

BEMÆRKNINGER	582	Første anvendelse	593
Generelle sikkerhedsanvisninger	582	Brug af ovnen	594
For dette apparat	585	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	598
Apparatets formål	586	Gode råd til tilberedningen	605
Denne brugermanual	586	Smart Cooking	608
Producentens ansvar	586	Tilberedning Multistep	609
Identifikationsskilt	587	Kronologi	610
Bortskaffelse	587	Miniguide for tilbehør	610
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	587	Kig på opskrifterne	610
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	587	Indikationer til overvågningsenhederne	610
For energibesparelse	587	Mine opskrifter	611
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	587	Andre funktioner	612
Lyskilder	588	I tilfælde af strømafbrydelser	617
Sådan læser du brugermanualen	588	Indstillinger	618
BESKRIVELSE	588	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	622
Generel beskrivelse	588	Rengøring af apparatet	622
Betjeningspanel	589	Rengøring af ovnlågen	622
Andre dele	589	Rengøring af ovnrummet	624
Tilbehør	590	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	624
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	591	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	625
Fordele ved tilberedning med damp og fugtighed	591	Afkalkning	627
		Manuel rengøring af beholderen og vandkredsløbet	628
ANVENDELSE	592	Særlig vedligeholdelse	630
Indledende indgreb	592	INSTALLATION	631
Anvendelse af tilbehøret	592	Elektrisk tilslutning	631
Display	592	Placering	632

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

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

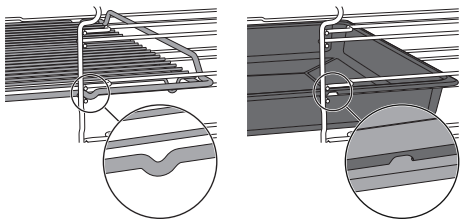
lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.

- 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.

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 fastklemede genstande i lågerne.

- Apparatet må ikke installeres/ anvendes i det fri.
- Brug kun den medfølgende temperatursonde eller den anbefalet af fabrikanten (kun på enkelte modeller).

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 jackstikket 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 fødevareren.
- 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 dødeligt 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.

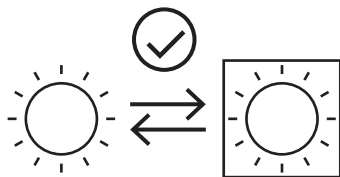
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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:



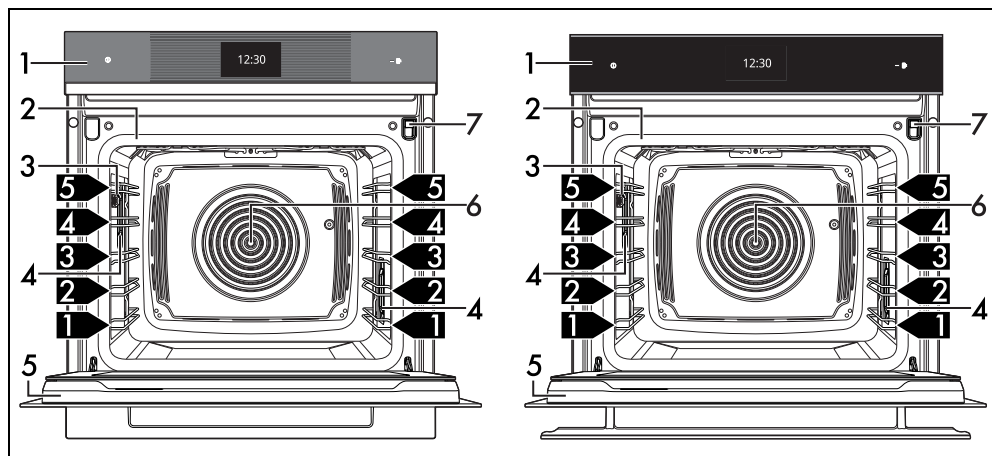
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

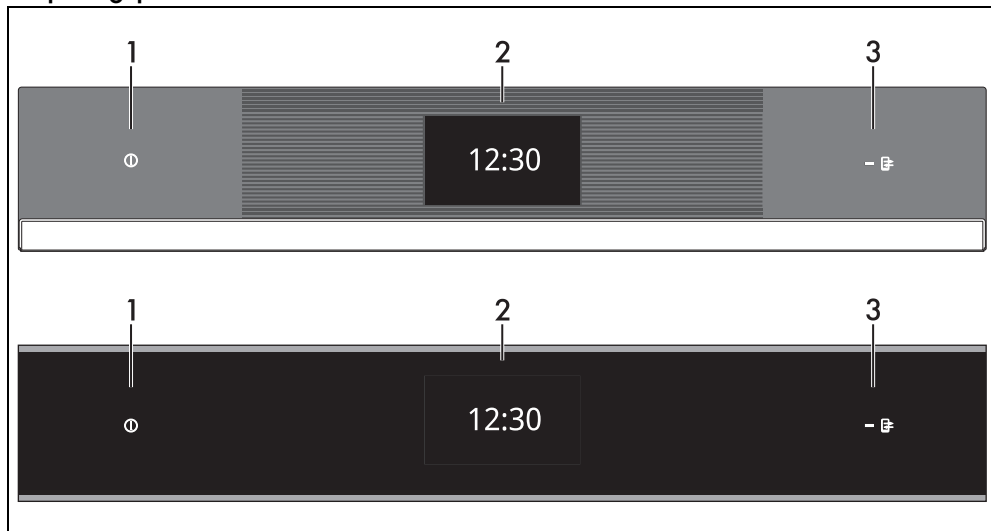
BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



- 1 Betjeningspanel
 - 2 Tætningsliste
 - 3 Udtag til temperatursondens stik (kun på visse modeller)
 - 4 Lampe
 - 5 Låge
 - 6 Ventilator
 - 7 Opfyldningsskuffe
- 1,2,3...** Plade til ramme

Betjeningspanel



1 ON/OFF-knap

ON/OFF-knappen gør det muligt at tænde eller slukke apparatet.

2 Display

Ved hjælp af displayet med touch screen er det muligt at interagere med apparatet. Berør ikonerne for at få adgang til de forskellige tilgængelige funktioner. Displayet viser alle relevante parametre til funktionen.

3 Kontrollampe til fjernstyring (kun på visse modeller)

Når den er tændt, indikerer det, at apparatet kan fjernbetjenes via smartphone eller tablet (se brugervejledningen "Konnektivitet indbygningsovn").

SmegConnect (kun på nogle modeller)

Apparatet er udstyret med teknologien SmegConnect, der gør det muligt for brugeren at styre apparatets funktion via en app på hans eller hendes smartphone eller tablet.

Læs den medfølgende folder eller gå ind på hjemmesiden for at få yderligere oplysninger: www.smeg.com

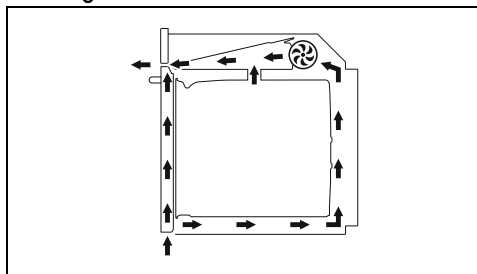
Andre dele

Positionsriiler

Apparatet er forsynet med riiler til placering af bradepander og riste i forskellig højde.

Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opefter.

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 ovnrummet

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- under en funktion skal man berøre lampesymbolet  for at aktivere eller deaktivere belysningen i ovnrummet

manuelt, undtaget funktionerne 



(afhængigt af modellerne) og

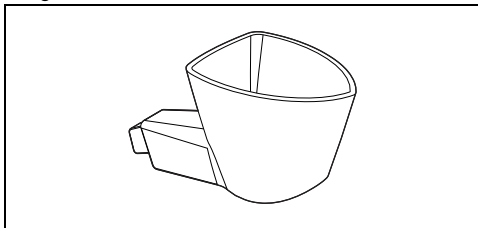


For at spare energi slukkes lampen efter cirka et minut efter hver start af en tilberedning eller ved hver åbning af lågen (denne funktion kan deaktiveres ved hjælp af den sekundære menu).

Tilbehør

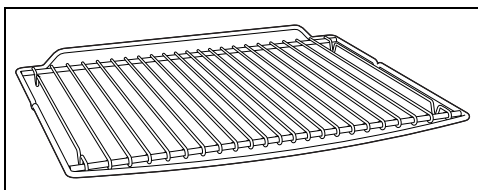
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør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

Tragt



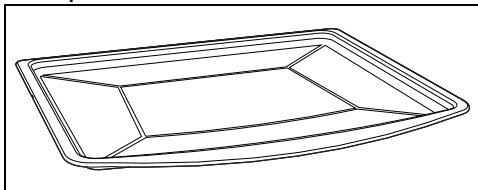
Bruges til at fylde vand i beholderen.

Rist



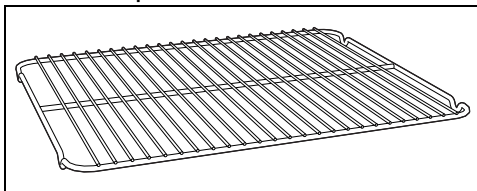
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande



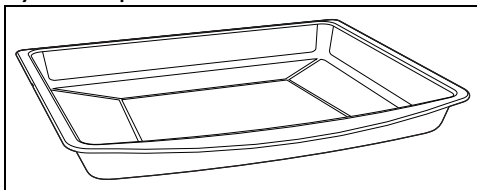
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

Rist til bradepande



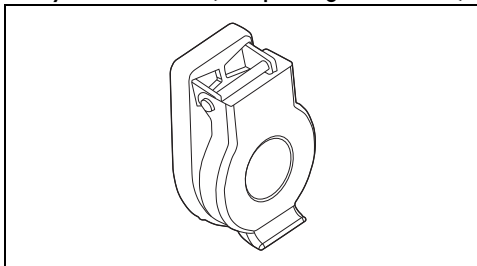
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

Dyb bradepande



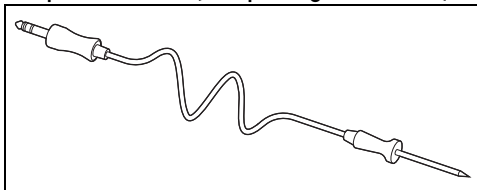
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

Beskyttelsesdæksel (kun på nogle modeller)



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

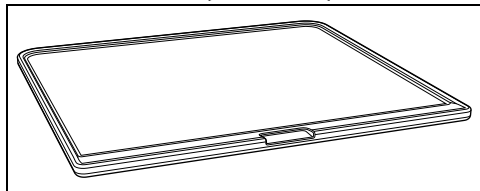
Temperatursonde (kun på nogle modeller)



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

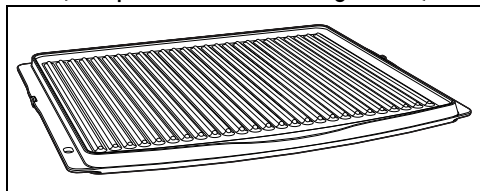
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

PPR2 eller STONE (Ildfast sten)



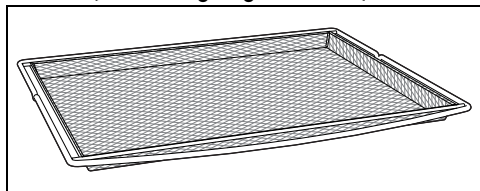
Ideelt tilbehør til tilberedning af brødprodukter (pizza, brød, fladbrød...), men man kan også bruge det til mere delikate ting som småkager.

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...).

Fordele ved tilberedning med damp og fugtighed

Systemet til tilberedning med damp tilbereder enhver type fødevarer meget blidere og hurtigere, og er bedste egnet til:

- Grydestegning og småkogning
- Kogning af sovse
- Gratinerung
- Stegning
- Tilberedninger ved lav temperatur
- Regenerering
- Tilberedninger på flere måder

Variationer i temperatur og dampniveau gør det

muligt at opnå det ønskede gastronomiske resultat.

Tilføjelsen af damp gør det muligt at anvende mindre damp for en mere sund og naturlig madlavning. Desuden minimerer det tabet af vægt og volumen på fødevarerne under tilberedningen.

Tilberedningen med damp er særligt beregnet til tilberedning af kød: ud over at gøre det ekstremt mørt, bibeholder det kødets glans og gør det mere velsmagende.

Foreslås også til tilberedning af hævet og bagt dej. Fugtigheden får faktisk dejen til at vokse og udvikle sig under tilberedningen før den danner den udvendige skorpe. Man får en dej, som er lettere og letfordøjelig, hvilket kan genkendes på den større udhuling.

(kun relevant for tilberedninger med damp)

Det er desuden beregnet til hurtig optøning, til opvarmning af madvarer uden at hærde eller udtørre dem, og til naturlig afsaltning af saltede madvarer.

Det anbefales ikke til tilberedning med kort varighed eller til fødevarer, der i sig selv udvikler meget fugt under tilberedningen.

Beholdere til tilberedning

- Du kan også bruge til eget køkkengrej til tilberedning i oven, blot det er modstandsdygtigt over for høje temperaturer.
- Vi tilråder at bruge beholdere i metal til tilberedning med damp. Metallet er bedre til at lede og fordele varmen til madvarerne.
- Det er normalt, at beholdere i metal deformeres under tilberedning ved høj temperatur, men de vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.
- Tykke porcelænstallerkner kan kræve mere varme end sædvanligt. Det kan også være nødvendigt med længere tilberedningstider.

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.

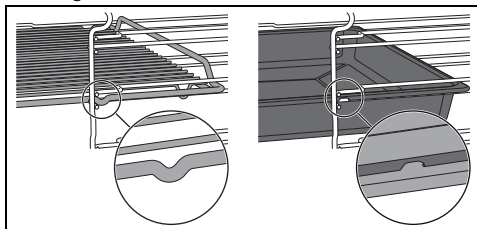
Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

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

bageste del.

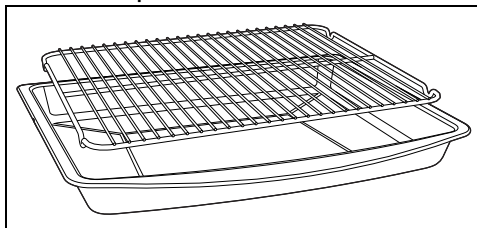


Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



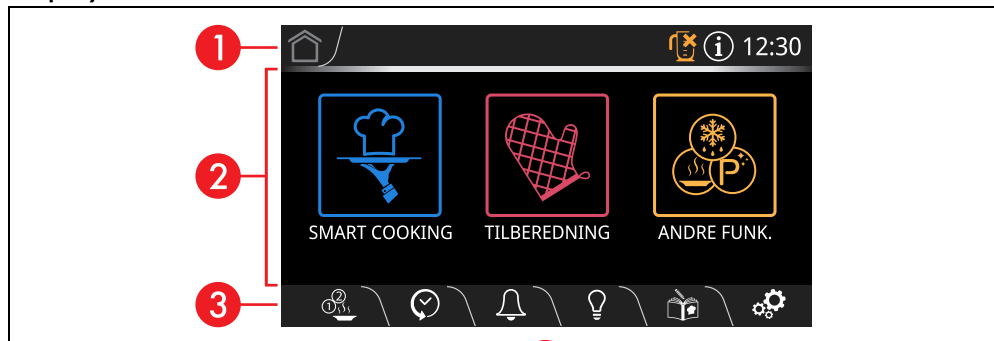
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande



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

Display

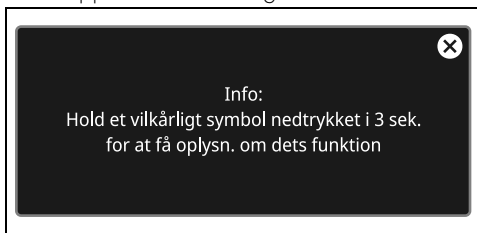





Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. Man skal blot trykke på de "virtuelle" knapper for at bruge det, og rulle gennem de viste værdier (på billedet vises hovedmenuens skærbillede).

1 Informationsområde

I dette område angives de relevante informationer om menuerne og undermenuerne for de aktuelle funktioner i hovedområdet. I dette område er der også:

- knappen HOME : Tryk på knappen for at vende tilbage til hovedmenuen;
- beholderens kontrollampe ;
- knappen INFORMATION : Tryk på knappen for at vise følgende skærmbillede:



 Knappen INFORMATION  erstattes af symbolet  for at advare om en åben låge.

- visning af det aktuelle klokkeslæt.

2 Hovedområde

I dette område kan man indstille apparatets forskellige funktioner. Berør tasterne for at indstille den ønskede funktion.

Derudover kan der, afhængigt af skærmbilledet, vises nogle kugler i den nederste del af dette område, som angivet at der findes andre funktionssiden der kan nås ved at rulle vandret på skærmbilledet.



3 Nederste område

I dette område er der nogle direkte funktionstaster, der varierer afhængigt af de indstillede funktioner i hovedområdet:

-  MULTISTEP
-  KRONOLOGI
-  TIMER
-  LAMPE
-  MINE OPSKRIFTER
-  INDSTILLINGER

Desuden findes de følgende knapper, afhængigt af den viste side:

-  RETUR
-  BEKRÆFT
-  START
-  REPLAY
-  STOP
-  GEM
-  PAPIRKURV
-  HURTIG FOROPVARMNING
-  SONDE (kun på visse modeller)

 Hold knappen HOME  eller ON/OFF-knappen  nede i nogle sekunder for til enhver tid øjeblikkeligt at afbryde tilberedningen og vende tilbage til hovedmenuen.

Konnektivitet (kun på nogle modeller)

Konnektivitetskrav:

- Mobilenhed smartphone eller tablet PC med iOS-operativsystem eller Android. De understøttede operativsystemers minimumsversioner er tilgængelige på nedenstående link:

www.smeg.com/smegconnect/

- Wi-Fi-netværk (2,4 GHz-bånd, WPA2-sikkerhedsindstilling) er aktivt og tilgængeligt på det sted, hvor apparatet er installeret.
- Internetforbindelse.
- Navn og adgangskode til Wi-Fi-hjemmenetværket eller tilgængelig WPS (Wi-Fi Protected Setup).


For yderligere oplysninger henvises til betjeningsvejledningen "Konnektivitet for indbygget ovn".

Første anvendelse

 Følgende vejledning gælder også i tilfælde af langvarig strømafbrydelse.

For at tænde apparatet:

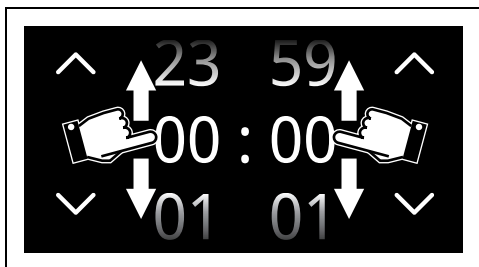
1. Tilslut apparatet til det elektriske net.
Producentens logo vises i displayet i nogle få sekunder.


 Efter tænding skal man vente et par sekunder, før man kan interagere med apparatet.


Herefter viser displayet skærbilledet til indstilling af det aktuelle klokkeslæt.


For at kunne bruge ovnen, er det nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt.

2. Rul lodret gennem time- og minutværdierne for at indstille det aktuelle klokkeslæt.





3. Tryk på knappen BEKRÆFT  (placeret i det nederste område **3** til højre) for at indstille det aktuelle klokkeslæt.

 Tryk på uret der vises på displayet (placeret i informationsområdet **1** til højre) for at ændre det aktuelle klokkeslæt (for eksempel grundet sommertid).

 Når det aktuelle klokkeslæt vises, går displayet over til visning med dæmpet lys efter 2 minutter fra brugerens sidste indgreb.

Ved første brug er apparatet muligvis indstillet på et andet sprog, end det I taler. Det anbefales at indstille det ønskede sprog i denne fase.


4. Tryk på knappen INDSTILLINGER  (placeret i det nederste område **3** til højre).

5. Tryk på knappen display .


6. Ud for punktet  Sprog (til venstre) skal du rulle gennem de tilgængelige sprog (til højre), indtil det ønskede sprog er valgt.

7. Tryk på knappen BEKRÆFT .

Deaktivering af displayet


 Når indstillingen "Visning af klokkeslæt" er indstillet til Off, slukker displayet 2 minutter uden noget indgreb fra brugerens side, hvis skærbilledet for uret vises.

Sådan deaktiveres displayet manuelt:



- Hold ON/OFF-knappen  nede i nogle sekunder, indtil du hører en lyd.


Genaktivering af displayet

For at aktivere displayet, når det er slukket:

- Hold ON/OFF-knappen  nede i nogle sekunder, indtil du hører en lydsekvens.

Displayet tænder efter nogle få sekunder. Når der tændes igen, viser displayet hovedmenuen.


 I nogle situationer deaktiverer ON/OFF-knappen  ikke displayet. For eksempel når:

- en tilberedningsfunktion er i gang (knappen afbryder funktionen);
- lågen er åben;
- en timer er aktiv;
- tilstandene  Show Room og/ eller  Demo er aktive.

Brug af ovnen

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Traditionel tilberedning

 Ved hver åbning af lågen standser den igangværende tilberedning for derefter at starte automatisk igen, når lågen lukkes.

1. På displayet skal du trykke på det viste klokkeslæt.

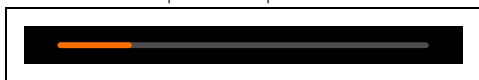



2. Tryk på knappen TILBEREDNING  (placeret i hovedområdet **2**) i "hovedmenuen".
3. Tryk på knappen MENU TRADITIONELLE TILBEREDNINGER .
4. Vælg en kombineret funktion (for eksempel VARMLUFT. ) for at åbne skærbilledet til den relevante tilberedning.
5. Tryk på knappen START  (placeret i det nederste område **3** til højre) for at starte forvarmningsfasen.

Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af niveauet for opnået temperatur.



 Medmindre andet er angivet i opskriften tilrådes det ikke at sætte retten ind i ovnen, mens apparatet venter på den rette temperatur.


 Det er muligt at springe forvarmningsfasen over ved at trykke på den relevante knap .

Ved afslutningen af forvarmningen lyder et lydsignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, der skal tilberedes, kan

sættes ind i ovnrummet.




Tilberedningsfase


1. Åbn lågen.
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk lågen.
4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte tilberedningen.

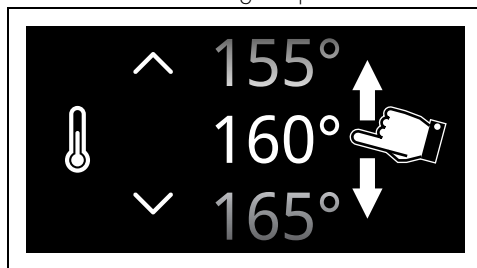
Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af tilberedningsniveauet.




Ændring af tilberedningstemperatur

 Ændring af temperaturen kan udføres til enhver tid under tilberedningen.

1. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.
2. Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.




3. Tryk på knappen BEKRÆFT  (placeret i nederste område **3** til højre) for at bekræfte den valgte tilberedningstemperatur.

Endt tilberedning

Sådan stoppes tilberedningen på ethvert tidspunkt:


1. tryk på knappen STOP .

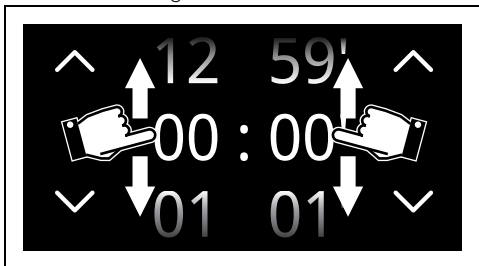
- Tryk på tasten BEKRÆFT .


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.

- Tryk på knappen TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi efter valg af en funktion.
- Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstid.



Time- og minuttværdierne kan vælges separat.




Varigheden for tidsindstillet tilberedning med damp går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.

Under varigheden vises det anslåede tidspunkt for endt tilberedning.



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



Timeren starter nedtællingen, når forvarmningen er færdig eller, hvis forvarmning springes over (tryk på den relevante knap .

- Tryk på knappen START  for at starte tidsindstillet tilberedning.

Endt tilberedning

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og et kort

lydsignal, som kan afbrydes ved at røre et hvilket som helst punkt på displayet, eller ved at åbne lågen, bliver udsendt.



- Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.


Programmeret tilberedning

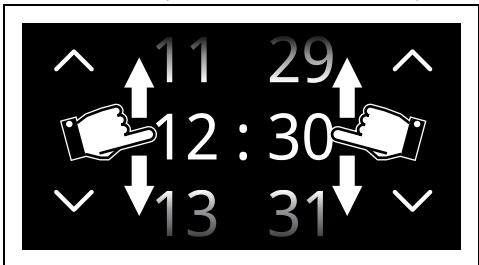


Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at afslutte en tidsindstillet tilberedning på et bestemt tidspunkt fastsat af brugeren, hvorefter apparatet automatisk slukker.




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

- Tryk på knappen PROGRAMMERET TILBEREDNING  eller den relevante værdi, efter at have indstillet tidsindstillet tilberedning.
- Rul gennem værdierne og vælg det ønskede tidspunkt for endt tilberedning.



Time- og minuttværdierne kan vælges separat.

- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte det valgte tidspunkt for endt tilberedning.

Endt tilberedning

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og et kort lydsignal, som kan afbrydes ved at røre et hvilket som helst punkt på displayet, eller ved at åbne lågen, bliver udsendt.



- Tryk på knappen HOME  for at afslutte 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 ovnrums 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 undtagen 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.

Minuttæller





Denne funktion afbryder ikke den igangværende funktion, men aktiverer kun alarmer.



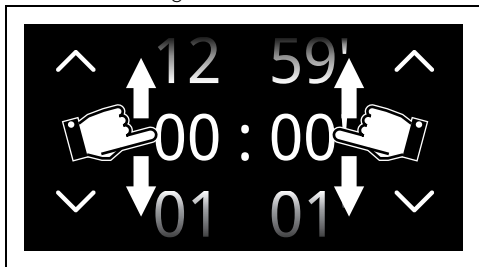
Timerens varighed går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.


1. Tryk på knappen TIMER  (placeret i det nederste område **3**) for at åbne Timer-menuen.

Man kan indstille op til 2 timer:

2. Tryk på knappen TIMER  - , som man ønsker at bruge.


3. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.






4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte varighed.

 I nederste område **3** vises knappen PAPIRKURV  som kan bruges til eventuelt at slette den valgte timer.


5. Gentag proceduren for de andre timere, som man ønsker at bruge.

6. Tryk derefter igen på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de valgte timere.

 For at annullere operationen skal man trykke på knappen RETUR .


 For at fjerne timerne skal man bringe nedtællingen til nul.

 Når en timer er aktiv, er det ikke muligt at slukke displayet med ON/OFF-knappen .

På næste skærmbillede er knappen TIMER  tændt, hvilket angiver at en eller flere timer er blevet aktiveret.

7. Vent på at lydsignalet adviserer brugeren om at tiden er gået.

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.

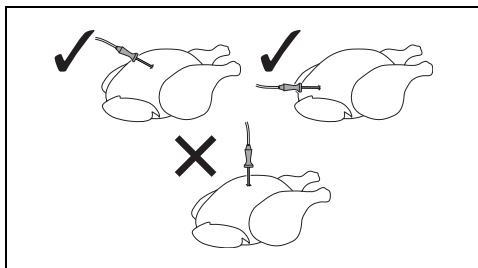
Madens kerntemperatur måles af en særlig sensor, som sidder inde i spidsen.



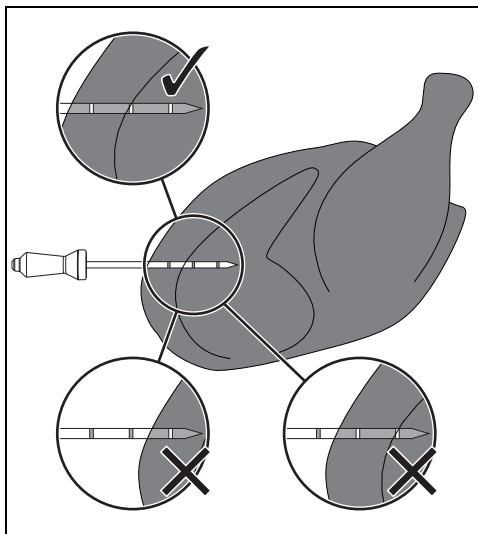
Man skal ikke montere de eventuelle teleskopskinner på fjerde rist, da de forhindrer adgangen til temperatursondens greb i siden.

Korrekt anvendelse af sonden

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



4. De 3 hak på temperatursonden skal indføres i fødevareren.



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






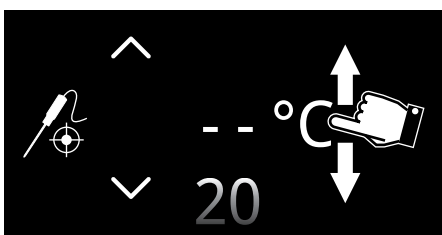
Den anbefalede minimale ovntemperatur til tilberedning med sonden er 120 °C, undtagen i tilfælde af tilberedning med lav temperatur.



Hvis sonden ikke aflæser fødevarens temperatur korrekt, vises der 2 fejlmeddelelser på displayet (skal bekræftes), hvorefter apparatet automatisk fortsætter med tidsindstillet tilberedning.

Indstilling af tilberedningen med temperatursonde

1. Vælg en tilberedningsfunktion.
2. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.
3. Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.
4. Tryk på knappen BEKRÆFT .
5. Tryk på knappen SONDE  placeret i nederste område **3**.
6. Rul gennem værdierne for måltemperatur og vælg den ønskede temperatur.




Det valgbare temperaturområde varierer fra et minimum på 20 °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 tillberedningstemperaturen højere end måltemperaturen for at opnå en bedre ydelse.

7. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte sondetemperatur.

Der vises en advarsel på displayet for at indikere at sonden skal sættes i det tilhørende hul eller i retten.

Husk at tilslutte ovnsonden og indsætte den i retten



8. Tryk på knappen BEKRÆFT .

Tilberedning Δt



Apparatet indstiller automatisk rummets temperatur til en foruddefineret temperatur (kaldet Δt) højere end den indre temperatur der aflæses af sonden. Når sonden registrerer en ekstra indre grad, øger apparatet automatisk også dets interne temperatur med en grad. Apparatet giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige tilberedningsfunktioner (langsom, middel og hurtig) og for at indstille enhver indre temperatur efter behov. En fokuseret teknologi, som giver mulighed for at opnå produkter der er møre, saftige, sunde og af højeste kvalitet.

Denne funktion indstiller automatisk måltemperaturen i ovnrømmet baseret på den tilstræbte temperatur, som brugeren indstiller.

1. Tryk på knappen Δt efter indstilling af måltemperaturen (placeret i det nederste område **3** til højre).
2. Vælg temperaturforskellens værdi.



Δt langsom

Indstil den mindste forskel mellem sondens temperatur og ovnrømmets temperatur. Det


medfører som følge en længere tilberedning.

Δt middel

Indstil en middelstor forskel mellem sondens temperatur og ovnrummets temperatur. Det medfører som følge en middellang tilberedning.

Δt hurtig

Indstil den største forskel mellem sondens temperatur og ovnrummets temperatur. Det medfører som følge en kortere tilberedning.

- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte sondetemperatur.

 Tryk på knappen Δt for at eliminere tilberedningen 


Med forvarmning:

- Tryk på knappen START  for at starte den forudgående afkølingstase.

Ved afslutningen af forvarmning lyder et lydsignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, der skal tilberedes, kan sættes ind i ovnrummet.

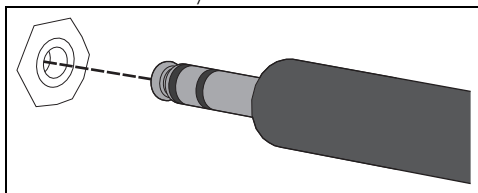


- Indsæt temperatursondens spids i fødevareren, der skal tilberedes.

 For at opnå det bedste resultat skal du sørge for at temperatursondens metaldel sættes i på tværs og næsten helt i retten, men at den ikke rører bradepanden nedenunder.

- Åbn apparatets låge.
- Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.

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



- Luk lågen.
- Tryk på tasten BEKRÆFT  for at starte tilberedningen med temperatursonden.

Uden forvarmning:

- Tryk på tasten FORVARMNING  for at udelukke forvarmingsfasen.
- Åbn apparatets låge.
- Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
- Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.
- Luk døren.
- Tryk på tasten START  for at starte tilberedningen med temperatursonden.


Tilberedningen med temperatursonde afsluttes

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

Varmelementerne deaktiveres og apparatet udsender en serie af lydsignaler.



- Luk døren op.
- Fjern sonden fra fødevareren og stikket.
- Træk fødevareren ud af ovnen.
- Sørg for at beskyttelsesdækslet er lukket godt til.
- Luk døren.

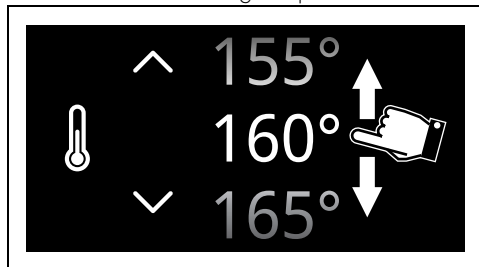
Kombineret tilberedning med damp



- Tryk på knappen TILBEREDNING  i "hovedmenuen".
- Tryk på knappen MENU

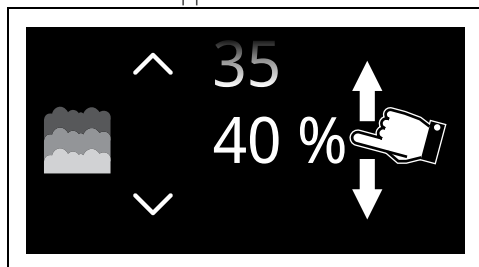
TILBEREDNINGER MED DAMP






- Vælg en kombineret funktion (for eksempel DAMP VARMLUFT. ) for at åbne skærbilledet til den relevante tilberedning.
- Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.
- Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.



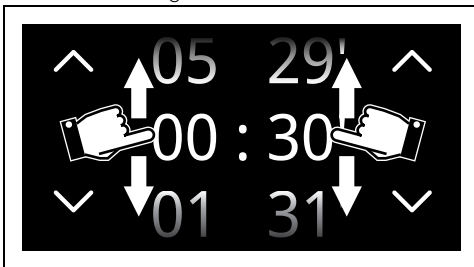
- Tryk på knappen BEKRÆFT  (placeret i nederste område **3** til højre) for at bekræfte den valgte tilberedningstemperatur.
- Rør knappen DAMPPROCENT  eller den relevante værdi.
- Rul gennem værdierne og vælg den ønskede dampprocent.





-  20 % - Kager og brød
- 30 % - And
- 40 % - Okse-, kalv- og lammekød


- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte dampprocent.
- Tryk på knappen TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.

- Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



-  Time- og minutværdierne kan vælges separat.

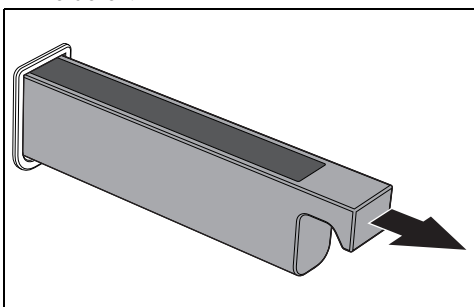
-  Varigheden for tilberedning med damp går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.

-  Under varigheden vises det anslåede tidspunkt for endt tilberedning, hvor man allerede har medtaget de nødvendige minutter til forvarmningen.

- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstid.
- Tryk på knappen START  (placeret i det nederste område **3** til højre) for at starte påfyldningen af beholderen.

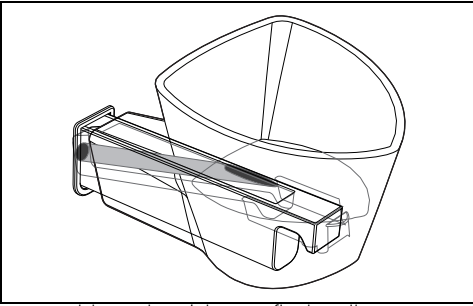
Opfyldning af beholderen

- Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.

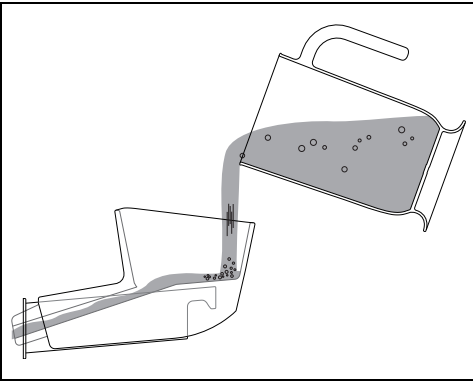


DA

15. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.



16. Hæld vandet i (vha. en flaske eller en målekande), indtil beholderens kontrollampe  (placeret i informationsområdet  til højre) viser opnåelsen af det maksimale niveau  (beholderen indeholder en vandmængde der svarer til cirka 800 ml).

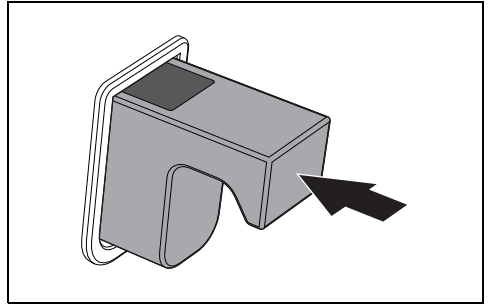


Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.



Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

17. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.



Hvis der er for meget vand i beholderen, strømmer det overskydende vand ind i ovnrummet:

- hvis dette sker, skal du tørre op med en klud eller svamp, inden du fortsætter med en tilberedning.
- Vi anbefaler at tømme beholderen på 200 ml vha. beholderens tømmefunktion.

18. Luk døren.

19. Tryk på knappen START  for at starte påfyldningen af vand i apparatets beholder.



Ved mangel på vand standser apparatet automatisk den igangværende tilberedning, der lyder et akustisk signal, og på displayet anmodes om påfyldning af vand i beholderen.

Sådan fortolkes symbolerne til beholderens kontrollampe



beholderen er tom;



beholderen indeholder en minimal mængde vand eller rengøringsvæske;



beholderen er fuld;



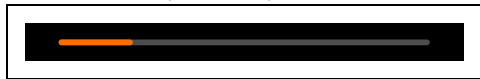
beholderen er lige blevet tømt.

Forvarmingsfase

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


Denne fase angives ved en progressiv forøgelse

af niveauet for opnået temperatur.



Medmindre andet er angivet i opskriften tilrådes det ikke at sætte retten ind i ovnen, mens apparatet venter på den rette temperatur.




Det er muligt at springe forvarmingsfasen over ved at trykke på den relevante knap .

Ved afslutningen af forvarmningen lyder et lydssignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, der skal tilberedes, kan sættes ind i ovnrummet.



Tilberedningsfase

1. Åbn lågen.
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk lågen.
4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte tilberedningen.

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af tilberedningsniveauet.



Endt tilberedning

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og et kort lydssignal, som kan afbrydes ved at røre et hvilket som helst punkt på displayet, eller ved at åbne lågen, bliver udsendt.



- Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.

Tøm beholderen



Inden du tømmer beholderen, skal du vente på, at ovnen er kølet ned. Lad døren stå åben, så går det hurtigere. For at være sikker på, at vandet, der er tilbage i beholderen, ikke er for varmt, skal du vente mindst 40 minutter.



Det tilrådes at aftape vandet ved afslutningen af hver tilberedning for at undgå, at der forbliver en rest af ubrugt vand i beholderen.

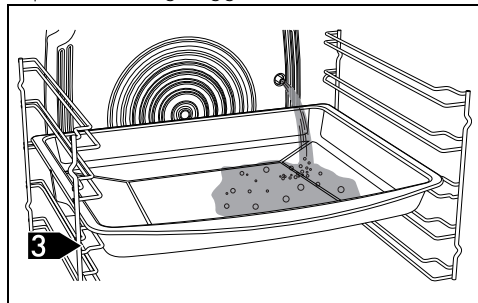


Efter en lang periode, hvor apparatet ikke bruges, anbefaler vi at udføre fylde og tømme beholderen for at skylle dampkredsløbet.


Efter at have udført tilberedningen:

1. Stil dig ved siden af apparatet og åbn lågen nogle centimeter i nogle få sekunder for at lede den overskydende damp ud.
1. Åbn lågen helt og træk retten meget forsigtigt ud af ovnrummet.
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tryk på knappen START  for at starte aftapningen af vandet.

Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

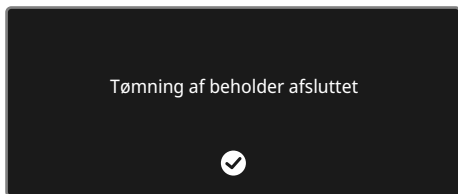



4. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Til slut angiver beholderens kontrollampe  (placeret i informationsområdet **1** til højre) og displayet, når aftapningen af det resterende

DA

vand er afsluttet.



5. Tryk på knappen BEKRÆFT 



Det tilrådes at aftappe vandet ved afslutningen af hver tilberedning for at undgå, at der forbliver en rest af ubrugt vand i beholderen.



Efter en lang periode, hvor apparatet ikke bruges, anbefaler vi at udføre fylde og tømme beholderen for at skylle dampkredsløbet.

6. Tøm vandet i den dybe bradepande.



Advarsel: Vandet kan være meget varmt.



Det aftappede vand må ikke bruges til anden tilberedning.

7. Brug en svamp til at fjerne kondensen i bunden af ovnrummet, på væggene, på lågens rude og på dråbesamlere i lågen og apparatets front.

Tørring efter funktioner med damp

Tilberedningen af retter med damp danner meget 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. tør ovnrummet og de tilbehør der bruges omhyggeligt med en blød klud eller køkkenrulle;
3. lad ovnlågen stå åben, indtil ovnrummet er helt tørt.

Liste over kombinerede tilberedningsfunktioner med damp

DAMP VENTILERET



Kraftig og ensartet tilberedning. Ved at tilføje damp er det muligt bedre at bevare fødevarernes smags- og duftegenskaber. Ideel til lammestege, stegt and og til tilberedning af hele fisk.

DAMP VARMLUFT



Ved at tilføje damp til varmluftstilberedning er det muligt bedre at bevare fødevarernes smags- og duftegenskaber. Ideel til tilberedning af stege, kylling og ovnprodukter som hævede kager og brød.

DAMP TURBO



Kombinationen af ventileret og traditionel tilberedning og den yderligere tilberedning med damp gør det muligt særlig hurtigt og effektivt at tilberede forskellig mad på flere riller uden sammenblanding af duft og smag. Ideel til store mængder mad, som kræver en kraftig tilberedning. Indstil temperaturen på maksimum for at opnå en ægte grilleffekt. Når apparatet når den maksimale temperatur skal det bringes til normal temperatur. Denne procedure gør det muligt at forsegle alle væsker inde i kødet og reducerer dets sammentrækning.

DAMP GRILL



Luften som ventilatoren producerer gør den kraftige varmebølge fra grillen blidere, og gør det muligt at grille selv tykke kødstykker, såsom bøffer og svinekoteletter, på optimal vis.

Gode råd til damptilberedning

- **Pasta og ris:** Når der er en temperatur på 100 °C, er tilberedningstiden den samme på en kogeplade. Læg pastaen eller risen i en bradepande i metal og dæk med ca. en centimeter vand. Et særligt resultat med ris opnås ved at lægge et låg på beholderen eller dække med aluminiumsfolie. Denne procedure giver risen mulighed for at absorbere alt vandet, og den kan serveres direkte fra ovnen.
- **Æg:** Man kan tilberede **hårdkogte æg**, **røræg** eller **pocherede æg** med dampfunktionen ved 100 °C. For at tilberede perfekte **hårdkogte æg** skal de

- lægges i den hullede bradepande og koge 4-6 minutter hvis de ønskes smilende, og 8-10 minutter, hvis de ønskes hårdkogte. For **røræg**, skal man komme de piskede æg i bradepanden sammen med mælk, smør og andre ingredienser. Dæk det hele til med aluminiumsfolie. Cirka hvert andet minut røres æggeblandingen med en gaffel. For **pocherede æg** skal man hælde kogende vand i metalbradepanden sammen med en dråbe eddike og dampkoge i cirka 4-5 minutter.
- **Grøntsager:** Perfekt, når de tilberedes med dampkogning. De bevarer deres farve, smag og næringsindhold. Faste grøntsager som kartofler, beder og pastinak tilberedes ved 100 °C i samme tid bruges til at koge dem på en almindelig kogeplade. Broccoli og gulerødder koges i 6 minutter, hvis de ønskes lidt kogt, og helt op til 10 minutter, hvis de ønskes helt gennemkogte.
 - **Fisk:** Fordi fisk er en delikat madvare, er fiske fremragende, når de tilberedes med damp. Fed fisk som lask og ørred skal koge ved 100 °C i cirka 5 minutter. Mager fisk som torsk og kuller skal koge ved 80 °C i cirka 5 minutter. Hvis der tilberedes flere madvarer samtidigt, skal fisken tilberedes i den perforerede bradepande på den nederste rille i ovnrummet for at undgå, at væde fra fisken drypper på de andre madvarer.
 - **Kød:** Kasseroller og karry er perfekte til tilberedning med damp. Tilbered en kasserolle som til normal tilberedning i ovnen. Læg madvarerne i metalbradepanden. Dæk med låg eller aluminiumsfolie og, afhængigt af kødstykkernes størrelse, kog i tidsrum fra 45 minutter og op til 3 timer.
 - **Grøntsagssupper:** Dampkogning giver en kraftig smage og kræver et minimum af kontrol, fordi væsken ikke løber over. En grøntsagssuppe med den rigtige konsistens tilberedes ved først at dampkoge grøntsagerne og derefter tilsætte bouillon og dampkoge ved 100 °C. Dampfunktion er også ideel til tilberedning af større portioner.
 - **Supper:** Nemme og hurtige at tilberede. Kom suppen i en metalbeholder, dæk med låg eller aluminiumsfolie, og dampkog ved 100 °C i samme tidsrum, som ved tilberedning i mikrobølgeovn. En mere cremet konsistens opnås ved at røre, når

suppen er halvvejs kogt.

- **Opvarmede madvarer:** Dampfunktionen udtørre ikke madvarerne og forbedrer deres fugtindhold. En hjemmelavet ret, som er tilberedt forinden, kræver cirka 10-12 minutters tilberedningstid, tildækket med aluminiumsfolie. Færdiglavede retter kræver cirka den dobbelt tid af den, som er angivet på pakningen.
- **Optøning:** Dampfunktionen kan bruges til at optø madvarer. Optøningstiderne er variable, men optøning med damp tager cirka halvt så lang tid, som det tager at lade madvarerne tø op i køkkenet.
- **Flåede tomater og peberfrugter:** Det er nemt at flå tomater og peberfrugter ved hjælp af dampfunktionen. Med en kniv, skær et lille kryds i skindet på tomaterne, og dampkog dem i 1 minut. Peberfrugterne har tykkere skind, og det er nødvendigt med op til 4 minutters kogetid for at gøre det blødt nok til at flå dem.
- **Chokolade:** Kan smeltes med dampfunktionen. Kom chokoladen i metalskålen, dæk med aluminiumsfolie, og dampkog i 1 minut. Der er kun ringe fare for at chokoladen brænder på.
- **Varme håndklæder:** Nyttige til pleje af ansigtet som f.eks. før barbering, eller efter et måltid. Nemme at forberede med dampfunktionen. Fugt et håndklæde med vand, rul det sammen, og opvarm med damp i 1 minut.

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

- 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.

Fugtige tilberedninger



Niveau 1

kan sammenlignes med en tilberedning med låg, og er velegnet til tilberedning af pizza, store pølses, hel svinefilet, kyllingebryst, fiskestykker, quicher, stuede grøntsager, brød...

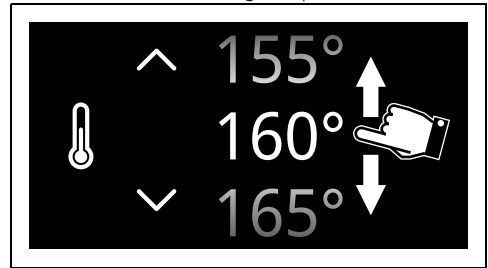
Niveau 2


tilrådes til stegt kylling, kalkunbryst, svinekam, mellemstore fisk, stegte kartofler, tilberedning ved lav temperatur af store, halvmagre stege, pasteurisering, pasta med æg...


Niveau 3

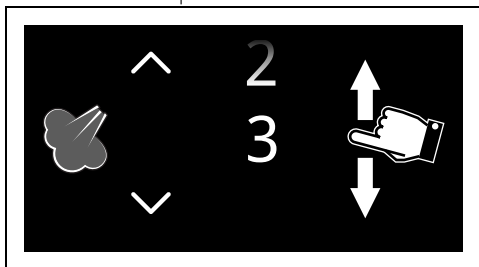
kan sammenlignes med en tilberedning med låg og tilsætning af vin, og tilrådes til gryderetter, stuvninger, stegt svi, store fisk, sammenkogte retter, stuede kartofler, fisk og grøntsager i sovs...


1. Tryk på knappen TILBEREDNING  i "hovedmenuen".
2. Tryk på knappen MENU FUGTIGE TILBEREDNINGER .
3. Vælg en fugtig funktion (for eksempel VARMLUFT. ) for at åbne skærbilledet til den relevante tilberedning.
4. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.
5. Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.








6. Tryk på knappen BEKRÆFT  (placeret i nederste område **3** til højre) for at bekræfte den valgte tilberedningstemperatur.

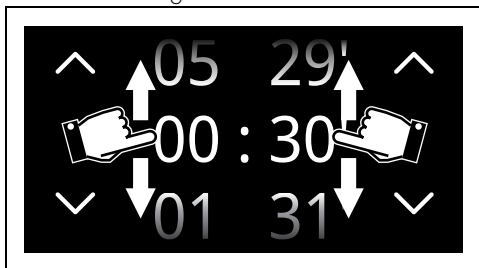
- Tryk på knappen DAMPNIVEAU  eller den relevante værdi.
- Rul gennem værdierne og vælg det ønskede dampniveau.





 Det dampniveau, der kan ændres, afhænger af den indstillede tilberedningsvarighed:
 Niveau 1: Alltid tilgængeligt;
 Niveau 2: Fra 30 minutter og fremad;
 Niveau 3: Fra 45 minutter og fremad.


 Med valget af det MANUELLE dampniveau, er det muligt at udsende dampsprøjt efter behov vha. knappen  under tilberedningen. Udsendelse af dampsprøjterne er aktiv, så længe kontrollampen  blinker (i cirka 8 minutter).




- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte det valgte dampniveau.
- Tryk på knappen TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.
- Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



 Time- og minutværdierne kan vælges separat.

 Varigheden for tilberedning med damp går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.

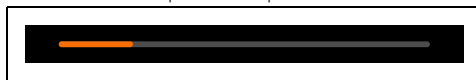
 Under varigheden vises det anslåede tidspunkt for endt tilberedning, hvor man allerede har medtaget de nødvendige minutter til forvarmningen.


- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstid.
- Tryk på knappen START  (placeret i det nederste område  til højre) for at starte påfyldningen af beholderen.
- Gå videre med at fylde beholderen, som vist ovenfor.



Forvarmingsfase

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

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af niveauet for opnået temperatur.



 Medmindre andet er angivet i opskriften tilrådes det ikke at sætte retten ind i ovnen, mens apparatet venter på den rette temperatur.


 Det er muligt at springe forvarmingsfasen over ved at trykke på den relevante knap .

Ved afslutningen af forvarmningen lyder et lydsignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, der skal tilberedes, kan sættes ind i ovnrummet.



Tilberedningsfase

- Åbn lågen.

- Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
- Luk lågen.
- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte tilberedningen.


Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af tilberedningsniveauet.



Endt tilberedning

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og et kort lydsignal, som kan afbrydes ved at røre et hvilket som helst punkt på displayet, eller ved at åbne lågen, bliver udsendt.



- Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.
- Gå videre med at tømme beholderen, som vist ovenfor.

Liste over fugtige tilberedningsfunktioner

VARMLUFT



Effekten af den intense varme forstærkes af damp, der udsendes i stød, og tilberedningen bliver hurtigere, uden at retterne bliver tørre. Ideel til småkager, tærter og tilberedning på flere niveauer.

VENTILERET VARME



Effekten af den intense varme forstærkes af damp, der udsendes i stød, og tilberedningen bliver hurtigere, uden at retterne bliver tørre. Ideel til småkager, tærter og tilberedning på flere niveauer.

TURBO



Tillader hurtig tilberedning på flere planer uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder mad eller mad som kræver en kraftig tilberedning. Dampsprøjtene gør tilberedningen hurtigere, uden at retterne bliver tørre.

VENTILERET GRILL



Den intense varme fra grillen fordeles af blæseren og kombineres med dampsprøjt. Dette gør grillstegningen perfekt, også til tykkere kødstykker, og forhindrer, at retterne bliver tørre.

BUNDEVARME VARMLUFT



Effekten af den intense varme forstærkes af damp, der udsendes i stød. Tilberedningen bliver hurtigere, og retterne holder sig bløde og saftige. Ideel til tærter med fyld.

Smart Cooking

I denne tilstand er det muligt at vælge et forindstillet program for tilberedning af retter. Ud fra den valgte vægt beregner apparatet automatisk de optimale tilberedningsparametre.

- Tryk på knappen SMART COOKING



(placeret i hovedområde **2**) i "hovedmenuen".

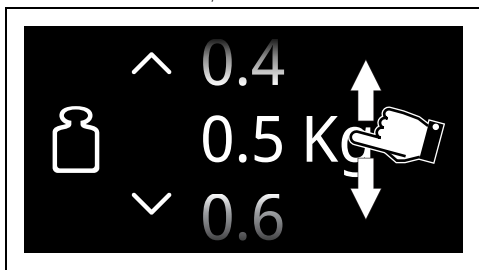
- Vælg den ønskede type ret fra menuen SMART COOKING (for eksempel

"GRØNTSAGER ").

- Vælg undertypen for den ret, der skal tilberedes (for eksempel "GRILLET MIX AF

GRØNTS. ").

- Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal tilberedes.



- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger.



Det er nu muligt at gemme de indstillede værdier som personlig opskrift (se kapitel "Mine opskrifter").

- Tryk på knappen **START**  for at starte tilberedningen **SMART COOKING**.

Tilberedningen starter med de foruddefinerede indstillinger i programmet.



Det er til enhver tid muligt at ændre de foruddefinerede parametre for temperatur og tilberedningens varighed, også efter startet tilberedning.

Sametime



I dette afsnit finder man opskrifter, som er skabt af kokkene hos Smeg til tilberedninger af typen Sametime. Denne kategori giver mulighed for at forberede alt på samme tid. Efter valg blandt de forskellige disponible kombinationer og indstilling af portionsantallet, vælger apparatet den mest hensigtsmæssige funktion, tidsrum og temperatur. Anvisningerne på displayet angiver, hvordan man tilbereder retterne i ovnen og på hvilken rist.

- Tryk på knappen **SMART COOKING**



i "hovedmenuen".

- Rul gennem funktionerne for at vælge

SAMETIME



- Vælg den ønskede Sametime-opskrift og følg vejledningerne på displayet.

Hurtige opskrifter



I dette afsnit finder man opskrifter, som er skabt af kokkene hos Smeg til tilberedningen af hurtige opskrifter. Denne kategori giver mulighed for at tilberede traditionelle opskrifter på kortere tid. Efter valg af rettens type og vægt vælger apparatet den mest hensigtsmæssige funktion, tidsrum og temperatur. Anvisningerne på displayet angiver, hvordan man tilbereder retten i ovnen og på hvilken rist.

- Tryk på knappen **SMART COOKING**



i "hovedmenuen".

- Rul gennem funktionerne for at vælge

HURTIGE OPSKRIFTER





- Vælg den ønskede hurtige opskrift og følg vejledningerne på displayet.

Tilberedning Multistep




Tilberedning Multistep vil sige, at man har mulighed for at starte en tilberedning med en fastsat funktion og gå videre med tilberedningen og afslutte den med andre funktioner end dem, der er indstillet af brugeren.

- Tryk på knappen **MULTISTEP**  (placeret nederst **3** til venstre) i "hovedmenuen".

- Tryk på knappen **TILFØJ STEP** .


- Vælg den ønskede funktion til det første trin (traditionel, mikrobølger, damp...).

- Som beskrevet i de forrige kapitler, skal man trykke på knapperne til **TEMPERATUR** 

TILBEREDNINGSVARIGHED 

DAMPPROCENT  (afhængigt af den valgte funktion) for at vælge de parametre, som man vil ændre.

- Rul gennem værdierne, og vælg de ønskede indstillinger.

- Tryk på knappen **BEKRÆFT**  (placeret i det nederste område **3** til højre) for at bekræfte de valgte værdier.

- Tryk igen på knappen **TILFØJ STEP** .

- Vælg den ønskede funktion til det andet trin (traditionel, mikrobølger, damp...).

- Indstil de ønskede parametre med hensyn til den anden funktion.





Man kan ikke tilføje et efterfølgende trin, hvis der ikke er indstillet tilberedningsvarighed eller sondetemperatur (hvis relevant).



Man kan ikke starte en tilberedning, hvis der ikke er indstillet varighed eller sondetemperatur (hvis relevant) for alle trinnene.




Man kan ikke indstille en samlet varighed på over 13 timer.

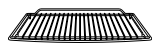
10. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de valgte værdier.
11. Tryk på knappen START  (placeret i det nederste område **3** til højre) for at starte multistep-tilberedningen.

Kronologi

Denne menu er især nyttig til at vise og genbruge de senest anvendte programmer eller personlige opskrifter.

1. Tryk på knappen KRONOLOGI  i "hovedmenuen", (placeret nederst **3** til venstre).
2. Vælg den funktion, du ønsker at bruge, og påbegynd tilberedningen, som beskrevet i de forrige kapitler.

Miniguide for tilbehør



Rist

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

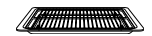
I mangel på en rist til bradepande, kan risten bruges som bund til grillede retter med den dybe bradepande placeret på en hylde nedenunder for at samle eventuel saft.



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.



Rist til bradepande

Vi anbefaler, at du bruger risten som bund til fødevarer, der skal grilles. Bradepanden nedenunder opsamler safterne fra grilltilberedningen.

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



Dyb bradepande



funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

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



funktionen GRILL 

Slet kronologien

Såfremt man ønsker at slette kronologien:

1. Tryk på knappen KRONOLOGI  i "hovedmenuen".
2. Tryk på knappen PAPIRKURV  for at slette kronologien.



3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte sletning af kronologien (eller knappen ANNULLÉR  for at annullere operationen.

Kig på opskrifterne

Vi anbefaler, at man går ind på den relevante side på webstedet www.smeg.com, som kan nås gennem QR-koden på produktets medfølgende brochure for at se opskrifterne til de forskellige fødevarer kategorier, og indhente yderligere oplysninger vedrørende

tilberedningsforslag.

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.



Mine opskrifter

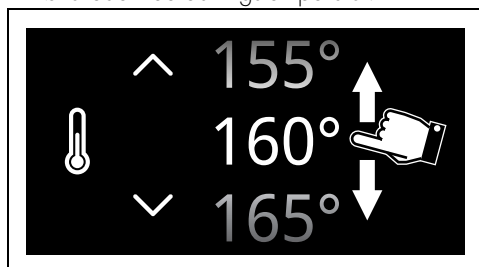
Ved hjælp af denne menu er det muligt at indsætte et personligt program med parametre efter egen smag. Ved første anvendelse foreslås kun at tilføje en ny opskrift. Efter at man har gemt egne opskrifter, vil de blive foreslået igen i den tilhørende menu.



1. Tryk på knappen MINE OPSKRIFTER  i "hovedmenuen", (placeret nederst  til venstre).

 Det er muligt at gemme et begrænset antal personlige opskrifter.

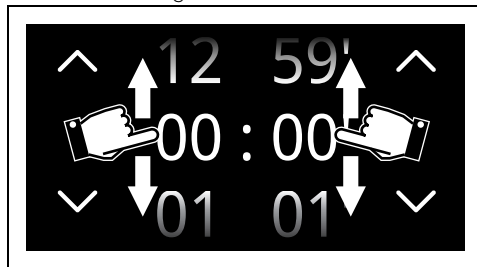
Tilføjelse af en opskrift


1. Tryk på knappen NY OPSKRIFT .
2. Vælg den ønskede funktion.
3. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.
4. Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.





5. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstemperatur.
6. Tryk på knappen TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.

7. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



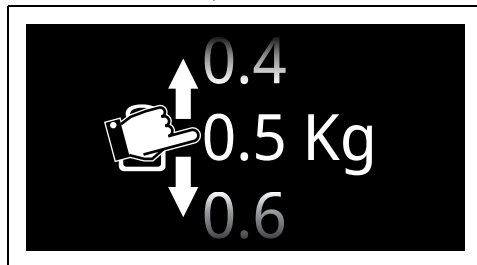
8. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstid.


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




 På dette tidspunkt er det også muligt at tilføje en programmeret tilberedning.


Gem en opskrift

9. Tryk på knappen GEM .
10. Rul gennem værdierne for at indstille RILLEN.
11. Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal tilberedes.



12. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger. Man skal nu indtaste et navn på opskriften.
13. Brug det alfanumeriske tastatur til at indtaste navnet på opskriften, der skal gemmes.


 Brug knapperne  og  til at skifte mellem det alfanumeriske tastatur og det numeriske tastatur og omvendt.


 Navnet på opskriften kan maksimalt have 12 tegn, inklusiv mellemrum.

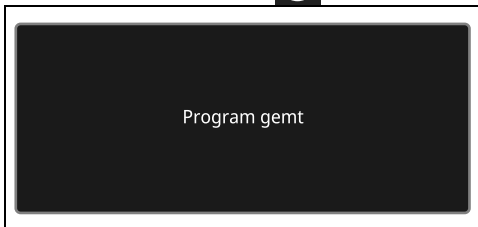


For at kunne gemme opskriften er det nødvendigt at navnet indeholder mindst ét tegn.





Tegnet  sletter det foregående bogstav.



14. For at gemme programmet skal man trykke på knappen BEKRÆFT .



Start af en personlig opskrift

1. Tryk på knappen MINE OPSKRIFTER  i "hovedmenuen".
2. Vælg en tidligere gemt opskrift.
3. Tryk på knappen START  for at starte tilberedningen.

Slette en opskrift

1. Tryk på knappen MINE OPSKRIFTER  i "hovedmenuen".
2. Vælg en tidligere gemt opskrift.
3. Tryk på knappen PAPIRKURV  for at slette den valgte opskrift.



4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte sletning af den valgte opskrift (eller knappen ANNULLÉR  for at annullere operationen.

Andre funktioner

I menuen for særlige funktioner findes en række funktioner såsom optøning, hævning eller rengøring...

- Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER



i "hovedmenuen".



På enkelte modeller er visse funktioner ikke tilgængelige.

OPTØNING PR. VÆGT




Automatisk optøningsfunktion. Vælg ret. Apparatet definerer selv den tid, en korrekt optøning tager.

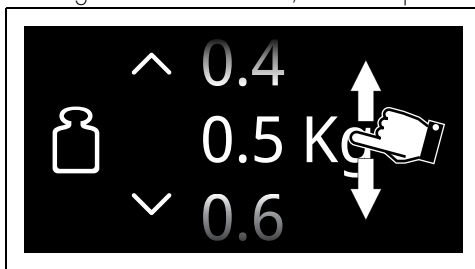


Hvis den indvendige temperatur overstiger den foreskrevne, standses cyklussen øjeblikkeligt, og displayet viser meddelelsen "Indvendig temperatur for høj, afvent afkøling". Lad apparatet afkøle, inden du aktiverer funktionen.



Under funktionen optøning pr. vægt er det ikke muligt at ændre standardtemperaturen.




1. Luk døren op.
2. Efter vejning indsættes retten i ovnrummet.
3. Luk døren.
4. Vælg OPTØNING PR. VÆGT .
5. Vælg den type madvare, der skal optøs, mellem kategorierne KØD - FISK - BRØD - DESSERTER
6. Bladr gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal optøs.





7. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger.
8. Tryk på knappen START  for at starte optøning pr. vægt.

Bagefter udsendes et kort lydssignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.


Forindstillede parametre:


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


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


 Under optøning af tunge retter og/eller retter med uregelmæssig form (f.eks. en kylling, fisk...) anbefaler vi at vende dem mindst én gang med 180° inden i ovnrummet.

OPTØNING PÅ TID

 Manuel optøningsfunktion. Indtast rettens optøningstid. Når den indstillede tid er gået, afbrydes funktionen.

 Hvis den indvendige temperatur overstiger den foreskrevne, standses cyklussen øjeblikkeligt, og displayet viser meddelelsen "Indvendig temperatur for høj, afvent afkøling". Lad apparatet afkøle, inden du aktiverer funktionen.

 Varigheden for Optøning på tid går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.

 Under funktionen Optøning på tid er det ikke muligt at ændre standardtemperaturen (30 °C).

1. Luk døren op.
2. Indsæt retten i ovnrummet.
3. Luk døren.

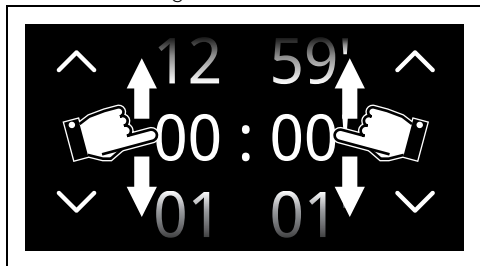
4. Vælg OPTØNING PÅ TID




5. Tryk på knappen

TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.

6. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.




7. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger.


8. Tryk på knappen START  for at starte optøning på tid.


Bagefter udsendes et kort lydssignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.


9. Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.

HÆVNING

 Denne funktion er især velegnet til hævnning af dej.

 Hvis den indvendige temperatur overstiger den foreskrevne, standses cyklussen øjeblikkeligt, og displayet viser meddelelsen "Indvendig temperatur for høj, afvent afkøling". Lad apparatet afkøle, inden du aktiverer funktionen.

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

1. Luk døren op
2. Placer dejen, der skal hæve, på anden rille.
3. Luk døren.
4. Vælg HÆVNING 

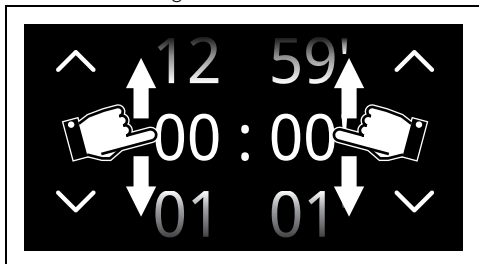
5. Tryk på knappen

TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.




Varigheden for hævning går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.


6. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



7. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.

8. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede tilberedningstemperatur (fra 25 °C til 40 °C).

9. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger.

10. Tryk på knappen START  for at starte hævning.

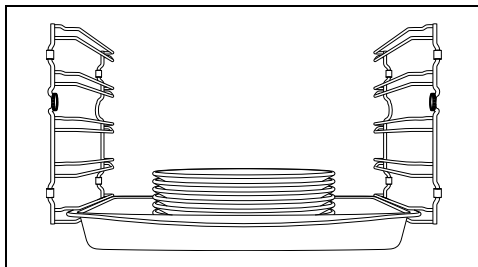
Bagefter udsendes et kort lydsignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

TALLERKENOPVARMNING




Funktion til at opvarme eller holde tallerkener varme. Sæt pladen i nederste rille, og stabl tallerknerne, som skal opvarmes, på pladen.

1. Placér pladen på første rille, og placér de tallerkener der skal opvarmes på midten af den.



Undgå at lave store bunker af køkkengrej. Stabl maksimalt 5/6 stykker køkkengrej.

2. Vælg TALLERKENOPVARMNING 

3. Tryk på knappen START  for at starte funktionen tallerkenopvarmning.



Hvis den ikke er indstillet på anden måde, har funktionen tallerkenopvarmning en maksimal varighed af 12 timer 59 minutter.

Mens funktionen er i gang, er det muligt at indstille:


- temperaturen  (fra 40 °C til 80 °C);
- funktionens varighed ;
- en programmeret tilberedning  (kun hvis der er indstillet en anden varighed end standardvarigheden).

Bagefter udsendes et kort lydsignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

OPVARMNING MED DAMP




Funktionen giver mulighed for at opvarme allerede tilberedte retter, der har været i køleskabet med damp.


1. Placer retten som skal opvarmes i en beholder.
2. Luk døren op.
3. Placer beholderen på den indsatte rist på anden rille nedefra.
4. Luk døren.
5. Vælg DAMPOPVARMNING 

6. Tryk på knappen

TILBEREDNINGSVARIGHED  eller den relevante værdi.

7. Rul gennem værdierne og vælg tilberedningens ønskede varighed.

8. Tryk på knappen START  for at starte opfyldningen af beholderen.

 Temperaturen på opvarmning med damp kan ikke ændres af brugeren.

9. Gå videre med at fylde beholderen, som vist ovenfor.

10. Berør knappen START  for at starte funktionen Opvarmning med damp.

Efter opvarmningen med damp

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og et kort lydsignal, som kan afbrydes ved at røre et hvilket som helst punkt på displayet, eller ved at åbne lågen, bliver udsendt.




11. Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.

12. Gå videre med at tømme beholderen, som vist ovenfor.


HOLDE VARM FUNKTION

 Funktionen holder allerede tilberedte fødevarer ved en bestemt temperatur.

1. Vælg HOLDE VARM .


2. Tryk på knappen TEMPERATUR  eller den relevante værdi.


3. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede tilberedningstemperatur (fra 60 °C til 100 °C).

4. Tryk på knappen START  for at starte holde varm-funktionen.

Bagefter udsendes et kort lydsignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

STONE

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

 Henvis 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. Vælg STONE .

5. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede tilberedningstemperatur (fra 50 °C til 250 °C).

6. Tryk på knappen START  for at starte STONE-funktionen.


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


7. Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.

8. Luk døren.

Bagefter udsendes et kort lydsignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

BBQ (Grillmad)

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

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


1. Luk døren op.

2. Indsæt tilbehøret BBQ i ovnrummet.

3. Luk døren.

4. Vælg BBQ .

5. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede tilberedningstemperatur (fra 50 °C til 250 °C).

6. Tryk på knappen **START**  for at starte BBQ-funktionen.



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

7. Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
8. Luk døren.

Bagefter udsendes et kort lydssignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

AIRFRY



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



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

1. Vælg AIRFRY .
2. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
3. Tryk på knappen **START**  for at starte Airfry-funktionen.



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

4. Efter forvarmningen åbnes lågen, og tilbehøret AIRFRY indsættes med det ret, som skal tilberedes inden i ovnrummet.
5. Luk døren.

Bagefter udsendes et kort lydssignal, der kan deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

SABBATH



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

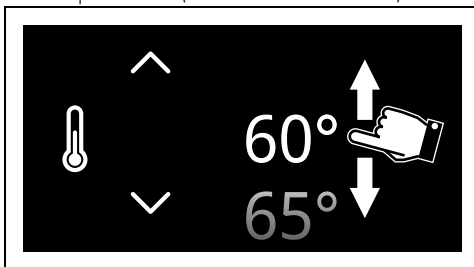
tilberedningsvarighed.



- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den valgbare tilberedningstemperatur varierer mellem 60 °C og 150 °C.
- Deaktiveret ovnllys, ethvert indgreb såsom åbning af lågen eller manuel aktivering aktiverer ikke ovnllyset.
- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Deaktiverede lydssignaler.



Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre. Alle handlinger på displayets knapper udløser ikke nogen effekt.

1. Åbn døren.
2. Indsæt retten i ovnrummet.
3. Luk døren.
4. Vælg SABBATH .
5. Tryk på knappen **TEMPERATUR**  eller den relevante værdi.
6. Rul gennem værdierne, og vælg temperaturen (fra 60 °C til 150 °C).



7. Tryk på knappen **BEKRÆFT**  for at bekræfte den valgte temperatur.
8. Tryk på knappen **START**  for at starte Sabbath-funktionen.

Funktionen afbrydes således:

- Tryk på **HOME**-knappen  i ca. 3 sekunder.

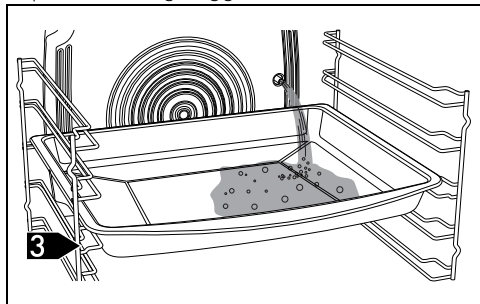
Manuel tømning af beholderen





Funktion til at tømme vandet (eller andre væsker) i beholderen.

1. Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER i "hovedmenuen"  (placeret i hovedområdet ).
2. Tryk på undermenuens knap  (placeret i det nederste område ).
3. Tryk på knappen AFTAPNING BEHOLDER .
4. Luk døren op.
5. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
6. Tryk på knappen START  for at starte aftapningen af vandet.

Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.



7. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Til slut angiver beholderens kontrollampe  (placeret i informationsområdet  til højre) og displayet, når aftapningen af det resterende vand er afsluttet.

Tømning af beholder afsluttet




8. Tryk på knappen BEKRÆFT .


9. Tøm vandet i den dybe bradepande.

10. Luk døren.

Se kapitlet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE for rengøringsfunktionerne

PYROLYSE  (kun på visse modeller) og

VAPOR CLEAN  (kun på visse modeller)

og undermenuens rengøringsfunktioner .

I tilfælde af strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse i løbet af en funktion, genopretter apparatet kun automatisk den pågældende funktion, bevarer alle de forrige indstillinger og trækker funktionens allerede forløbne tid fra, hvis:

- strømafbrydelsens varighed er under eller lig med 60 sekunder;
- funktionen ikke omfatter brugen af mikrobølger (afhængigt af modeller);
- pyrolysefunktionen er igangværende (afhængigt af modeller);
- Sabbath-funktionen er igangværende (uafhængigt af strømafbrydelsens varighed).

Hvis afbrydelsen forekommer i en anden situation end den, der beskrives ovenfor, afventer apparatet i en forudbestemt tid, brugerens manuelle tilladelse til at fortsætte eller ikke fortsætte funktionens forløb.


Når funktionen genaktiveres, forbliver tilberedningsindstillingerne de samme, som før strømafbrydelsen, og tager hensyn til den tid, som allerede er forløbet.

Hvis brugeren ikke griber ind, annullerer apparatet funktionen, og displayet vender tilbage til visning af det aktuelle klokkeslæt.



(kun modellerne SmegConnect) Også på appen vises en meddelelse om gentilslutningen.



Symbolet  angiver, at der har været strømafbrydelse, og det er ikke muligt at genoprette den igangværende funktion automatisk. Tryk på symbolet for yderligere oplysninger.

Strømafbrydelse under en programmeret funktion

Hvis strømafbrydelsen forekommer, mens en programmeret tilberedning er indstillet:

- Hvis strømafbrydelsen genoprettes indenfor den indstillede starttidspunkt, venter apparatet stadig på funktionens start, og opdaterer den resterende tid til starten.
- Hvis strømafbrydelsen genoprettes efter det indstillede starttidspunkt, venter apparatet stadig på funktionens start og, hvis brugeren ikke griber ind efter et vist tidsrum, annullerer apparatet funktionen, og displayet vender tilbage til visning af det aktuelle klokkeslæt.

Digitalt ur




Gør det muligt at vise det aktuelle klokkeslæt i digitalt format.



I tilfælde af en midlertidig strømafbrydelse forbliver den digitale version aktiv.

1. Vælg  Digitalt ur.
2. Vælg On.

Tryk på knappen BEKRÆFT  for at aktivere tilstanden Digitalt ur.



Visning af klokkeslæt



Aktiver/deaktiver visning af uret, når ovnen er slukket.



Funktionen Visning af klokkeslæt er fabriksindstillet til Off.





Hvis funktionen Visning af klokkeslæt er indstillet på On, vil displayet på apparatet i standby vise det aktuelle klokkeslæt ved lav belysning.



Funktionen Visning af klokkeslæt indstillet til On medfører et større energiforbrug på apparatet i standby.



Kun for modellerne SmegConnect: Hvis funktionen Visning af klokkeslæt er indstillet til Off slukkes forbindelsen automatisk, når uret går i standby.



1. Vælg  Visning af klokkeslæt.
2. Vælg On.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at aktivere visning af klokkeslæt.

Indstillinger



I tilfælde af en midlertidig strømafbrydelse forbliver alle personlige indstillinger aktive.

Gennem denne menu er det muligt at indstille produktets konfiguration.

- Tryk på knappen INDSTILLINGER  i "hovedmenuen" (placeret nederst  til højre).

Indstillinger tilslutning (kun modellerne SmegConnect)



Menu hvor tilslutningens parametre vises.

- I "menuen indstillinger " trykker man på knappen INDSTILLINGER TILSLUTNING



Se brugermanualen "Konnektivitet for indbygget ovn" for indstillinger

vedrørende TILSLUTNINGEN .

Indstillinger ur



Menu hvor man kan indstille klokkeslæt og visningstypen.

- I "menuen indstillinger " trykker man på knappen INDSTILLINGER UR .

Tidsformat



Aktiver/deaktiver visning af uret i 12- eller 24-timers formatet.



Funktionen Tidsformat er fabriksindstillet til 24h.

1. Vælg Tidsformat.
2. Vælg 12h eller 24h.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere det ønskede tidsformat.

Indstillinger oven



Menu dedikeret til produktets ekstra funktioner.

- I "menuen indstillinger" trykker man på knappen INDSTILLINGER OVN .

Holde varm funktion



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), og at bibeholde smags- og duftegenskaberne, der er opnået under tilberedning.



Holde varm-funktionen aktiveres 5 minutter efter endt tilberedning og signaleres ved en serie af lydssignaler (se tilberedning eller funktion afsluttet).



Holde varm-funktionen er indstillet til en fast temperatur på 80 °C.

1. Vælg Holde varm funktion.
2. Vælg On.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere tilstanden Holde varm funktion.

Eco light



Af hensyn til energibesparelse slukker lamperne inde i ovnrummet automatisk ca. et minut efter start af tilberedningen eller åbning af lågen.



For at hindre at apparatet slukker ovenlyset automatisk efter ca. et minut, skal man indstille denne tilstand til Off.



Den manuelle styring af tænding/slukning er altid tilgængelig. Tryk på symbolet (hvis det er tilgængeligt) for at tænde ovenlyset manuelt eller på symbolet for at slukke det manuelt.



Funktionen Eco light er fabriksindstillet til On.

1. Vælg Eco light.
2. Vælg On.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere tilstanden Eco light.

Vandets hårdhed



Denne tilstand gør det muligt at indstille værdien for vandets hårdhed for at kunne optimere afkalkningsprocessen.



Apparatet leveres fra fabrikken forindstillet til et middelindeks for vandets hårdhed (3).

1. Vælg Vandets hårdhed.
2. Rul til den ønskede værdi (fra 1 til 5).
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at bekræfte.



Hvis vandet fra nettet er alt for kalkholdigt, anbefales det at anvende blødgjort vand.



Bed om informationer i forhold til vandets hårdhedsgrad fra vandværket.

Alt efter værdien af vandets indstillede hårdhedsgrad vil displayet vise anmodningen om udførelse af afkalkning (se "Afkalkning") efter et fastsat antal timers drift med dampfunktionerne.

Antallet er vejledende, afhængigt af apparatets anvendelsestype og vandets hårdhed (°dH eller °dF), og er som følger:

Værdi	°dH	°dF	Timer
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Indstillinger display





Menu hvor man kan skifte sproget og ændre indstillingerne til visning af visse parametre.

- I "menuen indstillinger"  trykker man på knappen INDSTILLINGER DISPLAY .

Sprog





Giver mulighed for at vælge sproget, der anvendes på displayet.

1. Vælg  Sprog.
2. Rul gennem sprogene, og vælg det ønskede sprog.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte det valgte sprog.

Låsning af betjeningsknapper



Gør det muligt for apparatet automatisk at låse betjeningsknapperne efter ét minut normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.

1. Vælg  Låsning af betjeningsknapper.
2. Vælg Ja.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at aktivere tilstanden Låsning af betjeningsknapper.




Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen  i informationsområdet .

For at deaktivere låsningen midlertidigt under en tilberedning:

4. Rør en af de værdier, du ønsker at ændre. På displayet vises en meddelelse, som angiver, hvordan man midlertidigt deaktiverer tilstanden Låsning af betjeningsknapper.

Tryk på ikonet i 3 sekunder for at deaktivere låsning af betjeningspanel





5. Tryk på ikonet i 3 sekunder .

Lyde



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

1. Vælg  Lyde.
2. Vælg Off.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at deaktivere lyden i forbindelse med berøring af symbolerne på displayet.



Temperaturformat



Gør det muligt at indstille temperaturskalaen i grader Celsius (°C) eller i grader Fahrenheit (°F).



Funktionen Temperaturformat er fabriksindstillet til °C.

1. Vælg  Temperaturformat.
2. Vælg °C eller °F.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at aktivere det ønskede temperaturformat.



Displayets lysstyrke



Gør det muligt at vælge displayets lysstyrke.



Funktionen Displayets lysstyrke er fabriksindstillet til Høj.

1. Vælg  lysstyrke til displayet.
2. Vælg mellem punkterne Høj - Medium - Lav.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte valget.

Type vægt



Giver mulighed for at indstille måleenheden for at vise vægts værdi i kilogram (kg) eller ounce (oz).



Funktionen Type vægt er fabriksindstillet til kg.

1. Vælg Type vægt.
2. Vælg kg eller oz.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere den valgte vægts måleenhed.

Info system



Menu hvor informationer vedrørende serienummer og softwareversionerne vises.

- I "menuen indstillinger" trykker man på knappen INFO SYSTEM .

Udstillinger



Menu dedikeret til udstillinger.

- I "menuen indstillinger" trykker man på knappen UDSKILLINGER (placeret i det nederste område i midten).

Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



Dette gør det muligt for apparatet at deaktivere alle varmeelementer, mens betjeningspanelet forbliver aktivt.



Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen i informationsområdet .



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

1. Vælg Show Room.
2. Vælg On.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere tilstanden Show Room.

Demotilstand (kun ved udstilling)



Ligner meget Show room. Med aktivering af denne tilstand vises efter en vis tids inaktivitet en demonstration af de forskellige skærbilleder, som viser apparatets potentiale.



For at anvende apparatet normalt, skal denne tilstand indstilles til Inaktiv.

1. Vælg Demotilstand.
2. Vælg On.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT for at aktivere Demotilstand.

Gendan indstillingerne



Denne operation genopretter alle de oprindelige fabriksindstillinger.



Proceduren annullerer også de personlige opskrifter.

- I "menuen indstillinger" trykker man på knappen FACTORY RESET (placeret i det nederste område i midten).
1. Tryk på knappen Ja, hvis du vil genoprette de originale fabriksindstillinger.
eller
 2. Tryk på knappen Nej for at annullere proceduren.

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.

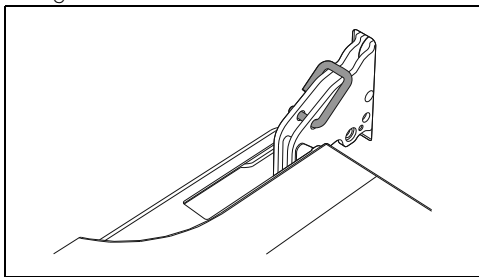
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

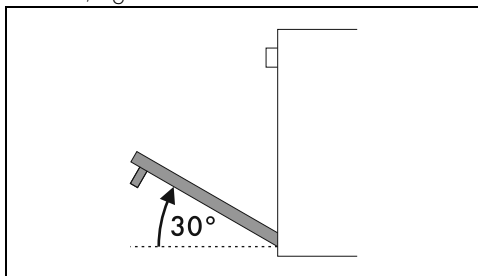
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

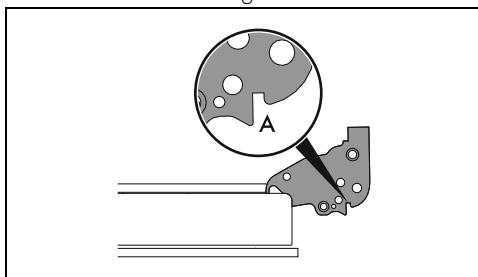
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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 ovnlågens ruder

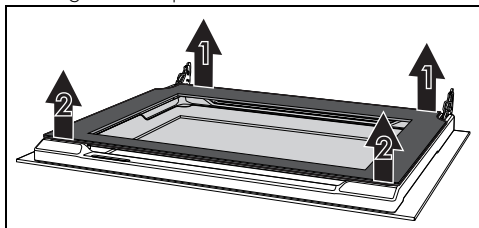
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

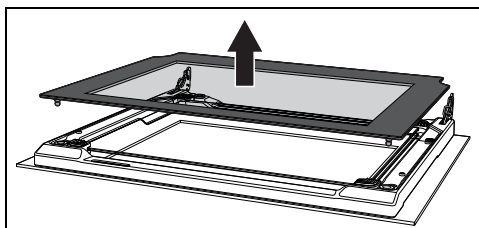
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste

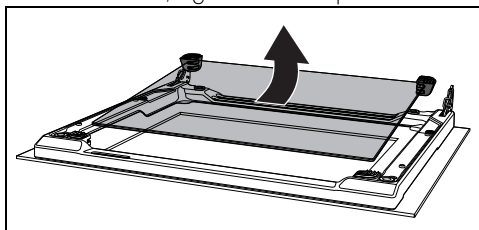
del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



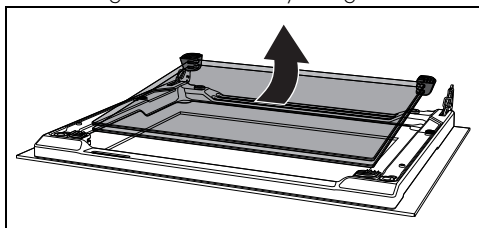
3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



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



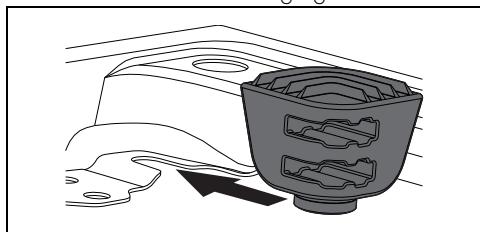
BEMÆRK: I enkelte modeller består den mellemste glaseenhed af to stykker glas.



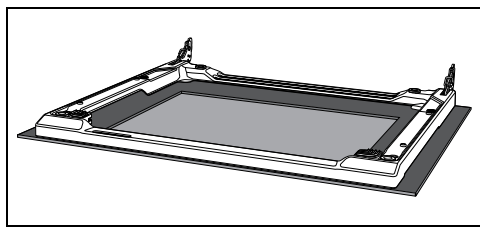
Under denne fase kan de øverste gummielamenter muligvis ryge ud af deres lejer.

10. Sørg for, at fastgørelsesstifterne på glassets 4 hjørner sidder godt i

6. Indsæt de forreste gummielamenter i deres lejer. Gummielamenternes fødder skal vende mod det ydre glas.

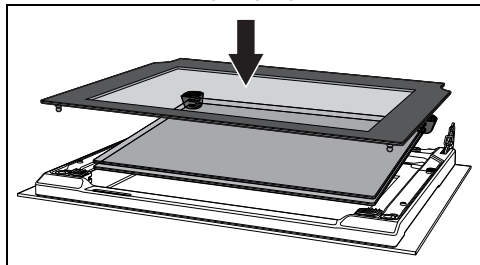


7. Rengør den ydre rude og de som blev afmonteret før.

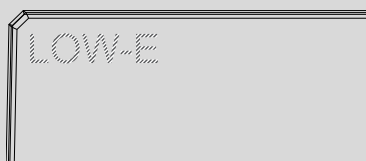


8. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snarset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

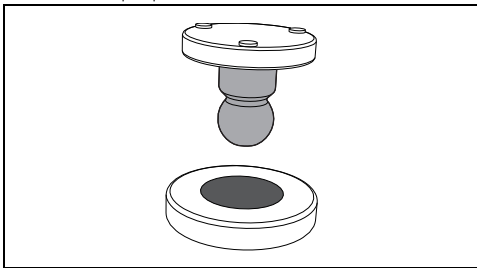
9. Sæt den mellemste glaseenhed ind igen, og sæt det indre glas på plads.



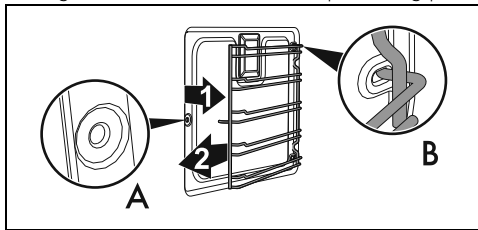
Det midterste glasparti skal igen placeres på den åbne låge, så serigrafien i hjørnet kan læses fra venstre mod højre (den røde del af serigrafien skal vende mod lågens ydre glasparti).



deres lejer på døren.



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.

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.



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.

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,

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.
- Afmonter temperatursonden hvis relevant.
- Hvis de er monteret, fjernes de selvrensende paneler (hvis monteret)
- Luk døren.
- 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.

Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.




Varigheden og temperaturen på funktionen Vapor Clean kan ikke ændres af brugeren.

1. Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER i

"hovedmenuen"  (placeret i hovedområdet .

2. Vælg VAPOR CLEAN .

3. Tryk på knappen START  for at starte opfyldningen af beholderen.

4. Gå videre med at fylde beholderen, som vist ovenfor.

Rengøringsfase Vapor Clean

5. Tryk på knappen START  for at starte Vapor Clean-funktionen.


Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af tilberedningsniveauet.



Afslutning af Vapor Clean

Når Vapor Clean er afsluttet, viser displayet meddelelsen "Funktion afsluttet", og der lyder et kort lydsignal, som kan afbrydes ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet eller ved at åbne lågen.



1. Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.
2. Gå videre med at tømme beholderen, som vist ovenfor.
3. Åbn lågen og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
4. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
5. I tilfælde af fedtresten er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
6. Fjern det overskydende inde i ovnrummet.
7. Afmontér 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 særlig nemt at rense ovnrummet indvendigt.

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- 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.
- Afmontér temperatursonden hvis relevant.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Luk døren.

Indstilling af pyrolyse

1. Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER i

"hovedmenuen"  (placeret i hovedområdet .

2. Vælg PYROLYSE .


Pyrolysens varighed vises på displayet (fabriksindstillet til 2:00 timer).

3. Brug fingeren til at indstille pyrolysevarigheden fra mindst 2:00 timer til maksimalt 3:00 timer.




Valg af varighed til pyrolysen:

- Lidt snavset: 2:00
- Medium snavset: 2:30
- Meget snavset: 3:00


4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den ønskede varighed.



På displayet vises advarslen om at fjerne alt tilbehør inde i ovnrummet, før funktionen startes.



Hvis temperatursonden (hvis den findes) er sat i sin holder, blinker ikonet  og man kan ikke starte pyrolysen.

Til højre for ikonet  vises både den valgte varighed for pyrolysen (øverst) og det anslåede klokkeslæt for funktionens afslutning (nederst).

5. Tryk på knappen START  for at starte pyrolysen.

Efter ca. 1 minut fra starten af pyrolysen tændes kontrollampen  (placeret i det nederste område ) 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.

Efter afsluttet funktion afgiver apparatet nogle lydsignaler, og displayet vender tilbage til hovedmenuen.



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 olie rester 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 bekræftelse af den ønskede varighed for pyrolysen, klikker man ud for det tilsvarende klokkeslæt for afslutning af funktionen.
2. Brug fingeren til at vælge et andet klokkeslæt, hvorefter pyrolysen skal afsluttes.
3. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte.

Apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af pyrolysefunktionen, og viser den relative nedtælling.



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 trykke på tasten

ON-OFF 

Afslutning af pyrolysen

Når temperaturen inden i ovnrummet er faldet til et sikkert niveau, og dørlåsen er blevet deaktiveret, åbnes døren og resterne inde i ovnrummet tørres op 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.

Afkalkning



Dannelsen af kalk grundet manglende afkalkning kan i længden forringe en korrekt funktion på apparatet.



Afkalkningen er en længere procedure (over en time), som kræver, at brugeren befinder sig foran apparatet.

På displayet vises anmodningen om at udføre proceduren til afkalkning af panden regelmæssigt.



Det anbefales at udføre afkalkningen, hver gang den vises på displayet, for at holde panden i en optimal funktionstilstand.






Afhængigt af forholdene angiver systemet, om apparatet kan fortsætte med de normale funktioner, eller om det er nødvendigt at udføre afkalkningsprocessen og rengøring af vandkredsløbet.

Opfyldning af beholderen

1. Opløs 100 g citronsyre i 650 ml vand.



Brug ikke mælkesyre eller andre afkalkningsmidler.

2. Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.
3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.
4. Hæld afkalkningsopløsningen i (vha. en flaske eller en målekande), indtil beholderens kontrollampe  (placeret i informationsområdet  til højre) viser opnåelsen af det maksimale niveau .
5. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.


Funktion til afkalkning af pande

1. Luk døren.
2. Afkalkningen begynder.

Efter afslutning af afkalkningsprocessen på displayet vises anmodningen om at aftappe afkalkningsopløsningen.

Tøm beholderen


1. Luk døren op.

2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tryk på knappen START  for at starte aftapningen af afkalkningsmidlet.

Afkalkningsopløsningen begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

4. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Til slut angiver beholderens kontrollampe 

(placeret i informationsområdet  til højre) og displayet, når aftapningen af afkalkningsopløsningen er afsluttet.



Advarsel: Afkalkningsopløsningen kan stadig være meget varmt.

5. Tøm afkalkningsopløsningen i den dybe bradepande.

Rengøring af beholderen og vandkredsløbet

Efter aftapningen af afkalkningsmidlet, begynder apparatet rengøringsproceduren af beholderen og vandkredsløbet.



Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.




Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

På displayet anmodes om opfyldning af beholderen med vand.

1. Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub bakken mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tag opfyldningsskuffen ud af holderen.
4. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.
5. Hæld en liter vand i med en flaske eller en målekande.



Overløb af vand inde i ovnrummet er ikke en funktionsfejl, det er en del af skylningsprocessen.

6. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at gå videre med funktionen efter vandet er blevet fyldt i beholderen.

Apparatet starter funktionen med de indstillede parametre.

7. Efter afslutning af rengøringsprocessen viser displayet anmodningen om at aftappe vandet.

8. Luk døren op

9. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

10. Tryk på knappen START  for at starte aftapningen af vandet.

11. Vent indtil alt vandet er løbet ud.


Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

12. Tøm vandet i den dybe bradepande.

På displayet anmodes igen om opfyldning af beholderen med vand.

13. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

14. Hæld en liter vand i tragten på opfyldningskuffen (ved hjælp af en flaske eller en målekande), indtil der strømmer vand ud i bunden af ovnrummet.

15. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at gå videre med funktionen efter vandet er blevet fyldt i beholderen.


Apparatet starter funktionen med de indstillede parametre.

16. Efter afslutning af rengøringsprocessen viser displayet anmodningen om at aftappe vandet.

17. Gå videre med aftapningen af resten af vandet i den dybe bradepande placeret på den tredje rille nedefra.


18. Rengør og tør det resterende vand inden i ovnrummet.



Manuel afkalkning


 Funktion, der gør det muligt at afkalke kedlen.

Hvis man synes det er en god idé at udføre afkalkningsprocessen på forhånd, er det muligt at udføre funktionen manuelt:

1. Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER i


"hovedmenuen"  (placeret i hovedområdet ).

2. Tryk på undermenuens knap  (placeret i det nederste område ).


3. Tryk på knappen AFKALKNING .



4. Gå videre med afkalkningen, som vist i de forudgående afsnit.

Manuel rengøring af beholderen og vandkredsløbet

 Denne funktion giver mulighed for at rengøre beholderen og apparatets vandkredsløb.

1. Tryk på knappen ANDRE FUNKTIONER i

"hovedmenuen"  (placeret i hovedområdet ).

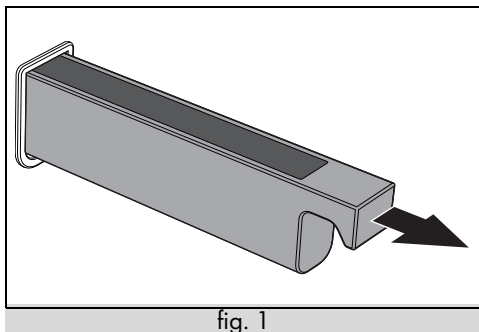
2. Tryk på undermenuens knap  (placeret i det nederste område ).

3. Tryk på knappen RENGØRING

BEHOLDER .

Indledende indgreb

4. Åbn døren, og tag opfyldningskuffen ud af holderen.



5. Indsæt den medleverede tragti opfyldningsskuffen.

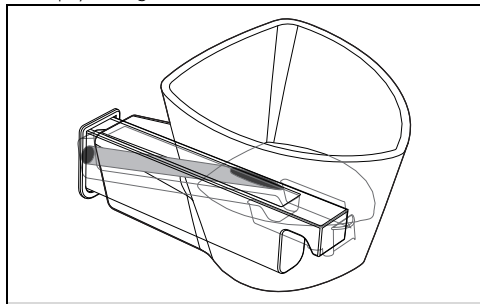


fig. 2

6. Hæld vandet i (vha. en flaske eller en målekande), indtil beholderens kontrollampe  (placeret i informationsområdet  til højre) viser opnåelsen af det maksimale niveau  (beholderen indeholder en vandmængde der svarer til cirka 800 ml).

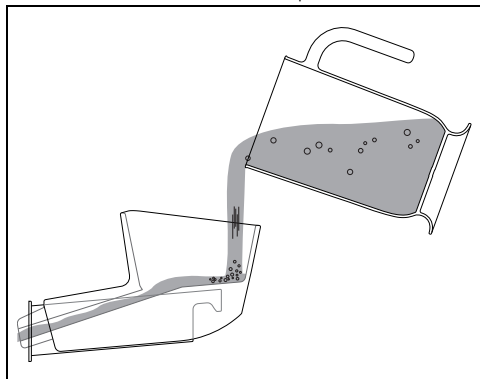


fig. 3



Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.



Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

7. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.

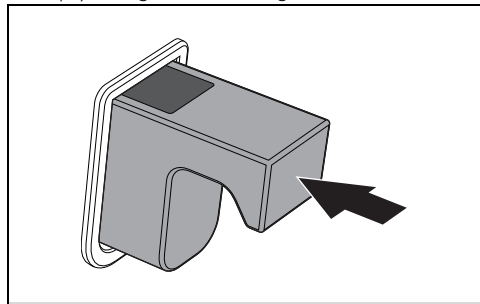



fig. 4

8. Luk døren.
9. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte at påfyldningen af beholderen er afsluttet.

Apparatet starter funktionen med de indstillede parametre.


Rengøring af vandkredsløbet

- I løbet af processen, er overløb af vand inde i ovnrummet ikke en funktionsfejl, men en del af skylningsprocessen.

Efter rengøring af vandkredsløbet

10. Efter afslutning af rengøringsprocessen viser displayet anmodningen om at aftappe vandet.
11. Rengør og tør det resterende vand inden i ovnrummet.

Tøm beholderen

12. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
13. Tryk på knappen START  for at starte aftapningen af vandet.
Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på

højre side af bagvæggen i ovnrummet.

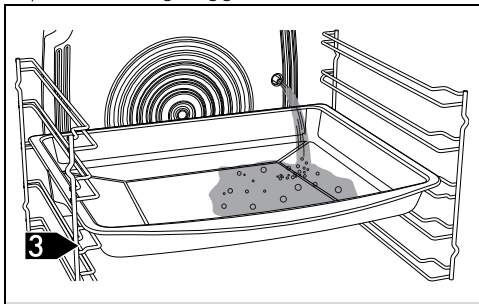



fig. 5

14. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Til slut angiver beholderens kontrollampe 

(placeret i informationsområdet  til højre) og displayet, når aftapningen af det resterende vand er afsluttet.

Scarico serbatoio terminato



Vi anbefaler at udføre rengøring af beholderen og vandkredsløbet et par gange.



Man kan også bruge et rensmiddel i stedet for vand. I dette tilfælde anbefales det at udføre mindst et par skylninger med vand i træk ved at følge vejledningerne i dette kapitel.

15. Tryk på knappen BEKRÆFT 

16. Tøm vandet i den dybe bradepande.


17. Brug en svamp til at fjerne kondensen i bunden af ovnrummet, på væggene, på lågens rude og på dråbesamlere i lågen og apparatets front.

18. Luk døren.

Desinfektion

Desinfektion med damp fjerner de sidste rester af afkalkning fra det hydrauliske kredsløb.

1. indstil en funktion med kombineret damp på 40 % af varigheden på mindst en halv time.
2. Luk døren op
3. Tag opfyldningsskuffen ud af holderen.

4. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.
5. Hæld 500 ml vand i (med en flaske eller en målekande).
6. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.
7. Luk døren.
8. Tryk på knappen START  for at starte den valgte dampfunktion.
9. Vent på, at funktionen kører, indtil den er færdig.
10. Efter funktionens afslutning går man videre med at tømme beholderen, som beskrevet ovenfor.
11. Vent indtil alt vandet er løbet ud.
12. Tøm vandet i den dybe bradepande.



Advarsel: vent på, at ovnrummet er kølet ned.

13. Tør alt resterende vand ovnen op med en klud eller svamp.
14. Luk døren.

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

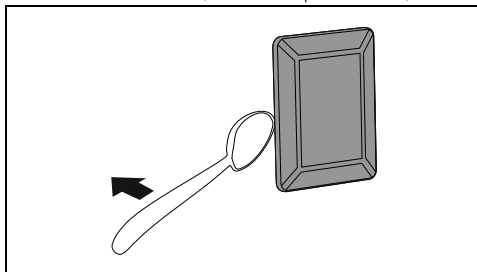
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.

Udskiftning af pæren til ovnlyset



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

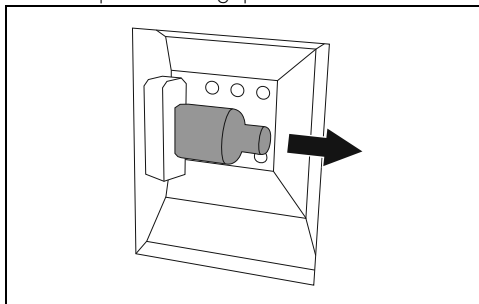
- Deaktivér apparatets strømforsyning.
 - Brug beskyttelseshandsker.
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
 2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
 3. Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).





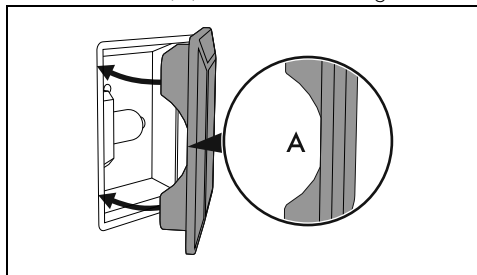
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. 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.

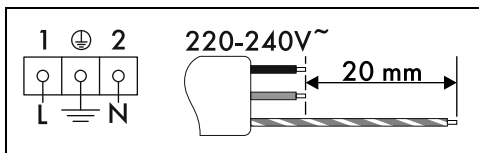
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

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 AS/NZS 3000.

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.

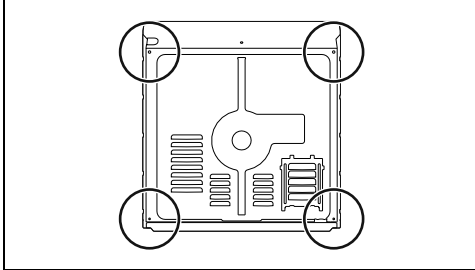
Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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



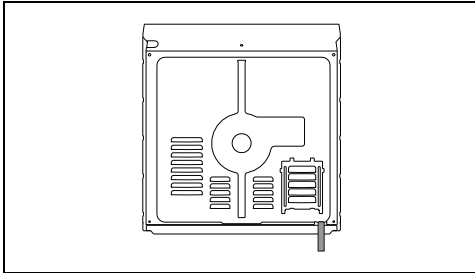
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering



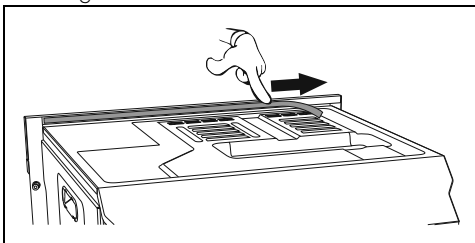
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Placering af forsyningskablet

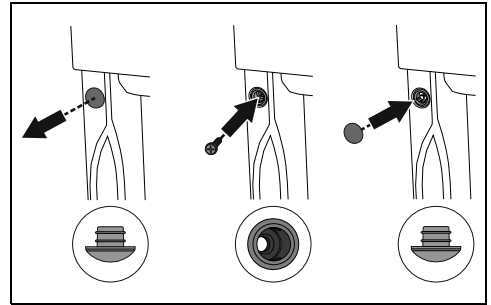


Tætningsliste på frontpanel

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

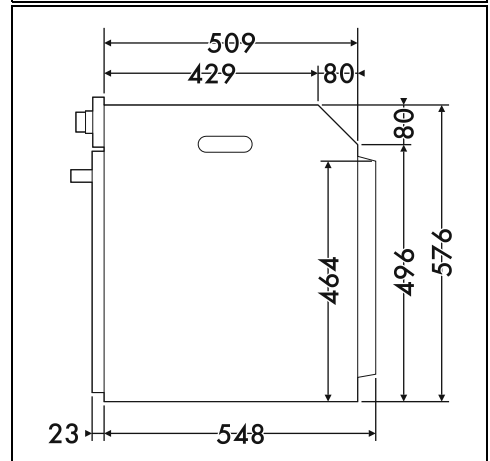
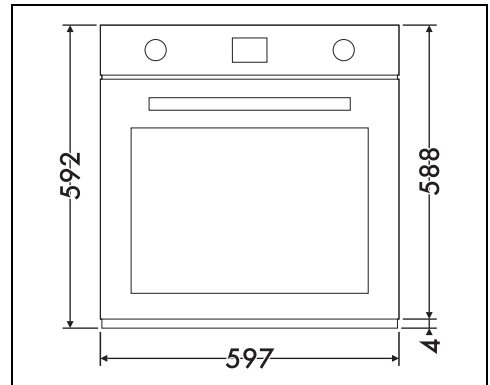


Låsebøsninger

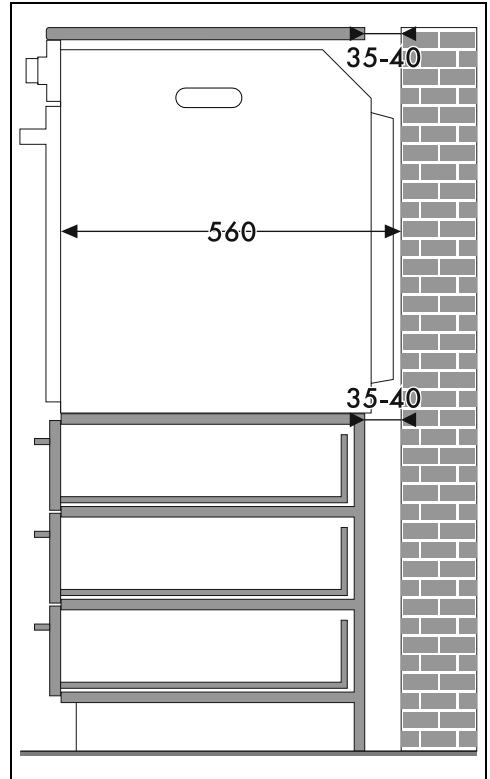
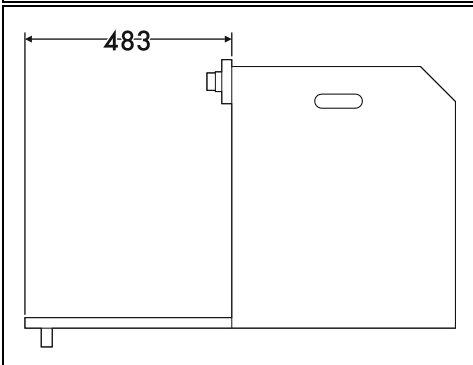
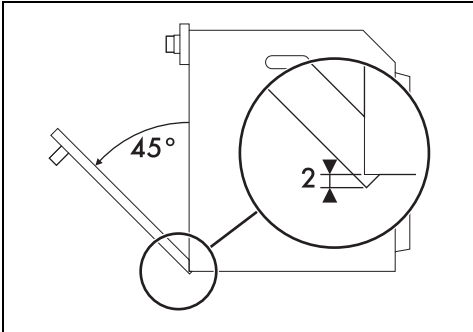
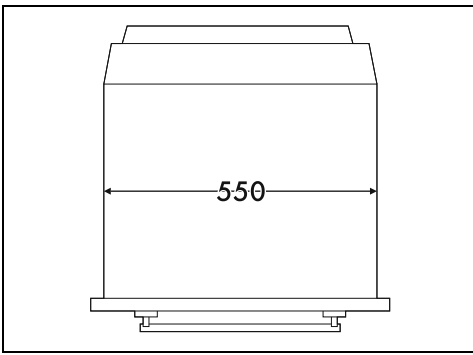


1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

Apparatets pladsbehov (mm)

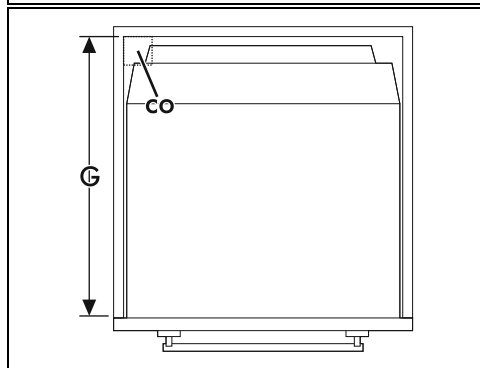
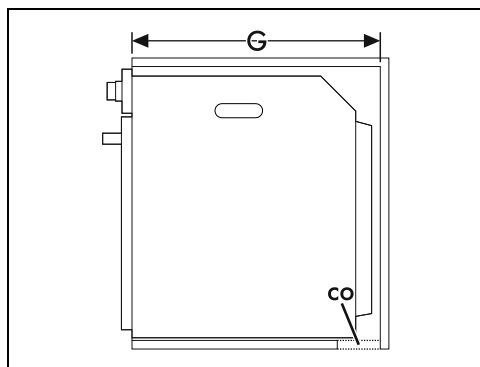
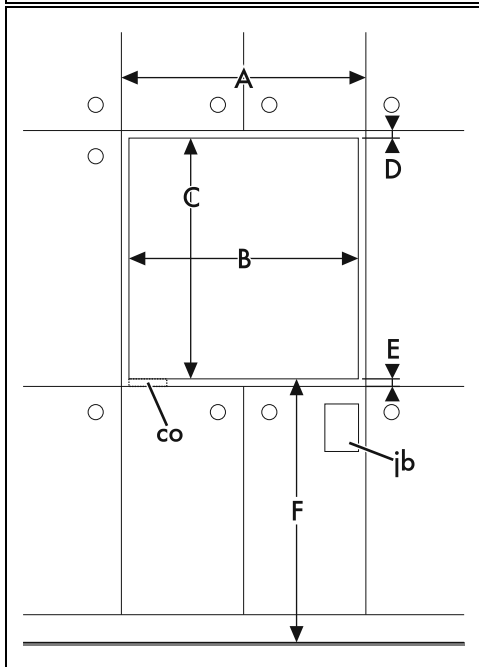
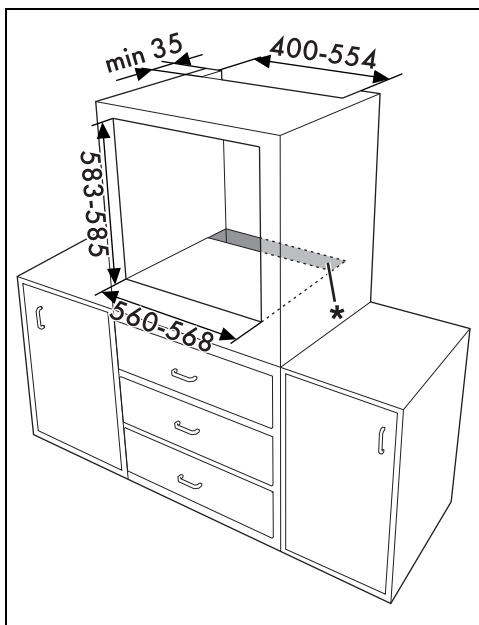


Indbygning i søjle (mm)



* 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.

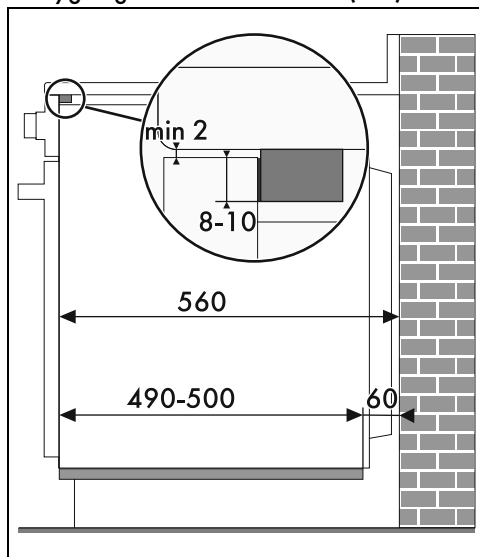
G min. 560 mm


H min. 594 mm

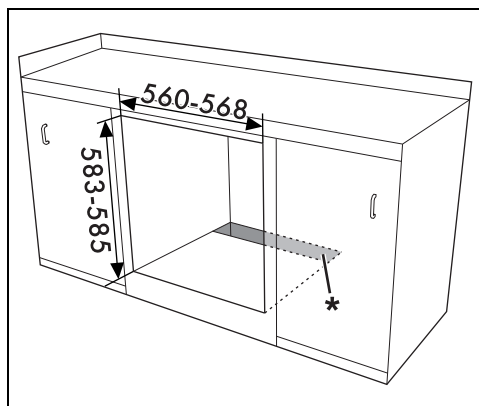
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)


jb Elektrisk dåse

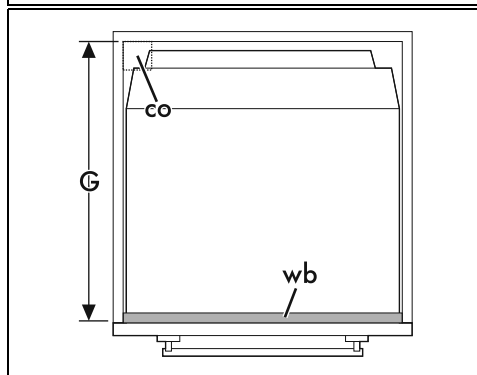
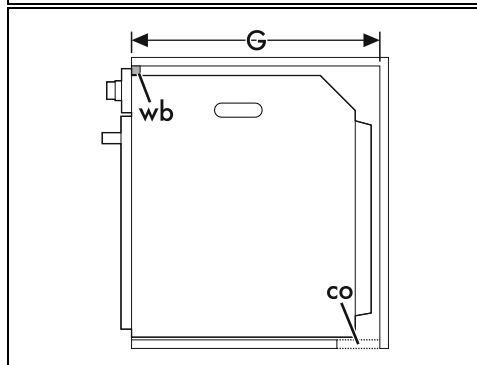
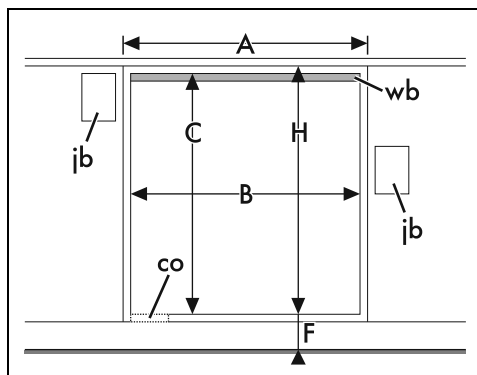
Indbygning under køkkenborde (mm)



 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

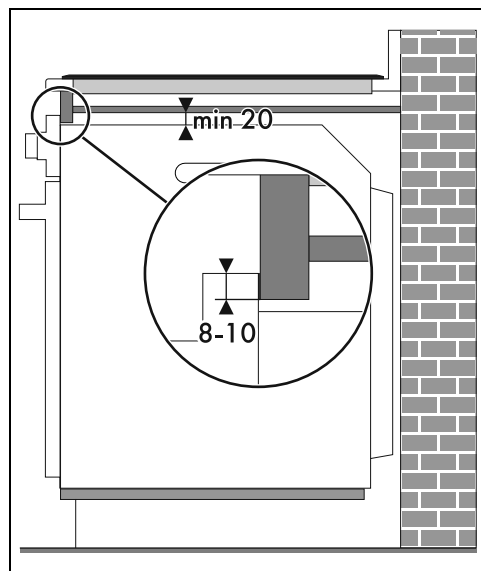
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

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.

