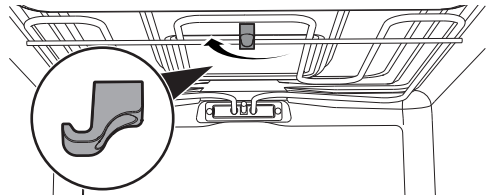
**Hög temperatur inne i ugnen vid användning**

**Fara för brännskada**

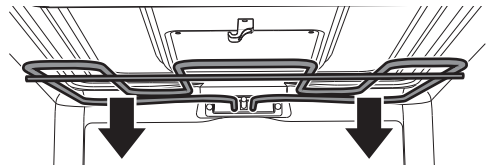
- Nedanstående moment får utföras endast när ugnen svalnat helt och är avstängd.

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

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



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



**Felaktig användning**

**Risk för skador på apparaten**

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

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



# Rengöring och underhåll

## Vapor Clean



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



### Felaktig användning Risk för skador på ytor

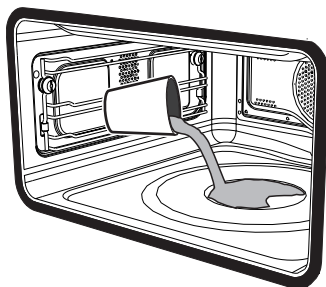
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

## Förberedelser

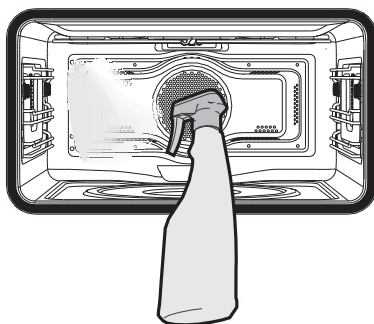
Innan man startar Vapor Clean:

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

2. Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



3. Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

4. Stäng luckan.



## Inställning av programmet Vapor Clean



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

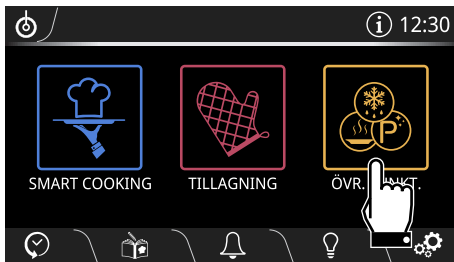



Användaren kan inte ändra värdena för temperatur och tid.



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


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

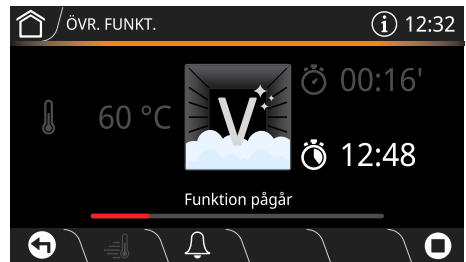


6. Bläddra åt vänster i menyn och välj funktionen **VAPOR CLEAN** .

7. Displayen visar skärmbild för rengöringsprogrammet.



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



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


## Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

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

Funktion avslutad



## Rengöring och underhåll

9. Tryck på knappen **HOME**  för att stänga funktionen.
10. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibrertrasa.
11. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
12. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugnsgrengöringsprodukter.
13. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

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



Det rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör luckan tas av.

### Vad gör man om...

Displayen är helt släckt:

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

Apparaten inte värms upp:

- Kontrollera om läget "**Show Room (endast för utställning)**" eller "**Demoläge (endast för utställning)**" har ställts in (för ytterligare information, se avsnitt "Inställningar").

Kontrollerna inte svarar:

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

Displayen visar texten **Fel 4**:

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





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

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



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



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

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

**Alarm gällande uppkoppling (endast på vissa modeller)**

För ytterligare information, läs **Uppkopplingsmanualen**.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk anslutning



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

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

#### Allmän information

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

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

Dekalen får aldrig avlägsnas.

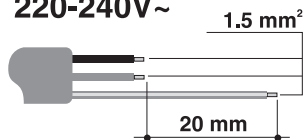
Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

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

**220-240V~**



#### Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

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

#### Fast anslutning

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

#### Provkörning

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

#### Byta ut kabeln



**Elektrisk spänning**  
**Fara för elektrisk stöt**

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

1. Lossa skruvarna på det bakre höljet och avlägsna det för att få åtkomst till kopplingsplinten.
2. Byt ut kabeln.
3. Kontrollera att kablar (för ugn eller eventuell spishäll) löper optimalt och inte kommer i kontakt med någon del av apparaten.



## 5.2 Placering



**Tung apparat**  
**Fara för klämskador**

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



**Tryck på öppen lucka**  
**Risk för skador på apparaten**

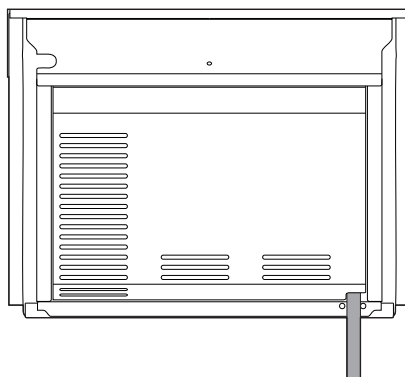
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte luckan för överdrivet tryck.



**Värmeutveckling vid drift av apparaten**  
**Brandrisk**

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

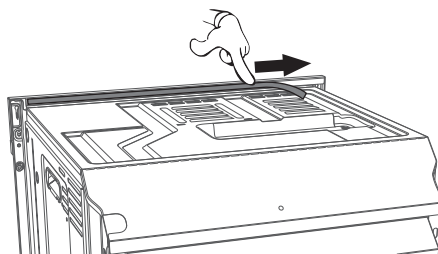
## Placering av försörjningskabeln



(sett bakifrån)

## Tätningslist till frontparti

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

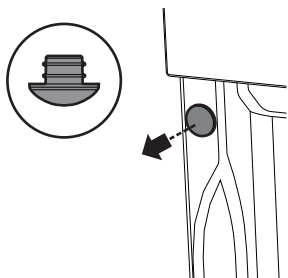




# Installation

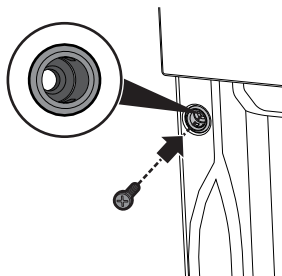
## Förankringsöppningar

Avlägsna pluggarna som sitter på ugnens frontparti.

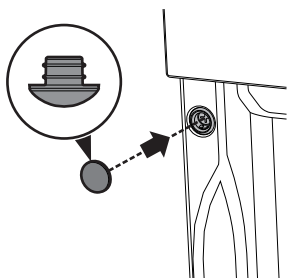


Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.

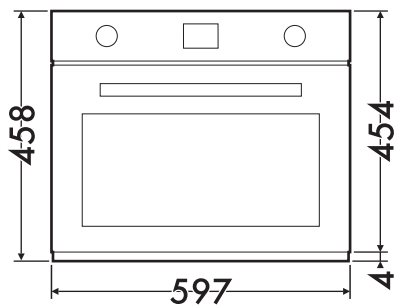
Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.



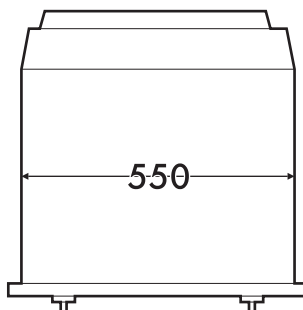
Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.



## Apparatens storlek (mm)



(sett framifrån)

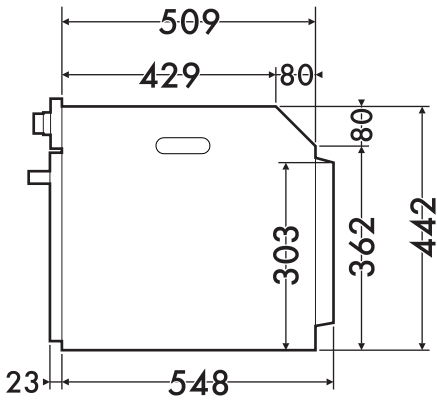


(sett ovanifrån)

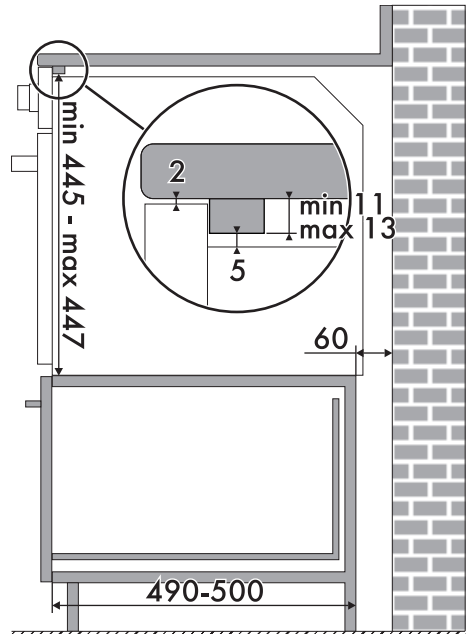
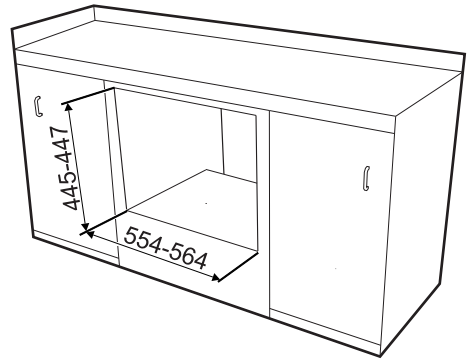
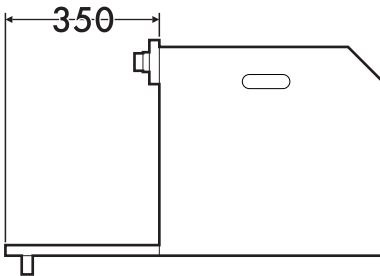
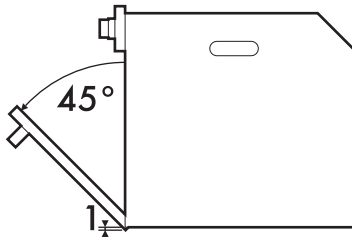


## Installation under arbetsbänk (mm)

SV



(sett från sidan)

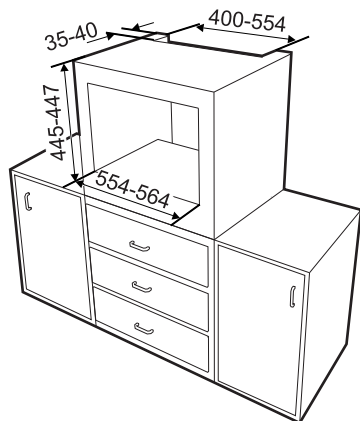


Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 60 mm.



# Installation

## Installation i pelare (mm)



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

