VARNING 338
Allmänna säkerhetsanvisningar 338
För denna apparat 342
Apparatens syfte 344
Denna bruksanvisning 344
Tillverkarens ansvar 344
Typskylt 344
Bortskaffning 344
Spara energi 345
Ljuskälla 345
Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge 345
Hur man läser bruksanvisningen 345
BESKRIVNING 346
Allmän beskrivning 346
Kontrollpanel 347
Andra delar 347
Tillbehör 347
Tillbehör (köps separat) 348
Fördelar med nedkylningsskåp 348
ANVÄNDNING 349
Förberedelser 349
Användning av tillbehör 349
Display 350
Första användningstillfället 351
Kalla program 353
Varma program 359
Manuella funktioner 362
Historik 365
Flerstegsfunktioner 365
Upptäck recepten 365
Vid strömavbrott 366
Inställningar 366
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 369
Rengöring av apparaten 369
Rengöring av invändigt utrymme 369
Speciella rengöringsfunktioner 370
Automatisk rengöring 370
Särskilt underhåll 370
INSTALLATION 370
Elektrisk anslutning 370
Placering 371

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

VARNING

Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: småbarn ska hållas på avstånd.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning: vidrör inte värmemotstånden under användningen.
- Rör inte vid insidans väggar under användning av varma funktioner .
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i apparaten.
- Använd skyddshandskar vid införande av varma plåtar eller kärl för att undvika brännskador.
- Rör inte vid apparaten med fuktiga eller våta händer eller fötter.
- 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, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig

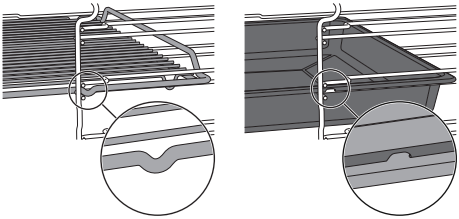
erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll barn under 8 år på avstånd från apparaten eller håll dem under konstant uppsyn.
- Låt inte barn komma i närheten av apparaten medan den är igång.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig.
- Placera inga kastruller eller plåtar på apparatens botten.
- Kontrollera att kärlen lämpar sig för användning vid låga temperaturer.
- Undvik att använda plastkärl. Det rekommenderas att använda kärl av silikon.
- Placera livsmedlen på rätt sätt inne i apparaten, så att luftcirkulation medges.
- Stapla inte livsmedlen ovanpå varandra.
- Var försiktig vid konsumtion av råa livsmedel, särskilt färsk fisk och bläckfisk, eftersom det finns risk för smitta från Anisakis, en parasit som är farlig för människors hälsa. Denna risk kan elimineras genom tillagning vid åtminstone 65 °C eller frysning till -18 °C och påföljande konservering vid -18 °C under åtminstone 96 timmar.
- För att bibehålla de varma livsmedlens egenskaper oförändrade, undvik att förvara dem i rumstemperatur innan de kyls ned eller fryses in.
- Rör inte vid djupfrysta livsmedel (särskilt med våta händer) och stoppa heller inte in dem i munnen.
- Håll alltid luckan stängd när apparaten är i funktion.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- ANVÄNDA INTE OCH FÖRVARA INTE BRANDFARLIGT MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.

- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Skada inte kretsen med kylvätska.
- Använd inte mekaniska anordningar eller andra verktyg än de som tillverkaren rekommenderar för att påskynda avfrostning.
- Använd inte elektriska anordningar inne i apparaten.
- För att undvika faror på grund av att apparaten inte står stabilt, ska den fästas enligt instruktioner.
- Placera inte spetsiga metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock ovanpå apparaten under användning.
- Använd inte aggressiva eller frätande slipande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor på glasdelar eftersom de kan repa ytan och splittra glaset. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte repande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte vassa metallföremål för att ta bort frosten i frysen.
- Använd inte adaptrar för kontakter.
- OBSERVERA: Ikke bruk dobbeltkontakter eller bærbare strømforsyningsenheter på baksiden av husholdningsapparatet.
- Placera inga tunga föremål på toppen av apparaten.
- Ta inte bort frost eller is med vassa föremål eftersom det kan skada apparatens väggar.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av

misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i apparaten.
- Apparaten kan garantera optimal prestanda om omgivningstemperaturen inte överskrider 32 °C.
- ANVÄND ALDRIG APPARATEN FÖR ATT VÄRMA UPP KYLA OMGIVNINGEN.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte stängda burkar eller behållare inne i apparaten.
- Avlägsna inte den tätningslist som sitter på ugnens frontparti.
- Ta ut alla plåtar och galler ur ugnen, om de inte används vid funktionen.
- 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.
- Man ska alltid bryta strömmen till apparaten om den går sönder, om man behöver utföra underhålls- eller rengöringsarbeten på den eller om man behöver byta lampan.

Installation och underhåll

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

anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som sörjer för att kabeln byts ut.
- VARNING: Når du plasserer husholdningsapparatet må du forsikre deg om at strømkabelen ikke er klemt eller skadet.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska den elektriska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan frånkopplas efter installationen via en lättillgänglig kontakt eller en brytare i händelse av fast installation.
- Matningslinjen ska förses med en allpolig brytare som säkerställer frånkoppling från nätet, med ett kontaktmellanrum som garanterar en fullständig frånkoppling i enlighet med villkoren i överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsreglerna.
- Denna apparat får användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.

För denna apparat

- OBSERVERA: Fare for brann / brennbare materialer.



- Skada inte kylkretsen (om denna skulle vara åtkomlig).
- Följ gällande förordningar vad gäller konsumtion av råa livsmedel. Vad rå fisk beträffar rekommenderas det att den fryses in vid en temperatur på -18 °C och förvaras vid -18 °C under minst 96 timmar.
- Rengör noga alla de delar på apparaten som kommer i direkt eller indirekt kontakt med livsmedlen, för att förhindra all form av kontaminering.
- Använd rengöringsmedel som är avsedda för livsmedel.
- Använd inga eldfarliga produkter eller skadliga ämnen.

- Använd endast de temperatursonder som sitter i apparaten.
- Håll alltid luckan stängd när apparaten är i funktion.
- Placera inte livsmedlen ovanpå varandra, utan placera dem så att luften kan cirkulera fritt inne i hela apparaten.
- Använd kärl av aluminium eller rostfritt stål.
- Täck inte kärlen med isolerande lock eller plastfilm.
- Se till att inte luta dig mot eller sitta på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i luckorna.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Använd endast den medföljande temperatursonden eller en som rekommenderas av tillverkaren.
- Om apparaten inte används under en längre tid ska den kopplas bort från uttaget och rengöras både på in- och utsidan.
- Elkabeln och uttaget ska vara lätta att nå när apparaten väl installerats.

Temperatursond (i förekommande fall)

- Hantera temperatursonden med försiktighet, eftersom den är mycket vass.
- Rör inte vid temperatursondens sticka eller spets när den har använts.
- Skydda händerna med grillvantar när du använder temperatursonden.
- Använd endast de temperatursonder som sitter i apparaten.
- Se noga till att temperatursondens spets eller kontakt inte repar eller skadar de lackade eller krombelagda ytorna.
- För inte in temperatursonden i apparatens öppningar eller springor.
- Dra inte i sladden för att dra ut temperatursonden ur uttaget eller ur maten.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte fastnar i luckan.
- Se noga till att temperatursonden eller dess sladd inte kommer i kontakt med värmeelementen inne i ugnen.
- Ingen av temperatursondens delar får komma i kontakt med ugnsväggarna eller värmeelementen, och inte heller med galler och plåtar som fortfarande är varma.
- Temperatursonden får inte

förvaras inne i apparaten.

Apparatens syfte

Apparaten är avsedd att användas för nedkylning, frysning, konservering och jäsning av livsmedel, samt för kylning av drycker i hemmet. Den kan användas för att snabbt sänka temperaturen på tillagade och råa livsmedel så att deras näringsegenskaper behålls oförändrade. Den ger också möjlighet att tillaga livsmedel vid låg temperatur för att framhäva deras kvalitet, doft och arom och ge rätterna en idealisk temperatur för konsumtion.

All annan användning är olämplig.

Denna apparat kan dessutom användas:

- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på bondgårdar/ turistboenden på landet;
- av kunder på hotell, motell och lägenhetshotell;
- på B&B.

Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.

Denna apparat får endast installeras och användas inomhus.

Denna bruksanvisning

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

Tillverkarens ansvar

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

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

Typskylt

På typskylten finns tekniska data, serienummer och märkning. Typskylten får aldrig avlägsnas.

Apparaten är inte föremål för energietikettering enligt punkt E art. 1 i förordningen 643/2009.

Bortskaffning

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

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

Elektrisk spänning
Fara för elektrisk stöt

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

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa den elektriska strömkabeln och avlägsna den.
- En apparat som inte längre används ska

lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

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

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.

Plastemballage
Fara för kvävning

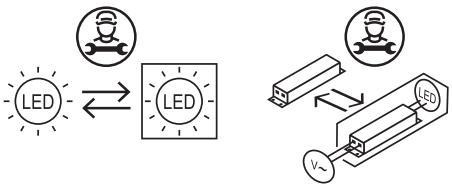
- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsarna som ingår i emballaget.

Spara energi

- Utför en för-kylningscykel på åtminstone 15 minuter med tom apparat innan de varma livsmedel, som ska kylas ned, läggs in i den.
- Utför en förkylningscykel för att minska tiden och energiförbrukningen.
- Täck inte plåtarna eller kärlen med isolerande lock eller plastfilm.
- Kontrollera att kärlen lämpar sig för användning vid låga temperaturer.
- Placera plåtarna och kärlen på rätt sätt inne i apparaten, utan att stapla dem, eller ställa dem ovanpå varandra, för att underlätta luftcirkulationen.
- Undvik att förvara varm mat vid rumstemperatur innan den kyls ned eller fryses in för att bibehålla dess egenskaper oförändrade.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika spridningar.
- Se till att apparatens alltid är ren.

Ljuskälla

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



- Denna armatur innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

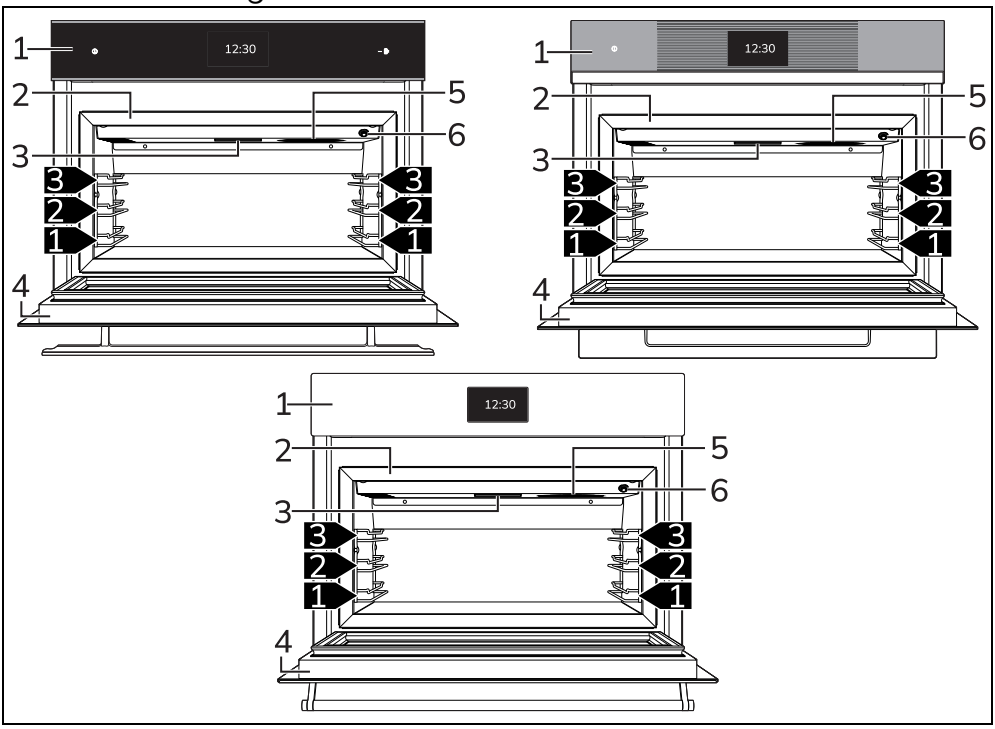
Varning/försiktighet

Information/förslag

SV

BESKRIVNING

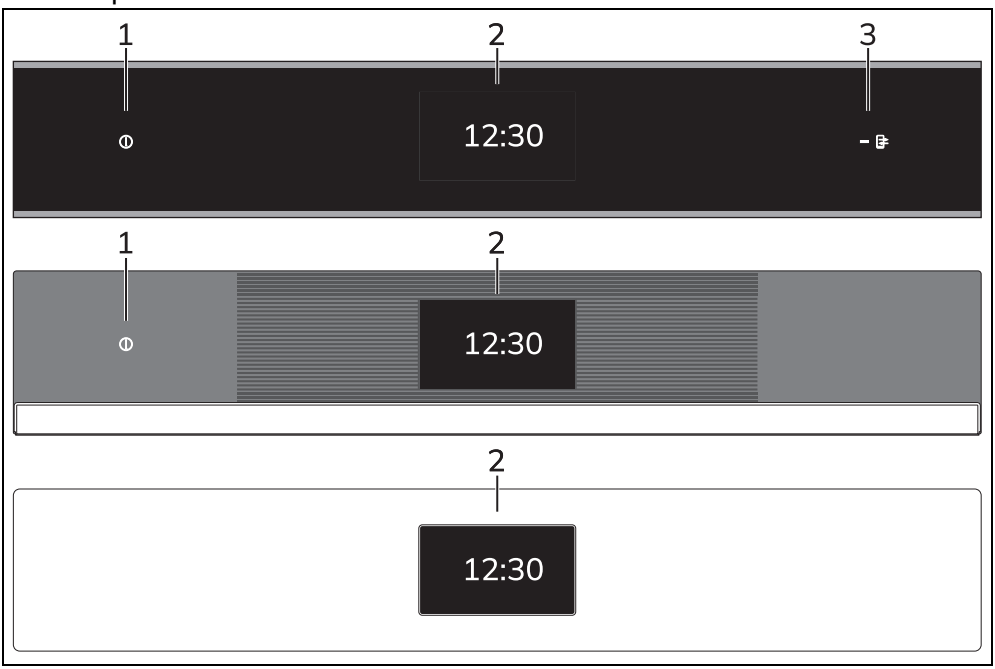
Allmän beskrivning



1 Kontrollpanel
2 Tätningslist
3 Lampa
4 Lucka
5 Fläkt
6 Uttag till temperatursond

1,2,3... Stödramens nivå

Kontrollpanel



1 Knapp ON/OFF (endast på vissa modeller)

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

2 Display

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

3 Indikator för fjärrstyrning (endast på vissa modeller)

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

SmegConnect (endast på vissa modeller)

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

Se häftet som medföljer och/eller besök webbplatsen

www.smeg.com för ytterligare information.

Andra delar

Positioneringsnivåer

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

Kylfläkt

Fläkten distribuerar luften jämnt inne i apparaten och gör att den inställda temperaturen snabbt uppnås.

Kylens belysning

Apparatens invändiga belysning tänds när dörren öppnas.

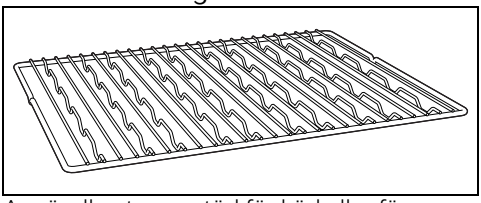
När dörren är öppen är det inte möjligt att stänga av innerbelysningen.

Tillbehör

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

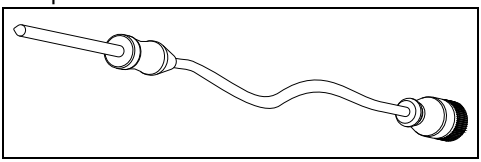
SV

Multifunktionellt galler



Användbart som stöd för kärl eller för flaskor om den vänds.

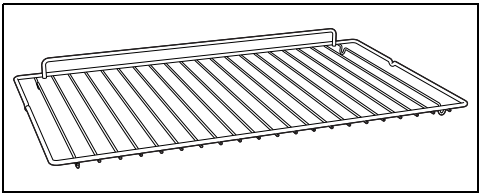
Temperatursond



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

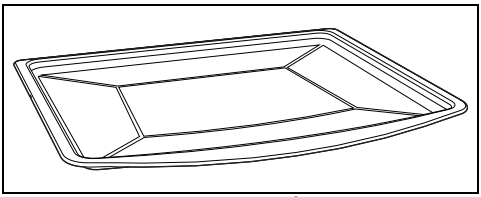
Tillbehör (köps separat)

Galler



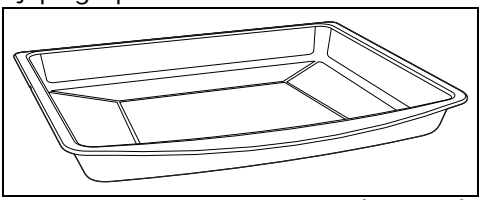
Används som stöd för ugnsformar och dylikt.

Plåt



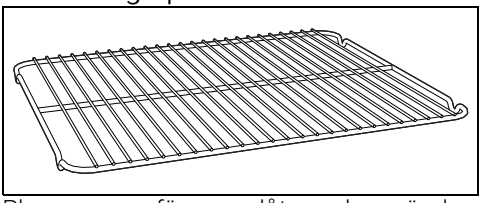
Används för tillagning av tårtor, pizzor, kakor m.m..

Djup ugnsplåt



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

Galler för ugnsplåt



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

Fördelar med nedkylningsskåp

- Var försiktig vid konsumtion av rå mat, särskilt färsk fisk och bläckfisk, eftersom det finns risk för smitta från Anisakis, en parasit som är farlig för människors hälsa. Denna risk kan elimineras genom tillagning vid åtminstone 65 °C eller frysning till -18 °C och påföljande konservering vid -18 °C under åtminstone 96 timmar.
- För att bibehålla de varma livsmedlens egenskaper oförändrade, undvik att förvara dem i rumstemperatur innan de kyls ned eller fryses in.

Nedkylningsskåpet gör att man snabbt kan kyla ned livsmedlen och frysa in dem snabbt för att garantera varaktighet och färskhet.

Snabbnedkylning och frysning gynnar bevarandet av livsmedlens organoleptiska och närande egenskaper och bibehåller smak, arom och färg intakt.

Nedkylningen till +3° C i de tillagade livsmedlens mitt minskar bakteriespridningen till ett minimum. Denna är som högst vid temperaturer mellan 65° C och 8° C.

Snabbfrysningen till -18° C förlänger livsmedlens förvaringstid med flera månader. Den förhindrar också att det bildas makrokristaller av is, som skadar livsmedlens cellväggar genom att bryta ner dem. När livsmedlen sen tinas upp, förlorar de inte vätska, utan de bibehåller sin konsistens och smak.

Utan nedkylningsskåp.

- Bakterierisk.
- Avdunstning och dehydratisering.
- Viktförlust i maten.
- Förlust av smak, arom och färg.
- Snabb förstörelse.
- Bildning av makrokristaller av is, som skadar rätternas fibrer.

Med nedkylningsskåp:
- Livsmedelssäkerhet.
- Bibehållande av den ursprungliga konsistensen.
- Ingen viktförlust i maten.
- Bibehållande av de organoleptiska egenskaperna.
- Längre konserveringstid.
- Bildning av mikrokristaller av is, som inte skadar rätterna utan bibehåller deras kvalitet och konsistens.

ANVÄNDNING

Förberedelser

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

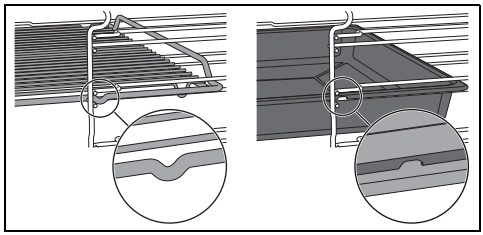
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och från apparatens insida.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL”).
- För att avlägsna eventuella tillverkningsrester, rengör noga apparatens insida med hjälp av en mjuk trasa och ett neutralt rengöringsmedel utan slipmedel.

Användning av tillbehör

Galler och plåtar

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

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

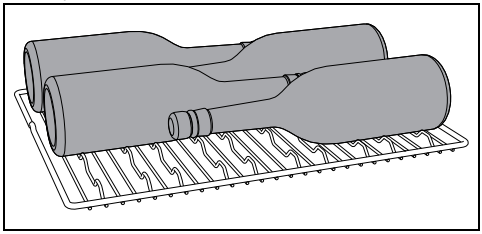


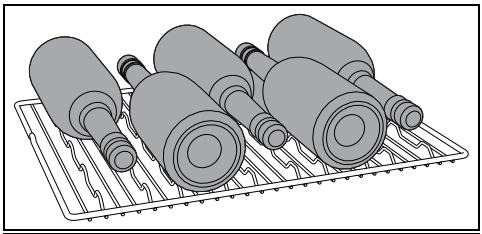
För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

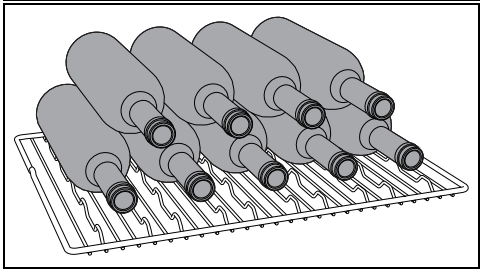
Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.

Multifunktionellt galler

Beroende på storleken kan det multifunktionella gallret rymma olika konfigurationer för flaskor. Här följer några exempel:







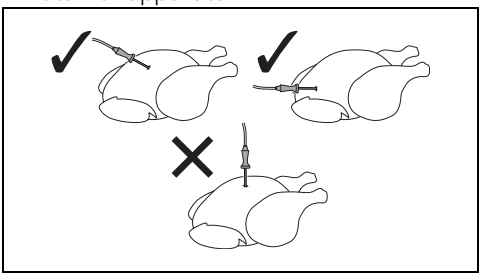
Om det är omvänt fungerar det som ett vanligt stödgaller för kärl.

Användning av temperatursonden

1. Placera maten på en plåt.

SV

2. För in spetsen på temperatursonden i maten som ska kylas eller tillagas utanför apparaten.

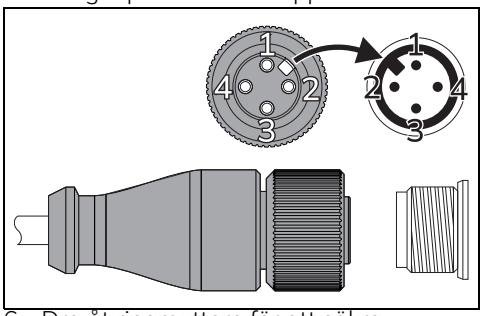


För bästa resultat ska man se till att temperatursonden förs in sidledes i livsmedlets tjockaste del. Säkerställ att minst 3/4 av temperatursondens längd förts in i livsmedlet, men utan att röra plåten som maten ligger på. Kontrollera också att den inte sticker ut ur livsmedlet.

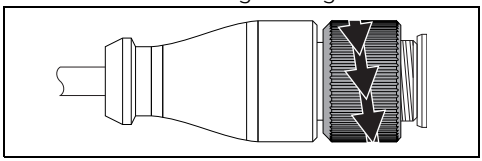
För en exakt temperaturmätning mitt i livsmedlet se till att sondens spets inte kommer i kontakt med ben eller feta delar.

3. Öppna luckan.

4. Sätt in maträtten som ska kylas eller tillagas i apparaten.
5. Anslut temperatursondens kontakt till uttaget på insidan av apparaten.



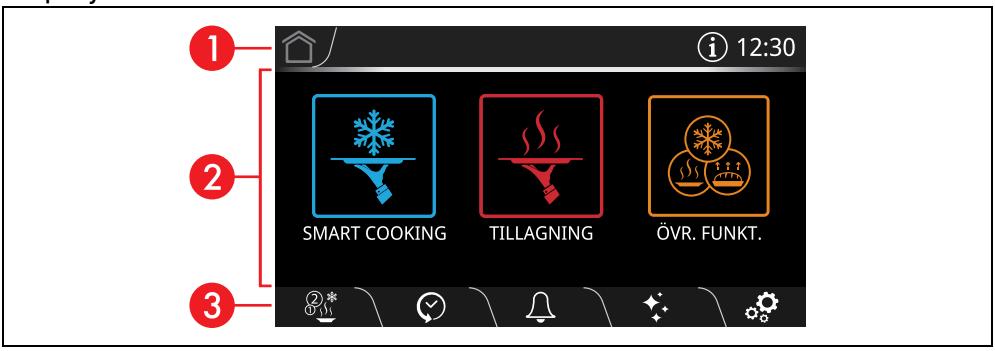
6. Dra åt ringmuttern för att säkra kontakten ordentligt i uttaget.



7. Stäng luckan.

Om temperatursonden inte är ansluten till apparaten när den behövs fortsätter apparaten med en tidsinställd funktion.

Display



Displayen visar parametrar och värden kopplade till den valda funktionen. För att använda den räcker det att trycka på de "virtuella" knapparna och/eller bläddra genom de värden som visas (bilden visar huvudmenyskärmen).

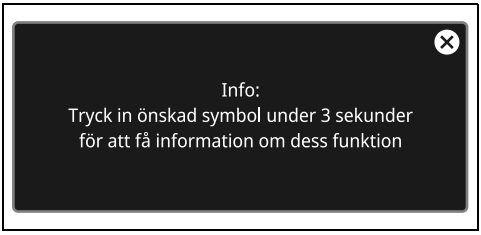
1 Informationsområde

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

I detta område finns dessutom:

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

skärmbild:



knappen INFORMATION ersätts av symbolen för att varna att dörren är öppen.

- visas den aktuella tiden.

2 Huvudområde

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

Beroende på skärmen kan dessutom några punkter visas i botten av detta område för att visa att det finns andra sidor med funktioner som du kan nå genom att bläddra horisontellt på skärmen.

första sida,

andra sida,

osv...

3 Nedre område

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

MULTISTEP

HISTORIK

TIMER-MENY

RENGÖRING:

INSTÄLLNINGAR

Beroende på vilken sida som visas kommer det dessutom att finnas andra knappar som är tilldelade den funktion du använder.

Om du trycker på HOME-knappen och håller den intryckt i några sekunder kan du när som helst omedelbart stoppa funktionen och återgå till huvudmenyn.

För att öppna huvudmenyn.

- Tryck på tiden som visas på displayen.



Uppkoppling (endast på vissa modeller)

Krav för uppkoppling:

- Smartphone eller surfplatta med iOS eller Android operativsystem. Minimiversionerna av de operativsystem som stöds finns tillgängliga på följande länk:
  www.smeg.com/smegconnect/
- Wifi-nätverk (2.4 GHz-band, säkerhetsinställning WPA2) som är aktivt och tillgängligt på den plats där apparaten är installerad.
- Internetanslutning.
- Namn och lösenord till Wifi-nätverket eller WPS-läge (Wi-Fi Protected Setup) tillgängligt.

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

Första användningstillfället

Nedanstående anvisningar gäller även vid längre strömavbrott.

För att sätta igång apparaten:

1. Koppla in apparaten till elnätet.

Tillverkarens logotyp visas på displayen under några sekunder .

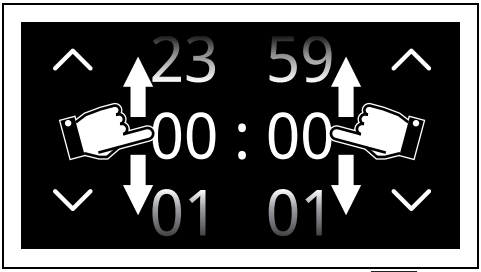
Vänta några sekunder efter igångsättning innan det går att börja interagera med apparaten.

Därefter visar displayen inställningsskärmen för den aktuella tiden.

Ställ in klockan för att det ska gå att starta en tillagning.

SV

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



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

Om du vill ändra den aktuella tiden (t.ex. på grund av sommar/vintertid), rör vid den tid som visas på displayen (i informationsområdet 1 till höger).

När den aktuella tiden är synlig, växlar displayen till låg ljusstyrka efter 2 minuter efter användarens senaste åtgärd.

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

4. Tryck på knappen INSTÄLLNINGAR på displayen (nere 3 till höger).
5. Tryck på knappen DISPLAY.
6. Bläddra bland de tillgängliga språken (till höger) i närheten av alternativet Språk (till vänster) tills önskat språk har valts.
7. Tryck på knappen BEKRÄFTA.

Återaktivera displayen

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

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

- Öppna luckan.

Apparaten avger en sekvens av ljud och displayen tänds efter några sekunder. När den sätts igång igen visar displayen huvudmenyn.

Avstängning av displayen (endast modeller med ON-OFF-knapp)

För att inaktivera displayen manuellt:

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

Omaktivering av displayen (endast modeller med ON-OFF-knapp)

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

För att aktivera displayen efter att den stängts av:

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

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

I vissa situationer stänger inte ON-OFF-knappen av displayen.

Det gäller till exempel när:

- en funktion för kylning, djupfrysning eller matlagning pågår (tangenten avbryter funktionen);
- luckan är öppen;
- en timer med minuträknare är igång;
- lägena Show Room och/eller DEMO mode Demo är aktiva.

Timer med minuträknare

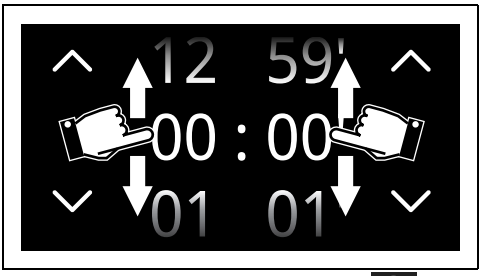
Denna funktion avbryter inte den pågående tillagningen utan aktiverar endast ljudsignalen.

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

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

Du kan ställa in upp till 2 Timer med minuträknare:

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



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

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

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

För att avbryta, tryck på knappen RETUR.

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

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

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

7. Vänta tills ljudsignalen signaler att tiden har passerat.

Kalla program

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Varje gång luckan öppnas avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när luckan stängs.
- Matens inledande temperatur (särskilt om den är tillagad) kan göra att de tider som anges i programmen varierar.
- Mat med samma vikt men olika tjocklek kan kräva andra tider än de som anges i programmen.
- Det rekommenderas inte att överlappa maten eller göra flera lager.
- Utför helst en förkylningsfas.
- Frys eller kyl inte livsmedel i behållare med lock.
- På gallret ska du använda en behållare som är något större än maten för att möjliggöra ett optimalt luftflöde i utrymmet.
- Fyll inte behållaren till brädden för en bättre förslutning senare.

1. Tryck på knappen KALLA PROGRAM i "huvudmenyn" (som finns i huvudområdet).

VAD DU SKA VETA

FÖRKYLNING

Vissa kylfunktioner (KYLNING och DJUPFRYSNING) föregås av en förkylningsfas som gör att apparaten snabbare når den inställda temperaturen. Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.

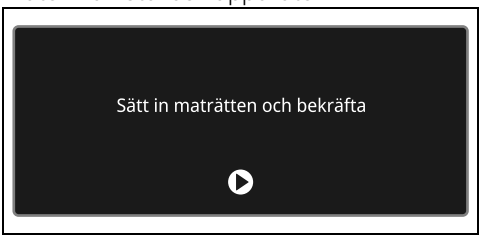


Det rekommenderas att inte ställa mat i apparaten under förkylningsfasen.

När förkylningen är klar indikerar en

SV

ljudsignal och en varning på displayen att maten kan ställas i apparaten.



Start av funktionen

Vid slutet av förkylningen:

1. Öppna luckan
2. Ställ in maten.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta funktionen.

Denna fas signaleras genom att det horisontella fältet ökar.



Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.

NEDKYLNING

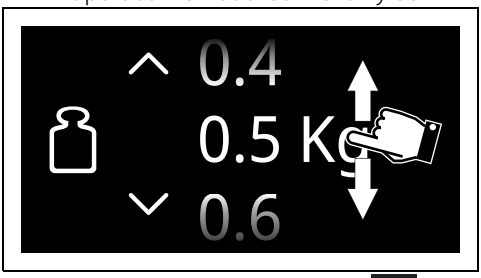
Denna funktion gör de möjligt att snabbt kyla ned råa eller nyligen tillagade livsmedel till +3 °C.
De livsmedel som har undergått nedkylning kan förvaras i kylskåp (+4 °C).

Nedkylningen gör det möjligt att blockera bakteriespridningen och bibehålla livsmedlens kvalitet oförändrad.

1. Tryck på knappen NEDKYLNING.
2. Välj den typ av mat som ska kylas (t.ex. GRÖNSAKER OCH TILLBEHÖR TILL HUVUDRÄTTER).
3. Välj vilken bit av livsmedlet som ska kylas (t.ex. HELA GRÖNSAKER).
4. Välj status för det livsmedel som ska blaskylas (RÅ MAT eller TILLAGAD MAT).

- RÅ MAT: avser mat som i rumstemperatur eller kall från kylskåpet eller som på annat sätt måste tillagas och/eller värmas.
- KOKAD MAT: avser mat som just har tillagats och som fortfarande är varm.

5. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska kylas.



6. Tryck på knappen BEKRÄFTA (sitter nere 3 till höger) för att bekräfta det markerade värdet.
7. Tryck på START-knappen för att starta förkylningsfasen och den efterföljande kylningsfunktionen (se kapitlet VAD DU SKA VETA).

Funktionens slut

I slutet av funktionen övergår apparaten automatiskt till läget FÖRVARING och förblir i detta läge tills STOPP-knappen trycks in.

I förvaringsläget hålls maten vid rätt temperatur beroende på vilken funktion som används.

Tips för nedkylning av livsmedel

- Innan varm mat som ska kylas ställs i apparaten, rekommenderas det att alltid utföra en förkylningscykel i apparaten utrymme (tomt) för att minska den tid som krävs och energiförbrukningen.

- Vid kylningen får du inte täcka plåtar eller behållare med lock eller isoleringsfilm.
- Kontrollera att kärlen lämpar sig för användning vid låga temperaturer.
- Placera plåtarna och kärlen på rätt sätt inne i apparaten, utan att stapla dem, eller ställa dem ovanpå varandra, för att underlätta luftcirkulationen.
- Undvik att förvara varm mat vid rumstemperatur innan den kyls ned för att bibehålla dess egenskaper oförändrade.
- Det nedkylda livsmedlet ska konserveras i kylskåp vid en konstant temperatur på +4 °C.
- Kylda livsmedel får inte förvaras inne i apparaten.

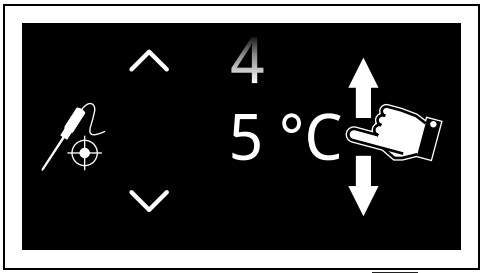
NEDKYLNING (med temperatursond)

Vissa livsmedel kan kylas med hjälp av temperatursonden.

1. När du har valt funktionen KYLNING väljer du vilken typ av livsmedel som ska kylas (t.ex. KÖTT).
2. Välj vilken del av livsmedlet som ska kylas med hjälp av temperatursonden (t.ex. HELT KÖTT).
3. Välj status för det livsmedel som ska blaskylas (RÅ MAT eller TILLAGAD MAT).
4. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska kylas.
5. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta det valda värdet.

Symbolen visar att sonden inte är ansluten till apparaten.

6. Tryck på knappen SOND i det nedre området 3.
7. Bläddra bland värdena för måltemperatur tills önskad temperatur har valts.



8. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta temperaturen för den valda sonden.
9. Tryck på knappen START för att starta föruppvärmningen.
10. När föregående kylning är klar för du in temperaturprovens spets i maten och ansluter kontakten till uttaget på apparatens insida (enligt beskrivningen ovan).
11. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta funktionen.

Kylningsfas

Denna fas signaleras av att kylningsnivån stiger.



Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.

Avsluta kylningen med temperatursond

Funktionen avslutas när den momentana temperaturen når måltemperaturen.

1. Öppna luckan.
2. Ta bort sonden från maten.
3. Skruva loss ringmuttern och koppla loss temperatursondens stickpropp från uttaget på apparatens insida.
4. Ta ut maten.
5. Stäng luckan.

DJUPFRYSNING

Denna funktion gör det möjligt att snabbt sänka matens temperatur till -18 °C.

Vid djupfrysning får du inte täcka plåtar eller behållare med lock eller isoleringsfilm.

SV

Det rekommenderas att du smörjer plåten eller behållaren innan du fryser in maten.

1. Tryck på knappen DJUPFRYSNING .
2. Välj den typ av mat som ska kylas (t.ex. EFTERRÄTTER ).
3. Välj typen av livsmedel som ska frysas (t.ex. MJUKA TÅRTOR ).
4. Bläddra bland värdena för att ställa in vikten på det livsmedel som ska djupfrysas.
5. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta det valda värdet.
6. Tryck på START-knappen för att starta förkylningsfasen och den efterföljande djupfrysningsfunktionen (se kapitlet VAD DU SKA VETA).

Funktionens slut

I slutet av funktionen övergår apparaten automatiskt till läget FÖRVARING och förblir i detta läge tills STOPP-knappen trycks in.

I förvaringsläget hålls maten vid rätt temperatur beroende på vilken funktion som används.

Tips för förvaring av frysta livsmedel.

- Frysta livsmedel får inte förvaras inuti apparaten
- Täck över och skydda livsmedlen med plastfolie eller lufttäta lock eller förvara dem vakuumförpackade i kylskåpet eller i frysen.
- Märk frysta livsmedel som ska förvaras i frysen under 6-12 månader. Ange innehåll, tillagningsdatum och bäst före-datum på etiketten.
- Det frysta livsmedlet ska konserveras i frys vid en konstant temperatur på -18 °C.

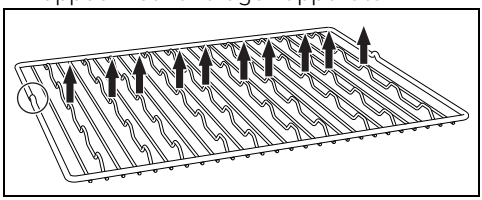
Tabell över förvaringstider för frysta livsmedel

Livsmedel	Tid
Frukt, nötkött	max 10-12 måna-der
Grönsaker, kalv, kyckling	max 8-10 månader
Vilt kött	max 6-8 månader
Fläskkött	max 4-6 månader
Malet kött	max 4 månader
Bröd, desserter, färdiga rät-ter, fet fisk	max 3 månader
Invälvsmat	max 2 månader
Korv, mager fisk	max. 1 månad

KYLNING AV DRYCKER

Denna funktion möjliggör kylning av olika drycker till en temperatur som är idealisk för konsumtion.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in det multifunktionella gallret i uppochnedvänt läge i apparaten.



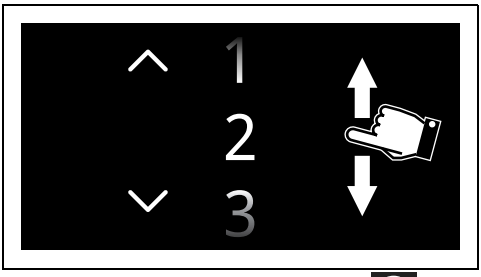
Skaften med kurvor ska vara vända uppåt, medan de mekaniska säkerhetsblocken ska vara vända mot baksidan av apparatens utrymme.

3. Placera flaskorna som ska kylas på det multifunktionella gallret.

Det rekommenderas att sätta in flaskorna från mitten.

4. Stäng luckan.
5. På displayen. i skärmen för kylfunktion tryck på knappen KYLNING AV DRYCKER .
6. Tryck på namnet på den önskade drycken (t.ex. RÖTT VIN ).

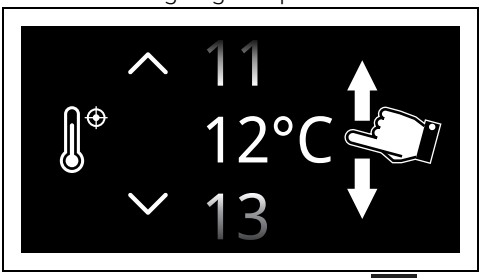
7. Välj det antal flaskor som ska kylas genom att bläddra bland värdena från 1 till 10.



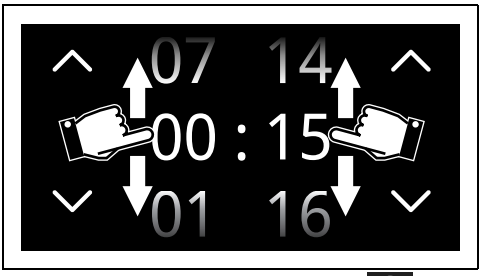
8. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta det valda värdet.

Ändring av temperatur och kyltid

9. Tryck på knappen MÅLTEMPERATUR eller motsvarande värde.
10. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tillagningstemperatur.



11. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta tillagningstemperaturen.
12. Tryck på knappen VARAKTIGHET eller motsvarande värde.
13. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



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

Tidsvärden på mindre än 15 minuter kan inte anges.

Kylnignsfas

15. Tryck på knappen START för att starta funktionen.

Denna fas signaleras av att kylningsnivån stiger.



Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.

Funktionens slut

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



- Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

Typ av dryck

RÖTT VIN



- Unga röda viner
- Mogna röda viner
- Mogna vita viner, barrique-lagrade

VITT VIN



- Unga vita viner
- Fylliga och mogna vita viner
- Vita passito-viner
- Vita starkviner
- Unga roséviner
- Ung grappa

MOUSSERANDE DRYCKER



- Champagne
- Spumante
- Pärlande viner

SV

ÖL



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

LIKÖR (DESTILLERADE)



- Grappa
- Akvavit
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Rom

LIKÖR (STARKVINER)



- Porto
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xeres)

DRYCKER



- Kolsyrade drycker
- Fruktjuicer
- Smoothie och juiceextrakt

VATTEN



- Mineral
- Kolsyrat
- Smaksatt
- Iskaffe
- Teer, örtteer och kalla infusioner

FÖRVARING

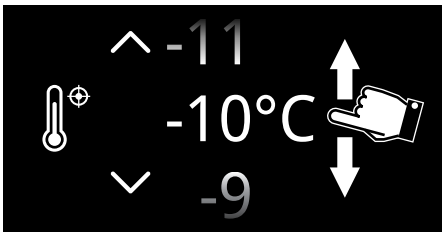


Denna funktion bibehåller livsmedlen vid önskad temperatur.

1. På displayen. i skärmen för kylfunktion tryck på knappen FÖRVARING .
2. Välj den typ av mat som ska förvaras (t.ex. GLASS ).
3. Bläddra bland värdena för att ställa in vikten på det livsmedel som ska förvaras.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta det valda värdet.

Att ändra förvarningstemperatur

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



7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta tillagningstemperaturen.

Förvaringsfas

8. Öppna luckan.
9. Ställ in maträtten som ska förvaras.
10. Stäng luckan.
11. Tryck på knappen START för att starta funktionen.

Förvaringens slut

För att avsluta förvaringsfunktionen.

12. Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.
13. Tryck på knappen HOME för att stänga funktionen.

Varma program

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

- Varje gång luckan öppnas avbryts den pågående funktionen som sedan automatiskt startar igen när luckan stängs.
- Det rekommenderas inte att överlappa maten eller göra flera lager.
- Utför helst en föruppvärmningsfas.

1. Tryck på knappen KALLA PROGRAM  i "huvudmenyn" (som finns i huvudområdet).

VAD DU SKA VETA

FÖRUPPVÄRMNING

Vissa värmefunktioner (TILLAGNING PÅ LÅG TEMPERATUR  och YOGHURT ) föregås av en förvärmningsfas  som gör att apparaten snabbare når den inställda temperaturen.

I vissa funktioner är denna fas dessutom inställd på 65 °C för att främja en effektiv sanering av apparatens utrymme.

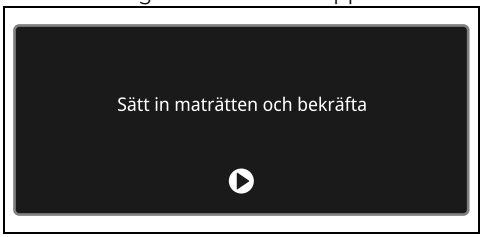
Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



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

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

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



Start av funktionen

Vid slutet av föruppvärmningen:

1. Öppna luckan
2. Ställ in maten.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta funktionen.

Denna fas signaleras genom att det horisontella fältet ökar.



Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.

TILLAGNING PÅ LÅG TEMPERATUR (med temperatursond)

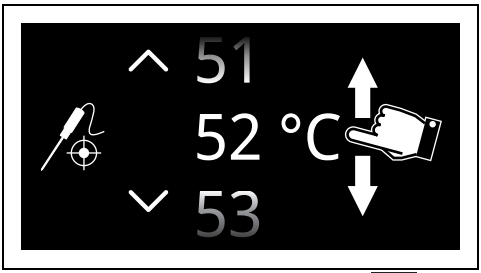
Tillagning på låg temperatur är en långtids tillagning där maten behåller sin saft, vilket gör att den inte torkar ut eller hårdnar.

För bästa resultat är det lämpligt att bryna maten i några minuter i en stekpanna eller med hjälp av ugnsgrillen före eller efter en långtids tillagning (beroende på receptet).

1. Tryck på knappen TILLAGNING PÅ LÅG TEMPERATUR .
2. Välj den typ av mat som ska tillagas (t.ex. FISK).
3. Välj vilken bit av livsmedlet som ska kylas (t.ex. LAX).
4. Tryck på knappen SOND i det nedre området 3.

SV

5. Bläddra bland värdena för måltemperatur tills önskad temperatur har valts.



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

Symbolen visar att sonden inte är ansluten till apparaten.

7. Tryck på START-knappen för att starta förvärmningsfasen och den efterföljande funktionen för matlagning i låg temperatur (se kapitlet VAD DU SKA VETA).

Slut av tillagning vid låg temperatur

Funktionen avslutas när den momentana temperaturen når måltemperaturen.

1. Öppna luckan.
2. Ta bort sonden från maten.
3. Skruva loss ringmuttern och koppla loss temperatursondens stickpropp från uttaget på apparatens insida.
4. Ta bort maten från ugnen.
5. Stäng luckan.

UPPTINING PER VIKT

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

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

Man kan inte ändra standardtemperaturen för funktionen Upptining per vikt.

1. Öppna luckan.
2. Sätt in maträtten i apparaten när du har vägt den.
3. Stäng luckan.
4. Välj UPPTINING PER VIKT .
5. Välj typ av livsmedel som ska tinas bland kategorierna KÖTT - FISK - BRÖD - DESSERTER - FRUKT.
6. Bläddra bland värdena för att ställa in vikt på det livsmedel som ska tinas.
7. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.
8. Tryck på knappen START för att starta Upptining per vikt.

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

Förinställda parametrar:

	Typ	Vikt (kg)	Tid
	KÖTT	0,5	2h 40m
	FISK	0,4	1 tim 40 m
	BRÖD	0,1	1 tim 10 m
	DESSERTER	0,1	2h 10m
	FRUKT	0,1	1 tim 10 m

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

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

JÄSNING

Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg.

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

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

1. Öppna luckan
2. Placera degen som ska jäsas på den andra nivån.
3. Stäng luckan.
4. Välj JÄSNING .
5. Välj typ av jäsning (6H eller 24H).

6H JÄSNING: idealisk för degar med en betydande mängd jäst och som kräver en ganska kort vilotid.

24H JÄSNING: idealisk för degar med en liten mängd jäst och som kräver en ganska lång vilotid.

Anmärkning: tid och temperatur kan inte ändras i den här funktionen. Om du vill ställa in värden som du vill ha dem, välj JÄSNING från menyn MANUELLA FUNKTIONER.

6. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta de angivna inställningarna.
7. Tryck på knappen START för att starta jäsningen.

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

Tips för optimal jäsning

- Använd kärl av metall, keramik eller material som lämpar sig för temperaturer upp till 80 °C.
- För mjöl med hög styrka (högt W-värde), använd mindre mängd bakpulver och ställ in en längre jäsningstid.
- Begränsa mängden bakpulver, t.ex. 4 gram till 1 kg deg, och låt degen jäsa länge för en väldoftande och lättsmält deg.
- Täck degen med plastfolie.
- Surdeg ger luftigare, lättare och mer lättsmälta degar.
- Minska mängden bakpulver och låt degen jäsa vid jämn temperatur för bästa jäsningsresultat.
- Om du vill ha en snabb jäsning (mellan 60 och 120 minuter) rekommenderar vi att du använder funktionen MANUELL JÄSNING och ställer in en temperatur på 35 °C.

YOGHURT


Denna funktion med lång livslängd (14 timmar) är avsedd för yoghurtproduktion.

Beredning av blandningen

1. Häll en liter mjölk i en kastrull och värm den på låg värme till en temperatur på cirka 38-45 °C.
2. Häll under tiden 125 gram yoghurt (eller en påse med frystorkade mjölkenzymer som finns i handeln) i en behållare.
3. När mjölken har nått temperaturen, ta bort den från värmen och häll den lite i taget i behållaren med yoghurt (eller kulturer), under omrörning med hjälp av en visp.
4. När du är klar, fördela blandningen i 5-6 burkar och förslut dem hermetiskt eller täck dem med plastfolie.

Användning av funktionen Yoghurt

5. Öppna luckan
6. Ställ burkarna i apparaten.
7. Stäng luckan.
8. Välj funktionen YOGHURT .
9. Tryck på START-knappen för att starta föruppvärmningsfasen och den efterföljande Yoghurt-unktionen (se kapitlet VAD DU SKA VETA).

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

Tips för beredning av yoghurt

- Använd pastöriserad hel UHT-mjölk och en burk vit yoghurt.
- För yoghurt med låg fetthalt, använd skummad eller halvskummad UHT-mjölk och en burk yoghurt med låg fetthalt.
- För att göra en fruktyoghurt är det bäst att använda fast säsongsfrukt.
- Det rekommenderas att skala och skära frukten i små tärningar och koka den i en kastrull i cirka 15 minuter och röra om ofta. För en sötare smak kan du tillsätta brunt socker under kokningen eller

SV

agavesirap efter kokningen.
- För en krämigare blandning kan du mixa den kokta frukten.
- Låt fruktblandningen svalna innan du tillsätter den till yoghurten.
- Tillsätt den (kylda) fruktblandningen till yoghurten innan du ställer den i apparaten.
- Alternativt kan du smaksätta yoghurten med några droppar arom (citron, apelsin, mandarin osv.). Tillsätt till mjölken strax innan du placerar den i burken. Den rekommenderade dosen är två matskedar arom per liter mjölk.

Manuella funktioner

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

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

De flesta av de kalla och varma funktioner som vi redan har nämnt är grupperade i den här menyn, men med möjlighet att fritt välja vissa inställningar, t.ex. temperatur och varaktighet för användning av funktionen.

1. I "huvudmenyn" trycker du på knappen MANUELLA FUNKTIONER (som finns i huvudområdet).

Användning av en manuell funktion

2. I menyn för manuella funktioner bläddrar du till höger eller vänster och väljer önskad funktion.

När det gäller funktionen KYLNING finns det två undermenyer för funktionen.

3. Beroende på vilken funktion som valts kan följande parametrar ställas in:

- knappen NEDRÄKNING (inaktiverad): anger tiden som går för en funktion.
- knappen VARAKTIGHET : för att ställa in en funktions varaktighet.
- knappen FUNKTIONENS SLUT : för att ställa in funktionens sluttid.

Det är inte möjligt att ställa in en tid för FUNKTIONENS SLUT om ingen VARAKTIGHET har ställts in.

- Knappen AKTUELL TEMPERATUR (inaktiverad): visar temperaturen inne i apparaten i realtid.
- Knappen TEMPERATUR I UTRYMMET : för att ställa in den temperatur som ska uppnås i utrymmet.
- Knappen AKTUELL TEMPERATURSENSOR (inaktiverad): visar temperaturen i maträtten i realtid.
- Knappen TEMPERATURSENSOR (endast på vissa funktioner): för att ställa in den måltemperatur som ska uppnås inne i maträtten.

De gråfärgade knapparna är inaktiverade.

4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta det valda värdet.
5. Tryck på knappen START för att starta funktionen.

VAD DU SKA VETA

FÖRKYLNING eller FÖRUPPVÄRMNING

Vissa funktioner föregås av en förkylning eller föruppvärmning (beroende på vilken funktion som valts) som gör att apparaten snabbare når den inställda temperaturen.

Denna fas signaleras av att temperaturen stiger.



eller



Det rekommenderas att inte ställa mat i apparaten under förkylningsfasen.

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

I slutet av förkylningen eller förvärmningen indikerar en ljudsignal och en varning på displayen att maten kan ställas i apparaten.



Start av funktionen

I slutet av förkylningen eller förvärmningen:

1. Öppna luckan
2. Ställ in maten.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att starta funktionen.

Denna fas signaleras genom att det horisontella fältet ökar.



eller



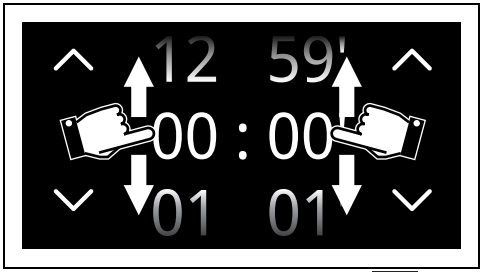
Tryck på knappen STOPP för att när som helst stoppa funktionen.

Tidsinställd funktion

En tidsinställd funktion är en funktion som avslutas efter en viss period som användaren har bestämt.

För vissa funktioner är det inte möjligt att ställa in deras tid.

1. Tryck på knappen TID eller dess värde när du har valt en funktion.
2. Bläddra bland värdena tills du valt önskad tid.



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

Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

Den förväntade sluttiden för funktionen visas under tiden.

4. Tryck på START-knappen för att starta den tidsinställda funktionen.

Programmerad funktion

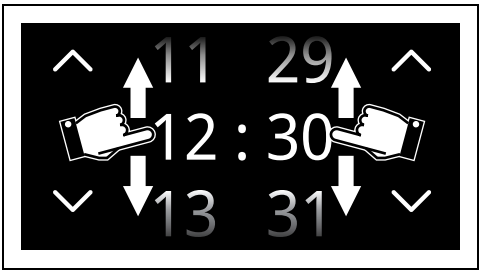
Med programmerad funktion avses den funktion som gör att du kan avsluta en tidsinställd funktion vid en viss tid som ställs in av användaren, varvid apparaten stängs av automatiskt.

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

1. Tryck på knappen SLUT FUNKTION eller motsvarande värde när den tidsinställda funktionen har ställts in.

SV

2. Bläddra bland värdena tills önskad sluttid för funktionen har valts.



Värdena för timmar och minuter kan väljas separat.

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

Lista över manuella funktioner

STANDARD NEDKYLNING

Denna funktion gör de möjligt att snabbt kyla ned råa eller nyligen tillagade livsmedel till +3 °C. De livsmedel som har undergått nedkylning kan förvaras i kylskåp (+4 °C).

MJUK NEDKYLNING

Denna funktion gör de möjligt att snabbt kyla ned råa eller nyligen tillagade livsmedel till -5 °C. De livsmedel som har undergått nedkylning kan förvaras i frysen.

Nedkylningen gör det möjligt att blockera bakteriespridningen och bibehålla livsmedlens kvalitet oförändrad.

I nedkylningsfunktionerna ingår även användning av temperatursonden.

DJUPFRYSNING

Denna funktion gör det möjligt att snabbt sänka matens temperatur till -28 °C.

KYLNING AV DRYCKER

Med denna funktion kan olika typer av drycker kylas till önskad temperatur mellan -10 °C och +20 °C.

FÖRVARING

Med denna funktion kan maten förvaras vid önskad temperatur mellan -18 °C och +20 °C.

FÖRKYLNING

Den här funktionen kyler apparatens utrymme till önskad temperatur (mellan -28 °C och +5 °C) för att förbereda för en efterföljande kylfunktion.

TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR

Den här funktionen med lång varaktighet används för att tillaga mat som behåller sin saft, vilket gör att den inte torkar ut eller hårdnar.

En tillagning i låg temperatur används temperatursonden.

UPPVÄRMNING

Funktionen ger möjlighet att värma upp maträtter som redan tillagats och därefter förvarats i kylskåp. Enheten kan ställas in på en temperatur mellan 65 °C och 80 °C.

JÄSNING

Den här funktionen är speciellt lämplig för jäsning av deg. Enheten kan ställas in på en temperatur mellan 4 °C och 40 °C.

UPPTINING PER TID

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

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

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

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

READY TO EAT

Denna funktion gör det möjligt att återföra redan tillagade livsmedel till en idealisk temperatur (mellan 40 °C och 70 °C) för konsumtion vid en förinställd tid.

Det rekommenderas att endast värma upp rätter, som är skivade, eller upplagda i portioner, med en max vikt på 1 kg.

Historik

Den här menyn är särskilt användbar för att visa och återanvända de senast använda funktionerna.

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 aktiveringen enligt anvisningarna i ovanstående kapitel.

Radera historiken

Om du vill radera historiken:

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



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

Flerstegsfunktioner

Flerstegsfunktioner ger möjligheten att sekvensera två olika funktioner som användaren har ställt in.

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

Du kan inte lägga till ett nästa steg om du inte har ställt in en tid eller en måltemperatur för temperatursonden (om den finns tillgänglig för den valda funktionen).

Det är inte möjligt att starta en tillagning om ingen tid eller måltemperatur för temperatursonden (om den finns tillgänglig för den valda funktionen) har ställts in för alla steg.

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

Det är inte möjligt att välja funktionen KYLNING som ett andra steg.

10. Tryck på knappen BEKRÄFTA för att bekräfta markerade värden.
11. Tryck på knappen START för att starta funktionen Multistep.

Upptäck recepten

Om du vill ta del av de recept som tagits fram för olika kategorier av livsmedel och få mer information om nedkylnings-, djupfrysnings- och tillagningsförslag rekommenderar vi att du besöker motsvarande sida på webbplatsen www.smeg.com. som du når med hjälp av

SV

QR-koden på informationsbladet som medföljer produkten.

Vid strömavbrott

Efter ett strömavbrott under funktion återupptar apparaten automatiskt den pågående funktionen med alla tidigare inställningar kvar och minus den tid som redan har förflutit, endast om strömavbrottets varaktighet är högst 60 sekunder.

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

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

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

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

Strömavbrott under en programmerad funktion

Om strömavbrottet inträffar medan en programmerad matlagningsfunktion är inställd:

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

Inställningar

Alla personliga inställningar förblir aktiverade efter ett tillfälligt strömavbrott.

Via denna meny kan du konfigurera produkten.

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

UTSTÄLLNING

Utställarnas meny.

- I "inställningsmenyn" rör du knappen UTSTÄLLNING

Show Room (endast för utställning)

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

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

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

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

Demoläge (endast för utställning)

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

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

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

KLOCKA

Meny där tid och typ av visning kan ställas in.

- I "inställningsmenyn" rör du knappen KLOCKINSTÄLLNINGAR

.

Digital klocka

Visar aktuell tid i digitalt format.

Den digitala versionen förblir aktiverad efter ett tillfälligt strömavbrott.

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

Tryck på knappen BEKRÄFTA för att aktivera läget Digital klocka.



Tid i standby

Aktiverar/inaktiverar klockan när enheten är avstängd.

Funktionen Tid i standby är fabriksinställd på Off.

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

Om funktionen Tid i standby ställs till On ökar apparatens energiförbrukning i standby.

Endast på modeller med SmegConnect: Om funktionen Tid i standby ställs till Off stängs uppkopplingen automatiskt ner när klockan ställs till standby.

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

Tidsformat

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

Funktionen Tidsformat är fabriksinställd till 24h.

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

DISPLAY

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

- I "inställningsmenyn " rör du knappen DISPLAYINSTÄLLNINGAR .

Språk

Används för att välja språk på displayen.

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

Funktionsspärr

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

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

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

För att tillfälligt stänga av spärren medan en tillagning pågår:

4. Tryck på ett av de värden du vill ändra.

SV

Displayen visar ett meddelande om hur du tillfälligt inaktiverar läget Funktionsspärr.



5. Tryck på ikonen i 3 sekunder.

Ljud

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

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

Temperaturformat

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

Funktionen Temperaturformat är fabriksinställd till °C.

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

Skärmens ljusstyrka

Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka.

Funktionen Skärmens ljusstyrka är fabriksinställd till Hög.

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

Typ av vikt

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

Funktionen Typ av vikt är fabriksinställd till kg.

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

Systeminformation

Meny där information om serienummer och programvaruversioner visas.

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

Återställ inställningar

Med detta moment återställs alla inställningar till fabriksinställningarna.

Åtgärden tar bort även personliga recept.

- Tryck på knappen FACTORY RESET (som finns i det mittre nedre 3 området) i "inställningsmenyn ".

1. Tryck på knappen Ja om du vill återställa den ursprungliga fabriksinställningen.

   eller

2. Tryck på knappen Nej för att avbryta åtgärden.

ANSLUTNING (endast SmegConnect-modeller)

Meny där anslutningsparametrarna visas.

- I "inställningsmenyn " rör du

knappen ANSLUTNING .

För inställningar av ANSLUTNINGEN se bruksanvisningen för "Anslutning av inbyggt nedkylningsskåp".

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring av apparaten

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Rengöring av ytorna

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

Vanlig daglig rengöring

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

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

Matstänk eller rester

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

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

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

Rengöring av invändigt utrymme

För att hålla det invändiga utrymmet i gott skick bör man rengöra den regelbundet.

Undvik att låta matrester torka på insidan, eftersom de kan skada ytorna.

Ta ut alla avtagbara delar före rengöring.

Avlägsna alltid fasta rester.

Om specifika rengöringsprodukter används, rekommenderar vi att sätta igång apparaten vid maxtemperatur under cirka 15-20 minuter så att eventuella rester av rengöringsmedel försvinner.

I slutet av varje användning rekommenderar vi två automatiska rengöringscykler för att säkerställa optimal sanering av det invändiga utrymmet.

Torkning

Tillagning och kylning/djupfrysning av mat genererar fukt i det invändiga utrymmet. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens funktion.

Efter varje användning:

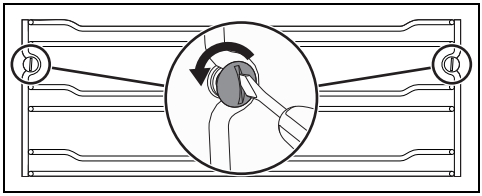
1. Låt apparaten svalna.
2. Ta bort smuts från det invändiga utrymmet.
3. Torka av insidan med en mjuk trasa.
4. Lämna luckan öppen tills insidan är helt torr.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

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

För att avlägsna stödramar för galler/plåtar:

- Använd en mellanstor skruvmejsel för att skruva loss de stift som håller fast ramen på utrymmets sidovägg.



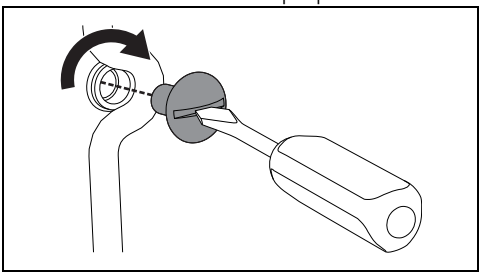
Håll fast ramen ordentligt med en hand för att förhindra att den faller ner och skadar apparatens ytor.

För att sätta tillbaka stödramar för galler/plåtar:

- Placera ramen på fackets sidovägg och

SV

skruva fast fäststiften på plats.



Speciella rengöringsfunktioner

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

Automatisk rengöring

Den automatiska rengöringsfunktionen har till uppgift att sanera insidan av ugnen från obehagliga lukter som uppstår under användningen.

1. I "huvudmenyn" trycker du på knappen (i det nedre området 3).
2. Öppna luckan.
3. Tryck på knappen START för att starta den automatisk rengöringen.

Den automatiska rengöringen startar inte om dörren är stängd.

Om luckan stängs av misstag under funktionen stannar apparaten och väntar på att luckan ska öppnas igen.

4. När den automatiska rengöringen är klar ska du torka ugnsutrymmet ordentligt.
5. Stäng luckan.

Särskilt underhåll

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

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

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

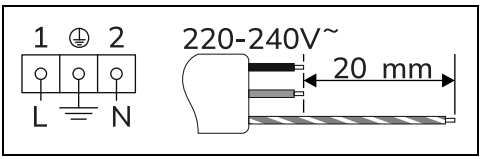
Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Allmän information

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

Apparaten får användas i följande lägen:

- 220-240 V~



Kabel med tre poler 3 x 1,5 mm².

De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.

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

Fast anslutning

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

För den australiensiska och nyzeeländska marknaden:

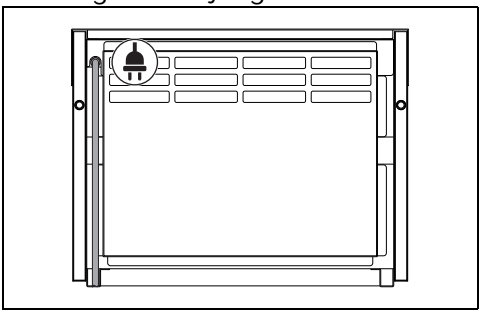
Frånkopplingen som ingår i den fasta anslutningen ska uppfylla kraven i AS/NZS 3000.

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

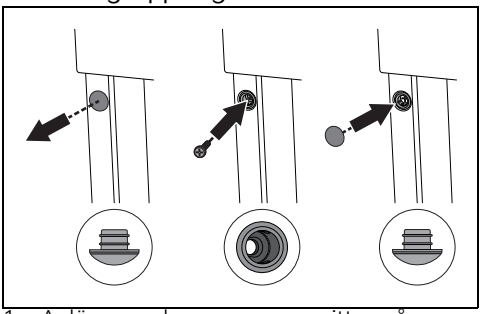
Placering

Se Allmänna säkerhetsanvisningar

Placering av försörjningskabeln

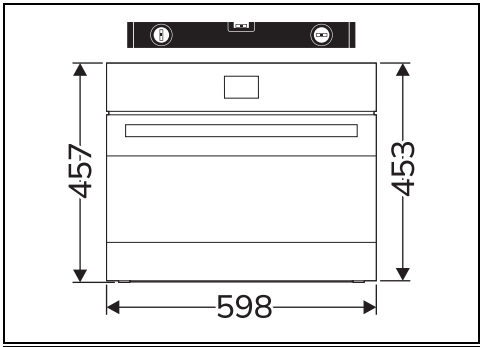


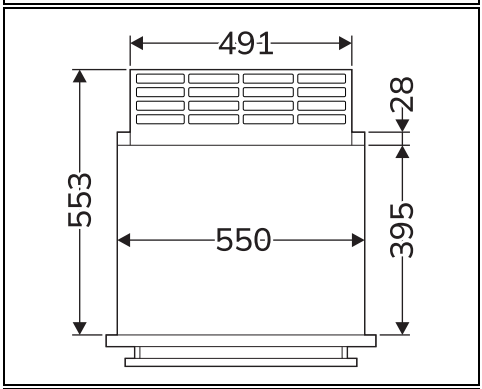
Förankringsöppningar

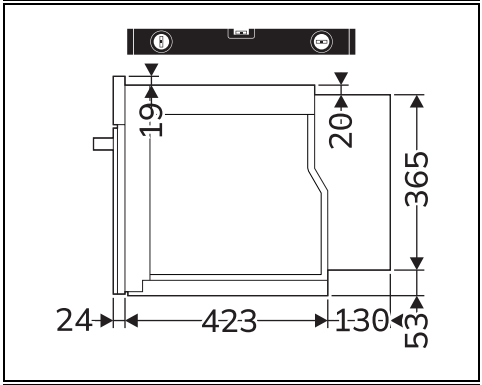


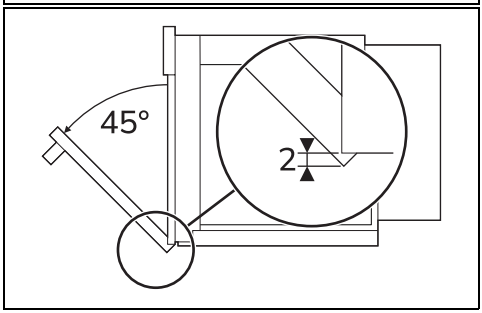
1. Avlägsna pluggarna som sitter på apparatens frontparti.
2. Placera apparaten i avsett utrymme för inbyggnad.
3. Fixera apparaten vid möbeln med hjälp av skruvarna.
4. Täck öppningarna med de pluggar som tidigare avlägsnats.

Apparatens storlek (mm)

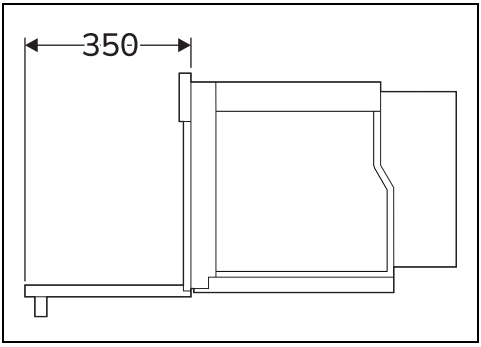




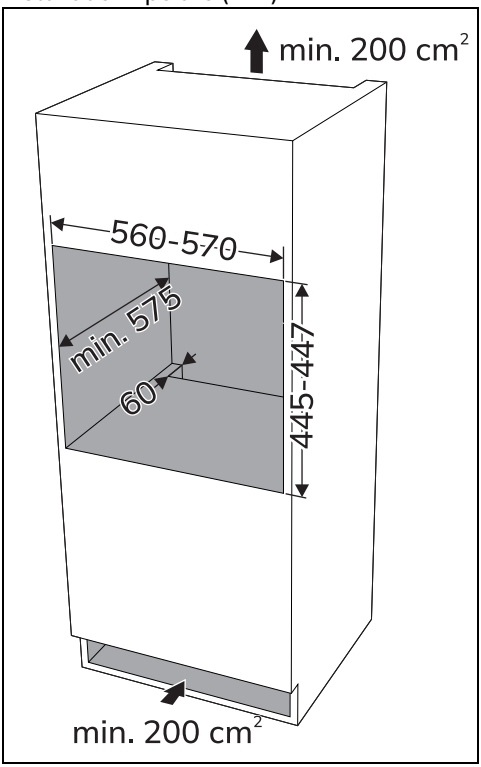




SV



Installation i pelare (mm)



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