

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|------------|
| 1 Bemærkninger | 58 |
| 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger | 58 |
| 1.2 Apparatets formål | 61 |
| 1.3 Producentens ansvar | 61 |
| 1.4 Denne brugermanual | 61 |
| 1.5 Identifikationsskilt | 61 |
| 1.6 Bortskaffelse | 61 |
| 1.7 Sådan læser du brugermanualen | 62 |
| 2 Beskrivelse | 63 |
| 2.1 Generel beskrivelse | 63 |
| 2.2 Betjeningspanel | 65 |
| 2.3 Andre dele | 67 |
| 2.4 Tilgængeligt tilbehør | 68 |
| 3 Anvendelse | 70 |
| 3.1 Bemærkninger | 70 |
| 3.2 Første anvendelse | 70 |
| 3.3 Anvendelse af tilbehøret | 71 |
| 3.4 Brug af hjælpeovnen | 72 |
| 3.5 Brug af hovedovnen | 74 |
| 3.6 Gode råd til tilberedningen | 81 |
| 3.7 Særlige funktioner | 83 |
| 3.8 Automatiske programmer | 86 |
| 3.9 Sekundær menu | 89 |
| 4 Rengøring og vedligeholdelse | 92 |
| 4.1 Bemærkninger | 92 |
| 4.2 Rengøring af overfladerne | 92 |
| 4.3 Rengøring af lågen | 93 |
| 4.4 Rengøring af ovnrummet | 95 |
| 4.5 Vapor Clean (undtaget pyrolytiske modeller) | 97 |
| 4.6 Pyrolyse (kun på enkelte modeller) | 99 |
| 4.7 Særlig vedligeholdelse | 101 |
| 5 Installation | 104 |
| 5.1 Elektrisk tilslutning | 104 |
| 5.2 Placering | 105 |

OVERSÆTTELSE AF DEN ORIGINALE BRUGSANVISNING

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com



Bemærkninger

1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. 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 afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- 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.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.



- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, 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.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metallfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.

Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe). Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.



Bemærkninger

- 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 ovnen.
- 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.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skruerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.

Installation og vedligeholdelse

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man 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.

For dette apparat

- Før pæren udskiftes, skal man sikre sig, at apparatet er slukket.
- 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.

1.2 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

1.3 Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.

1.4 Denne brugermanual

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

Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

1.5 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

1.6 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.



Bemærkninger

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.



Elektrisk spænding

Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktivér hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.
- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres, at der til emballagen anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage

Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



Bemærkninger

Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

Anvendelse



Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.

Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Installation



Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

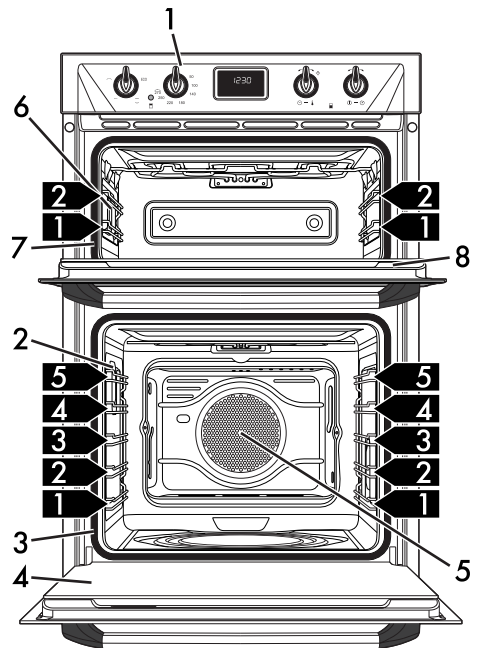
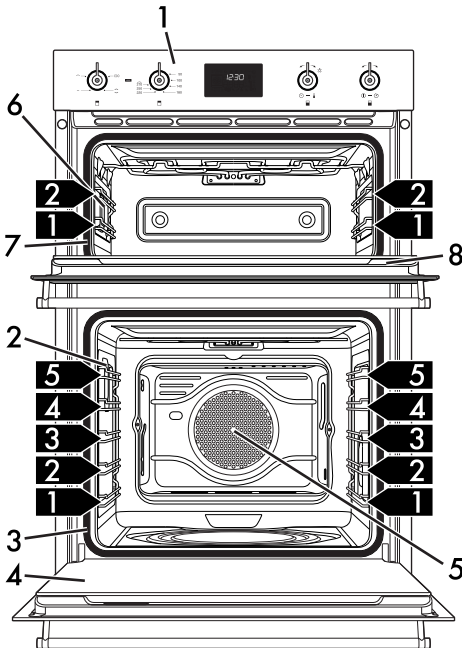
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



DA

Multifunktionsmodeller

1 Betjeningspanel

2 Lampe til hovedovn

3 Tætningsliste til hovedovn

4 Låge til hovedovn

5 Ventilator til hovedovn

1,2,3 Plade til ramme

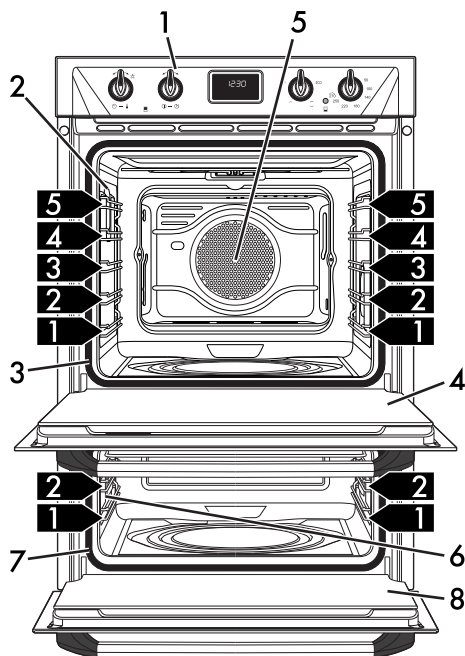
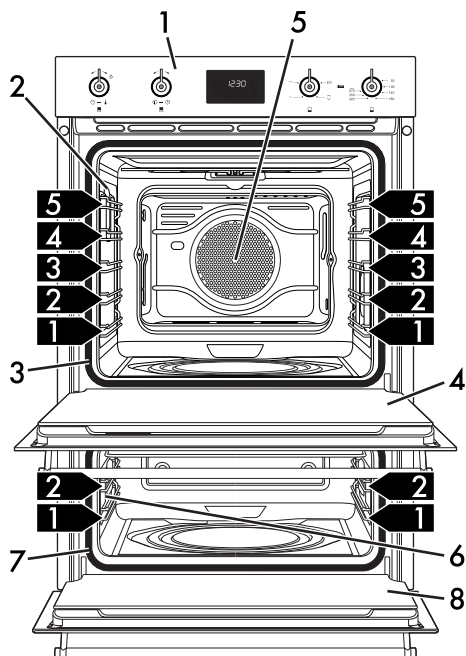
6 Lampe til hjælpeovn

7 Tætningsliste til hjælpeovn

8 Låge til hjælpeovnen



Beskrivelse



Pyrolytiske modeller

1 Betjeningspanel

2 Lampe til hovedovn

3 Tætningsliste til hovedovn

4 Låge til hovedovn

5 Ventilator til hovedovn

1,2,3 Plade til ramme

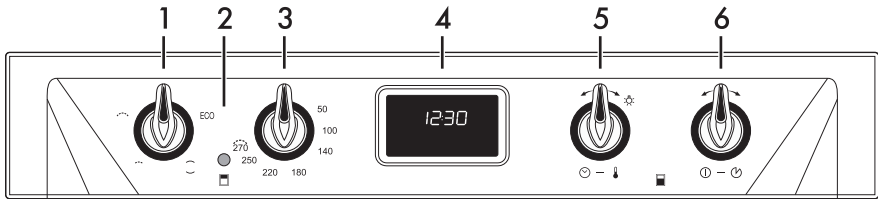
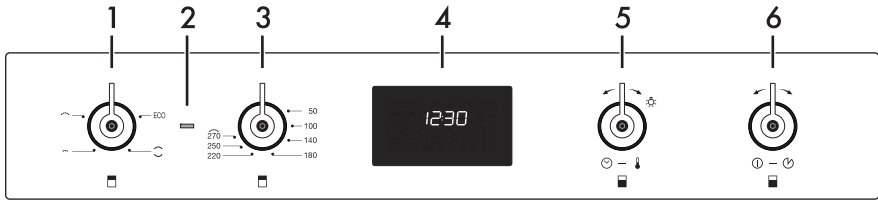
6 Lampe til hjælpeovn

7 Tætningsliste til hjælpeovn

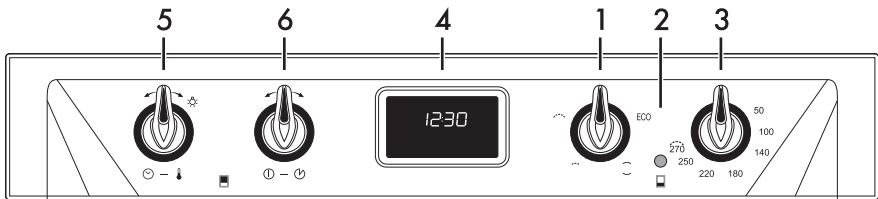
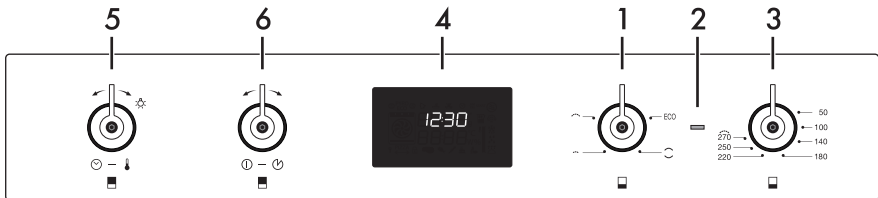
8 Låge til hjælpeovnen



2.2 Betjeningspanel



Multifunktionsmodeller



Pyrolytiske modeller

DA



Beskrivelse

1 Funktionsknap til hjælpeovn

Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

2 Termostatkontrollampe til hjælpeovn

Under opvarmning af ovnen forbliver termostatkontrollampen tændt. Når ovnen har nået den valgte temperatur slukkes kontrollampen.

3 Temperaturknap til hjælpeovn

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

4 Display

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte tilberedningsfunktion og –temperatur og eventuelt den valgte tid.



Displayet refererer kun til hovedovnen. Det har ingen kontrol til hjælpeovnen.

5 Temperaturknap til hovedovn —

Med denne knap kan man vælge tilberedningstemperaturen, varigheden, indstille programmerede tilberedninger, det aktuelle klokkeslæt og tænde eller slukke lampen inde i ovnrummet.

6 Funktionsknap til hovedovn —

Med denne knap tænder og slukker man for apparatet samt vælger tilberedningsfunktionen.

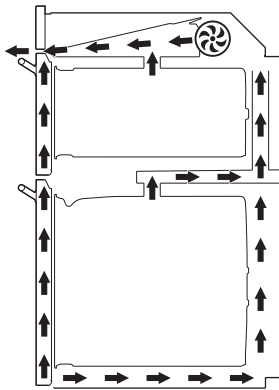


2.3 Andre dele

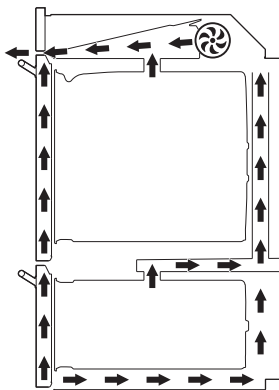
Afkølingsventilator

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.




Multifunktionsmodeller



Pyrolytiske modeller

Indvendig belysning i hovedovnen

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der startes en vilkårlig funktion, undtaget funktionerne ØKO  og

Vapor Clean

(multifunktionsmodeller) og funktionerne

Pyrolyse  og Øko-pyrolyse  (pyrolytiske modeller);

- Når temperaturknappen drejes kort til højre (manuel aktivering og deaktivering).

i Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

Indvendig belysning i hjælpeovnen

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når en vilkårlig funktion startes.

Positionsruiler

Apparatet er forsynet med riller til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opefter (se 2.1 Generel beskrivelse).

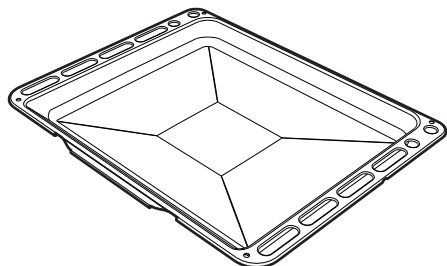
DA



Beskrivelse

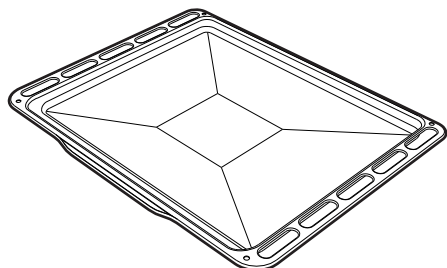
2.4 Tilgængeligt tilbehør

Dyb bradepande



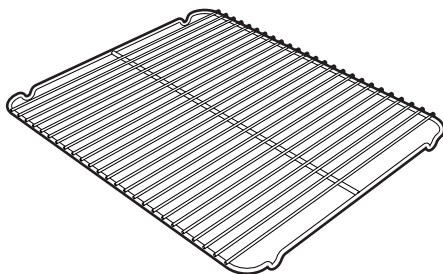
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

Lav bradepande (kun på enkelte modeller)



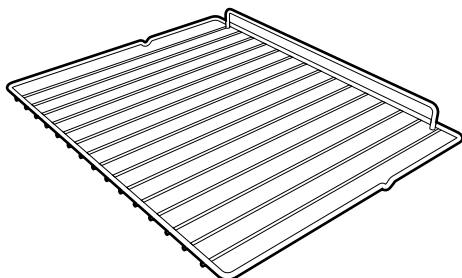
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

Rist til bradepande



Skal lægges oven på bradepanden og bruges til tilberedning af fødevarer, som kan dryppe.

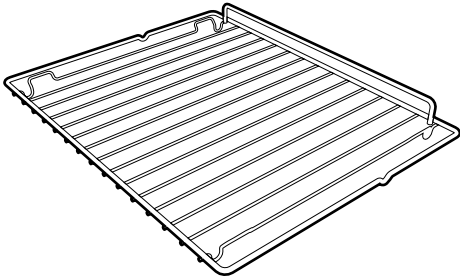
Rist



Anvendes til tilberedning af madvarer og støtte af beholdere med madvarer under tilberedning.



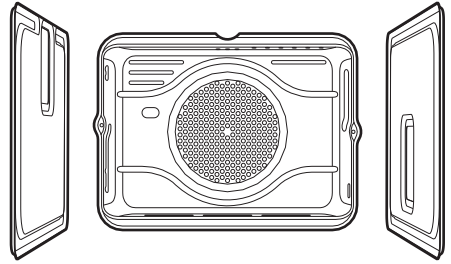
Rist med låse (kun på enkelte modeller)



Anvendes til tilberedning af madvarer og støtte af beholdere med madvarer under tilberedning.

Støtter bradepander og bageplader helt sikkert takket være holdelåse, og kan også støttes på bradepanderne under tilberedningen.

Selvrensende paneler (kun multifunktionsmodeller)



Anvendes til opslugning af mindre fedtholdige rester.

i

På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

i

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

i

Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.



3 Anvendelse

3.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.



Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under håndtering af madvarer inde i ovnrummet.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn nærme sig apparatet, mens det er i funktion.



Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen Fare for brand eller eksplosion

- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Anvend eller efterlad ikke brandfarlige materialer i nærheden af apparatet.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan frigive fedt eller olie.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.

3.2 Første anvendelse

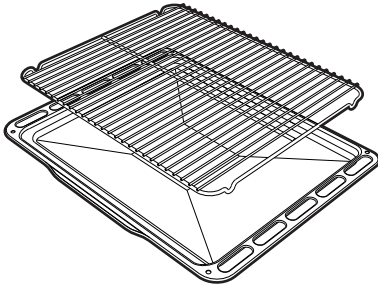
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtagen skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm ovnen i tom tilstand på maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.



3.3 Anvendelse af tilbehøret

Rist til bradepande

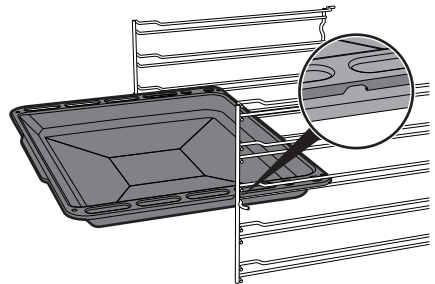
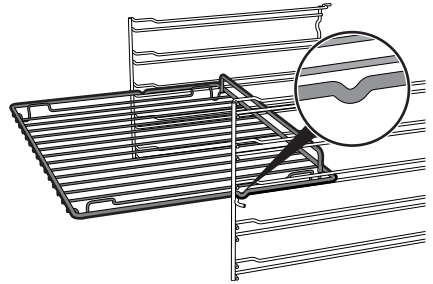
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden, som tilberedes.



Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

- De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten, skal vende nedad, og mod ovnrummets bageste del.



Indsæt risterne og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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



Anvendelse

3.4 Brug af hjælpeovnen



De to ovne kan fungere samtidigt, undtaget ved funktionerne

Pyrolyse  og ØKO-

pyrolyse  (kun pyrolytiske modeller).

For at tænde hjælpeovnen:

1. Vælg tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
2. Vælg temperaturen ved hjælp af temperaturknappen.

Liste over funktioner



ØKO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug.

Ideel ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Den anbefales ikke til fødevarer, som kræver hævning.

For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



I ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



Under ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en evt. forvarmningstid) længere.



Over/undervarme

Varmen, som både kommer fra oven og fra neden, gør dette system velegnet til tilberedning af særlige typer mad. Traditionel tilberedning, også kaldet statisk, er velegnet til tilberedning af en enkelt ret ad gangen. Ideel til alle typer steg, brød, tærter og især velegnet til fede typer kød som gås og and.



Grill

Varmen, som kommer fra grillelementet, gør det muligt at opnå virkelig gode resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød, som er af medium tykkelse eller tyndt, og giver i kombination med grillspyddet, (hvor dette er inkluderet), kødet en ensartet, gylden farve efter endt tilberedning. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.



Lille grill

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.



Anvendelse

3.5 Brug af hovedovnen

Display



Displayet refererer kun til hovedovnen. Det har ingen kontrol til hjælpeovnen.



Kontrollampe for Eco Logic



Kontrollampe for pyrolyse (kun på pyrolytiske modeller)



Kontrollampe for Show Room



Kontrollampe til timer med minuttæller



Kontrollampe for tidsindstillet tilberedning



Kontrollampe for programmeret tilberedning



Kontrollampe for ur



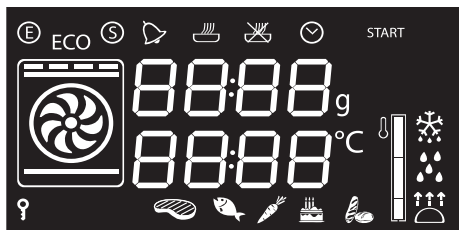
Kontrollampe for børnelås



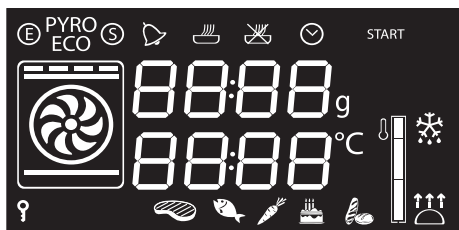
Kontrollampe til låsning af låge (kun på pyrolytiske modeller)



Nået temperaturniveau



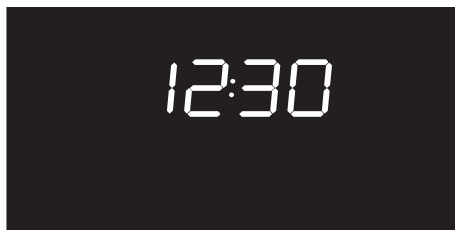
Multifunktionsmodeller



Pyrolytiske modeller

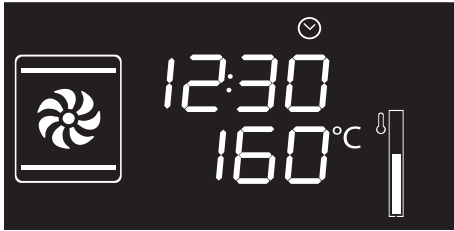
Driftstilstande

Standby: Når ingen funktion er valgt, viser displayet det aktuelle klokkeslæt.










ON: Når en vilkårlig funktion er tændt, viser displayet de indstillede parametre såsom temperatur, varighed og opnåelse.



Hvert tryk på temperaturknappen under en funktion skifter den trinvis frem gennem tilstandsparametrene i følgende rækkefølge.

-  Temperatur
-  Varighed af timer med minuttæller
-  Varighed af funktion
-  Varighed af programmeret tilberedning (hvis der er valgt en tidsindstillet tilberedning)
-  Visning af klokkeslæt

Under hver tilstand er der muligt at ændre værdien ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.

Indstilling af klokkeslæt

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet symbolet **00:00** som blinker. For at kunne bruge ovnen, er det nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt.

1. Drej på temperaturknappen for at indstille den viste time (hold knappen drejet for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere).
2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på temperaturknappen for at indstille minutterne (drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere).
4. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



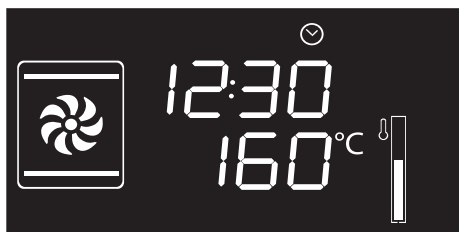
Det kan vise sig nødvendigt at ændre den aktuelle tid, f. eks. grundet sommer- eller vintertid. Fra standby-positionen holdes temperaturknappen drejet til højre eller venstre indtil værdien for timer blinker.

Det er ikke muligt at ændre klokkeslættet hvis apparatet er i tilstanden **ON**.



Anvendelse

Tilberedningsfunktioner



1. Vælg en tilberedningsfunktion med funktionsknappen.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte den traditionelle tilberedning.



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.

Forvarmingsfase

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

Denne fase angives ved at niveauet for opnåelse blinker.



Efter forvarmning lyser niveauet for opnåelse konstant, og der aktiveres et lydsignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnrummet.



Liste over funktioner



ØKO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug.

Ideel ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Den anbefales ikke til fødevarer, som kræver hævning.

For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



I ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



Under ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en evt. forvarmningstid) længere.



Over/undervarme

Varmen, som både kommer fra oven og fra neden, gør dette system velegnet til tilberedning af særlige typer mad. Traditionel tilberedning, også kaldet statisk, er velegnet til tilberedning af en enkelt ret ad gangen. Ideel til alle typer steg, brød, tærter og især velegnet til fede typer kød som gås og and.



Grill

Varmen, som kommer fra grillelementet, gør det muligt at opnå virkelig gode resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød, som er af medium tykkelse eller tyndt, og giver i kombination med grillspyddet, (hvor dette er inkluderet), kødet en ensartet, gylden farve efter endt tilberedning. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.



Undervarme

Varmen kommer kun nedefra og gør det muligt at færdigtillberede mad, som kræver en højere temperatur i bunden, uden at bruningen påvirkes. Ideel til søde tærter eller quicher, frugt- og marmeladetærter, og pizzaer.



Statisk ventileret

Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel til småkager og kager, som kan tilberedes samtidigt på flere niveauer. (For tilberedninger på flere niveauer anbefales det at anvende 2. og 4. rille).



Ventileret grill

Luften, som ventilatoren producerer, gør den kraftige varmebølge fra grillen blidere, og gør det muligt at grille selv tykke produkter på optimal vis. Ideel til store udsækninger af kød (f. eks. svineforskank).



Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun bundvarmen er det muligt, afkorte tilberedningen. Dette system anbefales til sterilisering eller til færdiggørelse af tilberedning af madvarer, som allerede er tilberedt tilstrækkeligt på overfladen, men ikke indvendigt, og som derfor har brug for en moderat overvarme. Ideel til alle typer mad.



Varmluft

Ved kombinationen af ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnrums bagsvæg), er det muligt at tilberede forskellige madvarer på flere plader, hvis de skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



Turbo

Kombinationen af ventileret og traditionel tilberedning gør det muligt særlig hurtigt og effektivt at tilberede forskellig mad på flere plader uden sammenblanding af duft og smag. Ideel til store mængder mad, som kræver en kraftig tilberedning.




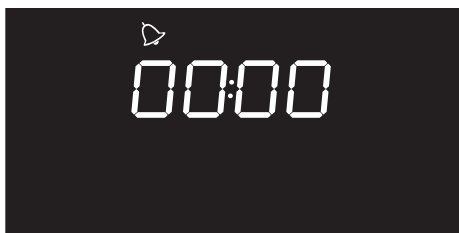
Anvendelse



Minuttæller

i Denne funktion afbryder ikke tilberedningen, men aktiverer kun alarmen.

i Minuttælleren kan aktiveres både i tilberedningsfasen, og når apparatet er i standby-tilstand.

1. Tryk på temperaturknappen én gang (2 gange hvis man allerede er i tilberedningsfasen). På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej på knappen for at ændre varigheden (fra 1 minut til 4 timer). Efter nogle sekunder stopper kontrollampen  med at blinke, og nedtællingen begynder.
3. Vælg den ønskede funktion til tilberedningen og vent på, at lydsignalet gør brugeren opmærksom på, at tiden er gået. Kontrollampen  blinker.

4. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på og dreje en af de to knapper.
5. For at vælge en yderligere minuttæller, skal man dreje temperaturknappen.



For at fjerne timeren med minuttæller skal man indstille værdien til nul

Tidsindstillet tilberedning

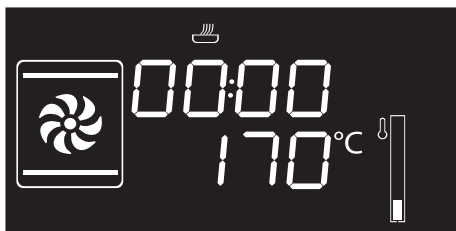


Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.



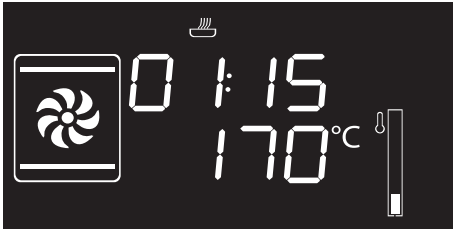
Aktivering af en tidsindstillet tilberedning annullerer en eventuel tidligere indstilling af timer med minuttælling.


1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.





2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.



3. Nogle sekunder efter valget af den ønskede varighed vil kontrollampen  holde op med at blinke og den tidsindstillede tilberedning starter.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovnen genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.

4. Ved endt tilberedning vises teksten **Stop** på displayet, og der lyder et lydssignal.



5. For at deaktivere lydssignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.



For at deaktivere lydssignalet og vælge en yderligere tidsindstillet tilberedning, skal man dreje temperaturknappen til højre.





For at deaktivere lydssignalet og vælge en anden tilberedningsfunktion, skal man dreje funktionsknappen til højre eller venstre.



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.

Ændring af indstillede data under tidsindstillet tilberedning

Det er muligt at ændre varigheden af tidsindstillet tilberedning, mens tilberedningen er i gang:

1. Når kontrollampen  lyser konstant og apparatet er i tilberedningsfasen, skal man trykke to gange på temperaturknappen. Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

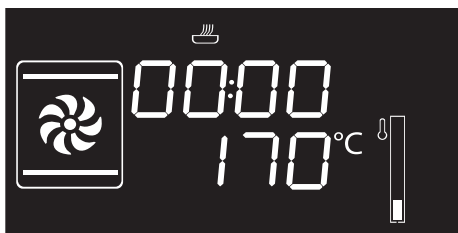


Anvendelse

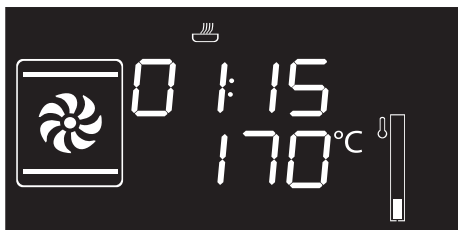
Programmeret tilberedning



i Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at afslutte en tilberedning automatisk på et bestemt tidspunkt, som brugeren har indstillet, hvorefter apparatet slukker automatisk.

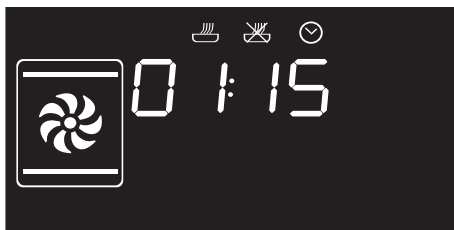
1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtig forøgelse eller reducere.



3. Tryk på temperaturknappen en fjerde gang. Kontrollampen  blinker. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningens sluttidspunkt.
4. Efter nogle sekunder holder kontrollamperne  og  op med at blinke. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovn genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.



Under programmeret tilberedning fremskyndes tændingen af ovnen med 10 minutter for at gøre det muligt for apparatet at nå den nødvendige temperatur for tilberedningen (forvarmning).



5. Ved endt tilberedning vises teksten

Stop på displayet, og der lyder et lydssignal.



6. For at deaktivere lydssignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.





Af sikkerhedsårsager er det ikke muligt kun at indstille tidspunktet for afslutning af tilberedningen, uden også at indstille varigheden.

Ændring af indstillede data under programmeret tilberedning



Efter at have ændret varigheden af tilberedningen er det nødvendigt at genindstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.

Det er muligt at ændre varigheden af programmeret tilberedning, mens tilberedningen er i gang:

1. Når kontrollamperne  og  lyser konstant, og apparatet venter på at starte tilberedningen, skal man trykke på temperaturknappen to gange.

Kontrollampen  begynder at blinke.

2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

3. Tryk igen på temperaturknappen.


Kontrollampen  slukker og

kontrollampen  begynder at blinke.

På displayet vises tidspunktet for tilberedningens afslutning.

4. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.

5. Efter nogle sekunder holder

kontrollamperne  og  op med at blinke og den programmerede tilberedning fortsætter funktionen med de nye indstillinger.

3.6 Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt indvendigt).



Råd om tilberedning af kød

- Tilberedningstiden varierer afhængigt af tykkelsen, af madens kvalitet og af personlig smag.
- Brug et stegetermometer ved tilberedning af stege, eller tryk ganske let på stegen med en ske. Hvis den er hård, er den klar, ellers skal den stege nogle minutter endnu.

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.

Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen bagt.
- Hvis kagen falder sammen, når den tages ud af ovnen, skal temperaturen ved næste bagning sænkes med ca. 10° C, og der skal evt. vælges en længere bagetid.

Råd om optøning og hævning

- Placér de madvarer, som skal tøs op, uden emballage i en beholder uden låg på ovnrummets første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.
- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

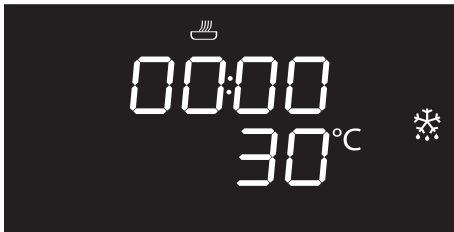
For energibesparelse


- 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 ovnen konstant ren indvendigt.
- (Hvis monteret) Hvis pizzastenen ikke anvendes, skal den tages ud og dækslet skal sættes i det tilhørende leje.



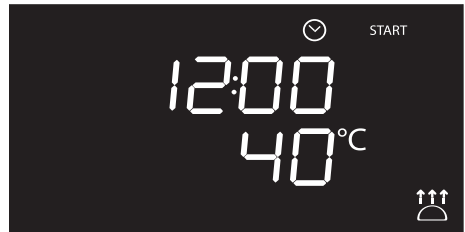
3.7 Særlige funktioner

Optøning på tid



1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen optøning på tid .
3. Drej temperaturknappen for at indstille varigheden (fra 1 til 99 minutter).
4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede varighed. Teksten **START** blinker.
5. Tryk på funktionsknappen for at starte optøningen på tid.
6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.

Hævning



Ved hævefunktionen er det ikke muligt at ændre temperaturen.



For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

1. Placér den dej, der skal hæve, på anden rille.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen hævning . Teksten **START** blinker.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte hævningen.
4. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
5. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
6. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



Anvendelse

Sabbath funktion



Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre.

Enhver handling på knapperne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan slukke apparatet.



Denne funktion gør det muligt at tilberede mad under overholdelse af dispositionerne for hviledagen i den hebraiske religion.



Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

- Tilberedningen kan fortsætte i en uendelig tid, og det er ikke muligt at indstille nogen tidsindstilling.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-100° C.
- Deaktiveret lys i ovnrummet, ethvert indgreb såsom åbning af lågen eller manuel aktivering ved hjælp af knappen aktiverer ikke lyset.
- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Lys på knapperne og lydindikationer er deaktiverede.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge Sabbath-funktionen **SAbb**.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre temperaturen på funktionen.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
Teksten **START** blinker.
4. Tryk på funktionsknappen for at starte Sabbath-funktionen.
5. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



Optøning pr. vægt



Denne funktion gør det muligt at optø madvarerne på baggrund af vægt og af den type madvarer, der skal optøs.

1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge optøning pr. vægt som angives ved teksten **dE00** og af symbolerne for retten som lyser.
3. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte optøning pr. vægt.
4. Drej på funktionsknappen for at vælge den type fødevarer, der skal optøs.

5. Drej på temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevarer, der skal optøs.
6. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte parametrene og starte optøningen.
7. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
8. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
9. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.

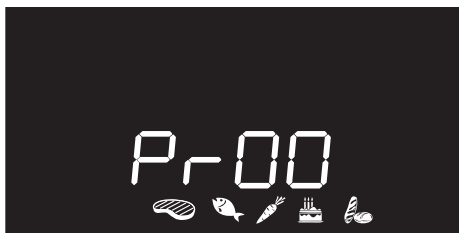
Forindstillede parametre

| dE | Type | Vægt (g) | Tid (min)* |
|----|-------|----------|------------|
| 01 | Kød | 500 | 120 |
| 02 | Fisk | 300 | 55 |
| 03 | Frugt | 300 | 35 |
| 04 | Brød | 300 | 25 |


* Optøningstiderne kan variere afhængigt af formen og dimensionerne på den madvare, der skal optøs.



3.8 Automatiske programmer



De automatiske tilberedningsfunktioner er opdelt efter type og de retter, der skal tilberedes.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge tilberedning med automatiske programmer som angives ved teksten **Pr 00** og af symbolerne for retten  som lyser.
2. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte tilberedning med automatiske programmer.
3. Drej på funktionsknappen for at vælge det foretrukne program (se Tabel over automatiske programmer).
4. Drej temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevare, der skal tilberedes.

5. Ved endt opvarmning blinker teksten **START**. Indsæt den ret, der skal tilberedes, og tryk på funktionsknappen for at starte tilberedningen.

6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.

7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.

8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



Under de automatiske programmer er det muligt at indstille en programmeret tilberedning.



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.



Tablet over automatiske programmer



KØD (01 - 05)

| Pr | Undertype | Vægt (g) | Niveau | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |
|----|--------------------------|----------|--------|----------|-----------------|----------------|
| 01 | Roastbeef (medium stegt) | 1000 | 2 | | 200 | 40 |
| 02 | Svinekam | 1000 | 2 | | 190 | 75 |
| 03 | Lam (gennemstegt) | 1000 | 2 | | 190 | 110 |
| 04 | Kalv | 1000 | 2 | | 190 | 65 |
| 05 | Stegt kylling (hel) | 1000 | 2 | | 200 | 64 |



FISK (06 - 07)

| Pr | Undertype | Vægt (g) | Niveau | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |
|----|------------------|----------|--------|----------|-----------------|----------------|
| 06 | Frisk fisk (hel) | 500 | 2 | | 160 | 35 |
| 07 | Frosset fisk | 500 | 2 | | 160 | 45 |



GRØNTSAGER (08 - 10)

| Pr | Undertype | Vægt (g) | Niveau | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |
|----|----------------------|----------|--------|----------|-----------------|------------------------|
| 08 | Blandede og grillede | 500 | 4 | | 250 | 15 + 10 ⁽¹⁾ |
| 09 | Ristede | 1000 | 2 | | 200 | 45 |
| 10 | Stegte kartofler | 1000 | 2 | | 220 | 40 |

⁽¹⁾ Ved grillede tilberedninger anbefales det at stege madvarerne på begge side med reference til de angivne tider i tabellen. Den længste, angivne tid refererer altid til den første side, der skal steges, fra retten er rå.



Anvendelse



DESSERTER (11 - 13)

| Pr | Undertype | Vægt (g) | Niveau | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |
|----|-----------|----------|--------|----------|-----------------|----------------|
| 11 | Småkager | 600 | 2 | | 160 | 18 |
| 12 | Muffins | 500 | 2 | | 160 | 18 |
| 13 | Tærte | 800 | 2 | | 170 | 40 |



BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

| Pr | Undertype | Vægt (g) | Niveau | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |
|----|-------------------------|----------|------------------|----------|-----------------|----------------|
| 14 | Hævet brød (rundt brød) | 1000 | 2 | | 200 | 30 |
| 15 | Deep pan pizza | 1000 | 1 | | 280 | 7 |
| 16 | Stenovnsbagt pizza | 500 | 1 ⁽²⁾ | | 280 | 4 |
| 17 | Ovnbagt pasta | 2000 | 1 | | 220 | 40 |
| 18 | Lasagne | 2000 | 1 | | 230 | 35 |
| 19 | Paella | 500 | 2 | | 190 | 25 |
| 20 | Quiche lorraine | 1000 | 1 | | 200 | 40 |

⁽²⁾ (Modeller uden pizzasten) Stenen skal lægges på bunden af ovnrummet. En frossen pizza, som tilberedes på stenen kræver ikke andre tilberedningstider afhængigt af vægten.



Tiderne som er angivet i tabellen indeholder ikke forvarmningstid og refererer til tilberedning af hele stykker. Hvis madvaren deles i mindre portioner, reduceres tilberedningstiden.



3.9 Sekundær menu

Apparatet er forsynet med en gemt undermenu, som giver brugeren mulighed for at:

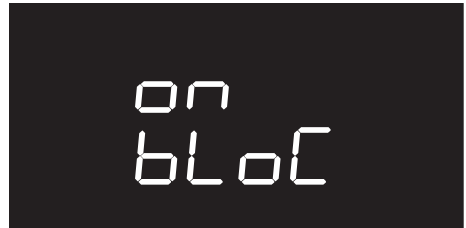
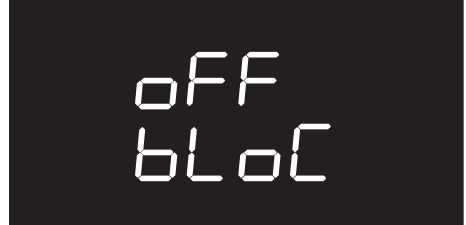
- Aktivere eller deaktivere Børnelås-tilstanden.
- Aktivere eller deaktivere Show Room-tilstanden (som deaktiverer alle opvarmningsfunktioner, og kun sætter kontrolpanelet i funktion).
- Aktivere eller deaktivere Laveffekt-tilstanden (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere Holde varm-tilstanden (Keep Warm).
- Aktivere eller deaktivere tidsindstillingen af ovenlyset (Eco Light).

Med apparatet i standby-tilstand

1. Tænd for lampen inden i ovnen ved at dreje hurtigt på temperaturknappen.
2. Tryk på og hold temperaturknappen nede i mindst 5 sekunder.
3. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at ændre indstillingen (ON/OFF).
4. Tryk på temperaturknappen for at gå videre til den efterfølgende indstilling.

Børnelås-tilstand

Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter ét minut normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.



Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen .

For at frakoble låsemekanismen midlertidigt under en tilberedning skal man holde temperaturknappen nede i 5 sekunder. Efter et minut fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.



Såfremt der bliver stillet på knapperne, viser displayet i to sekunder teksten **bLoC**.



Det er også med aktiv børnelås muligt at slukke apparatet øjeblikkeligt ved at trykke på funktionsknappen i 3 sekunder.



Anvendelse

Show Room-tilstand (kun ved udstilling)

Ved aktivering af denne tilstand deaktiverer ovnen alle varmeelementer, mens betjeningspanelet forbliver aktivt.



For at anvende apparatet normalt, skal denne tilstand indstilles på OFF.



Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen på displayet

Laveffekt-tilstand (Eco-logic)

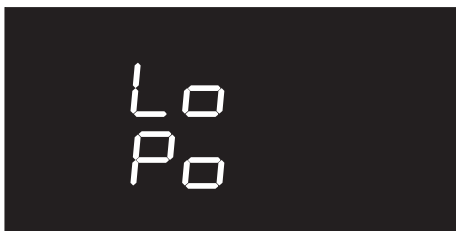
Ved aktivering af denne tilstand begrænser ovnen den anvendte effekt.

Egnet, hvis man vil anvende flere husholdningsapparater samtidigt.

HI: normal effekt.



LO: lav effekt.



Ved aktivering af laveffekt-tilstanden kan tiderne for foropvarmning og tilberedning blive forlænget.



Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen på displayet



Holde varm-tilstand

Denne tilstand gør det ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt) muligt for apparatet at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), i et tidsrum på ca. 1 time.



Tilstand for tidsindstilling af ovnlys

For en større energibesparelse deaktiveres lyset automatisk et minut efter start af tilberedningen.



For at hindre at apparatet deaktiverer ovnlyset automatisk efter et minut, skal man indstille denne funktionalitet til OFF.



Den manuelle styring af tænding/slukning er altid tilgængelig, ved at man drejer temperaturknappen til højre i begge indstillinger.



4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståledele 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.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.



Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

4.2 Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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



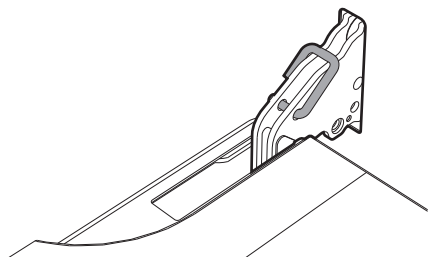
4.3 Rengøring af lågen

Afmontering af ovnlågen

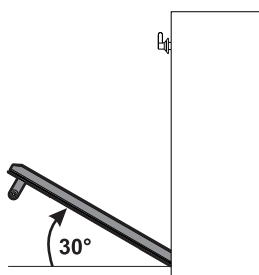
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

For at tage ovnlågen af, skal du gøre som følger:

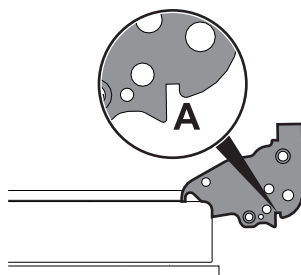
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.



Rengøring af ovnlågens ruder

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



Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

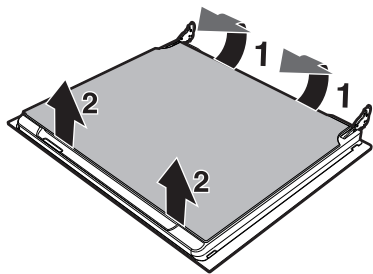


Rengøring og vedligeholdelse

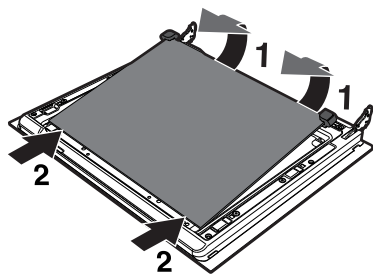
Afmontering af de indvendige ruder

For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

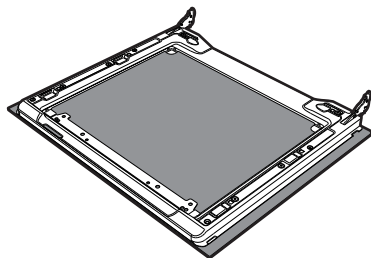
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (1).
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovenlågen.



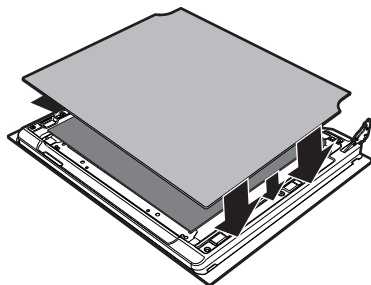
3. På enkelte modeller med multifunktion findes en mellemrude. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.



4. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.



5. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.
6. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovenlågen, ved hjælp af et let tryk.





4.4 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.

Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring.

For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen
- støtterammerne til riste/bradepander
- ovns tætningsliste



I tilfælde af brug af særlige rengøringsprodukter anbefales det at sætte apparatet i funktion ved maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter for at fjerne evt. rester.

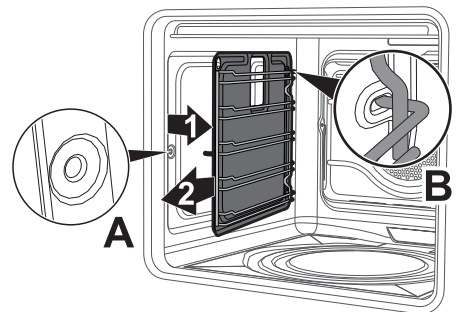
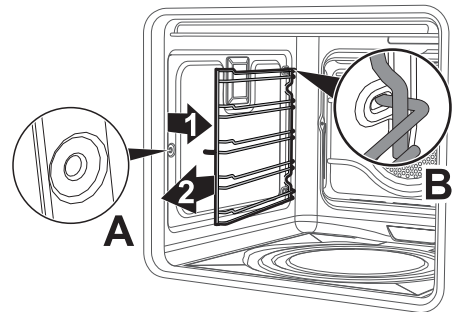
Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander og af de selvrensende paneler (hvis monteret)

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

For at afmontere støtterammerne:

1. Træk rammen mod det indvendige af ovnrummet for at løsne den fra fæstningen **A**.
2. Træk den derefter ud af lejerne placeret bag på **B**.
3. Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af støtterammerne til riste/bradepander.





Rengøring og vedligeholdelse

Regenerering af de selvrensende paneler (hvis monteret) (katalysecyklus)

Regenereringen af de selvrensende paneler er en rengøringsmetode ved hjælp af opvarmning, som er egnet til at fjerne mindre fedtresten, som ikke er sukkerholdige.

1. Rens først bunden og den øvre beskyttelse med en mikrofiberklud fugtet med vand og neutralt opvaskemiddel. Skyl godt efter.
2. Indstil en regenereringscyklus ved at vælge en ventileret funktion ved maksimal temperatur i en time.
3. Hvis panelerne er særligt snavsede skal man, efter regenereringsprocessen, afmontere dem og vaske dem med neutralt opvaskemiddel. Skyl dem godt og tør dem.

Genmonter panelerne og indstil en ventileret funktion på 180°C i en time, således at de tørres godt.



Det anbefales at udføre regenereringsprocessen på de selvrensende paneler hver 15. dag.

Rengøring af den øverste del (undtaget på pyrolytiske modeller)

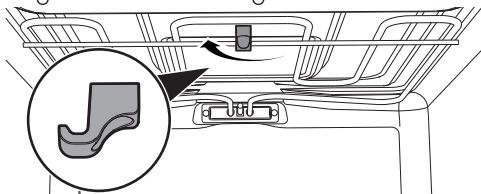


Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen
Fare for forbrændinger

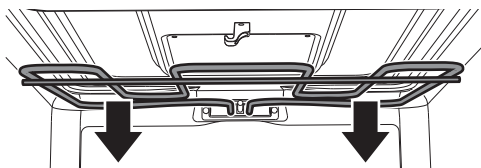
- De følgende indgreb må udelukkende udføres med helt afkølet og slukket ovn.

Apparatet er forsynet med en vippende modstand, som gør det muligt at lette rengøringen af ovnsens øverste del.

1. Løft den øverste modstand let og drej grebet 90° for at frigøre modstanden.



2. Sænk modstanden forsigtigt indtil den standser.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på apparatet

- Bøj ikke modstanden for meget under rengøringen.

3. Ved endt rengøring sættes modstanden på plads, og grebet drejes for at hægte den på.



4.5 Vapor Clean (undtaget pyrolytiske modeller)



Vapor Clean er en hjælpeforanstaltning til rengøring, som letter afrensning af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rengøre ovnrummet. De snavsede rester blødgøres af varmen og vanddampen, hvilket letter den efterfølgende afrensning.



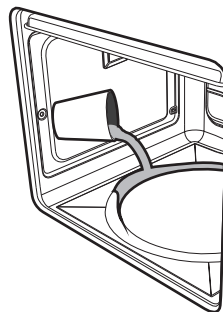
Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Udfør kun indgreb for assisteret rengøring ved kold ovn.

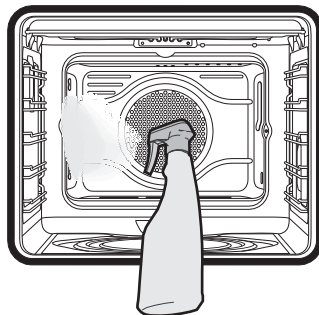
Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Hæld ca. 40 ml vand på ovnrummets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.



- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.




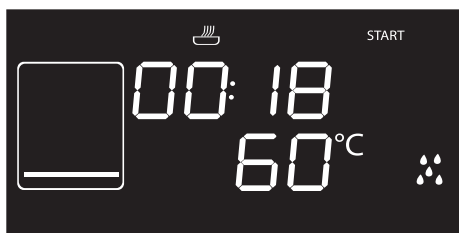
Rengøring og vedligeholdelse

Indstilling af funktionen Vapor Clean

i Hvis den indvendige temperatur er over den indstillede til rengøringscyklussen Vapor Clean, standser cyklussen omgående, og displayet vil vise teksten

Stop. Lad apparatet køle af før den assisterede rengøringsfunktion aktiveres.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen Vapor Clean . Rengøringscyklussens varighed og temperatur vises på displayet.



i Parametrene varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.

2. Tryk på funktionsknappen for at starte den automatiske rengøringscyklus.

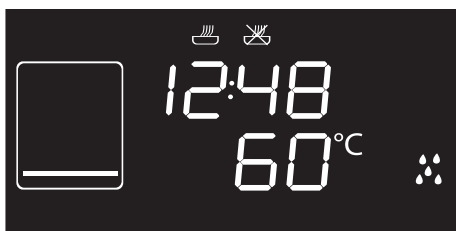
Programmeret Vapor Clean

Lige som ved normale tilberedningsfunktioner, er det med Vapor Clean også muligt at indstille et tidspunkt for afslutning af funktionen.

1. Efter valg af funktionen Vapor Clean skal du trykke på temperaturknappen.

Kontrollampen  begynder at blinke.

På displayet vises tidspunktet for funktionens afslutning.



2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte tidspunktet for afslutning af funktionen.
4. Tryk på funktionsknappen. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



Afslutning af Vapor Clean rengøringscyklus

Ved afslutningen vises teksten **STOP** og der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved tryk på temperaturknappen.

1. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.
2. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
3. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
4. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
5. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.

For en bedre hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt, skal man udføre en tørring af ovnrummet ved hjælp af en ventilationsfunktion på 160 °C i ca. 10 minutter.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



For at lette den manuelle rengøring af de dele, som er mest vanskelige at nå, anbefales det at afmontere lågen.

4.6 Pyrolyse (kun på enkelte modeller)



Pyrolyse er en metode til automatisk rengøring ved høj temperatur, som fremmer opløsningen af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnrummet indvendigt.



**Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne**

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern de evt. udrækkelige skinner.
- Luk lågen.



Rengøring og vedligeholdelse

Indstilling af pyrolyse

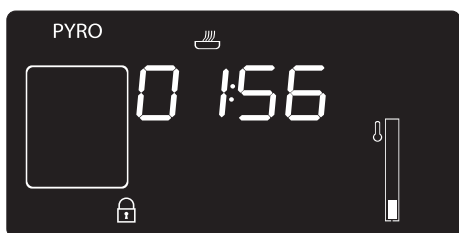
1. Vælg ved hjælp af funktionsknappen en af rengøringsfunktionerne **PYRO** eller **ECO**.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille varigheden af rengøringscyklussen fra et minimum på 2 timer til et maksimum på 3 timer (undtaget ved funktionen **PYRO ECO** hvis varighed er fastsat til en værdi af 120 minutter).
3. Tryk på temperaturknappen for at starte pyrolysen.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2 timer.
- Middel snavset: 2 timer og 30 minutter.
- Meget snavset: 3 timer.

Pyrolyse



1. På displayet vises teksten **PYRO** eller **ECO** og den resterende tid for at angive, at apparatet udfører den automatiske pyrolysecyklus.
2. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen  tændes) af en enhed som hindrer ethvert forsøg på åbning.



Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når låsning af lågen er koblet til.

3. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnrummet vender tilbage til et sikkert niveau. Vent på at ovnrummet afkøles, og opsaml resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.



Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordamning af olie rester fra fabrikationen. Det er et helt normalt fænomen, som forsvinder efter den første pyrolyse.



Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj, som skyldes en højere rotations hastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmefordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af elementernes vægge og apparatets front.






Hvis resultatet af pyrolysen ved minimumsvarighed ikke er tilfredsstillende, anbefales det at indstille en længere tid for de næste pyrolysecykler.



Indstilling af programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres lige som de andre tilberedningsfunktioner.

1. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på temperaturknappen. På displayet vises den aktuelle tid og kontrollampen  tændes.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker at afslutte pyrolysen.
3. Efter nogle få sekunder lyser kontrollamperne  og  konstant, og apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af rengøringscyklussen.



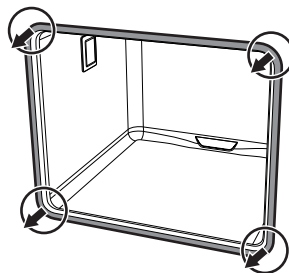
Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når låsning af lågen er koblet til.

4.7 Særlig vedligeholdelse

Afmontering og montering af ovnens tætningsliste (undtaget på pyrolytiske modeller)

For afmontering af ovnens tætningsliste:

- Frigør krogene i de 4 hjørner, og træk ovnens tætningsliste udad.



For montering af ovnens tætningsliste:

- Hægt krogene på de 4 hjørner af ovnens tætningsliste.

Gode råd til vedligeholdelse af ovnens tætningsliste

Ovnens tætningsliste skal være blød og elastisk.

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



Rengøring og vedligeholdelse

Udskiftning af pæren til ovnlyset



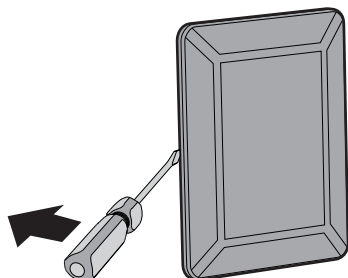
Dele under elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktivér apparatets strømforsyning.

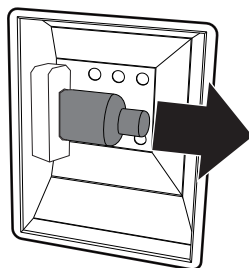
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/
bradepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj
(for eksempel en skruetrækker).



Sørg for ikke at ridse emaljen på
ovnrummets væg.

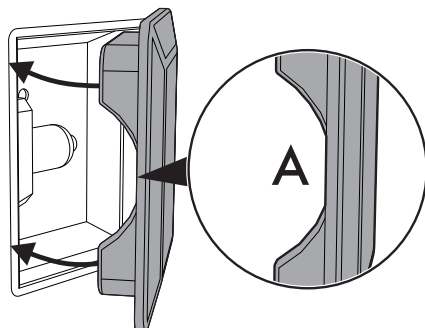


4. Træk pæren ud og fjern den.



Rør aldrig halogenpæren direkte
med fingrene, men anvend
isolerende beskyttelse.

5. Udskift pæren med en lignende pære
(40W).
6. Genmonter dækslet. Lad forpresningen
inde i ruden (**A**) vende ud mod lågen.



7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til
fatningen.



Hvad bør man gøre hvis...

Displayet er helt slukket:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontrollér om en eventuel flerpolet afbryder oven på apparatets strømforsyningslinje står på "On".

Apparatet varmer ikke op:

- Kontrollér om tilstanden "show room" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Betjeningsknapperne reagerer ikke:

- Kontrollér om tilstanden "Børnelås" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Tilberedningstiderne er højere end de, som er angivet i tabellen:

- Kontrollér om tilstanden "Laveffekt (Eco-logic)" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Efter den automatiske rengøringscyklus (pyrolyse), er det ikke muligt at vælge en funktion:

- Kontrollér om låsning af lågen er frakoblet. Hvis ikke, er ovnen forsynet med en beskyttelse, som ikke gør det muligt at vælge en funktion, så længe låsning af lågen er aktiv. Det skyldes, at der inde i ovnrummet stadig er høje temperaturer, som ikke gør nogen tilberedning mulig.

På displayet vises teksten "ERR4":

- Låsning af lågen har ikke hængt sig korrekt på lågen, hvilket kan skyldes, at lågen er blevet åbnet ved en fejltagelse under aktivering af funktionen. Sluk og tænd apparatet og vent et par minutter, før en rengøringscyklus vælges igen.

Hvis lågen åbnes under en ventileret funktion, vil ventilatoren stoppe:

- Dette er ikke en fejl, produktet fungerer som det skal. Det nyttigt, når man skal kigge til maden under tilberedningen, for at undgå, at store mængder varme slipper ud af ovnen. Når lågen lukkes vil ventilatoren starte sin funktion igen.



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



Såfremt der vises andre ERRx-fejlmeddelelser: skriv fejlmeddelelsen, indstillet funktion og temperatur ned og kontakt den lokale tekniske kundeservice.



5 Installation

5.1 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

Generelle informationer

Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet.

Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

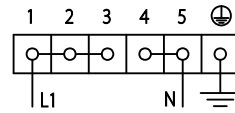
Apparatet fungerer ved 220-240 V~.

Anvend et trepolet kabel (kabel $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, med reference til tværsnittet på den indvendige ledning).

Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

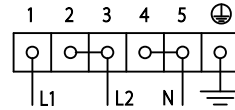
Tilslutning

- 220-240 V 1N~



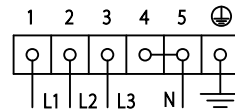
Anvend et **trepolet** kabel på $3 \times 4 \text{ mm}^2$.

- 380-415 V 2N~



Anvend et **firepolet** kabel på $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$.

- 380-415 V 3N~



Anvend et **fempolet** kabel på $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$.

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.



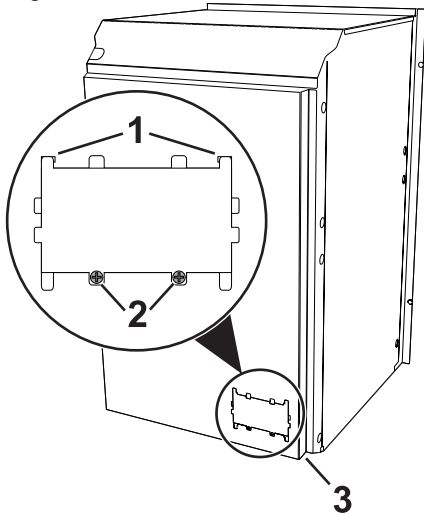
Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Afdrej låseskruerne **2** på klemkassens låg.



2. Træk klemmerne **1** på klemkassens låg ud af fæstningerne;
3. Løsn skruerne på ledningsholderen nederst til højre bag på ovnen **3**;
4. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

5.2 Placering



Tungt apparat
Fare for kvæstelser ved knusning

- Placer apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.



Tryk på den åbne låge
Risiko for skader på apparatet

- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.

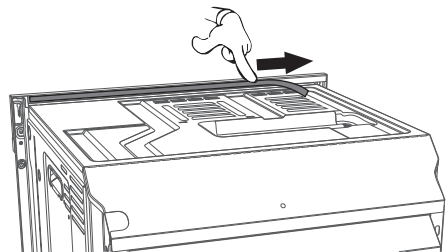


Varmeudslip under apparatets funktion
Risiko for forbrændinger

- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér, at køkkenelementet rader over de påkrævede åbninger.
- Installér ikke apparatet i en niche, som er lukket af en låge eller i et skab med lås.

Tætningsliste på frontpanel

Fastklæb den medfølgende tætningsliste på den bagerste del af frontpanelet for at undgå evt. indtrængen af vand eller andre væsker.

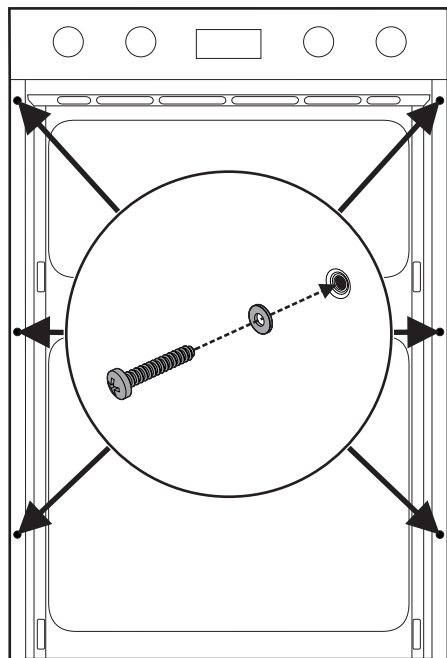




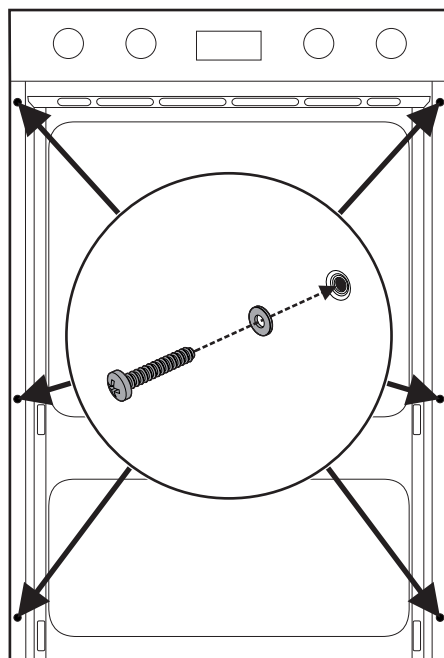
Installation

Fastgøring

Apparatet gøres fast til køkkenelementet ved at skruede 6 skrue gennem hullerne i rammen.



Multifunktionsmodeller

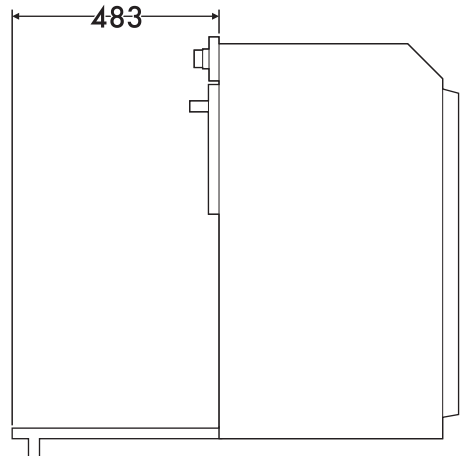
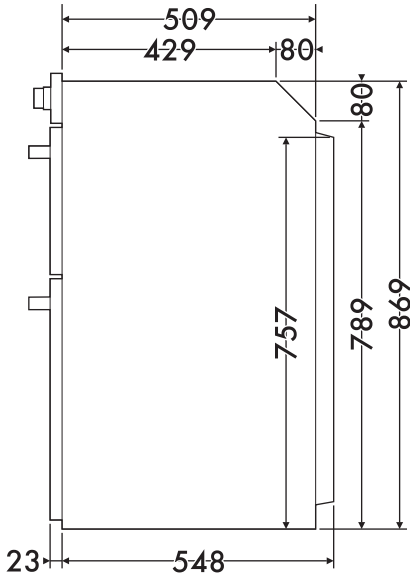
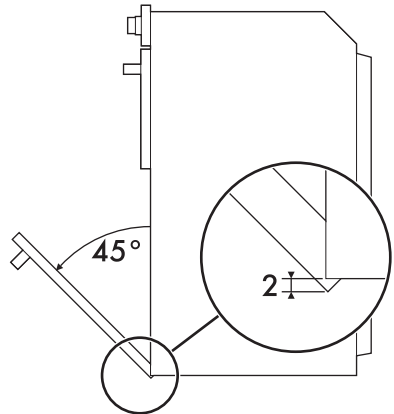
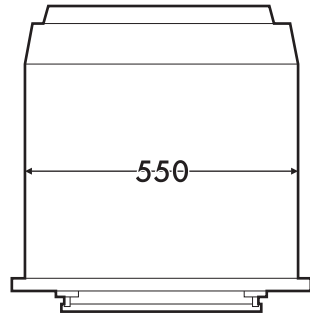
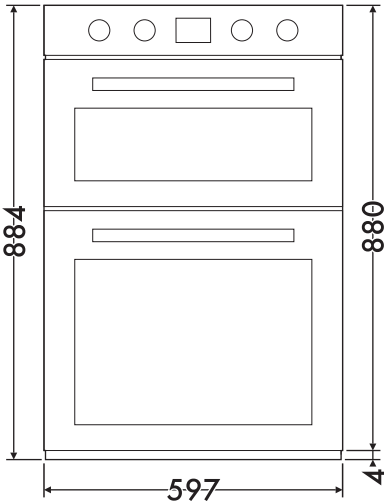


Pyrolytiske modeller



Multifunktionsmodeller: Apparatets pladsbehov (mm)

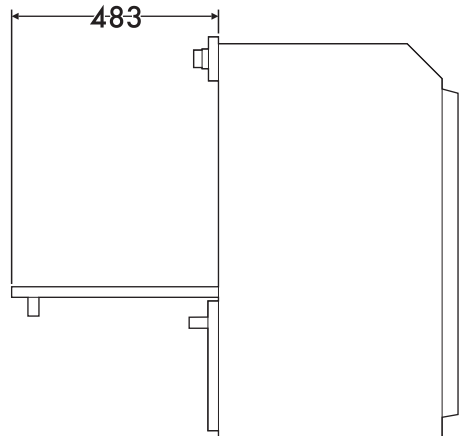
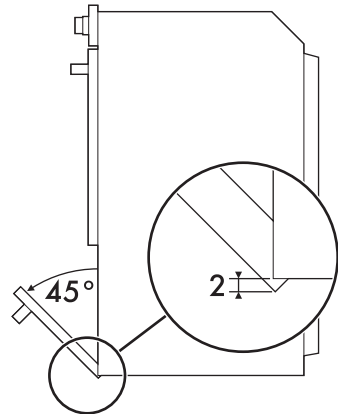
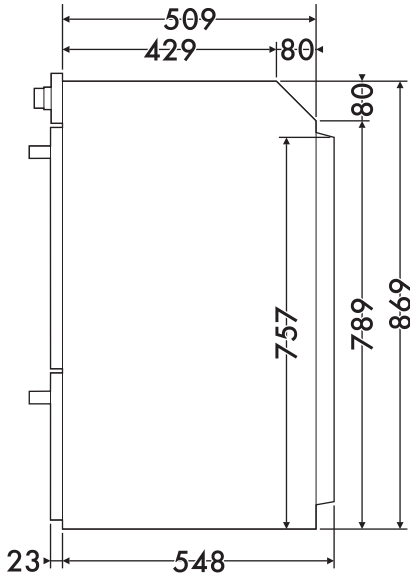
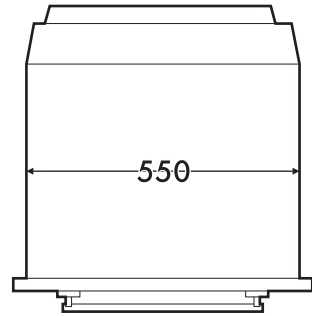
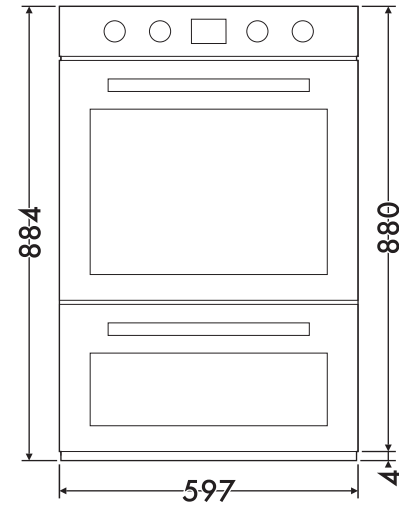
DA





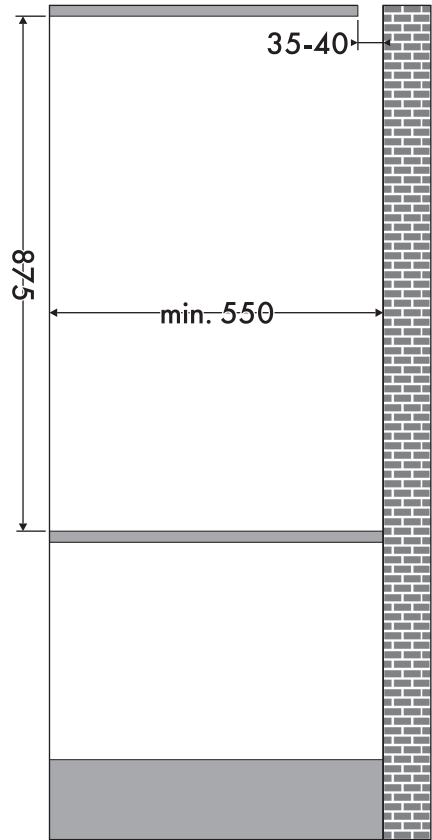
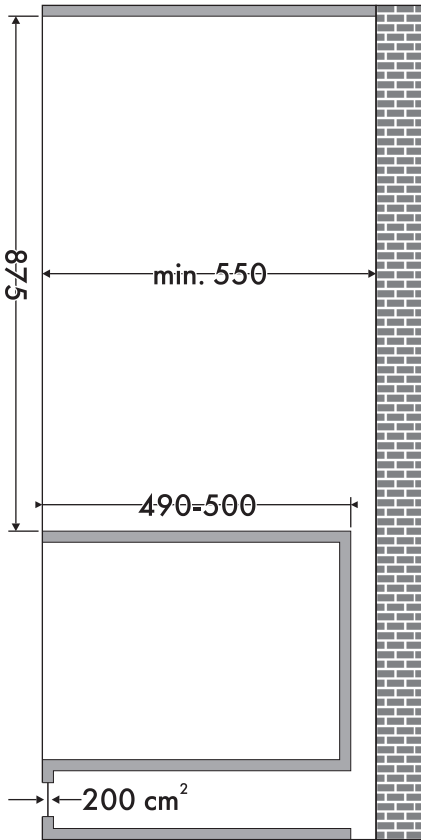
Installation

Pyrolytiske modeller: Apparatets
pladsbehov (mm)





Indbygning (mm)



DA



Sørg for en åbning til en total overflade på mindst 200 cm² på den nederste forreste del af elementet.



Sørg for en åbning med en dybde på 35-40 mm på elementets øverste, bagerste del.



Installation

Apparatet er udviklet til indbygning i køkkenelementer i et hvilket som helst materiale, så længe dette er varmeresistent. Ved placeringen skal man følge de angivne dimensioner på elementet og ovnens pladsbehov.

Afhængigt af installationsmulighederne er det nødvendigt at sørge for en åbning til ventilation af apparatet.



For at muliggøre en fuldstændig åbning af lågen, skal ethvert fremspring på elementet have en afstand fra ovnen på mindst 1 cm.

