



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 lantgårdsturismnirättningar;
 - 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 obevakad i samband med tillagning som skulle kunna frigöra fetter eller oljor vilka kan fatta eld om de överhettas.
- Var ytterst försiktig.
- Håll 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.

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

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

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 avsäger 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 miljöskador 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 högtemperaturapplikationer såsom ugnar.
- Denna apparat innehåller ljuskällor av effektivitetsklass "G".

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 i rostfritt stål för ångkokning
- 11) Perforerad plåt för Air-Fry-tillagning

2.1 Före första användning



Fara för brännskada

Hög temperatur inne i ugnen vid användning.

- Mixtra inte med jordningen.
- Använd inte adapter.
- Använd inte förlängningssladd.
- 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.

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)

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.

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 galleret.



Beskrivning

Perforerad plåt i rostfritt stål för ångkokning (10)

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

Perforerad plåt för Air-Fry-tillagning (11)

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

i 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.

2.4 Beskrivning av reglagen (Fig. B)



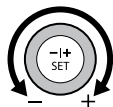
Menynavigeringsvred (12)

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



Knapp START/STOPP (13)

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



Parameternavigeringsvred (14)

Möjliggör navigering mellan de tillagningsinställningar som visas på displayen.

Respektive lysdiod tänds under konfigurationen.



Knapp SET (15)

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.

Beskrivning



SV

Display (16)

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 (Luffritering)
10		Warm (Uppvärmning)
11		Defrost (Upptining)
12		Barnlås

	Ikön	Betydelse
13		Larm för tom vattentank
14		Avkalkningslarm
15		Kött och fågel
16		Fisk och skaldjur
17		Grönsaker och tillbehör
18		Tårter 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, ventilerarummet 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 sidofalsarna.




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 strömbavbrott visar enheten tiden **12:00** blinkade på displayen och klockikonen . 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.



Användning

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



SV

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.



Mindretidsvariationer 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 **P** blinkar.
- 3) Om du inte vill ändra tillagningsinställningarna, starta med knappen START/STOPP.
- 4) Om du vill ändra receptet när tillagningen redan har börjat:
- 5) Tryck på SET-knappen. Indikatorn **P** blinkar.
- 6) Vrid det högra vredet för att välja ett nytt recept.
- 7) 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 Helstek kyckling	 Emaljerad plåt	1
		P07 Kycklingnuggets	Perforerad plåt	1














Användning

Meny	Kategori	Recept	Tillbehör	Fals ska ses nerifrån och upp
CHEF	 Fisk och skaldjur	P08 Laxfilé/biff	 Perforerad plåt i rostfritt stål	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 i rostfritt stål	2
		P13 Gratinerade kammusslor/musslor	Perforerad plåt	2
		P14 Panerade räkor	Perforerad plåt	2
	 Grönsaker och tillbehör	P15 Ugnsstekt 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

Användning



SV

Meny	Kategori		Recept		Tillbehör	Fals ska ses nerifrån och upp
CHEF	 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
	 Bröd, pizza och gratänger	P27	Jäsning av deg		Skål i botten av ugnen	1
		P28	Pizza på plåt		Emaljerad plåt	1
		P29	Lasagne/ungsbakad pasta		Emaljerad plåt	1
		P30	Potatisgnocchi/kinesiska dumplings		Perforerad plåt i rostfritt stål	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").



Användning

Ändring av tillagningstemperatur



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



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.






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.



Användning


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 en lämplig tillagningstemperatur.

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.




Om en tillagningstimer har ställts in startar nedräkningen automatiskt när väl förvärmningsfasens slut har bekräftats.

Användning



SV


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 kontrolllampan  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.



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.



Användning



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 vred 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.

Användning



SV

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



Funktionen demo Showroom (endast för utställare)

Om aktiverad (On) kan enheten avaktivera värmeelementen och starta ett Demo-läge för kontrollpanelen.

För att använda apparaten på normalt sätt måste detta läge stängas av (OFF).



Rengöring och underhåll

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 tvålatten 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 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,

Rengöring och underhåll



SV

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

Vattnet kan vara mycket hett.

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 MAX nivå.
- 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 visar displayen texten **End** och en ljudsignal aktiveras.
- 3) Tryck på knappen START/STOPP i minst 3 sekunder för att lämna avkalkningsfunktionen.

Underhåll av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

För att hålla tätningslisten 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 emaljen på ugnsutrymmets sidor.

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

Vad gör man om...

SV




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.	Kontrollera att ugnsluckan är stängd.
	Möjligt fel på motstånden eller ugnsluckans sensor.	Kontakta den lokala tekniska assistansen.
	Funktionen Showroom för utställare har av misstag aktiverats.	Kontrollera att funktionen Showroom är avaktiverad (se "3.3 Inställningsmeny").
Även efter att apparaten har stängts av kan ljudet av en fläkt höras.	Fläkten fortsätter att arbeta för att kyla apparaten tills innetemperaturen 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.
		Vänta tills apparaten svalnat normalt.
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.	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.	Se till att du har följt instruktionerna för första användning av apparaten (se "3.1 Första användningstillfället").
	Det kan finnas matrester inuti apparaten som är i kontakt med värmeelementen.	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)").
	Möjligt fel på pannan.	Kontakta den lokala tekniska assistansen.
Under drift fortsätter larmet för tom vattentank  att vara på trots att vattentanken är fylld och korrekt placerad i ugnsutrymmet.	Om larmet kvarstår efter bekräftelse rekommenderar vi att du tömmer ut vattnet manuellt och återställer kretsen.	För att tömma vattnet manuellt, öppna och starta avkalkningsfunktionen (se "4.1 Avkalkning (Fig. E)"). Under det första steget, som indikeras på displayen av St1-indikatorn, kommer apparaten att utföra processen för borttagning av restvatten.
		Avsluta avkalkningscykeln i slutet av detta steg genom att trycka på knappen START/STOPP i minst 3 sekunder.

Vad gör man om...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Under drift strömmar det ut ånga från ugnsluckans överdel.	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.
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. Ugnsluckan öppnas ofta under drift.	Om det strömmar ut överdrivet mycket vatten, kontakta den lokala tekniska assistansen. Begränsa ugnsluckans öppning och stängning under tillagning.
Vattentanken kan inte föras in i ugnsutrymmet.	Möjligt problem med tätningen. Vattentanken har inte förts in i rätt riktning.	Kontakta den lokala tekniska assistansen. 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.



1 Меры предосторожности

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо обеспечить его сохранность и держать в доступном для пользователя месте на протяжении всего срока службы изделия.

1.1 Назначение

Несоблюдение правил безопасности и неп прочтение инструкции на настольную комбинированную духовку может привести к неправильному использованию прибора и, как следствие, к травмам.

- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан. Несоблюдение данного требования может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в закрытых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных факторов.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых и аналогичных целях, а именно:
 - в кухонной зоне, предназначенной для персонала магазинов и офисов, а также в других рабочих помещениях;
 - клиентами гостиниц, мотелей и сдаваемых в аренду квартир;
 - в мини-гостиницах и фермерских гостевых домах.

- Эксплуатация в других заведениях, таких как рестораны, бары и кафе, является использованием не по назначению.

1.2 Общие правила безопасности

Для надежной эксплуатации прибора соблюдайте все правила безопасности:

- Во время работы данный прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются, поэтому не позволяйте маленьким детям приближаться к нему. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- При перемещении блюд в рабочей камере пользуйтесь термостойкими перчатками.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.
- Эксплуатация данного прибора разрешается детям начиная с 8-летнего возраста; лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не обладающие достаточным опытом и знаниями, могут пользоваться прибором лишь в том случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети младше 8 лет могут находиться вблизи прибора и кабеля питания только под присмотром взрослых.



Меры предосторожности

- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Дети могут выполнять очистку и уход только под присмотром взрослых.
- Обязательно следите за процессом приготовления. Процесс быстрого приготовления требует постоянного наблюдения.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время готовки блюд, при котором могут выделяться жиры и масло, поскольку они могут воспламениться при перегреве.
- Будьте максимально внимательны.
- Не наливайте воду в очень горячие противни.
- Во время готовки держите дверцу закрытой.
- При необходимости выполнить какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или по окончании приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару, и лишь затем откройте ее полностью.
- Во время работы данный прибор и его детали сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- После использования духовки дайте ей остыть и не прикасайтесь к внутренним поверхностям и нагревательным элементам, которые могут оказаться очень горячими. Опасность получения ожогов!
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или кухонные принадлежности) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- Не применяйте и не храните горючие материалы рядом с прибором.
- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Установка и ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, без помощи квалифицированного мастера.
- Ни в коем случае не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку.



1.3 Меры предосторожности относительно данного прибора

- Не используйте для очистки стеклянных поверхностей агрессивные абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки), грубые материалы или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведет к разрушению стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для очистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни необходимо вставлять в боковые направляющие до упора.
- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не пользуйтесь для приготовления пищи столовой посудой или пластиковыми контейнерами.
- Не помещайте внутрь рабочей камеры закрытые банки или контейнеры.
- Перед приготовлением извлеките из рабочей камеры все неиспользуемые противни и решетки.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- Если используется бумага для выпечки, размещайте ее таким образом, чтобы она не препятствовала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на внутреннее стекло открытой дверцы.
- Запрещается использовать открытую дверцу в качестве рычага при размещении прибора внутри кухонного шкафа.
- Запрещается слишком сильно нажимать на открытую дверцу.
- Не используйте ручку дверцы для поднятия и перемещения прибора.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Следите за тем, чтобы в дверцах духовки не застревали предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- При приготовлении с функцией пара внимательно следите за тем, чтобы не превышался максимальный объем резервуара для воды (800 мл).
- Установите/используйте прибор на устойчивой горизонтальной поверхности.
- При наличии вертикальных стенок из горючих материалов установка/эксплуатация прибора должна осуществляться на расстоянии минимум 8 см.
- Запрещается устанавливать данный прибор на катерах или в трейлерах.



Меры предосторожности

- Запрещается устанавливать прибор на подставку.
- Не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду или в любую другую жидкость.
- Не допускайте попадания жидкости на вилку кабеля питания и базу электропитания.
- Во избежание любой опасности, при повреждении кабеля питания немедленно свяжитесь со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (установка, техобслуживание, размещение или перемещение) обязательно пользуйтесь средствами индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- При установке прибора обеспечьте возможность его отключения посредством легкодоступной вилки.
- Чтобы предотвратить поражение электрическим током, перед заменой лампочки внутренней подсветки убедитесь в том, что прибор выключен и отсоединен от электрической сети либо отключено общее питание.
- На этом изделии установлены специальные лампочки для электробытовых приборов, которые не предназначены для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

1.4 Подключение прибора

Убедитесь в том, что напряжение и частота электрической сети соответствуют значениям, приведенным на шильдике с техническими данными на дне прибора.

Если вилка прибора не подходит к розетке, обратитесь в службу технической поддержки для их замены.



Проверьте, чтобы разъем кабеля питания был до упора вставлен в разъем изделия.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- Если вы оставляете прибор без присмотра, а также перед выполнением монтажа, демонтажа или очистки, обязательно отсоединяйте его от электрической сети.
- Перед тем как заменить аксессуары или приблизиться к работающим частям во время эксплуатации прибора, выключите его и отсоедините от сети электропитания.



1.5 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя любую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора не по назначению;
- неознакомления с содержанием руководства по эксплуатации;
- несанкционированного вскрытия какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил безопасности.



Бережно храните настоящую инструкцию. При передаче прибора другим лицам, предоставьте им данную инструкцию по эксплуатации.

Данную инструкцию можно скачать с сайта компании Smeg «www.smeg.com».

1.6 Утилизация

Утилизация электроприборов должна осуществляться отдельно от бытовых отходов.



Приборы, помеченные данным символом, подпадают под действие европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все электрические и электронные приборы, выведенные из эксплуатации, должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и подлежат сдаче в соответствующие центры приема вторсырья, предусмотренные государством. Правильная утилизация отслужившего свой срок прибора позволит предотвратить вред окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации относительно утилизации прибора обращайтесь к муниципальным властям, в пункт утилизации или в магазин, где он был приобретен.



1.7 Для экономии энергии

- Если иное не указано на упаковке, перед помещением замороженных продуктов в рабочую камеру их следует разморозить.
- Если вам необходимо приготовить несколько блюд, помещайте их в рабочую камеру одно за другим, чтобы оптимальным образом использовать уже нагретую духовку.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, которые лучше поглощают тепло.
- Перед приготовлением извлеките из рабочей камеры все неиспользуемые противни и решетки.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение оставшихся минут готовка продолжится за счет накопившегося внутри тепла.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Следите за чистотой рабочей камеры.

1.8 Источники света

- Этот прибор содержит источники света, заменяемые пользователем.
- Источники света, используемые в данном изделии, пригодны для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^\circ\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных приборах, как духовые шкафы.
- Данное изделие укомплектовано источниками света с классом эффективности G.

2 Описание прибора (Рис. А)

- 1) Панель управления и дисплей
- 2) Прокладка
- 3) Лампочка
- 4) Дверца
- 5) Вентилятор
- 6) Направляющие
- 7) Съёмный резервуар для воды
- 8) Решетка
- 9) Эмалированный противень
- 10) Противень с отверстиями из нержавеющей стали для приготовления на пару
- 11) Противень с отверстиями для приготовления Air-Fry

2.1 Перед первым использованием



Опасность получения ожогов

Высокая температура внутри рабочей камеры во время эксплуатации.

- Не нарушайте систему заземления.
- Не используйте адаптер.
- Не используйте удлинитель.
- Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к летальному исходу, пожару или поражению электрическим током.



- Удалите все защитные пленки с наружных и внутренних поверхностей прибора, а также с аксессуаров.
- Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с аксессуаров и направляющих.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. главу «4 Очистка и уход»).
- Чтобы приступить к эксплуатации прибора, необходимо настроить текущее время (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).



Перед началом использования проверьте целостность всех компонентов.

2.2 Описание деталей (Рис. А)

Резервуар для воды (7)

Съемный резервуар для воды, предназначенный для приготовления на пару.

Лампочка (3)

Внутренняя подсветка прибора включается:

- При открытии дверцы.
- Во время приготовления пищи.

Внутренний вентилятор (5)

Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит наружу в зоне над дверцей, в том числе в течение непродолжительного времени после выключения прибора.

Направляющие (6)

Прибор оснащен 3 боковыми направляющими, которые служат для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни отсчитываются снизу вверх.

2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

Решетка (8)

Используется в качестве опорной поверхности для емкостей, форм или кастрюлей для духовки.

Эмалированный противень (9)

Рекомендуется для традиционной выпечки тортов, пиццы и пирогов.

Также служит для сбора жиров, которые выделяются из блюд, готовящихся непосредственно на решетке.



Описание

Противень с отверстиями из н/ж стали для приготовления на пару (10)

Противень с отверстиями рекомендуется для приготовления на чистом пару или в комбинации с паром, например, рыбы и овощей.

Противень с отверстиями для приготовления Air-Fry (11)

Эмалированный противень с отверстиями рекомендуется для воздушной жарки предварительно запанированных продуктов, полуфабрикатов и/или замороженных продуктов (картофель фри, картофельные или мясные крокеты, моцарелла и т. д.).



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, которые соответствуют требованиям действующего законодательства.

Контейнеры для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке вы можете использовать собственную посуду, которая должна быть жаропрочной.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри продуктов.
- Деформация металлических емкостей во время высокотемпературного приготовления является нормальной: после охлаждения они вновь примут исходную форму.
- При использовании толстых керамических тарелок может потребоваться больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления может увеличиться.

2.4 Описание органов управления (Рис. В)



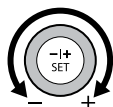
Ручка навигации по меню (12)

Позволяет просматривать различные меню и подменю пользовательского интерфейса. Во время навигации соответствующий светодиод горит постоянным светом.



Кнопка START/STOP (13)

Служит для подтверждения меню и/или нужной функции (короткое нажатие), а также запуска или прерывания приготовления (длительное нажатие). Соответствующий светодиод загорается постоянным светом после запуска приготовления и выключается после завершения цикла приготовления.



Ручка навигации по параметрам (14)

Позволяет перемещаться между настройками приготовления, отображаемыми на дисплее.

Во время конфигурации соответствующий светодиод горит постоянным светом.



Кнопка SET (15)

Подтверждает заданное значение. Если духовка находится в режиме часов, то нажатие этой кнопки в течение минимум 3 секунд ведет к отображению меню Настроек. Соответствующий светодиод включается после запуска приготовления и выключается по его завершении.



Дисплей (16)

Служит для отображения функций, параметров и значений приготовления.

2.5 Описание дисплея (Рис. С)


Иконки на дисплее

Иконка	Значение
1	Меню Традиционное приготовление
2	Меню Приготовление с паром
3	Меню Шеф-повар
4	Назад
5	Гриль
6	Приготовление с нижним вентилятором
7	Приготовление в статическом режиме
8	Приготовление в режиме конвекции
9	Air-Fry (аэрогриль)
10	Warm (разогрев)
11	Defrost (разморозка)
12	Блокировка от детей

Иконка	Значение
13	Аварийный сигнал пустого резервуара для воды
14	Аварийный сигнал удаления накипи
15	Мясо и птица
16	Рыба и морепродукты
17	Овощи и гарниры
18	Торты и сладкая выпечка
19	Хлеб, пицца и запеканки
20	Часы
21	Таймер приготовления
22	Таймер запрограммированного приготовления
23	Предварительный разогрев
24	Запуск + индикатор выполнения



Номер рецепта (25)

Отображает номер, который соответствует рецепту, выбранному в меню Шеф-повар .



Часы и таймер (26)

Отображает часы , время приготовления  и таймер запрограммированного приготовления .

Температура (27)


Отображает (в °C или °F) температуру приготовления.

Индикатор процента пара/веса (28)

Отображает процент (%) пара, используемого для приготовления на пару,  или вес (в кг или фунтах) блюда в функции меню Шеф-повар .

3 Использование

3.1 Первое использование

- Задайте  приготовления продолжительностью не менее одного часа (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).
- Разогрейте пустую рабочую камеру до максимальной температуры, чтобы удалить возможные следы заводской смазки.
- Во время нагрева прибора покиньте помещение и проветривайте его.
- Во время нагрева при первом использовании прибор может испускать неприятные запахи из-за наличия следов смазки на некоторых компонентах. Такие запахи обычно исчезают после первого нагрева.

Использование аксессуаров

Решетку и противни необходимо вставлять в боковые направляющие до упора.



Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные следы заводской смазки.



3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)

Настройка времени

При первом подключении или после отключения электропитания на дисплее прибора показывается мигающее время **12:00** и иконка часов ⌚. Чтобы начать любое приготовление, необходимо настроить текущее время.

- 1) Поворачивайте правую ручку, чтобы установить нужный час.
- 2) Подтвердите нажатием кнопки SET.
- 3) Повторите это действие для настройки минут и подтвердите выбранное время.



Для изменения текущего времени и/или формата отображения (12 ч/24 ч) см. «3.3 Меню Настроек».

Выбор меню и функций приготовления

Чтобы начать пользоваться духовкой, необходимо выбрать нужное меню и, на основе сделанного выбора, функцию приготовления.



Меню Традиционное приготовление



Меню Приготовление с паром



Меню Шеф-повар












Возврат к предыдущему меню или уровню

Для выбора меню и нужной функции:

- 1) Поворачивайте левую ручку, чтобы выбрать нужное меню.
- 2) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP.
- 3) Поворачивайте левую ручку для перемещения между доступными функциями в выбранном меню.
- 4) Если нет необходимости изменять настройки приготовления, запустите функцию кнопкой START/STOP.



Использование

Меню	Функция	Описание
ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	 Статический режим	Традиционное приготовление по одному блюду. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.
	 Конвекция	Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для многоярусного приготовления.
	 Гриль	Позволяет получить отлично зажаренные и подрумяненные блюда. На финальном этапе данный режим обеспечивает образование равномерной золотистой корочки.
	 Нижний вентилятор	Тепло поступает только с нижней части камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых и песочных пирогов и пиццы.
	 Air-Fry	Служит для жарки с небольшим количеством масла или без него. Рекомендуется использовать специальный противень с отверстиями.
	 Warm	Служит для разогрева или поддержания температуры готовых блюд.
	 Defrost	Служит для размораживания замороженных продуктов.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ	 Чистый пар	Приготовление на чистом пару (100%), идеально подходящее для рыбы, овощей, курицы, риса, картофеля и десертов. При низкой температуре может использоваться для расстойки теста. Рекомендуется использовать специальный противень с отверстиями.
	 Конвекция + пар	Комбинированное приготовление в режиме конвекции и пара (уровень пара настраивается в диапазоне 20-70%).
	 Гриль с конвекцией + пар	Комбинированное приготовление в режиме гриля с конвекцией и паром (уровень пара настраивается в диапазоне 20-70%).

Выбрав функцию приготовления, при необходимости можно настроить значения температуры, время приготовления и запрограммированное приготовление (см. следующие страницы).

Использование



В меню Шеф-повар для каждой категории блюд можно выбрать различные рецепты.

i Рецепты были созданы шеф-поварами Smeg для более быстрого приготовления самых популярных блюд. После того как вы выберете тип и вес блюда, прибор подберет функцию, время и температуру, являющиеся наиболее подходящими.

i Возможны небольшие изменения времени, которые зависят от используемых ингредиентов или аксессуаров для приготовления, а также от нужной степени подрумянивания. Рекомендуется всегда проверять блюда по окончании предварительного заданного приготовления.





- 1) Выберите меню и нужную категорию продуктов.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы выбрать нужный рецепт. Начнет мигать индикатор **P** рецепта.
- 3) Если нет необходимости изменять настройки приготовления, запустите функцию кнопкой START/STOP.
- 4) Если же рецепт необходимо изменить после запуска приготовления, выполните следующие действия:
- 5) Нажмите на кнопку SET. Замигает индикатор **P**.
- 6) Поворачивайте правую ручку, чтобы выбрать новый рецепт.
- 7) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.

RU

Меню	Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень отсчитывается снизу вверх
ШЕФ-ПОВАР	 Мясо и птица	P01 Свиные ребрышки	 Эмалированный противень	1
		P02 Свиные колбаски	Противень с отверстиями	2
		P03 Свинное жаркое	Эмалированный противень	1
		P04 Ростбиф	Эмалированный противень	1
		P05 Тушеная утка, порционная	 Эмалированный противень	1
		P06 Курица гриль, целиком	 Эмалированный противень	1
		P07 Куриные наггетсы	Противень с отверстиями	1



Использование

Меню	Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень отсчитывается снизу вверх
ШЕФ-ПОВАР	 Рыба и морепродукты	P08 Филе/стейк лосося	 Противень с отверстиями из н/ж стали	2
		P09 Рыба целиком	 Эмалированный противень	1
		P10 Гратен из трески	Противень с отверстиями	1
		P11 Дорада/сибас в фольге	Эмалированный противень	1
		P12 Кальмары/ каракатицы	 Противень с отверстиями из н/ж стали	2
		P13 Гратен из гребешков/ мидий	Противень с отверстиями	2
		P14 Креветки в панировке	Противень с отверстиями	2
	 Овощи и гарниры	P15 Запеченный картофель	Эмалированный противень	1
		P16 Овощной гратен	Эмалированный противень	1
		P17 Запеченные овощи ассорти	Противень с отверстиями	1
		P18 Фаршированные овощи	 Эмалированный противень	1
		P19 Картофель фри/ картофельные крокеты, замороженные	Противень с отверстиями	2



Меню	Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень отсчитывается снизу вверх
ШЕФ-ПОВАР	 Торты и сладкая выпечка	P20 Шоколадный фондан	 Порционные формочки на противне с отверстиями	1
		P21 Яблочный пирог	Форма для торта на решетке	1
		P22 Песочный пирог	Форма для торта на решетке	1
		P23 Бисквит	 Форма для торта на решетке	1
		P24 Чизкейк	Форма для торта на решетке	1
		P25 Маффины/кексы	 Порционные формочки на противне с отверстиями	1
		P26 Печенье	Эмалированный противень	1
	 Хлеб, пицца и запеканки	P27 Расстойка теста	 Миска на дне духовки	1
		P28 Пицца на противне	Эмалированный противень	1
		P29 Лазанья/ макаронная запеканка	 Эмалированный противень	1
		P30 Картофельные нюкки/китайские пельмени	 Противень с отверстиями из н/ж стали	2
		P31 Хлеб дрожжевой	 Эмалированный противень	1
		P32 Фокачча	 Эмалированный противень	1
		P33 Овощная запеканка	 Форма для торта на решетке	1

После выбора рецепта можно изменить заданный вес (см. «Изменение веса») и, при необходимости, выбрать запрограммированное время запуска приготовления (см. «Настройка запрограммированного приготовления»). Время приготовления рассчитывается автоматически на основе выбранного веса, но при желании может быть изменено (см. «Настройка запрограммированного приготовления»).



Использование

Изменение приготовления

температуры



Настройка недоступна в меню
Шеф-повар 

Перед запуском функции:

- 1) Выберите меню и нужную функцию.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры (индикатор градусов мигает).
- 3) Чтобы запустить функцию, нажмите на кнопку START/STOP.


Во время приготовления:

- 1) Нажмите на кнопку SET.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры (индикатор градусов мигает).
- 3) Подтвердите с помощью кнопки START/STOP или подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями (индикатор градусов перестанет мигать).

Настройка времени приготовления



Настройка недоступна в меню
Шеф-повар 

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка таймера .
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы настроить время приготовления.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить время приготовления в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.

Протекание заданного времени указывается индикатором выполнения, который постепенно уменьшается.





Настройка запрограммированного приготовления

Запрограммированное приготовление позволяет завершить приготовление в установленное пользователем время. В зависимости от заданной пользователем длительности и выбранного времени окончания приготовления прибор автоматически планирует запуск готовки.



При расчете времени окончания приготовления учитываются минуты, необходимые для предварительного разогрева.

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка запрограммированного приготовления.
- 2) Поворачивайте правую ручку для настройки времени окончания приготовления.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



- Время окончания приготовления невозможно установить без предварительной настройки его продолжительности.
- Запрограммированное приготовление невозможно установить после начала процесса готовки.

Чтобы отменить запрограммированное приготовление:

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка запрограммированного приготовления.
- 2) Поворачивайте правую ручку против часовой стрелки, чтобы вернуться к текущему времени и сбросить запрограммированное приготовление.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP.

Изменение уровня пара:



Настройка доступна только в меню Приготовление с паром.



В функциях комбинированного приготовления (конвекция и гриль) можно регулировать уровень пара в диапазоне 20-70%:


- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающий индикатор процентов %.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить нужный уровень пара.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить уровень пара в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.



Использование


Изменение веса




Настройка доступна только в меню Шеф-повар .

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая единица измерения веса (кг/фунт).
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы изменить заданный вес (время приготовления обновится автоматически).
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить вес в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.

Стадия предварительного нагрева

Приготовлению всегда предшествует стадия предварительного нагрева , благодаря которой прибор быстрее достигает заданной температуры приготовления.

На этой стадии загорается индикатор  и показывается постепенно растущий уровень температуры.



Если в рецепте не указано иное, до достижения заданной температуры ставить блюда в духовку не рекомендуется.

По завершении предварительного разогрева подается звуковой сигнал, оповещающий о переходе к стадии приготовления. Чтобы подтвердить этот шаг, нажмите кнопку START/STOP или поместите блюдо в духовку.



Если был задан таймер приготовления, обратный отсчет начнется автоматически после подтверждения окончания стадии предварительного разогрева.



Запуск приготовления

- 1) Откройте дверцу.
- 2) Поместите подготовленное блюдо в рабочую камеру.
- 3) Закройте дверцу. Приготовление начинается автоматически, а индикатор выключится.



Если блюдо уже помещено в духовку, нажмите на кнопку **START/STOP** (13), чтобы начать приготовление. Это действие можно осуществить и в конце предварительного разогрева.

Окончание приготовления

Если задано время приготовления, процесс готовки завершается автоматически. На дисплее отображается надпись **End**, начинает мигать иконка таймера и подается звуковой сигнал, который можно отключить с помощью кнопки **START/STOP**.

Чтобы завершить приготовление вручную и вернуться к отображению часов, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP** нажатой в течение минимум 3 секунд.

Остаточное тепло

Если после использования духовки ее камера остается горячей, на дисплее будет отображаться индикатор уровня остаточного тепла.



Этот уровень будет автоматически уменьшаться по мере снижения температуры, а затем выключится.

Наполнение резервуара для приготовления на пару (Рис. D)



О нехватке воды в резервуаре сигнализирует мигающий индикатор .

- 1) Нажмите на кнопку разблокировки над крышкой и потяните ее, чтобы открыть.
- 2) Приподнимите ручку и извлеките резервуар.
- 3) Наполните расположенный слева заливной отсек до отметки **MAX** уровня, нанесенной на резервуар.



Используйте прохладную водопроводную воду с невысоким содержанием кальция, умягченную воду или минеральную воду без газа.



Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.

- 4) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.
- 5) Выполнив эту операцию, произведите подтверждение нажатием кнопки **START/STOP**.



Внимание!

Не наполняйте правый отсек, который служит исключительно для слива воды (или других жидкостей) из резервуара.



Использование



Если во время приготовления на пару резервуар для воды опустошается, приготовление останавливается и переходит в режим в паузы максимальной длительностью 5 минут.

Приготовление возобновится после получения подтверждения о наполнении резервуара.

Если по истечении максимального времени ожидания, составляющего 5 минут, резервуар для воды не будет наполнен, прибор продолжит готовку без пара, а в случае функции чистого пара приготовление прекратится.

3.3 Меню Настроек



Доступ к меню Настроек возможен только при нахождении духовки в режиме часов.

- 1) Удерживайте кнопку SET нажатой в течение минимум 3 секунд.
- 2) Поворачивайте левую ручку для просмотра разделов меню.
- 3) Поверните правую ручку, чтобы установить нужное значение, а затем подтвердите его с помощью кнопки SET.
- 4) Чтобы сохранить конфигурацию и выйти из меню, нажмите и удерживайте кнопку SET нажатой в течение минимум 3 секунд.



Блокировка от детей

Позволяет заблокировать (On) органы управления прибором.

Если данная функция активирована, на дисплее загорается иконка On.



Чтобы отключить функцию, вернитесь в меню Настроек и выберите OFF.



Звуковые сигналы

Активирует (On) или отключает (OFF) звуковые сигналы, подаваемые духовкой.



Формат времени

Служит для настройки отображения времени в формате 12 часов (12H) или 24 часа (24H).



По умолчанию формат времени установлен на 24 ч.

Изменение часа

- 1) На дисплее появляется иконка часов ⌚, и начинают мигать цифры, обозначающие час.
- 2) Поверните правую ручку до нужного значения часа.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки SET.
- 4) Выполните аналогичные действия для настройки минут.



В любой момент можно изменить заданное время. Для этого войдите в меню настроек и поворачивайте левую ручку до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее время.



Unit Настройка единицы измерения

Служит для установки единицы измерения температуры и веса (для меню Шеф-повар) в соответствии со следующей таблицей:

Значение	Температура	Вес
ЕС	°C	кг
США	°F	фунт

brl Яркость подсветки дисплея

Позволяет выбрать уровень яркости дисплея в соответствии со следующей таблицей:

Значение	Яркость дисплея
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



По умолчанию функция яркости подсветки дисплея установлена на 5.

ELCD Функция ECO дисплея

Будучи активированной (On), эта функция позволяет автоматически уменьшать уровень яркости дисплея, когда духовка находится в режиме часов.



Она не работает, если яркость уже была установлена на значение 1.

Hard Жесткость воды

Позволяет настроить жесткость воды для оптимизации процесса удаления накипи.



На заводе установлен средний уровень 3 функции жесткости воды.

В зависимости от заданной степени жесткости воды запрос на запуск цикла удаления накипи будет появляться с разной частотой.

Страница с количеством часов использования функций пара, при достижении которых будет запрошено удаление накипи, выглядит следующим образом:

Значение	Часы
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Удаление накипи

Будучи активированной (On), эта функция позволяет запускать цикл удаления накипи (см. «4.1 Удаление накипи (Рис. Е)»).

SHO Функция demo Showroom (только для выставления)

Если включена (On) позволяет отключить все нагревательные элементы прибора и запустить режим Demo на панели управления.

Для привычного использования прибора необходимо отключить (OFF) данную функцию.



Очистка и уход

4 Очистка и уход

В руководстве по эксплуатации приведены соответствующие инструкции по очистке и уходу, а также операции для пользователя, которые производитель рекомендует выполнять. Любые другие действия должны выполняться мастером уполномоченного сервисного центра.

Перед проведением очистки **ВСЕГДА** вынимайте вилку из розетки и работайте только с остывшим прибором.



Внимание!

- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Для очистки компонентов из стали или с металлическим покрытием не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства.
- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Регулярно, после каждого использования, очищайте детали прибора, его аксессуары и кухонные принадлежности.

Очистка поверхностей

Чтобы обеспечить сохранность поверхностей прибора, их необходимо регулярно очищать после каждого использования, дождавшись остывания.

Плановая ежедневная очистка

Используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Наберите средство на влажную ткань и протрите ею поверхность, затем тщательно промойте водой и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Чтобы не повредить поверхности, категорически запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Пользуйтесь обычными неабразивными средствами, а также, при необходимости, деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями. Тщательно ополосните и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищи на сахарной основе (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, которой покрыта внутренняя часть прибора.



Очистка аксессуаров

Все аксессуары следует мыть горячей мыльной водой с помощью мягкой губки или мягкой синтетической ткани. Ополосните их и насухо вытрите. Для очистки аксессуаров не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки или металлические кухонные принадлежности, чтобы не повредить их поверхности.

Чтобы продлить срок службы аксессуаров, их не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Очистка стекла дверцы

Рекомендуется постоянно следить за идеальной чистотой стекла. Для его очистки используйте бумажные полотенца. Трудноудаляемые загрязнения отмывайте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Очистка рабочей камеры

Чтобы обеспечить сохранность рабочей камеры, ее следует регулярно очищать после остывания.

Не позволяйте остаткам пищи засыхать внутри рабочей камеры, так как они могут повредить эмаль.

Чтобы облегчить очистку, рекомендуется снимать боковые направляющие.

Достаточно осторожно потянуть за раму, чтобы отцепить ее от боковых креплений. Чтобы вернуть раму на прежнее место, вновь вставьте ее в боковые пазы и слегка нажмите.

Использование функции пара для самоочистки

Функцию пара можно использовать для размягчения остатков загрязнений и облегчения их удаления.

Перед запуском функции рекомендуется распылить на боковые стенки рабочей камеры раствор из воды и средства для мытья посуды.

- 1) Выберите функцию чистого пара в соответствующем меню Приготовление с паром.
- 2) Установите температуру на 100 °C и время очистки на 18 минут.
- 3) Запустите функцию с помощью кнопки START/STOP. По окончании стадии предварительного разогрева вновь нажмите кнопку START/STOP.
- 4) По завершении функции откройте дверцу и при помощи ткани из микрофибры завершите очистку рабочей камеры.

Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое не влияет на исправную работу прибора.


По окончании каждого цикла приготовления:


- 1) Дождитесь охлаждения прибора.
- 2) Удалите загрязнения из рабочей камеры.
- 3) Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тряпкой.
- 4) Держите дверцу открытой до полного высыхания рабочей камеры.



Очистка и уход

4.1 Удаление накипи (Рис. Е)

На дисплее появляется иконка  горящая постоянным светом: настоятельно рекомендуется удалить накипь из бойлера.

На дисплее появляется мигающая иконка : требуется обязательное удаление накипи из бойлера; выбор других режимов приготовления на пару невозможен до тех пор, пока накипь не будет удалена.



Частота удаления накипи зависит от заданного значения жесткости воды (см. «3.3 Меню Настроек»).



При необходимости можно выполнить цикл удаления накипи заблаговременно.



Внимание!

Наличие накипи из-за невыполнения циклов удаления накипи со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

- 1) Для доступа к функции удаления накипи войдите в меню Настроек (см. «3.3 Меню Настроек»).
- 2) Поворачивайте левую ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись .

- 3) Поверните правую ручку, чтобы активировать функцию (On). Подтвердите с помощью кнопки SET, чтобы начать цикл удаления накипи.
- 4) Для отмены цикла удаления накипи удерживайте кнопку START/STOP нажатой в течение минимум 3 секунд.



Внимание!

Запущенный цикл удаления накипи можно прервать только до окончания стадии наполнения резервуара раствором для удаления накипи (см. следующий раздел St2). После этого прибор не будет выполнять никаких других функций до тех пор, пока процесс удаления накипи не будет завершен. Общая продолжительность цикла составляет примерно 40 минут.



Необходимо оставаться рядом с прибором в течение всего цикла удаления накипи, так как может потребоваться вмешательство пользователя, например, для очередного наполнения резервуара.



Цикл включает 6 стадий, о выполнении которых сигнализируют постепенное уменьшение полосы индикатора (24), а также индикаторы на дисплее St1, St2,



Слив оставшейся воды (St1)

- 1) Прибор удаляет оставшуюся воду, направляя ее в сливной отсек, расположенный справа.
- 2) Нажмите на кнопку разблокировки над крышкой и потяните ее, чтобы открыть.
- 3) Приподнимите ручку, извлеките резервуар и опорожните его.



Внимание!

Вода может быть очень горячей.

Заполнение резервуара раствором для удаления накипи (St2)

- 1) Заполните расположенный слева заливной отсек раствором из воды и средства для удаления накипи в дозах, рекомендованных изготовителем.



Внимание!

Не заполняйте отсек для слива воды, расположенный справа.



Используйте прохладную водопроводную воду с невысоким содержанием кальция, умягченную воду или минеральную воду без газа.



Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.

- 2) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.



Начиная с этого момента процесс удаления накипи будет невозможно отменить.

Запуск функции удаления накипи (St3)

- 1) Нажмите на кнопку SET, чтобы подтвердить операцию.
- 2) Прибор запустит процедуру очистки бойлера, а на дисплее отобразится ее общая продолжительность.



В ходе удаления накипи прибор делает несколько остановок, чтобы обеспечить эффективное действие средства для удаления накипи. Дождитесь окончания цикла.

Слив раствора для удаления накипи (St4)

- 1) В конце процесса очистки прибор сливает оставшийся раствор для удаления накипи в сливной отсек резервуара.
- 2) Извлеките резервуар и слейте раствор для удаления накипи.



Внимание!

Раствор для удаления накипи может быть горячим.



Очистка и уход

Заполнение резервуара чистой водой (St5)

- 1) Очистите резервуар и наполните расположенный слева заливной отсек чистой водой до отметки MAX уровня.
- 2) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.
- 3) Нажмите на кнопку SET, чтобы подтвердить операцию.

Промывка водяного контура (St6)

- 1) Прибор начинает процедуру очистки водяного контура, и на дисплее отображается общая продолжительность операции.
- 2) По окончании промывки на дисплее появится надпись **End** и сработает звуковой сигнал.
- 3) Чтобы выйти из функции удаления накипи, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP нажатой в течение минимум 3 секунд.

Уход за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и промывайте ее теплой водой.

Замена лампочки внутренней подсветки



Внимание!

- Отключите электропитание прибора.
- Используйте защитные перчатки.
- Дождитесь охлаждения прибора.

- 1) Выньте из рабочей камеры духовки все аксессуары.
- 2) Вручную отверните крышку лампочки и снимите ее.



Следите за тем, чтобы не поцарапать эмаль на стенках рабочей камеры.

- 3) Отделите и извлеките лампочку.
- 4) После замены лампочки верните защитную крышку на прежнее место.

Действия в случае...

RU



Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Отсутствует электрическое питание.	Убедитесь в исправной подаче питания. Если неисправность не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей не включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Возможная неисправность электронной платы.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
Л а м п о ч к а в н у т р е н н е й п о д с в е т к и не загорается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Возможная неисправность внутренней лампочки или датчика дверцы духовки.	Замените лампочку внутренней подсветки (см. «4 Очистка и уход»). Если неисправность не устранится, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Приготовление не запускается.	Отсутствие подтверждения после предварительного разогрева (☰ вкл.)	Убедитесь, что по окончании предварительного разогрева был подтвержден переход к стадии приготовления (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).
	Дверца духовки не закрыта.	Убедитесь, что дверца духовки закрыта.
	Возможная неисправность датчика дверцы духовки.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Приготовление запускается, но духовка не нагревается	Дверца духовки не закрыта.	Убедитесь, что дверца духовки закрыта.
	Возможная неисправность нагревательных элементов или датчика дверцы духовки.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Была случайно активирована функция Showroom для выставления прибора.	Убедитесь, что функция Showroom отключена (см. «3.3 Меню Настроек»).
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать для охлаждения прибора до тех пор, пока не опустится внутренняя температура.	Дождитесь истечения времени, необходимого для охлаждения прибора. Если по истечении этого времени вентилятор не выключится, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы горячий воздух выходит из зоны над дверцей духовки	Выход наружу горячего воздуха, который происходит в верхней части прибора во время работы, считается нормальным явлением и служит для его охлаждения.	Дождитесь естественного остывания прибора. Если утечки горячего воздуха слишком интенсивны или происходят из других частей духовки, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы появляется запах гари.	Запах гари может появиться при первом использовании.	Убедитесь в соблюдении правил, предусмотренных для первого использования прибора (см. «3.1 Первое использование»).
	Возможные остатки пищи внутри прибора контактируют с нагревательными элементами.	Убедитесь в правильном выполнении инструкций по очистке и уходу за прибором (см. «4 Очистка и уход»).

Действия в случае...

RU

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка генерирует пар.	Резервуар для воды неправильно вставлен в отсек духовки.	Убедитесь, что резервуар для воды правильно вставлен в отсек духовки.
	Резервуар для воды пуст или недостаточно наполнен (мигает аварийный сигнал  .	Наполните резервуар водой до отметки MAX уровня на резервуаре.
	Не наполнен заливной отсек резервуара для воды.	Убедитесь, что резервуар правильно заполнен водой в соответствующем заливном отсеке слева.
	Требуется обязательное удаление накипи (мигает аварийный сигнал  .	Выполните цикл удаления накипи (см. «4.1 Удаление накипи (Рис. E)»).
Во время работы аварийный сигнал пустого резервуара для воды  остается включенным, несмотря на то, что резервуар заполнен и правильно установлен в отсеке духовки.	Возможный отказ бойлера.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Если после подтверждения сигнала не исчезает, рекомендуется вручную слить воду и восстановить работу цепи.	Чтобы вручную слить воду, войдите в систему и запустите функцию удаления накипи (см. «4.1 Удаление накипи (Рис. E)»). На первом этапе, отображаемом на дисплее индикатором St1, прибор удаляет оставшуюся воду. В конце этого этапа выйдите из цикла удаления накипи нажатием кнопки START/STOP не менее 3 секунд.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы пар выходит из зоны над дверцей духовки.	Выход наружу пара в верхней части прибора во время работы считается нормальным явлением и служит для его охлаждения и правильного управления циклом приготовления на пару.	Дождитесь естественного остывания прибора. Если утечки пара слишком интенсивны или происходят из других частей духовки, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы вода капает из-под дверцы на столешницу.	Во время работы продукты с высоким содержанием влаги (например, замороженный хлеб) могут образовывать конденсат, который, стекая по внутренней поверхности дверцы, просачивается на столешницу.	При наличии чрезмерных утечек воды обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Дверца духовки часто открывается во время работы.	Ограничьте открытие и закрытие дверцы духовки во время приготовления.
	Возможная проблема с прокладкой.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
Резервуар для воды не вставляется в отсек духовки.	Резервуар для воды вставлен в неправильном направлении.	Убедитесь, что резервуар для воды вставлен в правильное направление, а крышка закрыта.
На дисплее отображается один из следующих кодов ошибки: Err1/Err2/Err3/ Err4/Err5	Возможная внутренняя неисправность	Обратитесь в местную службу технической поддержки.



При невозможности устранения проблемы или возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «гммдд», а именно:

- г, год (1 знак);

- м, месяц (2 знака);

д, день (2 знака).

Пример

SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер

СМЕГ СпА

Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла, 42016, Италия

место производства

Йилай Енлигтинг Лимитед

Здание Йилай, д. 3, улица Коммершиал Стрит, 3-я промышленная зона, Угуйшань Таун, город Чжуншань, провинция Гуандун, Китай



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 sikkerhedsadvarselne 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 sideskinnerne, 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 ovnlens, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret, for at undgå elektrisk stød.
- Lamperne anvendti 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.

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet www.smeg.com på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

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.

Bemærkninger



DA

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 optøse 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 $\geq 300^\circ \text{C}$ 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 inoxbradepande til tilberedning med damp
- 11) Perforeret bradepande til Air-Fry-tilberedning

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 hylterne.
- 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 opåder.

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.



Beskrivelse

Perforeret inoxbradepande til tilberedning med damp (10)

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

Perforeret bradepande til Air-Fry-tilberedning (11)

Perforeret emaljeret bradepande anbefalet til tilberedning med varmluft af tidligere panerede, forkogte og/eller frosne fødevarer (pommes frites, kartoffel- eller kødkroetter, mozzarella, ...).

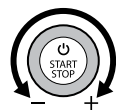


Tilbehør, som kan komme i berøring med madvarer, er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det, som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

Beholdere til tilberedning

- Du kan også bruge til eget køkkengrej til tilberedning i oven, 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.

2.4 Produktbeskrivelse (Fig. B)



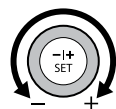
Menunavigationsknap (12)

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



START/ STOP-knap (13)

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 (14)

Tillader navigation mellem de tilberedningsindstillinger, der vises på displayet.

Den relative led lyser under konfigurationen.



SET-knap (15)

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 (16)

Displayet viser funktioner, parametre og tilberedningsværdier.

2.5 Beskrivelse af displayet (Fig. C)


Ikoner på displayet

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

	Ikon	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 menuen Chef .

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 ur-ikonet  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.



Brug

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 hævnning 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 fødevarekategori.





i 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.

i 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 fødevarekategori.
- 2) Drej den højre knap for at indstille den ønskede opskrift. Opskriftsindikatoren **P** 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:
- 5) Tryk på SET-knappen. Indikatoren **P** blinker.
- 6) Drej på den højre knap for at vælge en ny opskrift.
- 7) Bekræft med START/STOP-knappen, eller vent 5 sekunder på automatisk bekræftelse.

DA












Menu	Kategori	Opskrifter		Tilbehør	Rillen skal læses nedefra og opefter	
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



Brug

Menu	Kategori	Opskrifter	Tilbehør	Rillen skal læses nedefra og opetter
CHEF	 Fisk og skaldyr	P08 Laksefilet/steak	 Perforeret inoxbradepande	2
		P09 Hel fisk	 Emaljeret bradepande	1
		P10 Gratineret torsk	Perforeret bradepande	1
		P11 Indbagt brasen/ havbarsen	Emaljeret bradepande	1
		P12 Blæksprutte	 Perforeret inoxbradepande	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 Fylde grønssager	 Emaljeret bradepande	1
		P19 Frosne pommes frites/ kartoffelkroetter	Perforeret bradepande	2



Menu	Kategori	Opskrifter	Tilbehør	Rillen skal læses nedefra og opefter		
CHEF	 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
	 Brød, pizza og postejer	P27	Hævning af dej		Skål i bunden af ovnen	1
		P28	Deep pan pizza		Emaljeret bradepande	1
		P29	Lasagne/ ovnbagt pasta		Emaljeret bradepande	1
		P30	Kartoffelgnocchi/ kinesiske dumplings		Perforeret inoxbradepande	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“).



Brug

Ændring af tilberedningstemperatur



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



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.






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.




ITidspunktet 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 dampniveaut



Indstillingen er kun tilgængelig i menu med tilberedning med damp 

I kombinerede tilberedningsfunktioner (varmluft og grill) er det muligt at justere dampniveaut 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 dampniveaut 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.



Brug


Vægtændring




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

Forud for tilberedningen finder en forvarmning  altid sted, som gør det muligt for apparatet at nå den rette tilberedningstemperatur 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 lydsignal 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 lydsignal, 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-niveauet, der er angivet på tanken.



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.

DA



Brug



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 ON.



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 (On) 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.

DA

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 (On) giver den mulighed for at starte afkalkningscyklussen (se „4.1 Afkalkning (Fig. E)“).



SHO Showroom demo-funktion (kun ved udstilling)

Hvis aktiveret (On) gør den det muligt for apparatet at deaktivere varmeelementerne og starte en demo-tilstand for betjeningspanelet.

For at anvende apparatet normalt skal denne tilstand (OFF) deaktiveres.



Rengøring og vedligeholdelse

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 ståldele 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 skrabere, 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 plastikkuld. 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 sideskinne.

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 sidevægge.

- 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 forvarmningsfasen 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“).





Hvis det skønnes hensigtsmæssigt, 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,

Rengøring og vedligeholdelse



DA

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 MAX-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 ovnlyset



Advarsel

- Deaktivér 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...

DA




Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Ovenen 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 foropvarmning (☰🔥 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
	Ovndøren er ikke lukket.	Sørg for, at ovndøren er lukket.
Tilberedningen er startet, men ovnen bliver ikke varm.	Mulig fejl i modstanderne eller ovndørssensoren.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
	Showroom-funktionen til udstillinger blev aktiveret ved en fejltagelse.	Sørg for, at Showroom-funktionen er deaktiveret (se „3.3 Indstillingsmenu“).
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 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.	Sørg for, at du har fulgt instruktionerne for første brug af apparatet (se „3.1 Første anvendelse“).
	Mulige madrester inde i apparatet i kontakt med varmeelementerne.	Sørg for at følge apparatets rengørings- og vedligeholdelsesanvisninger korrekt (se „4 Rengøring og vedligeholdelse“).

Hvad bør man gøre hvis...

DA

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 MAX-niveauet, 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)“).
Mens apparatet er i funktion forbliver alarmen for tom vandbeholder  tændt, selvom vandbeholderen er fyldt og placeret korrekt i ovnrummet.	Mulig fejl i kedlen.	Kontakt den lokale tekniske supportservice.
	Hvis alarmen fortsætter efter bekræftelse, anbefales det at dræne vandet manuelt og nulstille kredsløbet.	For at aftappe vandet manuelt skal du åbne og starte afkalkningsfunktionen (se „4.1 Afkalkning (Fig. E)“). I løbet af det første trin, som vises på displayet med St1-indikatoren, vil apparatet udføre processen med at fjerne resterende vand. Efter dette trin afsluttes afkalkningscyklussen ved at trykke på START/STOP-knappen i mindst 3 sekunder.

Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
Under drift strømmer der damp ud over ovndøren.	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.
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. Ovndøren åbnes ofte under drift.	Hvis der fortsat er for meget vand, skal du kontakte den lokale tekniske support. Begræns åbning og lukning af ovndøren under tilberedningen.
Vandbeholderen passer ikke ind i ovnrummet.	Muligt problem med tætningslisten. Vandbeholderen er ikke indsat i den rigtige retning.	Kontakt den lokale tekniske supportservice. 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.



1 Ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz brak odniesienia do instrukcji obsługi może być przyczyną nieprawidłowego użycia urządzenia, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może powodować obrażenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Używać urządzenia w pomieszczeniach i z dala od czynników atmosferycznych.
- Urządzenie to jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych i podobnych, takich jak:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych środowiskach pracy;
 - w hotelach, motelach i obiektach typu mieszkalnego;
 - w pokojach do wynajęcia i gospodarstwach agroturystycznych;
 - inne zastosowania, na przykład w restauracjach, barach i kawiarniach, uważane są za niewłaściwe.

1.2 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia:

- Urządzenie i jego dostępne części stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci muszą być trzymane z dala od urządzenia. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego, jeśli nie są pod stałym nadzorem.



Ostrzeżenia

- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić.
- Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 centymetrów na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Urządzenie i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Po użyciu pozostawić do ostygnięcia i nie dotykać wewnętrznych powierzchni piekarnika i elementów grzejnych, mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo poparzeń!
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.



1.3 Ostrzeżenia dotyczące tego urządzenia

- Na szklanych częściach nie stosować agresywnych, korozyjnych ani ściernych środków czyszczących (np. produktów w proszku, odpłamiaczy i gąbek metalowych), szorstkich materiałów ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Podczas pieczenia z funkcją pary należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki (800 ml).
- Zainstalować/obsługiwać urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni.
- W przypadku palnych ścian pionowych należy zainstalować/używać urządzenie w odległości co najmniej 8 cm.
- Niniejszego urządzenia nie wolno montować na łodziach ani w przyczepach kempingowych.



Ostrzeżenia

- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego, wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie wylewać płynów na wtyczkę i podstawę zasilającą.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki.
- Przed wymianą lampki wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

1.4 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej w celu ich wymiany.



Należy się upewnić, że złącze kabla zasilania zostało włożone aż do całkowitego zatrzymania się w złączu produktu.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymać urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych części podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy przekazać im również niniejszą instrukcję.

Niniejszą instrukcję można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg: „www.smeg.com”.

1.6 Utylizacja

Nie wolno usuwać urządzeń elektrycznych razem z odpadami domowymi.



Urządzenia tym symbolem opatrzone europejskiej 2012/19/UE. podlegają dyrektywie

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków przewidzianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.



1.7 Oszczędność energii

- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

1.8 Źródła światła

- Urządzenie to zawiera źródła światła z możliwością wymiany przez użytkownika.
- Źródła światła zawarte w produkcie zostały określone jako odpowiednie do pracy w temperaturze środowiskowej $\geq 300^{\circ}\text{C}$ oraz przeznaczone do zastosowań w wysokich temperaturach, takich jak piekarniki.
- Urządzenie to zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Panel sterowania i wyświetlacz
- 2) Uszczelka
- 3) Lampka
- 4) Drzwiczki
- 5) Wentylator
- 6) Prowadnice pozycjonowania
- 7) Wymowany zbiornik na wodę
- 8) Ruszt
- 9) Blacha emaliowana
- 10) Blacha z otworami ze stali nierdzewnej do pieczenia na parze
- 11) Blacha z otworami do pieczenia Air-Fry

2.1 Przed pierwszym użyciem



Niebezpieczeństwo poparzeń

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania.

- Nie przerabiać uziemienia.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie używać przedłużacza.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.



- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki znamionowej z danymi technicznymi) z akcesoriów i poziomów.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”).
- Aby rozpocząć użytkowanie urządzenia należy ustawić bieżącą godzinę (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).



Przed użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie komponenty są nienaruszone.

2.2 Opis części (Rys. A)

Zbiornik na wodę (7)

Wyjmowany zbiornik na wodę do pieczenia na parze.

Lampka (3)

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- Po otwarciu drzwiczek.
- Podczas pieczenia potraw.

Wentylator wewnętrzny (5)

Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

Funkcjonowanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, które ulatnia się nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil, nawet po wyłączeniu urządzenia.

Prowadnice pozycjonowania (6)

Urządzenie posiada 3 poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Poziomy zostały ustalone od dołu do góry.

2.3 Opis akcesoriów (Rys. A)

Ruszt (8)

Przydatny jako powierzchnia nośna naczyń, form lub rondli do pieczenia.

Blacha emaliowana (9)

Blacha zalecana do tradycyjnego pieczenia ciast, pizzy i ciastek.

Przydatna również do zbierania tłuszczu wydzielającego się z żywności umieszczonej bezpośrednio na ruszcie.



Opis

Blacha z otworami ze stali nierdzewnej do pieczenia na parze (10)

Blacha z otworami zalecana do pieczenia wyłącznie na parze lub w połączeniu z parą, na przykład ryby i warzyw.

Blacha z otworami do pieczenia Air-Fry (11)

Blacha z otworami emaliowana jest zalecana do smażenia powietrzem potraw uprzednio panierowanych, wstępnie ugotowanych i/lub mrożonych (frytki, krokiety ziemniaczane lub mięsne, mozzarella itp.).



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

Naczynia do pieczenia

- Do pieczenia w piekarniku można również zastosować własne naczynia, pod warunkiem że są odporne na wysoką temperaturę.
- Do pieczenia na parze zaleca się stosowanie metalowych naczyń. Metal zapewnia lepsze rozprzodkowanie ciepła w potrawach.
- Rzeczą normalną jest, że podczas pieczenia w wysokiej temperaturze metalowe naczynia ulegają deformacji, po wystygnięciu powracają do normalnego kształtu.
- Grube ceramiczne talerze mogą wymagać więcej ciepła. Może być konieczne dłuższe pieczenie.

2.4 Opis elementów sterowniczych (Rys. B)



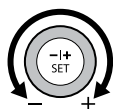
Pokrętko nawigacyjne menu (12)

Umożliwia nawigację w różnych menu i podmenu interfejsu użytkownika. Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym podczas nawigacji.



Przycisk START/STOP (13)

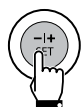
Umożliwia potwierdzenie żądanego menu i/lub funkcji (krótkie naciśnięcie) oraz rozpoczęcie lub przerwanie pieczenia (długie naciśnięcie). Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym po rozpoczęciu pieczenia i gaśnie po zakończeniu cyklu.



Pokrętko nawigacyjne parametrów (14)

Umożliwia nawigację pomiędzy ustawieniami pieczenia wyświetlanymi na wyświetlaczu.

Podczas konfiguracji zapala się odpowiednia dioda LED.



Przycisk SET (15)

Potwierdza ustawioną wartość. Gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara, po naciśnięciu przez co najmniej 3 sekundy, wyświetlane jest menu ustawień. Odpowiednia dioda LED zapala się po rozpoczęciu pieczenia i gaśnie po jego zakończeniu.



Wyświetlacz (16)

Wyświetlacz wskazuje funkcję, parametry i wartości pieczenia.

2.5 Opis wyświetlacza (Rys. C)


Ikony na wyświetlaczu

	Ikona	Znaczenie
1		Menu pieczenia tradycyjnego
2		Menu pieczenia na parze
3		Menu Chef
4		Do tyłu
5		Grill
6		Pieczenie z termoobiegiem dolne
7		Pieczenie statyczne
8		Pieczenie z termoobiegiem
9		Air-Fry (Smażenie powietrzem)
10		Warm (nagrzewanie)
11		Defrost (rozmrażanie)
12		Blokada sterowania




	Ikona	Znaczenie
13		Alarm pustego zbiornika na wodę
14		Alarm odkamieniania
15		Mięso i drób
16		Ryby i skorupiaki
17		Warzywa i dodatki
18		Ciasta i desery
19		Chleb, pizza i zapiekanki
20		Zegar
21		Minutnik pieczenia
22		Minutnik pieczenia zaprogramowanego
23		Nagrzewanie wstępne
24		Start + pasek postępu



Numer receptury (25)

Wyświetla numer odpowiadający wybranemu przepisowi w Menu Chef .



Zegar i minutnik (26)

Wyświetla godzinę , czas pieczenia  i minutnik dla zaprogramowanego pieczenia .

Temperatura (27)

Wyświetla temperaturę pieczenia (w °C lub °F).

Wskaźnik procentowy pary/ciężaru (28)

Wyświetla wartość procentową (%) pary używanej do pieczenia na parze  lub ciężaru (w Kg lub lb) potrawy w funkcji Menu Chef .

3 Użytkowanie

3.1 Pierwsze użycie

- Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).
- Nagrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.
- Podczas nagrzewania urządzenia należy przewietrzyć pomieszczenie i nie przebywać w nim.
- Podczas nagrzewania, przy pierwszym użyciu, urządzenie może wydzielać nieprzyjemne zapachy z powodu pozostałości obecnych na niektórych komponentach. Takie zapachy zazwyczaj znikają po pierwszym nagrzaniu.

Użytkowanie akcesoriów

Ruszt i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.




Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)

Ustawienie godziny

Przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w zasilaniu, urządzenie przedstawia na wyświetlaczu migającą

12:00 godzinę i ikonę zegara . Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę:

- 1) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić godzinę na żdaną wartość.
- 2) Potwierdzić przyciskiem SET.
- 3) Powtórzyć operację, aby ustawić minuty i potwierdzić wybraną godzinę.



Aby zmienić bieżącą godzinę i/lub format wyświetlania (12h/24h), patrz „3.3 Menu Ustawienia”.

Wybór menu i funkcji pieczenia

Aby rozpocząć korzystanie z piekarnika, należy wybrać żądane menu i w oparciu o ten wybór, funkcję pieczenia.



Menu pieczenia tradycyjnego



Menu pieczenia na parze



Menu Chef



Wraca do menu lub do poprzedniego poziomu











Aby wybrać żądane menu i funkcję:

- 1) Przekręcić lewe pokrętko, aż do wybrania żadanego menu.
- 2) Potwierdzić przyciskiem START/STOP.
- 3) Przekręcić lewe pokrętko, aby poruszać się między funkcjami dostępnymi w wybranym menu.
- 4) W przypadku gdy nie jest pożądana zmiana ustawień pieczenia, uruchomić przyciskiem START/STOP.

PL



Użytkowanie

Menu	Funkcja	Opis
PIECZENIE TRADYCYJNE	 Statyczne Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.	
	 Obieg powietrza Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.	
	 Grill Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.	
	 Z obiegiem powietrza dolnym Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnęki. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.	
	 Air-Fry Przydatne do smażenia z niewielką ilością oleju lub bez oleju. Zalecane jest stosowanie specjalnej blachy z otworami.	
	 Warm Przydatne do podgrzewania lub utrzymywania ciepła potraw.	
	 Defrost Przydatne do rozmrażania mrożonek.	
PIECZENIE NA PARZE	 Czysta para Pieczenie z wykorzystaniem czystej pary (100%) idealne do ryb, warzyw, kurczaka, ryżu, ziemniaków i deserów. W niskiej temperaturze może być stosowane do wspomagania wyrastania ciast. Zalecane jest stosowanie specjalnej blachy z otworami.	
	 Obieg powietrza + para Pieczenie kombinowane obieg powietrza i para (poziom pary z możliwością ustawienia 20-70%).	
	 Grill z obiegiem powietrza + para Pieczenie kombinowane grill z obiegiem powietrza i para (poziom pary z możliwością ustawienia 20-70%).	

Po wybraniu funkcji pieczenia, możliwe będzie ustawienie, w razie potrzeby, wartości temperatury, czasu pieczenia i pieczenia zaprogramowanego (patrz kolejne strony).

Użytkowanie





W menu Chef można wybrać, dla każdej kategorii żywności, różne przepisy.

i Przepisy zostały utworzone przez szefów kuchni Smeg, aby przygotować najpopularniejsze dania w możliwie jak najkrótszym czasie. Po wybraniu typu i ciężaru potrawy, urządzenie wybiera najbardziej odpowiednią funkcję, czas i temperaturę.

i Możliwe są niewielkie różnice w czasie w zależności od użytych składników lub akcesoriów do pieczenia, a także pożądanego stopnia przyrumienienia. Zaleca się, aby zawsze sprawdzać żywność po zakończeniu wstępnie ustawionego pieczenia.







- 1) Wybrać menu i żądaną kategorię żywności.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby ustawić żądany przepis. Wskaźnik **P** przepisu miga.
- 3) W przypadku gdy nie jest pożądana zmiana ustawień pieczenia, uruchomić przyciskiem START/STOP.
- 4) W przypadku zamiaru zmiany przepisu po rozpoczęciu pieczenia:
- 5) Nacisnąć przycisk SET. Wskaźnik **P** miga.
- 6) Przekręcić prawe pokrętkę, aby wybrać nowy przepis.
- 7) Potwierdzić przyciskiem START/STOP lub poczekać 5 s na automatyczne potwierdzenie.

PL

Menu	Kategoria	Przepisy	Akcesorium	Poziom ustalony od dołu do góry
CHEF	 Mięso i drób	P01 Żeberka wieprzowe 	Blacha emaliowana	1
		P02 Kiełbaski wieprzowe	Blacha z otworami	2
		P03 Pieczeń schabowa	Blacha emaliowana	1
		P04 Rostbef	Blacha emaliowana	1
		P05 Duszona kaczka, w kawałkach 	Blacha emaliowana	1
		P06 Kurczak pieczony, cały 	Blacha emaliowana	1
		P07 Nuggetsy z kurczaka	Blacha z otworami	1














Użytkowanie

Menu	Kategoria	Przepisy	Akcesorium	Poziom ustalony od dołu do góry
CHEF	 Ryby i skorupiaki	P08 Filet/dzwonko łososia	 Blacha z otworami ze stali nierdzewnej	2
		P09 Ryba w całości	 Blacha emaliowana	1
		P10 Dorsz zapiekany	Blacha z otworami	1
		P11 Dorada/okoń pieczone w papierze	Blacha emaliowana	1
		P12 Kalmary/ kałamarnice/mątwy	 Blacha z otworami ze stali nierdzewnej	2
		P13 Przegrzebki/matże zapiekane	Blacha z otworami	2
		P14 Krewetki panierowane	Blacha z otworami	2
	 Warzywa i dodatki	P15 Pieczone ziemniaki	Blacha emaliowana	1
		P16 Warzywa zapiekane	Blacha emaliowana	1
		P17 Mieszanaka pieczonych warzyw	Blacha z otworami	1
		P18 Warzywa nadziewane	 Blacha emaliowana	1
		P19 Frytki/chipsy ziemniaczane, mrożone	Blacha z otworami	2

Użytkowanie



PL

Menu	Kategoria	Przepisy		Akcesorium	Poziom ustalony od dołu do góry	
CHEF	 Ciasta i desery	P20	Fondant czekoladowy		Foremki na blasze z otworami	1
		P21	Ciasto jabłkowe		Tortownica na ruszcie	1
		P22	Tarta		Tortownica na ruszcie	1
		P23	Biskopt		Tortownica na ruszcie	1
		P24	Sernik		Tortownica na ruszcie	1
		P25	Muffiny/babeczki		Foremki na blasze z otworami	1
		P26	Ciastka		Blacha emaliowana	1
	 Chleb, pizza i zapiekanki	P27	Wyrastanie ciasta		Miska na dnie piekarnika	1
		P28	Pizza z blachy		Blacha emaliowana	1
		P29	Lasagne/zapiekany makaron		Blacha emaliowana	1
		P30	Kluski ziemniaczane/ Pierogi chińskie		Blacha z otworami ze stali nierdzewnej	2
		P31	Chleb na zakwasie		Blacha emaliowana	1
		P32	Focaccia		Blacha emaliowana	1
		P33	Zapiekanka z warzyw		Tortownica na ruszcie	1

Po wybraniu przepisu możliwa będzie zmiana ustawionej wagi (patrz „Zmiana ciężaru”) i, jeśli jest to wymagane, wybór godziny zaprogramowanego uruchomienia (patrz „Ustawienie pieczenia zaprogramowanego”). Czas pieczenia jest obliczany automatycznie na podstawie wybranej wagi, lecz można go dowolnie zmieniać (patrz „Ustawienie pieczenia zaprogramowanego”).



Użytkowanie

Zmiana temperatury pieczenia



Ustawienie niedostępne w
Menu Chef 

Przed uruchomieniem funkcji:

- 1) Wybrać menu i żadaną funkcję.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury (wskaźnik stopni miga).
- 3) Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić funkcję.


Podczas pieczenia:

- 1) Nacisnąć przycisk SET.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury (wskaźnik stopni miga).
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP lub poczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z ustawionymi nowymi wartościami (wskaźnik stopni przestaje migać).

Ustawienie czasu trwania pieczenia



Ustawienie niedostępne w
Menu Chef 

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony minutnika .
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby ustawić czas trwania pieczenia.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli czas pieczenia zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.

Upływ ustawionego czasu pieczenia sygnalizowany jest stopniowym opróżnianiem paska postępu.






Ustawienie zaprogramowanego

Pieczenie zaprogramowane pozwala na zakończenie pieczenia zgodnie z czasem ustawionym przez użytkownika. W zależności od czasu trwania ustawionego przez użytkownika i wybranego czasu zakończenia pieczenia, urządzenie automatycznie programuje rozpoczęcie pieczenia.



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania.

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony zaprogramowanego pieczenia .
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



- **Nie można zaprogramować czasu zakończenia pieczenia bez uprzedniego ustawienia jego czasu trwania.**
- **Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego po rozpoczęciu pieczenia.**


pieczenia

Aby

anulować


pieczenie

zaprogramowane:

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony zaprogramowanego pieczenia .
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę w lewo, aby powrócić do aktualnego czasu i zresetować pieczenie zaprogramowane.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP.

Zmiana poziomu pary



Ustawienie dostępne tylko w menu pieczenia na parze 

W funkcjach pieczenia kombinowanego (z obiegiem powietrza i grill) można regulować poziom pary od minimum 20% do maksimum 70%:

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającego wskaźnika %.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć żądany poziom pary.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli poziom pary zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.



Użytkowanie


Zmiana ciężaru




Ustawienie dostępne tylko w Menu Chef 

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej jednostki miary ciężaru (kg/lb).
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby zmienić ustawioną wagę (czas trwania pieczenia zostanie automatycznie zaktualizowany).
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli ciężar zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.

Faza wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie jest zawsze poprzedzane etapem wstępnego podgrzewania , który pozwala na osiągnięcie odpowiedniej temperatury pieczenia.

Podczas tej fazy zapala się wskaźnik  i sygnalizowany jest postępujący poziom osiągania temperatury.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.

Po nagraniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący przejście do fazy pieczenia, który należy potwierdzić naciskając przycisk START/STOP lub wkładając potrawę do piekarnika.




Jeśli ustawiono minutnik pieczenia, odliczanie rozpocznie się automatycznie po potwierdzeniu zakończenia fazy nagrzewania.

Użytkowanie




Uruchomienie pieczenia

- 1) Otworzyć drzwiczki.
- 2) Włożyć potrawę do komory pieczenia.
- 3) Zamknąć drzwiczki. Pieczenie uruchamia się automatycznie, a wskaźnik  gaśnie.



W przypadku gdy potrawa znajduje się już w piekarniku, należy nacisnąć przycisk **START/STOP (13)**, również po zakończeniu nagrzewania.

Po zakończeniu pieczenia

W przypadku ustawienia czasu pieczenia, kończy się on automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlany jest napis **End**, ikona minutnika  miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć za pomocą przycisku **START/STOP**.

Aby zakończyć pieczenie ręcznie i powrócić do wyświetlania zegara, nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** przez co najmniej 3 sekundy.

Ciepło reszkowe


Po zakończeniu użytkowania, jeśli komora pieczenia jest nadal gorąca, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik poziomu ciepła reszkowego.



Wskazany poziom automatycznie obniża się wraz ze spadkiem temperatury, aż do jego wyłączenia.

Napełnianie zbiornika do pieczenia na parze (Rys. D)



Brak wody w zbiorniku sygnalizowany jest przez migającą lampkę .

- 1) Nacisnąć przycisk zwalniający nad pokrywą i pociągnąć, aby otworzyć.
- 2) Podnieść uchwyt i wyjąć zbiornik.
- 3) Napełnić komorę napełniania po lewej stronie wodą, aż osiągnie **MAX** poziom wskazany na zbiorniku.



Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.



Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

- 4) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.
- 5) Po zakończeniu operacji potwierdzić przyciskiem **START/STOP**.



Uwaga

Nie napełniać komory po prawej stronie, która służy wyłącznie do spustu wody (lub innych płynów) ze zbiornika.

PL



Użytkowanie



Jeśli zbiornik wody jest pusty podczas pieczenia na parze, zostaje ono zatrzymane i oczekuje przez maksymalny czas 5 minut.

Pieczenie zostaje wznowione po otrzymaniu potwierdzenia, że zbiornik został napełniony. Jeśli po upływie maksymalnego czasu oczekiwania wynoszącego 5 minut zbiornik na wodę nie zostanie napełniony, urządzenie kontynuuje pieczenie bez użycia pary lub, w przypadku funkcji czystej pary, pieczenie kończy się.

3.3 Menu Ustawienia



Dostęp do menu ustawień jest możliwy tylko wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara.

- 1) Nacisnąć przycisk SET przez co najmniej 3 sekundy.
- 2) Przekręcić lewe pokrętko, aby poruszać się między funkcjami menu.
- 3) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić żądaną wartość i potwierdzić przyciskiem SET.
- 4) Nacisnąć przycisk SET przez co najmniej 3 sekundy, aby zapisać konfigurację i wyjść z menu.



Blokada sterowania

Pozwala na zablokowanie (On) elementów sterujących urządzeniem.

Gdy funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu zapala się ikona



Aby dezaktywować funkcję, wrócić do menu Ustawienia i wybrać OFF.



Dźwięk

Włącza (On) lub wyłącza (OFF) dźwięki emitowane przez piekarnik.



Format godziny

Ustawia wyświetlanie zegara w formacie 12-godzinnym (12H) lub 24-godzinnym (24H).



Funkcja Format godziny fabrycznie ustawiona jest na 24h.

Zmiana godziny

- 1) Na wyświetlaczu pojawia się ikona zegara , a cyfry godziny zaczynają migać.
- 2) Przekręcić prawe pokrętko na żądaną wartość.
- 3) Potwierdzić przyciskiem SET.
- 4) Powtórzyć tę operację, aby ustawić minutę.



W każdej chwili można zmienić ustawioną godzinę. Wejść do menu ustawień i przekręcić lewe pokrętko do momentu pojawienia się na wyświetlaczu migającej godziny.

Użytkowanie



Unit Ustawienie jednostki miary

Ustawia jednostkę miary temperatury i wagi (dla Menu Chef) zgodnie z poniższą tabelą:

Wartość	Temperatura	Ciężar
EU	°C	Kg
US	°F	lb

brl Jasność wyświetlacza

Umożliwia wybór poziomu jasności wyświetlacza zgodnie z poniższą tabelą:

Wartość	Jasność wyświetlacza
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



Funkcja Jasność wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na 5.

ELCD Funkcja ECO wyświetlacza

Jeśli jest włączona (On), umożliwia automatyczne zmniejszenie poziomu jasności wyświetlacza, gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara.



Nie ma żadnego wpływu, jeśli jasność wyświetlacza jest już ustawiona na 1.

Hard Twardość wody

Umożliwia ustawienie wartości twardości wody, aby zoptymalizować proces odkamieniania.



Funkcja Twardość wody jest fabrycznie ustawiona na średni poziom 3.

W zależności od ustawionego stopnia twardości wody, żądanie rozpoczęcia cyklu odkamieniania pojawi się z inną częstotliwością.

Liczba godzin korzystania z funkcji pary, po zakończeniu których wymagane będzie odkamienianie, jest następująca:

Wartość	Godziny
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Odkamienianie

Jeśli jest włączona (On), umożliwia rozpoczęcie cyklu odkamieniania (patrz „4.1 Odkamienianie (Rys. E)”).



SHO Funkcja demo Showroom (tyko w sklepie)

Jeśli jest włączona (On) umożliwia urządzeniu wyłączenie elementów grzejnych i uruchomienie trybu Demo na panelu sterowania.

Aby używać urządzenia w normalny sposób należy dezaktywować (OFF) ten tryb.

PL



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi zawiera odpowiednie wskazówki dotyczące czyszczenia, konserwacji i obsługi polecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje muszą być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia należy **ZAWSZE** wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.



Uwaga

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową.
- Nie stosować ściernych ani agresywnych środków czyszczących.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Po każdym użyciu należy regularnie czyścić komponenty, narzędzia i akcesoria.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.



Czyszczenie akcesoriów

Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z płynem za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej ściereczki z tworzywa sztucznego. Dokładnie spłukać i wysuszyć. Nie używać ściernych środków czyszczących, metalowych gąbek ani metalowych narzędzi do czyszczenia akcesoriów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

Aby wydłużyć trwałość akcesoriów, nie zaleca się ich mycia w zmywarce.

Czyszczenie szybki drzwiczek

Należy utrzymywać szybą drzwiczek w stanie nienaganną czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergentem.

Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory pieczenia resztek żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie bocznych prowadnic pozycjonowania.

Po prostu ostrożnie pociągnąć ramkę, aby zwolnić ją z bocznych punktów mocowania. Aby ją ponownie zamontować, zwyczajnie wprowadzić ją z powrotem do bocznych gniazd i lekko docisnąć.

Korzystanie z funkcji pary do czyszczenia wspomaganego

Możliwe jest użycie funkcji pary, w celu zmiękczenia wszelkich pozostałości zanieczyszczeń i ułatwienia jego usuwania. Przed uruchomieniem funkcji zalecane jest rozpylenie emulsji wody i detergentu do mycia naczyń na boczne ściany komory pieczenia.

- 1) Wybrać funkcję Czysta para w odpowiednim menu Pieczenie na parze.
- 2) Ustawić parametry temperatury na 100°C i czas trwania 18'.
- 3) Uruchomić funkcję przyciskiem START/STOP, po zakończeniu fazy wstępnego nagrzewania, ponownie nacisnąć przycisk START/STOP.
- 4) Po zakończeniu funkcji otworzyć drzwiczki i użyć ściereczki z mikrofibry, aby zakończyć czyszczenie komory pieczenia.

Suszenie

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.


Po zakończeniu każdego pieczenia:


- 1) Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 2) Usunąć zabrudzenia z komory pieczenia.
- 3) Wyrzucić komorę pieczenia do sucha miękką szmatką.
- 4) Pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.



Czyszczenie i konserwacja

4.1 Odkamienianie (Rys. E)

Za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się ikona  zapalona w sposób stały, oznacza to, że zdecydowanie zaleca się przystąpienie do odkamieniania zbiornika.

Za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się migająca ikona  oznacza to, że należy przystąpić do odkamieniania zbiornika, a wybór innego sposobu pieczenia na parze jest niedozwolony, dopóki nie zostanie ono zakończone.



Częstotliwość, z jaką wymagane jest odkamienianie, różni się w zależności od ustawionej wartości twardości wody (patrz „3.3 Menu Ustawienia”).




Jeśli zostanie to uznane za stosowne, zawsze możliwe jest wcześniejsze przeprowadzenie cyklu odkamieniania.



Uwaga

Obecność kamienia, wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

- 1) Aby uzyskać dostęp do funkcji odkamieniania, wejść do menu ustawień (patrz „3.3 Menu Ustawienia”).
- 2) Przekręcić lewe pokrętkę, dopóki na wyświetlaczu nie zostanie wyświetlony napis **DESC**.

- 3) Przekręcić prawe pokrętkę, aby włączyć funkcję () i potwierdzić przyciskiem SET, aby rozpocząć cykl odkamieniania.

- 4) Aby anulować odkamienianie, nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez co najmniej 3 sekundy.



Uwaga

Po rozpoczęciu cyklu odkamieniania można go przerwać tylko do zakończenia fazy napełniania zbiornika roztworem odkamieniającym (patrz następny paragraf St2). Następnie urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, aż do zakończenia procesu odkamieniania. Całkowity czas trwania cyklu wynosi około 40 minut.



Konieczne jest pozostawienie w pobliżu urządzenia przez cały czas trwania cyklu odkamieniania, ponieważ może być wymagana interwencja użytkownika, taka jak na przykład ponowne napełnienie zbiornika.



Cykl składa się z 6 kroków, wskazywanych przez stopniowe opróżnianie paska postępu (24) oraz przez wskaźniki na wyświetlaczu St1, St2,

Czyszczenie i konserwacja



PL

Odprowadzanie pozostałości wody (St1)

- 1) Urządzenie wykonuje proces usuwania pozostałości wody, która jest odprowadzana do komory odpływowej po prawej stronie.
- 2) Nacisnąć przycisk zwalniający nad pokrywą i pociągnąć, aby otworzyć.
- 3) Podnieść uchwyt, wyjąć zbiornik i opróżnić go.



Uwaga

Woda może być bardzo gorąca.

Napełnianie zbiornika roztworem odkamieniającym (St2)

- 1) Napełnić komorę napełniania po lewej stronie roztworem wody i środka odkamieniającego w dawkach zalecanych przez producenta.



Uwaga

Nie napełniać komory odprowadzania wody po prawej stronie.



Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.



Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

- 2) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.



Od tego momentu nie będzie już możliwe anulowanie procesu odkamieniania.

Uruchomienie funkcji odkamieniania (St3)

- 1) Nacisnąć przycisk SET, aby potwierdzić operację.
- 2) Urządzenie rozpoczyna procedurę czyszczenia zbiornika, a całkowity czas trwania operacji jest wyświetlany na wyświetlaczu.



Podczas odkamieniania urządzenie wykona kilka przerw, aby umożliwić skuteczne działanie odkamieniacza. Począć na zakończenie cyklu.

Odprowadzanie roztworu odkamieniającego (St4)

- 1) Po zakończeniu procesu czyszczenia, urządzenie odprowadza pozostałości roztworu odkamieniającego do komory spustu zbiornika.
- 2) Wyjąć zbiornik i usunąć z niego roztwór odkamieniający.



Uwaga

Roztwór odkamieniający może być bardzo gorący.



Czyszczenie i konserwacja

Napełnianie zbiornika czystą wodą (St5)

- 1) Wyczyścić zbiornik i napełnić komorę napełniania po lewej stronie czystą wodą, aż osiągnie poziom MAX.
- 2) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.
- 3) Nacisnąć przycisk SET, aby potwierdzić operację.

Płukanie obwodu hydraulicznego (St6)

- 1) Urządzenie rozpoczyna procedurę czyszczenia obwodu hydraulicznego, a całkowity czas trwania operacji jest wyświetlany na wyświetlaczu.
- 2) Po zakończeniu płukania, na wyświetlaczu pojawi się napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- 3) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez co najmniej 3 sekundy, aby wyjść z funkcji odkamieniania.

Konserwacja uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Uwaga

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

- 1) Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- 2) Zdjąć pokrywkę żarówki, odkręcając ją ręcznie.



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

- 3) Wyjąć żarówkę.
- 4) Po wymianie żarówki ponownie zamontować pokrywkę ochronną.

Co robić, jeżeli...

PL




Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Kabel jest uszkodzony.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Brak elektryczności.	Upewnić się, że zasilanie działa prawidłowo. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wyświetlacz nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Możliwa awaria płytki elektronicznej.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Lampka wewnętrznego oświetlenia nie zapala się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Możliwa awaria wewnętrznej lampki lub czujnika drzwi piekarnika.	Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”). Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Pieczenie nie rozpoczyna się.	Brak potwierdzenia po wstępnym nagrzewaniu (≡ zapalona).	Po zakończeniu nagrzewania upewnić się, że nastąpiło przejście do fazy pieczenia (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).
	Drzwiczki piekarnika nie są zamknięte.	Upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte.
	Możliwa awaria czujnika drzwiczek piekarnika.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pieczenie zostało rozpoczęte, lecz piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwiczki piekarnika nie są zamknięte.	Upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte.
	Możliwa awaria grzałki lub czujnika drzwiczek piekarnika.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Przypadkowo uaktywniono funkcję Showroom dla sklepu.	Upewnić się, że funkcja Showroom jest wyłączona (patrz „3.3 Menu Ustawienia”).
Nawet po wyłączeniu urządzenia słychać dźwięk wentylatora.	Wentylator kontynuuje pracę, aby schłodzić urządzenie, do momentu aż temperatura wewnętrzna stanie się wystarczająco niska.	Poczekać, aż upłynie czas potrzebny do schłodzenia urządzenia. Jeśli po tym czasie wentylator nie wyłączy się, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy gorące powietrze ulatnia się nad drzwiczkami piekarnika.	Podczas pracy występuje normalne ulatnianie gorącego powietrza w górnej części, w celu schłodzenia urządzenia.	Poczekać na normalne ostygnięcie urządzenia. Jeśli ulatnianie gorącego powietrza utrzymuje się lub jeśli występuje z innych części piekarnika, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy czuć zapach spalenizny.	Przy pierwszym użyciu możliwe jest odnotowanie zapachu spalenizny.	Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi pierwszego użycia urządzenia (patrz „3.1 Pierwsze użycie”).
	Możliwe pozostałości żywności wewnątrz urządzenia w kontakcie z grzałkami.	Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).

Co zrobić, jeżeli...

PL

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie wytwarza pary.	Zbiornik na wodę nie został prawidłowo umieszczony w komorze piekarnika.	Upewnić się, że zbiornik na wodę został prawidłowo umieszczony w komorze piekarnika.
	Zbiornik na wodę jest pusty lub nie został napełniony w wystarczającym stopniu (migający alarm ).	Napełnić zbiornik wodą, aż do osiągnięcia poziomu MAX wskazanego na zbiorniku.
	Zbiornik na wodę nie został napełniony w komorze napełniania.	Upewnić się, że zbiornik został napełniony wodą w prawidłowy sposób, w specjalnej komorze napełniania po lewej stronie.
	Wymagane jest obrotowe odkamienianie (migający alarm ).	Przeprowadzić cykl odkamieniania (patrz „4.1 Odkamienianie (Rys. E)”).
Podczas działania, alarm pustego zbiornika na wodę  pozostaje włączony, nawet jeśli został on napełniony i prawidłowo umieszczony w komorze piekarnika	Możliwa awaria bojlera.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Jeśli po potwierdzeniu, alarm nie zniknie, zaleca się ręczne opróżnienie z wody i zresetowanie obwodu.	W celu przeprowadzenia ręcznego opróżnienia z wody, włączyć i uruchomić funkcję odkamieniania (patrz „4.1 Odkamienianie (Rys. E)”). Podczas pierwszego kroku, który jest wskazywany na wyświetlaczu napisem St1, urządzenie wykona proces usuwania resztek wody. Po zakończeniu tego kroku wyjść z cyklu odkamieniania, wciskając przycisk START/STOP przez przynajmniej 3 sekundy.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas pracy para ulatnia się nad drzwiczkami piekarnika.	Podczas pracy występuje normalne ulatnianie pary w górnej części, w celu schłodzenia urządzenia oraz prawidłowego zarządzania cyklem pieczenia na parze.	Poczekać na normalne ostygnięcie urządzenia. Jeśli ulatnianie pary utrzymuje się lub jeśli występuje z innych części piekarnika, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy spod drzwiczek kapie woda na poziom.	Podczas pracy może się zdarzyć, że żywność o wysokiej zawartości wilgotności (taka jak zamrożony chleb) może powodować kondensację, która, przesuwając się po wewnętrznej powierzchni drzwi, kapie na poziom.	W przypadku utrzymywania się nadmiernych wycieków wody należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas pracy.	Ograniczyć czynności otwierania i zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
	Możliwy problem z uszczelką.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Zbiornik na wodę nie pasuje do komory piekarnika.	Zbiornik na wodę nie został umieszczony we właściwym kierunku.	Upewnić się, że zbiornik na wodę został umieszczony we właściwym kierunku i że drzwiczki są zamknięte.
Na wyświetlaczu pojawi się jeden z następujących kodów błędów: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Możliwa usterka wewnętrzna.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



1 Varoituksia

Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää ehjänä ja helposti saatavilla laitteen koko käyttöiän ajan.

1.1 Käyttötarkoitus

Turvallisuusvaroitusten noudattamatta jättäminen ja vapaasti sijoitettavan yhdistelmäuunin ohjeiden lukematta jättäminen voi johtaa laitteen virheelliseen käyttöön ja sen aiheuttamiin henkilövahinkoihin.

- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttöön. Vaatimustenvastainen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Käytä laitetta sisätiloissa ja sääolosuhteilta suojattuna.
- Laite on tarkoitettu ruokien paistoon kotitalouskäytössä käytettäväksi elintarvikkeiden kypsennykseen kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:
 - kauppojen henkilökunnalle tarkoitettussa keittiössä, toimistoissa ja työpaikoilla;
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja vuokratiloissa;
 - aamiaismajoituspaikoissa (B&B);
 - muut käytöt, kuten ravintoloissa, baareissa ja kahviloissa, ovat väärinkäyttöjä.

1.2 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten:

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: lapset tulee pitää loitolla. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uuni-tilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla laitteesta ja virtajohdosta, ellei heitä valvota jatkuvasti.





Varoituksia

- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelloille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- Anna jäähtyä käytön jälkeen äläkä koske uunin sisäpintoihin ja lämmityselementteihin, ne voivat olla hyvin kuumia. Palovammojen vaara!
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä käytä tai säilytä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä spray-suihkeita tämän laitteen läheisyydessä kun se on toiminnassa.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.



1.3 Tätä laitetta koskevat varoitukset

- Älä käytä aggressiivisia tai syövyttäviä hankaavia puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienitä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia kaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä teräsoisien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.
- Älä käytä höyrysuikkeitä laitteen puhdistuksessa.
- Älä suihkuta suikkeitä laitteen läheisyydessä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Tulipalovaara: älä jätä esineitä uunitilan sisälle.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistavattua luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.
- Höyrytoiminnoilla suoritettavissa paistoissa varo, ettei altaan enimmäistilavuutta (800 ml) ylitetä.
- Asenna/käytä laitetta vakaalla vaakasuoralla pinnalla.
- Jos paikassa on paloalttiit pystysuorat seinät, asenna/käytä laitetta vähintään 8 cm:n etäisyydellä.
- Tätä laitetta ei saa asentaa veneisiin tai asuntovaunuihin.



Varoituksia

- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa, pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä kaada nesteitä virtajohtoon ja alustan päälle.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helpopääsyisellä pistokkeella.
- Varmista ennen sisätilan lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä tai että päävirtakytkin on kytketty pois päältä sähköiskujen välttämiseksi.
- Tässä laitteessa käytettävät lamput ovat erityisiä kodinkoneisiin tarkoitettuja lamppeja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 4000 metriä merenpinnan lämpölellä.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

1.4 Laitteen liittäminen

Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat laitteen pohjassa olevassa kilvessä annettuja tietoja.

Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivat, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun niiden vaihtamiseksi.



Varmista, että virtajohtoon liitin on työnnetty kokonaan tuotteessa olevaan liittimeen.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja sen johto pois lasten ulottuvilta.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta jos sitä ei valvota ja ennen sen asentamista, purkamista tai puhdistusta.
- Sammuta laite ja kytke se irti sähkövirrasta ennen lisävarusteiden vaihtoa tai ennen kuin lähestyt liikkuvia osia käytön aikana.



1.5 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöohjeen lukematta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- ei-alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Säilytä nämä ohjeet huolellisesti. Anna tämä käyttöohje myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

Ohjeet voidaan ladata lisäksi Smeg-sivustolta osoitteesta: "www.smeg.com".

1.6 Hävittäminen

Sähkölaitteita ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa.



Laitteisiin, joihin on kiinnitetty tämä symboli sovelletaan eurooppalaista direktiiviä 2012/19/EU.

- Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoinmiston, jätteenhuoltotoimiston tai liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.





1.7 Energian säästämiseksi

- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.

1.8 Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavia valonlähteitä.
- Tuotteen sisältämien valonlähteiden on ilmoitettu soveltuvan käytettäväksi ympäristön lämpötilassa $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$, ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkean lämpötilan sovelluksissa, kuten uuneissa.
- Tämä laite sisältää tehokkuusluokan "G" valonlähteitä.

2 Laitteen kuvaus (Kuva A)

- 1) Ohjauspaneeli ja näyttö
- 2) Tiiviste
- 3) Lamppu
- 4) Luukku
- 5) Tuuletin
- 6) Asemointiohjaimet
- 7) Irrotettava vesisäiliö
- 8) Ritilä
- 9) Emaloitu uunipelti
- 10) Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunipelti höyrykypsennykseen
- 11) Rei'itetty uunipelti Air-Fry-kypsennykseen

2.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Palovammojen vaara

Korkea lämpötila uunitilan sisällä käytön aikana.

- Älä peukaloi maadoitusta.
- Älä käytä adapteria.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Näiden varoitusten laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.



- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
- Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja hyllyiltä.
- Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. luku "4 Puhdistus ja hoito").
- Aloittaaksesi laitteen käytön, aseta senhetkinen kellonaika (katso "3.2 Uunin käyttö (Kuva B - Kuva C)").



Tarkista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat ehjiä.

2.2 Osien kuvaus (Kuva A)

Vesisäiliö (7)

Irrotettava vesisäiliö höyrykypsennykseen.

Lamppu (3)

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy päälle:

- Kun luukku avataan.
- Ruokien paiston aikana.

Sisäinen tuuletin (5)

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle paiston aikana.

Tuulettimet muodostavat normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos luukun yläpuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.

Asemointiohjaimet (6)

Uunissa on 3 eri korkeustasoa uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Tasot lasketaan alhaalta ylöspäin.

2.3 Lisävarusteiden kuvaus (Kuva A)

Ritilä (8)

Sopii astioiden, vuokien tai uunipatojen tukipinnaksi.

Emaloitu uunipelti (9)

Pelti sopii kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Hyödyllinen myös rasvojen keräämiseen suoraan ritilälle asetettujen ruokien rasvojen keräämiseen.



Kuvaus

Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunipelti höyrykypsennykseen (10)

Rei'itetty uunipelti, jota suositellaan ruoanlaittoon pelkällä höyryllä tai yhdistelmähöyryllä, esimerkiksi kalalle ja vihanneksille.

Rei'itetty uunipelti Air-Fry-paistoon (11)

Emaloitu rei'itetty uunipelti, jota suositellaan aiemmin leivitettyjen, esikypsennettyjen ja/tai pakastettujen ruokien (ranskalaiset perunat, peruna- tai lihapyörökät, mozzarella-palat, ...) air-fry-kypsennykseen.

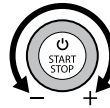


Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

Paistoastiat

- Uunissa suoritettavaa paistoa varten voitte käyttää myös omia astioita. Riittää, että ne kestävät korkeita lämpötiloja.
- Höyrykypsennystä varten on suositeltavaa käyttää metalliastioita. Metallit edesauttaa lämmön jakautumista ruokiin.
- Metalliasioiden muoto muuttuu paiston aikana korkeissa lämpötiloissa, mutta se palautuu ennalleen niiden jäähtyessä.
- Paksut keraamiset lautaset voivat vaatia enemmän lämpöä tavalliseen nähden. Pidempiä paistoaikoja voidaan tarvita.

2.4 Ohjausten kuvaus (Kuva B)



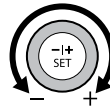
Valikon navigointinuppi (12)

Mahdollistaa navigoinnin käyttöliittymän eri valikoissa ja alivalikoissa. Vastaava LED-valo syttyy kiinteäksi navigoinnin aikana.



START/STOP-painike (13)

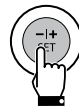
Sen avulla voit vahvistaa haluamasi valikon ja/tai toiminnon (lyhyt painallus) ja käynnistää tai lopettaa paiston (pitkä painallus). Vastaava led-valo syttyy kiinteästi, kun paisto käynnistyy, ja sammuu paistosyklin päättyttyä.



Parametrien navigointinuppi (14)

Mahdollistaa navigoinnin näytöllä näkyvien paistoasetusten välillä.

Vastaava LED syttyy konfiguroinnin aikana.



SET-painike (15)

Vahvistaa asetetun arvon. Kun uuni on kellotilassa ja sitä painetaan vähintään 3 sekunnin ajan, se näyttää asetusvalikon. Vastaava LED-valo syttyy, kun paisto aloitetaan, ja sammuu, kun se on valmis.

Kuvaus



Näyttö (16)

Näytölle ilmestyvät toiminnot, parametrit ja paistoarvot.

2.5 Näytön kuvaus (Kuva C)

Näytön kuvakkeet

	Kuvake	Merkitys
1		Perinteisten paistojen valikko
2		Höyrykypsennysvalikko
3		Chef-valikko
4		Takaisin
5		Grilli
6		Alempi kiertoilmapaisto
7		Staatinen paisto
8		Kiertoilmapaisto
9		Air-Fry (ilmakäristys)
10		Warm (lämmitys)
11		Defrost (sulatus)
12		Lapsilukko

	Kuvake	Merkitys
13		Tyhjän vesisäiliön hälytys
14		Hälytys kalkinpoistosta
15		Liha ja kana
16		Kala ja äyriäiset
17		Vihannekset ja lisukkeet
18		Kakut ja leivonnaiset
19		Leipä, pizza ja kohokkaat
20		Kello
21		Paistoajastin
22		Ohjelmoidun paiston ajastin
23		Esilämmitys
24		Start + edistymispalkki




FI



Reseptin numero (25)

Näyttää Chef-valikosta valittua reseptiä vastaavan numeron .



Kello ja ajastin (26)

Näyttää ohjelmoidun paiston ajan , paistoaajan  ja ajastimen .

Lämpötila (27)

Näyttää paistolämpötilan (°C tai °F).

Höyryprosentti-/painoindikaattori (28)

Näyttää höyrykypsennykseen käytetyn höyryn prosenttiosuuden (%)  tai ruoan painon (kg tai lb) Chef valikossa -toiminnossa .

3 Käyttö

3.1 Ensimmäinen käyttökerta

- Aseta paistoaajaksi vähintään yksi tunti (katso "3.2 Uunin käyttö (Kuva B - Kuva C)").
- Kuumenna tyhjä uunitila maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.
- Kun lämmität laitetta, tuuleta huone äläkä jää sinne.
- Lämmityksen aikana ensimmäisellä käyttökerralla laite voi tuottaa epämiellyttäviä hajuja joidenkin komponenttien jäämien vuoksi. Tällaiset hajut häviävät yleensä ensimmäisen kuumennuksen jälkeen.

Lisävarusteiden käyttö

Ritilä ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.




Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.



3.2 Uunin käyttö (Kuva B - Kuva C)

Ajan asetus

Ensimmäisen kytkennän yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyy vilkkuva kellonaika **12:00** ja kellon kuvake . Paiston aloittamiseksi on asetettava senhetkinen kellonaika:

- 1) Käännä nuppia oikealle asettaaksesi ajan haluttuun arvoon.
- 2) Vahvista SET-painikkeella.
- 3) Toista toiminto asettaaksesi minuutit ja vahvistaaksesi valitun ajan.



Jos haluat muuttaa nykyistä kellonaikaa ja/tai näyttömuotoa (12h/24h), katso "3.3 Asetusvalikko".

Valikon ja paistotoimintojen valinta

Jos haluat aloittaa uunin käytön, sinun on valittava haluttu valikko ja tämän valinnan perusteella paistotoiminto.



Perinteisten paistojen valikko



Höyrykypsennysvalikko



Chef-valikko



Palaa edelliseen valikkoon tai tasoon



Halutun valikon ja toiminnon valitseminen:

- 1) Käännä vasenta nuppia, kunnes valitset haluamasi valikon.
- 2) Vahvista START/STOP-painikkeella.
- 3) Käännä vasenta nuppia selataksesi valitun valikon toimintoja.
- 4) Jos et halua muuttaa paistoasetuksia, aloita START/STOP-painikkeella.



Käyttö

Valikko	Toiminto	Kuvaus
PERINTEISET PAISTOT	 Staattinen	Perinteinen paisto, joka soveltuu yhden ruoan valmistukseen kerrallaan. Ihanteellinen paistien, rasvaisten lihojen, leivän, piirakoiden paistoon.
	 Kiertoilma	Tehokas ja tasainen paisto. Ihanteellinen keksien, kakkujen eri tasoilla suoritettaviin paistoihin.
	 Grilli	Saa aikaan ihanteelliset grillaus- tai gratinointitulokset. Käytettynä paiston lopussa saa aikaan yhdenmukaisen ruskistuksen ruoille.
	 Alempi kiertoilma	Lämpö tulee vain uunitilan alaosasta. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.
	 Air-Fry	Hyödyllinen paistetun ruoan valmistukseen, jossa on vähän tai ei lainkaan öljyä. Erityisen rei'itetyn uunipellin käyttö on suositeltavaa.
	 Warm	Hyödyllinen ruokien lämmittämiseksi tai säilyttämiseksi lämpiminä.
	 Defrost	Hyödyllinen pakasteiden sulattamiseen.
HÖYRYKYPSENNYKSET	 Puhdas höyry	Puhdas höyrytys (100%) sopii erinomaisesti kalalle, vihanneksille, kanalle, riisille, perunoille ja jälkiruoille. Matalassa lämpötilassa sitä voidaan käyttää taikinoiden kohotuksen edesauttamiseen. Erityisen rei'itetyn uunipellin käyttö on suositeltavaa.
	 Kiertoilma + höyry	Yhdistetty kiertoilma ja höyrykypsennys (höyrytaso asetettavissa 20-70%).
	 Grilli kiertoilma + höyry	Yhdistetty kiertoilmagrilli- ja höyrykypsennys (höyrytaso asetettavissa 20-70%).

Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit halutessasi asettaa lämpötilan, kypsennysajan ja ohjelmoidun kypsennyksen arvot (katso seuraavat sivut).

Käyttö







Chef-valikosta voit valita kullekin ruokakategorialle eri reseptit.

i Smeg-kokit ovat luoneet reseptit suosituimpien ruokien valmistukseen lyhyemmässä ajassa. Valitsemalla ruoan tyypin ja painon laite valitsee sopivimman toiminnon, ajan ja lämpötilan.

i Pienet aikavaihtelut ovat mahdollisia käytettyjen ainesosien tai ruoanlaittotarvikkeiden sekä halutun ruskistumisasteen perusteella. On suositeltavaa tarkistaa ruoka aina esiasetetun kypsennyksen lopussa.







- 1) Valitse valikko ja haluttu ruokakategoria.
- 2) Käännä nuppia oikealle asettaaksesi halutun reseptin. Reseptin **P** merkkivalo vilkkuu.
- 3) Jos et halua muuttaa paistoasetuksia, aloita START/STOP-painikkeella.
- 4) Jos haluat muuttaa reseptiä, kun paisto on jo alkanut:
- 5) Paina SET-painiketta. Merkkivalo **P** vilkkuu.
- 6) Käännä oikeaa nuppia uuden reseptin valitsemiseksi.
- 7) Vahvista START/STOP-painikkeella tai odota 5 sekuntia automaattisen vahvistuksen saamiseksi.



Valikko	Kategoria	Reseptit	Lisävaruste	Tasot lasketaan alhaalta ylöspäin
CHEF	 Liha ja kana	P01 Porsaankyljet	 Emaloitu uunipelti	1
		P02 Sianlihamakkara	Rei'itetty uunipelti	2
		P03 Porsaan ulkofileepaisti	Emaloitu uunipelti	1
		P04 Paahtopaisti	Emaloitu uunipelti	1
		P05 Haudutettu ankka, paloina	 Emaloitu uunipelti	1
		P06 Kokonainen paistettu kana	 Emaloitu uunipelti	1
		P07 Broilerinugetit	Rei'itetty uunipelti	1














Käyttö

Valikko	Kategoria	Reseptit	Lisävaruste	Tasot lasketaan alhaalta ylöspäin
CHIEF	 Kala ja äyriäiset	P08 Lohifilee/palat	 Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunipelti	2
		P09 Kokonainen kala	 Emaloitu uunipelti	1
		P10 Gratinoitu turska	Rei'itetty uunipelti	1
		P11 Paistettu ahven/ meriahven	Emaloitu uunipelti	1
		P12 Mustekala/kalmari/ seepia	 Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunipelti	2
		P13 Kampasimpukat/ sinisimpukat au gratin	Rei'itetty uunipelti	2
		P14 Paneroidut katkaravut	Rei'itetty uunipelti	2
	 Vihannekset ja lisukkeet	P15 Uuniperunat	Emaloitu uunipelti	1
		P16 Gratinoidut vihannekset	Emaloitu uunipelti	1
		P17 Paahdetut sekavihannekset	Rei'itetty uunipelti	1
		P18 Täytetyt vihannekset	 Emaloitu uunipelti	1
		P19 Pakastetut ranskalaiset/ perunakroketit	Rei'itetty uunipelti	2

Käyttö



Valikko	Kategoria	Reseptit	Lisävaruste	Tasot lasketaan alhaalta ylöspäin		
CHEF	 Kakut ja leivonnaiset	P20	Suklaafondant		Muotit rei'itetyllä uunipellillä	1
		P21	Omenakakku		Kakkuvuoka ritilällä	1
		P22	Piirakka		Kakkuvuoka ritilällä	1
		P23	Sokerikakku		Kakkuvuoka ritilällä	1
		P24	Juustokakku		Kakkuvuoka ritilällä	1
		P25	Muffinit/kuppikakut		Muotit rei'itetyllä uunipellillä	1
		P26	Pikkuleivät		Emaloitu uunipelti	1
	 Leipä, pizza ja kohokkaat	P27	Taikinan kohotus		Kulho uunin pohjalla	1
		P28	Pizza uunipellillä		Emaloitu uunipelti	1
		P29	Lasagne/ pastavuoka		Emaloitu uunipelti	1
		P30	Peruna-gnocchi/ kiinalaiset mykyt		Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunipelti	2
		P31	Kohotettu leipä		Emaloitu uunipelti	1
		P32	Focaccia -leipä		Emaloitu uunipelti	1
		P33	Vihannespiirakka		Kakkuvuoka ritilällä	1

FI

Kun resepti on valittu, voit muuttaa asetettua painoa (katso "Painon muutos") ja halutessasi valita ajastetun aloitusajan (katso "Ohjelmoidun paiston asettaminen"). Paistoaika lasketaan automaattisesti valitun painon perusteella, mutta sitä voidaan muuttaa halutulla tavalla (katso "Ohjelmoidun paiston asettaminen").



Käyttö

Paistolämpötilan muuttaminen



Asetus ei ole käytettävissä
Chef-valikossa 

Ennen toiminnon käynnistämistä:

- 1) Valitse valikko ja haluttu toiminto.
- 2) Käännä nuppia oikealle lisätäksesi tai vähentääksesi lämpötila-arvoa (asteen merkkivalo vilkkuu).
- 3) Paina painiketta START/STOP toiminnon käynnistämiseksi.


Paiston aikana:

- 1) Paina SET-painiketta.
- 2) Käännä nuppia oikealle lisätäksesi tai vähentääksesi lämpötila-arvoa (asteen merkkivalo vilkkuu).
- 3) Vahvasta START/STOP-painikkeella tai odota 5 sekuntia, että paisto jatkuu automaattisesti uusilla asetetuilla arvoilla (asteen merkkivalo lakkaa vilkkumasta).

Paistoajan asetus



Asetus ei ole käytettävissä
Chef-valikossa 

- 1) Paina SET-painiketta, kunnes ajastinkuvake vilkkuu .
- 2) Käännä nuppia oikealle asettaaksesi paiston keston.
- 3) Vahvasta START/STOP-painikkeella. Jos paiston kesto on muutettu toiminnon aikana, noudata yllä olevia ohjeita asettaaksesi uudet arvot ja odota 5 sekuntia, kunnes paisto jatkuu automaattisesti uusilla asetetuilla arvoilla.

Asetetun paistoajan kuluminen ilmaistaan etenemispalkin asteittaisella tyhjentämisellä.






Ohjelmoidun paiston asettaminen

Ohjelmoitu paisto mahdollistaa paiston päättymisen asettamassa ajassa. Laite ajoittaa paiston alkamisen automaattisesti käyttäjän asettaman keston ja valitun paiston päättymisajan mukaan.




Paiston päättymistä koskevassa kellonajassa on jo laskettu tarvittavat minuutit esilämmitystä varten.

- 1) Paina SET-painiketta, kunnes ohjelmoidun paiston kuvake  vilkkuu.
- 2) Käännä nuppia oikealle asettaaksesi paiston päättymisen kellonajan.
- 3) Vahvasta START/STOP-painikkeella. Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.




- **Paiston päättymisaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida asettamatta ensin sen kesto.**
- **Ei ole mahdollista asettaa ohjelmoitua paistoa, kun paisto on jo alkanut.**

Ohjelmoidun paiston peruuttaminen:

- 1) Paina SET-painiketta, kunnes ohjelmoidun paiston kuvake  vilkkuu.
- 2) Käännä nuppia vastapäivään palataksesi nykyiseen aikaan ja nollataksesi ohjelmoidun paiston.
- 3) Vahvasta START/STOP-painikkeella.

Höyrytason muuttaminen



Asetus on käytettävissä vain höyrykypsennysvalikossa 

Yhdistetyissä paistotoiminnoissa (kiertoilma ja grilli) on mahdollista säätää höyrytasoa vähintään 20 prosentista enintään 70 prosenttiin:

- 1) Paina SET-painiketta, kunnes vilkkuva prosenttimäärä %-ilmaisina tulee näkyviin.
- 2) Käännä nuppia oikealle lisätäksesi tai vähentääksesi haluttua höyrytasoa.
- 3) Vahvasta START/STOP-painikkeella. Jos höyrytaso muutetaan toiminnon aikana, noudata yllä olevia ohjeita asettaaksesi uudet arvot ja odota 5 sekuntia, kunnes kypsennys jatkuu automaattisesti uusilla asetetuilla arvoilla.






Käyttö


Painon muutos




Asetus on käytettävissä vain Chef-valikossa 

- 1) Paina SET-painiketta, kunnes vilkkuva painoyksikkö (kg/lb) tulee näkyviin.
- 2) Käännä nuppia oikealle muuttaaksesi asetettua painoa (paistoaika päivittyy automaattisesti).
- 3) Vahvista START/STOP-painikkeella. Jos paino muutetaan toiminnon aikana, noudata yllä olevia ohjeita asettaaksesi uudet arvot ja odota 5 sekuntia, kunnes paisto jatkuu automaattisesti uusilla asetuilla arvoilla.

Esilämmitysvaihe

Paistoa edeltää aina esilämmitysvaihe , jonka avulla laite saavuttaa sopivan paistolämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen aikana merkkivalo  syttyy ja asteittainen lämpötilan saavuttaminen ilmaistaan.



Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin vaiheen aikana jolloin lämpötilaa saavutetaan.

Esilämmitysvaiheen lopussa kytkeytyy äänimerkki, joka ilmaisee siirtymisen paistovaiheeseen, joka on vahvistettava painamalla START/STOP-painiketta tai asettamalla astia uuniin.




Jos paistoaajan on asetettu, lähtölaskenta alkaa automaattisesti, kun esilämmitysvaihe on vahvistettu.

Käyttö



Paiston käynnistys

- 1) Avaa luukku.
- 2) Aseta paistettava ruoka uunitilan sisälle.
- 3) Sulje luukku. Paisto alkaa automaattisesti ja merkkivalo  sammuu.



Jos ruoka on jo uunissa, START/STOP-painiketta (13) on painettava paiston aloittamiseksi myös esilämmityksen lopussa.

Paiston päättyminen

Jos paistamisen kesto on asetettu, se päättyy automaattisesti. Näyttöön ilmestyy teksti , ajastinkuvake **End** vilkkuu ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä START/STOP-painikkeella.

Voit lopettaa paiston manuaalisesti ja palata kellonäyttöön pitämällä START/STOP-painiketta painettuna vähintään 3 sekunnin ajan.

Jäännöslämpö


Käytön päätyttyä, jos paistotila on edelleen kuuma, jäännöslämpötason ilmaisin näytetään näytöllä.



Ilmoitettu taso laskee automaattisesti lämpötilan laskiessa, kunnes se sammuu.

Säiliön täyttäminen höyrykypsennystä varten (Kuva D)



 **Vilkkuva valo ilmaisee säiliön veden puutteen.**

- 1) Paina kannen yläpuolella olevaa vapautuspainiketta ja vedä avataksesi sen.
- 2) Nosta kahvaa ja poista säiliö.
- 3) Täytä vasemmalla oleva täyttötila vedellä, kunnes se saavuttaa säiliössä ilmoitetun MAX-tason.



Käytä viileää hanavettä, joka ei ole liian kalkkipitoista, pehmennettyä vettä tai mineraalivettä ilman hiilihappoa.



Älä käytä tislattua vettä, hanavettä jossa on korkea klooripitoisuus (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.

- 4) Aseta säiliö uunitilaan ja sulje kansi.
- 5) Toimenpiteen päätyttyä vahvista se START/STOP-painikkeella.



Varoitus

Älä täytä oikealla olevaa osastoa, jota käytetään yksinomaan veden (tai muiden nesteiden) tyhjennykseen säiliössä.

11



Käyttö



Jos vesisäiliö on tyhjä höyrykypsennyksen aikana, se pysähtyy ja odottaa enintään 5 minuuttia.

Kypsennys jatkuu, kun on saatu vahvistus siitä, että säiliö on täytetty.

Jos vesisäiliötä ei ole täytetty 5 minuutin enimmäisodotusajan päätyttyä, laite jatkaa kypsentämistä ilman höyryä tai, jos kyseessä on puhdas höyrytoiminto, kypsennys päättyy.

3.3 Asetusvalikko



Pääsy asetusvalikkoon on mahdollista vain uunin ollessa kellotilassa.

- 1) Paina SET-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan.
- 2) Käännä vasenta nuppia selataksesi valikon kohteita.
- 3) Käännä oikeaa nuppia halutun arvon asettamiseksi ja vahvista asetus SET-painikkeella.
- 4) Paina SET-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan tallentaaksesi määrittymisen ja poistuaksesi valikosta.



Lapsilukko

Sallii laitteen lukita (On) ohjaimet.

Jos toiminto on päällä, näyttöön syttyy kuvake



Toiminnon deaktivoimiseksi, palaa asetusvalikkoon ja valitse OFF.



Äänet

Aktivoi (On) tai deaktivoi (OFF) uunin lähettämät äänet.



Kellonajan formaatti

Asettaa kellonäytöksi 12 tuntia (12H) tai 24 tuntia (24H).



Toiminto Kellonajan formaatti on asetettu tehtaalta kohtaan 24 h.

Ajan muuttaminen

- 1) Näytölle ilmestyy kellokuvake ja kellonajat alkavat vilkkua.
- 2) Käännä oikeaa nuppia haluttuun arvoon.
- 3) Vahvista SET-painikkeella.
- 4) Toista toimenpide asettaaksesi minuutit.



Asetettua aikaa on aina mahdollista muuttaa menemällä asetusvalikkoon ja kääntämällä vasenta kytkintä, kunnes näyttöön ilmestyy vilkkuva aika.

Käyttö



unit Mittayksikön asetus

Aseta lämpötilan ja painon mittayksikkö (Chef-valikossa) seuraavan taulukon mukaisesti:

Arvo	Lämpötila	Paino
EU	°C	Kg
Yhdysvallat	°F	lb

brl Näytön kirkkaus

Sen avulla voidaan valita näytön kirkkaustaso seuraavan taulukon mukaisesti:

Arvo	Näytön valaistus
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



Toiminto Näytön kirkkaus on asetettu tehtaalla kohtaan 5.

ELCD Näytön ECO-toiminto

Jos se on käytössä (On), se automaattisesti vähentää näytön kirkkaustasoa, kun uuni on kello-tilassa.



Sillä ei ole vaikutusta, jos näytön kirkkaus on jo asetettu arvoon 1.

Hard Veden kovuus

Tämän avulla on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkinpoistomenetelmän optimoimiseksi.



Toiminto veden kovuus on asetettu tehtaalla keskitasolle 3.

Asetetun veden kovuuden asteen mukaan kalkinpoistosityklin käynnistämispyyntö näkyy eri tiheydellä.

Höyrytoimintojen käyttötuntien määrä, jonka päätyttyä kalkinpoistoa pyydetään, on seuraava:

Arvo	Tunnit
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Kalkinpoisto

Jos käytössä (On) mahdollistaa kalkinpoistosityklin aloittamisen (katso "4.1 Kalkinpoisto (Kuva E)").

SHO Showroom demo-toiminto (vain esittelykäyttöön)

Jos toiminto on aktivoitu (On), laite poistaa lämmityselementit käytöstä ja käynnistää ohjauspaneelin Demo-tilan.

Laitteen normaaliin käyttöön tämä tila on poistettava käytöstä (OFF).





Puhdistus ja hoito

4 Puhdistus ja hoito

Käyttöohje sisältää asianmukaiset puhdistus-, huolto- ja käyttöohjeet, joita valmistaja suosittelee asiakkaalle. Kaikki muut toimenpiteet on suoritettava valtuutetun huollon edustajan toimesta.

Ennen puhdistustoimenpiteen suorittamista irrota pistoke AINA pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



Varoitus

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistuksessa.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Puhdista komponentit, työkalut ja lisävarusteet säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pintojen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista.

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat tai jäämät

Metallisia sieniä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunin sisäpuolelle (esim. hillo). Jos ne kuivuvat liian pitkän aikaa, ne voivat vaurioittaa uunin suojaavaa pintakerrosta.



Lisävarusteiden puhdistus

Pese kaikki lisävarusteet kuumalla saippuavedellä pehmeällä sienellä tai pehmeällä muoviliinalla. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallisia sieniä tai metallisia työkaluja lisävarusteiden puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa pintoja.

Lisävarusteiden käyttöä pidentämiseksi ei ole suositeltavaa pestä niitä astianpesukoneessa.

Luukun lasin puhdistaminen

On suositeltavaa pitää luukun lasia aina puhtaana. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnossapidon vuoksi se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmänä.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua uunitilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistuksen helpottamiseksi suositellaan sivujen asemointiohjeita.

Vedä rungosta varovasti vapauttaaksesi sen sivukiinnikkeistä. Asenna se takaisin sivuistumiin ja paina kevyesti.

Höyrytoiminnon käyttö avustetussa puhdistuksessa

Höyrytoimintoa voidaan käyttää pehmentämään likajäämiä ja helpottamaan niiden poistamista.

Ennen toiminnon käynnistämistä on suositeltavaa suihkuttaa vesi- ja astianpesuaine-emulsiota paistotilan sivuseinille.

- 1) Valitse puhdas höyry-toiminto asianmukaisesta höyrykypsennysvalikosta.
- 2) Aseta lämpötilaparametrit arvoon 100 °C ja keston 18'.
- 3) Käynnistä toiminto START/STOP-painikkeella, esilämmitys vaiheen lopussa, paina START/STOP-painiketta uudelleen.
- 4) Toiminnon päätyttyä avaa luukku ja viimeistele paistotilan puhdistus mikrokuituliinalla.

Kuivaus

Ruokien paisto saa aikaan kosteutta uunitilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.


Jokaisen paiston lopussa:


- 1) Anna laitteen jäähtyä.
- 2) Poista lika uunitilasta.
- 3) Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
- 4) Jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi uunitilan täydellistä kuivaamista varten.



Puhdistus ja hoito

4.1 Kalkinpoisto (Kuva E)

Aina kun näyttöön tulee kiinteä kuvake , se tarkoittaa, että on erittäin suositeltavaa suorittaa lämmittimen kalkinpoisto.

Aina kun vilkkuva kuvake  ilmestyy näyttöön, se tarkoittaa, että on pakollista suorittaa lämmittimen kalkinpoisto ja muiden höyrykypsennyksien valinta ei ole sallittua, ennen kuin se on valmis.



Kalkinpoiston vaihtelee asetetun tiheys veden kovuuden mukaan (katso "3.3 Asetusvalikko").





Kalkinpoist sykli on aina mahdollista suorittaa etukäteen, jos se katsotaan tarpeelliseksi.



Varoitus

Kalkinpoiston suorittamatta jättämisestä johtuva kalkin läsnäolo voi vaarantaa laitteen oikean toiminnan ajan kuluessa.

- 1) Pääset kalkinpoistotoimintaan siirtymällä asetusvalikkoon (katso "3.3 Asetusvalikko").
- 2) Käännä nuppia vasemmalle, kunnes teksti  ilmestyy näyttöön.

- 3) Käännä oikeaa nuppia ottaaksesi toiminnon käyttöön  ja vahvista SET-painikkeella aloittaaksesi kalkinpoistosityklin.
- 4) Peruuta kalkinpoisto painamalla START/STOP-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan.



Varoitus

Kun kalkinpoistositykli on käynnistetty, se voidaan keskeyttää vain säiliön lastausvaiheen lopussa kalkinpoistoliuksella (katso seuraava kappale St2). Tämän jälkeen laite ei salli muita toimintoja ennen kalkinpoistomenettelyn päättymistä. Sykli kestää noin 40 minuuttia.



On välttämätöntä pysyä lähellä laitetta koko kalkinpoistosityklin ajan, koska käyttäjän toimet, kuten säiliön täyttäminen, voivat olla tarpeen.



Sykli koostuu 6 vaiheesta, jotka ilmaistaan etenemispalkin (24) asteittaisella tyhjenemisellä ja näytön ilmoituksilla St1, St2, ...



Jäännösveden poisto (St1)

- 1) Laite poistaa jäännösveden, joka johdetaan oikealla olevaan tyhjennysosastoon.
- 2) Paina kannen yläpuolella olevaa vapautuspainiketta ja vedä avataksesi sen.
- 3) Nosta kahvaa, poista säiliö ja tyhjennä se.



Varoitus

Vesi voi olla erittäin kuumaa.

Säiliön täyttö kalkinpoistoliuoksella (St2)

- 1) Täytä vasemmalla oleva täyttötila vesi- ja kalkinpoistoaineliuoksella valmistajan suosittelemilla annoksilla.



Varoitus

Älä täytä oikealla olevaa veden tyhjennysosastoa.



Käytä viileää hanavettä, joka ei ole liian kalkkipitoista, pehmennettyä vettä tai mineraalivettä ilman hiilihappoa.



Älä käytä tislattua vettä, hanavettä jossa on korkea klooripitoisuus (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.

- 2) Aseta säiliö uunitilaan ja sulje kansi.



Tästä hetkestä lähtien kalkinpoistoprosessin peruuttaminen ei ole enää mahdollista.

Kalkinpoistotoiminnon käynnistäminen (St3)

- 1) Vahvista toiminto painamalla SET-painiketta.
- 2) Laite käynnistää lämmittimen puhdistustoimenpiteen, toiminnan kokonaiskesto näkyy näytöllä.



Kalkinpoiston aikana laite tekee joitakin taukoja, jotta kalkinpoistoaine voi toimia tehokkaasti. Odota syklin päättymistä.



Kalkinpoistoliuoksen poisto (St4)

- 1) Puhdistusmenettelyn päätyttyä laite tyhjentää jäljellä olevan kalkinpoistoliuoksen säiliön tyhjennysosastoon.
- 2) Ota säiliö pois ja tyhjennä kalkinpoistoaine.



Varoitus

Kalkinpoistoaine voi olla erittäin kuumaa.



Puhdistus ja hoito

Säiliön täyttö puhtaalla vedellä (St5)

- 1) Puhdista säiliö ja täytä vasemmalla oleva täyttötila puhtaalla vedellä, kunnes se saavuttaa MAX-tason.
- 2) Aseta säiliö uunitilaan ja sulje kansi.
- 3) Vahvista toiminto painamalla SET-painiketta.

Vesipiirin huuhtelu (St6)

- 1) Laite aloittaa vesipiirin puhdistuksen, toiminnan kokonaiskesto näkyy näytöllä.
- 2) Huuhtelun päättyessä, näyttöön ilmestyy teksti **End** ja äänimerkki kytketty.
- 3) Paina START/STOP-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan poistuksesi kalkinpoistotoiminnosta.

Tiivisteiden huolto

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

Pitääkseen tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.

Sisävalon lampun vaihto



Varoitus

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.
- Anna laitteen jäähtyä.

- 1) Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- 2) Irrota lampun kansi kiertämällä se irti käsin.



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

- 3) Irrota lamppu.
- 4) Kun lamppu on vaihdettu, asenna suojuksen uudelleen.

Mitä tehdä, jos..

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Pistoketta ei ole asetettu oikein pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on asetettu oikein pistorasiaan.
	Johdossa on vika.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.
	Sähkövirta puuttuu.	Varmista, että sähkövirta toimii normaalisti. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Näyttö ei käynnisty.	Pistoketta ei ole asetettu oikein pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on asetettu oikein pistorasiaan.
	Mahdollinen elektronisen kortin vika.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.
Sisävalon merkkivalo ei syty.	Pistoketta ei ole asetettu oikein pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on asetettu oikein pistorasiaan.
	Sisäisen lampun tai uunin luukun anturin mahdollinen vika.	Sisävalon lampun vaihto (katso "4 Puhdistus ja hoito"). Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.
Paisto ei käynnisty.	Ei vahvistusta esilämmityksen jälkeen (☰🔥 päällä).	Varmista esilämmityksen lopussa siirtyminen paistovaiheeseen (katso "3.2 Uunin käyttö (Kuva B - Kuva C)").
	Uunin luukku ei ole kiinni.	Varmista että uunin luukku on kiinni.
	Uunin luukun anturin mahdollinen vika.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.

Mitä tehdä, jos..

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paisto aloitetaan, mutta uuni ei kuumene.	Uunin luukku ei ole kiinni.	Varmista että uunin luukku on kiinni.
	Vastuksien tai uunin luukun anturin mahdollinen vika.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.
	Esittelykäyttöön tarkoitettu Showroom-toiminto on aktivoitu vahingossa.	Varmista, että Showroom-toiminto on poistettu käytöstä (katso "3.3 Asetusvalikko").
Tuulettimen kuuluu myös lämpöä sammuttamisen jälkeen.	Tuuletin jatkaa toimintaansa laitteen jäähdyttämiseksi, kunnes sisäinen lämpötila on tullut riittävän alhaiseksi.	Odota, kunnes laitteen jäähdyttämiseen tarvittava aika on ohi. Jos tuuletin ei sammuta tämän jälkeen, ota yhteyttä paikalliseen tekniseen huoltoon.
Toiminnan aikana kuumaa ilmaa poistuu uunin oven läpuolelta.	Toiminnan aikana kuuman ilman poistuminen yläosasta on tarpeen laitteen jäähdyttämiseksi.	Odota, että laite jäähtyy normaalisti. Jos kuuman ilman poistuminen jatkuu tai jos niitä esiintyy uunin muista osista, ota yhteyttä paikalliseen tekniseen huoltoon.
Toiminnan aikana tuntuu palaneen hajua.	Kun käytät sitä ensimmäisen kerran, saatat tuntea palaneen hajua.	Varmista, että olet noudattanut laitteen ensimmäisen käytön ohjeita (katso "3.1 Ensimmäinen käyttökerta").
	Mahdolliset laitteen sisällä olevat elintarvikkejäämät, jotka ovat kosketuksissa lämmityselementtien kanssa.	Varmista, että noudatat laitteen puhdistus- ja huolto-ohjeita oikein (katso "4 Puhdistus ja hoito").

Mitä tehdä, jos..

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei tuota höyryä.	Vesisäiliötä ei ole asetettu oikein uunitilaan.	Varmista, että vesisäiliö on asetettu oikein uunitilaan.
	Vesisäiliö on tyhjä tai sitä ei ole täytetty riittävästi (🔴). Vilkkuva hälytys).	Täytä säiliö vedellä, kunnes säiliössä ilmoitettu MAX-taso saavutetaan.
	Vesisäiliötä ei ole täytetty lastaustilassa.	Varmista, että säiliö on täytetty vedellä oikein asianmukaisessa lastaustilassa vasemmalla.
	Pakollinen kalkinpoisto on tarpeen (🌀) vilkkuva hälytys).	Suorita kalkinpoistosykli (katso "4.1 Kalkinpoisto (Kuva E)").
Käytön aikana vesisäiliön tyhjästä ilmoittava hälytys 🔴 pysyy päällä, vaikka säiliö on täytetty ja asetettu oikein uunitilaan.	Mahdollinen lämmittimen vikaantuminen.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.
	Jos hälytys jatkuu vahvistuksen jälkeen, suositellaan veden manuaalista tyhjennystä ja järjestelmän nollausta.	Veden manuaalista tyhjennystä varten käynnistä kalkinpoistotoiminto (katso "4.1 Kalkinpoisto (Kuva E)"). Ensimmäisen vaiheen aikana, joka näkyy näytöllä merkinnällä St1, laite suorittaa jäljellä olevan veden poiston. Tämän vaiheen lopussa poistu kalkinpoistosyklistä painamalla START/STOP-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan.

E

Mitä tehdä, jos..

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Toiminnan aikana höyry poistuu uunin luukun yläpuolelta.	Käytön aikana höyryä poistuu laitteen yläosasta tavallisesti laitteen jäähdyttämiseksi ja sen varmistamiseksi, että höyrösykliä hallitaan oikein.	Odota, että laite jäähtyy normaalisti. Jos höyryn poistuminen jatkuu tai jos sitä esiintyy uunin muista osista, ota yhteyttä paikalliseen tekniseen huoltoon.
Toiminnan aikana vettä tippuu tasolle luukun alta.	Käytön aikana kosteat elintarvikkeet (kuten pakastettu leipä) voivat luoda kondensaatiota, joka liukuu oven sisäpintaa pitkin ja valuu tasolle. Uunin luukku avataan usein käytön aikana.	Jos liialliset vesivahingot jatkuvat, ota yhteyttä paikalliseen tekniseen huoltoon. Rajoita uunin luukun avaamista ja sulkemista paiston aikana.
Vesisäiliö ei mahdu uunitilaan.	Mahdollinentiivisteongelma. Vesisäiliötä ei ole asetettu oikeaan suuntaan.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen. Varmista, että vesisäiliö on asetettu oikeaan suuntaan ja että luukku on suljettu.
Näytöllä näkyy yksi seuraavista virhekoodeista: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Mahdollinen sisäinen vika.	Ota yhteyttä paikalliseen tekniseen tukeen.



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



1 Advarsler

Denne bruksanvisningen er en viktig del av apparatet og må derfor oppbevares intakt på et lett tilgjengelig sted under hele produktets levetid.

1.1 Bruksområder

Manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene og unnlatelse av å lese instruksjonene for minikombidamperen kan føre til feilaktig bruk av apparatet med påfølgende personskade.

- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er konstruert for. Bruk som ikke samsvarer med retningslinjene, kan føre til personskade.
- Produktet er ikke beregnet på bruk med eksterne tidtakere, eller med fjernstyringssystemer.
- Bruk apparatet innendørs og beskyttet mot vær og vind.
- Dette produktet er beregnet på matlaging i private husholdninger og lignende, som:
 - i kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljø;
 - av gjester på hoteller, moteller og overnattingssteder;
 - på bed & breakfast og gårdsturisme;
 - annen bruk, som på restauranter, barer og kafeer, er ikke tillatt.

1.2 Generelle sikkerhetsregler

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for en sikker bruk av apparatet.

- Dette apparatet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand. Ikke berør varmelementene under bruk.
- Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt når mat flyttes i ovnsrommet.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna apparatet og strømledningen, hvis de ikke holdes under konstant tilsyn.



Advarsler

- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Tilberedningen må alltid overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
- Ikke forlat produktet under tilberedninger som vil kunne frigjøre olje eller fett, som når de varmes opp vil kunne antennes.
- Utvis maksimal forsiktighet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme stekebrett.
- Hold døren lukket under tilberedning.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Dette apparatet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Ikke berør varmeelementene under bruk.
- La de avkjøles etter bruk og ikke berør de indre overflatene av ovnen og varmeelementene, de kan være svært varme. Fare for forbrenninger eller skålding!
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Slå av produktet etter bruk.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer i nærheten av produktet.
- Ikke bruk sprayflasker i nærheten av dette produktet mens det er i funksjon.
- Ikke foreta endringer på produktet.
- Installasjon og service må utføres av autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autoriserte tekniske fagfolk.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut støpselet.



1.3 Advarsler for dette apparatet

- Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålsvamber), grove materialer eller skarpe metallskrapere på glassdelene, da de kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuses. Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Rister og stekebrett må settes inn i sideskinnene til de stopper.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.
- Ikke dekk til ventilasjons- og varmespredningsåpninger.
- Brannfare: ikke la gjenstander ligge i ovnsrommet.
- Produktet må ikke under noen omstendigheter brukes til å varme opp rom.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Fjern alle stekebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Plasser ikke kasseroller eller stekebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Hvis du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døra til å plassere kokekar eller stekebrett direkte på det innvendige glasset.
- Bruk aldri den åpne døren som håndtak til å løfte produktet på plass i innbyggingsmøbelet under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette produktet.
- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne døren.
- Forsikre deg om at ingen gjenstander klemmes fast i dørene.
- Ikke installer/bruk produktet utendørs.
- For tilberedning med dampfunksjonen, må man være svært varsom så man ikke overstiger den maksimale kapasiteten til dampskålen (800 ml).
- Installer/bruk produktet på en stabil horisontal overflate.
- Ved brennbare vertikale vegger, installer/bruk apparatet med en minimumsavstand på 8 cm.
- Dette produktet må ikke installeres i båter eller campingvogner.



Advarsler

- Produktet må ikke installeres på en sokkel eller plattform.
- Ikke senk apparatet, strømledningen eller kontakten ned i vann eller i noen annen væske.
- Ikke tøm væske over kontakten og på strømbasen.
- For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting), må du alltid benytte egnet personlig verneutstyr.
- Før alle slags inngrep på produktet, må du koble fra strømmen.
- Gjør det mulig å koble fra apparatet etter installasjon, via tilgjengelig støpsel.
- Før du skifter ut lyspærene i den innvendige belysningen må du forsikre deg om at apparatet er avslått og at strømforsyningen er koblet fra eller slått av ved hjelp av hovedbryteren for å unngå elektriske støt.
- Lyspærene som brukes i dette er apparatet er spesifikke pærer for bruk i husholdningsapparater. De må ikke brukes til belysning i hjemmet.
- Dette produktet kan brukes opp til en maksimal høyde på 4000 meter over havet.

Informasjon om energiforbruket i slukket/standby modus

Tekniske data angående forbruk når apparatet er slukket eller i standby, finner du på nettstedet www.smeg.com på siden som henviser til det aktuelle produktet.

1.4 Koble til apparatet

Forsikre deg om at spenningen og frekvensen til strømmettet tilsvarer det som er angitt på etiketten på undersiden av apparatet.

Ved inkompatibilitet mellom stikkkontakten og støpselet på apparatet, kontakt teknisk brukerstøtte for utskifting.



Setil at pluggen på strømkabelen er blitt satt helt inn i kontakten på selve produktet.

- Barn må ikke leke med dette apparatet.
- Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis det ikke er overvåket og før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller nærmer deg bevegelige deler under bruk.



1.5 Produsentens ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av apparatet til annen bruk enn den beskrevet;
- manglende gjennomlesning av bruksanvisningen;
- kludring med noen del av apparatet;
- bruk av uoriginale reservedeler;
- manglende overholdelse av sikkerhetsvarslene.



Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis apparatet gis videre til andre, må du også gi dem denne bruksanvisningen.

Disse instruksjonene kan lastes ned fra Smegs nettside «www.smeg.com».

1.6 Kassering

Elektriske apparater må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.



Apparater med dette symbolet er underlagt direktivet 2012/19/EU

- Alle elektriske og elektroniske apparater må kastes separat fra husholdningsavfall, de må leveres til autoriserte gjenbruksstasjoner som er godkjent av staten. Ved riktig kassering av apparatet unngår man miljøskader og fare for menneskers helse. For ytterligere informasjon angående kassering av apparatet, ta kontakt med den lokale myndigheter, renovasjons- og gjenvinningsetaten eller butikken der apparatet ble kjøpt.





1.7 For å spare energi

- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet best mulig.
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Fjern alle stekebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at ovnsrommet alltid er rent.

1.8 Lyskilder

- Dette apparatet inneholder lyskilder som kan skiftes ut av brukeren.
- Lyskildene i produktet er erklært egnet for drift ved romtemperatur $\geq 300^{\circ}\text{C}$ og beregnet for bruk i høytemperatursprodukter som ovner.
- Dette apparatet inneholder lyskilder med effektivitetsklasse «G».

2 Beskrivelse av apparatet (Fig. A)

- 1) Betjeningspanel og display
- 2) Pakning
- 3) Lampe
- 4) Dør
- 5) Vifte
- 6) Posisjoneringsskiner
- 7) Avtakbar vanntank
- 8) Rist
- 9) Emaljert stekebrett
- 10) Perforert bakebrett i rustfritt stål for dampsteking
- 11) Perforert bakebrett for luffrityrsteking

2.1 Før første bruk



Fare for forbrenninger

Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk.

- Ikke tukle med jordingen.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skøyteledning.
- Manglende overholdelse av disse forholdsreglene kan forårsake dødsfall, brann eller elektrisk støt.



- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og rillene.
- Fjern og vask alt tilbehøret til produktet (se kapittel «4 Rengjøring og vedlikehold»).
- For å kunne begynne å bruke produktet, er det nødvendig å stille inn aktuelt klokkeslett (se «3.2 Hvordan du bruker ovnen (Fig.B - Fig.C)»).



Kontroller at alle komponentene er intakte før bruk.



Innvendig vifte (5)

Viften avkjøler produktet og settes i gang under tilberedningen.

Viften sørger for en stadig luftstrøm som føres ut over døren. Viften kan fortsette å være i funksjon en kort tid etter at produktet er slått av.

Posisjoneringsskinner (6)

Produktet er utstyrt med 3 nivåer for plassering av stekebrett og rister i ulike høyder. Nivåene telles nedenfra og oppover.

2.3 Beskrivelse av tilbehøret (Fig. A)

2.2 Beskrivelse av delene (Fig. A)

Vanntank (7)

Uttrekkbar vanntank for dampsteking.

Lampe (3)

Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- Når døren åpnes.
- Under tilberedning av mat.

Rist (8)

Nyttig som støtteflate for beholdere, former eller stekepanner.

Emaljert stekebrett (9)

Stekebrett anbefalt for tradisjonell tilberedning av kaker, pizza og desserter.

Nyttig for å samle opp fett som drypper fra matvarer som er plassert direkte på risten.



Beskrivelse

Perforert bakebrett i rustfritt stål for dampsteking (10)

Perforert stekebrett anbefales for tilberedning med bare damp eller med en kombinasjon av damp, for eksempel fisk og grønnsaker.

Perforert bakebrett for luftfrityrsteking (11)

Perforert bakebrett anbefalt for luftsteking av på forhånd panerte, halvstekte og/eller frosne matvarer (pommes frites, potet- eller kjøttkroetter, mozzarella).

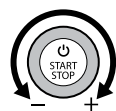


Tilbehøret som kan komme i kontakt med maten, er produsert av materialer som er i samsvar med forskriftene i gjeldende lovgivning.

Kasseroller

- For tilberedninger i ovnen kan du også bruke egne kasseroller, dersom de tåler høye temperaturer.
- For damptilberedninger anbefales bruk av beholdere i metall. Metallet bidrar til en bedre fordeling av varmen til matvarene.
- Det er normalt at metallbeholdere deformerer seg under tilberedninger ved høy temperatur, men den opprinnelige formen kommer tilbake når de avkjøler seg.
- Tykke tallerkener av keramikk kan kreve mer varme enn nødvendig. Dette kunne føre til tilberedninger med lengre varighet.

2.4 Beskrivelse av betjeningsknappene (Fig. B)



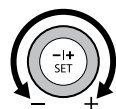
Menyknapp (12)

Muliggjør navigering i de ulike menyene og undermenyene i brukergrensesnittet. Den tilhørende indikatorlampen lyser uavbrutt under navigering.



START/STOPP-knapp (13)

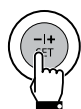
Den lar deg bekrefte ønsket meny og/eller funksjon (kort trykk) og starte eller avbryte tilberedelsen (langt trykk). Den tilhørende LED-lampen lyser uavbrutt når tilberedningen startes og slås av når tilberedningssyklusen er over.



Parameterknapp (14)

Lar deg navigere mellom tilberedningsinnstillingene som vises i displayet.

Den tilhørende LED-lampen lyser under konfigurasjonen.



SET-knapp (15)

Bekrefter den innstilte verdien. Når ovnen er i klokkemodus, hvis den holdes inne i minst 3 sekunder, viser den innstillingsmenyen. Den tilhørende LED-lampen lyser når tilberedningen startes og slås av når den er ferdig.



Display (16)

Displayet viser funksjoner, parametere og stekeverdier.

2.5 Displaybeskrivelse (Fig. C)


Displayikoner

	Ikon	Betydning
1		Tradisjonell stekemeny
2		Dampstekemeny
3		Chef-meny
4		Tilbake
5		Grill
6		Nedre ventilert steking
7		Statisk steking
8		Tidsinnstilt steking
9		Air-Fry (Luffrityr)
10		Warm (Oppvarming)
11		Defrost (Tining)
12		Barnesikring

	Ikon	Betydning
13		Alarm for tom vanntank
14		Avkalkingsalarm
15		Kjøtt og fjærfe
16		Fisk og skalldyr
17		Grønnsaker og tilbehør
18		Kaker og søtsaker
19		Brød, pizza og pai
20		Klokke
21		Stekte-timer
22		Timer programmert steking
23		Forhåndsoppvarming
24		Start + fremdriftslinje



Oppskriftsnummer (25)

Viser nummeret som tilsvarer oppskriften som er valgt i Chef-menyen .



Klokke og Timer (26)

Viser tid , steketid  og timer for den programmerte steking .

Temperatur (27)

Viser steketemperaturen (i °C eller °F).

Prosentviser for damp/vekt (28)

Viser prosentandelen (%) damp som brukes til damping  eller vekten (i kg eller lb) til maten i Chef-menyfunksjonen .

3 Bruk

3.1 Første gangs bruk

- Sett en steketid på minst en time (se «3.2 Hvordan du bruker ovnen (Fig.B - Fig.C)»).
- Varm opp tomt ovnsrom til maksimal temperatur for å brenne vekk eventuelle produksjonsrester.
- Når du varmer opp apparatet, må du ventilere rommet og ikke bli værende.
- Under oppvarming, ved første gangs bruk, kan apparatet avgi ubehagelig lukt på grunn av rester på enkelte komponenter. Slike lukter forsvinner normalt etter den første oppvarmingen.

Bruk av tilbehøret

Rister og stekebrett må settes inn i sideskinnene til de stopper.




Rengjør stekebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



3.2 Hvordan du bruker ovnen (Fig.B - Fig.C)

Regulering av klokkeslett

Ved første gangs bruk eller etter et strømbrudd, vil apparatet vise det blinkende klokkeslettet **12:00** og klokkesymbolet i displayet . For å kunne starte enhver tilberedningsmåte er det nødvendig å stille inn aktuelt klokkeslett.

- 1) Vri knappen til høyre for å stille inn klokkeslettet til ønsket verdi.
- 2) Bekreft med SET-knappen.
- 3) Gjenta operasjonen for å stille inn minuttene og bekrefte den valgte tiden.



For å endre gjeldende klokkeslett og/eller visningsformat (12h/24h) se «3.3 Innstillingsmeny».

Valg av meny og tilberedningsfunksjoner

For å begynne å bruke ovnen må du velge ønsket meny og, basert på dette valget, tilberedningsfunksjonen.



Tradisjonell stekemeny



Dampstekemeny



Chef-meny



Gå tilbake til forrige meny eller nivå











ON

For å velge ønsket meny og funksjon:

- 1) Drei venstre knapp til du velger ønsket meny.
- 2) Bekreft med START/STOPP-knappen.
- 3) Drei venstre knapp for å bla gjennom funksjonene som er tilgjengelige i den valgte menyen.
- 4) Hvis du ikke vil endre innstillingene for tilberedning, starter du med START/STOPP-knappen.



Bruk

Meny	Funksjon	Beskrivelse
TRADISJONELL TILBEREDNING:		Statisk Tradisjonell tilberedning egnet til å tilberede en rett om gangen. Ideell for tilberedning av stek, kjøtt med mye fett, brød, fylte kaker.
		Ventilert Intens og homogen tilberedning. Ideell for kjeks, kaker og tilberedning på flere nivåer.
		Grill Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes mot slutten av tilberedningen for å gi en jevn gyllen overflate på matrettene.
		Nedre ventilert Varmen kommer bare fra bunnen av ovnsrommet. Ideell for søte og salte kaker, paier, terter og pizzaer.
		Air-Fry Nyttig for frityr med lite eller ingen olje. Det anbefales å bruke det spesielle perforerte stekebrettet.
		Warm Nyttig for å varme opp eller holde retter varme.
		Defrost Nyttig for tining av frosne matvarer.
DAMPING:		Ren damp Ren damping (100%) ideell for fisk, grønnsaker, kylling, ris, poteter og desserter. Ved lav temperatur kan den brukes til å hjelpe heving av deiger. Det anbefales å bruke det spesielle perforerte stekebrettet.
		Ventilert + damp Kombinert ventilert tilberedning og damp tilberedning (programmerbart dampnivå 20-70%).
		Ventilert grill + damp Kombinert ventilert grill og dampsteking (innstillbart dampnivå 20-70%).

Etter å ha valgt tilberedningsfunksjonen, vil det være mulig å angi, om ønskelig, verdiene for temperatur, tilberedningstid og programmert tilberedning (se de neste sidene).

Bruk






I Chef-menyen kan du velge, for hver matkategori, forskjellige oppskrifter.

i Oppskriftene er laget av Smegkukkene for å tilberede de mest populære rettene på kortere tid. Ved å velge type og vekt på retten, velger apparatet den best egnede funksjonen, tiden og temperaturen.

i Små variasjoner i tid er mulig basert på ingrediensene eller matlagingstilbehøret som brukes, samt ønsket grad av brunng. Det er tilrådelig å alltid kontrollere maten på slutten av den forhåndsinnstilte tilberedningen.







- 1) Velg menyen og ønsket matkategori.
- 2) Vri bryteren for å velge ønsket oppskrift. Oppskriftsviseren **P** blinker.
- 3) Hvis du ikke vil endre innstillingene for tilberedning, starter du med START/STOPP-knappen.
- 4) Hvis du ønsker å endre oppskriften når tilberedningen allerede har startet:
- 5) Trykk på SET-knappen. Viseren **P** blinker.
- 6) Vri på bryteren for å velge en ny oppskrift.
- 7) Bekreft med START/STOPP-knappen eller vent 5 sekunder for automatisk bekreftelse.

ON












Meny	Kategori	Oppskrifter		Tilbehør	Hylle sett nedenfra og oppover	
CHEF	 Kjøtt og fjærfe	P01	Svineribber		Emaljert stekebrett	1
		P02	Pølse av svinekjøtt		Perforert stekebrett	2
		P03	Svinestek		Emaljert stekebrett	1
		P04	Roastbiff		Emaljert stekebrett	1
		P05	Stuet and, i stykker		Emaljert stekebrett	1
		P06	Stekt kylling (hel)		Emaljert stekebrett	1
		P07	Kyllingnuggets		Perforert stekebrett	1



Bruk

Meny	Kategori	Oppskrifter	Tilbehør	Hylle sett nedenfra og oppover
CHEF	 Fisk og skalldyr	P08 Laksefilet/stykke	 Perforert stekebrett i rustfritt stål	2
		P09 Hel fisk	 Emaljert stekebrett	1
		P10 Gratinert torsk	Perforert stekebrett	1
		P11 Dorade/havabbor i folie	Emaljert stekebrett	1
		P12 Div. blekksprut	 Perforert stekebrett i rustfritt stål	2
		P13 Gratinerte kamskjell/ blåskjell	Perforert stekebrett	2
		P14 Panerte reker	Perforert stekebrett	2
	 Grønnsaker og tilbehør	P15 Ovnsbakte poteter	Emaljert stekebrett	1
		P16 Gratinerte grønnsaker	Emaljert stekebrett	1
		P17 Blandede stekte grønnsaker	Perforert stekebrett	1
		P18 Fylte grønnsaker	 Emaljert stekebrett	1
		P19 Frosne pommes frites/potetkroetter	Perforert stekebrett	2



Meny	Kategori		Oppskrifter		Tilbehør	Hylle sett nedenfra og oppover
CHEF	 Kaker og søtsaker	P20	Sjokoladefondant		Former på perforert stekebrett	1
		P21	Eplekake		Kaker på rist	1
		P22	Terte		Kaker på rist	1
		P23	Sukkerbrød		Kaker på rist	1
		P24	Ostekake		Kaker på rist	1
		P25	Muffins/cupcakes		Former på perforert stekebrett	1
		P26	Kjeks		Emaljert stekebrett	1
	 Brød, pizza og pai	P27	Heving av deig		Skål i bunnen av ovnen	1
		P28	Pizza i langpanne		Emaljert stekebrett	1
		P29	Lasagne/ovnsbakt pasta		Emaljert stekebrett	1
		P30	Potet-gnocchi/ kinesisk dumpling		Perforet stekebrett i rustfritt stål	2
		P31	Gjæret brød		Emaljert stekebrett	1
		P32	Focaccia		Emaljert stekebrett	1
		P33	Grønnsakspai		Kaker på rist	1

ON

Når oppskriften er valgt, kan du endre den innstilte vekten (se «Vektendring») og, om ønskelig, velge en planlagt starttid (se «Innstilling av programmert tilberedning»). Steketiden beregnes automatisk basert på den valgte vekten, men kan endres etter ønske (se «Innstilling av programmert tilberedning»).



Bruk

Nedre tilberedningstemperaturen



Innstillingen er ikke tilgjengelig i Chef-menyen 

Før du starter funksjonen:

- 1) Velg menyen og ønsket funksjon.
- 2) Drei knappen til høyre for å øke eller senke temperaturverdien (gradindikatoren blinker).
- 3) Trykk på START/ STOPP for å starte funksjonen.


Under tilberedning:

- 1) Trykk på SET-knappen.
- 2) Drei knappen til høyre for å øke eller senke temperaturverdien (gradindikatoren blinker).
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen eller vent i 5 sekunder til tilberedningen gjenopptas automatisk med de nye verdiene satt (gradindikatoren slutter å blinke).

Innstilling av tilberedningstiden



Innstillingen er ikke tilgjengelig i Chef-menyen 

- 1) Trykk på SET-knappen til timer-ikonet  blinker.
- 2) Vri bryteren for å stille inn tilberedningstid.
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen. Hvis tilberedningstiden endres til gjeldende funksjon, følg instruksjonene ovenfor for å stille inn de nye verdiene og vent i 5 sekunder til tilberedningen gjenopptas automatisk med de nye verdiene innstilt.

Tilberedningstiden som går signaliseres av den løpende tømningen av fremdriftslinjen.






Innstilling av programmert tilberedning

Programmert tilberedning gjør det mulig å avslutte tilberedningen på et tidspunkt innstilt av brukeren. Avhengig av varigheten som er angitt av brukeren og den valgte tilberedningstiden, programmerer apparatet automatisk starten av tilberedningen.




I tilberedningstidens utløp er også minuttene som kreves for forhåndsoppvarming medregnet.

- 1) Trykk på SET-knappen til ikonet for programmert tilberedning  som blinker.
- 2) Vri bryteren for å stille inn tilberedningstidens utløp.
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen. Produktet venter på tidspunktet for programmert start.




- Det er ikke mulig å programmere tilberedningens sluttid uten først å ha stilt inn varigheten.
- Det er ikke mulig å stille inn en programmert tilberedning når tilberedningen allerede er startet.

For å avbryte den programmerte tilberedningen:

- 1) Trykk på SET-knappen til ikonet for programmert tilberedning  som blinker.
- 2) Drei knappen mot klokken for å gå tilbake til gjeldende tid og tilbakestille den programmerte tilberedningen.
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen.

Endring av dampnivået:



Innstillingen er bare tilgjengelig i dampstekemenyen 

I kombinerte tilberedningsfunksjoner (ventilert og grill) er det mulig å justere dampnivået fra minimum 20% til maksimum 70%:

- 1) Trykk på SET-knappen til den blinkende % prosentindikatoren vises.
- 2) Vri knappen til høyre for å øke eller redusere det ønskede dampnivået.
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen. Hvis dampnivået endres mens funksjonen er aktiv, følg instruksjonene ovenfor for å stille inn de nye verdiene og vent 5 sekunder til tilberedningen gjenopptas automatisk med de nye verdiene satt.



Bruk


Vektendring




Innstillingen er bare tilgjengelig i Chef-menyen 

- 1) Trykk på SET-knappen til den blinkende vektenheten (kg/lb) vises.
- 2) Vri knappen til høyre for å endre den innstilte vekten (tilberedningstiden oppdateres automatisk).
- 3) Bekreft med START/STOPP-knappen. Hvis vekten endres mens funksjonen er aktiv, følg instruksjonene ovenfor for å stille inn de nye verdiene og vent 5 sekunder til tilberedningen gjenopptas automatisk med de nye verdiene satt.

Forvarmingsfase

Tilberedningen innledes alltid med en forvarmingsfase , slik at apparatet når temperaturen egnet for tilberedningen raskere.

I løpet av denne fasen lyser indikatoren  og det progressive temperaturnivået blir signalisert.



Hvis ikke annet er angitt på pakken, anbefaler vi at du ikke setter matretten inn før temperaturen er nådd.


Ved slutten av forvarmingen utløses et lydsignal for å indikere overgangen til tilberedningsfasen, som må bekreftes ved å trykke på START/STOPP-knappen eller ved å sette retten inn i ovnen.



Hvis en tilberedningstimer er innstilt, starter nedtelling automatisk når slutten av forvarmingsfasen er bekreftet.



Start tilberedning

- 1) Åpne døren.
- 2) Sett matretten som skal stekes inn i ovnsrommet.
- 3) Lukk døren. Tilberedningen starter automatisk og indikatoren  slukkes.



Hvis retten allerede er i ovnen, må du trykke på **START/STOPP-knappen (13)** for å starte tilberedningen, selv etter forvarming.

Tilberedningen er ferdig

Hvis en tilberedningstid er angitt, avsluttes den automatisk. Displayet viser teksten

End, timer-ikonet  blinker og det høres et lydsignal som kan deaktiveres ved å trykke på **START/STOPP-knappen**.

For å avslutte tilberedningen manuelt og gå tilbake til klokkevisningen, trykk og hold inne **START/STOPP-knappen** i minst 3 sekunder.

Restvarme


Ved slutten av bruken, hvis ovnsrommet fortsatt er varmt, vil restvarmenivåindikatoren vises i displayet.



Det angitte nivået synker automatisk når temperaturen senkes, til det slås av.

Fylling av tanken for damptilberedning (Fig. D)



Mangel på vann i tanken signaliseres av det blinkende lyset .

- 1) Trykk på utløserknappen over lokket og trekk for å åpne den.
- 2) Løft håndtaket og fjern tanken.
- 3) Fyll lasterommet til venstre med vann til det når det **MAX** nivået som er angitt på tanken.



Bruk kaldt vann fra springen som ikke inneholder for mye kalk, eller mineralvann som ikke inneholder kullsyre.



Ikke bruk destillert vann, vann fra springen med høyt innhold av klorid (> 40 mg/l), eller andre væsker.

- 4) Sett tanken inn i ovnsrommet og lukk lokket.
- 5) Når operasjonen er over, bekreft med **START/STOPP-knappen**.



Obs!

Ikke fyll rommet til høyre, som utelukkende brukes til tømning av vann (eller andre væsker) i tanken.



Bruk



Hvis vanntanken er tom under dampsteking, stopper den og venter i maksimalt 5 minutter.

Tilberedningen gjenopptas så snart bekreftelse er mottatt om at tanken er fylt.

Hvis vanntanken ikke er fylt etter den maksimale ventetiden på 5 minutter, fortsetter apparatet å koke uten damp, eller når det gjelder ren damp, slutter steking.

3.3 Innstillingsmeny




Tilgang til innstillingsmenyen er bare mulig med ovnen i klokkemodus.

- 1) Trykk på SET-knappen i minst 3 sekunder.
- 2) Vri på venstre knapp for å bla gjennom menyelementene.
- 3) Vri knappen til høyre for å stille inn ønsket verdi og bekreft med SET-knappen.
- 4) Trykk på SET-knappen i minst 3 sekunder for å lagre konfigurasjonen og gå ut av menyen.



Barnesikring

Lar apparatet låse (On) bryterne.

Når funksjonen er aktiv, vil kontrollampen  tennes i displayet.



For å deaktivere funksjonen, gå tilbake til Innstillingsmenyen og velg OFF.



Lyd

Aktiverer (On) eller deaktiverer (OFF) lydene fra ovnen.




Tidsformat

Stiller inn visning av klokkeslettet i formatet 12 timer (12H) eller 24 timer (24H).



Funksjonen Tidsformat er fra fabrikkens side stilt inn på 24h.

Stille klokken

- 1) I displayet vises klokkeikonet,  og klokkesifrene begynner å blinke.
- 2) Vri knappen til høyre for å stille inn ønsket klokkeslett.
- 3) Bekreft med SET-knappen.
- 4) Gjenta operasjonen for å stille inn minuttene.



Det er alltid mulig å endre innstilt klokkeslett ved å gå til innstillingsmenyen og vri venstre bryter til klokkeslettet vises blinkende i displayet.



Unit Innstilling av måleenhet

Still inn måleenheten for temperatur og vekt (for Chef-menyen) i henhold til følgende tabell:

Verdi	Temperatur	Vekt
EU	°C	Kg
USA	°F	lb

brl Lysstyrke i displayet

Gjør det mulig å velge lysstyrken i displayet i henhold til følgende tabell:

Verdi	Lysstyrke display
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



Lysstyrkefunksjonen i displayet er fra fabrikkens side stilt inn på 5.

ELCD ECO-funksjonen til displayet

Hvis den er aktivert (On), kan du automatisk redusere lysstyrken i displayet når ovnen er i klokkemodus.



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

Hard Vannhardhet

Gjør det mulig å stille inn en hardhetsverdi for vannet for å kunne utføre avkalkningsprosessen på best mulig måte.



Funksjonen Vannhardhet er fra fabrikkens side stilt inn på middels nivå 3.

Avhengig av graden av vannhardhet som er innstilt, vil forespørselen om å starte avkalkingssyklusen vises med en annen frekvens.

Antall timer med bruk av dampfunksjonene, ved slutten av hvilken avkalking vil bli forespurt, er som følger:

Verdi	Timer
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Avkalking

Hvis aktivert (On) er det mulig å starte avkalkingssyklusen (se «4.1 Avkalking (Fig. E)»).

SHO Demo showroom-funksjon (kun for utstillere)

Hvis aktivert (On) er det mulig for produktet å deaktivere varmeelementene og starte opp Demo-modus med betjeningspanelet. For å bruke produktet på vanlig måte må denne modusen deaktiveres (OFF).



Rengjøring og vedlikehold

4 Rengjøring og vedlikehold

Bruksanvisningen inneholder nyttige instruksjoner for rengjøring, vedlikehold og drift anbefalt av produsenten til kunden. Eventuelle andre inngrep må utføres av en representant for en autorisert service.

Før du utfører rengjøringen, må du ALLTID koble kontakten fra kontakten og la apparatet kjøles ned.



Obs!

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish.
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.
- Rengjør komponentene, verktøyene og tilbehøret regelmessig etter bruk.

Rengjøring av overflater

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først.

Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesifikke produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer.

Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.

Matflekker eller rester

Bruk aldri metallsvamper eller kvasse skrapere, da dette kan skade overflatene.

Bruk vanlige ikke-slipende produkter og kjøkkenredskap av tre eller plast dersom det er nødvendig. Skyll grundig og tørk med en tørr klut eller mikrofiberklut.

Unngå at sukkerholdige matrester (f.eks. syltetøy) brenner seg fast inne i produktet. Hvis de brenner seg fast over for lang tid, kan det ødelegge emaljebelegget inne i produktet.



Rengjøring av tilbehøret

Vask alt tilbehør i varmt såpevann med en myk svamp eller en myk plastklut. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, metallsvamper eller metallverktøy til å rengjøre tilbehør, da de kan skade overflater.

For å forlenge tilbehørets levetid, anbefales det ikke å vaske dem i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av dørklass

Det anbefales å alltid holde dørens glassrute ren. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

Rengjøring av ovnsrommet

For å bevare ovnsrommet godt, bør det rengjøres etter hver gang det har vært i bruk, etter at det har kjølt seg ned.

Unngå at matrester størkner inne i ovnsrommet, da det vil kunne ødelegge emaljen.

Det anbefales å fjerne sideskinnene for å gjøre rengjøringsoperasjonene lettere.

Bare trekk rammen forsiktig for å frigjøre den fra sidefestene. For å sette den sammen igjen setter du den ganske enkelt tilbake i sidesetene og utøver et lett trykk.

Bruk av dampfunksjonen for assistert rengjøring

Det er mulig å bruke dampfunksjonen for å myke opp smussrester og gjøre det enkelt å fjerne dem.

Før du starter funksjonen, anbefales det å spraye en emulsjon av vann og oppvaskmiddel på sideveggene i ovnsrommet.

- 1) Velg ren dampfunksjon fra den tilhørende dampstekemenyen.
- 2) Sett temperaturparametrene til 100 °C og varighet 18'.
- 3) Start funksjonen med START/STOPP-knappen. Ved slutten av forvarmingsfasen trykker du på START/STOPP-knappen igjen.
- 4) På slutten av funksjonen, åpne døren og bruk en mikrofiberklut for å fullføre rengjøringen av ovnsrommet.

Tørking

Tilberedning av matretter fører til at det dannes fuktighet i ovnsrommet. Dette er helt normalt og ødelegger ikke produktets korrekte funksjon.

Etter hver tilberedning:


- 1) La produktet avkjøles.
- 2) Fjern smuss fra ovnsrommet.
- 3) Tørk ovnsrommet med en myk klut.
- 4) La døren stå åpen så lenge som nødvendig, slik at ovnsrommet tørkes helt.






Rengjøring og vedlikehold

4.1 Avkalking (Fig. E)

Når på-ikonet  vises fast lysende i displayet, betyr det at det på det sterkeste anbefales å fortsette med avkalking av kjelen.

Når det  blinkende ikonet vises i displayet, betyr det at det er obligatorisk å fortsette med avkalking av kjelen og valg av annen dampstekning er ikke tillatt før den er fullført.



Avkalkingsfrekvensen varierer avhengig av den innstilte vannhardhetsverdien (se «3.3 Innstillingsmeny»).



Hvis det anses hensiktsmessig, er det alltid mulig å utføre avkalkingssyklusen på forhånd.



Obs!


Forekomst av kalk grunnet manglende avkalking kan på lengre sikt sette produktets funksjon i fare.

1) Gå til innstillingsmenyen (se «3.3 Innstillingsmeny») for å få tilgang til avkalkingsfunksjonen.

2) Drei knappen til venstre til teksten



vises i displayet.

3) Vri knappen til høyre for å aktivere funksjonen () og bekreft med

4) SET-knappen for å starte avkalkingssyklusen.

5) Trykk på START/STOPP-knappen i minst 3 sekunder for å avbryte avkalkingen.



Obs!

Når den er startet, kan avkalkingssyklusen bare avbrytes før slutten av tankpåfyllingsfasen med avkalkingsløsning (se neste avsnitt St2). Deretter tillater ikke apparatet oppstart av noen annen funksjon før avkalkningsprosessen er avsluttet. Syklusen tar totalt cirka 40 minutter.



Det er nødvendig å holde seg nær apparatet for hele varigheten av avkalkingssyklusen, da brukerinngrep, for eksempel etterfylling av tanken, kan være nødvendig.



Syklusen består av 6 trinn, indikert ved progressiv tømning av fremdriftslinjen (24) og indikatorene på displayet St1, St2,

Rengjøring og vedlikehold



Utslipp av restvann (St1)

- 1) Apparatet utfører prosessen med å fjerne restvannet, som slippes ut i avløpsrommet til høyre.
- 2) Trykk på utløserknappen over lokket og trekk for å åpne den.
- 3) Løft håndtaket, fjern tanken og tøm den.



Obs!

Vannet kan være meget varmt.

Tankfylling med avkalkingsløsning (St2)

- 1) Fyll lasterommet til venstre med en løsning av vann og avkalkingsmiddel i doser anbefalt av produsenten.



Obs!

Ikke fyll avløpsrommet til høyre.



Bruk kaldt vann fra springen som ikke inneholder for mye kalk, eller mineralvann som ikke inneholder kullsyre.



Ikke bruk destillert vann, vann fra springen med høyt innhold av klorid (> 40 mg/l), eller andre væsker.

- 2) Sett tanken inn i ovnsrommet og lukk lokket.



Fra nå av vil det ikke lenger være mulig å avbryte avkalkingsprosessen.

Start avkalkingsfunksjon (St3)

- 1) Trykk på SET-knappen for å bekrefte operasjonen.
- 2) Apparatet starter rengjøringsprosedyren for kjelen, den totale varigheten av operasjonen vises på displayet.



Under avkalkingen vil apparatet ta noen pauser for å la avkalkingsmidlet virke effektivt. Vent til syklusen er ferdig.

Avkalkingsoppløsning (St4)

- 1) Etter avsluttet rengjøringsprosess tømmer apparatet den gjenværende avkalkingsløsningen inn i tanken.
- 2) Trekk ut tanken og tøm ut avkalkingsløsningen.



Obs!

Avkalkingsoppløsningen kan være meget varm.

ON



Rengjøring og vedlikehold

Tankpåfylling med rent vann (St5)

- 1) Rengjør tanken og fyll lasterommet til venstre med rent vann til det når det MAX nivået.
- 2) Sett tanken inn i ovnsrommet og lukk lokket.
- 3) Trykk på SET-knappen for å bekrefte operasjonen.

Skylling av vannkrets (St6)

- 1) Apparatet starter rengjøringsprosedyren av vannkretsen, den totale varigheten til operasjonen vises på displayet.
- 2) Når skyllingen er over vises meldingen **End** i displayet, og det høres et lydsignal.
- 3) Trykk på START/STOPP-knappen i minst 3 sekunder for å gå ut av avkalkingsfunksjonen.

Vedlikehold av pakning

Pakningen skal være myk og elastisk.

For å holde pakningen ren bruker du en ikke-slipende svamp og vasker med lunkent vann.

Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen



Obs!

- Kople ut strømforsyningen til produktet.
- Bruk beskyttende hansker.
- La produktet avkjøles.

- 1) Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
- 2) Fjern lampedekselet ved å skru det av for hånd.



Vær forsiktig slik at du ikke skraper opp lakken på veggen inne i ovnsrommet.

- 3) Skyv ut og fjern lampen.
- 4) Sett sammen beskyttelsesdekslet igjen etter at lampen er skiftet ut.

Hva gjør man hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovenen skurrer seg ikke på.	Kontakten er ikke korrekt satt inn i strømuttaket	Sett kontakten korrekt inn i strømuttaket.
	Ledningen er ødelagt.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.
	Strøm mangler.	Forsikre deg om at strømmen virker som den skal. Hvis problemet ikke løser seg, må du ta kontakt med en kvalifisert elektriker.
Displayet skurrer seg ikke på.	Kontakten er ikke korrekt satt inn i strømuttaket	Sett kontakten korrekt inn i strømuttaket.
	Mulig feil på kretskortet.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.
Innvendig lampe tennes ikke.	Kontakten er ikke korrekt satt inn i strømuttaket	Sett kontakten korrekt inn i strømuttaket.
	Mulig feil på den innvendige lampen eller ovnsdørsensoren.	Skift ut den innvendige lampen (se «4 Rengjøring og vedlikehold»). Hvis problemet ikke løses, må du kontakte lokal teknisk brukerstøtte.
Tilberedningen starter ikke.	Manglende bekreftelse etter forvarming (☰ på).	Kontroller at overgangen til tilberedningsfasen er bekreftet på slutten av forvarmingen (se «3.2 Hvordan du bruker ovnen (Fig.B - Fig.C)»).
	Døra til ovnen er ikke lukket.	Kontroller at stekeovndøra er lukket.
	Mulig feil på ovnsdørsensoren.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.

Hva gjør man hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Tilberedningen startes, men ovnen blir ikke varm.	Døra til ovnen er ikke lukket.	Kontroller at stekeovndøra er lukket.
	Mulig svikt i varmeelementer eller ovnsdørsensoren.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.
	Showroom-funksjonen for utstillere er blitt aktivert ved et uhell.	Se til at Showroom-funksjonen er deaktivert (se «3.3 Innstillingsmeny»).
Selv etter at apparatet er slått av, kan lyden av en vifte høres.	Viften fortsetter å kjøle ned apparatet til den innvendige temperaturen har blitt tilstrekkelig lav.	Vent til tiden det tar å kjøle ned apparatet er over. Hvis viften ikke slår seg av etter denne tiden, må du kontakte den lokale tekniske kundestøtten.
	Under bruk er det normale lekkasjer av varm luft fra toppen for å avkjøle apparatet.	Vent til apparatet har avkjølt seg normalt. Hvis varmluftslekkasjer vedvarer, eller hvis de kommer fra andre deler av ovnen, må du kontakte lokal teknisk service.
Under bruk kan du kjenne en brennende lukt.	Første gang du bruker den, kan du kjenne lukten av brenst.	Kontroller at du har fulgt instruksjonene for første gangs bruk av apparatet (se «3.1 Første gangs bruk»).
	Mulige matrester inne i apparatet i kontakt med varmeelementene.	Sørg for å følge rengjørings- og vedlikeholdsinstruksjonene på riktig måte (se «4 Rengjøring og vedlikehold»).

Hva gjør man hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnens genererer ikke damp.	Vanntanken er ikke riktig satt inn i ovnsrommet.	Kontroller at vannbeholderen er riktig satt inn i ovnsrommet.
	Vanntanken er tom eller har ikke blitt fylt tilstrekkelig (☹️ blinkende alarm).	Fyll tanken med vann til det MAX nivået som er angitt på tanken er nådd.
	Vanntanken er ikke fylt i lasterommet.	Forsikre deg om at tanken har blitt fylt med vann på riktig måte i det aktuelle lasterommet til venstre.
	Obligatorisk avkalking er nødvendig (alarm 🗑️ blinker).	Foreta en avkalkingssyklus (se «4.1 Avkalking (Fig. E)»).
Når apparatet er i bruk, forblir alarm for tom vanntank ☹️ påslått selv om vanntanken er blitt fylt opp og er korrekt plassert i ovnsrommet.	Mulig svikt i kjele.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.
	Hvis alarmen vedvarer etter at bekreftelse er gitt, anbefales det å tømme vannet manuelt og tilbakestille kretsen.	For å foreta manuell tømming av vannet, må man åpne og starte opp avkalkingsfunksjonen (se «4.1 Avkalking (Fig. E)»). Under det første steget, vist i displayet med indikatoren St1, vil apparatet starte prosessen med fjerning av restvannet. Etter dette steget kan man forlate avkalkingssyklusen ved å trykke og holde inne START/STOPP-knappen i minst 3 sekunder.

Hva gjør man hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Under drift kommer det damp fra ovnsdøra.	Under drift er det normalt med damplekkasjer fra toppen for å kjøle ned apparatet og for riktig styring av dampstekesyklusen.	Vent til apparatet har avkjølt seg normalt. Hvis damplekkasjer vedvarer, eller hvis de kommer fra andre deler av ovnen, må du kontakte nærmeste tekniske service.
Under bruk drypper det vann ned på hyllen fra under døren.	Under drift kan matvarer med høy fuktighet (for eksempel frosset brød) skape kondens som renner langs den indre overflaten av døren og drypper ned på hyllen.	Hvis det fortsatt forekommer store mengder vannsøl, må du ta kontakt med nærmeste tekniske service.
	Ovnsdøren åpnes ofte under bruk.	Begrens åpning og lukking av ovnsdøren under tilberedning.
	Mulig problem med pakningen.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.
Vanntanken passer ikke inn i ovnsrommet.	Vanntanken er ikke satt inn i riktig retning.	Forsikre deg om at vanntanken er satt inn i riktig retning og at døren er lukket.
Displayet viser en av følgende feilkoder: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Mulig intern feil.	Kontakt nærmeste tekniske brukerstøtte.



I tilfelle problemet ikke har blitt løst eller det forekommer andre typer feil, må man ta kontakt med nærmeste servicesenter.

ما الذي ينبغي فعله في حالة...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
أثناء الاستخدام، يتسرب بخار من أعلى باب الفرن.	من الطبيعي أن يتسرب بخار من أعلى الباب لتبريد الجهاز أثناء تشغيله ومن أجل التحكم في دورة الطهي بالبخار.	انتظر حتى يبرد الجهاز بشكل طبيعي. إذا استمر البخار في الخروج أو إذا خرج من أجزاء أخرى من الفرن، فاتصل بمركز الدعم الفني المحلي لديك.
يتساقط الماء على الرف من أسفل الباب أثناء التشغيل.	أثناء التشغيل، قد يؤدي الطعام الذي يحتوي على نسبة عالية من الرطوبة (مثل الخبز المجدد) إلى حدوث تكثيف ينزل نحو الأسفل داخل الباب ويتساقط على الرف.	إذا استمرت تسريبات الماء المفرطة، اتصل بمركز الدعم الفني المحلي لديك.
يُفتح باب الفرن بصفة متكررة أثناء استخدام الفرن.	قل عدد مرات فتح باب الفرن أو إغلاقه أثناء الطهي.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.
خزان الماء لا يتناسب مع تجويف الفرن.	لم يتم إدخال خزان الماء بالطريقة الصحيحة.	تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء بطريقة صحيحة ومن أن الباب مغلق.
بمجرد أن تظهر أكواد الخطأ التالية على الشاشة: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	عطل داخلي محتمل.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.

إذا لم يتم حل المشكلة، أو في حالة ظهور أنواع أخرى من الأخطاء، اتصل بمركز الدعم الفني المحلي التابع له.



ما الذي ينبغي فعله في حالة...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لم يتم إدخال خزان الماء بطريقة صحيحة في تجويف الفرن.	تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء بطريقة صحيحة في تجويف الفرن.
	خزان الماء فارغ أو غير ممتلئ بما يكفي (إنذار له) (وامض).	املأ الخزان بالماء حتى المستوى الأقصى MAX المبين على الخزان.
لا يقوم الفرن بتوليد البخار.	لم يتم ملء حجيرة الملةء في خزان الماء.	تأكد من حجيرة الملةء اليسرى بالخزان قد مُلئت بالماء.
	مطلوب إجراء إزالة الترسبات الكلسية الإلزامية (إنذار إنذار) (وامض).	قم بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر «4.1 إزالة الترسبات الكلسية (الشكل. E)»).
	عطل محتمل في الغلاية.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.
يبقى إنذار خزان المياه الفارغ قيد التشغيل أثناء التشغيل، له) حتى بعد ملء خزان المياه ووضعه بشكل صحيح في تجويف الفرن.	في حال استمرار الإنذار بعد تأكيده، نوصي بتصريف المياه يدويًا وإعادة ضبط الدائرة.	لتصريف المياه يدويًا، قم بالوصول إلى وظيفة إزالة الترسبات الكلسية وتشغيلها (انظر «4.1 إزالة الترسبات الكلسية (الشكل. E)»).
		أثناء الخطوة الأولى، التي يتم الإشارة إليها على الشاشة بمؤشر St1، سيقوم الجهاز بتصريف المياه المتبقية.
		في نهاية هذه الخطوة، أوقف دورة إزالة الترسبات الكلسية من خلال الضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

ما الذي ينبغي فعله في حالة...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
باب الفرن غير مغلق.	باب الفرن غير مغلق.	تأكد من إغلاق باب الفرن.
بدأ الطهي لكن الفرن لا يسخن.	عطل محتمل في عناصر التسخين أو في مستشعر باب الفرن.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.
	تم تفعيل وظيفة صالة العرض للعارضين عن طريق الخطأ.	تأكد من إلغاء تفعيل وظيفة صالة العرض (انظر «3.3 قائمة الإعدادات»).
يمكن سماع صوت المروحة حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز.	تستمر المروحة في العمل لتبريد الجهاز حتى تنخفض درجة الحرارة الداخلية بما يكفي.	انتظر للوقت اللازم ليبرد الجهاز. إذا لم يتم إيقاف تشغيل المروحة بعد هذا الوقت، اتصل بمركز الدعم الفني المحلي لديك.
أثناء التشغيل، يتسرب هواء ساخن من أعلى باب الفرن.	من الطبيعي أن يتسرب الهواء الساخن من أعلى الباب لتبريد الجهاز أثناء تشغيله.	انتظر حتى يبرد الجهاز بشكل طبيعي. إذا استمر الهواء الساخن في الخروج أو إذا خرج من أجزاء أخرى من الفرن، فاتصل بمركز الدعم الفني المحلي لديك.
توجد رائحة احتراق عندما يكون الفرن قيد التشغيل.	قد توجد رائحة احتراق عند استخدام الجهاز لأول مرة.	تأكد من اتباع التعليمات عند استخدام الجهاز لأول مرة (انظر «3.1 أول استخدام»).
	من المحتمل وجود بقايا طعام تلامس عناصر التسخين داخل الجهاز.	تأكد من اتباع تعليمات التنظيف والصيانة بطريقة صحيحة (انظر «4 التنظيف والصيانة»).

ما الذي ينبغي فعله في حالة...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	لم يتم إدخال القابس على النحو الملائم في مقبس الطاقة.	تأكد من إدخال القابس بشكل صحيح في مقبس الطاقة.
	الكابل معيب.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.
الشاشة لا تعمل.	انقطاع الكهرباء.	تأكد من أن التغذية الكهربائية تعمل بشكل صحيح.
	عطل محتمل في اللوحة الإلكترونية.	إذا استمرت المشكلة، اتصل بكهربائي مؤهل.
مصباح الفرن لا يضيء.	لم يتم إدخال القابس على النحو الملائم في مقبس الطاقة.	تأكد من إدخال القابس بشكل صحيح في مقبس الطاقة.
	عطل محتمل في المصباح أو في مستشعر باب الفرن.	استبدل مصباح إضاءة الفرن (انظر «4 التنظيف والصيانة»). إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني المحلي لديك.
الطهي لا يبدأ.	عدم التأكد بعد التسخين المسبق (مضيء).	تأكد من أن قد قمت بتأكيد مرحلة الطهي عند انتهاء مرحلة التسخين المسبق (انظر «3.2 استخدام الفرن (الشكل B - الشكل C)»).
	باب الفرن غير مغلق.	تأكد من إغلاق باب الفرن.
	عطل محتمل في مستشعر باب الفرن.	اتصل بمركز الخدمة المحلي لديك.

التنظيف والصيانة



صيانة مانع التسريب

- يجب أن يكون مانع التسرب ليناً ومرناً.
للحفاظ على مانع التسرب نظيفاً، استخدم إسفنجة غير
كاشطة واغسله بماء فاتر.

استبدال مصباح الإضاءة الداخلي

تحذير



- انزع قابس الجهاز.
- استخدم القفازات الواقية.
- دع الجهاز يبرد.

- (1) قم بإزالة جميع الملحقات كلياً من داخل الفرن.
- (2) قم بفك غطاء المصباح يدوياً ثم اخلعه.

انتبه كي لا تخدش طلاء تجويف الفرن.



- (3) اسحب مصباح الإضاءة وفكه.
- (4) أعد تركيب الغطاء الواقي بعد استبدال المصباح.

ملء الخزان بماء نظيف (St5)

- (1) نظف الخزان واملاً حبيرة الماء اليسرى بماء
نظيف حتى المستوى الأقصى MAX.
- (2) ضع الخزان في تجويف الفرن وأغلق الغطاء.
- (3) اضغط على زر الضبط «SET» للتأكيد.

شطف دائرة الماء (St6)

- (1) سيبدأ الجهاز إجراء تنظيف دائرة الماء
وستعرض الشاشة مدة العملية بالكامل.
- (2) في نهاية دورة الشطف، سيُعرض النص
على الشاشة وستنطلق صافرة. **End**
- (3) اضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP»
لمدة 3 ثوانٍ على الأقل للخروج من
وظيفة إزالة الترسبات الكلسية.



التنظيف والصيانة

بدء وظيفة إزالة الترسبات (St3)

- (1) اضغط على زر الضبط «SET» للتأكيد.
- (2) سيبدأ الجهاز إجراء تنظيف الغلاية، وستعرض الشاشة مدة العملية بالكامل.

أثناء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيتوقف الجهاز مؤقتًا مرات قليلة للسماح لمزيل الترسبات الكلسية للعمل بفعالية. انتظر حتى تنتهي الدورة.



تصريف محلول إزالة الترسبات (St4)

- (1) في نهاية عملية التنظيف، يصرف الجهاز محلول إزالة الترسبات الكلسية المتبقي في حجرة التصريف بالخران.
- (2) اخلع الخزان وأفرغ محلول إزالة الترسبات الكلسية.

تحذير

قد لا يزال محلول إزالة الترسبات ساخنًا جدًا.



تصريف الماء المتبقي (St1)

- (1) يتخلص الجهاز من الماء المتبقي عن طريق تصريفه إلى الحجرة الواقعة على اليمين.
- (2) اضغط على زر التحرير الموجود أعلى الغطاء، ثم اسحب للفتح.
- (3) ارفع المقبض واخلع الخزان وأفرغه.

تحذير

قد يكون الماء ساخنًا جدًا.



ملء الخزان بمحلول مزيل الترسبات الكلسية (St2)

- (1) املا حجرة الملء الواقعة على اليسار بمحلول مكون من الماء ومزيل الترسبات الكلسية وفقًا لتوصيات الشركة المصنعة.

تحذير

لا تملأ حجرة تصريف الماء الواقعة على اليمين.



استخدم ماء الصنبور الفاتر والذي يتميز بأنه ماء غير عسير أو الماء المعدني.



لا تستخدم الماء المقطر أو ماء الصنبور الذي يحتوي على نسبة كلور مرتفعة (أكبر من 40 ملجم/لتر) أو أي من السوائل الأخرى.



- (2) ضع الخزان في تجويف الفرن وأغلق الغطاء.

عندها لن يكون من الممكن إلغاء دورة إزالة الترسبات الكلسية.





- (3) لف المقبض الأيمن لتنشيط الوظيفة (Fn) وقم بالتأكد باستخدام زر الضبط «SET»، لبدء دورة إزالة الترسبات الكلسية.
- (4) من أجل إلغاء دورة إزالة الترسبات الكلسية، اضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

تحذير



بمجرد بدء دورة إزالة الترسبات الكلسية، لا يمكن إيقافها إلا قبل أن يتم ملء الخزان بمحلول إزالة الترسبات الكلسية (انظر الفقرة التالية St2). بعد ذلك، لن يسمح لك الجهاز بتشغيل أية وظيفة أخرى حتى تنتهي عملية إزالة الترسبات الكلسية. تبلغ المدة الكاملة للدورة حوالي 40 دقيقة.

يجب أن يبقى المستخدم بجانب الجهاز طوال مدة دورة إزالة الترسبات الكلسية، نظرًا لأنه قد يلزم إجراء تدخلات من قبل المستخدم، مثل إضافة ماء إلى الخزان.



تتكون الدورة من 6 خطوات، يُشار إليها بالتفريغ التدريجي لشريط التقدم (24) وبواسطة المؤشرات الواردة على الشاشة St1، St2،



4.1 إزالة الترسبات الكلسية (الشكل E)

في كل مرة تظهر فيها الأيقونة مضيئة بشكلٍ ثابت على الشاشة، نوصي بشدة بإزالة الترسبات الكلسية من الغلاية.

في كل مرة تظهر فيها الأيقونة بشكلٍ وامض على الشاشة، فهذا يعني أنه يجب إزالة الترسبات الكلسية من الغلاية، وأنه لا يمكن اختيار دورات الطهي، التي تستخدم البخار حتى الانتهاء من هذه الخطوة.

يتفاوت تواتر طلب إزالة الترسبات الكلسية وفقًا لعسر الماء الذي تم ضبطه (انظر «3.3 قائمة الإعدادات»).



من الممكن دائمًا تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية مقدمًا، إذا اعتبرت ذلك مناسبًا.



تحذير



إن تراكم الترسبات الكلسية الناتج عن عدم إزالة الترسبات الكلسية يمكن أن يؤثر سلبًا على التشغيل الصحيح للجهاز على المدى الطويل.

(1) من أجل الدخول إلى وظيفة إزالة الترسبات الكلسية، ادخل إلى قائمة الإعدادات (انظر «3.3 قائمة الإعدادات»).

(2) لف المقبض الأيسر حتى تعرض الشاشة





التنظيف والصيانة

تنظيف الملحقات

اغسل جميع الملحقات بالماء الدافئ والصابون باستخدام إسفنج ناعمة أو قطعة قماش ناعمة. اشطف وجفف تمامًا. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الإسفنج المعدني أو الأدوات المعدنية لتنظيف الملحقات نظرًا لأنهم قد يتلفون الأسطح. من أجل إطالة عمر الملحقات، نوصي بعدم غسلها في غسالة الأطباق.

تنظيف زجاج الباب

يجب دائمًا الحفاظ على الزجاج الموجود بالباب نظيفًا تمامًا. استخدم ورق المطبخ الماص. وفي حالة وجود بقع مستعصية على الزجاج، اغسلها بقطعة إسفنج مبللة ومنظف عادي.

تنظيف تجويف الفرن

للحفاظ على الفرن في أفضل حال ممكنة، نظفه باستمرار بعد أن يبرد.

تجنب ترك بقايا الطعام تجف داخل تجويف الفرن، حيث قد يتسبب ذلك في إتلاف طبقة المينا. للتنظيف على نحو أسهل، نوصي بأن تُزِيل الدلائل الجانبية.

ببساطة اسحب الإطار، بعناية، لتحريره من المثبتات الموجودة جانبيًا. من أجل إعادة تركيب الإطار، يكفي إدخاله في المثبتات الجانبية وممارسة ضغط خفيف عليه.

استخدام وظيفة البخار للتنظيف المعزز

يمكن استخدام وظيفة البخار لتليين أية بقايا من الطهي، ما يجعل إزالتها أسهل. قبل بدء الوظيفة، نوصي بأن ترش محلول مكون من الماء وسائل الغسيل على الجدران الجانبية لتجفيف الطهي.

- (1) اختر وظيفة البخار النقي من قائمة الطهي بالبخار.
- (2) اضبط درجة الحرارة على 100° مئوية لمدة 18 دقيقة.
- (3) اضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» لبدء الوظيفة؛ عند انتهاء مرحلة التسخين المسبق، اضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» مجددًا.
- (4) عندما تنتهي وظيفة ماء، افتح الباب واستخدم قطعة قماش من الألياف الدقيقة لإنهاء تنظيف الفرن من الداخل.

التجفيف

يولد طهي الطعام رطوبة داخل الجهاز. إنها ظاهرة طبيعية ولا تؤثر على تشغيل الجهاز بأية طريقة من الطرق.

عند الانتهاء من الطهي في كل مرة:

- (1) دع الجهاز يبرد
- (2) أزل أية أوساخ من داخل الجهاز.
- (3) جفف الجهاز من الداخل بقطعة قماش ناعمة.
- (4) اترك الباب مفتوحًا حتى يجف الجهاز من الداخل تمامًا.



4 التنظيف والصيانة

تنظيف الأسطح
للحفاظ على الأسطح بحالة جيدة، يجب تنظيفها بصفة منتظمة بعد الاستخدام. دعها تجف أو لاً.

التنظيف اليومي العادي

احرص دائماً على ألا تستخدم سوى المنتجات الخالية من المواد الكاشطة أو الأحماض التي يدخل الكلور في تركيبها.

اسكب المنتج على قطعة قماش مبللة وامسح السطح واشطفه تماماً وجففه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو قطعة قماش مصنوعة من الألياف الدقيقة.

بقع الطعام والفضلات

تجنب استخدام قطع الإسفنج الفولاذي والكاشطات الحادة إذ قد تتلف السطح.

استخدم المنتجات العادية غير الكاشطة لتنظيف الصلب وأداة خشبية أو بلاستيكية عند الحاجة. واشطف السطح تماماً وجففه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو قطعة قماش ليفية.

لا تسمح لفضلات الأطعمة المحلاة (كالمرابي) أن تبقى داخل الفرن. إذ قد تؤدي هذه الأطعمة إلى تلف طبقة المينا داخل الجهاز في حال بقائها لفترة طويلة.

يحتوي دليل التعليمات على تعليمات وتوصيات التنظيف والصيانة الصادرة من الشركة المصنعة إلى العميل. يجب تنفيذ أي تدخل آخر من خلال مركز خدمة معتمد.

قبل التنظيف، اخلع دائماً القابس من مصدر الطاقة الرئيسي، واترك الجهاز ليبرد.

تحذير



- لا تستخدم تدفقات البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منتجات التنظيف المحتوية على الكلور أو الأمونيا أو المبيضات على أجزاء فولاذية أو أجزاء بلمسات نهائية معدنية على السطح.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل.
- لا تستخدم المواد الخشنة أو الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة.
- نظّف بانتظام المكونات والملحقات بعد كل استخدام.



الاستخدام

Hard عسر الماء

تسمح بضبط مستوى عسر الماء من أجل تحسين عملية إزالة الترسبات الكلسية.

تُضبط وظيفة عسر الماء افتراضياً بالمصنع على متوسط 3.



يعتمد تكرار تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية على ضبط عسر الماء.

نذكر فيما يلي عدد ساعات استخدام وظائف البخار، التي في نهايتها سيتم طلب إزالة الترسبات الكلسية:

ساعات	مستوى العسر
18	1
12	2
9	3
6	4
4	5

desc إزالة الترسبات الكلسية

في حالة تنشيط الوظيفة (On)، فإنها تسمح ببدء دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر «4.1 إزالة الترسبات الكلسية» (الشكل. E)).

SHO وظيفة العرض التوضيحي في صالة العرض (لأغراض العرض فقط)

في حالة تنشيط الوظيفة (On)، يقوم الجهاز بتعطيل عناصر التسخين ويمكن بدء وضع العرض التوضيحي من لوحة التحكم.

لاستخدام الجهاز بشكل طبيعي، قم بضبط هذا الوضع على إيقاف (OFF).

unit ضبط وحدات القياس

اضبط وحدات قياس درجة الحرارة والوزن (لقائمة الطاهي) وفقاً للجدول التالي:

مستوى العسر	درجة الحرارة	الوزن
الاتحاد الأوروبي	مئوية	كجم
الولايات المتحدة الأمريكية	°فهرنهايت	رطل

brl سطوع الشاشة

تسمح لك باختيار سطوع الشاشة وفقاً للجدول التالي:

مستوى العسر	سطوع الشاشة
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%

تُضبط وظيفة سطوع الشاشة افتراضياً بالمصنع على 5.



ELCd الوظيفة الاقتصادية بالشاشة

في حالة تنشيط الوظيفة (On)، فإنها تسمح بخفض سطوع الشاشة أوتوماتيكياً عندما يكون الفرن في وضع الساعة.

لن يكون لهذا أي تأثير في حالة ضبط سطوع الشاشة بالفعل على 1.





Loc قفل الأطفال

تسمح هذه الوظيفة للجهاز بفتح (On) أدوات التحكم. عندما تكون الوظيفة نشطة، يضيء المؤشر Off على الشاشة.

من أجل تعطيل الوظيفة، عد إلى قائمة الإعدادات واختر OFF.



Snd الصوت

تُفعّل (On) أو تُعطّل (Off) الأصوات التي يُصدرها الفرن.

CLoc تنسيق الساعة

تضبط الوقت المعروض على تنسيق 12 ساعة (12H) أو 24 ساعة (24H).

تُضبط وظيفة تنسيق الوقت افتراضياً بالمصنع على 24h.



تعديل الوقت

- 1) تظهر أيقونة الساعة ① على الشاشة وتبدأ الساعات في الوميض.
- 2) لف المقبض الأيمن إلى القيمة المطلوبة.
- 3) قم بالتأكد باستخدام زر الضبط «SET».
- 4) كرّر الإجراء من أجل ضبط الدقائق.

يمكنك تغيير الوقت المحدد عن طريق الدخول إلى قائمة الإعدادات ولف المقبض على اليسار حتى يظهر الوقت الواض على الشاشة.



إذا كان خزان الماء فارغاً أثناء الطهي بالبخار، ستتوقف عملية الطهي، وستظل في وضع الاستعداد لمدة 5 دقائق بحد أقصى.

يُستأنف الطهي بمجرد استلام التأكيد بأن الخزان قد ملئ.

إذا لم يملأ خزان الماء، حتى نهاية وقت الاستعداد الأقصى البالغ 5 دقائق، سيستمر الجهاز في الطهي دون بخار أو، في حالة وظيفة البخار النقي، سينتهي الطهي.



3.3 قائمة الإعدادات

لا يمكن الوصول إلى قائمة الإعدادات إلا عندما يكون الفرن في وضع الساعة.



- 1) اضغط على الزر الضبط «SET» لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.
- 2) لف المقبض الأيسر للتصفح عبر البنود الموجودة في القائمة.
- 3) لف المقبض الأيمن لضبط القيمة المطلوبة وقم بالتأكد باستخدام زر الضبط «SET».
- 4) اضغط على زر الضبط «SET» لمدة 3 ثوانٍ على الأقل لحفظ التهيئة والخروج من القائمة.

الاستخدام



ملء الخزان من أجل الطهي بالبخار (الشكل. D)

في حالة عدم وجود ماء في الخزان، يُشار إلى ذلك بوميض [هـ] الضوء.



- (1) اضغط على زر التحرير الموجود أعلى الغطاء، ثم اسحب للفتح.
- (2) ارفع المقبض واخلع الخزان.
- (3) املاً بالماء حجيرة الملء اليسرى حتى المستوى الأقصى MAX المبين على الخزان.

استخدم ماء الصنبور الفاتر والذي يتميز بأنه ماء غير عسير أو الماء المعدني.



لا تستخدم الماء المُقَطَّر أو ماء الصنبور الذي يحتوي على نسبة كلور مرتفعة (أكبر من 40 ملجم/لتر) أو أي من السوائل الأخرى.



- (4) ضع الخزان في تجويف الفرن وأغلق الغطاء.
- (5) عند الانتهاء، قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».

تحذير

لا تملأ الحجيرة الموجودة على اليمين، والتي تستخدم حصراً لتصريف الماء (أو السوائل الأخرى) الموجودة في الخزان.



بدء الطهي

- (1) افتح الباب.
- (2) ضع الطعام المطلوب طهيه داخل الفرن.
- (3) أغلق الباب. يبدأ الطهي أوتوماتيكياً وينطفئ المؤشر.



إذا تم وضع الطبق بالفعل في الفرن، فإنه يجب الضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» (13) لبدء الطهي، وذلك بعد انتهاء مرحلة التسخين المسبق أيضاً.

إنهاء عملية الطهي

إذا تم ضبط مدة الطهي، فإن عملية الطهي تنتهي أوتوماتيكياً. يظهر النص **End** على الشاشة، وتومض أيقونة ⏻ المؤقت ويصدر صوت صفارة، ما يمكن تعطيله باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».

من أجل إنهاء الطهي يدوياً والعودة إلى شاشة الساعة، اضغط واستمر بالضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

الحرارة المتبقية

بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، إذا كان الفرن ما يزال ساخناً، سيظهر مؤشر الحرارة المتبقية على الشاشة.



ينخفض مستوى الحرارة المبين أوتوماتيكياً مع انخفاض درجة الحرارة، حتى ينطفئ.



تعديل الوزن


الضبط غير متوفر إلا في قائمة الطاهي



- (1) اضغط على زر الضبط «SET» حتى تظهر وحدة القياس (كجم/رطل) وتومض.
- (2) لف المقبض الأيمن لتعديل الوزن الذي تم ضبطه (سيتم تحديث مدة الطهي أوتوماتيكيًا).
- (3) قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP». إذا تم تغيير الوزن أثناء عمل إحدى الوظائف، اتبع التعليمات المذكورة أعلاه، لضبط القيم الجديدة، وانتظر 5 ثوانٍ حتى يُستأنف الطهي أوتوماتيكيًا بالإعدادات الجديدة.

مرحلة التسخين المسبق

يسبق الطهي دائمًا مرحلة التسخين المسبق، التي تسمح للجهاز بالوصول إلى درجة حرارة الطهي المثالية بشكل أسرع.

أثناء هذه المرحلة، يضيء المؤشر  ويُعرض مستوى الحرارة التدريجي الذي تم الوصول إليه.



يُنصح بعدم وضع الطعام في الفرن أثناء مرحلة التسخين المسبق، ما لم يُشار إلى خلاف ذلك في الوصفة.



عندما تنتهي مرحلة التسخين المسبق، سيصدر صوت صافرة للإشارة إلى بدء مرحلة الطهي. يجب تأكيد ذلك بواسطة الضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» أو بوضع الطبق في الفرن.

إذا تم ضبط مؤقت الطهي، سيبدأ العد التنازلي أوتوماتيكيًا بمجرد تأكيد المؤقت في نهاية مرحلة التسخين المسبق.





الاستخدام

ضبط دورة طهي مبرمجة

من أجل إلغاء دورة طهي مبرمجة:

- (1) اضغط على زر الضبط «SET» حتى تُعرَض أيقونة الطهي المبرمج ⑤ بشكلٍ وامن.
- (2) لف المقبض الأيمن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى الوقت الحالي وأعد ضبط الطهي المبرمج.
- (3) قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».

يسمح الطهي المبرمج بإيقاف الطهي في الوقت المحدد من قبل المستخدم. يُبرمج الجهاز بداية وقت الطهي أوتوماتيكياً، وفقاً للمدة، التي يضبطها المستخدم، ووقت انتهاء الطهي المختار.

وقت نهاية الطهي يتضمن بالفعل الوقت المطلوب للتسخين المسبق.



تغيير مستوى البخار

هذا الضبط غير متاح إلا في قائمة الطهي



بالبخار



في وظائف الطهي المختلطة (المعززة بالمروحة والشواية) يمكن ضبط مستوى البخار من 20% كحدٍ أدنى إلى 70% كحدٍ أقصى:

- (1) اضغط على زر الضبط «SET» حتى يظهر مؤشر % ويومض.
- (2) لف المقبض الأيمن لزيادة مستوى البخار المطلوب أو لتقليله.
- (3) قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP». إذا تم تغيير مستوى البخار أثناء عمل إحدى الوظائف، اتبع التعليمات المذكورة أعلاه، لضبط القيم الجديدة، وانتظر 5 ثوانٍ حتى يُستأنف الطهي أوتوماتيكياً بالإعدادات الجديدة.

- (1) اضغط على زر الضبط «SET» حتى تُعرَض أيقونة الطهي المبرمج ⑤ بشكلٍ وامن.
- (2) لف المقبض الأيمن لضبط وقت انتهاء الطهي.
- (3) قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP». وينتظر الجهاز حلول وقت البدء المضبوط.

- من غير الممكن ضبط وقت انتهاء الطهي دون ضبط مدة الطهي.
- من غير الممكن ضبط دورة طهي مبرمجة، إذا كان الطهي قد بدأ بالفعل.



الاستخدام



تعديل درجة حرارة الطهي

ضبط مدة الطهي

الضبط غير متوفر في قائمة الطاهي



- 1 اضغط على زر الضبط «SET» حتى تومض أيقونة المؤقت.
- 2 لف المقبض الأيمن لتحديد مدة الطهي.
- 3 قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP». إذا تم تغيير مدة الطهي أثناء عمل إحدى الوظائف، اتبع التعليمات المذكورة أعلاه، لضبط القيم الجديدة، وانتظر 5 ثوانٍ حتى يُستأنف الطهي أوتوماتيكيًا بالإعدادات الجديدة.

يُشار إلى وقت الطهي المتبقي من خلال التفريغ التدريجي لشريط التقدم.



الضبط غير متوفر في قائمة الطاهي



قبل بدء الوظيفة:

- 1 اختر القائمة والوظيفة المطلوبة.
- 2 لف المقبض الأيمن لزيادة درجة الحرارة أو لخفضها (سيومض مؤشر الدرجات).
- 3 اضغط على زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» لبدء الوظيفة.

أثناء الطهي:

- 1 اضغط على زر الضبط «SET».
- 2 لف المقبض الأيمن لزيادة درجة الحرارة أو لخفضها (سيومض مؤشر الدرجات).
- 3 قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» أو انتظر 5 ثوانٍ حتى يُستأنف الطهي أوتوماتيكيًا بالقيم الجديدة التي تم ضبطها (يتوقف مؤشر الدرجة عن الوميض).



الاستخدام

القائمة	الفئة	الوصفات	الملحق	الرف يُشار إليه من الأسفل إلى الأعلى
الكيك والحلويات		P20 فندان الشوكولاتة	قوالب على صينية مثقبة	1
		P21 فطيرة تفاح	صينية الكيك على الرف	1
		P22 تارت	صينية الكيك على الرف	1
		P23 كعكة إسفنجية	صينية الكيك على الرف	1
		P24 كيك الجبن	صينية الكيك على الرف	1
		P25 المافن/الكيك المكوب	قوالب على صينية مثقبة	1
الخبز والفطائر المخبوزات الصغيرة		P26 البسكويت	صينية مطلية بالمينا	1
		P27 تخمر العجين	وعاء على الجزء السفلي من الفرن	1
		P28 البيتزا المخبوزة في مقلاة	صينية مطلية بالمينا	1
		P29 المكرونة/اللازانيا المخبوزة	صينية مطلية بالمينا	1
		P30 نيوكي البطاطس/ الجبازو	صينية من الفولاذ المقاوم للصدأ مثقبة	2
		P31 الخبز المخمر	صينية مطلية بالمينا	1
		P32 الفوكاتشا الإيطالية	صينية مطلية بالمينا	1
		P33 تارت الخضار	صينية الكيك على الرف	1

بمجرد اختيار الوصفة، سيكون من الممكن تعديل الوزن الذي تم ضبطه (انظر «3.2 استخدام الفرن» (الشكل B - الشكل C)) واختيار وقت بدء مبرمج (انظر «ضبط دورة طهي مبرمجة»)، إذا كنت ترغب في عمل ذلك. تُحسب مدة الطهي أوتوماتيكيًا وفقًا للوزن الذي تم اختياره، ولكن يمكنك تغييرها إذا رغبت في ذلك (انظر «ضبط دورة طهي مبرمجة»).



القائمة	الفئة	الوصفات	الملحق	الرف يُشار إليه من الأسفل إلى الأعلى
الطاهي	الأسماك والمحار	P08 سمك سلمون مخلي/ شرائح	صينية من الفولاذ المقاوم للصدأ مثقبة	2
		P09 السمكة بأكملها	صينية مطلية بالمينا	1
		P10 غراتان سمك القد	الصينية المثقبة	1
		P11 سمك الدنيس / قاروص البحر ملفوف في ورق	صينية مطلية بالمينا	1
		P12 كاليماري/سبيط/حبار	صينية من الفولاذ المقاوم للصدأ مثقبة	2
		P13 غراتان المحار المروحي/ بلح البحر	الصينية المثقبة	2
		P14 فريديس باليقسمات	الصينية المثقبة	2
	الخضروات والأطباق الجانبية	P15 بطاطس مشوية	صينية مطلية بالمينا	1
		P16 غراتان الخضروات	صينية مطلية بالمينا	1
		P17 خضروات محمرة مخلوطة	الصينية المثقبة	1
		P18 خضراوات محشوة	صينية مطلية بالمينا	1
		P19 رقائق البطاطس/كروكيت البطاطس، مجمدة	الصينية المثقبة	2



الاستخدام

- (1) اختر القائمة وفئة الطعام.
- (2) لف المقبض الأيمن لتحديد الوصفة المطلوبة. سيومض مؤشر **P** الوصفة.
- (3) إذا لم ترغب في تعديل إعدادات الطهي، فابدأ الطهي باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».
- (4) إذا رغبت في تغيير الوصفة بعد بدء الطهي بالفعل:
- (5) اضغط على زر الضبط «SET». سيومض **P** المؤشر.
- (6) لف المقبض الأيمن لاختيار وصفة جديدة.
- (7) قم بالتأكد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP» أو انتظر 5 ثوانٍ للتأكيد الأوتوماتيكي.

يمكن اختيار وصفات متنوعة لكل فئة طعام في قائمة الطاهي.

صُمِّمَت الوصفات من قِبَل طهارة Smeg لتحضير أكثر الأطباق شعبية في وقت أقل. من خلال اختيار نوع الطبق ووزنه، يختار الجهاز أنسب وظيفة ووقت ودرجة حرارة.



ربما تحدث اختلافات طفيفة في الوقت وفقًا للمكونات أو ملحقات الطهي المستخدمة، إضافة إلى درجة التحمير المطلوبة. نوصي دائمًا بفحص الطعام في نهاية وقت الطهي المحدد مسبقًا.



AR

القائمة	الفئة	الوصفات	الملحق	الرف يُشار إليه من الأسفل إلى الأعلى
الطهي والدواجن واللحوم		P01 أضلاع لحم الخنزير	صينية مطلية بالمينا	1
		P02 السجق	الصينية المثقبة	2
		P03 لحم الخنزير المشوي	صينية مطلية بالمينا	1
		P04 لحم بقري مشوي	صينية مطلية بالمينا	1
		P05 حساء البط، على شكل قطع	صينية مطلية بالمينا	1
		P06 الدجاج المشوي بالكامل	صينية مطلية بالمينا	1
		P07 ناجتس الدجاج	الصينية المثقبة	1



القائمة	الوظيفة	الوصف
الطهي التقليدي		ثابتة الطهي التقليدي مثالي لتحضير طبق واحد. على سبيل المثال طهي اللحوم المشوية واللحوم الدهنية والخبز والفطائر.
		معزز بالمروحة الطهي المكثف والموحد. مثالي للبسكويت والكعك والطهي على أكثر من مستوى.
		الشواية تقدم نتائج شواء ممتازة ونتائج مرضية. عند استخدامها في نهاية الطهي، تعطي لوناً بنياً موحداً للأطباق.
		الطهي السفلي المعزز بالمروحة تنبعث الحرارة من قاع التجويف. وتناسب هذه الوظيفة تماماً مع إعداد الكيك والفطائر والتورته والبيتزا.
		القلي بالهواء مفيد للقلي دون زيت أو بكمية قليلة من الزيت. نوصي باستخدام الصينية المثقبة الخاصة.
		تدفئة الطعام مفيد لإعادة التسخين أو للحفاظ على الطعام دافئاً.
		إزالة التجمد مفيد لإزالة تجمد الأطعمة المجمدة.
الطهي بالبخار		الطهي بالبخار النقي الطهي بالبخار النقي (100%) مثالي للأسماك والخضروات والدجاج والأرز والبطاطس والحلويات. يمكن استخدامه بدرجات حرارة منخفضة لمساعدة العجين على التخمر بسرعة أكبر. نوصي باستخدام الصينية المثقبة الخاصة.
		المروحة + البخار الدمج بين الطهي المعزز بالمروحة والطهي بالبخار (يمكن ضبط مستوى البخار من 20 إلى 70%).
		الشواية بالمروحة + البخار الدمج بين الشواية المعززة بالمروحة والطهي بالبخار (يمكن ضبط مستوى البخار من 20 إلى 70%).

بعد اختيار وظيفة الطهي، سيكون من الممكن ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي وقيم الطهي المبرمجة، إذا كنت ترغب في إجراء ذلك (اطلع على الصفحات التالية).



الاستخدام

3.2 استخدام الفرن (الشكل B - الشكل C)

اختيار القائمة ووظائف الطهي

يجب اختيار القائمة المطلوبة، وبالتالي، وظيفة الطهي لبدء استخدام الفرن.

قائمة الطهي التقليدي



قائمة الطهي بالبخار



قائمة الطاهي



عُد إلى القائمة السابقة أو المستوى السابق



ضبط الوقت

عند توصيل الجهاز للمرة الأولى أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، يظهر الوقت الوامض 12:00 ورمز الساعة ① على الشاشة. يجب ضبط الوقت الحالي لبدء إحدى وظائف الطهي:

- (1) أدر المقبض الأيمن لضبط الساعة على القيمة المطلوبة.
- (2) قم بالتأكيد باستخدام زر الضبط «SET».
- (3) كرّر الإجراء من أجل ضبط الدقائق وتأكيد الوقت المختار.

من أجل ضبط الوقت الحالي و/أو تنسيق العرض (12 ساعة/24 ساعة) انظر «3.3 قائمة الإعدادات».



من أجل اختيار القائمة والوظيفة المطلوبين:

- (1) لف المقبض الأيسر حتى تصل إلى القائمة المطلوبة.
- (2) قم بالتأكيد باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».
- (3) لف المقبض الأيسر للتصفح عبر الوظائف المتاحة في القائمة المختارة.
- (4) إذا لم ترغب في تعديل إعدادات الطهي، فابدأ الطهي باستخدام زر تشغيل/إطفاء «START/STOP».



3 الاستخدام

رقم الوصفة (25)

تعرض رقم الوصفة المختارة من قائمة الطاهي ☞.

3.1 أول استخدام

- اضبط وقت الطهي لمدة ساعة واحدة على الأقل (انظر «3.2 استخدام الفرن (الشكل B - الشكل C)» استخدام الفرن (الشكل B - الشكل C)).
- قم بتسخين الفرن وهو فارغ بأقصى درجة حرارة لحرق أية بقايا متروكة من عملية التصنيع.
- قم بتهوية الغرفة واطرك الغرفة أثناء تسخين الجهاز.
- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد ينبعث منه أثناء التسخين روائح كريهة بسبب بقايا التصنيع المتبقية على بعض المكونات. تختفي هذه الروائح عادةً بعد تسخين الجهاز للمرة الأولى.

استخدام الملحقات

يجب إدخال الأرفف والصواني في الدلائل الجانبية إحتى التوقف عند حد النهاية.

نظف الصواني قبل استخدامها للمرة الأولى وذلك لإزالة أي بقايا خلفتها عملية التصنيع.



الساعة والمؤقت (26)

تعرض الساعة ⌚ ، ووقت الطهي ⌚ ومؤقت الطهي المبرمج ⌚.

درجة الحرارة (27)

تعرض درجة حرارة الطهي (بوحدة ° مئوية أو ° فهرنهايت).

مؤشر النسبة المئوية للبخار/الوزن (28)

يعرض النسبة المئوية (%) للبخار المُستخدَم في الطهي بالبخار ☞ أو وزن الطعام (بوحدة كجم أو رطل) في وظيفة قائمة الطاهي ☞.



الوصف

الأيقونة	المعنى
13	إنذار فراغ خزان الماء
14	إنذار إزالة الترسبات الكلسية
15	اللحوم والدواجن
16	الأسماك والمحار
17	الخضروات والأطباق الجانبية
18	الكيك والحلويات
19	الخبز والبيتزا والفطائر/المخبوزات الصغيرة
20	الساعة
21	مؤقت الطهي
22	مؤقت الطهي المبرمج
23	التسخين المسبق
24	شريط البدء + التقدم

الشاشة (16)

تعرض الشاشة الوظائف والمعايير وقيم إعدادات الطهي.

2.5 وصف الشاشة (الشكل. C)

أيقونات الشاشة

الأيقونة	المعنى
1	قائمة الطهي التقليدي
2	قائمة الطهي البخار
3	قائمة الطاهي
4	رجوع
5	الشواية
6	الطهي السفلي المعزز بالمروحة
7	الطهي الساكن
8	الطهي المعزز بالمروحة
9	القلي بالهواء
10	تدفئة الطعام
11	إزالة التجمد
12	قفل الأطفال



2.4 وصف مفاتيح التحكم (الشكل. B)

صينية من الفولاذ المقاوم للصدأ مثقبة للطهي بالبخار (10)

الصينية المثقبة موصى بها للطهي بالبخار فقط، أو للطهي بالبخار المدمج مع غيره، على سبيل المثال للأسماك والخضروات.

مقبض تصفح القائمة (12)



يسمح لك بالتصفح عبر مختلف القوائم والقوائم الفرعية الموجودة في واجهة المستخدم. يمتلك مصباح LED المرتبط ضوءًا ثابتًا أثناء استخدام المقبض.

صينية مثقبة للقلي بالهواء (11)

صينية مثقبة مطلية بالمينا موصى بها للقلي بالهواء للأطعمة المغطاة مسبقًا بالقسماط و/أو المطهية مسبقًا و/أو الأطعمة المجمدة (مثل رقائق البطاطس، كروكيت البطاطس أو اللحم، الموتزاريلا صغيرة الحجم، الخ).

زر تشغيل/إطفاء «START/ STOP» (13)



يسمح لك بتأكيد القائمة و/أو الوظيفة المطلوبة (ضغطة قصيرة)، وبدء الطهي أو إيقافه (ضغطة طويلة). يضيء مصباح LED المرتبط بثبات عند بدء الطهي ويطفئ عند انتهاء دورة الطهي.

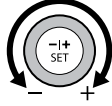
تم تصنيع الملحقات الملامسة للأطعمة من مواد تتفق وأحكام التشريعات الحالية.



أواني الطهي

- يمكنك أيضاً استخدام أوعية الطهي الخاصة بك ما دامت مقاومة لدرجات الحرارة المرتفعة.
- وبالنسبة للطهي بالبخار، يُوصى باستخدام أوعية معدنية. حيث تُسهّل الأوعية المعدنية توزيع الحرارة للأطعمة بشكل أفضل.
- من الطبيعي أن تتشوه الأوعية المعدنية نوعًا ما خلال الطهي في درجة حرارة مرتفعة، لكنها ستعود إلى شكلها الأصلي عندما تبرد.
- قد تتطلب الأطباق الخزفية السمكية حرارة أكبر من المعتاد. وقد يلزم توفير أوقات طهي أطول.

مقبض تصفح المعايير (14)



يسمح لك بالتصفح عبر إعدادات الطهي المختلفة المعروضة على الشاشة. يضيء مصباح LED المرتبط أثناء التهيئة.

زر الضبط «SET» (15)



يؤكد القيمة التي تم ضبطها. إنه يعرض قائمة الإعدادات، إذا تم الضغط عليه لمدة 3 ثوانٍ على الأقل عندما يكون الفرن في وضع الساعة. يضيء مصباح LED المرتبط عند بدء الطهي وينطفئ عند انتهائه.



الوصف

مروحة داخلية (5)

تبرّد المروحة الجهاز ويتم تشغيلها أثناء الطهي. تسبب المروحة تدفق الهواء بوتيرة ثابتة من أعلى الباب، ما يمكن أن يستمر لفترة قصيرة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.

دلائل الوضع (6)

يحتوي الجهاز على 3 حوامل لوضع الصواني والأرفف عليها على ارتفاعات مختلفة. يُشار إلى المواضع من الأسفل إلى الأعلى.

2.3 وصف الملحقات (الشكل. A)

الرف (8)

يُستخدم كسطح دعم للأواني أو القوالب أو الكسرولات المقاومة لحرارة الفرن.

صينية مطلية بالميّنا (9)

نوصي باستخدام الصينية للطهي التقليدي للكيك والبيتزا والحلويات المخبوزة. إضافة إلى أنها مفيدة لتجميع الدهون الناتجة عن الأطعمة الموضوعة مباشرة على الرف.

- أزل أي شريط حماية من داخل الجهاز أو خارجه، بما في ذلك الملحقات.
- أزل أي ملصقات (عدا عن لوحة البيانات الفنية) عن الملحقات والأرفف.
- قم بفك جميع ملحقات الجهاز واغسلها (انظر فصل «4 التنظيف والصيانة»).
- يجب ضبط الوقت الحالي لبدء استخدام الجهاز (انظر «3.2 استخدام الفرن (الشكل B - الشكل C)»).

قبل الاستخدام، تأكد من أن جميع المكونات سليمة.



2.2 وصف الأجزاء (الشكل. A)

خزان الماء (7)

خزان الماء القابل للإزالة للطهي البخار.

المصباح (3)

تعمل مصابيح الإضاءة الداخلية للجهاز:

- عند فتح الباب؛
- أثناء الطهي.



2 وصف الجهاز (الشكل. A)

- (1) لوحة التحكم والشاشة
- (2) مانع التسريب بالباب
- (3) مصباح الفرن
- (4) الباب
- (5) المروحة
- (6) دلائل الوضع
- (7) خزان الماء القابل للإزالة
- (8) الرف
- (9) صينية مطلية بالميना
- (10) صينية من الفولاذ المقاوم للصدأ مثقبة للطهي بالبخار
- (11) صينية مثقبة للقلي بالهواء

2.1 قبل أول استخدام

خطر الحروق



درجة حرارة مرتفعة داخل تجويف الطهي أثناء الاستخدام.

- لا تنزع المنفذ المؤرض.
- لا تستخدم مهائى.
- لا تستخدم كابل تمديد مع الجهاز.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.

1.7 لتوفير الطاقة

- ما لم يُذكر خلاف ذلك على العبوة، أذب تجمد الأطعمة المجمدة قبل وضعها في الفرن.
- عند طهي أنواع متعددة من الطعام، يُنصح بطهي الأطعمة واحدًا تلو الآخر للحصول على أفضل استخدام للفرن الساخن بالفعل.
- استخدم القوالب المعدنية الداكنة: فهي تمتص السخونة بشكل أفضل.
- قم بإخراج الصواني والأرفف التي لا تحتاج إليها أثناء الطهي.
- أوقف الطهي قبل انتهاء الوقت المستخدم عادة في طهي مثل هذا النوع من الطعام ببضع دقائق. وسوف يستمر الطهي خلال الدقائق المتبقية بفعل الحرارة المُخزّنة داخل الفرن.
- أغلق الباب لتجنب تبديد الحرارة.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل في جميع الأوقات.

1.8 مصادر الضوء

- يحتوي هذا الجهاز على مصادر إضاءة قابلة للاستبدال من قبل المستخدم.
- مصادر الضوء، التي يحتوي عليها المنتج، مناسبة للاستخدام في بيئة تبلغ درجة حرارتها 300°C مئوية، وهي مخصصة للاستخدام في درجات الحرارة المرتفعة مثل الأفران.
- يحتوي هذا الجهاز على مصادر إضاءة من فئة الكفاءة «G».

التعليمات



1.5 مسؤولية جهة التصنيع

لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص أو الممتلكات نتيجة:

- استخدام الجهاز على نحو غير مقرر
- عدم قراءة دليل المستخدم
- العبث بأي جزء من أجزاء الجهاز
- استخدام قطع الغيار غير الأصلية
- عدم اتباع تعليمات السلامة

يرجى الحفاظ على هذه التعليمات بعناية. في حالة انتقال الجهاز إلى آخرين، فيجب إعطاؤهم أيضًا كتيب التعليمات هذا.



يمكن تنزيل هذه التعليمات من موقع Smeg الإلكتروني «www.smeg.com».

1.6 التخلص من الجهاز

يجب عدم التخلص من الأجهزة الكهربائية مع النفايات المنزلية.

تخضع الأجهزة التي تحمل هذا الرمز لمتطلبات التوجيه الأوروبي 2012/19/EU.



- يجب التخلص من جميع مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بشكل منفصل عن المخلفات المنزلية، ويجب أخذها إلى المرافق المعتمدة للتخلص من المخلفات. التخلص من الجهاز المستعمل بشكل صحيح سيساعد على حماية البيئة وصحة الإنسان. للحصول على مزيد من المعلومات بشأن التخلص من الأجهزة المستعملة، يرجى الاتصال بإدارة التخلص من المخلفات في السلطة المحلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

التعليمات



معلومات حول استهلاك الطاقة في وضع الإيقاف/ الاستعداد

يمكن العثور على البيانات الفنية المتعلقة باستهلاك الطاقة للجهاز في وضع الإيقاف/الاستعداد على الموقع www.smeg.com ضمن الصفحة الخاصة بالمنتج المعني.

1.4 توصيل الجهاز

تأكد من أن جهد مصدر الطاقة وتردده يتوافقان مع الجهد والتردد المشار إليهما على لوحة البيانات الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز.

إن لم يكن قابس الجهاز متوافقاً مع المقبس، فاتصل بخدمة الدعم الفني لدينا من أجل الاستبدال.

تأكد من أن إدخال موصل كابل الإمداد بالطاقة بالكامل في الموصل الموجود بالمنتج.



- يُحظر على الأطفال اللعب بهذا الجهاز.
- أبقِ الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- افصل الجهاز دائماً عن مقبس الطاقة، إذا كان الجهاز سيترك دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- أطفئ الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو عند الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.

- لا يجب تركيب الجهاز فوق قاعدة.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- تجنب سكب السوائل على قابس الطاقة والقاعدة.
- في حال تلف كبل الطاقة، اتصل بالدعم الفني على الفور لاستبدال الكبل تجنباً للمخاطر المحتملة.
- استخدم دائماً أي معدات حماية شخصية ضرورية/ لازمة قبل القيام بأي عمل على الجهاز (التركيب أو الصيانة أو تعيين موضع الجهاز أو تحريكه).
- قبل القيام بأي عمل على الجهاز، أوقف تشغيل إمداد الطاقة إليه.
- بعد تركيب الجهاز اسمح بإمكانية فصله عبر قابس يمكن الوصول إليه.
- قبل استبدال لمبة مصباح الفرن، تأكد من إطفاء الجهاز وفصله من مصدر الطاقة الرئيسي أو من أنه قد تم فصل الطاقة عن المصدر الرئيسي لتجنب الصعقات الكهربائية.
- المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز خاصة بالأجهزة المنزلية؛ لا تستخدمها لإضاءة المنزل.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بحد أقصى 4,000 متر فوق مستوى سطح البحر.



1.3 تَوَخَّ الحِيطَة عند استخدام هذا الجهاز

- تجنب تغطية الجزء السفلي من تجويف الفرن باستخدام ورق الألمونيوم أو رقائق القصدير.
- تجنب وضع الأواني أو الصواني مباشرةً على الجزء السفلي من تجويف الفرن.
- إذا كنت ترغب في استخدام ورق مقاوم للشحوم، فضعه بحيث لا يعترض دورة الهواء الساخن داخل الفرن.
- تجنب استخدام الباب المفتوح لتوفير مساحة لوضع الأواني أو الصواني على لوح الزجاج الداخلي.
- تجنب استخدام باب الفرن لرفع الجهاز ووضعه في موضعه عند التركيب.
- تجنب الضغط بشكل زائد على باب الفرن عند فتحه.
- تجنب استخدام المقبض لرفع الجهاز أو تحريكه.
- لا تضع أي ثقل على باب الجهاز المفتوح أو تجلس عليه.
- احرص على ألا تكون هناك أجسام عالقة بالباب.
- تجنب تثبيت/استخدام الجهاز في الهواء الطلق.
- عند الطهي بوظائف البخار، احرص على عدم الملاء المفرط للصينية (800 مل).
- ركب / استخدم الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر.
- في حالة الحوائط الرأسية القابلة للاحتراق، ركب / استخدم الجهاز على مسافة 8 سم على الأقل.
- يُحظر تركيب هذا الجهاز في القوارب أو المنازل المتحركة.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل (مثل المساحيق ومزيلات البقع والإسفنجة المعدنية) أو المواد الخشنة أو الكاشطات المعدنية الحادة على الأجزاء الزجاجية نظرًا لأنها قد تخدش السطح وتسبب تهشم الزجاج. استخدم أدوات الطهي الخشبية أو البلاستيكية.
- تجنب الجلوس على الجهاز.
- تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور أو الأمونيا أو مواد التبييض على الأجزاء الحديدية أو الأجزاء المكسوة بالمعدن (مثل الأسطح المطلية بأكسيد الألمنيوم أو النيكل أو المطلية بالكروم).
- يجب إدخال الأرفف والصواني حتى أبعد مدى يمكنها الوصول إليه في المجاري الجانبية.
- لا تستخدم تدفقات البخار لتنظيف الجهاز.
- تجنب رش أي منتجات رذاذ بالقرب من الجهاز.
- لا تقم بإعاقه فتحات التهوية وفتحات التخلص من الحرارة.
- خطر الحريق: لا تترك أشياء داخل تجويف الفرن.
- لا تستخدم الفرن في تدفئة الغرف مهما كان السبب.
- تجنب استخدام أدوات الطبخ أو الأوعية المصنوعة من البلاستيك عند طهي الطعام.
- تجنب وضع العلب المعدنية أو الأوعية محكمة الغلق داخل الفرن.
- قم بإخراج الصواني والأرفف التي لا تحتاج إليها أثناء الطهي.

التعليمات



- احرص على إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات أثناء استخدام الجهاز.
- يحظر قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة دون إشراف من شخص بالغ.
- يجب مراقبة عملية الطهي دائماً. يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- يُحظر ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الطهي حيث قد تتسرب الدهون أو الزيوت، لأنها قد تسخن وتشتعل النار بها.
- لذا توخ الحذر.
- لا تسكب المياه على الصواني الساخنة جداً مباشرة.
- أبق باب الفرن مغلقاً أثناء الطهي.
- عند الحاجة إلى تحريك الطعام أثناء الطهي أو نقله بعد الانتهاء من الطهي؛ افتح الباب بمقدار 5 سم لوضع ثوان للسماح للبخار بالخروج، ثم افتحه عن آخره.
- يصبح الجهاز ساخناً وكذلك أجزأؤه أثناء الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- بعد الاستخدام، اترك الجهاز ليبرد. لا تلمس الأسطح الموجودة داخل الفرن أو عناصر التسخين، نظراً لأنها قد تكون ساخنة جداً. خطر الإصابة بحروق أو لسعات!
- لا تُدخل أجسام معدنية حادة (أدوات المائدة أو أدوات أخرى) في فتحات الجهاز.
- أوقف تشغيل الفرن بعد الانتهاء من الاستعمال مباشرة.
- تجنب استخدام أو تخزين مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.
- تجنب استخدام بخاخات الهواء المضغوط بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تقم بتعديل هذا الجهاز.
- ويجب أن يتم التركيب والصيانة على يد أفراد مؤهلين وفقاً للمعايير المعمول بها.
- تجنب إصلاح الجهاز بنفسك أو بدون الاستعانة بفني مؤهل.
- تجنب سحب كبل الطاقة لنزع القابس.



1 التعليمات

1.2 التعليمات العامة للسلامة

اتبع جميع تعليمات السلامة من أجل استخدام الجهاز بأمان:

- أثناء الاستخدام، يصبح الجهاز ساخناً جداً وكذلك أجزاؤه التي يمكن الوصول إليها. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عن الجهاز. تجنب لمس عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- احم يديك باستخدام قفازات الفرن عند تحريك الطعام داخل الفرن.
- يُحظر إطفاء الحرائق أو اللهب باستخدام المياه: أوقف تشغيل الجهاز وأخمد اللهب باستخدام بطانية حرائق أو أي غطاء آخر مناسب.
- بإمكان الأطفال من سن 8 أعوام على الأقل استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص المصابين بعجز في قدراتهم البدنية أو الحسية أو الذهنية أو من تعوزهم الخبرة في استخدام الأجهزة الكهربائية، شريطة أن يخضع مثل هذا الاستخدام لإشراف أو توجيه البالغين المسؤولين عن سلامتهم.
- يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز نهائياً.
- أبق الأطفال دون سن 8 سنوات بعيداً عن الجهاز وكابل الطاقة ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.

بعد دليل المستخدم الذي بين أيدينا جزءاً لا يتجزأ من الجهاز ولذا يجب حفظه بالكامل في مكان يمكن للمستخدم الوصول إليه وذلك طيلة مدة عمل الجهاز.

1.1 الاستخدام المقصود

- إن عدم الامتثال لتعليمات السلامة وعدم قراءة تعليمات فرن الطاولة combi قد يؤديان إلى استخدام الجهاز بشكل غير صحيح والتسبب في إصابة بدنية.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي تم تصميمه من أجلها. قد يتسبب الاستخدام غير السليم في حدوث إصابة.
- هذا الجهاز غير مصمم للعمل مع أجهزة التوقيت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بُعد.
- استخدم الجهاز في الأماكن الداخلية، محمياً من ظروف الطقس.
- يتمثل الغرض من هذا الجهاز في طهي الطعام في البيئات المنزلية وما شابهها، مثل:
 - مناطق المطابخ الخاصة بالعمالة في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - بواسطة النزلاء الموجودين في الفنادق والاستراحات وغير ذلك من الأماكن السكنية الأخرى
 - مرافق المبيت والإفطار/الإقامة في مزرعة
 - يُعتبر أي استخدام آخر، على سبيل المثال في المطاعم والحانات والمقاهي، استخداماً غير مناسب.