

BRUKSANVISNING

KOMBINERADBÄNKUGN MED ÅNGA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТОЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ДУХОВКА С ПАРМ

BRUGERVEJLEDNING

KOMBINERET FRITSTÅENDE DAMPOVN

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WOLNOSTOJĄCY KOMBINOWANY PIEKARNIK PAROWY

KÄYTTÖOPAS

VAPAASTI SIJOITETTAVA HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI

BRUKSANVISNING

MINIKOMBIDAMPER

فرن طاولة COMBI بالبخار

امسح ضوئيًا رمز الاستجابة السريعة لعرض دليل التركيب والصيانة السريع

SV

RU

DA

PL

FI

NO

AR

Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset /
Advarsler / تحذيرات



Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание /
Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Information / Информация / Information / Informacja / Tietoä / Informasjon / معلومات



Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

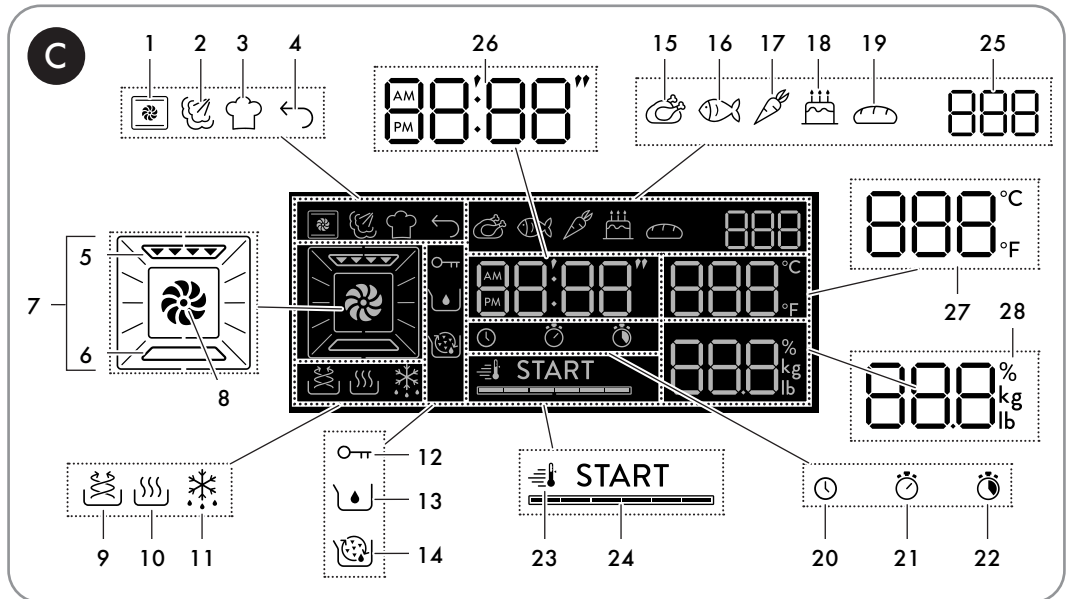
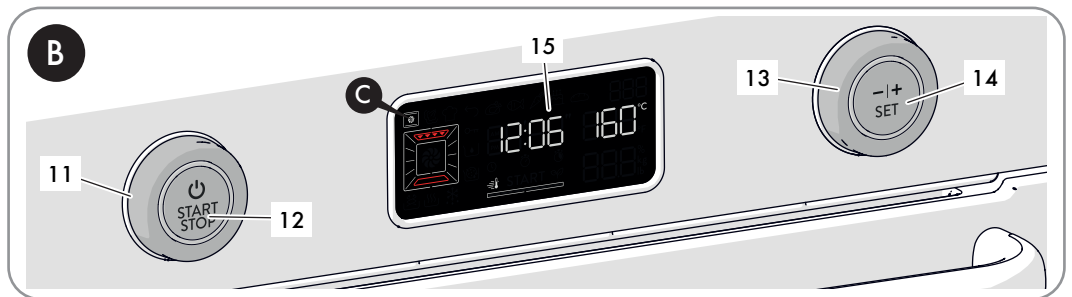
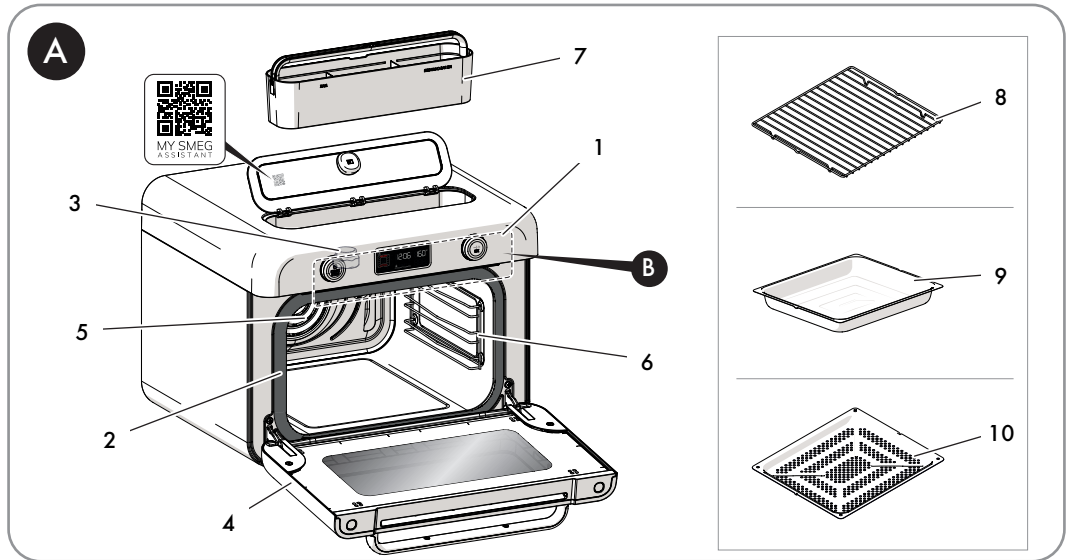
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

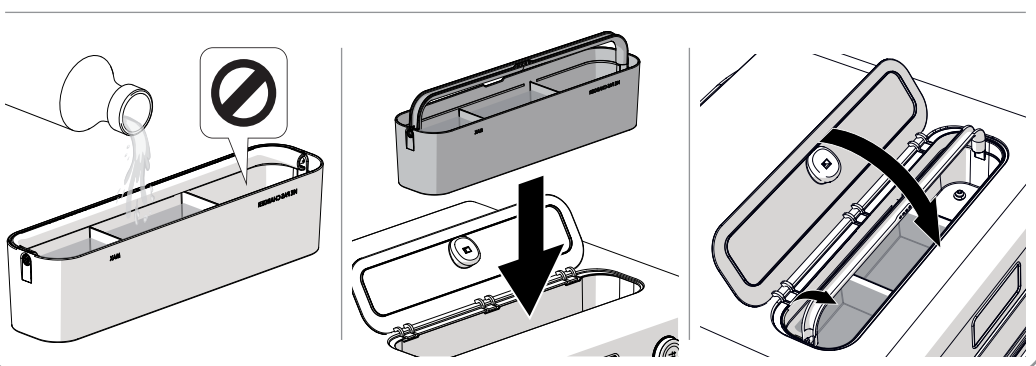
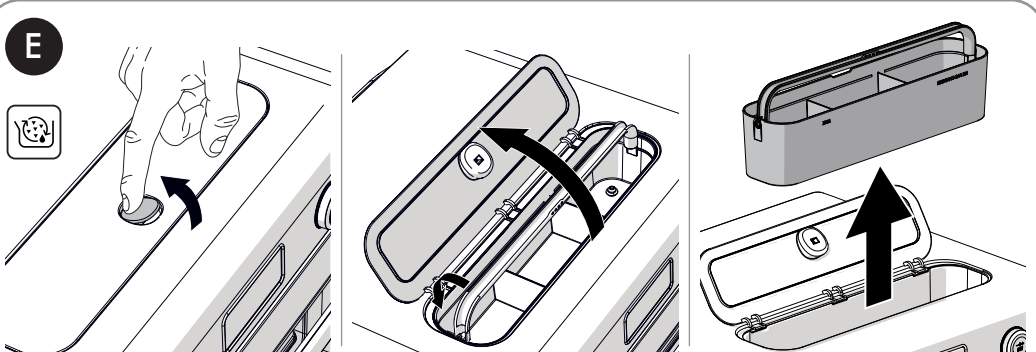
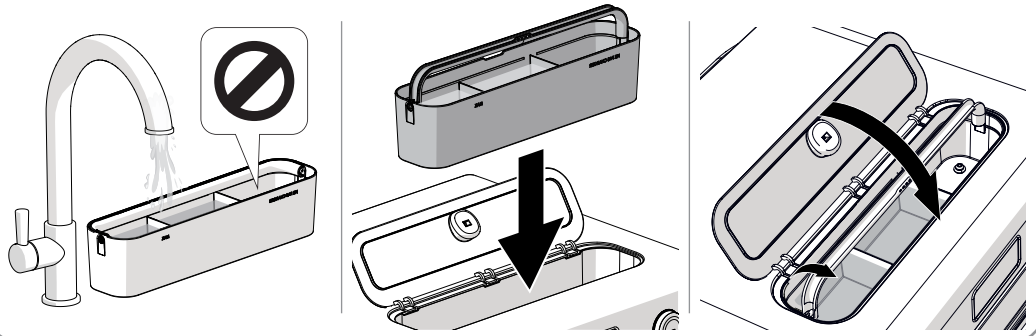
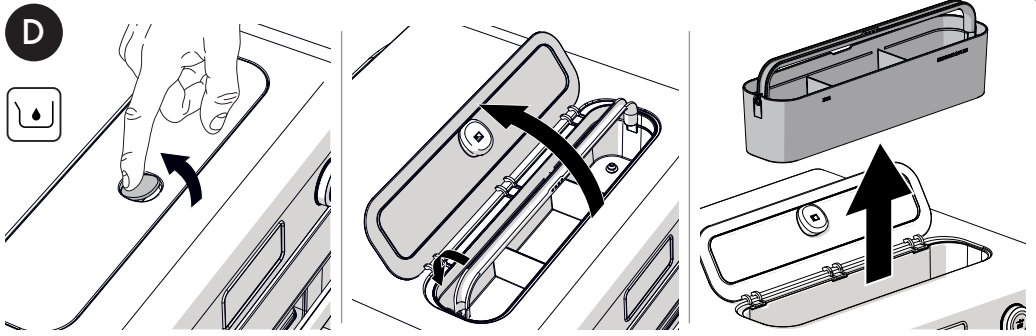
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneestsi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

SMEG S.p.A.







1 Bemærkninger

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

1.1 Beregnet anvendelse

Manglende overholdelse af sikkerhedsadvarslerne og manglende læsning af instruktionerne til den kombinerede fritstående ovn kan resultere i forkert brug af apparatet og deraf følgende personskade.

- Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er designet til. Forkert brug kan resultere i personskade.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.
- Brug apparatet indendørs og beskyttet mod vind og vejr.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet:
 - i køkkenområder for butiksansatte, i kontorer og i andre arbejdsområder;
 - af gæster på hoteller, moteller og i beboelsesområder;
 - på Bed and Breakfasts og bondegårdsferiesteder;
 - Enhver anden anvendelse, såsom i restauranter, på barer og i cafeterier, anses for upassende.

1.2 Generelle sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsanvisninger for en sikker brug af apparatet.

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen: børn skal holdes på sikker afstand. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på sikker afstand fra apparatet og ledningen, hvis de ikke er konstant overvågede.



Bemærkninger

- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes.
- Vær yderst forsigtig.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Dette apparat og dets dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Efter brug skal du lade apparatet afkøle og ikke røre de indvendige overflader af ovnen og varmeelementerne, da de kan være meget varme. Fare for forbrændinger eller skoldninger.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Anvend eller opbevar ikke brandfarlige materialer i nærheden af apparatet.
- Anvend ikke spraydåser i nærheden af dette apparat, mens det er i funktion.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.



1.3 Advarsler til dette apparat

- På glasdele må du ikke bruge aggressive eller ætsende slibende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere, da de kan ridse overfladen, hvilket får glasset til at splintre. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil de standser helt.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
- Apparatet må ikke installeres/anvendes i det fri.
- Ved tilberedninger med dampfunktionerne skal man være meget forsigtig med ikke at overskride den maksimale kapacitet på beholderen (800 ml).
- Opstil/anvend apparatet på en stabil vandret overflade.
- I tilfælde af brændbare lodrette vægge skal apparatet opstilles/anvendes med en afstand på mindst 8 cm fra væggen.
- Dette apparat må ikke installeres på både eller i campingvogne.



Bemærkninger

- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Nedsænk ikke apparatet, forsyningskablet eller stikket i vand eller andre væsker.
- Hæld ikke væsker på strømstikket og på forsyningsbunden.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik.
- Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret, for at undgå elektrisk stød.
- Lamperne anvendi apparatets specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 4000 meter over havets overflade.

1.4 Tilslutning af apparatet

Kontrollér, at spændingen og frekvensen af det elektriske netværk svarer til dem, der er angivet på typeskiltet på bunden af apparatet.

I tilfælde af uforenelighed mellem stikkontakten og stikket på apparatet, skal du kontakte den tekniske support for udskiftning.



Sørg for, at strømkablets stik er sat helt ind i produktets stik.

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Frakobl altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, demontering eller rengøring.
- Sluk for apparatet, og frakobl det fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele under brugen.



1.5 Fabrikantens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende læsning af brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.



Opbevar disse instruktioner omhyggeligt. Hvis apparatet udleveres til andre, skal du også give dem disse instruktioner.

Disse instruktioner kan downloades fra Smegs hjemmeside „www.smeg.com”.

1.6 Bortskaffelse

Elektriske apparater må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald.



Apparater med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

- Alle kasserede elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald ved at indlevere dem til særlige myndighedsgodkendte centre. Ved korrekt bortskaffelse af det kasserede apparat undgår man miljøskader og risici for menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om bortskaffelse af det kasserede apparat bør man kontakte den kommunale myndighed, genbrugspladsen eller butikken, hvor apparatet blev købt.

1.7 For energibesparelse

- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøs inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

1.8 Lyskilder

- Dette apparat indeholder brugerudskiftelige lyskilder.
- De lyskilder, der er indeholdt i produktet, er erklæret egnede til drift ved stuetemperatur ≥ 300 ° C og er beregnet til brug i højtemperaturanvendelser såsom ovne.
- Dette armatur indeholder lyskilder med effektivitetsklasse „G”.



2 Beskrivelse af apparatet (Fig. A)

- 1) Betjeningspanel og display
- 2) Tætningsliste
- 3) Lys
- 4) Låge
- 5) Ventilator
- 6) Positionsskinner
- 7) Aftagelig vandtank
- 8) Rist
- 9) Emaljeret bradepande
- 10) Perforeret bradepande

2.1 Før den første anvendelse



Fare for forbrændinger

Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen.

- Fjern ikke stikket til jordforbindelsen.
- Brug ikke en adapter.
- Brug ikke en forlængerledning.
- En manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre dødelige kvæstelser, brand eller dødeligt elektrisk stød.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget identifikationsskiltet) fra tilbehøret og hylderne.
- Tag al tilbehør ud af apparatet, og vask det (se kapitel „4 Rengøring og vedligeholdelse“).

- For at kunne begynde at bruge apparatet skal man indstille klokkeslættet (se „3.2 Sådan bruger du ovnen (Fig. B - Fig. C)“).



Før brug skal du kontrollere, at alle komponenter er intakte.

2.2 Beskrivelse af delene (Fig. A)

Vandtank (7)

Udtrækkelig vandtank til tilberedninger med damp.

Pære (3)

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes
- når du tilbereder mad.

Indvendig ventilator (5)

Ventilatoren sørger for at afkøle apparatet, og går i funktion under tilberedningen.

Ventilatorfunktionen skaber et normalt luftflow, som ledes ud over lågen, og som kan fortsætte sin funktion i kort tid, selv efter at ovnen er slukket.

Positionsskinner (6)

Apparatet er forsynet med 3 riller til placering af plader og riste i forskellig højde. Niveauerne skal læses nedefra og opetter.



2.3 Beskrivelse af tilbehøret (Fig. A)

Rist (8)

Nyttig som støtteflade til beholdere, forme eller bageforme.

Emaljeret bradepande (9)

Bradepande der anbefales til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn.

Anvendes også til opsamling af fedt fra madvarer stillet direkte på risten ovenover.

Perforeret bradepande (10)

Perforeret bageplade anbefales til tilberedning kun med damp eller med en kombination af damp, for eksempel fisk og grøntsager.

Den kan også bruges som tilbehør til tilberedning med varmluft af tidligere panerede, forkogte og/eller frosne fødevarer (pommes frites, kartoffel- eller kødkroetter, mozzarella, ...).



Tilbehør, som kan komme i berøring med madvarer, er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det, som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

Beholdere til tilberedning

- Du kan også bruge til eget køkkengrej til tilberedning i ovn, blot det er modstandsdygtigt over for høje temperaturer.
- Vi tilråder at bruge beholdere i metal til tilberedning med damp. Metallet er bedre til at lede og fordele varmen til madvarerne.
- Det er normalt, at beholdere i metal deformeres under tilberedning ved høj temperatur, men de vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.
- Tykke porcelænstallerkner kan kræve mere varme end sædvanligt. Det kan også være nødvendigt med længere tilberedningstider.



Beskrivelse

2.4 Produktbeskrivelse (Fig. B)



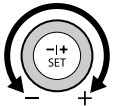
Menunavigationsknap (11)

Tillader navigation i de forskellige menuer og undermenuer i brugergrænsefladen. Den relative led lyser konstant under navigation.



START/ STOP-knap (12)

Den giver dig mulighed for at bekræfte den ønskede menu og/eller funktion (kort tryk) og starte eller stoppe tilberedningen (langt tryk). Den relative led lyser fast, når tilberedningen startes og slukker, når tilberedningscyklussen er færdig.



Parameternavigationsknap (13)

Tillader navigation mellem de tilberedningsindstillinger, der vises på displayet.

Den relative led lyser under konfigurationen.



SET-knap (14)

Bekræfter den indstillede værdi. Når ovnen er i ur-tilstand, viser den indstillingsmenuen, hvis den holdes nede i mindst 3 sekunder. Den relative led lyser, når tilberedningen startes, den slukker, når den er færdig.

Display (15)

Displayet viser funktioner, parametre og tilberedningsværdier.

2.5 Beskrivelse af displayet (Fig. C)

Ikoner på displayet

	Ikoner	Betydning
1		Menu med traditionelle tilberedninger
2		Menu med tilberedning med damp
3		Menuen Chef
4		Tilbage
5		Grill
6		Tilberedning med varmluft fornedet
7		Tilberedning med over/undervarme
8		Tilberedning med varmluft
9		Air-Fry (friturestegning med luft)
10		Warm (holde varm)
11		Defrost (optøning)
12		Børnesikring



	Ikón	Betydning
13		Alarm for tom vandbeholder
14		Afkalkningsalarm
15		Kød og fjerkræ
16		Fisk og skaldyr
17		Grøntsager og tilbehør
18		Tærter og kager
19		Brød, pizza og postejer
20		Ur
21		Timer til tilberedning
22		Timer til programmeret tilberedning
23		Foropvarmning
24		Start + statuslinje

Opskriftsnummer (25)

Viser det nummer, der svarer til den opskrift, der er valgt i menuen Chef

Ur og timer (26)

Viser uret , tilberedningstid og timer for den programmerede tilberedning .

Temperatur (27)

Viser tilberedningstemperaturen (i °C eller °F).

Indikator for dampprocent/vægt (28)

Viser procentdelen (%) af damp, der bruges til tilberedninger med damp, eller vægten (i kg eller lb) af maden i funktionen Chef Menu .

3 Brug

3.1 Første anvendelse

- Indstil en tilberedningstid på mindst en time (se „3.2 Sådan bruger du ovnen (Fig. B - Fig. C)“).
- Opvarm ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.
- Når du opvarmer apparatet, skal du udlufte rummet og ikke opholde dig i det.
- Under opvarmning, ved første brug, kan apparatet udsende ubehagelige lugte på grund af rester på nogle komponenter. Sådanne lugte forsvinder normalt efter den første opvarmning.

Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.




Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.



3.2 Sådan bruger du ovnen (Fig. B - Fig. C)

Indstilling af klokkeslæt

Ved første tilslutning, eller efter en strømafbrydelse, viser apparatet klokkeslættet **12:00** der blinker og urikonet  på displayet. For at kunne bruge ovnen, er det nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt:

- 1) Drej knappen til højre for at indstille timer til den ønskede værdi.
- 2) Bekræft med SET-knappen.
- 3) Gentag handlingen for at indstille minutterne og bekræft det valgte klokkeslæt.



For at ændre det aktuelle klokkeslæt og/eller visningsformat (12h/24h) se „3.3 Indstillingsmenu“.

Valg af menu og tilberedningsfunktioner

For at begynde at bruge ovnen skal du vælge den ønskede menu og, baseret på dette valg, tilberedningsfunktionen.



Menu med traditionelle tilberedninger



Menu med tilberedning med damp



Menuen Chef



Gå tilbage til den forrige menu eller niveau

For at vælge den ønskede menu og funktion:

- 1) Drej venstre knap, indtil den ønskede menu er valgt.
- 2) Bekræft med knappen START/STOP.
- 3) Drej venstre knap for at navigere gennem de tilgængelige funktioner i den valgte menu.
- 4) Hvis du ikke vil ændre tilberedningsindstillingerne, skal du starte med START/STOP-knappen.



Menu	Funktion	Beskrivelse
TRADITIONEL TILBEREDNING		Over/Undervarme Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ideel til at tilberede stege, fedt kød, brød, tærter med fyld.
		Varmluft Intens og ensartet tilberedning. Ideel til småkager, tærter og tilberedning på flere niveauer.
		Grill Giver mulighed for gode grill- og gratineringsresultater. Bruges ved afslutning af tilberedning til at give retten en ensartet lysebrun farve.
		Varmluft forneden Varmen kommer kun fra ovnrummets bund. Ideel til søde og salte tærter, marmeladetærter og pizzaer.
		Air-Fry Anvendes til at opnå friturestegt madlavning med lidt eller ingen olie. Det anbefales at anvende den særlige perforerede bageplade.
		Warm Anvendes til at opvarme retter eller holde dem varme.
		Defrost Nyttig til optøning af frosne fødevarer.
TILBEREDNING MED DAMP		Ren damp Ren dampning (100 %) er ideelt til fisk, grøntsager, kylling, ris, kartofler og desserter. Ved lav temperatur kan den bruges til at fremme hævelse af dej. Det anbefales at anvende den særlige perforerede bageplade.
		Varmluft + damp Kombineret tilberedning med varmluft og damp (kan indstilles til dampniveau 20-70 %).
		Grill varmluft + damp Kombineret tilberedning med grill, varmluft og damp (kan indstilles til dampniveau 20-70 %).

Når du har valgt tilberedningsfunktionen, vil det, hvis man ønsker det, være muligt at indstille værdierne for temperatur, tilberedningstid og programmeret tilberedning (se følgende sider).



Brug

I menuen Chef kan du vælge forskellige opskrifter for hver fødevarerkategori.





Opskrifterne er skabt af kokkene hos Smeg for at tilberede de mest populære retter på kortere tid.





Ved at vælge rettens type og vægt vælger apparatet den mest egnede funktion, tid og temperatur.













Små variationer i tid er mulige baseret på de ingredienser eller madlavningstilbehør, der anvendes, samt den ønskede grad af bruning.

Det er tilrådeligt altid at kontrollere maden ved afslutningen af den forudindstillede tilberedning.

- 1) Vælg menuen og den ønskede fødevarerkategori.
- 2) Drej den højre knap for at indstille den ønskede opskrift. Opskriftsindikatoren  blinker.
- 3) Hvis du ikke vil ændre tilberedningsindstillingerne, skal du starte med START/STOP-knappen.
- 4) Hvis du vil ændre opskriften, når tilberedningen allerede er startet:
 - Tryk på SET-knappen. Indikatoren  blinker.
 - Drej på den højre knap for at vælge en ny opskrift.
 - Bekræft med START/STOP-knappen, eller vent 5 sekunder på automatisk bekræftelse.








Menu	Kategori	Opskrifter	Tilbehør	Rillen skal læses nedfra og opåder
CHEF	 Kød og fjerkræ	P01 Spareribs 	Emaljeret bradepande	1
		P02 Svinepølse	Perforeret bradepande	2
		P03 Svinekam	Emaljeret bradepande	1
		P04 Roastbeef	Emaljeret bradepande	1
		P05 Stuet and i stykker 	Emaljeret bradepande	1
		P06 Hel, stegt kylling 	Emaljeret bradepande	1
		P07 Kyllingenuggets	Perforeret bradepande	1



Menu	Kategori	Opskrifter	Tilbehør	Rillen skal læses nedfra og opfejer	
CHEF	 Fisk og skaldyr	P08 Laksefilet/steak		Perforeret bradepande	2
		P09 Hel fisk		Emaljeret bradepande	1
		P10 Gratineret torsk		Perforeret bradepande	1
		P11 Indbagt brasen/ havbarsen		Emaljeret bradepande	1
		P12 Blæksprutte		Perforeret bradepande	2
		P13 Kammuslinger/ muslinger gratineret		Perforeret bradepande	2
		P14 Panerede rejer		Perforeret bradepande	2
	 Grøntsager og tilbehør	P15 Stegte kartofler		Emaljeret bradepande	1
		P16 Gratinerede grøntsager		Emaljeret bradepande	1
		P17 Blandede stegte grøntsager		Perforeret bradepande	1
		P18 Fyldte grønssager		Emaljeret bradepande	1
		P19 Frosne pomme frites/ kartoffelkroetter		Perforeret bradepande	2
	 Tærter og kager	P20 Chokolade-fondant		Forme på perforeret bageplade	1
		P21 Æbletærte		Kageform på rist	1
		P22 Tærte		Kageform på rist	1
		P23 Sandkage		Kageform på rist	1
		P24 Cheesecake		Kageform på rist	1
		P25 Muffins/cupcakes		Forme på perforeret bageplade	1
		P26 Småkager		Emaljeret bradepande	1




Brug

Menu	Kategori	Opskrifter	Tilbehør	Rillen skal læses nedefra og oppefter	
CHIEF	 Brød, pizza og postejer	P27 Hævning af dej		Fordybning i bunden af ovnen	1
		P28 Deep pan pizza		Emaljeret bradepande	1
		P29 Lasagne/ovnbagt pasta		Emaljeret bradepande	1
		P30 Kartoffelgnocchi/kinesiske dumplings		Perforeret bradepande	2
		P31 Hævet brød		Emaljeret bradepande	1
		P32 Focaccia		Emaljeret bradepande	1
		P33 Grøntsagssoufflé		Kageform på rist	1

Når opskriften er valgt, kan du ændre den indstillede vægt (se „Vægtændring“) og, hvis det ønskes, vælge et planlagt starttidspunkt (se „Indstilling af den programmerede tilberedning“). Tilberedningstiden beregnes automatisk ud fra den valgte vægt, men kan ændres efter ønske (se „Indstilling af den programmerede tilberedning“).



Ændring af tilberedningstemperatur

i Indstillingen er ikke tilgængelig i menuen Chef 

Før funktionen startes:


- 1) Vælg menuen og den ønskede funktion.
- 2) Drej knappen til højre for at øge eller mindske temperaturværdien (gradindikatoren blinker).
- 3) Tryk på START/STOP for at starte funktionen.

Under tilberedningen:

- 1) Tryk på SET-knappen.
- 2) Drej knappen til højre for at øge eller mindske temperaturværdien (gradindikatoren blinker).
- 3) Bekræft med START/STOP-knappen eller vent 5 sekunder på, at tilberedningen genoptages automatisk med de nye værdier indstillet (gradindikatoren stopper med at blinke).

Indstilling af tilberedningstiden

i Indstillingen er ikke tilgængelig i menuen Chef 

- 1) Tryk på SET-knappen, indtil timer-ikonet  blinker.
- 2) Drej den højre knap for at ændre tilberedningens varighed.
- 3) Bekræft med knappen START/STOP. Hvis tilberedningsvarigheden ændres for den aktuelle funktion, skal du følge instruktionerne ovenfor for at indstille de nye værdier og vente 5 sekunder på, at tilberedningen genoptages automatisk med de nye værdier indstillet.

Passagen af den indstillede tilberedningsvarighed signaleres af den gradvise tømning af statuslinjen.






Brug

Indstilling af den programmerede tilberedning

Programmeret tilberedning gør det muligt at afslutte en tilberedning på et tidspunkt indstillet af brugeren. Afhængigt af den varighed, der er indstillet af brugeren, og det valgte sluttidspunkt for tilberedningen, planlægger apparatet automatisk starten af tilberedningen.


i I tidspunktet for endt tilberedning er minutterne til foropvarmning allerede indregnet.

- 1) Tryk på SET-knappen, indtil ikonet for programmeret tilberedning  blinker.
- 2) Drej den højre knap for at ændre det tidspunkt, hvor tilberedningen skal være færdig.
- 3) Bekræft med knappen START/STOP. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.




- Det er ikke muligt kun at programmere tidspunktet for afslutning af tilberedningen, uden også at indstille varigheden.
- Det er ikke muligt at indstille en programmeret tilberedning, når tilberedningen allerede er startet.

Sådan annullerer du den programmerede tilberedning:

- 1) Tryk på SET-knappen, indtil ikonet for programmeret tilberedning  blinker.
- 2) Drej knappen mod uret for at vende tilbage til det aktuelle klokkeslæt og nulstille den programmerede tilberedning.
- 3) Bekræft med knappen START/STOP.

Ændring af dampniveauet

i Indstillingen er kun tilgængelig i menu med tilberedning med damp 

I kombinerede tilberedningsfunktioner (varmluft og grill) er det muligt at justere dampniveauet fra et minimum på 20 % til et maksimum på 70 %:

- 1) Tryk på SET-knappen, indtil den blinkende % procentindikator vises.
- 2) Drej knappen til højre for at øge eller mindske det ønskede dampniveau.
- 3) Bekræft med knappen START/STOP. Hvis dampniveauet ændres for den aktuelle funktion, skal du følge instruktionerne ovenfor for at indstille de nye værdier og vente 5 sekunder på, at tilberedningen genoptages automatisk med de nye værdier indstillet.


Vægtændring


i Indstillingen er kun tilgængelig i menuen Chef 

- 1) Tryk på SET-knappen, indtil den blinkende vægtenhed (kg/lb) vises.
- 2) Drej knappen til højre for at ændre den indstillede vægt (tilberedningsvarigheden opdateres automatisk).
- 3) Bekræft med knappen START/STOP. Hvis vægten ændres for den igangværende funktion, skal du følge instruktionerne ovenfor for at indstille de nye værdier og vente 5 sekunder på, at tilberedningen genoptages automatisk med de nye værdier indstillet.



Forvarmningsfase

Tilberedningen følger altid efter en forvarmningsfase , som gør det muligt for apparatet at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.

I denne fase lyser indikatoren , og det progressive niveau for opnåelse af temperatur vises.




Medmindre andet er angivet i opskriften tilrådes det ikke at sætte retten ind i ovnen, mens apparatet venter på den rette temperatur.

Ved afslutningen af forvarmningen udløses et lydssignal for at angive overgangen til tilberedningsfasen, som skal bekræftes ved at trykke på START/STOP-knappen eller ved at sætte retten i ovnen.



Hvis der er indstillet en tilberedningstimer, starter nedtællingen automatisk, når afslutningen af forvarmningsfasen er bekræftet.

Start af tilberedningen

- 1) Åbn lågen.
- 2) Indsæt retten, der skal tilberedes, i ovnrummet.
- 3) Luk lågen. Tilberedningen starter automatisk, og indikatoren  slukker.



Hvis retten allerede er i ovnen, skal du blot trykke på START/STOP-knappen (13) for at starte tilberedningen, selv ved afslutningen af forvarmningen.

Afsluttet tilberedning

Hvis en tilberedningsvarighed er blevet indstillet, afsluttes den automatisk. Displayet viser teksten **End**, timer-ikonet  blinker, og der lyder et lydssignal, som kan deaktiveres via START/STOP-knappen.

For at afslutte tilberedningen manuelt og vende tilbage til visning af uret skal du trykke på START/STOP-knappen og holde den nede i mindst 3 sekunder.

Restvarme


Hvis ovnrummet stadig er varmt efter brug, vises restvarmeniveauindikatoren på displayet.



Det angivne niveau sænkes automatisk, efterhånden som temperaturen sænkes, indtil det slukkes.

Opfyldning af tanken til tilberedning med damp (fig. D)



Manglen på vand i tanken signaleres ved at lampen  blinker.

- 1) Tryk på udløserknappen over låget, og træk i den for at åbne den.
- 2) Løft håndtaget og fjern tanken.
- 3) Fyld rummet til venstre med vand, indtil det når MAX-niveaue, der er angivet på tanken.



Brug



Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.



Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

- 4) Sæt tanken i ovnrummet, og luk låget.
- 5) Ved afslutningen af handlingen skal du bekræfte med START/STOP-knappen.



Advarsel

Fyld ikke rummet til højre, som udelukkende bruges til at aftappe vand (eller andre væsker) i tanken.



Hvis vandtanken er tom under tilberedning med damp, stopper tilberedningen og venter i maksimalt 5 minutter.

Tilberedningen genoptages, når der er modtaget bekræftelse på, at tanken er fyldt.

Hvis vandtanken ikke er fyldt efter den maksimale ventetid på 5 minutter, fortsætter apparatet med at tilberede uden damp, eller, i tilfælde af ren dampfunktion, afslutter det tilberedningen.

3.3 Indstillingsmenu



Adgang til indstillingsmenuen er kun mulig med ovnen i ur-tilstand.

- 1) Tryk på SET-knappen i mindst 3 sekund.
- 2) Drej venstre knap for at navigere gennem menupunkterne.
- 3) Drej højre knap for at indstille den ønskede værdi, og bekræft med SET-knappen.
- 4) Tryk på SET-knappen i mindst 3 sekunder for at gemme konfigurationen og lukke menuen.



Børnesikring

Giver apparatet mulighed for at låse (On) betjeningsknapperne.

Når funktionen er aktiv, tændes kontrollampen på displayet .



For at deaktivere funktionen skal du gå tilbage til menuen Indstillinger og vælge OFF.



Lyde

Aktiverer (On) eller deaktiverer (OFF) de lyde, der udsendes af ovnen.



Tidsformat


Indstiller visning af uret i 12 (12H)- eller 24 (24H)-timers formatet.



Funktionen Tidsformat er fabriksindstillet til 24h.



Ændring af klokkeslættet

- 1) På displayet vises urikonet  og klokkeslæts cifrene begynder at blinke.
- 2) Drej knappen til højre for at indstille den ønskede værdi.
- 3) Bekræft med SET-knappen.
- 4) Gentag dette indgreb for at indstille minutterne.



Det er altid muligt at ændre det indstillede klokkeslæt ved at åbne indstillingsmenuen og dreje på venstre drejeknap, indtil det blinkende klokkeslæt vises på displayet.

Unit Indstilling af måleenhed

Indstil måleenhed for temperatur og vægt (for menuen Chef) i henhold til følgende tabel:

Værdi	Temperatur	Vægt
EU	°C	Kg
USA	°F	lb

brl Displayets lysstyrke


Gør det muligt at vælge displayets lysstyrke i henhold til følgende tabel:

Værdi	Displayets lysstyrke
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



Funktionen Displayets lysstyrke er fabriksindstillet til 5.

ELCD Displayets ECO-funktion

Hvis aktiveret () giver det dig mulighed for automatisk at reducere lysstyrkeniveauet på displayet, når ovnen er i ur-tilstand.



Det har ingen effekt, hvis displayets lysstyrke allerede er indstillet til 1.

Hard Vandets hårdhed

Gør det muligt at indstille værdien for vandets hårdhed for at kunne optimere afkalkningsprocessen.




Funktionen Vandets hårdhed er fabriksindstillet til medium niveau 3.

Afhængigt af graden af vandhårdhed, der er indstillet, vises anmodningen om at starte afkalkningscyklussen med en anden hyppighed.

Antallet af timers brug af dampfunktionerne, hvorefter afkalkning er påkrævet, er som følger:

Værdi	Timer
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

dESC Afkalkning

Hvis aktiveret () giver den mulighed for at starte afkalkningscyklussen (se „4.1 Afkalkning (fig. E)“).



4 Rengøring og vedligeholdelse

Brugsvejledningen indeholder passende rengørings-, vedligeholdelses- og betjeningsanvisninger, som producenten har anbefalet kunden. Ethvert andet indgreb skal udføres af en repræsentant for et autoriseret serviceværksted.

Før du udfører rengøringen, skal du **ALTID** tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet afkøle.



Advarsel

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug ikke produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på staldele eller dele, som er overfladebehandlet.
- Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler.
- Anvend ikke materialer som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Rengør komponenterne, værktøjerne og tilbehøret regelmæssigt efter hver brug.

Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladerne af, skyl omhyggeligt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Pletter fra mad eller rester

Det er vigtigt at undgå at bruge skuresvampe i stål eller skraber, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

Brug almindelige produkter, som ikke ridser, eventuelt med hjælp fra redskaber i træ eller plastic. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Undgå at lade sukkerholdige madvarer (f. eks. marmelade) tørre inde i ovnen, da de kan ødelægge emaljen indvendigt i apparatet.



Rengøring af tilbehør

Vask alt tilbehør i varmt sæbevand med en blød svamp eller en blød plastikklud. Skyl og tør det helt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalsvampe eller metalværktøj til at rengøre tilbehør, da de kan beskadige overfladerne.

For at forlænge tilbehørets levetid anbefales det ikke at vaske dem i opvaskemaskinen.

Rengøring af glasset i ovndøren

Vi anbefaler, at glasdøren altid holdes omhyggeligt rent. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnlige, efter det er afkølet.

Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrummet, da det kan ødelægge emaljen.

For at lette rengøringen anbefales det at udtage sideskinneerne.

Du skal blot trække forsigtigt i rammen for at frigøre den fra sidefastgørelserne. For at montere den igen skal du blot sætte den ind i hullerne i siden og trykke let på den.

Brug af dampfunktionen til assisteret rengøring

Dampfunktionen kan bruges til at blødgøre eventuelle snavsrester og gøre det nemt at fjerne dem.

Før du starter funktionen, anbefales det at sprøjte en emulsion af vand og opvaskemiddel på ovnrummets sidevæg.

- 1) Vælg funktionen Ren damp i den relevante menu til tilberedning med damp.
- 2) Indstil temperaturparametrene til 100 °C og varighed 18 minutter.
- 3) Start funktionen med START/STOP-knappen. Ved afslutningen af forvarmingsfasen skal du trykke på START/STOP-knappen igen.
- 4) Når funktionen er færdig skal du åbne lågen og bruge en mikrofiberklud til at afslutte rengøringen af ovnrummet.

Tørring

Tilberedningen af retter danner fugt inden i ovnrummet. Dette er et helt normal fænomen, som ikke forringer apparatets korrekte funktion.


Ved afslutningen af hver tilberedning:


- 1) Lad apparatet afkøle.
- 2) Fjern snavset fra ovnrummet.
- 3) Tør ovnrummet med en blød klud.
- 4) Lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.



Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Afkalkning (fig. E)

Når ikonet  vises på displayet og lyser konstant, betyder det, at det på det kraftigste anbefales at afkalke kedlen.

Når ikonet  vises på displayet og blinker, betyder det, at det er obligatorisk at afkalke kedlen, og valget af tilberedning med damp er ikke muligt, før dette er gjort.



Den hyppighed, hvormed afkalkning er påkrævet, varierer afhængigt af den indstillede vandhårdhedsværdi (se „3.3 Indstillingsmenu“).





Hvisdetskönneshensigtsmæssigt, er det altid muligt at udføre afkalkningscyklussen på forhånd.



Advarsel

Dannelsen af kalk grundet manglende afkalkning kan i længden forringe en korrekt funktion på apparatet.

- 1) For at få adgang til afkalkningsfunktionen skal du gå ind i indstillingsmenuen (se „3.3 Indstillingsmenu“).
- 2) Drej knappen til venstre, indtil teksten  vises på displayet.

- 3) Drej knappen til højre for at aktivere funktionen () , og bekræft med SET-knappen for at starte afkalkningscyklussen.
- 4) Tryk på START/STOP-knappen i mindst 3 sekunder for at annullere afkalkningen.



Advarsel

Når den er startet, kan afkalkningscyklussen kun afbrydes inden fasen med opfyldning af tanken med afkalkningsopløsning er udført (se næste afsnit St2). Derefter tillader apparatet ikke nogen andre funktioner indtil slutningen af afkalkningsprocessen. Den samlede varighed af cyklussen er ca. 40 min.



Det er nødvendigt at holde sig i nærheden af apparatet under hele afkalkningscyklussen, da brugerindgreb, såsom genopfyldning af tanken, kan være påkrævet.



Cyklussen består af 6 trin, angivet ved den gradvise tømning af statuslinjen (24) og indikatorerne på displayet St1, St2,



Udledning af resterende vand (St1)

- 1) Apparatet udfører processen med at fjerne resten af vandet, som ledes ud i aftapningsrummet til højre.
- 2) Tryk på udløserknappen over låget, og træk i den for at åbne den.
- 3) Løft håndtaget, tag tanken ud og tøm den.



Advarsel

Vandet kan være meget varmt.

Opfyldning af tank med afkalkningsopløsning (St2)

- 1) Fyld rummet til venstre med en opløsning af vand og afkalkningsmiddel i de doser, der anbefales af producenten.



Advarsel

Fyld ikke afløbsrummet til højre.



Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.



Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

- 2) Sæt tanken i ovnrummet, og luk låget.



Fra nu af vil det ikke længere være muligt at annullere afkalkningsprocessen.

Start afkalkningsfunktionen (St3)

- 1) Tryk på SET-knappen for at bekræfte handlingen.
- 2) Apparatet starter kedelrengøringsproceduren, den samlede varighed af handlingen vises på displayet.



Under afkalkning vil apparatet foretage nogle pauser for at gøre det muligt for afkalkningsmidlet at virke effektivt. Vent, til cyklussen er afsluttet.

Aftapning af afkalkningsopløsningen (St4)

- 1) Ved afslutningen af rengøringsprocessen aftapper apparatet den resterende afkalkningsopløsning i beholderens udledningsrum.
- 2) Tag beholderen ud og tøm afkalkningsopløsningen ud af den.



Advarsel

Afkalkningsopløsningen kan stadig være meget varm.



Rengøring og vedligeholdelse

Opfyldning af beholderen med rent vand (St5)

- 1) Rengør beholderen og fyld rummet til venstre med rent vand indtil det når MAKS. niveau.
- 2) Sæt tanken i ovnrummet, og luk låget.
- 3) Tryk på SET-knappen for at bekræfte handlingen.

Skylning af vandkredsløbet (St6)

- 1) Apparatet starter rengøringsproceduren for vandkredsløbet, den samlede varighed af handlingen vises på displayet.
- 2) Ved endt skylning vises teksten **End** på displayet, og der lyder et lydsignal.
- 3) Tryk på START/STOP-knappen i mindst 3 sekunder for at afslutte afkalkningsfunktionen.

Vedligeholdelse af tætningslisten

Tætningen skal være blød og elastisk.

For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.

Udskiftning af pæren til ovnlyster



Advarsel

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.
- Lad apparatet afkøle.

- 1) Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- 2) Fjern pærens dæksel ved at skrue det af manuelt.



Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

- 3) Træk pæren ud og fjern den.
- 4) Når pæren er blevet udskiftet, skal du genmontere beskyttelsesdækslet.



Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Ovnen tændes ikke.	Stikket er ikke blevet indsat korrekt i stikkontakten.	Kontrollér, at stikket er korrekt indsat i stikkontakten.
	Kablet er defekt.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
	Ingen elektrisk strøm.	Sørg for, at strømmen fungerer korrekt. Hvis problemet ikke løses, skal du kontakte en fagudlært elektriker.
Displayet tændes ikke.	Stikket er ikke blevet indsat korrekt i stikkontakten.	Kontrollér, at stikket er korrekt indsat i stikkontakten.
	Mulig fejl i den elektroniske styreenhed.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
Den indvendige lampe tændes ikke.	Stikket er ikke blevet indsat korrekt i stikkontakten.	Kontrollér, at stikket er korrekt indsat i stikkontakten.
	Mulig fejl i den interne lampe eller ovndørssensoren.	Udskiftning af pæren i ovnen (se „4 Rengøring og vedligeholdelse“). Hvis problemet ikke løses, skal du kontakte den lokale tekniske support.
Tilberedningen starter ikke.	Manglende bekræftelse efter foropvarming (☰ tændt).	Sørg for, ved afslutningen af forvarmningen, at bekræfte overgangen til tilberedningsfasen (se „3.2 Sådan bruger du ovnen (Fig. B - Fig. C)“).
	Ovndøren er ikke lukket.	Sørg for, at ovndøren er lukket.
	Mulig fejl i ovndørssensoren.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.

Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Tilberedningen er startet, men ovnen bliver ikke varm.	Ovndøren er ikke lukket. Mulig fejl i modstanderne eller ovndørssensoren.	Sørg for, at ovndøren er lukket. Kontakt den lokale tekniske supportservice.
Selv efter at apparatet er slukket, kan lyden af en ventilator høres.	Ventilatoren fortsætter med at køre for at afkøle apparatet, indtil den indvendige temperatur er blevet tilstrækkelig lav.	Vent det tidsrum, der er nødvendigt, for at afkøle apparatet. Hvis ventilatoren ikke slukker efter dette tidspunkt, skal du kontakte den lokale tekniske support.
Under drift strømmer der varm luft ud over ovndøren.	Under drift er der normale lækager af varm luft fra toppen for at afkøle apparatet.	Vent på, at apparatet afkøles normalt. Hvis strømmen af varm luft fortsætter, eller hvis de opstår fra andre dele af ovnen, skal du kontakte den lokale tekniske service.
Der lugter brændt under drift af ovnen.	Første gang du bruger ovnen, kan der lugte lidt brændt. Mulige madrester inde i apparatet i kontakt med varmeelementerne.	Sørg for, at du har fulgt instruktionerne for første brug af apparatet (se „3.1 Første anvendelse“). Sørg for at følge apparatets rengørings- og vedligeholdelsesanvisninger korrekt (se „4 Rengøring og vedligeholdelse“).

Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Ovnen genererer ikke damp.	Vandbeholderen er ikke korrekt indsat i ovnrummet.	Sørg for, at vandbeholderen er korrekt indsat i ovnrummet.
	Vandbeholderen er tom eller er ikke blevet fyldt tilstrækkeligt (alarmen blinker). 	Fyld beholderen med vand, indtil MAKS.-niveaue, der er angivet på beholderen, er nået.
	Vandbeholderen i rummet er ikke fyldt op.	Sørg for, at beholderen er fyldt korrekt med vand i det relevante rum til venstre.
	Obligatorisk afkalkning er påkrævet (alarmen blinker). 	Udfør en afkalkningscyklus (se „4.1 Afkalkning (fig. E)“).
Under drift strømmer der damp ud over ovndøren.	Mulig fejl i kedlen.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
	Under drift er der normale damplækager fra toppen for at afkøle apparatet og for korrekt styring af damptilberedningscyklussen.	Vent på, at apparatet afkøles normalt. Hvis damplækager fortsætter, eller hvis de opstår fra andre dele af ovnen, skal du kontakte den lokale tekniske service.

Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Under drift drypper der vand på bordet fra under døren.	Under drift kan fødevarer med et højt fugtighedsindhold (såsom frosset brød) skabe kondens, der glider ned langs dørens indvendige overflade og drypper ned på bordet.	Hvis der fortsat er for meget vand, skal du kontakte den lokale tekniske support.
	Ovndøren åbnes ofte under drift.	Begræns åbning og lukning af ovndøren under tilberedningen.
	Muligt problem med tætninglisten.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
Vandbeholderen passer ikke ind i ovnrummet.	Vandbeholderen er ikke indsat i den rigtige retning.	Sørg for, at vandbeholderen er indsat i den rigtige retning, og at døren er lukket.
På displayet vises en af følgende fejlkoder: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Mulig intern fejl.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.



Hvis problemet ikke er løst, eller hvis der er andre typer fejl, bør man kontakte det lokale kundeservicecenter.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.