



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno
- SV** Bruksanvisning för ugnen

**FV38X**

 **smeg**

# Innehåll

<b>Inledning</b>	<b>s. 143</b>
<b>Ångkokning</b>	
Allmänt	<b>s. 144</b>
<b>Beskrivning av ugnen</b>	<b>s. 145</b>
<b>Tillbehör</b>	<b>s. 146</b>
<b>Installation av ugnen</b>	
Elektrisk anslutning	<b>s. 147</b>
Inbyggnad	<b>s. 148</b>
<b>Användning av ugnen</b>	
Inställning av tiden	<b>s. 149</b>
Låsning av displayen	<b>s. 150</b>
Displayen i standby	<b>s. 151</b>
<b>Starta tillredningen av en rätt</b>	<b>s. 152 till 154</b>
Brist på vatten	<b>s. 154</b>
Programmera en sluttid för tillredningen	<b>s. 155</b>
Användning av tiduret	<b>s. 156</b>
<b>Beskrivning av funktionerna</b>	<b>s. 157</b>
<b>Tillredningstabell</b>	<b>s. 158-159</b>
<b>Underhåll av ugnen</b>	<b>s. 160</b>
<b>Byte av lampan</b>	<b>s. 161</b>
<b>Åtgärder vid problem</b>	<b>s. 161</b>

*Genom hela bruksanvisningen, anger symbolen*



*säkerhetsföreskrifter,  
råd och knep.*

# Inledning

SV

*Kära kund,*

*Du har just blivit ägare till en ugn av märket SMEG och det vill vi tacka dig för. Våra forsknings- och utvecklingslag har tagit fram en ny generation av apparater vars kvalitet, estetiska design, funktion och tekniska utveckling gör dem till exceptionella produkter som visar vårt kunnande.*

*Med rena linjer och modern estetik passar din nya ugn från SMEG in i ditt kök på ett harmoniskt sätt och förenar fullkomligt teknisk kompetens, tillredningsprestanda och estetisk lyx.*

*Du finner även i SMEGs produktutbud ett vidsträckt sortiment av integrerbara spishällar, köksfläktar, diskmaskiner, tvättmaskiner, mikrovågsugnar och kylskåp som du kan passa ihop med din nya ugn från SMEG.*

*Vi är naturligtvis angelägna om att våra produkter på bästa sätt motsvarar dina krav och vår kundservice står till tjänst för att svara på frågor eller ta emot förslag.*

*Med dessa "nya värdesobjekt" som står som landmärken i vår vardag, inbjuder SMEG, med sina enastående produkter, till en helt ny levnadskonst.*

# Ångkokning

## Allmänt

Ångkokningen erbjuder idel fördelar, så länge som anvisningarna efterföljs. Ångkokning är sunt och naturligt och bevarar livsmedlens goda smak. En raffinerad sås eller med kryddgrönt tillsätter det lilla extra som gör hela skillnaden.

Den avger inga lukter. Det är inte nödvändigt att krydda vattnet, däremot kan man smaksätta fisk genom att lägga den på en bädd av alger, och fågel kan med fördel läggas på ett knippe rosmarin och dragon.

Med ångkokningen, kan man bereda kött, fisk och grönsaker samtidigt.

Den värmer milt upp pasta, ris och mos, utan att det fastnar eller torkar ut.

Den underlättar beredningen av krämer, flan, riskakor m.m. Ett aluminiumfolie som täcker rätterna hindrar kondensvatten från att blöta maten.

Inget salt behövs, inte ens i kokvattnet.

För att köttet skall se godare ut, bryn det snabbt på alla sidor i en panna med smält smör.

Jämfört med klassisk vattenkokning, erbjuder ångkokningen endast fördelar:

Den är snabb: maten börjar tillredas omedelbart medan livsmedel som är nedsänkta i vatten först börjar beredas efter att vattnet börjat koka igen.

Den är bra för hälsan: vitaminerna (de vattenlösliga) och mineralsalterna bevaras väl eftersom de knappast löses upp av det lilla kondensvattnet som bildas på maten.

Dessutom används inget fett vid tillagningen.

Ångan respekterar livsmedlens naturliga smak. Den tillsätter ingen doft, eller grill- eller steksmak och späder heller inte ut smaken eftersom maten inte sänks ned i vatten.

Medaljen har dock sin baksida: Ångkoka inte fisk som inte är riktigt färsk eller grönsaker som legat i kylskåpet lite för länge: resultatet blir katastrofalt!

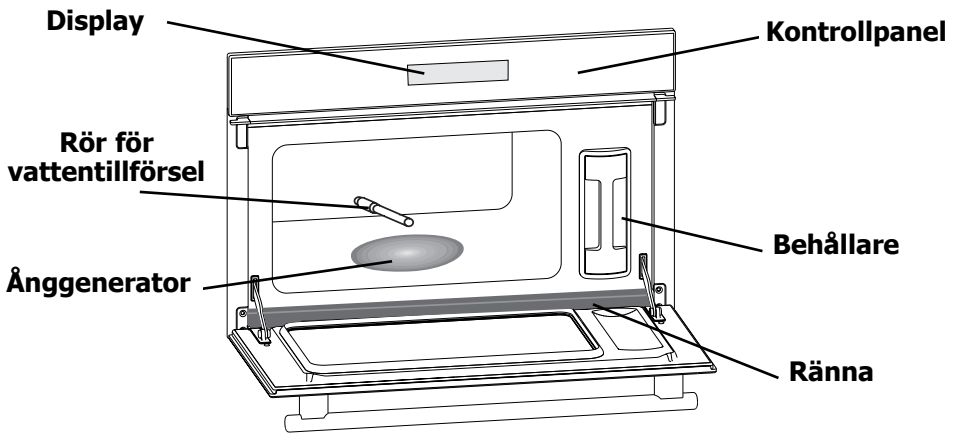
Ångan överför varken smaker eller dofter; tveka därför inte att spara tid och pengar genom att samtidigt tillreda t.ex. fisk och en efterrätt, sida vid sida, se dock till att de inte rör varandra.

Ångan är även lämplig för att blanchera, tina upp eller hålla maten varm, i synnerhet såser.

Börja med att bryna köttet - fågel, kalv, fläsk - i en panna med väldigt lite fett för att ge det en aptitlig, guldbrun färg. Avsluta sedan tillredningen med ångkokningen.

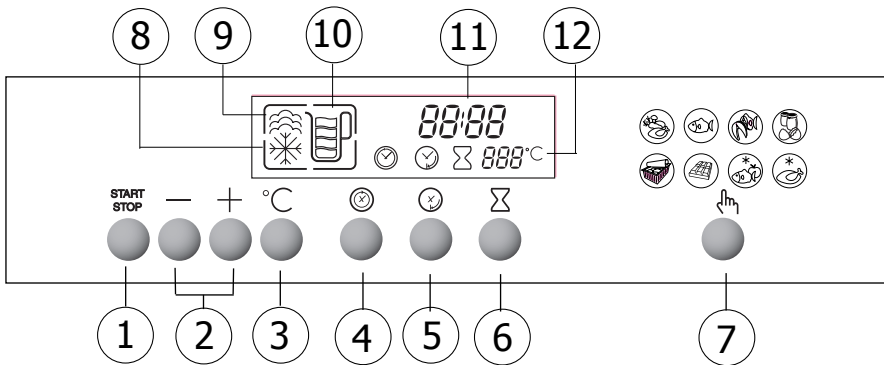
Maten blir färdig snabbare och genomkokas mer homogent om den skärs upp i mindre bitar.

# Beskrivning av ugnen



SV

## Närmare beskrivning av kontrollpanelen

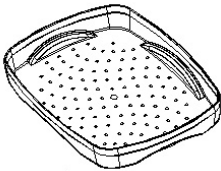


- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 Knapp: Start/Stopp            | 7 Funktionsväljare        |
| 2 Ändring av tid och temperatur | 8 Upptinningsindikator    |
| 3 Inställning av temperaturen   | 9 Tillredningsindikator   |
| 4 Tillredningstid               | 10 Vattenbristindikator   |
| 5 Tillredningens sluttid        | 11 Tids- och klockdisplay |
| 6 Oberoende tidur               | 12 Temperaturindikator    |

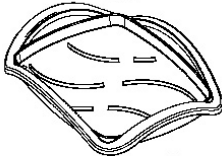
# Tillbehör

 När tillredningen är klar, var väldigt försiktig när stekfatet tas ut, detta kan innehålla skållhett vatten eller sky.

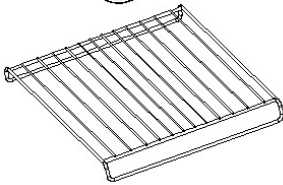
## Tillbehör



Perorerat stekfat för att undvika kontakt mellan maten och kondensvattnet.



Dryppanna för kondensvatten.

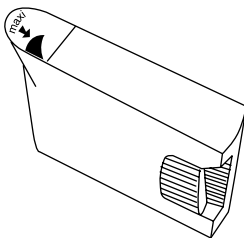


Rostfritt, uttagbart galler:  
obligatorisk användning i ugnen.



**Tillbehören kan diskas i diskmaskin.**

## Uttagbar behållare



Behållare för oberoende vattenförsörjning av ugnen.  
Dess kapacitet är på ca 1 liter (maxnivå).



Användning av kalciumfattigt vatten underlättar underhållet av ugnen.



Användning av demineraliserat vatten är förbjudet (otjänligt för matlagning).

# Installation av ugnen

## Elektrisk anslutning

För permanent anslutning, se till att en brytare placeras vid strömförsörjningen enligt gällande bestämmelser.

I annat fall skall apparaten placeras så att elkontakten förblir tillgänglig när ugnen är inmonterad.

Ugnen skall kopplas till ett jordat eluttag enligt gällande säkerhetsbestämmelser.

Anläggningen som ugnen är ansluten till skall vara utrustad med ett överhettningsskydd på 10 Ampère.

Sätt inte på ugnen om försörjningsladdan eller dess stickpropp är defekta. Skulle detta vara fallet, skall de bytas ut av kundservicen eller någon med likvärdig kompetens för att undvika all fara.

SV

Arbetsspänning .....220-240 V ~ 50 Hz  
Ugnens totala effektförbrukning .....1,77 kW

### **Energiförbrukning**

- uppvärmning och kvarhållande vid 100° C i 1 timme .....0,71 kWh

### **Ugnens praktiska dimensioner**

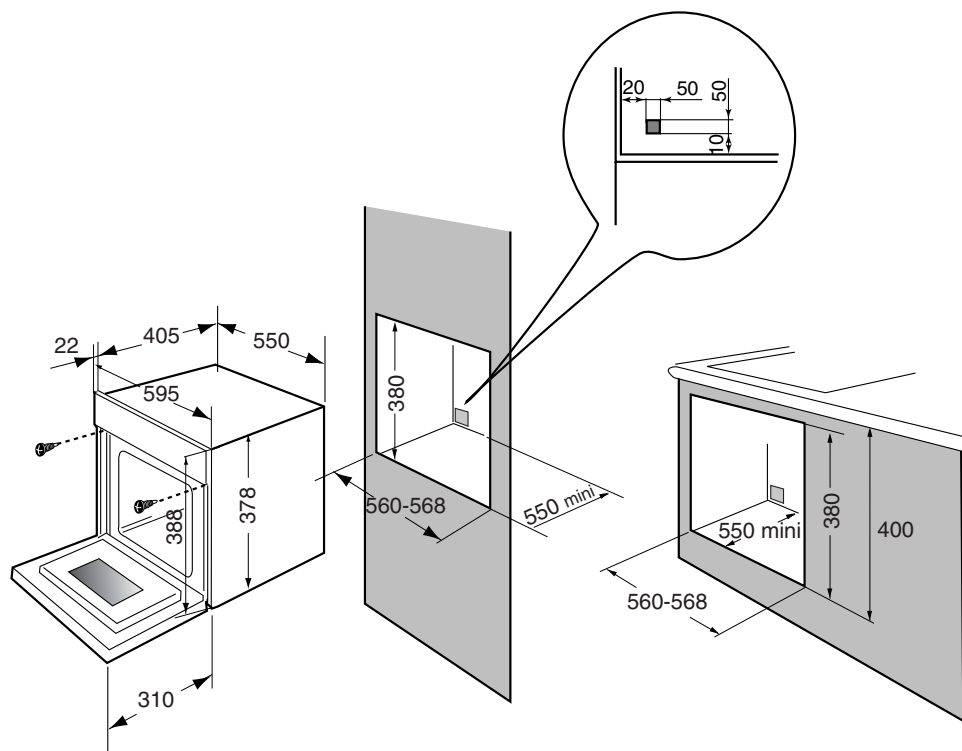
Bredd .....38,5 cm

Höjd .....18,2 cm

Djup .....33,5 cm

**Nyttovolym** .....23,5 liter

## Inbyggnad



**1.** Sätt in apparaten i nischen. Placera apparaten vågrätt. Kontrollera läget.

**2.** För bättre stabilitet, fäst ugnen i möbeln med 2 skruvar genom avsedda hål på de vertikala skenorna på sidorna.

**3.** Anslut apparaten till elnätet.



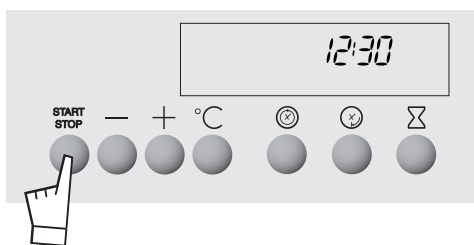
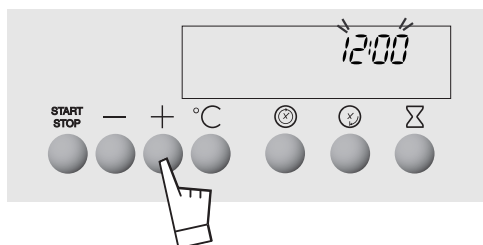
**Se till att stickproppen förblir tillgänglig efter installationen.**



# Användning av ugnen

**Inställning av tiden** Vid första spänningssättningen.  
Ställ in tiden.

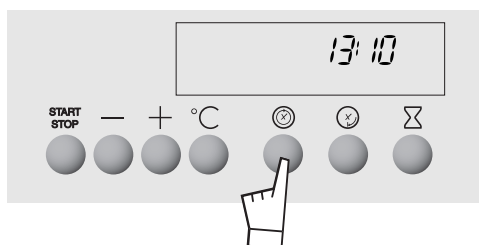
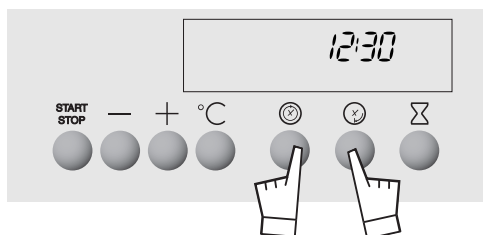
SV





**1** 12:00 blinkar på displayen. Tryck på knapparna + eller - för att ändra tiden.

**2** Godkänn med START/STOP.

## Ändra tiden



**1** Tiden visas.  
Tryck samtidigt på knapparna  och  tills tiden börjar blinka.  
Ställ in tiden med knapparna + och - .

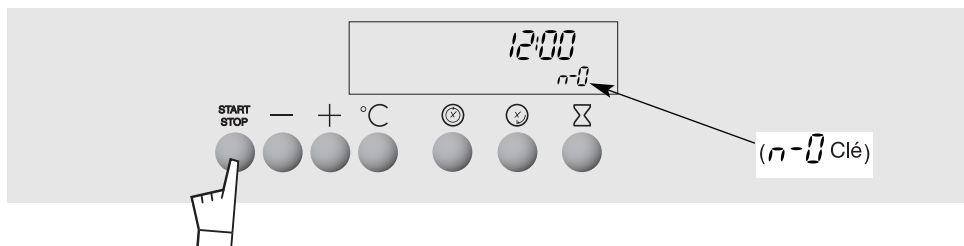
**2** Godkänn med .



Om tiden inte bekräftas med knappen , registreras tiden automatiskt efter en minut.

## Låsning av displayen

Displayen går att låsa. Den går dock endast att låsa då ugnen inte är i gång och displayen används för att visa tiden eller för att programmera sluttiden för en tillredning.



**1** Tryck på knappen START/STOP i några sekunder.

**2** En ljudsignal låter och en nyckel (n-0) visas på displayen. Fr.o.m. denna stund är ingen knapp längre aktiv.

**3** För att låsa upp displayen, tryck på knappen START/STOP i några sekunder, en ljudsignal låter och nyckeln försvinner.

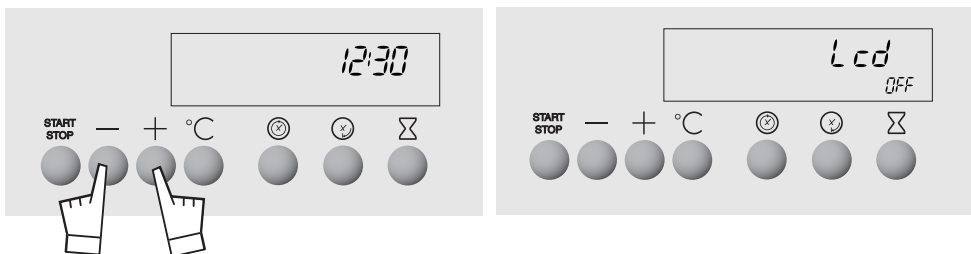
## Displayen i standby

För att minska ugnens energiförbrukning när denna inte används, kan displayen sättas i STANDBY.  
För detta, följ proceduren nedan:

**Ugnen skall visa tiden.**

SV

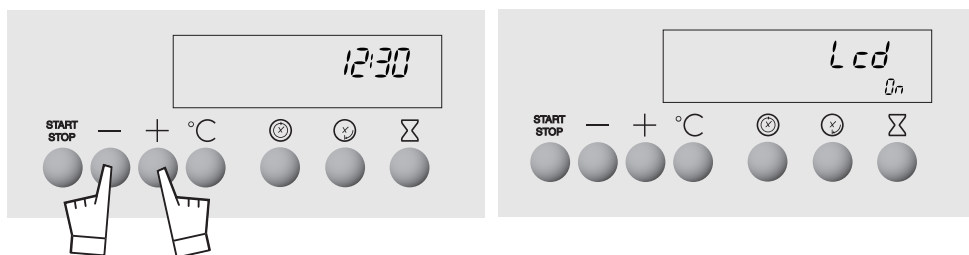
### AKTIVERING AV STANDBYLÄGET:



- 1 Tryck samtidigt på knapparna + och - i 5 sekunder.  
Displayen visar "LCD OFF".  
Sluta trycka på knapparna.  
Displayen släcks efter 30 sekunder.

Ugnen står nu i standby; när tiden visas stängs den automatiskt av efter 30 sekunder.

### AVAKTIVERING AV STANDBYLÄGET:



- 1 Tryck samtidigt på knapparna + och - i 5 sekunder.  
Displayen visar "LCD ON".  
Sluta trycka på knapparna.  
Displayen befinner sig inte längre i STANDBY, den förblir tänd.


# Starta tillredningen av en rätt


## Funktions- princip

Vattnet i behållaren rinner ner i urgröningen genom ett rör. Vattnet förångas vid kontakten med en het yta i urgröningens undre del:









detta är ånggeneratorn.

Det är inte nödvändigt att hälla i extra vatten i stekfatet. För att garantera en GENUIN ÅNGKOKNING, tillkommer olika tillbehör som tagits fram speciellt för optimal tillredning.

 Vattenbehållaren **MÅSTE** fyllas till **max**-nivån innan ugnen sätts igång. Placera behållaren i sitt fack och skjut in det **ÄNDA IN** tills det **KNÄPPER TILL**.

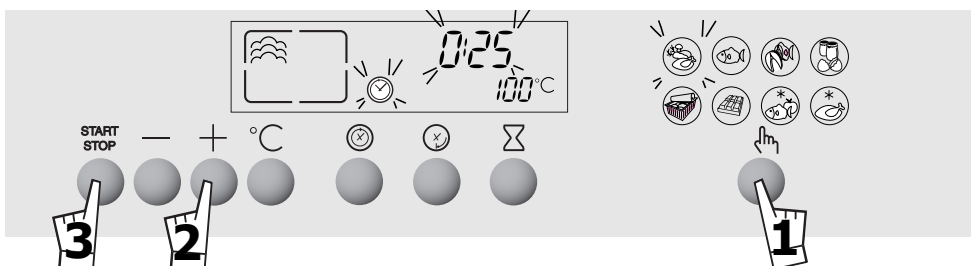
 Vid tillredningen blir apparaten varm. Varm ånga kommer ut ur ugnen när luckan öppnas. Håll barnen undan från ugnen.

En tillredningstid har förprogrammerats för de olika funktionerna.

Tillredning	Förprogrammerad tid	Min inställ. tid	Max inställ. tid
 100° C	25 min	5 min	1 timme
 85° C	15 min	5 min	1 timme
 75° C	15 min	5 min	1 timme
 90° C	20 min	5 min	1 timme
 95° C	30 min	5 min	1 timme
 80° C	15 min	5 min	1 timme
 55° C	30 min	5 min	1 timme
 60° C	30 min	5 min	1 timme

# Ångkokning

SV



- 1** Tryck på knappen och rulla fram tillredningsfunktionerna. Välj exempelvis funktionen . Den förinställda temperaturen 100° C visas och displayen föreslår tiden 25 minuter. Symbolen blinkar.
- 2** Ställ in önskad tid (minst 5 min och högst 60 min) med knapparna + eller -

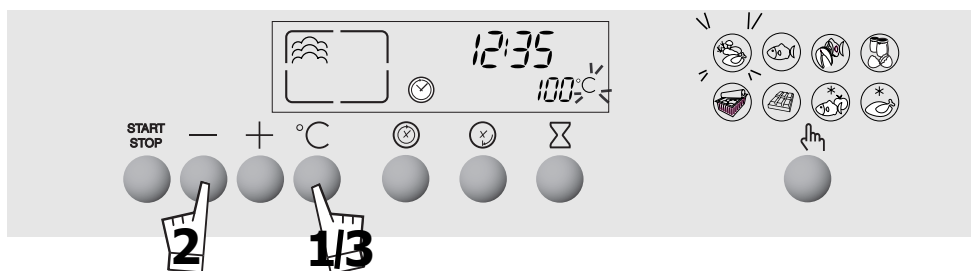
- 3** Tryck på START/STOP för att starta tillredningen, den förinställda tiden och symbolerna står kvar, tillredningsindikatorn sätter igång. När ugnen når den angivna temperaturen, slutar 100° C att blinka och en ljudsignal låter.



Öppna inte luckan under tillredningen då detta kan försämra stekresultatet.

## Ändring av tillrednings-temperaturen

Temperaturen går endast att justeras i läge .



- 1** Tryck på knappen °C. Symbolen °C blinkar.
- 2** Justera med knapparna + och -
- 3** Registrera valet med ett tryck på knappen °C.

Om temperaturen inte bekräftas med knappen °C, registreras den automatisk efter några sekunder.

## Ändring av tillredningstiden

Det är möjligt att ändra tillredningstiden under stekningen ☺ med knapparna + och - .

## Avbryta under tillredningen

Det är möjligt att avbryta stekningen när som helst med ett tryck på START/STOP (tryck i ungefär 1 sekund). Om ånggeneratoren inte hunnit gå igång (ca 1 minut), stoppar ugnen omedelbart och tiden försvinner. Om ånggeneratoren hunnit komma igång, övergår tiden på displayen till 3 minuter och nedräkningen börjar, ångan evakueras före öppningen.

## När tillagningen är färdig

0m00s visas. Tillredningsindikatorn släcks. Ljudsignaler låter i 3 minuter. För att avbryta ljudsignalerna, tryck på START/STOP eller öppna luckan.



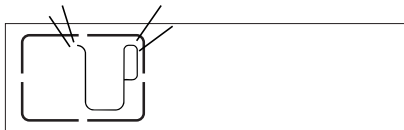
**Behållaren MÅSTE OBLIGATORISKT tömmas.**



För att garantera ugnens tillförlitlighet, fortsätter fläkten att gå en viss tid efter tillredningen.

## Brist på vatten

Vid problem med vattenkretsen under tillredningen, visas indikatorn "vatten saknas" och en ljudsignal låter.



Detta fel beror på att:

- behållaren är tom.
- behållaren är inte korrekt inskjuten.

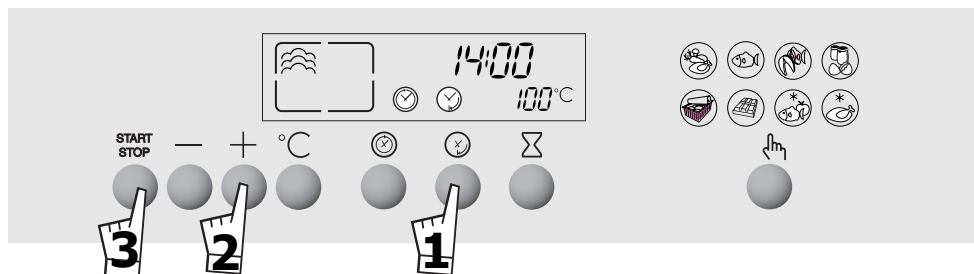
Efter att dessa två punkter har åtgärdats, återstartar stekningen automatiskt efter stängningen av luckan.



# Programmera sluttiden för en tillredning

Ställ in önskat tillredningsläge, tiden och justera eventuellt temperaturen, (se **KAPITEL "Starta tillredningen av en rätt" Punkterna 1 och 2**)


SV

Exempel: läge  Temperatur vid 100° C.




- 1** Tryck på knappen "Tillredning färdig"  tiden då tillredningen är färdig visas och blinkar med symbolen  för att indikera att inställningen nu är möjlig. Exempel: Klockan är 12:30. Den önskade tillagningstiden är 30 min. Slutiden som visas för tillredningen är: 13:00.
- 2** Ställ in tiden då tillredningen skall vara färdig med knapparna + och - . Exempel: Tillredning färdig 14:00.
- 3** Godkänn med ett tryck på START/STOP.

Om tiden inte bekräftas med knappen °C, registreras den automatiskt efter några sekunder.

När sluttiden för tillagningen väl är programmerad, visar displayen tiden på nytt. Efter detta, börjar uppvärmningen av ugnen så att tillredningen blir färdig till kl. 14:00. När tillagningen är färdig, låter en serie ljudsignaler i några minuter och symbolen  blinkar. Ljudsignalerna avbryts genom att trycka på knappen START/STOP i en sekund.


## Ändring av tillredningstiden och tillredningens sluttid

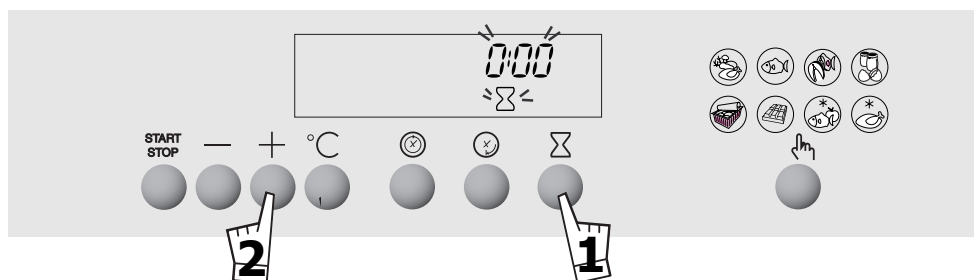
Det är möjligt att när som helst kontrollera eller ändra sluttiden för tillredningen genom att trycka på knappen  . För att radera programmeringen, tryck på START/STOP.



# Användning av tiduret


## Tidur

Ugnen är utrustad med ett elektroniskt tidur som är oberoende av ugnens övriga funktioner och som kan användas för att räkna ned en godtyckligt inställd tid.


 Denna funktion fungerar oberoende av ugnen. Den kan inte användas för att stoppa ugnen automatiskt. Funktionen kan emellertid användas medan ugnen är i gång. När detta används, visas tidurets tid istället för klockan.




- 1** Tryck på knappen . 0m00s, symbolen för tiduret börjar blinka.
- 2** Ställ in önskad tid (max 59 min 50 sekunder) Med knapparna + eller - . Efter några sekunder startar tiduret nedräkningen av tiden. När tiden runnit ut, låter ljudsignaler i några sekunder. Symbolen  blinkar.

Ljudsignalerna avbryts med ett tryck på  eller på START/STOP.

## Ändra och stoppa tiduret









När nedräkningen startat, går det att ändra tiden som återstår genom att trycka på  och sedan på knapparna + och - .

För att slopa tiduret, tryck på  och återställ tiden på 0m00s.



# Beskrivning av funktionerna

**SV**

FUNKTIONER	TILLREDNING	EXEMPEL PÅ TILLREDNINGAR
 <b>100° C</b>	Den vanligaste ångkokningen	Grönsaker och kött
 <b>85° C</b>	Tillredning av känsliga rätter	Hela fiskar (forell)
 <b>75° C</b>	Tillredning av möra rätter	Skivad / mindre fisk (sardin-, sillfiléer)
 <b>90° C</b>	Tillredning av övriga känsliga livsmedel	Ägg cocotte; färserade tomater, frukt Portionsformar, krämer, kompotter
 <b>95° C</b>		Pastejer, fågellever. Uppvärmning av färdiglagade rätter
 <b>80° C</b>	Försiktig uppvärmning	Smält choklad, smör. Ljummen frukt för omdelbar förtäring
 <b>55° C</b>	Långsam upptining utan risk för tillagning	Upptining av fiskfiléer innan de paneras. Bär som skall användas svala (för pajer och såser)
 <b>60° C</b>		Upptining av kött innan det grillas (t.ex: korv)

# Tillredningstabell

LIVSMEDEL Oavsett mängd		TID	° C	BEREDNING	ANMÄRKNINGAR
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	40 till 45 min.	100	uppochned på fatet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den angivna tiden beror på grönsakernas beskaffenhet, storlek och färskhet. Följ anvisningarna i spalten "Beredning".</li> <li>• Tillredningstiden förblir den samma oavsett mängden som skall tillagas. <i>Exempel:</i> 1 eller 4 kronärtskockor: samma tillagningstid.</li> <li>• För att kontrollera om grönsakerna är färdiga, stick i grönsakernas tjockaste del; är de mjuka så är de färdiga.</li> </ul>
	Sparris	35 till 40 min.	100	för ändarna, reducera tiden	
	Broccoli	18 min.	100	i mindre knippen	
	Morötter	20 till 22 min.	100	i tunna skivor	
	Rotselleri	25 till 30 min.	100	i tunna skivor	
	Pumpa	15 till 20 min.	100	i tärningar	
	Svamp	15 min.	100	i tunna skivor	
	Kål	30 till 35 min.	100	Bryssel	
		22 min.		blomkål i mindre knippen	
	Squash	30 till 35 min.	100	Strimlad grönkål	
		10 till 15 min.		i skivor	
	Koregi	20 min.	100		
	Spemat	20 min.	100	(färsk) rör om under tillredningen	
		35 min.		(djupfrost) " "	
	Endiver	30 min.	100	utan skrott och delade i 2 på längden	
Fänkål	22 min.	100	delade i 2		
Haricots verts	30 till 35 min.	100			
Rovor	15 till 20 min.	100	i tärningar		
Färska ärtor	20 till 25 min.	100	/		
Purjolök	25 min.	100	delade i 2		
Potatis	25 min. 40 till 45 min.	100	i hela skivor hela		
SNÄCKOR SKALDJUR	Pilgrims-musslor	10 till 12 min.	90	kryddade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placera snäckorna på det perforerade glasfatet, tillsatt kryddgrönt.</li> <li>• Lägg skaldjuren på en algbädd.</li> </ul>
	Musslor/ strandsnäckor	20 till 25 min.	95	kryddade	
	Krabba/ krabbtaska	25 min.	95	/	
	Hummer	30 till 35 min.	95	beroende på vikten	
	Havskräfta	12 till 15 min.	90	/	
FRUKT KRÄM	Äpplen/ päron/persikor	10 till 15 min.	90	hela, skalade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiden beror på mognaden.</li> </ul>
	Kompott	25 min.	95	skivad frukt	
	KräM	10 min.	90	i portionsformar	

# Tillredningstabell

LIVSMEDEL Oavsett mängd		TID	° C	BEREDNING	ANMÄRKNINGAR
FISK	Gädda	25 till 30 min.	85	hel (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Kotletter: run- da, 2 till 3 cm tjocka, fiskskivor (180/200 g per person).</li> <li>• Kräv ytterst färska produkter.</li> <li>• Lägg hela fis- ken i fatet, en- sam eller på la- gerblad, fänkåls- blad eller andra kryddväxter.</li> <li>• Avlägsna skin- net direkt efter tillredningen, det lossnar lätt.</li> </ul>
	Torsk/Gråsej	13 till 15 min.	85	kotletter (180 g)*	
	Guldmakrill	20 till 25 min.	85	hel (1 kg)	
	Rökt kolja	15 min.	75	filéer	
	Sill	20 min.	85	hel (200g)	
	Lyrtsk och gråsej	15 till 20 min.	85	kotletter (180 g)	
	Lake	15 min.	80	beroende på tjocklek	
	Makrill	20 min.	85	hel (250 g)	
	Vitling/torsk	15 min.	75	filéer	
	Rocka	25 till 30 min.	80		
	Rödbarb	15 min.	80	hel (200g)	
	Rödbarb/sjötunga	10 min.	75	filéer	
	Svart pigghaj	20 min.	85	tjocka stycken (6 till 10 cm långa)	
	Lax	15 till 20 min.	85	kotletter (180/200 g)	
Tonfisk	20 till 25 min.	100	kotletter (180/200 g)		
Forell hel (1 kg)	20 till 25 min.	100	hela (200g) 13 till 15 min.		
KÖTT	Nöt	15 till 30 min.	100	Stek 800 g: 55 till 60 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bryn sedan i grillen i ett annat fat.</li> </ul>
	Gris (filé mignon)	25 min.	100	Kycklinglår: 35 till 40 min.	
	Fågel (bröst) (Kalvrullader)	20 till 25 min.	100		
		25 min.	95	Kalkonkycklingstek: 50-60 min.	
	Korv	20 min.	90	Rökt korv 400 g	
ÄGG	med ytterst färska ägg förvarade vid rumstemperatur.	7 min.	100	<p><u>Kokt</u>: placera det direkt på gallret.</p> <p><u>Löskokt</u>: placera det direkt på gallret.</p> <p><u>Hårdkokt</u></p> <p><u>Stekt</u>: knäck det i ett fat som placeras på gallret och täck med matfolie.</p> <p><u>Cocotte</u>: se detaljerat recept.</p>	
		8 min.	100		
		10 till 12 min.	100		
		5 till 6 min.	100		
RIS, PASTA SEMOLINAGRYN	Lägg direkt i ett fat och täck med vatten eller mjölk. Ångan räcker nämligen inte för att mätta dessa svällande livsmedel. Täck med aluminiumfolie för att undvika att vattendroppar faller ner i fatet.				
	Risgrynsgröt	30 min.	100	100 g sköljt ris – 2 cl mjölk – 2 msk socker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rör om med en gaffel efter tillredningen.</li> </ul>
	Semolinagryn	20 min.	100	200 g (1/4 liter vatten)	

**SV**

# Underhåll av ugnen

## Underhåll

### **Ugnsutrymmet** (efter varje tillredning)

Torka rent utrymmet med en torr trasa när ånggeneratortorn svalnat eller låt ugnen svalna med luckan halvöppen.

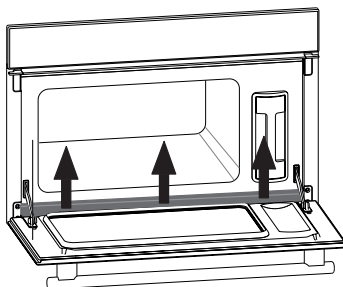
### **Vattenförsörjningsröret (1 gång i månaden)**

Dra vattenröret utåt för att plocka ut det. Avlägsna eventuella kalkavlagringar inuti röret (med hjälp av ett tunt och spetsigt föremål, t.ex. ett grillspett eller en sticka).

### **Ånggeneratortorn (1 gång i månaden)**

Häll 1/2 glas ättika på generatortorn. Låt verka några minuter, rengör och skölj med vatten. Använd ej svampar eller pulver med slipande verkan, eller rengöringsmedel för kafekannor.

## Rengöring av rännan

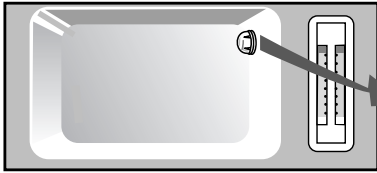


Lyft rännan uppåt för att plocka ut den, torka rent den och sätt sedan tillbaka den med hjälp av de tre skårorna avsedda för detta.



**Ugnen får ej göras ren med apparater som använder ånga.**

## Byte av lampan



Lampan sitter bak, till höger, inne i ugnsutrymmet.

⚠ Koppla ur ugnen före varje ingrepp på lampan för att undvika risk för elektriska stötar.

SV

- a) Vrid lampglaset mot vänster ett kvarts varv.
- b) Skruva loss lampan åt samma håll.

Lampans specifikationer:

- 15 W - 220-240 V
- 300° C - sockel E 14
- Byt lampan och montera sedan tillbaka lampglaset och kontrollera att tätningarna sitter som det ska.
- Koppla in ugnen igen.

## Åtgärder vid problem

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRDER
Displayen tänds inte.	Strömförsörjningsfel. Elektronikkortet är ur funktion.	- Kontrollera strömförsörjningen (säkringarna). - Kontakta kundservicen.
Lampa fungerar inte längre.	Lampan fungerar inte. Ugnen är inte inkopplad. Säkringen har gått.	- Byt lampa. - Koppla in ugnen. - Byt säkring.
Vatten eller ånga läcker ut vid luckan under tillredningen.	Luckan är inte riktigt stängd. Luckans tätningslist är defekt.	- Kontakta kundservicen.

**I vilket fall, om ingreppet inte hjälper, kontakta kundservicen snarast.**

