

BRUKSANVISNING

KOMBINERADBÄNKUGN MED ÅNGA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТОЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ДУХОВКА С ПАРОМ

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 / Beksrivelse / 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.

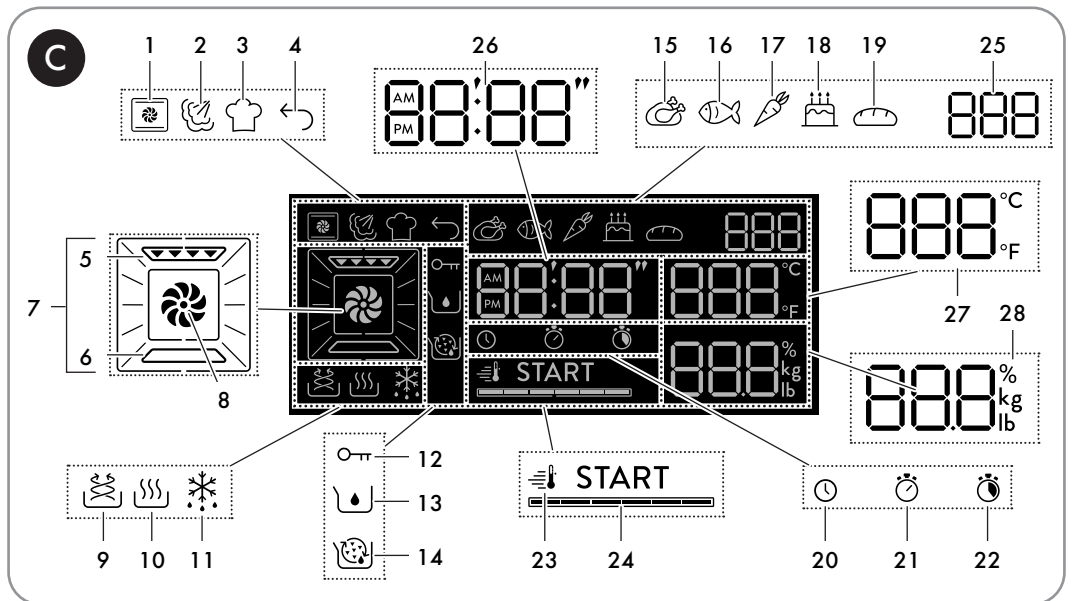
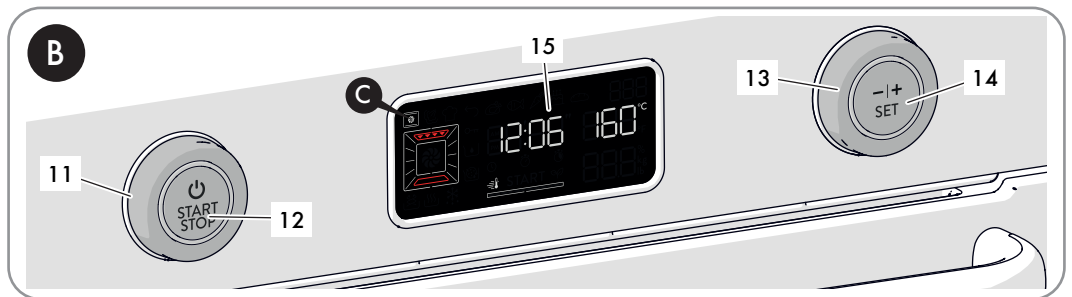
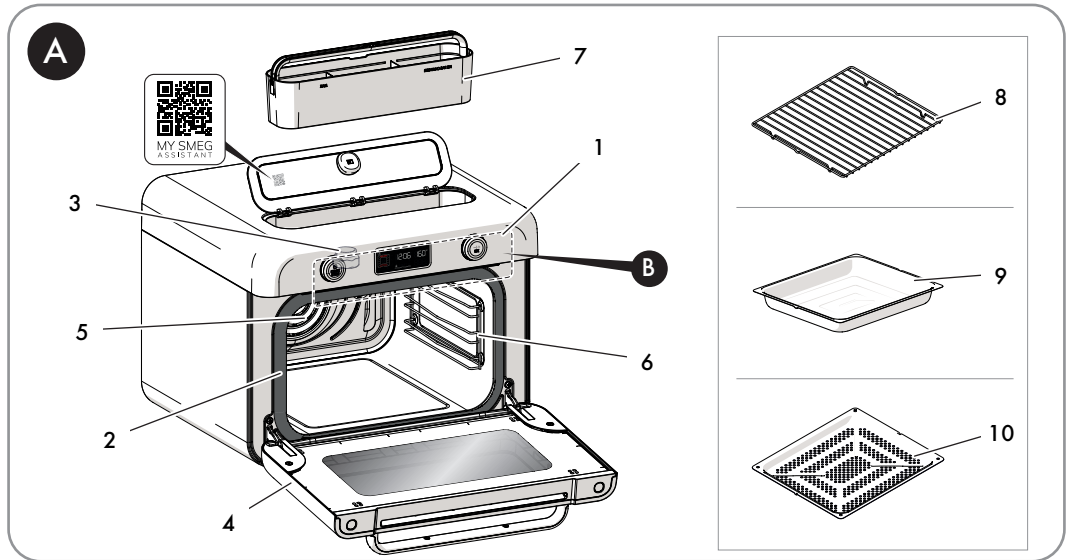
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni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

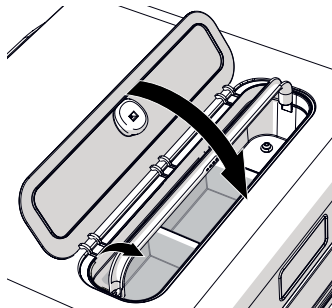
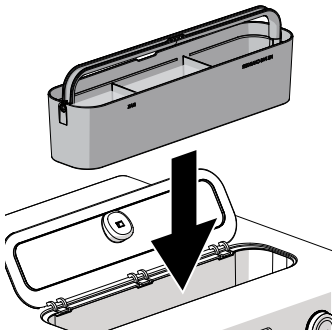
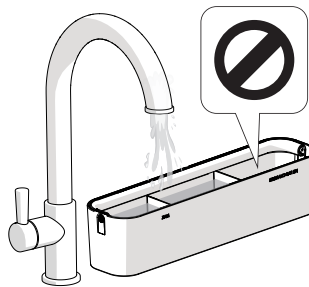
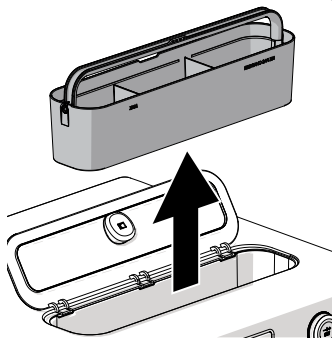
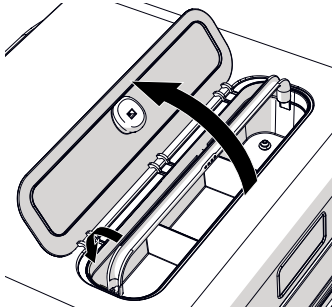
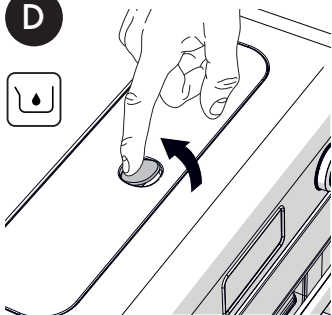
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av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

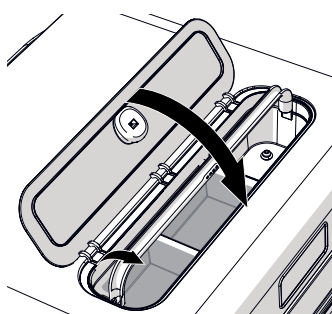
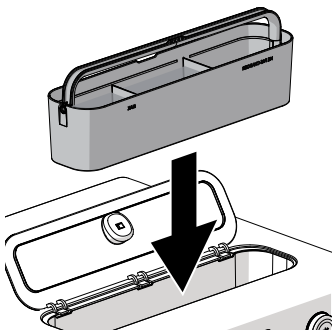
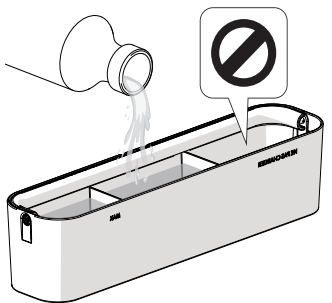
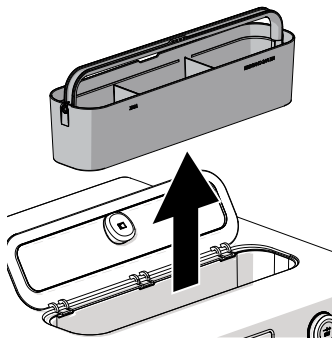
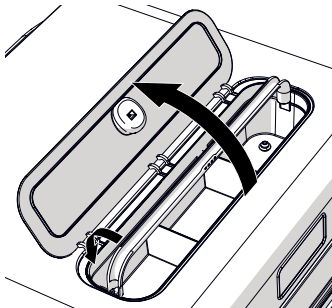
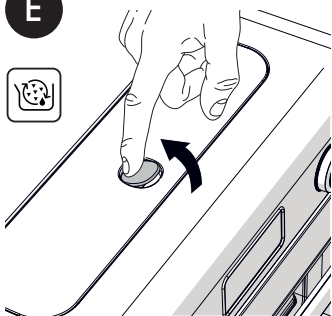
SMEG S.p.A.



D



E



1 Anvisningar

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

1.1 Avsedd användning

Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningarna och underlåtenhet att läsa instruktionerna för den kombinerade fristående ugnen kan leda till felaktig användning av apparaten med påföljande personskador.

- Använd inte apparaten i något annat syfte än det den är avsedd för. Ej överensstämmande användning kan medföra skador.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller fjärrstyrningssystem.
- Använd apparaten inomhus och skyddad från väder och vind.
- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel i hemmet och liknande miljöer, så som:
 - i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
 - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
 - på bed and breakfast- och lantgårdsturismnättningar;
 - All annan användning, såsom på restauranger, barer och kaféer, är olämplig.

1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för en säker användning av apparaten:

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning; småbarn ska hållas borta från den. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten; stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd från apparaten och från försörjningskablar om de inte står under kontinuerlig tillsyn.



Anvisningar

- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn endast under förutsättning att de står under tillsyn.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som skulle kunna frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas.
- Var ytterst försiktig.
- Häll inte vatten direkt på heta plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Vid omrörning i maten eller när tillagningen avslutats öppna först luckan 5 centimeter. Låt ångan avdunsta, och öppna sedan luckan helt.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket heta vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Efter användning, låt svalna och rör inte de invändiga ytorna i ugnen och värmeelementen, de kan vara mycket heta. Fara för brännskada eller skållning!
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Använd inte eller förvara inte brännbart material i närheten av apparaten.
- Använd inte sprayflaskor i närheten av apparaten medan den är i drift.
- Modifiera inte apparaten.
- Installation och servicearbeten ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv utan anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.



1.3 Varningar för denna apparat

- Använd inte aggressiva eller frätande rengöringsmedel (t.ex. pulverprodukter, fläckborttagare och metallsvampar), grova material eller vassa metallskrapor, eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras. Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Sätt dig inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar med ytbehandling i metall (som t.ex anodisering, förnickling eller förkromning).
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av apparaten.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Brandrisk: lämna inga föremål inne i ugnen.
- Använd under inga omständigheter apparaten för uppvärmning av omgivningen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Ta ut alla de plåtar och galler ur ugnen, som inte används vid tillagningen.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om du vill använda bakplåtspapper ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar direkt på den öppna luckans inre glas.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten i möbeln.
- Utsätt inte den öppna luckan för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.
- Se till att inte luta dig mot eller sätta dig på luckan när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i luckorna.
- Installera eller använd inte apparaten utomhus.
- Vid tillagning med funktionen Direct Steam ska vara uppmärksam på att inte överskrida avdunstningstrågets maximala kapacitet (800 ml).
- Installera och använd apparaten på en stabil horisontell yta.
- Om det finns brännbara vertikala väggar, installera/använd apparaten på ett avstånd av minst 8 cm.
- Denna apparat får inte installeras i båtar eller husvagnar.



Anvisningar

- Apparaten får inte installeras på sockel.
- Sänk inte ner apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Håll inte vätska på eluttaget eller försörjningsbasen.
- Om nätkabeln skadas undvik fara genom att omedelbart kontakta teknisk assistans som kommer att sörja för att kabeln byts ut.
- Innan något arbete utförs på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) förse dig alltid med personlig skyddsutrustning.
- Innan något arbete utförs på apparaten ska strömförsörjningen brytas.
- Se till att apparaten kan kopplas från efter installation via en lättåtkomlig kontakt.
- Säkerställ före byte av den invändiga belysningens glödlampa att apparaten är avstängd och eltillförseln bortkopplad eller att den huvudströmförsörjningen är bruten.
- De glödlampor som används i denna apparat är specifika glödlampor för hushållsapparater och får inte användas för belysning i bostaden.
- Denna apparat får användas upp till en maximal höjd på 4000 meter över havet.

1.4 Anslutning av apparaten

Säkerställ att det elektriska nätverkets spänning och frekvens motsvarar de värden som anges på typskylten på apparatens undersida.

Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, kontakta teknisk assistans för byte.



Försäkra dig om att försörjningskabeln har förts in till fullständigt stopp i produktens kontakt.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll apparaten och dess kabel på ett säkert avstånd från barn.
- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan tillsyn och före montering, demontering eller rengöring.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar under användning.

1.5 Tillverkarens ansvar

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

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- Underlåtenhet att läsa bruksanvisningen;
- manipulering av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är original;
- att man har ignorerat säkerhetsanvisningarna.



Förvara dessa instruktioner noga. Om apparaten överlämnas till andra personer, överlämna även denna bruksanvisning.

Dessa instruktioner kan laddas ner från Smegs webbplats "www.smeg.com".

1.6 Bortskaffande

Elektriska apparater får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.



Apparater med denna symbol lyder under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

- Alla uttjänta elektriska och elektroniska apparater ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till de lämpliga återvinningsstationer som förutsetts av staten. Genom att bortskaffa den uttjänta apparaten korrekt, undviker du miljökador och hälsorisker för personer. För ytterligare information gällande bortskaffande av uttjänta apparater hänvisas till den kommunala förvaltningen, återvinningsavdelningen eller den butik där apparaten införskaffades.

1.7 Spara energi

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

1.8 Ljuskällor

- Denna apparat innehåller ljuskällor som kan bytas ut av användaren.
- Ljuskällorna i produkten förklaras lämpliga för drift vid en omgivningstemperatur på $\geq 300^{\circ}\text{C}$ och är avsedda för användning i högttemperaturapplikationer såsom ugnar.
- Denna apparat innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".



Beskrivning

2 Beskrivning av apparaten(Fig. A)

- 1) Kontrollpanel och display
- 2) Tätningslist
- 3) Lampa
- 4) Lucka
- 5) Fläkt
- 6) Placeringsfalsar
- 7) Utdragbar vattentank
- 8) Galler
- 9) Emaljerad plåt
- 10) Perforerad plåt

2.1 Före första användning



Fara för brännskada

Hög temperatur inne i ugnen vid användning.

- Mixtra inte med jordningen.
- Använd inte adapter.
- Använd inte förlängningsladd.
- Underlåtenhet att observera dessa varningar kan leda till livsfara, brand eller elektrisk stöt.

- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
- Avlägsna eventuella etiketter (med undantag för skylten med tekniska data) från tillbehör och hyllor.
- Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se kapitel "4 Rengöring och underhåll").

- För att kunna börja använda apparaten måste du ställa in aktuell tid (se "3.2 Så här använder du ugnen (Fig.B - Fig.C)").



Kontrollera att alla komponenter är intakta före användning.

2.2 Beskrivning av delarna (Fig. A)

Vattentank (7)

Utdragbar vattentank för ångkokning.

Lampa (3)

Apparatens inre belysning tänds:

- när luckan öppnas;
- vid tillagning av livsmedel.

Invändig fläkt (5)

Fläkten har till funktion att kyla ner ugnen och aktiveras under tillagning.

Fläkten skapar en normal luftström som strömmar ut ovanför ugnsluckan. Det kan hända att denna luftström fortsätter en stund efter det att ugnen har stängts av.

Placeringsfalsar (6)

Apparaten har 3 hyllplan för placering av plåtar och galler på olika höjd. Nivåerna avses nerifrån och upp.



2.3 Beskrivning av tillbehören (Fig. A)

Grill (8)

Användbar som stödyta för behållare, formar eller ugnskastruller.

Emaljerad plåt (9)

Plåt som rekommenderas för traditionell tillagning av pajer, pizza och bakverk.

Den är även användbar för att samla upp fett från livsmedel som placerats direkt på gallret.

Perforerad plåt (10)

Perforerad plåt som rekommenderas för tillagning med endast ånga eller med en kombination av ånga, till exempel fisk och grönsaker.

Den kan också användas som ett tillbehör för luftfritering av panerade, förkokta och/eller frysta livsmedel (pommes frites, potatis- eller köttkroetter, mozzarellabollar, ...).



Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedlen är tillverkade av material som uppfyller kraven enligt gällande föreskrifter.

Tillagningskärl

- Vid tillagning i ugnen kan du även använda dina egna kärl så länge de tål höga temperaturer.
- Vid tillagning med ånga rekommenderas det att använda kärl av metall. Metallen ger en bättre värmespridning i livsmedlen.
- Det är normalt att kärl i metall blir missformade i samband med tillagning vid hög temperatur, men de återgår till sin ursprungliga form när de svalnar.
- Tjocka fat i keramik kan kräva mer värme än vad som förutsetts. Detta kan kräva längre tillagning.



Beskrivning

2.4 Beskrivning av reglagen (Fig. B)



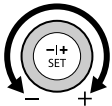
Menynavigeringsvred (11)

Möjliggör navigering i de olika menyerna och undermenyerna i användargränssnittet. Respektive lysdiod tänds med fast ljus under navigeringen.



Knapp START/STOPP (12)

Den låter dig bekräfta önskad meny och/eller funktion (kort tryckning) och starta eller avsluta tillagningen (lång tryckning). Respektive lysdiod tänds med fast ljus när tillagningen startats och stängs av när tillagningscykeln är avslutad.



Parameternavigeringsvred (13)

Möjliggör navigering mellan de tillagningsinställningar som visas på displayen.

Respektive lysdiod tänds under konfigurationen.



Knapp SET (14)

Bekräftar inställt värde. När ugnen är i klockläge, om den hålls intryckt i minst 3 sekunder, visas inställningsmenyn. Respektive lysdiod tänds när tillagningen startats, den släcks när den är klar.

Display (15)

Displayen visar funktioner, parametrar och tillagningsvärden.

2.5 Beskrivning av displayen (Fig. C)

Ikondisplay

| | Ikön | Betydelse |
|----|------|------------------------------|
| 1 | | Meny traditionell tillagning |
| 2 | | Meny ångtillagning |
| 3 | | Meny Chef |
| 4 | | Tillbaka |
| 5 | | Grill |
| 6 | | Lägre ventilerad tillagning |
| 7 | | Statisk tillagning |
| 8 | | Ventilerad tillagning |
| 9 | | Air-Fry (lufffritering) |
| 10 | | Warm (Uppvärmning) |
| 11 | | Defrost (Uppthining) |
| 12 | | Barnlås |



| | Ikön | Betydelse |
|----|------|-----------------------------------|
| 13 | | Larm för tom vattentank |
| 14 | | Avkalkningslarm |
| 15 | | Kött och fågel |
| 16 | | Fisk och skaldjur |
| 17 | | Grönsaker och tillbehör |
| 18 | | Tårtor och kakor |
| 19 | | Bröd, pizza och gratänger |
| 20 | | Klocka |
| 21 | | Tillagningstimer |
| 22 | | Timer för programmerad tillagning |
| 23 | | Föruppvärmning |
| 24 | | Start + förloppsindikator |

Receptnummer (25)

Visar motsvarande nummer för det recept som valts i Meny Chef

Klocka och timer (26)

Visar tidpunkt , tillagningstid och timer för den programmerade tillagningen .

Temperatur (27)

Visar tillagningstemperaturen (i °C eller °F).

Indikator för procentsats ånga/vikt (28)

Visar procentsatsen (%) ånga som används för ångkokning eller livsmedlets vikt (i kg eller lb) i funktionen Meny Chef .

3 Användning

3.1 Första användningstillfället

- Ställ in en tillagningstid på minst en timme (se "3.2 Så här använder du ugnen (Fig.B - Fig.C)").
- Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.
- Vid uppvärmning av apparaten, ventilerar rummet och stanna inte kvar i det.
- Under uppvärmning, vid första användningstillfället, kan apparaten avge obehaglig lukt på grund av kvarvarande rester på vissa komponenter. Sådan lukt försvinner normalt efter den första uppvärmningen.

Användning av tillbehör

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




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



3.2 Så här använder du ugnen (Fig.B - Fig.C)

Tidsinställning

Vid första användningstillfället eller efter ett strömavbrott visas på blinkar tiden **12:00** samt klockikonen  på displayen. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna starta vilken tillagning som helst:

- 1) Vrid vredet till höger för att ställa in tiden på önskat värde.
- 2) Bekräfta med knappen SET.
- 3) Upprepa ingreppet för att ställa in minuterna och bekräfta den valda tiden.



För att ändra aktuell tid och/eller visningsformat (12h/24h) se "3.3 Inställningsmeny".

Val av meny och tillagningsfunktioner

För att använda ugnen måste du välja önskad meny och, baserat på detta val, tillagningsfunktion.



Meny traditionell tillagning



Meny ångtillagning



Meny Chef



Gå tillbaka till föregående meny eller nivå

För att välja önskad meny och funktion:

- 1) Vrid det vänstra vredet för att välja önskad meny.
- 2) Bekräfta med knappen START/STOPP.
- 3) Vrid det vänstra vredet för att navigera genom de funktioner som finns tillgängliga i den valda menyn.
- 4) Om du inte vill ändra tillagningsinställningarna, starta med knappen START/STOPP.



| Meny | Funktion | Beskrivning |
|-------------------------|----------|--|
| TRADITIONELL TILLAGNING | | Statisk Traditionell tillagning som passar för att laga en rätt åt gången. Idealisk för tillagning av stekar, fett kött, bröd, fyllda pajer. |
| | | Ventilerad Intensiv och jämn tillagning. Idealisk för småkakor, pajer och tillagning på flera nivåer. |
| | | Grill Låter dig uppnå utmärkta resultat vid grillning och gratinering. Om den används i slutet av tillagningen bryns maträtterna jämnt. |
| | | Nedre ventilerad Värmen kommer endast underifrån. Perfekt för söta och salta tårter, pajer och pizzor. |
| | | Air-Fry Används för fritering med lite eller ingen olja. Det rekommenderas att använda den speciella perforerade bakplåten. |
| | | Warm Lämpar sig för att värma eller hålla rätterna varma. |
| | | Defrost Användbart för avfrostning av frysta livsmedel. |
| ÅNGTILLAGNING | | Ren ånga Ren ångkokning (100 %) perfekt för fisk, grönsaker, kyckling, ris, potatis och desserter. Vid låg temperatur kan den användas för att underlätta jäsning av degar. Det rekommenderas att använda den speciella perforerade bakplåten. |
| | | Ventilerad + ånga Kombinerad ventilerad tillagning och ångkokning (ångnivå inställbar 20-70%). |
| | | Ventilerad grill + ånga Kombinerad ventilerad grill och ångkokning (ångnivå inställbar 20-70%). |

Efter att ha valt tillagningsfunktion kan du ställa in temperaturvärden, tillagningstid och programmerad tillagning, om så önskas (se följande sidor).



Användning

I Menyn Chef kan du för varje livsmedelskategori välja olika recept.





Recepten har skapats av Smegs kockar för att laga de mest populära rätterna på kortare tid.





När du väljer rättens typ och vikt, väljer apparaten den mest lämpliga funktionen, tiden och temperaturen.



Mindre tidsvariationer kan väljas baserat på de ingredienser eller tillagningstillbehör som används, samt önskad grad av bryning.

Det rekommenderas att alltid kontrollera maten i slutet av den förinställda tillagningen.

- 1) Välj meny och önskad livsmedelskategori.
- 2) Vrid på det högra vredet för att välja önskat recept. Receptindikatorn  blinkar.
- 3) Om du inte vill ändra tillagningsinställningarna, starta med knappen START/STOPP.
- 4) Om du vill ändra receptet när tillagningen redan har börjat:
 - Tryck på SET-knappen. Indikatorn  blinkar.
 - Vrid det högra vredet för att välja ett nytt recept.
 - Bekräfta med knappen START/STOPP eller vänta 5 sekunder för automatisk bekräftelse.








| Meny | Kategori | Recept | Tillbehör | Fals ska ses nerifrån och upp | |
|------|---|--------|--|-------------------------------|---|
| CHEF |  Kött och fågel | P01 | Revbensspjäll  | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P02 | Fläskkorv | Perforerad plåt | 2 |
| | | P03 | Fläskstek | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P04 | Roastbeef | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P05 | Gryta av anka, i bitar  | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P06 | Helstekt kyckling  | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P07 | Kycklingnuggets | Perforerad plåt | 1 |



| Meny | Kategori | Recept | Tillbehör | Fals ska ses nerifrån och upp | |
|-------|-----------------------------|----------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| CHIEF | Fisk och skaldjur | P08 | Laxfilé/biff | Perforerad plåt | 2 |
| | | P09 | Hel fisk | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P10 | Gratinerad torsk | Perforerad plåt | 1 |
| | | P11 | Foliebakad havsbraxen/braxen | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P12 | Olika bläckfisksorter | Perforerad plåt | 2 |
| | | P13 | Gratinerade kammusslor/musslor | Perforerad plåt | 2 |
| | | P14 | Panerade räkor | Perforerad plåt | 2 |
| | Grönsaker och tillbehör | P15 | Ugnstekt potatis | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P16 | Gratinerade grönsaker | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P17 | Rostade blandade grönsaker | Perforerad plåt | 1 |
| | | P18 | Fyllda grönsaker | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P19 | Frysta pommes frites/potatiskroetter | Perforerad plåt | 2 |
| | Tårter och kakor | P20 | Chokladfondant | Formar på perforerad plåt | 1 |
| | | P21 | Äppelpaj | Kakform på galler | 1 |
| | | P22 | Paj | Kakform på galler | 1 |
| | | P23 | Sockerkaka | Kakform på galler | 1 |
| | | P24 | Cheesecake | Kakform på galler | 1 |
| | | P25 | Muffins/cupcakes | Formar på perforerad plåt | 1 |
| P26 | | Småkakor | Emaljerad plåt | 1 | |




Användning

| Meny | Kategori | Recept | Tillbehör | Fals ska ses nerifrån och upp |
|-------|--|---|---|-------------------------------|
| CHIEF |  Bröd, pizza och gratänger | P27 Jäsning av deg |  Skål på ugnens botten | 1 |
| | | P28 Pizza på plåt | Emaljerad plåt | 1 |
| | | P29 Lasagne/ ungsbakad pasta |  Emaljerad plåt | 1 |
| | | P30 Potatisgnocchi/ kinesiska dumplings |  Perforerad plåt | 2 |
| | | P31 Jäst bröd |  Emaljerad plåt | 1 |
| | | P32 Focaccia |  Emaljerad plåt | 1 |
| | | P33 Grönsaksgratinad |  Kakform på galler | 1 |

När receptet väl har valts kan du ändra den inställda vikten (se "Viktmodifiering") och (om så önskas) välja en programmerad starttid (se "Inställning av den programmerade tillagningen"). Tillagningstiden beräknas automatiskt baserat på den valda vikten, men kan ändras efter önskemål (se "Inställning av den programmerade tillagningen").



Ändring av tillagningstemperatur

i Inställning ej tillgänglig i Meny Chef 


Innan funktionen startas:


- 1) Välj meny och önskad funktion.
- 2) Vrid på höger vred för att öka eller minska temperaturvärdet (gradindikatorn blinkar).
- 3) Tryck på START/ STOPP-knappen för att starta funktionen.

Under tillagning:

- 1) Tryck på SET-knappen.
- 2) Vrid på höger vred för att öka eller minska temperaturvärdet (gradindikatorn blinkar).
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP eller vänta i 5 sekunder tills tillagningen återupptas automatiskt med de nya inställda värdena (gradindikatorn slutar blinka).

Inställning av tillagningens längd

i Inställning ej tillgänglig i Meny Chef 

- 1) Tryck på SET-knappen tills du ser timerikonen  blinka.
- 2) Vrid det högra vredet för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP. Om tillagningstiden ändras under pågående funktion, följ instruktionerna ovan för att ställa in de nya värdena och vänta 5 sekunder på att tillagningen ska återupptas automatiskt med de nya inställda värdena.

Förloppet av den inställda tillagningstiden signaleras av den progressiva tömningen av förloppsindikatorn.






Användning

Inställning av den programmerade tillagningen

Med programmerad tillagning avses den funktion som låter dig avsluta en tillagning efter en viss tid som fastställs av användaren. Beroende på den tid som användaren har ställt in och den valda tillagningens sluttid, programmerar apparaten automatiskt tillagningens start.




Vid klockslaget för tillagningens slut har de minuter som krävs för föruppvärmning redan tagits med i beräkningen.

- 1) Tryck på knappen SET tills den blinkande ikonen för programmerad tillagning  visas.
- 2) Vrid på det högra vredet för att ställa in klockslaget för tillagningens slut.
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP. Apparaten inväntar det klockslag vid vilket den programmerade tillagningen ska starta.




- Det går inte att ställa in klockslaget för tillagningens slut utan att först ha ställt in tillagningstiden.
- Det går inte att ställa in en programmerad tillagning när tillagningen redan har påbörjats.

Avbryta den programmerade tillagningen:

- 1) Tryck på knappen SET tills den blinkande ikonen för programmerad tillagning  visas.
- 2) Vrid det högra vredet moturs för att återgå till aktuellt klockslag och nollställa den programmerade tillagningen.
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP.

Modifiera ångnivån



Inställningen är endast tillgänglig i menyn Ångtillagning 

I kombinerade tillagningsfunktioner (ventilerad och grill) kan du justera ångnivån från lägst 20 % till högst 70 %:

- 1) Tryck på knappen SET tills den blinkande procentindikatorn % visas.
- 2) Vrid på höger vred för att öka eller minska önskad ångnivå.
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP. Om ångnivån ändras under pågående funktion, följ ovanstående instruktioner för att ställa in de nya värdena och vänta 5 sekunder på att tillagningen återupptas automatiskt med de nya inställda värdena.

Viktmodifiering





Inställningen är endast tillgänglig i menyn Chef 

- 1) Tryck på SET-knappen tills den blinkande viktenheten (kg/lb) visas.
- 2) Vrid på höger vred för att ändra den inställda vikten (tillagningstiden uppdateras automatiskt).
- 3) Bekräfta med knappen START/STOPP. Om vikten ändras under pågående funktion, följ ovanstående instruktioner för att ställa in de nya värdena och vänta 5 sekunder på att tillagningen ska återupptas automatiskt med de nya inställda värdena.



Föruppvärmningsfas

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

Under denna fas tänds indikatorn  och den progressiva temperaturnivån signaleras.




Om inget annat anges i receptet bör man inte ställa in maträtter i ugnen medan den värms upp till rätt temperatur.

I slutet av föruppvärmningen utlöses en ljudsignal för att indikera övergången till tillagningsfasen, vilket måste bekräftas genom att trycka på knappen START/STOPP eller genom sätta in den maträtt som ska tillagas.



Omentillagningstimer har ställts in startar nedräkningen automatiskt när väl förvärmningsfasens slut har bekräftats.


Start av tillagningen

- 1) Öppna luckan.
- 2) Sätt in den maträtt som ska tillagas i ugnen.
- 3) Stäng luckan. Tillagningen startar automatiskt och indikatorn  släcks.



Om maträtten redan satts in, måste du trycka på knappen START-/STOPP (13) även i slutet av förvärmningen för att starta tillagningen.

Efter tillagningen

Om en tillagningstid har ställts in, avslutas denna automatiskt. Displayen visar texten **End**, timerikonen  blinkar och en ljudsignal aktiveras som kan inaktiveras via knappen START/STOPP.

För att avsluta tillagningen manuellt och återgå till visning av klockan, tryck och håll knappen START/STOPP inne i minst 3 sekunder.

Restvärme


Efter avslutad användning, om ugnsutrymmet fortfarande är varmt, visas indikatorn för restvärmenivå på displayen.



Den angivna nivån sänks automatiskt efterhand som temperaturen sänks tills den släcks.

Påfyllning av tanken för ångkokning (Fig. D)



Brist på vatten i tanken signaleras av kontrollampen  som blinkar.

- 1) Tryck på frigöringsknappen ovanför locket och dra för att öppna den.
- 2) Lyft upp handtaget och ta bort tanken.
- 3) Fyll utrymmet till vänster med vatten tills det når den MAX nivå som anges på tanken.



Användning



Använd kallt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.



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

- 4) För in tanken i ugnsutrymmet och stäng locket.
- 5) Efter avslutat ingrepp bekräftar du med knappen START-/STOPP.



Varning

Fyll inte facket till höger, som endast används för att tömma ut vatten (eller andra vätskor) ur tanken.



Om vattentanken är tom under ångkokning avbryts denna och förblir i vänteläge i högst 5 minuter.

Tillagningen återupptas när bekräftelse har mottagits att tanken har fyllts.

Om vattentanken inte har fyllts vid slutet av den högsta väntetiden på 5 minuter, fortsätter apparaten att tillaga maten utan ånga eller, om det handlar om ren ångfunktion, avslutas tillagningen.

3.3 Inställningsmeny



Tillgång till inställningsmenyn är endast möjlig med ugnen i klockläge.

- 1) Tryck på knappen SET och håll den intryckt i minst 3 sekunder.
- 2) Vrid på det vänstra vredet för att navigera genom menyalternativen.
- 3) Vrid på det högra vredet för att ställa in önskat värde och bekräfta med knappen SET.
- 4) Tryck på knappen SET i minst 3 sekunder för att spara konfigurationen och lämna meny.



Barnlås

Låter apparaten låsa (ON) kontrollerna.

Om funktionen är aktiverad tänds ikonen  på displayen.



För att inaktivera funktionen, gå tillbaka till meny Inställningar och välj OFF.



Ljud

Aktiverar (ON) eller inaktiverar (OFF) de ljud som avges av ugnen.



Tidsformat


Ställer in klockans visning i 12-timmars (12H) eller 24-timmars (24H) format.



Funktionen Tidsformat är fabriksinställd på 24h.



Ändring av tiden

- 1) Klockikonen  visas på displayen och klockans siffror börjar blinka.
- 2) Vrid på höger vrid till önskat värde.
- 3) Bekräfta med knappen SET.
- 4) Upprepa momentet för att ställa in minuterna.



Det är alltid möjligt att ändra den inställda tiden genom att gå till inställningsmenyn och vrida det vänstra vredet tills den blinkande tiden visas på displayen.

Unit Inställning av måttenhet

Ställer in måttenhet för temperatur och vikt (för Meny Chef) enligt följande tabell:

| Värde | Temperatur | Vikt |
|-------|------------|------|
| EU | °C | Kg |
| US | °F | lb |

brl Displayens ljusstyrka


Ger möjlighet att välja skärmens ljusstyrka enligt följande tabell:

| Värde | Displayens ljusstyrka |
|-------|-----------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



Funktionen Skärmens ljusstyrka är fabriksinställd på 5.

ELCd Skärmens ECO-funktion

Om den är aktiverad () kan du automatiskt minska displayens ljusstyrka när ugnen är i klockläge.



Funktionen har ingen effekt om skärmens ljusstyrka redan är inställd på 1.

Hard Vattnets hårdhet

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




Funktionen vattenhårdhet är fabriksinställd på medelnivån 3.

Beroende på graden av inställd vattenhårdhet visas begäran om att starta avkalkningscykeln med en annan frekvens. Ångfunktionens användningstimmar, efter vilka avkalkningen kommer att begäras, är följande:

| Värde | Timmar |
|-------|--------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

dESC Avkalkning

Om aktiverad () medger den start av avkalkningscykeln (se "4.1 Avkalkning (Fig. E)").



4 Rengöring och underhåll

Bruksanvisningen innehåller lämpliga instruktioner för rengöring, underhåll och drift såsom rekommenderas av tillverkaren till kunden. Alla andra ingrepp ska utföras av en representant för en auktoriserad serviceverkstad.

Innan du utför rengöring ska du ALLTID dra ut kontakten ur eluttaget och låta apparaten svalna.



Varning

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delar av stål eller delar med ytbehandling av metall.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Rengör komponenter, verktyg och tillbehör regelbundet efter varje användningstillfälle.

Rengöring av ytor

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

Vanlig daglig rengöring

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

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 eventuellt redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och torka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltiga matrester (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten då detta skulle kunna förstöra emaljbeläggningen på apparatens insida.



Rengöring av tillbehör

Diska alla tillbehör i varmt tvålsvatten med en mjuk svamp eller mjuk plastduk. Skölj och torka noggrant. Använd inte slipande rengöringsmedel, metallsvampar eller metallverktyg för att rengöra tillbehören då dessa skulle kunna skada ytorna.

För att förlänga tillbehörens livstid rekommenderas det inte att diska dem i diskmaskinen.

Rengöring av ugnsluckans glas

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

Rengöring av ugnsutrymmet

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

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom detta skulle kunna skada emaljbeläggningen.

För att underlätta rengöringsarbetet bör du ta bort sidofalsarna.

Det räcker att dra försiktigt i ramen för att lossa den från sidofästena. För att montera tillbaka den, sätt helt enkelt in den på nytt i sidosätena och tryck lätt.

Användning av ångfunktionen för assisterad rengöring

Du kan använda ångfunktionen för att mjuka upp eventuella smutsrester och underlätta borttagningen.

Innan du startar funktionen rekommenderas det att du sprayar en emulsion av vatten och diskmedel på ugnsutrymmets sidoväggar.

- 1) Välj ren ånga-funktionen i den relevanta menyn ångtillagning.
- 2) Ställ in temperaturparametrarna på 100 °C och varaktighet 18'.
- 3) Starta funktionen med knappen START/STOPP, efter avslutad förvärmningsfas, tryck på knappen START/STOPP igen.
- 4) Efter avslutad funktion, öppna luckan och använd en mikrofiberduk för att slutföra rengöringen av ugnsutrymmet.

Torkning

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


Efter varje avslutad tillagning:


- 1) Låt apparaten svalna.
- 2) Torka bort eventuell smuts från ugnens insida.
- 3) Torka av ugnens insida med en mjuk trasa.
- 4) Lämna luckan öppen under den tid som krävs tills ugnens insida är helt torr.



Rengöring och underhåll

4.1 Avkalkning (Fig. E)

Varje gång som ikonen  med fast ljus visas på displayen betyder detta att det starkt rekommenderas att utföra avkalkning av pannan.

Varje gång som den blinkande ikonen  visas på displayen betyder detta att det är obligatoriskt att utföra avkalkning av pannan och det är inte tillåtet att välja andra ångkokningar förrän denna avslutats.




Den frekvens med vilken avkalkning krävs varierar beroende på det vattenhårdhetsvärde som ställts in (se "3.3 Inställningsmeny").



Om det anses lämpligt är det alltid möjligt att utföra avkalkningscykeln i förväg.



Varning
Förekomst av kalkavlagringar till följd av utebliven avkalkning kan på sikt försämra apparatens funktion.

- 1) För att komma åt avkalkningsfunktionen, gå till inställningsmenyn (se "3.3 Inställningsmeny").
- 2) Vrid vänster vred tills displayen visar texten .

- 3) Vrid höger vred för att aktivera funktionen (On) och bekräfta med knappen SET för att starta avkalkningscykeln.
- 4) För att annullera avkalkningen ska du trycka på knappen START/STOPP i minst 3 sekunder.



Varning

När den väl har startats kan avkalkningscykeln endast avbrytas innan tankladdningsfasen med avkalkningslösning avslutats (se nästa stycke St2). Därefter tillåter inte apparaten någon annan funktion innan avkalkningsprocessen har avslutats. Denna cykel pågår under cirka 40 minuter.



Det är nödvändigt att hålla sig nära apparaten under hela avkalkningscykeln eftersom det kan krävas ingripande av användaren såsom påfyllning av tanken.



Cykeln består av 6 steg, som anges av att den progressiva förloppsindikatorn (24) töms samt av indikatorerna på displayen St1, St2,



Utsläpp av kvarvarande vatten (St1)

- 1) Apparaten avlägsnar kvarvarande vatten, som släpps ut i avloppsfacket till höger.
- 2) Tryck på frigöringsknappen ovanför locket och dra för att öppna den.
- 3) Lyft upp handtaget, ta bort tanken och töm den.



Varning

Varning: Vattnet kan vara mycket het.

Tankning med avkalkningslösning (St2)

- 1) Fyll påfyllningsutrymmet till vänster med en lösning av vatten och avkalkningsmedel i de doser som rekommenderas av tillverkaren.



Varning

Fyll inte vattentömningsfacket till höger.



Använd kallt kranvatten som inte har för hög kalkhalt, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.



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

- 2) För in tanken i ugnsutrymmet och stäng locket.



Från och med nu kommer det inte längre att vara möjligt att avbryta avkalkningsprocessen.

Starta avkalkningsfunktionen (St3)

- 1) Tryck på knappen SET för att bekräfta ingreppet.
- 2) Apparaten startar rengöringsproceduren av pannan, arbetets totala varaktighet visas på displayen.



Under avkalkningen kommer apparaten att göra några pauser för att låta avkalkningsmedlet verka effektivt. Vänta tills cykeln avslutats.

Tömning av avkalkningslösning (St4)

- 1) Efter avslutad rengöringsprocess tömmer apparaten den kvarvarande avkalkningslösningen i tankens tömningsutrymme.
- 2) Dra ut tanken och töm den på avkalkningslösning.



Varning

Avkalkningslösningen kan vara mycket het.



Rengöring och underhåll

Tankning med rent vatten (St5)

- 1) Rengör tanken och fyll utrymmet till vänster med rent vatten tills det når MAXNIVÅN.
- 2) För in tanken i ugnsutrymmet och stäng locket.
- 3) Tryck på knappen SET för att bekräfta ingreppet.

Sköljning av hydraulkretsen (St6)

- 1) Apparaten startar rengöringsproceduren av den vätskekretsen, ingreppets totala varaktighet visas på displayen.
- 2) När sköljningen slutförts visas texten **End** på displayen och en ljudsignal aktiveras.
- 3) Tryck på knappen START/STOPP i minst 3 sekunder för att lämna avkalkningsfunktionen.

Underhåll av tätninglisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

För att hålla tätninglisten ren ska du använda en icke-slipande svamp och tvätta med ljummet vatten.

Byte av den invändiga belysningens glödlampa



Varning

- Stäng av apparatens elförsörjning.
- Använd skyddshandskar.
- Låt apparaten svalna.

- 1) Ta ut alla tillbehör som befinner sig i ugnsutrymmet.
- 2) Avlägsna lampskyddet genom att skruva av det manuellt.



Var noga med att inte repa emaljens på ugnsutrymmets sidor.

- 3) Skruva loss och avlägsna lampan.
- 4) När lampan har bytts ut, sätt tillbaka skyddskåpan.

Vad gör man om...



| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|--|--|--|
| Ugnen tänds inte. | Kontakten är inte korrekt inkopplad i eluttaget. | Kontrollera att kontakten är korrekt inkopplad i eluttaget. |
| | Sladden är trasig. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| | Ström saknas. | Kontrollera att strömmen fungerar regelbundet. Om problemet inte löser sig, kontakta en kvalificerad elektriker. |
| Displayen tänds inte. | Kontakten är inte korrekt inkopplad i eluttaget. | Kontrollera att kontakten är korrekt inkopplad i eluttaget. |
| | Möjligt fel på det elektroniska kortet. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Den interna belysningslampan tänds inte. | Kontakten är inte korrekt inkopplad i eluttaget. | Kontrollera att kontakten är korrekt inkopplad i eluttaget. |
| | Möjligt fel på den invändiga lampan eller på ugnsluckans sensor. | Byt ut glödlampan till den invändiga belysningen (se "4 Rengöring och underhåll"). Om problemet inte löser sig, kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Tillagningen startar inte. | Saknas bekräftelse efter föruppvärmning (☰ tänd). | Se till att, efter avslutad förvärmning, bekräfta övergången till tillagningsfasen (se "3.2 Så här använder du ugnen (Fig.B - Fig.C)"). |
| | Ugnsluckan är inte stängd. | Kontrollera att ugnsluckan är stängd. |
| | Möjligt fel på ugnsluckans sensor. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |

Vad gör man om...

| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|---|---|---|
| Tillagningen har påbörjats men ugnen blir inte varm. | Ugnsluckan är inte stängd. Möjligt fel på motstånden eller ugnsluckans sensor. | Kontrollera att ugnsluckan är stängd. Kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Även efter att apparaten har stängts av kan ljudet av en fläkt höras. | Fläkten fortsätter att arbeta för att kyla apparaten tills innertemperaturen blivit tillräckligt låg. | Vänta tills den tid som behövs för att kyla apparaten har passerat. Om fläkten efter denna tid inte stängs av, kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Under drift strömmar varm luft ut från ugnsluckans överdel. | Under drift är det normalt att det strömmar ut varm luft från överdelen för att kyla apparaten. | Vänta tills apparaten svalnat normalt. Om det skulle fortsätta att strömma ut varmluft, eller om det skulle inträffa från andra delar av ugnen, kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Under drift luktar det bränt. | Under första användning kan det lukta bränt. Det kan finnas matrester inuti apparaten som är i kontakt med värmeelementen. | Se till att du har följt instruktionerna för första användning av apparaten (se "3.1 Första användningstillfället"). Var noga med att korrekt följa anvisningarna för rengöring och underhåll av apparaten (se "4 Rengöring och underhåll"). |

Vad gör man om...

SV

| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|--|--|---|
| Ugnen genererar inte ånga. | Vattentanken har inte satts in korrekt i ugnsutrymmet. | Se till att vattentanken har satts in korrekt i ugnsutrymmet. |
| | Vattentanken är tom eller har inte fyllts tillräckligt (larm  blinkar). | Fyll tanken med vatten tills den MAX nivå som anges på tanken uppnås. |
| | Vattentanken har inte fyllts på i påfyllningsfacket. | Se till att tanken har fyllts med vatten korrekt i det därtill avsedda påfyllningsutrymmet till vänster. |
| | Obligatorisk avkalkning krävs (larm  blinkar). | Utför en avkalkningscykel (se "4.1 Avkalkning (Fig. E)"). |
| Under drift strömmar det ut ånga från ugnsluckans överdel. | Möjligt fel på pannan. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| | Under drift är det normalt att det strömmar ut ånga från överdelen för att kyla apparaten samt för korrekt hantering av ångkokningscykeln. | Vänta tills apparaten svalnat normalt. Om det skulle fortsätta att strömma ut ånga, eller om det skulle förekomma från andra delar av ugnen, kontakta den lokala tekniska assistansen. |

Vad gör man om...

| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|---|---|--|
| Under drift droppar det vatten på köksbänken från dörrens undersida. | Under drift kan livsmedel med hög fuktighet (såsom fryst bröd) skapa kondens som glider längs dörrens inre yta och droppar på hyllan. | Om det strömmar ut överdrivet mycket vatten, kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| | Ugnsluckan öppnas ofta under drift. | Begränsa ugnsluckans öppning och stängning under tillagning. |
| | Möjligt problem med tätningen. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |
| Vattentanken kan inte föras in i ugnsutrymmet. | Vattentanken har inte förts in i rätt riktning. | Se till att vattentanken har förts in i rätt riktning och att luckan är stängd. |
| Displayen visar en av följande felkoder: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5 | Möjligt internt fel. | Kontakta den lokala tekniska assistansen. |



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

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.