

BEMÆRKNINGER	427	Anvendelse af tilbehøret	437
Generelle sikkerhedsanvisninger	427	Digital programmeringsenhed	438
For dette apparat	431	Første anvendelse	438
Apparatets formål	431	Brug af ovnen	439
Denne brugermanual	431	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	442
Producentens ansvar	432	Gode råd til tilberedningen	445
Identifikationsskilt	432	Vejledende tilberedningstabel	446
Bortskaffelse	432	Angivelser til tilberedninger på flere riller	448
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	432	Indikationer til overvågningsenhederne	448
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	432	Særlige funktioner	448
For energibesparelse	432	Sekundære funktioner	451
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	433	Indstillinger	452
Lyskilder	433	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	455
Sådan læser du brugermanualen	433	Rengøring af apparatet	455
BESKRIVELSE	434	Rengøring af ovnlågen	455
Generel beskrivelse	434	Rengøring af ovnrummet	457
Betjeningspanel	435	Specielle rengøringsfunktioner	458
Andre dele	436	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	458
Tilbehør	436	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	459
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	437	Særlig vedligeholdelse	460
ANVENDELSE	437	INSTALLATION	461
Indledende indgreb	437	Elektrisk tilslutning	461
		Placering	462

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

DA

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Lad være med at røre ved varmelegemerne under brug.
- 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.

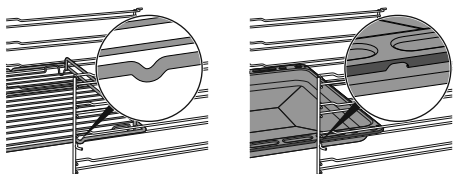
- Sluk apparatet efter brugen.
- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse 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.

Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere på glasdele, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader

(f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).

- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.



- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- **BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.**
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjerne 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.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

Til pyrolyseovne

- Under pyrolyse kan overfladerne nå højere temperaturer end normalt. Hold børn på afstand.
- Før du starter pyrolyse, skal du fjerne større madrester eller overløb fra tidligere madlavning inde i ovnrummet.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet, før pyrolysen startes.
- Sluk for blus eller elektriske

plader på en eventuel kogeplade, som er installeret over ovnen, før pyrolysen startes.

Installation og vedligeholdelse

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE INSTALLERES** PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- 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 skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.
- For at undgå enhver form for fare skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er

beskadiget, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for udskiftning.

- ADVARSEL: Når du placerer husholdningsapparatet, skal du sikre, at strømkablet ikke er klemt eller skadet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- ADVARSEL: Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
- Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.

- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 4000 meter over havets overflade.

For dette apparat

- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
- Apparatet må ikke installeres/ anvendes i det fri.
- (kun på enkelte modeller) Brug kun den medfølgende temperatursonde eller den anbefalet af fabrikanten.

Temperatursonde (hvis til stede)

- Rør ikke ved stangen eller spidsen af temperatursonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger temperatursonden.
- Undgå at ridse eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller jækstikket til temperatursonden.
- Indsæt ikke temperatursonden i apparatets åbninger og spalter.
- Når man ikke anvender temperatursonden, skal man sikre sig, at den beskyttende metalprop er lukket.
- Træk ikke i kablet for at fjerne temperatursonden fra stikket

eller fødevaren.

- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke kommer i kontakt med varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Ingen af temperatursondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Temperatursonden må ikke opbevares inde i apparatet.
- Brug ikke temperatursonden under pyrolyse.

Apparatets formål

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt. Desuden må det ikke anvendes:

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/ bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;
- på bed and breakfasts.

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.
- Forklaringerne i denne manual omfatter

billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

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.

Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

Bortskaffelse



Dette apparat, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus.

Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.



Elektrisk spænding Fare for dødelig elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern forsyningskablet fra det elektriske anlæg.

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.
- 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 apparatets emballage 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.

Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

Fan forced mode

ECO-funktionen der bruges til at definere energieffektivitetsklassen stemmer overens med de tekniske oplysninger i den europæiske standard DS/EN 60350-1.

Conventional heating mode

Man skal springe forvarmningsfasen over for at udføre funktionen OVER/UNDERVARME (se afsnittet "Forvarmningsfase" i kapitlet BRUG).

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

Oplysningerne med hensyn til de europæiske forordninger vedrørende energy labelling og ecodesign findes i et særskilt dokument, som følger med produktets betjeningsvejledninger.

De pågældende oplysninger findes i "Produktdatabladet", som kan downloades fra websiden i henhold til den dedikerede side til det relevante produkt.

For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften. Forvarmningsfasen kan udelukkes i alle funktioner (se kapitel „Forvarmningsfase“) undtagen funktionerne PIZZA (forvarmning kan ikke udelukkes) og ØKO (forvarmning ikke monteret).
- I alle funktionerne (herunder ØKO-funktionen) skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.

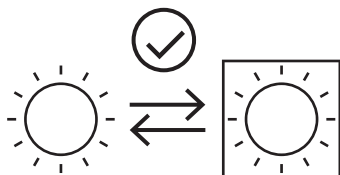
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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

Lyskilder

- Dette apparat indeholder lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.



- Lyskilderne i produktet erklæres egnede til drift ved en omgivende temperatur på ≥ 300 °C og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

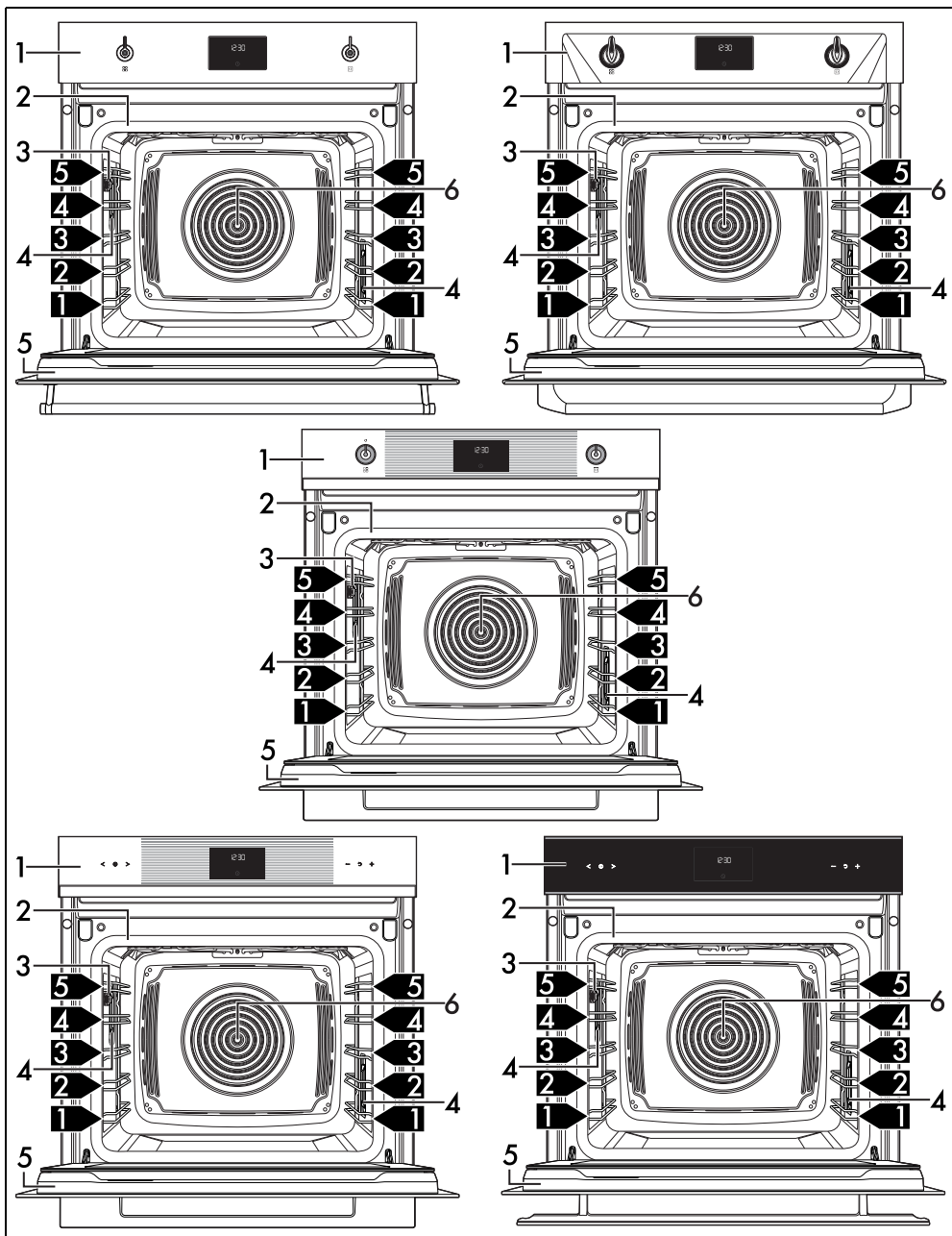
Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

	Advarsel/Forsigtig
	Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



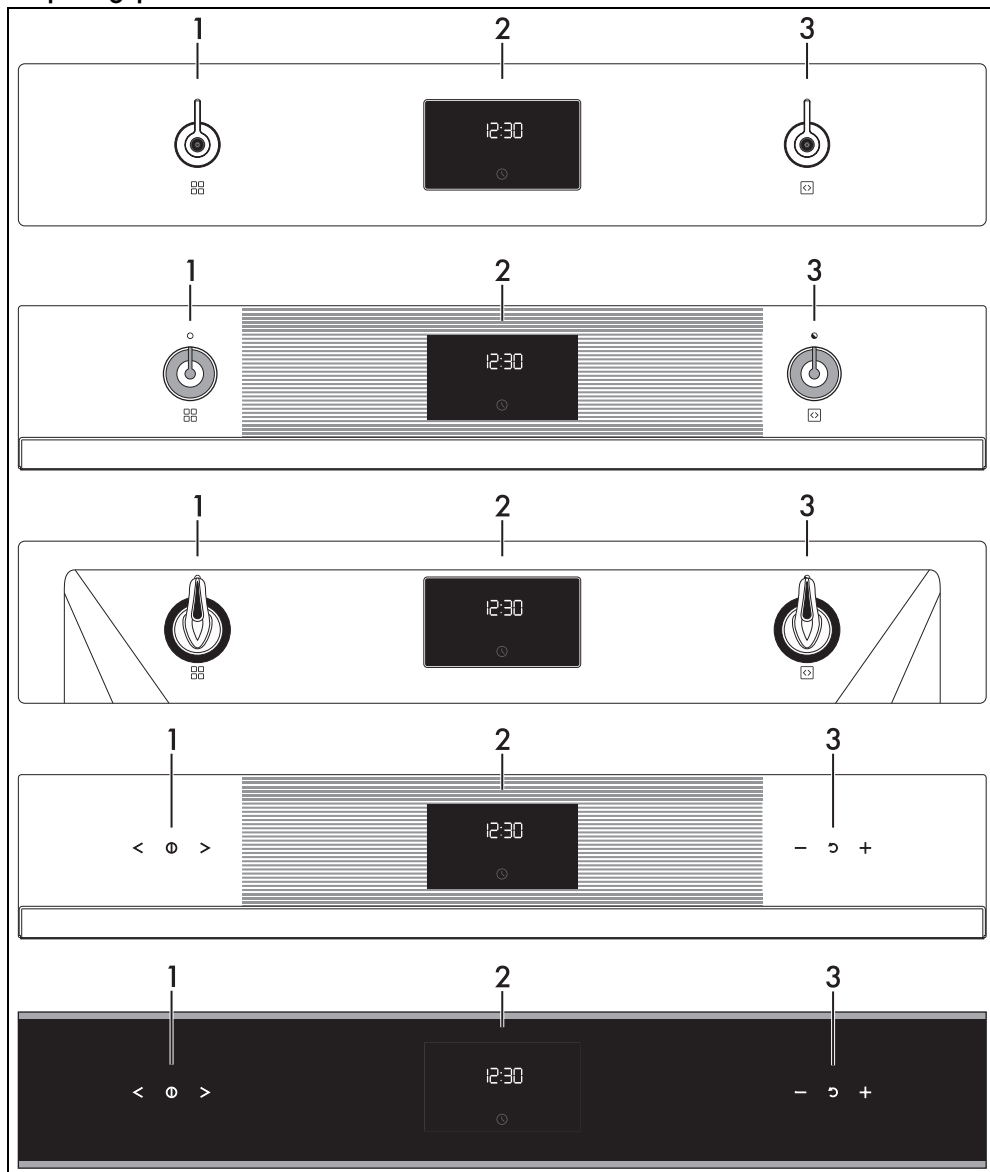
1 Betjeningspanel
2 Tætningsliste

3 Udtag til temperatursondens stik (kun på visse modeller)
4 Lampe

- 5 Låge
6 Ventilator

1,2,3 Plade til ramme

Betjeningspanel



1 Berøringstaster/Funktionsknap

Ved hjælp af disse berøringstaster eller denne knap er det muligt at:

- tænde/slukke apparatet;

- vælge en funktion.



Drej funktionsvælgeren over på position 0 for omgående at afslutte en igangværende tilberedning.

DA

2 Digital programmeringsenhed

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte funktion, effekt og temperatur på den valgte tilberedning og den eventuelt tildelte tid.

3 Berøringstaster/Temperaturknap

Ved hjælp af disse berøringstaster eller denne knap er det muligt at indstille:

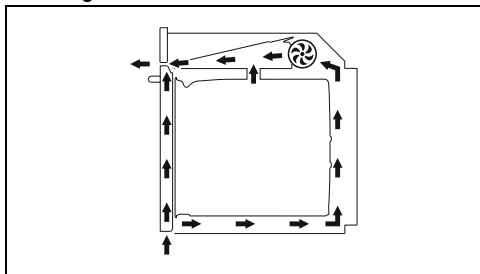
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- den aktuelle klokkeslæt;
- starte eller standse en funktion midlertidigt.

Andre dele

Positionsriiler

Apparatet er forsynet med riiler til placering af bradepander og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opfejer.

Afkølingsventilator



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

Ventilatorfunktionen skaber et normalt luft-flow, som ledes ud over lågen, og som kan fortsætte sin funktion i kort tid også efter at apparatet er slukket.

Belysning af ovenrummet

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der vælges en vilkårlig funktion,

undtaget funktionerne **e** - **v** -



(afhængigt af modellen).



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

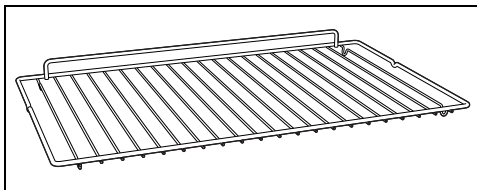
Tilbehør

- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør

med.

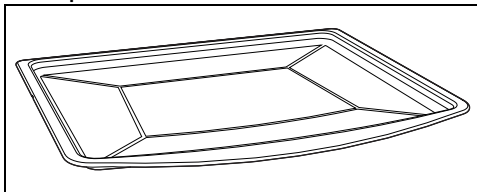
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Rist



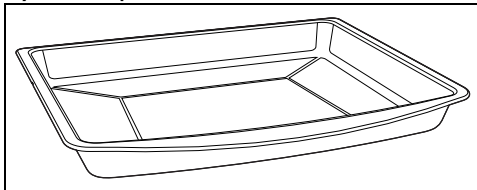
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande



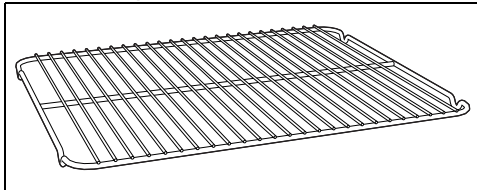
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

Dyb bradepande



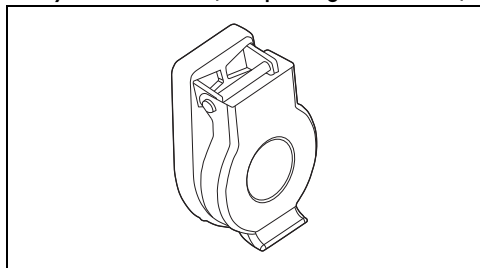
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

Rist til bradepande



Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

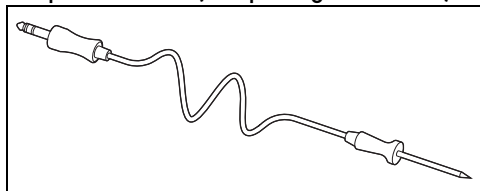
Beskyttelsesdæksel (kun på nogle modeller)



Bruges til at lukke og beskytte stikket til temperatursonden, når sidstnævnte ikke anvendes.

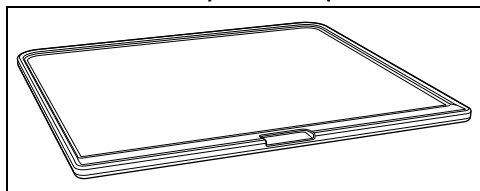
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

Temperatursonde (kun på nogle modeller)



Med temperatursonden er det muligt at udføre en tilberedning på baggrund af temperaturen, som denne måler i midten af fødevareren.

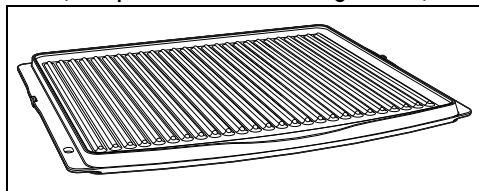
PPR2 eller STONE (Ildfast sten)



Ideelt tilbehør til tilberedning af brødprodukter

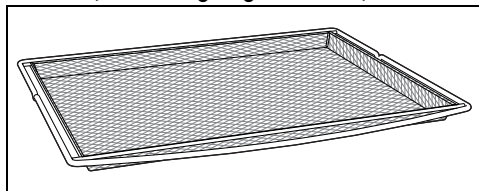
(pizza, brød, fladbrød...), men man kan også bruge det til mere delikate ting som småkager.

BBQ (Grillpande med teflon til grillmad)



Tilbehør til dobbelt brug: den riflede side anbefales til grilning af kød (bøffer, hamburger...), mens den glatte overflade kan bruges til tilberedning af grøntsager, frugt, fisk...

AIRFRY (Rist til stegning uden olie)



Tilbehør, som anbefales til luftstegning af fødevarer, der allerede er panerede, tilberedt på forhånd og/eller dybfrosne (pommes frites, kartoffel- eller kødkroetter, små mozzarellabolde...).

DA

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget identifikationsskiltet) fra tilbehøret og hylderne.
- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").

Første opvarmning

1. Indstil en tilberedning på mindst en time (se afsnit "Brug af ovnen").
2. Opvarm ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

I løbet af ovnens opvarmning

- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

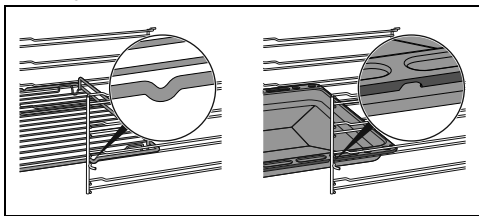
Anvendelse af tilbehøret


Riste og bradepander


Riste og bradepander skal indsættes i

sideskinne, indtil stoppunktet.

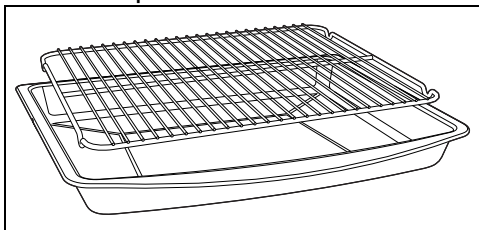
- De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af risten, skal vende nedad, og mod ovnrummets bageste del.



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

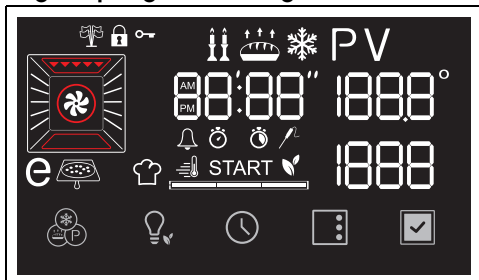
 Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande



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



Digital programmeringsenhed







Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. For at bruge den skal du blot dreje på funktions- og temperaturknapperne og/eller trykke på tasterne for neden på displayet, afhængigt af de handlinger, du vil have apparatet til at udføre.



Berøringstaster (kun på visse modeller)




På visse versioner af betjeningspanelet, kan der være berøringstaster i stedet for knapper.

- Med berøringstasterne  og  kan man vælge den ønskede funktion og parametrene (som tid eller temperatur i henhold til den valgte menu) på displayets skærbillede.


 Tryk flere gange på tasterne  eller  for at rulle hurtigt gennem de parametre, som man vil ændre.

- Hold berøringstasten  nede i få sekunder for at lukke den aktuelle funktion og vende tilbage til urets skærbillede på displayet.


- Med berøringstasterne  og  kan man øge eller mindske den valgte parameterværdi.

 Tryk flere gange på tasterne  eller  for hurtigt at ændre værdien på den valgte parameter.



- Hold berøringstasten  nede i få sekunder for at bringe den valgte parameter tilbage til standardværdien.
- Tryk på tasten  på displayet for at bekræfte den ønskede værdi.

 Som sædvanligt forklares alle anvisningerne med henvisning til modellen med knapper i denne brugermanual.

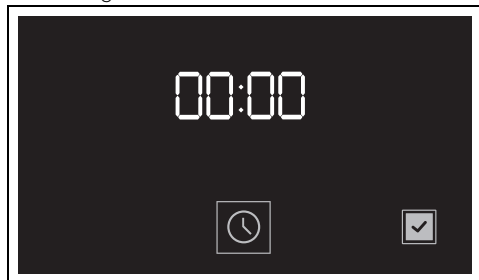
Første anvendelse

 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.




Første gang apparatet tages i brug, eller efter en længere strømafbrydelse, viser displayet

teksten  og tasten  som blinker. For at kunne bruge mikrobølgeovnen, er det




nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt.





Indstilling af klokkeslæt



1. Tryk på tasten .
2. Drej temperaturknappen for at vælge det tidsformat, der skal vises ( eller ).

 Når versionen  er valgt, vises teksten  (morgen) eller  (eftermiddag) på displayet.


3. Tryk på tasten  for at bekræfte og gå videre til indstilling af klokkeslættet.
4. Drej temperaturknappen for at indstille timerne.
5. Tryk på tasten  for at indstille det aktuelle timetal og skifte til valg af minutterne.
6. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne for det aktuelle klokkeslæt.
7. Tryk på tasten  for at bekræfte.

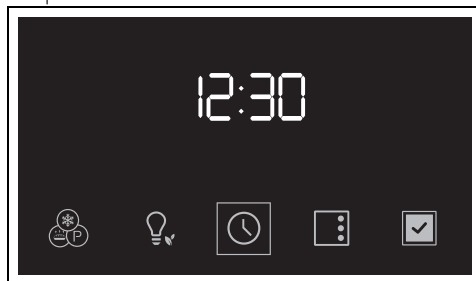
 Det kan vise sig nødvendigt at ændre det aktuelle klokkeslæt, f.eks. grundet sommer- eller vintertid.

 Når det aktuelle klokkeslæt er synligt, skifter displayet til visning med lav lysstyrke efter 2 minutter fra sidste indstilling på knapperne.

 For at annullere handlingen skal du dreje funktionsknappen eller holde tasten  nede i et par sekunder.

Ændring af klokkeslæt

1. Hold tasten  i hovedmenuen ned i et par sekunder.




2. Gå videre med ændringen af klokkeslættet, som beskrevet fra punkt 2 i det forrige kapitel.


Brug af ovnen

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

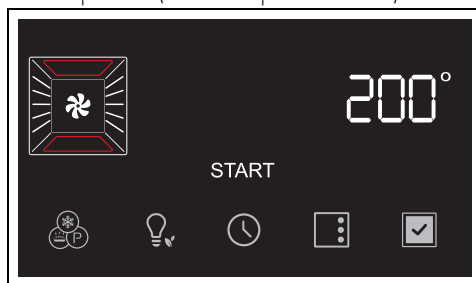
Traditionel tilberedning

 Det er muligt at afbryde en tilberedning på et hvilket som helst tidspunkt ved at dreje funktionsknappen til position 0.

1. Drej funktionsknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede funktion (for eksempel "VARMLUFT" ).

Tasten  og teksten **START** begynder at blinke.

2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel "200°C").



3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



DA




Når lågen åbnes, bliver den igangværende funktion afbrudt. Funktionen genstarter automatisk, når lågen lukkes.

Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved, at kontrollampen  tændes og en progressiv forøgelse af niveauet for opnået temperatur .




Det er muligt at springe forvarmningsfasen over ved at holde tasten nede i et par sekunder .

Efter forvarmningen:

- kontrollampen  slukker;
- der afgives et akustisk signal;
- teksten **START** og tasten  blinker for at angive, at maden kan sættes ind i ovnrummet.

Tilberedningsfase

1. Luk døren op
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk døren.
eller
- Hvis retten allerede er inde i ovnrummet, skal du trykke på tasten  for at starte tilberedningen.
4. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.


Endt tilberedning

5. Sæt funktionsknappen på 0 for at lukke funktionen.

Tidsindstillet tilberedning

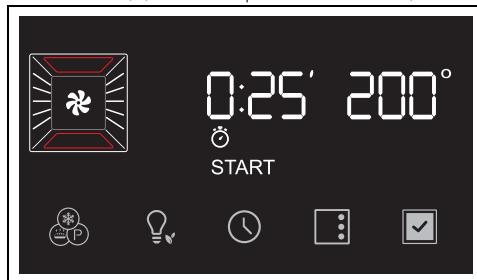


Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på tasten .

Kontrollampen  blinker på displayet.

2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "25 minutter").




3. Tryk på tasten  for at bekræfte varigheden af tilberedningen.



Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmning af ovnen.

4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Efter forvarmningen:

5. Indsæt retten i ovnrummet.
6. Tryk på tasten  for at starte tilberedningen.

Tidsindstillet tilberedning er angivet ved det gradvise fald i tiden på det numeriske display og ved det gradvise fald i bjælken med segmenter .

Ved afslutningen af tilberedningen lyder der et lydsignal, og meddelelsen **End** vises på displayet.

7. Sæt funktionsvælgerknappen på 0.

For at annullere en tidsindstillet tilberedning

1. Tryk på tasten  i nogle sekunder.
2. Drej temperaturknappen mod uret for at nulstille tilberedningsvarigheden.
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.


Programmeret tilberedning



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




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

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på tasten .

Kontrollampen  blinker på displayet.

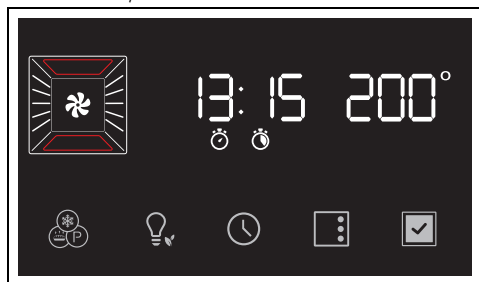
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "25 minutter").





3. Tryk på tasten .

Kontrollampen  blinker på displayet.

4. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for slut på tilberedning (fx "13:15").



5. Tryk på tasten  for at bekræfte tidspunktet for afslutning af tilberedningen.
6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.








I tidspunktet for endt tilberedning er minutterne til forvarmning allerede indregnet.

Ved afslutningen af tilberedningen lyder der

et lydsignal, og meddelelsen **End** vises på displayet.

7. Sæt funktionsvælgerknappen på 0.

For at annullere en programmeret tilberedning

1. Tryk på tasten  i nogle sekunder. Kontrollampen  blinker på displayet.
2. Tryk kort på tasten . Kontrollampen  blinker på displayet.
3. Drej temperaturknappen mod uret for at nulstille tilberedningsvarigheden.
4. Tryk på tasten  for at bekræfte.



På denne måde bliver kun den programmerede tilberedning annulleret. Den tidsindstillede tilberedning starter straks med forvarmingsfasen.











For at afbryde en tilberedning skal man sætte funktionsknappen tilbage på position 0.

Minuttæller under en tilberedning



Minuttælleren afbryder ikke tilberedningen, men gør brugeren opmærksom på, at de indstillede minutter er gået.

1. Tryk på tasten . Kontrollampen  blinker på displayet.
1. Tryk på tasten . På displayet vises tallene  og kontrollampen  blinker.
2. Drej temperaturknappen for at ændre minuttællerens varighed (fra 1 minut til 13 timer).
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.
4. Når minuttælleren er færdig, lyder der et lydsignal, og kontrollampen  blinker på displayet.
5. Tryk på tasten  for at lukke funktionen.

Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

OVER/UNDERVARME



Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af én ret ad gangen. Ideel til tilberedning af stege, fedt kød, brød og kager med fyld.

VARMLUFT



Kraftig og ensartet tilberedning. Ideel til småkager, tærter og tilberedning på flere niveauer.

VENTILERET VARME



Varmen fordeles hurtigt og ensartet. Egnet til alle retter, ideel til at tilberede på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

TURBO



Tillader hurtig tilberedning på flere planer uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder mad eller mad som kræver en kraftig tilberedning.

GRILL



Giver optimale resultater når du griller og gratinerer. Brugt ved tilberedningens afslutning giver den retten en ensartet gylden farve.

VENTILERET GRILL



Giver gode grillresultater også på større stykker kød. Ideel til store kødudskæringer.

UNDERVARME



Varmen kommer kun fra ovnrummets bund. Ideel til søde og salte tærter, marmeladetærter og pizzaer.

BUNDEVARME VARMLUFT



Gør det muligt hurtigt at afslutte tilberedningen af mad, som er stegt udenpå, men ikke indeni. Ideel til quiches, egnet til alle andre typer retter.

PIZZA



Specialfunktion til pizzabagning. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.

ØKO



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

Den anbefales til alle fødevarer undtaget de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager). For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



I funktionen ECO er tilberedningstemperaturerne (og en eventuel forvarmning) længere, og kan afhænge af den mængde madvarer, som indføres i ovnrummet.



Funktionen ECO er en skånsom tilberedningsfunktion, og den anbefales til tilberedninger, som ikke kræver en temperatur på over 210 °C. Til tilberedninger ved højere temperatur anbefales det at vælge en anden funktion.

Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

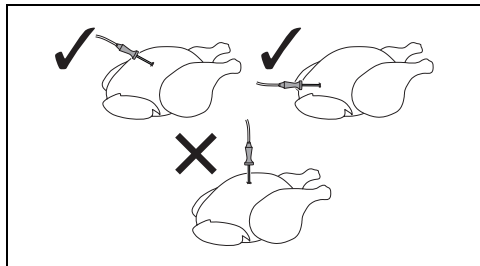
Med temperatursonden er det muligt nøjagtigt at tilberede stege og kød af forskellig type og størrelse. Sonden tillader faktisk en perfekt tilberedning af maden takket være den nøjagtige kontrol af kerntemperaturen. Madens kerntemperatur måles af en særlig sensor, som sidder inde i spidsen.



Man skal ikke montere de eventuelle teleskopskinner på fjerde rist, da de forhindrer adgangen til temperatursondens greb i siden.

Korrekt anvendelse af sonden

1. Anbring fødevarer på en bradepande.
2. Indsæt sondens spids ind i fødevarer uden for ovnen.
3. For optimale resultater skal man sikre sig, at temperatursonden er indsat i den tykkeste del af fødevarer, på tværs og i mindst 3/4 af sin længde, men at den ikke berører bradepanden nedeunder, og at den ikke falder ud af selve fødevarer.



For en præcis måling i midten af retten, må spidsen af sonden ikke komme i kontakt med ben eller dele med fedt.



Den anbefalede minimale ovntemperatur til tilberedning med sonden er 120 °C, undtagen i tilfælde af tilberedning med lav temperatur.

Indstilling af tilberedningen med temperatursonde



Advarsel: apparatets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Beskyt hænderne med grillhandsker under tilslutning af temperatursondens og håndtering af madvarerne inde i ovnrummet.



Det valgbare temperaturområde varierer fra et minimum på 50 °C til et maksimum på 90 °C.



Hvis ovntemperaturen er indstillet for lavt, indstiller apparatet automatisk den nødvendige minimumstemperatur for at nå den valgte måltemperatur.



Det anbefales altid at indstille tilberedningstemperaturen højere end måltemperaturen for at opnå en bedre ydelse.



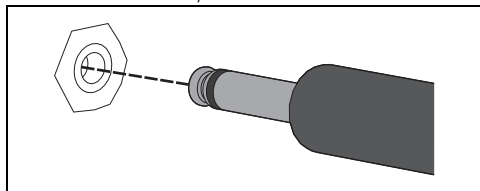
Hvis det af en eller anden grund viser sig nødvendigt at frakoble sonden under en tilberedning med sonde, uden at bruge knapperne eller displayet, fortsætter funktionen som en normal tilberedning.

Med kold ovn:

1. Vælg en tilberedningsfunktion (f.eks.

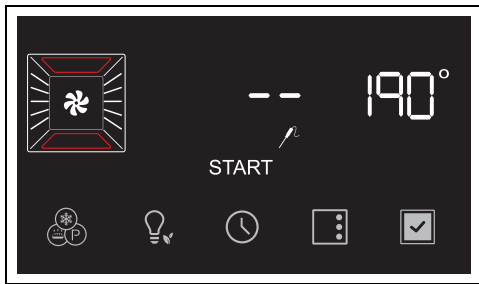
"VARMLUFT" )

2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (for eksempel "190 °C").
3. Åbn apparatets låge.
4. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
5. Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.



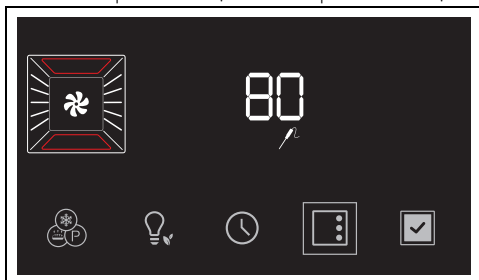
Kontrollampen  tænder på displayet.

6. Luk døren.



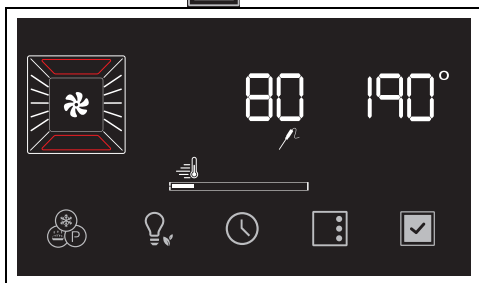
7. Tryk på tasten  på displayet for at ændre måltemperaturen.

8. Drej temperaturknappen for at indstille måltemperaturen (for eksempel "80 °C").

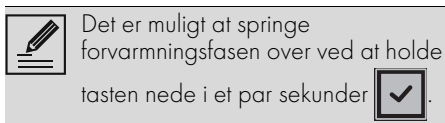


9. Tryk på tasten  for at bekræfte indstillingen af måltemperaturen.

10. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Apparatet indleder forvarmingsfasen.



Med påbegyndt tilberedning:

1. Vælg en tilberedningsfunktion (f.eks.

"VARMLUFT" ).

2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (for eksempel "190 °C").

3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Apparatet indleder forvarmingsfasen.

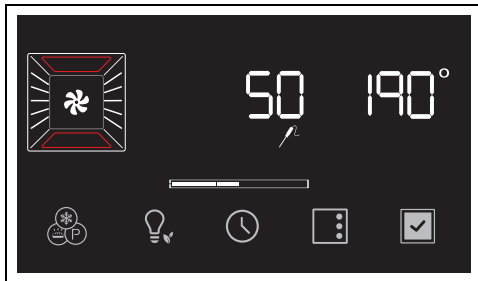
Efter forvarmningen:

4. Åbn apparatets låge.

5. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.

6. Indsæt jacksstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.

Kontrollampen  tænder på displayet.



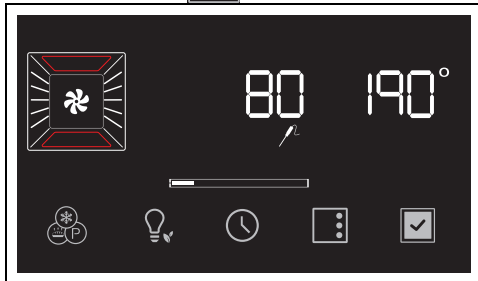
7. Luk døren.

8. Tryk på tasten  på displayet for at ændre måltemperaturen.

9. Drej temperaturknappen for at indstille måltemperaturen (for eksempel "80 °C").

10. Tryk på tasten  for at bekræfte indstillingen af måltemperaturen.

11. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Tilberedningen med temperatursonde afsluttes

Når den aktuelle temperatur når måltemperaturen, indstillet af brugeren, er tilberedningen færdig.

Varmeelementerne deaktiveres, der afgives et akustisk signal, og meddelelsen **End** vises på displayet.

1. Luk døren op.
2. Fjern sonden fra fødevareren og stikket.
3. Træk fødevareren ud af ovnen.
4. Sørg for at beskyttelsesdækslet er lukket godt til.
5. Luk døren.

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, og 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.
- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.

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 tandstikker 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

- Placer 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.

Gode råd til brug af sonden (hvis relevant)

Det er også muligt at bruge sonden under normale tilberedninger på tid:

1. Sæt temperatursonden ind i fødevareren, der skal tilberedes, og tilslut den til det relevante stik.
2. Tryk på knappen  og kontrollér fødevarerens temperatur ved hjælp af værdien, angivet i **Aktuel temperatur**.

Vejledende tilberedningstabel

Signaturforklaring



Rist

Vi anbefaler, at du bruger risten som støtteflade til bagning af forme/gryderetter.

I mangel på en rist til bradepande, kan risten bruges som bund til grillede retter med den dybe bradepande placeret på en hylde nedenunder for at samle eventuel saft.

For tilberedning i to niveauer, placeres to riste med et niveau mellemrum. Anvend funktionen

TERMO-VENTILERET



og/eller BASE TERMO-VENTILERET



Bradepande

Brug bradepanden til forberedelse af bagværk, til bageriprodukter med lav tykkelse og til tilberedninger uden tilføjelse af væsker.

Vi anbefaler at bruge funktionen STATISK  på den ønskede rist.




Dyb bradepande

Vi anbefaler, at du kun bruger den dybe bradepande til madlavning på et enkelt niveau.

Anbring den dybe bradepande i den midterste rille, når du bruger varmlufffunktionerne. Når

funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

Placer bradepanden i den nederste position med risten ovenover, for at tilberede med funktionen GRILL 



Rist til bradepande

Vi anbefaler, at du bruger bradepanderisten som bund til at opsamle saft fra grilltilberedningen.



beholder i aluminium



kageform



fad til stege







bagepapir

preh = forvarmning


Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	preh
--------	-----------	----------	-------	------------	----------------	------

PASTA



Gnocchi alla romana (til 4 personer)	0,6 - 0,8	VARMLUFT	4 	180	10 - 12	ja
Lasagne (til 4 personer)	0,6 - 0,7	VARMLUFT	3 	180	20	ja
Crepes med skinke og ricotta	6 stk.	VARMLUFT	5 	220	8	ja
Gnocchi alla sorrentina (til 4 personer)	1,0 - 1,2	VARMLUFT	4 	200	10 - 12	ja

Bemærk: tilberedningstiden kan variere alt efter tykkelse, antallet af pastalag og ønskede gratin.

KØD

Kalvesteg ¹	1,0	VARMLUFT	3 	220	20	ja
				170	70	

Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.




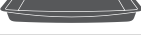

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	preh
Kyllingelår med fløde ²	1,0	VARMLUFT	4 	180	50	ja
Gratinerede kyllingekoteletter (tykkelse 1 cm)	6 stk.	VARMLUFT	4 	260	10 - 15	ja

¹ Damp med hvidvin efter 20 minutter, væd med fond af og til under tilberedningen.




² Damp med brandy efter 20 minutter, væd af og til under tilberedningen. Tilføj fløden 10 minutter inden afslutning af tilberedningen

Bemærk: vend maden for at brune begge sider.

GRØNTSAGER

Fyldte kartofler (skåret i halvdele)	6 stk.	VARMLUFT	4 	200	12	ja
Gulerødder med salvie (skåret i terninger)	5 stk.	VARMLUFT	4 	200	25	ja
Fyldte squash (skåret i halvdele)	1,0	VARMLUFT	3 	180	20	ja
Gratineret fennikel (skåret i stykker)	3 stk.	VARMLUFT	5 	220	8	ja
Ristede peberfrugter	3 stk.	VARMLUFT	4 	250	15	ja

DESSERTER

Fisk med fyld (skåret i halvdele)	6 stk.	VARMLUFT	3 	160	20	ja
Nøddetærte	0,9 - 1,0	VARMLUFT	3 	165	60	ja
Cookies ³ (tykkelse 0,5 - 0,8 cm)	15-20 stk.	VARMLUFT	3 	190	8 - 10	ja

³ Tilberedningstiden kan variere alt efter den enkelte småkages tykkelse.

OPTØNING

Kød	0,5	VARMLUFT	1 - 2 	0	90 - 100	nej
Kød	1,0	VARMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	nej
Fisk	0,4	VARMLUFT	1 - 2 	0	80 - 90	nej
Fisk	0,8	VARMLUFT	1 - 2 	0	120 - 140	nej
Mindre brød	0,2	VARMLUFT	1 - 2 	0	30 - 40	nej
Større brød	0,5	VARMLUFT	1 - 2 	0	50 - 60	nej

Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.

Angivelser til tilberedninger på flere riller

Retter	Funktion		Rille
Tærter ¹	VARMLUFT	2 - 4	 Ø 20 - 26  Ø 20 - 26
Blandede stegte grøntsager/ stegte kartofler ¹	VARMLUFT	2 - 4	 bredde 30  bredde 30
Pizzaer og focaccia ¹	VARMLUFT	2 - 4	 bredde 30  bredde 30
Brioche (frosne) ²	VARMLUFT	1 - 3 eller 1 - 4	 

¹ Placér bageformene midt på ristene.

² Da det er et frosset produkt, må man ikke tilberede mere end 4-5 brioche pr. rille.

Indikationer til overvågningsenhederne

Fan forced mode

den ØKO-funktion, der er anvendt til at specificere energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med specifikationerne i den europæiske standard EN 60350-1.

Se afsnit „For energibesparelse “, i kapitlet ANVISNINGER.

Conventional heating mode

For at kunne tænde for funktionen STATISK skal man springe forvarmingsfasen over (se afsnit „Forvarmingsfase“ i kapitlet ANVENDELSE).

Se afsnit „For energibesparelse “, i kapitlet ANVISNINGER.


Særlige funktioner

- Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til venstre.


Tasten  blinker.

Apparatet omfatter optøningsfunktionen



Tryk på knappen på tasten  for at rulle gennem de disponible funktioner, og vælg den ønskede særlige funktion.



For at afslutte den valgte funktion (endnu ikke startet) skal du trykke på tasten  og holde den nede.

OPTØNING





Denne funktion gør det muligt at optø madvarerne på baggrund af en valgbartid.

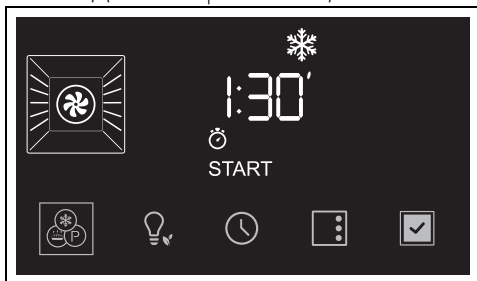
1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på

tasten  for at vælge funktionen .



Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarelse. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

2. Luk døren op.
3. Indsæt retten der skal optøes i ovnrummet.
4. Luk døren.
5. Tryk på tasten  for at bekræfte.
6. Drej temperaturknappen for at indstille optøningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "01:30").



7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Ved afslutningen vises den blinkende tekst **End** på displayet, og der lyder et lydsignal.

8. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.
9. Nedenfor er en referencetabel med optøjningstider efter fødevarerstype.

Typen	Vægt (kg)	Tid
Kød	0,5	1 t 45 m
Fisk	0,4	0 t 40 m
Brød	0,3	0 t 20m
Desserter	1,0	0 t 45m

HÆVNING





Denne funktion er især velegnet til hævnning af dej.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på

tasten  for at vælge funktionen .




Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarelse. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

2. Luk døren op.
3. Placér dejen, der skal hæve, på anden rille.
4. Luk døren.
5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



Drej temperaturknappen for at ændre temperaturværdien (fra 25 °C til 40 °C)

6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.
7. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.



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

SABBATH FUNKTION



Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig afdærd:



- Tilberedningen kan fortsætte i en uendelig tid, og det er ikke muligt at indstille nogen tilberedningsvarighed.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-150 °C.
- Deaktiveret ovnlys: Ethvert indgreb såsom åbning af lågen (hvor denne funktion

findes), eller manuel aktivering ved hjælp af knappen aktiverer ikke ovnlyset.

- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Lys på knapperne og lydindikationer er deaktiverede.



Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre. Enhver handling på knapperne og/eller på tasterne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan vende tilbage til hovedmenuen.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen .

2. Tryk på tasten  for at bekræfte.


3. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel „90 °C“).



4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

5. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.


STONE

 **St On** Nyttig til at tilberede maden på sten. Skal bruges med tilbehøret PPR2 eller STONE, som sælges for sig selv.



Hvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

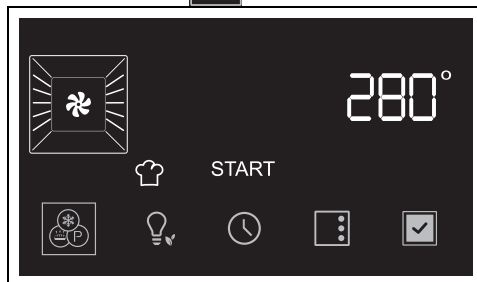
1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehør PPR2 eller STONE i ovnrummet (se manualen til det specifikke tilbehør).
3. Luk døren.
4. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på

tasten  for at vælge funktionen

St On



5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



6. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 280°C).

7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstilling og programmeret tilberedning.

8. Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
9. Luk døren.
10. Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

BBQ (Grillmad)




bb Nyttig til grillretter. Skal bruges med tilbehøret BBQ, som sælges for sig selv.



Hvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.


1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehøret BBQ i ovnrummet.


- Luk døren.
- Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen



- Tryk på tasten  for at bekræfte.





- Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
- Tryk på tasten  for at starte funktionen.


 Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstillet og programmeret tilberedning.

- Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
- Luk døren.
- Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

AIRFRY

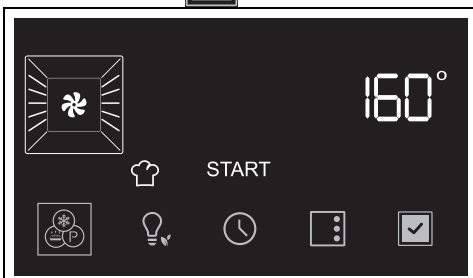
 Nyttig til at stege uden olie. Skal bruges med tilbehøret AIRFRY, som sælges for sig selv.


 Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.


- Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen



- Tryk på tasten  for at bekræfte.



- Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
- Tryk på tasten  for at starte funktionen.


 Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstillet og programmeret tilberedning.

- Efter forvarmningen åbnes lågen, og tilbehøret AIRFRY indsættes med det ret, som skal tilberedes inden i ovnrummet.
- Luk døren.
- Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

Sekundære funktioner

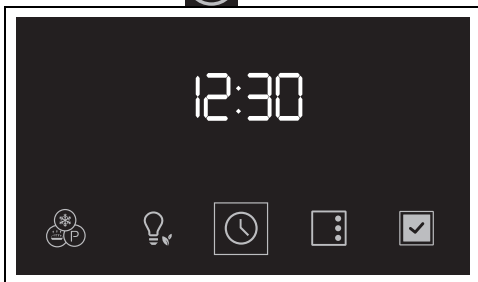
Tasterne nederst på skærmen har nogle sekundære funktioner:

Minuttæller




 Minuttælleren gør udelukkende brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.

DA

1. Tryk på tasten  i hovedmenuen. På

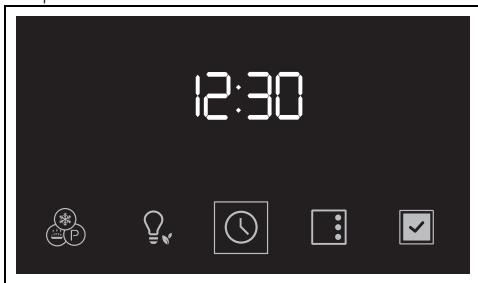


displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.

2. Drej temperaturknappen for at ændre minuttællerens varighed (fra 1 minut til 13 timer).
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.
4. Når minuttælleren er færdig, lyder der et lydsignal, og kontrollampen  blinker på displayet.
5. Tryk på tasten  for at lukke funktionen.

KLOKESLÆT

1. Hold tasten  i hovedmenuen ned i et par sekunder.



2. Drej temperaturknappen for at vælge det tidsformat, der skal vises (**12h** eller **24h**).

Når versionen **12h** er valgt, vises teksten **AM** (morgen) eller **PM** (eftermiddag) på displayet.


3. Tryk på tasten  for at bekræfte og gå videre til indstilling af klokkeslættet.

4. Drej temperaturknappen for at indstille timerne.

5. Tryk på tasten  for at indstille det aktuelle timetal og skifte til valg af minutterne.

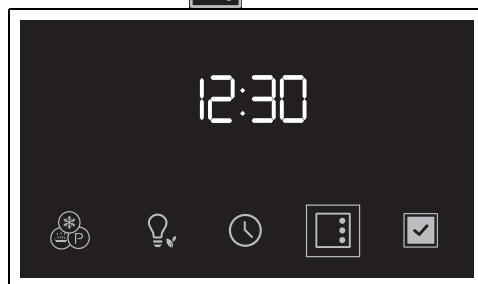
6. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne for det aktuelle klokkeslæt.


7. Tryk på tasten  for at bekræfte.

For at annullere handlingen skal du dreje funktionsknappen eller holde tasten  nede i et par sekunder.

Indstillinger

- Tryk på tasten  i hovedmenuen.



For at lukke indstillingsmenuen skal du holde tasten  nede i et par sekunder.

Betjeningslås (børnesikring)



Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter 2 minutters normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.



1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen betjeningslås.




2. Drej temperaturknappen for at aktivere funktionen betjeningslås.



3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.


 Under normal funktion vises betjeningslåsen ved, at kontrollampen  tænder

 Såfremt der bliver rørt ved tasterne på displayet eller knappernes placeringer bliver stillet eller ændret, viser displayet teksten **Loch** i to sekunder.

For midlertidigt at slå betjeningslåsen fra:


1. drej temperaturknappen under tilberedningen eller tryk på en tast på displayet.




2. Når displayet viser skærbilledet "Lock On", skal man trykke i nogle sekunder på tasten .

Efter to minutter fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.

Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



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



1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge showroom-funktionen.




2. Drej temperaturknappen for at aktivere showroom-funktionen.





3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.

 Når funktionen showroom er aktiv, vises det på displayet ved at kontrollampen  er tændt.

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

Holde varm funktion



 Denne tilstand gør det muligt for apparatet, ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt), at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), og at bibeholde smags- og duftegenskaberne, der er opnået under tilberedningen.


1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge hold varm funktionen.




2. Drej temperaturknappen for at aktivere holde varm funktionen.



3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.



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


Displayets lysstyrke

 Denne tilstand gør det muligt at vælge displayets lysstyrke.


1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen for displayets lysstyrke.




2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede lysstyrke, fra værdien 1 (lav lysstyrke) til værdien 5 (høj lysstyrke).
3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.

 Funktionen displayets lysstyrke er fabriksindstillet til høj.

Lyde



 Ved hvert tryk på symbolerne på displayet udsender apparatet en lyd. Ved hjælp af denne indstilling er det muligt at deaktivere den.

1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen lyde.



2. Tryk på temperaturknappen for at deaktivere lyden i forbindelse med berøring af symbolerne på displayet.



3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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

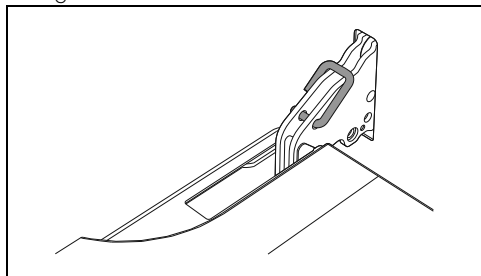
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

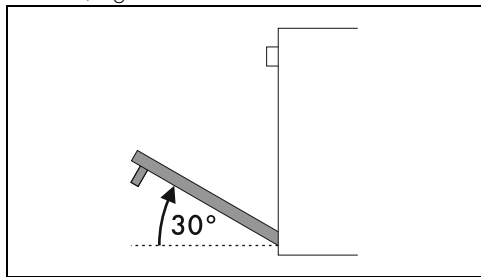
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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.

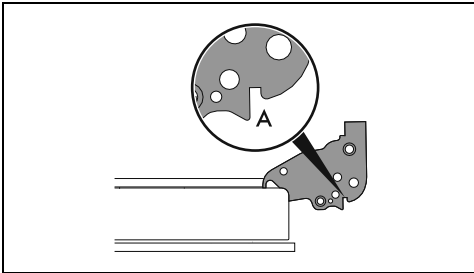


2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på

ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne.



4. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.

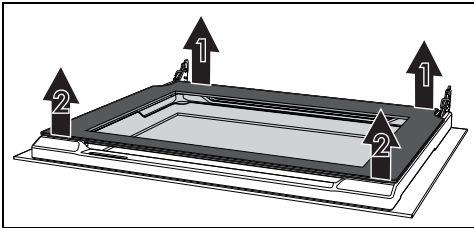
Rengøring af ovenlågens ruder

Vi anbefaler, at ovenlågens 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.

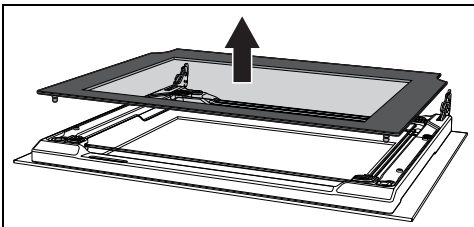
Afmontering af de indvendige ruder

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

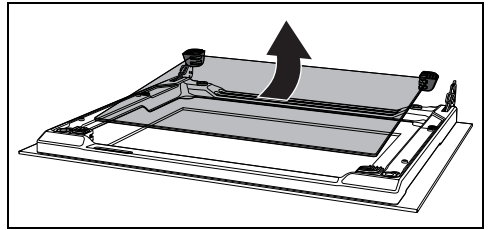
1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



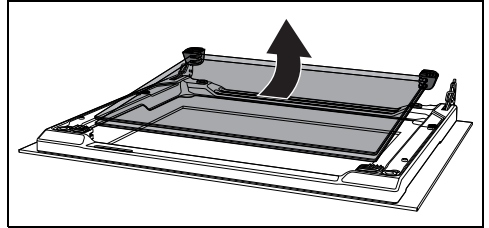
3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



5. Træk den mellemste glasenhed mod lågens nederste del, og løft den så opad.

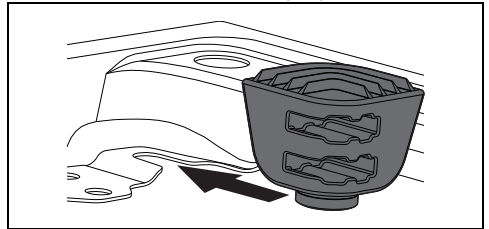


BEMÆRK: I enkelte modeller består den mellemste glasenhed af to stykker glas.

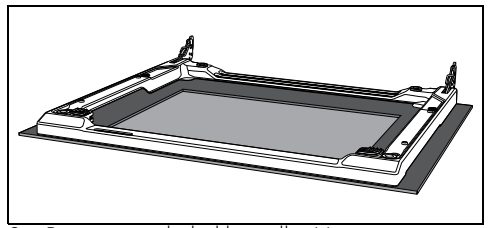


Under denne fase kan de øverste gummelementer muligvis ryge ud af deres lejer.

6. Indsæt de forreste gummelementer i deres lejer. Gummelementernes fødder skal vende mod det udvendige glas

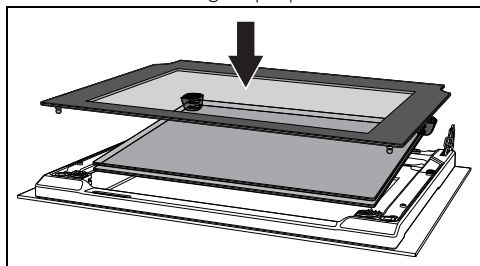


7. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.

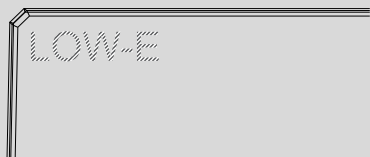


8. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

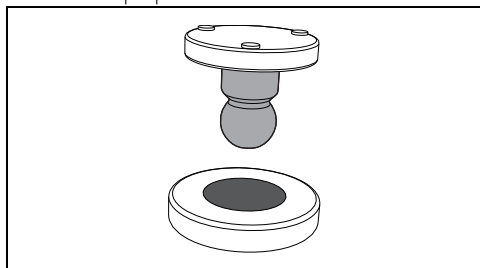
9. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



Det midterste glaspart skal igen placeres på den åbne låge, så serigrafien i hjørnet kan læses fra venstre mod højre (den ru del af serigrafien skal vende mod lågens udvendige glasparti).



10. Sørg for, at fastgørelses glassets 4 stifter godt i deres lejer på døren.



Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnligt, 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.



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.

Tørring

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

1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

Rengøring af sonden (kun på enkelte modeller)

Efter hver brug skal temperatursonden rengøres efter afkøling. Rengør spidsen af temperatursonden (metaldelen) med vand, neutral opvaskesæbe og en blød svamp. Rengør resten med en blød klud fugtet med varmt vand.

Sonde må ikke komme i opvaskemaskinen, da det kan beskadige stikkets elektriske komponenter.

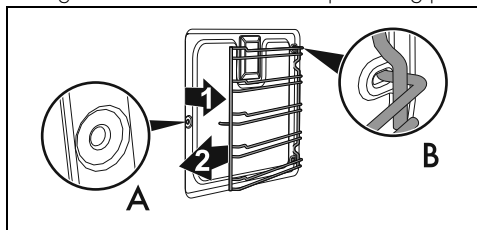
Tør grundigt efter rengøring.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

Afmonteringen af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

For at afmontere støtterammerne:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnrummet, så den kobles fra fæstningen A, og træk den derefter ud af lejerne bag på B.



- Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af støtterammerne til riste/bradepander.

Specielle rengøringsfunktioner

- Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til venstre.

Tasten  blinker.

Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern temperatursonden, hvis monteret.
- Fjern de selvrensende paneler, hvis monterede.
- Hæld ca. 120 cc 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.






Spray ikke på afskærmningen, hvis den er beklædt med selvrensende materiale.

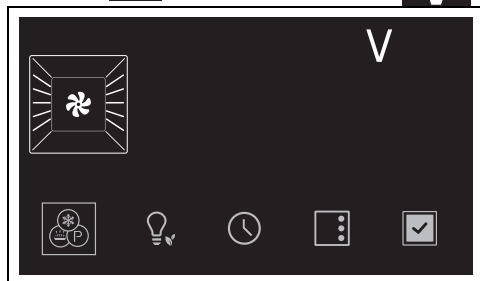
- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

Indstilling af Vapor Clean

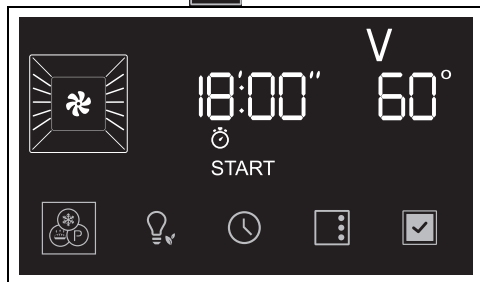


Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarel. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen .



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.



3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.




Parametrene for varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.

Ved afslutningen vises den blinkende tekst **End** på displayet, og der lyder et lydsignal.

4. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

Programmeret Vapor Clean

Tidspunktet for start af Vapor Clean kan programmeres lige som de andre tilberedningsfunktioner.

1. Efter at have valgt funktionen Vapor Clean skal du trykke på tasten .

Kontrollampen  blinker på displayet.

2. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for afslutning af funktionen.

3. Tryk på tasten  for at bekræfte.


Apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af funktionen Vapor Clean.


Afslutning af Vapor Clean

1. Drej funktionsknappen til position 0 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.
6. Afmonter de selvrensende paneler (hvor monteret) og støtterammerne til riste/plader.

For en større hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt:


- anbefales det at tørre ovnrummet med en ventileret funktion ved 160 C i ca. 10 minutter.
- Såfremt der findes selvrensende paneler, anbefales det at udføre en tørring af ovnrummet samtidig med en katalysecyklus.

 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.

Pyrolyse (kun på enkelte modeller)

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

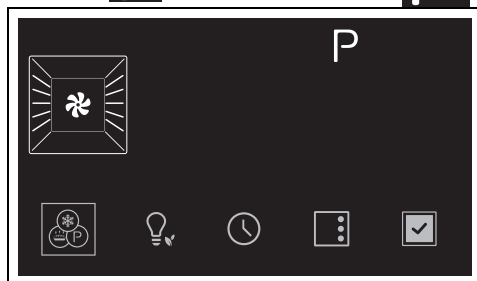
914779561/G

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- 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.
- Afmonter temperatursonden hvis relevant.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Luk døren.

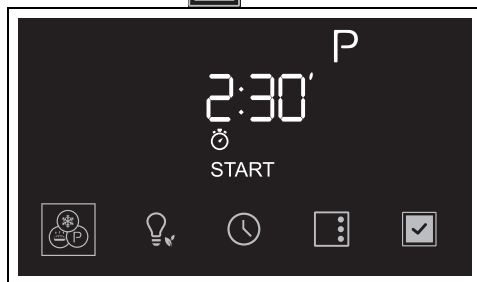
Indstilling af pyrolyse

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på

tasten  for at vælge funktionen .




1. Tryk på tasten  for at bekræfte.





Pyrolysens varighed vises på displayet (fabriksindstillet til 2:30 timer).


2. Drej temperaturknappen for at indstille pyrolysevarigheden fra mindst 2:30 timer til maksimalt 3:30 timer.

-  Anbefalet varighed af pyrolyse:
- Lidt snavs: 2:30
 - Medium snavs: 03:00
 - Meget snavs: 03:30

3. Tryk på tasten  for at bekræfte.

 Hvis temperatursonden (hvis den findes) er sat i sin holder, kan pyrolyse ikke startes.


4. Ca. 2 minutter efter start af pyrolysen tændes kontrollampen  for at angive at lågen låses af en enhed, som hindrer ethvert forsøg på åbning.


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


Ved afslutningen vises den blinkende tekst **End** på displayet, og der lyder et lydsignal.

5. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

 Lågen er blokeret, indtil den indvendige temperatur er faldet til et sikkert niveau.

 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 ovnens vægge og front.

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

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

Programmeret pyrolyse

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


1. Efter at have valgt pyrolysefunktionen skal du trykke på tasten .

Kontrollampen  blinker på displayet.

1. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for afslutning af funktionen.

2. Tryk på tasten  for at bekræfte.


Apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af pyrolysefunktionen.


 Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når låsning af lågen er koblet til. Det er dog stadig muligt at slukke apparatet ved at dreje funktionsknappen til position 0.

Afslutning af pyrolysen

1. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

2. Åbn døren og opsaml resterne inde i ovnrummet med en fugtig mikrofiberklud.

 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.


Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

Udskiftning af pæren til ovnlyset

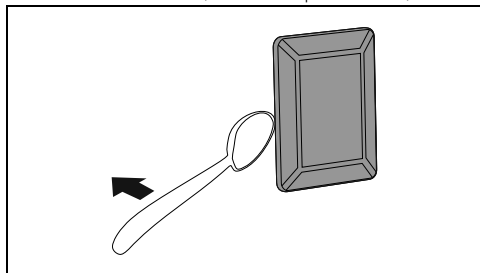
 Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød


- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelsehandsker.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.

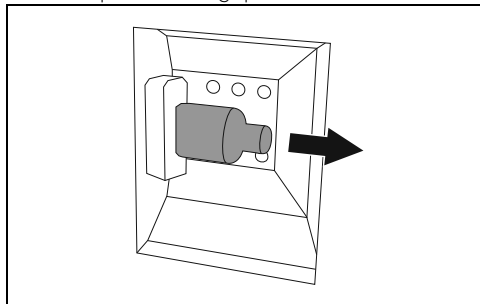
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.


- Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



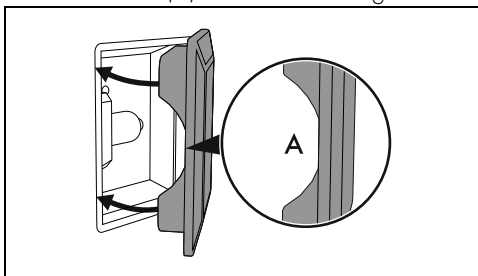
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovenrummets væg.

- Træk pæren ud og fjern den.



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

- Udskift pæren med en lignende pære (40W).
- Genmonter dækslet. Lad formpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.



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

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

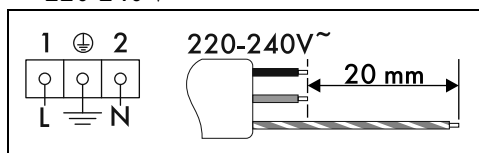
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



Strømforsyningskablerne er dimensioneret, så de tager højde for samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med EN 60335-2-6 standarden).

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, som sikrer frakobling fra nettet med en kontaktåbning, som muliggør en komplet frakobling under betingelserne iht. overspændingskategori III og i overensstemmelse med installationsreglerne.

For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

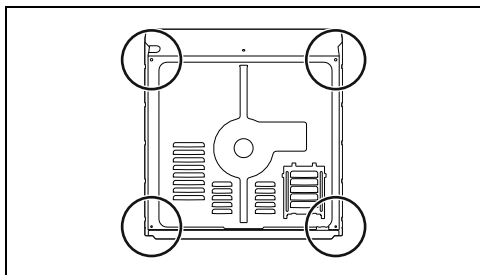
Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

Udskiftning af kablet

 **Elektrisk spænding**
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Afdrej skrueerne på bagskærmen, og afmonter skærmen for at få adgang til klemkassen.

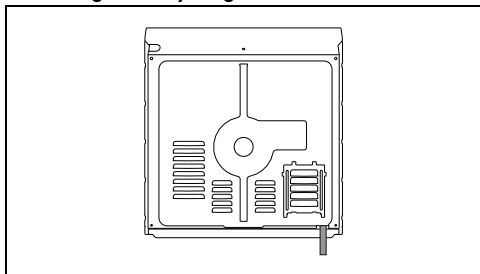


2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

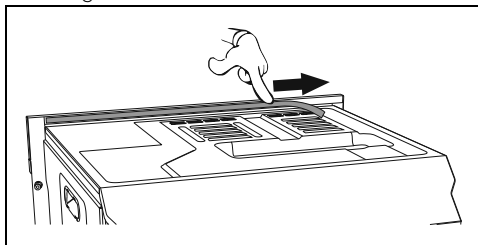
Placering af forsyningskablet



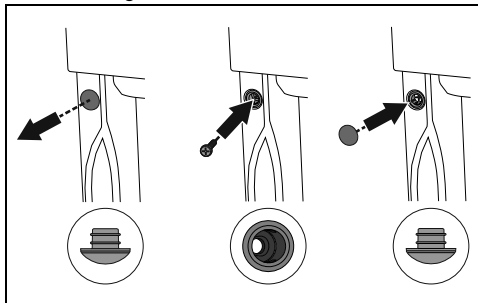
Tætningsliste på frontpanel

Fastklæb den medfølgende tætningsliste på den bagerste del af frontpanelet for at undgå evt.

indtrængen af vand eller andre væsker.

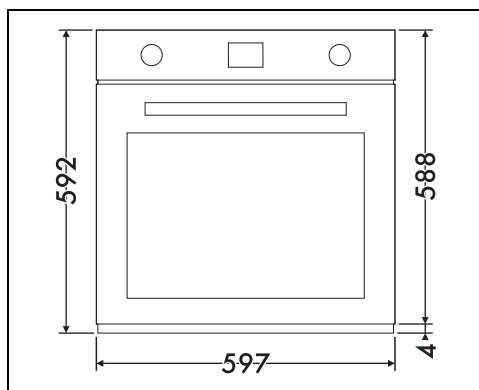


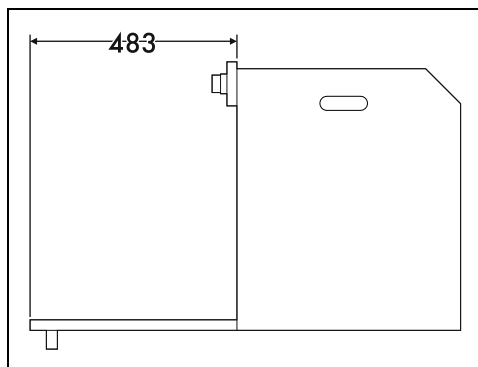
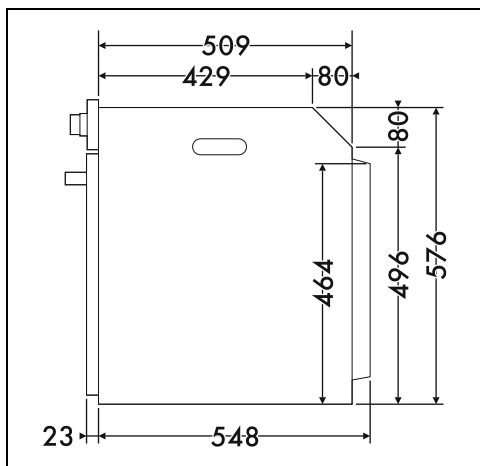
Låsebøsninger



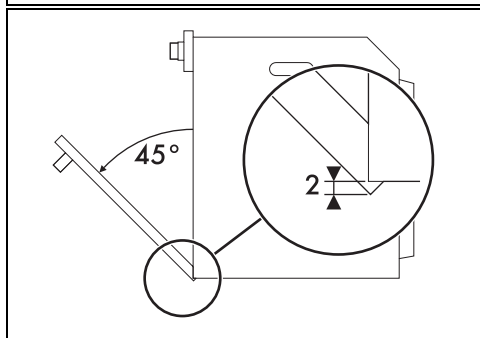
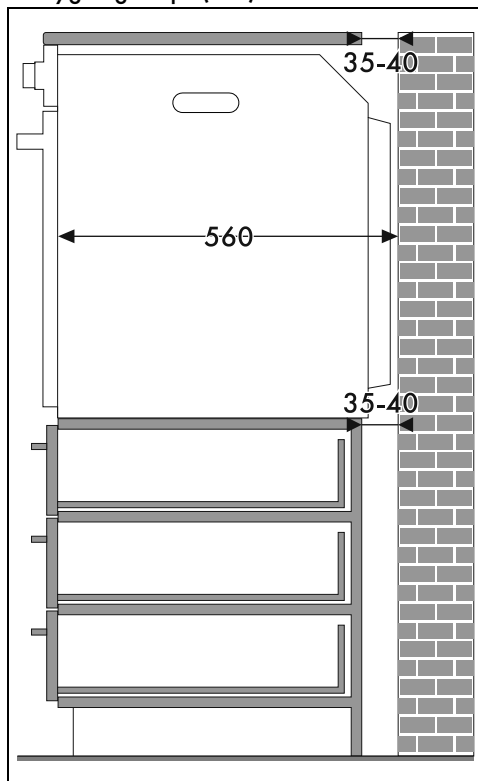
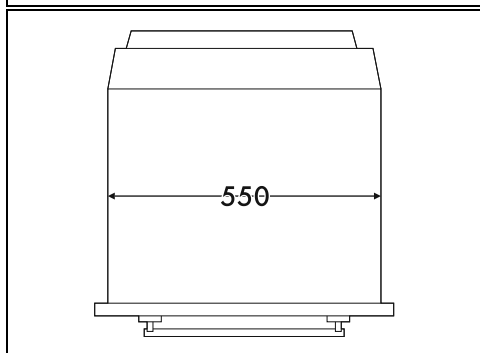
1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.


Apparatets pladsbehov (mm)



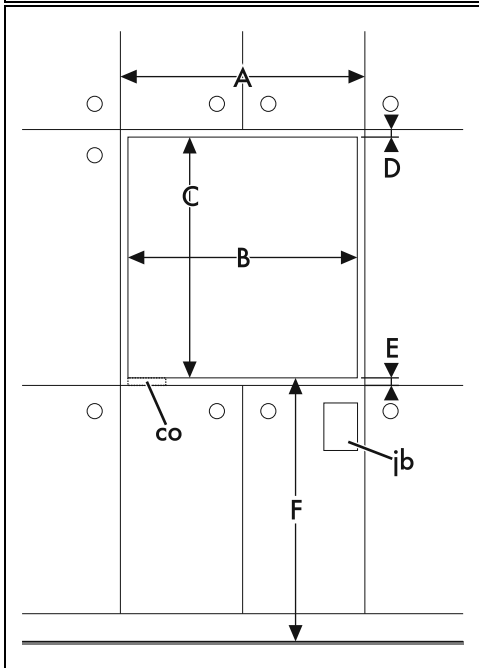
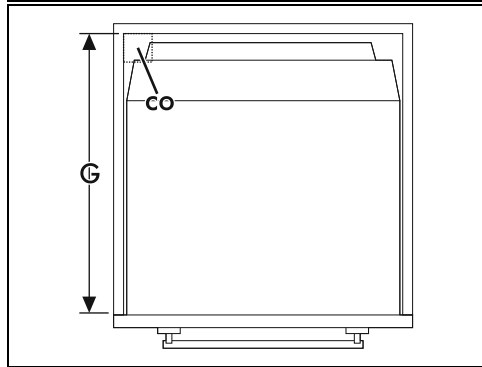
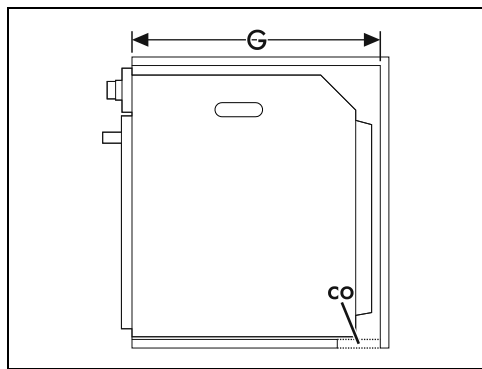
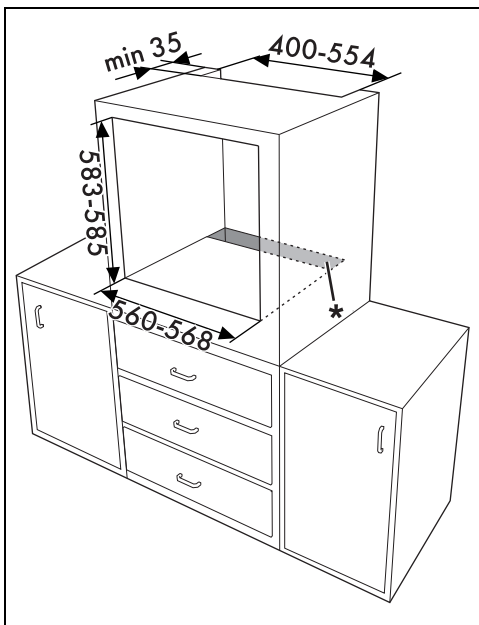


Indbygning i søjle (mm)



 * Sørg for at køkkenelementet har en åbning på ca. 35-40 mm dybde på den øverste/bageste del.

DA



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

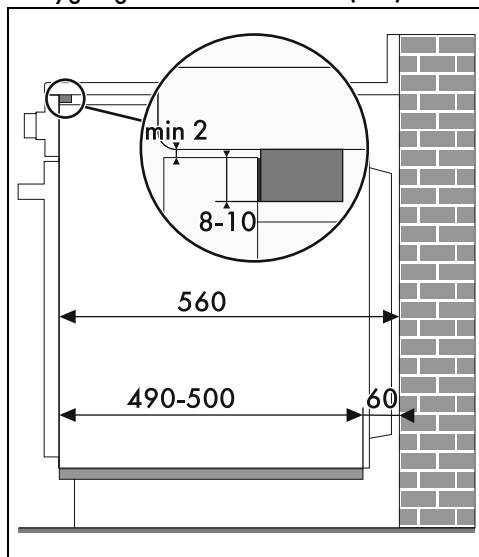
G min. 560 mm


H min. 594 mm

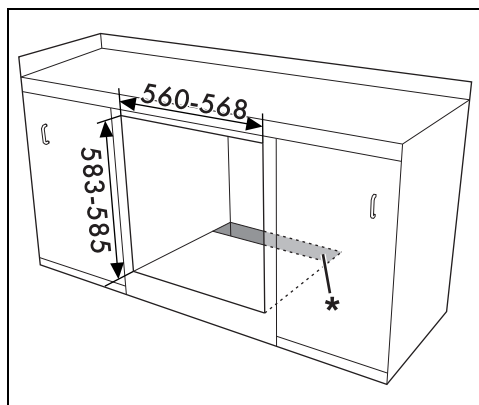
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)


jb Elektrisk dåse

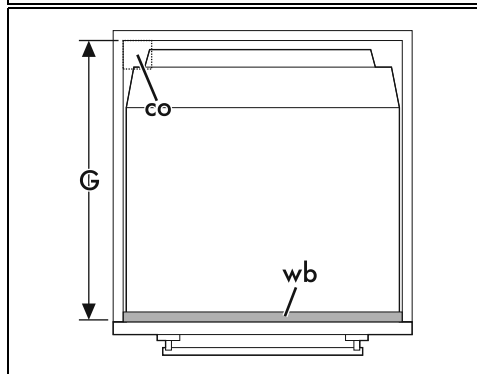
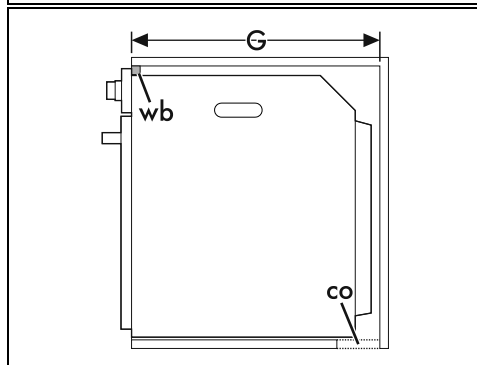
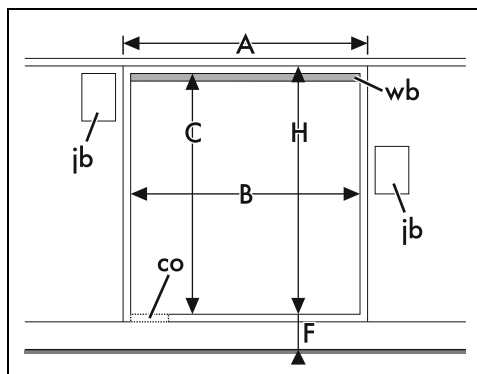
Indbygning under køkkenborde (mm)



 Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.



 * Sørg for, at køkkenelementet har en åbning på ca. 60 mm dybde på den nederste/bageste del.



DA

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

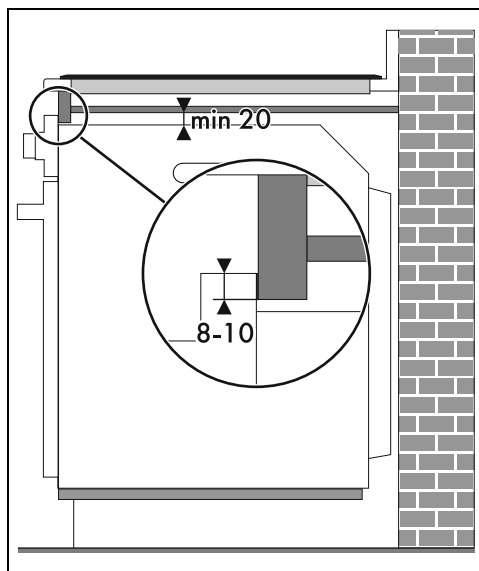
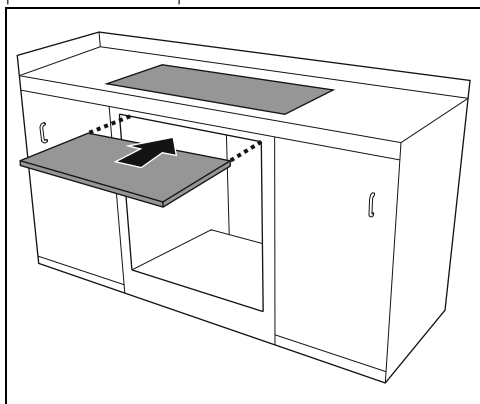
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrisk dåse

wb Træbjælke (anbefalet)

Indbygning under kogeplader (mm) (kun på pyrolytiske modeller)

Hvis der placeres en kogeplade over ovnen, vil det være nødvendigt at installere en skillevæg af træ med en minimumsafstand på 20 mm fra ovenns overside for at undgå overophedning under samtidig funktion af de to apparater. Skillevæggen skal kun kunne afmonteres med passende værktøj.



Med skillevæggen i træ skal der installeres en træbjælke under køkkenbordet for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.