

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>334</b>	Mikrobølger	344
Generelle sikkerhedsanvisninger	334	<b>ANVENDELSE</b>	<b>344</b>
For dette apparat	340	Indledende indgreb	344
Apparatets formål	340	Materialer, som er egnede til mikrobølger	345
Denne brugermanual	340	Anvendelse af tilbehøret	345
Producentens ansvar	340	Digital programmeringsenhed	346
Identifikationsskilt	340	Brug af ovnen	347
Bortskaffelse	340	Gode råd til tilberedningen	352
For energibesparelse	341	Kig på opskrifterne	352
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	341	Indstillinger	356
Lyskilder	341	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	<b>357</b>
Sådan læser du brugermanualen	341	Rengøring af apparatet	357
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>342</b>	Rengøring af ovnlågen	357
Generel beskrivelse	342	Rengøring af ovnrummet	358
Betjeningspanel	343	Særlig vedligeholdelse	360
Andre dele	343	<b>INSTALLATION</b>	<b>360</b>
Tilbehør	344	Elektrisk tilslutning	360
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	344	Placering	361

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](http://www.smeg.com)

## BEMÆRKNINGER

### VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

#### LÆS GRUNDIGT, OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG BRUG

#### 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.

### Til mikrobølgeapparater

- ADVARSEL: Hvis lågen eller tætningen på lågen er beskadiget, må apparatet ikke anvendes før, det er repareret af kompetent personale.
- ADVARSEL: Det er farligt for alle, undtaget ansvarligt personale, at udføre enhver vedligeholdelse eller reparation som involverer afmontering af et vilkårligt dæksel som beskytter mod udsendelsen af mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- Når man bruger en kombineret version, må børn kun bruge

apparatet under opsyn af en voksen pga. de høje temperaturer der genereres.

- Hold apparatet under visuel kontrol under tilberedninger af fødevarer i beholdere af plastik eller papir.



Ukorrekt anvendelse  
Fare for eksplosion



- Under brugen af mikrobølger til opvarmning eller genopvarmning af væsker, kan der forekomme en forsinkelse af kogningen, og kogepunkttemperaturen opnås uden dannelse af de sædvanlige bobler.
- Forsinkelsen af kogningen kan generere en eksplosion inde i ovnen, eller under udtrækning af beholderen kan der forekomme pludselige udløb af kogende væske.
- For at undgå disse farer skal man altid tilføje den medfølgende kogestang (eller en varmeresistent plastikske) i beholderen under opvarmningen.
- Anvend kun mikrobølger til

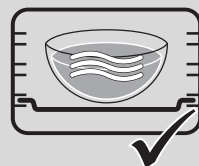
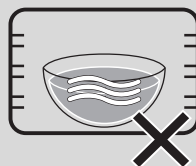
tilberedning af fødevarer, som kan konsumeres. Andre anvendelser er strengt forbudt (f. eks. tørring af tøj, opvarmning af tøfler, svampe, fugtige klude eller lignende, dehydrering af mad) og kan medføre risiko for kvæstelser eller brand.

- Opvarmning af drikkevarer med mikroovn kan medføre en forsinket uregelmæssig kogning, og man skal derfor være opmærksom, når man håndterer beholderen.
- Rengør apparatet konstant og fjern eventuelle madrester.
- Mangel på rengøring af ovnrummet fremmer overfladernes forringelse, som muligvis kan påvirke apparatets levetid på en negativ måde, og eventuelt udløse en farlig situation.
- Tør ikke fødevarer ved hjælp af mikrobølger.
- Anvend ikke mikrobølger til opvarmning eller friturestegning af olier.
- Anvend ikke apparatet til opvarmning af madvarer eller drikkevarer, som indeholder alkohol.
- Opvarm ikke æg i skallen eller hele hårdkogte æg, de kan eksplodere selv efter opvarmningen.
- Opvarm ikke fødevarer i fødevareremballagen.

- Anvend ikke de kombinerede funktioner til at opvarme eller koge væsker.
- Madvarer til spædbørn må ikke opvarmes i lukkede beholdere. Fjern låget eller sutten (på sutteflasker). Ved endt tilberedning skal man altid kontrollere temperaturen på præparatet, sidstnævnte må ikke være forhøjet. Bland eller ryst indholdet for at gøre temperaturen homogen over det hele, for at undgå skoldninger.
- Før tilberedning af fødevarer med skind eller hård skræl (f. eks. kartofler, æbler, etc.) skal man lave huller i skrællen.
- Anvend ikke mikrobølgefunktionerne når ovnrummet er tomt.
- Anvend køkkengrej og redskaber som er egnede til brug med mikrobølger.
- Anvend ikke aluminiumsbakker til tilberedning af fødevarer.
- Man må ikke bruge beholdere i metal til at tilberede mad og drikkevarer.
- Anvend ikke køkkengrej med metaldekorationer (finish af guld eller sølv).
- Man må ikke bruge bradepanden og/eller det dybe fad til tilberedninger UDELUKKENDE med mikrobølger, hvis relevant.
- Hvis der opstår røg, skal man slukke og afbryde apparatet fra stikkontakten, og holde døren lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Dette apparat overholder de gældende standarder og direktiver vedrørende elektromagnetisk sikkerhed og kompatibilitet. Det anbefales dog bærere af pacemakers at holde en minimumsafstand på 20-30 cm mellem mikrobølgeovnen i funktion og pacemakeren. Kontakt producenten af pacemakeren for yderligere oplysninger.
- Apparatet fungerer på ISM-båndet på 2,4 Ghz.
- Apparatet tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.



**Ukorrekt anvendelse  
Risiko for skader på apparatet**



- Under brugen af mikroovnen, må retten (eller dens beholder) ikke placeres på bunden af ovnrummet. Brug de medfølgende tilbehør, som er indsat i de hylder, som egner sig til den opskrift, man har i sinde at følge.



**Ukorrekt anvendelse  
Risiko for skader på apparatet**

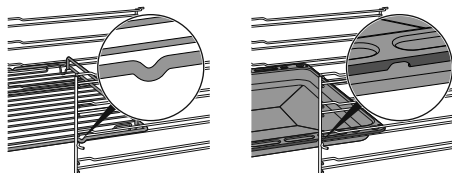
- ANVEND IKKE BEHOLDERE/  
TILBEHØR (bradepander,  
glasplader, etc.), SOM  
SÆTTES DIREKTE PÅ  
OVNRUMMETS BUND.

- Hvis apparatet installeres i et skab, skal det aktiveres med lågen til det åbne skab, hvis relevant.

### Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, plejfjernere 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.

- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

## For dette apparat

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

## 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.

### For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Man undgå at åbne lågen under tilberedningen i alle funktioner.
- 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.
- Fjerne 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.

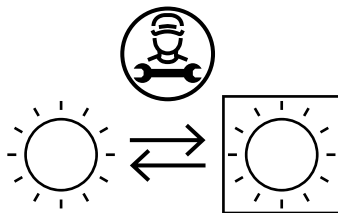
### Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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

### Lyskilder

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

kun udføres af kundeservice.



- Produktets belysningskilder er erklæret egnede til drift ved omgivelsestemperatur  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  og beregnet til brug i anvendelsesområder med høj temperatur som f.eks. ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

### Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



Advarsel/Forsigtig

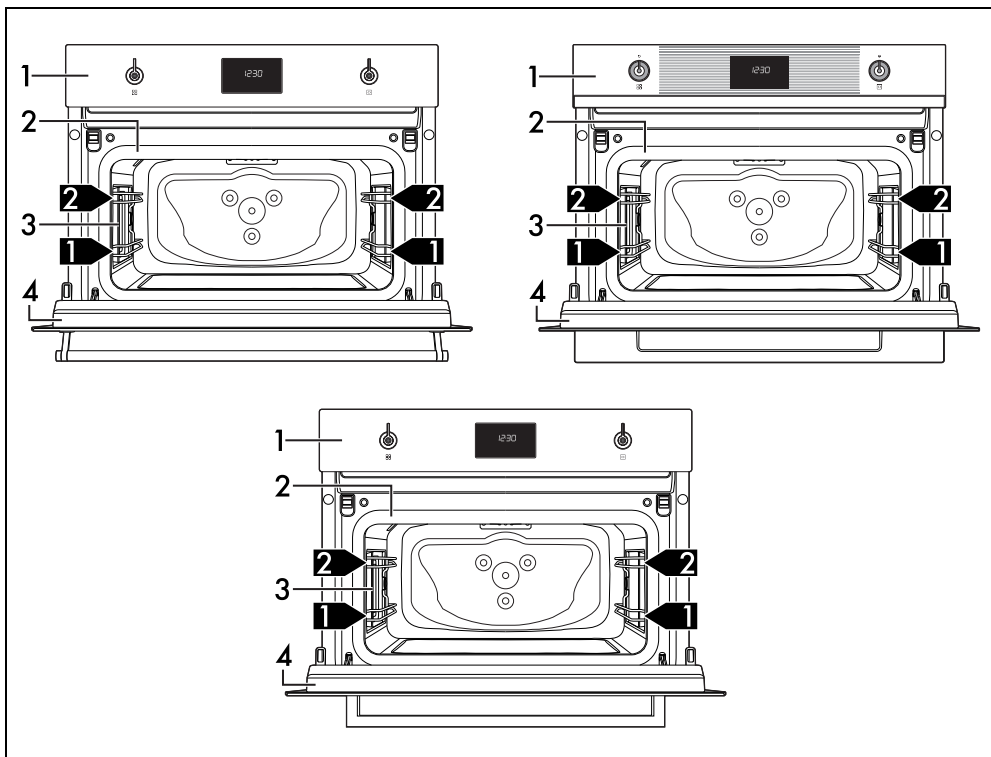


Information/forslag



# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

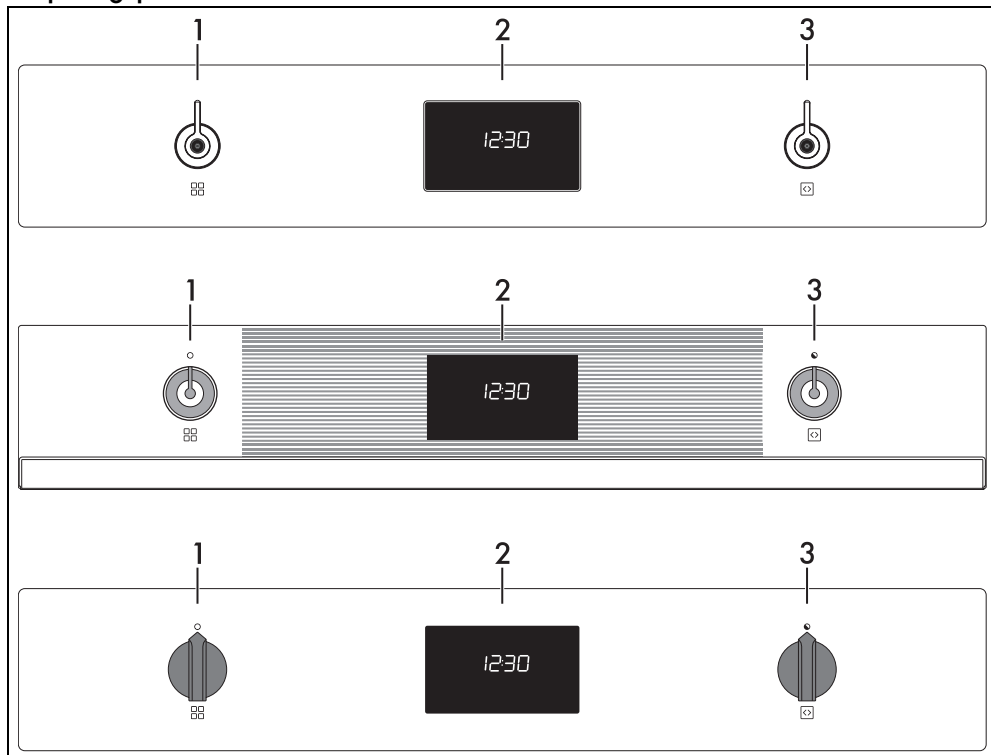
2 Tætningsliste

3 Lampe

4 Låge

**1,2,3...** Plade til ramme

# Betjeningspanel



## 1 Funktionsknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at:

- tænde/slukke apparatet;
- vælge en funktion.



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

## 2 Digital programmeringsenhed

Viser det aktuelle klokkeslæt, minuttælleren, funktionen, mikrobølgeovnene eventuelle effekt, effekt og temperatur på den valgte tilberedning og den eventuelt tildelte tid.

## 3 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at indstille:

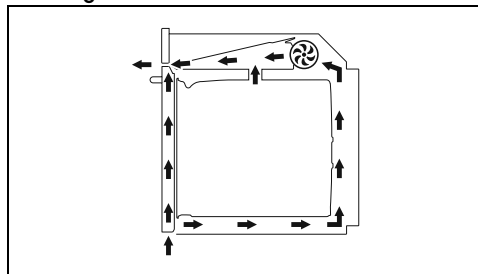
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- det aktuelle klokkeslæt.

## Andre dele

### Positionsriiler

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

### 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

- Belysningen af ovnrummet aktiveres, når man vælger en vilkårlig tilberedningsfunktion.
- Når lågen åbnes, tænder belysningen i ovnrummet. Det slukker straks, når lågen lukkes.
- Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

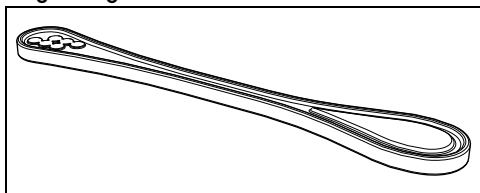
## Tilbehør

- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.
- Vi anbefaler at montere de regulerbare skinner på rammernes første rille. På denne måde kan man optimere pladsen inden i ovnrummet med et mellemliggende niveau mellem første og anden rille.



I manual henviser forslagene ifm. den anden rille og den midterste rille til brugen af de regulerbare skinner.

## Kogestang



Bruges i en beholder under opvarmning af væsker, nødvendig for at undgå en forsinkelse af kogingen.

# ANVENDELSE

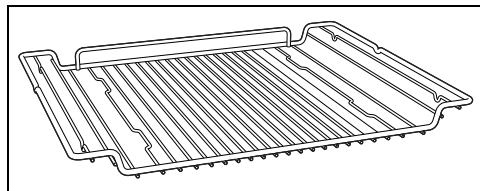
## Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget

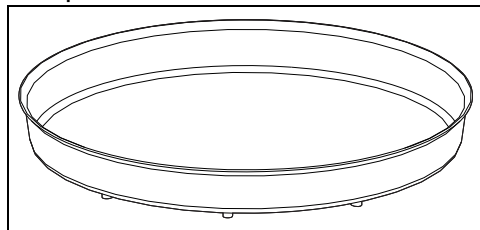
## Sænket rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

## Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

### Chef-plade



Bruges til en ensartet og brunet tilberedning.

## Mikrobølger

Apparatet er udstyret med en mikrobølgegenerator kaldet magnetron. De genererede mikrobølger udsendes ensartet i ovnrummet for at nå retterne og opvarme dem.

Opvarmningsprocessen finder sted ved hjælp af friktionen af molekylerne indeholdt inde i madvarerne (hovedsageligt dem af vand), med en efterfølgende varmegerenering.

Den varme som genereres direkte inde i madvarerne gør det muligt at optø, opvarme eller stege på kort tid i forhold til en almindelig tilberedning.

Brugen af beholdere, som er egnede til tilberedninger med mikrobølger gør det lettere for mikrobølgerne at nå ind i madvarerne på en ensartet måde.

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.

## Materialer, som er egnede til mikrobølger

Generelt set skal materialer, som anvendes til tilberedning med mikrobølger kunne gennemkrydses for at mikrobølgerne kan nå fødevarerne.

I det følgende vises en tabel over hvilke materialer der kan og ikke kan anvendes:

### MATERIALER, DER KAN ANVENDES:

- Glas (fjern altid lågene)\*
- Ildfaste fade
- Drikkeglas
- Glasbeholdere
- Porcelæn
- Terrakotta
- Plastik (kun, hvis egnet til mikrobølger)\*
- Beholdere
- Plastikfilm (kun hvis det ikke er i kontakt med fødevarerne)

\*kun hvis termoresistent.

### KAN IKKE ANVENDES:

- Metal (kan danne lysbuer eller gnister)
- Aluminiumsfolie
- Aluminiumsbakker
- Tallerkener
- Metalredskaber
- Snøreband til fryseposer
- Træ
- Krystalglas
- Papir (brandfare)
- Beholdere i polystyrol (fare for forurening af fødevarerne)



Køkkengrejet skal være uden metaldekorationer.



Brug ikke ekstra plader i metal til mikrobølge-funktionen eller den kombinerede mikrobølgefunktion.

## Test af køkkenredskaber



Kun til denne test er det muligt at anvende mikroovns funktionen uden at indsætte madvare i ovnen.

For at se om køkkengrejet er egnet til brug ved tilberedninger i mikroovn kan man udføre en simpel test:

1. Fjern alt tilbehør fra ovnrummet.
2. Anbring køkkengrejet der skal afprøves på risten indsat på første rille.
3. Vælg mikroovns funktionen på maksimalt effektniveau (f.eks. 1.000W).
4. Indstil en varighed på 30 sekunder.
5. Start tilberedningen.



### Uegnet køkkengrej Risiko for skader på apparatet

- Afbryd testen omgående, hvis du bemærker gnister eller hvis køkkengrejet udsender en knitrende lyd. I dette tilfælde er køkkengrejet ikke egnet til tilberedninger i mikroovn.

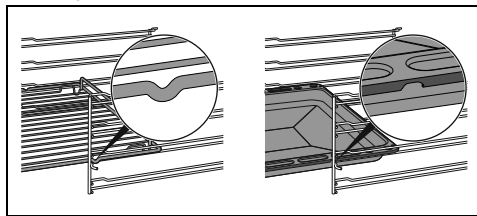
Ved testens afslutning skal køkkengrejet være køldt eller lunkent. Såfremt det er varmt, skal det anses som uegnet til tilberedninger med mikrobølger.

## 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.

## Kogestang



### Ukorrekt anvendelse Fare for eksplosion/forbrænding

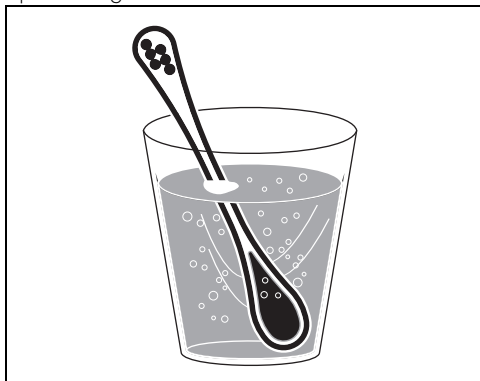
- For at undgå faren for en eksplosion inde i apparatet eller et pludseligt udløb af kogende væske skal man altid tilføje kogestangen nedsænket i det væske, man opvarmer.



### Forhøjet temperatur Risiko for skader på tilbehøret

- Anvend kun kogestangen under mikroovns funktionerne. Stangen må ikke være anvendt til kombinerede eller traditionelle funktioner.

Under anvendelse af mikrobølger til at opvarme eller genopvarme væsker, kan der opstå en forsinkelse af kogeprocessen. For at undgå dette fænomen skal man indsætte den medfølgende kogestang (eller en ske af varmeresistent plastik) i beholderen under opvarmningen.



## Chef-plade



### Ukorrekt anvendelse Fare for eksplosion/forbrænding

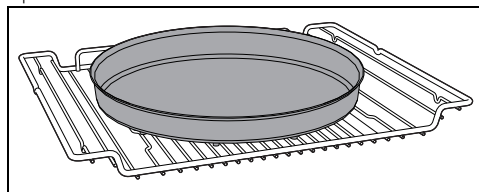
- Tilbehøret kan blive meget varmt. Brug altid grillhandsker til håndteringen.



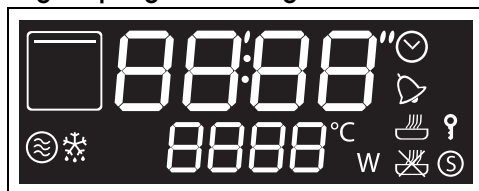
### Forhøjet temperatur Risiko for skader på tilbehøret

- Anvend ikke knive direkte på pladens overflade
- Anvend ikke børster eller metalsvampe under rengøringen, da de kan beskadige den øvre belægning.

Chef-pladen skal placeres midt på risten for en optimal funktion.



## Digital programmeringsenhed



Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. For at bruge det skal man blot dreje funktionsknappen og temperaturknappen for at vælge de viste værdier.



Kontrollampe for ur



Kontrollampe for minuttæller



Kontrollampe for tilberedning



Kontrollampe for programmeret tilberedning



Kontrollampe for funktionslås



Kontrollampe for Show Room



Kontrollampe for mikrobølger



Kontrollampe for optøning



Kontrollampe for temperatur

## **W** Kontrollampe for watt

### Første anvendelse



Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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

1. Drej temperaturknappen for at vælge det aktuelle klokkeslæt.
2. Tryk på temperaturknappen for at indstille det aktuelle klokkeslæt og skifte til valg af minutterne.
3. Drej temperaturknappen for at vælge minutterne for det aktuelle klokkeslæt.
4. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



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



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

### Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

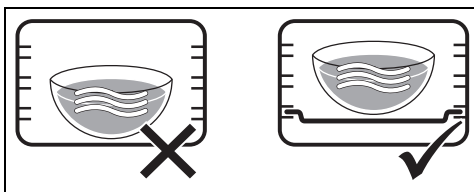
### Mikrobølger




Mikrobølgerne trænger direkte ind i maden, og gør det muligt at tilberede på kort tid og med en betydelig energibesparelse. De er egnede til stegning uden fedt, og er desuden beregnet til at optø og også opvarme madvarer, og holde dem intakt, hvad angår oprindeligt udseende og aroma.

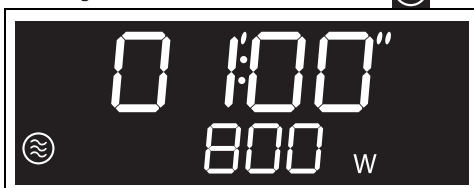


Under brugen af mikroovnen, må retten (eller dens beholder) ikke placeres på bunden af ovnrummet. Brug de medfølgende tilbehør, som er indsat i de hylde, som egner sig til den opskrift, man har i sinde at følge.



ANVEND IKKE BEHOLDERE / TILBEHØR (bradepander, glasplader, etc.), SOM SÆTTES DIREKTE PÅ OVNNUMMETS BUND.

1. Luk døren op.
2. Indsæt retten i ovnrummet.
3. Luk døren.
4. Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til højre for at vælge funktionen MIKROBØLGER .



5. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 5 sekunder indtil halvanden time) (for eksempel "5 minutter").



6. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
7. Mens temperaturknappen for watt **W** blinker, drejes temperaturknappen for at ændre effektværdien fra 100W til 800W (f.eks. "500 watt").



Se afsnittet Mikrobølgeeffekt for en reference til mikrobølgeeffekt.

8. Vent 3 sekunder med at starte tilberedningen eller tryk på

temperaturknappen for at angive eventuelle indstillinger for tilberedningsvarighed, sluttidspunkt for tilberedning...

## Mikrobølger + grill

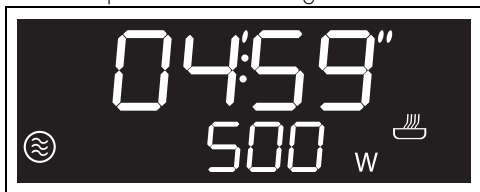


Brug af grillen giver en perfekt bruning af fødevarens overflade. Mikrobølgernes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.



### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på apparatet

- Anvend ikke de kombinerede funktioner til at opvarme eller koge væsker.



9. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.



Når lågen åbnes, bliver den igangværende funktion afbrudt. Ved lukningen skal man trykke på temperaturknappen for at genoptage tilberedningen.



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

Når tilberedningen er færdig, vises teksten

**STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved at åbne lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



## Mikrobølgeeffekter

I det følgende angives de valgbare effekter:

Effekt (W)	Anvendelse
100	
200	Optø fødevarer
300	
400	Tilberedninger ved svag varme
500	
600	Opvarmning og stegning af fødevarer
700	
800	Opvarmning af væsker

1. Drej funktionsknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede funktion


MIKROBØLGER + GRILL



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



3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.

4. Mens kontrollampe for ur  blinker, drejes temperaturknappen mod højre eller venstre for at ændre tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "15 minutter").



5. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.


6. Mens temperaturknappen for watt **W** blinker, drejes temperaturknappen mod højre eller venstre for at ændre

effektværdien fra 100W til 600W (f.eks. "400 watt").



- Tryk på temperaturknappen for at bekræfte de indførte oplysninger-
- Tryk på temperaturknappen for at starte den kombinerede tilberedning.




 Når lågen åbnes, sættes den igangværende funktion på pause. Ved lukningen af lågen skal man trykke på temperaturknappen for at genoptage tilberedningen.

### Forvarmingsfase

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

Denne fase angives ved at kontrollampen for tilberedning blinker .

Efter forvarmningen lyser kontrollampen for tilberedning  konstant, og der aktiveres et lydsignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnrummet.

### Afslutning på tilberedning med mikrobølger + grill


Når tilberedningen er færdig, vises teksten **STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved at åbne lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



### Grill



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

- Drej funktionsknappen til højre eller venstre for at vælge funktionen GRILL .
- Drej temperaturknappen mod højre eller venstre for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel "200°C").


Vent 3 sekunder med at starte tilberedningen eller tryk på temperaturknappen for at angive eventuelle indstillinger for tilberedningsvarighed, sluttidspunkt for tilberedning...



Når lågen åbnes, sættes den igangværende funktion på pause. Funktionen genstarter automatisk, når lågen lukkes.

### Forvarmingsfase


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

Denne fase angives ved at kontrollampen  blinker.



Man kan springe forvarmingsfasen over ved at holde temperaturknappen nede i få sekunder.

Efter forvarmningen forbliver kontrollampen 

tændt, ovnrummets symbol  blinker, og der aktiveres et lydsignal.

- Luk døren op
- Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
- Luk døren.

eller

Hvis retten allerede er inde i ovnrummet, skal du trykke på temperaturknappen for at starte tilberedningen.



## Tidsindstillet tilberedning



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



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

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



På displayet vises tallene **00:00** blinker.



2. Drej temperaturknappen for at ændre temperaturen inden for 3 sekunder eller
3. Tryk på temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "25 minutter").

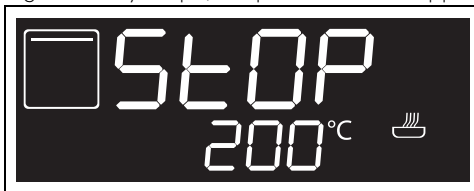


4. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  holder op med at blinke, symbolet  og den tidsindstillede tilberedning begynder.


Når tilberedningen er færdig, vises teksten **STOP** på displayet, og der lyder et lydssignal, som kan deaktiveres ved at åbne

lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



Drej igen valgknappen for at vælge en yderligere tidsindstillet tilberedning.

## For at annullere en tidsindstillet tilberedning

1. Tryk på temperaturknappen.
- Kontrollampen  blinker på displayet.
2. Drej temperaturknappen mod uret inden for 3 sekunder for at nulstille tilberedningsvarigheden.
  3. Vent 3 sekunder eller tryk på temperaturknappen for at lukke funktionen tidsindstillet tilberedning og vende tilbage til visning af det aktuelle klokkeslæt.

## Programmeret tilberedning



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



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

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

På displayet vises tallene **00:00** blinker.



2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden inden for 3

sekunder (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "25 minutter").



3. Tryk på temperaturknappen.

På displayet vises det anbefalede blinkende klokkeslæt til en umiddelbar tilberedning.



I tilfælde af bekræftelse uden ændringer, starter tilberedningen med det samme. Hvis man fjører tid til det anbefalede klokkeslæt, stopper tilberedningen

4. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet inden for 3 sekunder for slut på tilberedning (fx "13:15").



5. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  og apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



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

Når tilberedningen er færdig, vises teksten **STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved at åbne

lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



### For at annullere en programmeret tilberedning

1. Tryk på temperaturknappen.

Kontrollampen  blinker på displayet.

2. Drej temperaturknappen inden for 3 sekunder med eller mod uret for at indstille en ny tidsindstillet tilberedning.

Den programmeret tilberedning er nu blevet annulleret.



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

### Minuttæller under en tilberedning



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



Det er ikke muligt at indstille en minuttæller under en tilberedning, hvis der allerede tidligere er blevet indstillet en tidsindstillet tilberedning.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke 2 gange på temperaturknappen.

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



Det er også muligt at indstille en minuttæller, når tilberedningen er i gang.

2. Drej temperaturknappen for at ændre minuttælleren varighed inden for 3 sekunder (fra 1 minut til 13 timer).

3. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  stopper med at blinke, og minuttælleren starter.

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

Tallene  og kontrollampen  blinker.

5. Drej temperaturknappen for at vælge en yderligere minuttæller eller tryk på temperaturknappen for at slå lydsignalet fra og lukke minuttæller under en tilberedning.

Efter nogle sekunder vises det aktuelle klokkeslæt på displayet og den igangværende tilberedning fortsætter.

### For at annullere en minuttæller under en tilberedning

1. Tryk 2 gange på temperaturknappen under tilberedningen.

Kontrollampen  blinker på displayet.

2. Inden for 3 sekunder skal man dreje temperaturknappen mod uret for at nulstille værdien på minuttælleren.

3. Vent 3 sekunder for at lukke funktionen minuttæller under en tilberedning.

## Gode råd til tilberedningen

### Generelle råd

- 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.
- Vend maden for at brune begge sider.
- 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

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn, som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.

## Råd om tilberedning af kager og småkager

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

## Råd om optøning og hævning

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

## For energibesparelse

- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.

## Kig på opskrifterne

Vi anbefaler, at man går ind på den relevante side på webstedet [www.smeg.com](http://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.

### Timer



Denne funktion aktiverer kun lydsignalet ved slut på nedtællingen.

1. Med funktionsknappen på position 0, tryk på temperaturknappen.

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

2. Drej temperaturknappen for at ændre minuttællerens varighed inden for 3 sekunder (fra 1 minut til 13 timer).
3. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  stopper med at blinke, og minuttælleren starter.



Mens den er i funktion, skifter displayet til visning med lav lysstyrke efter 2 minutter fra sidste indstilling på knapperne.

### Afslutning af minuttælleren

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

Tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.

2. Drej temperaturknappen for at vælge yderligere en minuttæller.  
eller
3. Tryk på temperaturknappen for at afbryde lydsignalet og lukke minuttællerfunktionen.

Efter nogle sekunder vises det aktuelle klokkeslæt på displayet.

### For at annullere en minuttæller

1. Tryk på temperaturknappen.

Kontrollampen  blinker på displayet.

2. Inden for 3 sekunder skal man dreje temperaturknappen mod uret for at nulstille værdien på minuttælleren.
3. Vent 3 sekunder for at lukke funktionen minuttæller.

### Optøning





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

1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Drej funktionsknappen, indtil skærbilledet for funktionen optøning vises.



3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte funktionen OPTØNING .



På displayet vises tallene **00:00** og kontrollamperne for mikrobølge  og optøning  blinker.

4. Drej temperaturknappen for at indstille varigheden af optøningen (fra 5 sekunder til 99 minutter) (fx "12 minutter og 30 sekunder").



5. Vent 3 sekunder eller tryk på temperaturknappen for at starte optøningen.



Når lågen åbnes, sættes den igangværende funktion på pause. Ved lukningen af lågen skal man trykke på temperaturknappen for at genoptage tilberedningen.

DA

### Afslutning på optøning

Når optøningen er færdig, vises den blinkende tekst **STOP** på displayet, og der afgives et lydsignal, som kan deaktiveres ved at åbne lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



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

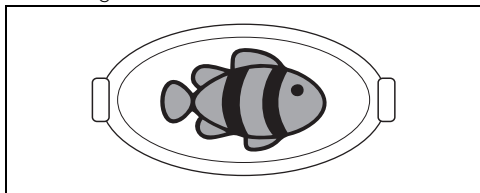
## Tablet over optøninger

Type	Vægt (g)	Tid (min)
Hakket kød	500	25
Hel kylling	1100	40
Hel fisk	500	20
Tærte	500	5

### "Turn"-procedure

For en optimal optøning adviserer apparatet om, når det er nødvendigt at dreje retten inde i ovnrummet.

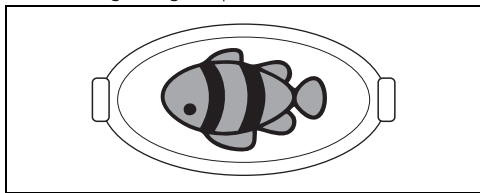
1. Indsæt retten inde i ovnrummet parallelt med ovenlågen.



2. Når apparatet viser teksten **turn** på displayet, skal man vende retten.



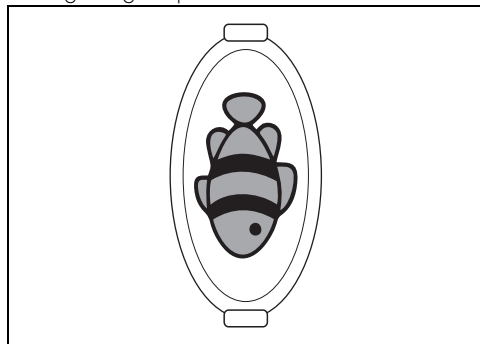
3. Åbn lågen og drej retten 180°.



Hvis man ikke drejer retten, vil apparatet vente i et minut, for derefter at fortsætte automatisk med optøningen. På displayet vises dog som en påmindelse meddelelsen **turn** under nedtællingen



4. Luk apparatets låge og tryk på funktionsknappen for at genoptage funktionen.
5. Om nødvendigt kan apparatet på ny bede om at man drejer retten. På displayet vises meddelelsen **turn**.
6. Ved den anden drejning skal man åbne lågen og dreje retten 90°.

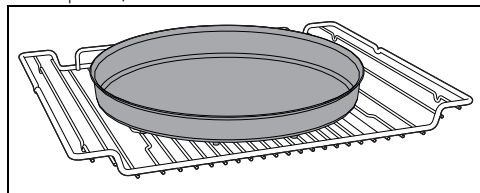


7. Luk lågen og tryk på funktionsknappen for at genoptage funktionen.

### Chef-funktion

**CHEF** Denne funktion gør det muligt at brune retterne og at gøre dem sprøde med Chef-pladen. Ideel til pizzaer, pommes frites og quicher.

1. Placér risten på den ønskede rille. I midten stilles den tomme Chef-plade (kan købes separat).



2. Drej funktionsknappen, indtil skærbilledet for Chef-funktionen vises.




3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte Chef-funktionen.



4. Drej temperaturknappen for at indstille varigheden af Chef-funktionen (fra 10 minutter til 99 minutter) (fx "14 minutter).

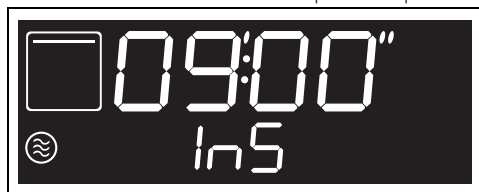


 Parametrene for mikroovnens effekt og tilberedningstemperaturen kan ikke ændres af brugeren.

5. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte parametrene og starte forvarmningen af den tomme Chef-plade.



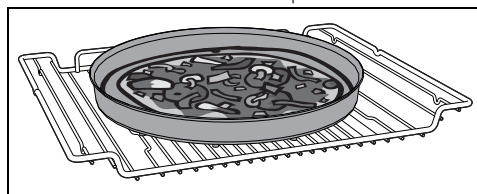
6. Ved endt forvarmning afventer apparatet indsættelse af madvarerne på Chef-pladen.




 **Ukorrekt anvendelse**  
**Fare for forbrændinger**

- Anvend grillhandsker til håndtering af Chef-pladen.

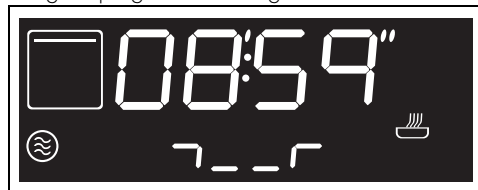
7. Placér retten inde i Chef-pladen.



 **Ukorrekt anvendelse**  
**Risiko for skader på apparatet**

- Placér ikke beholdere, som ikke er varmeresistente, på Chef-pladen.

8. Tryk på temperaturknappen for at genoptage tilberedningen.




Afslutning af Chef-funktion

9. Når tilberedningen er færdig, vises teksten **STOP** på displayet, og der lyder et lydssignal, som kan deaktiveres ved at åbne lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



**Tablet over foreslåede stegetider**

Type	Vægt (g)	Tid (min)
Frosen pizza	400	10
Frosne pomes frites	500	15
Frosne kyllingenuggets	500	15
Friskpiskede æg	400	12

 Den angivne tid omfatter opvarmningstiden for den tomme Chef-plade (5 minutter).

DA

## Indstillinger

1. Drej funktionsknappen, indtil følgende tekst vises på displayet.



2. Tryk på temperaturknappen for at åbne menuen med indstillinger.



### Aktuelt klokkeslæt

Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du dreje temperaturknappen for at vælge funktionen til aktuelt klokkeslæt.



1. Tryk på temperaturknappen for at starte justering af det aktuelle klokkeslæt (fx "12:30").

Under denne procedure blinker kontrollampen

 og symbolerne .



2. Drej temperaturknappen for at vælge det aktuelle klokkeslæt.



3. Tryk på temperaturknappen for at indstille det aktuelle klokkeslæt og skifte til valg af minutterne.



4. Drej temperaturknappen for at vælge minutterne for det aktuelle klokkeslæt.



5. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



6. Drej temperaturknappen for at vælge en ny indstilling eller vent 10 sekunder.


### Betjeningslås (børnesikring)



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

1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du dreje temperaturknappen for at vælge funktionen blokeringslås.

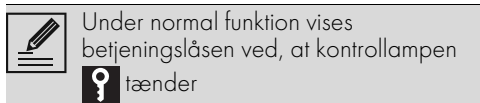


2. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte. Kontrollampen  blinker.

3. Drej temperaturknappen for at aktivere funktionen betjeningslås inden for 10 sekunder.



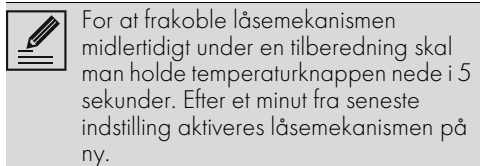
4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
5. Drej temperaturknappen for at vælge en ny indstilling.



Under normal funktion vises betjeningslåsen ved, at kontrollampen tænder



Såfremt der bliver stillet eller ændret på knappernes placeringer, viser displayet teksten **bL0C** i to sekunder.



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

## Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



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

1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du dreje temperaturknappen for at vælge funktionen show room.




2. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
3. Drej temperaturknappen for at aktivere showroom-funktionen.



4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte eller vent 10 sekunder.



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



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

DA

## 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

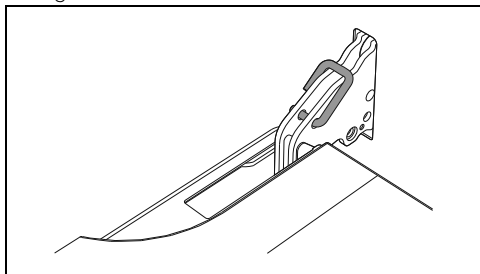
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne



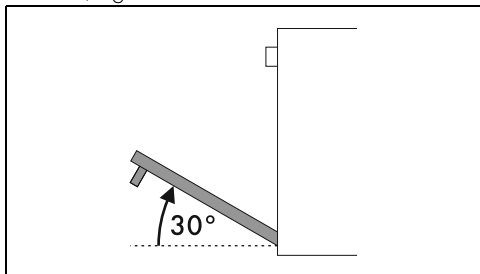
ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

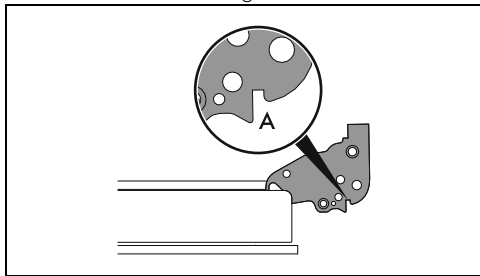
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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.

## Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnligt, efter det er afkølet. Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrummet, da det kan ødelægge emaljen. Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring. For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

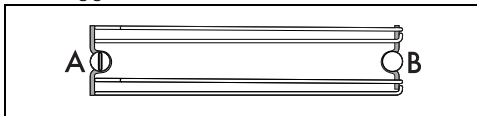
## Tørring

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

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

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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



A = forreste leje

B = bagerste stift

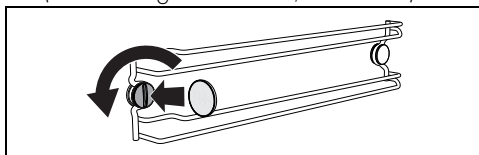


På nogle modeller kan den bagerste stift B fjernes og monteres igen på samme måde som forreste sæde A.

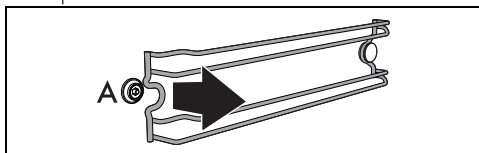


For at afmontere støtterammerne:

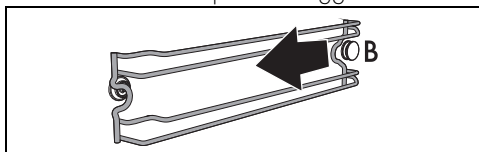
1. Skru den forreste fastgøringsstift, der sidder på sidevæggen nær ovnrummets åbning af (du kan bruge et redskab, fx en mønt).



2. Træk forsigtigt rammen mod midten af ovnrummet for at løsne den fra det forreste leje A.



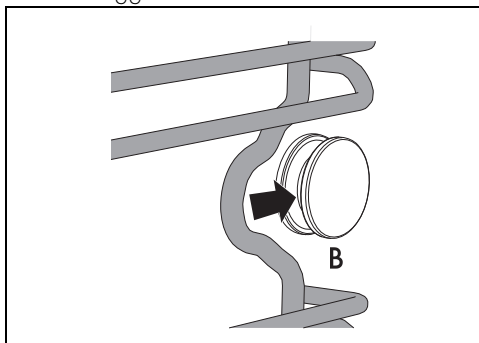
3. Træk rammen af den bagerste stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



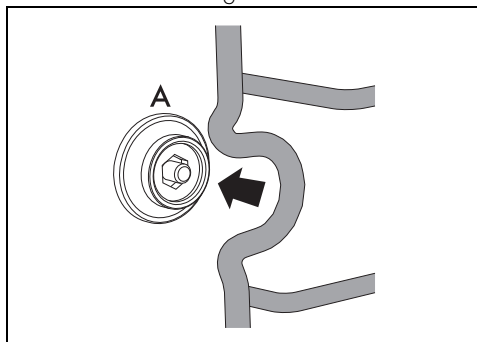
4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

For at genmontere støtterammerne:

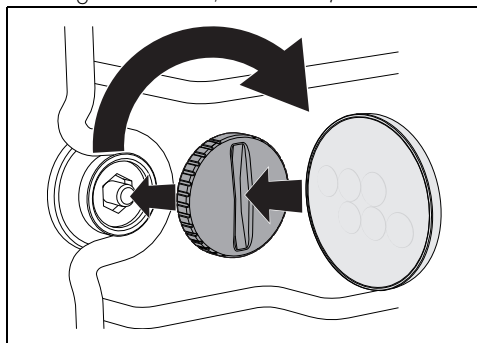
1. Sæt den nederste del af rammen i lejet under stiften B, der sidder for neden på sidevæggen.



2. Sæt den øverste del af rammen tilbage i lejet A på sidevæggen i nærheden af ovnrummets åbning.



3. Skru den forreste fastgøringsstift i (du kan bruge et redskab, fx en mønt).



4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

### Afslutning af Vapor Clean

1. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.
2. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
3. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
4. I tilfælde af fedtrestes er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
5. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.
6. Afmonter de selvrensende paneler (hvor monteret) og støtterammerne til riste/plader.

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

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

ovnrummet samtidig med en katalysecyklus.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

## 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 lukket vand.

# INSTALLATION

## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Generelle informationer

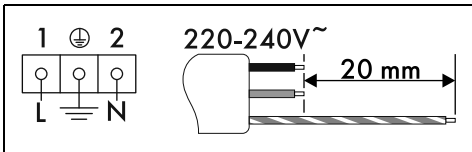
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

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 mm<sup>2</sup>.



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.

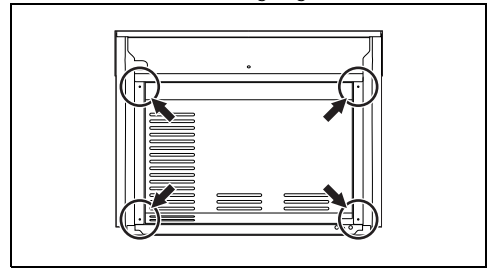
### Udskiftning af kablet



**Elektrisk spænding**  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Skru skrueene af bagskærmen, og afmonter skærmen for at få adgang til klemkassen.



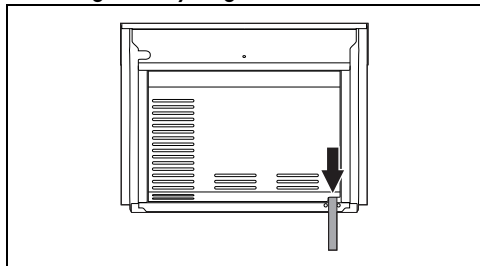
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

## Placering



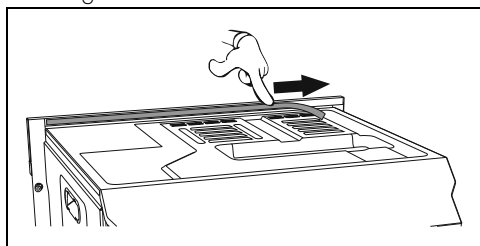
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Placering af forsyningskablet

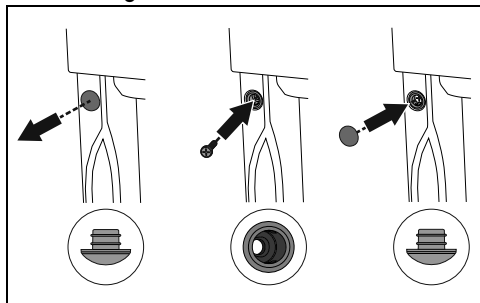


### Tætningsliste på frontpanel

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

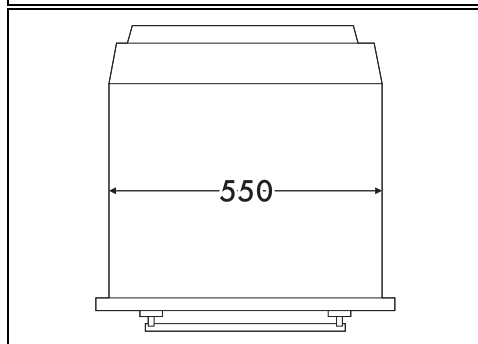
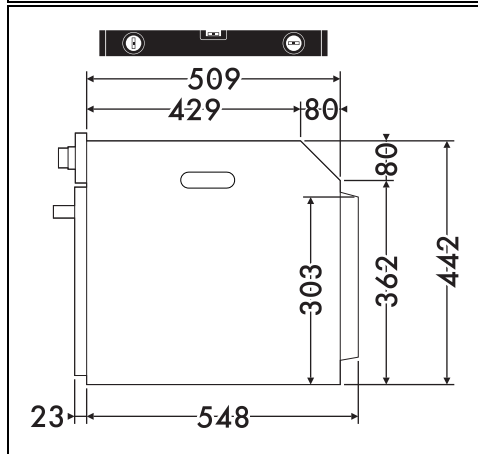
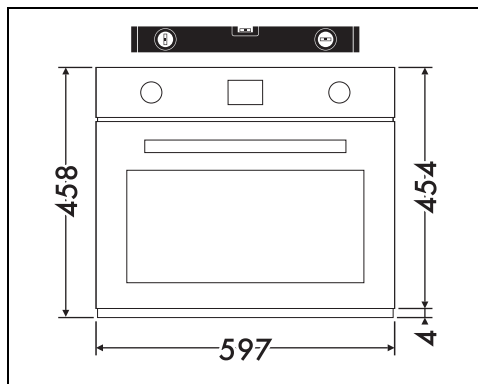


### Låsebøsninger



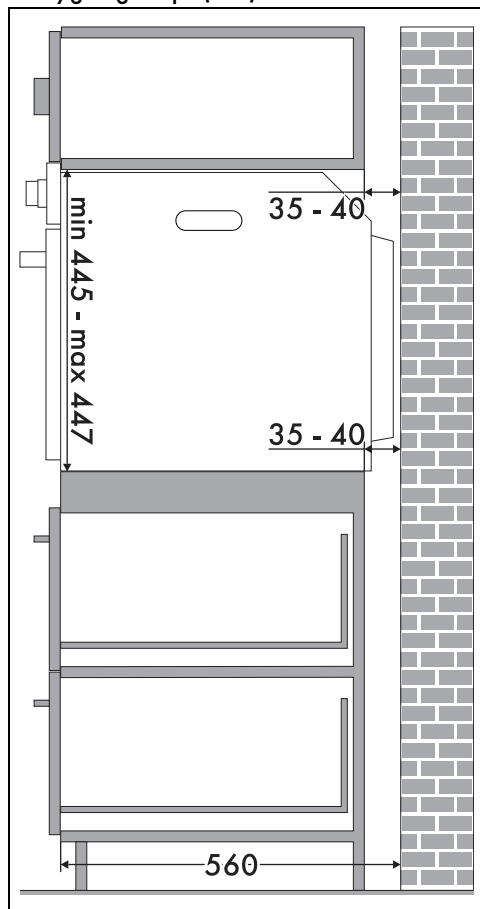
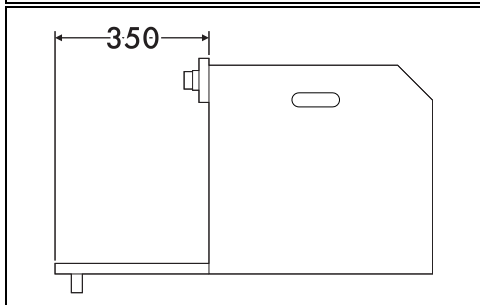
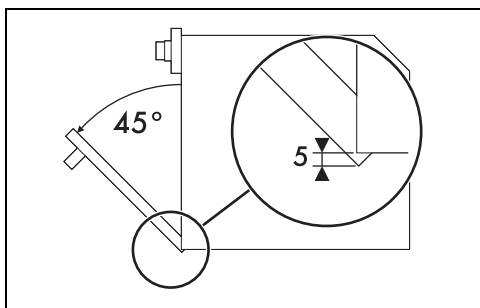
1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruerne.
4. Dæk bøsningerne med stopperne, som blev taget af før.

## Apparatets pladsbehov (mm)

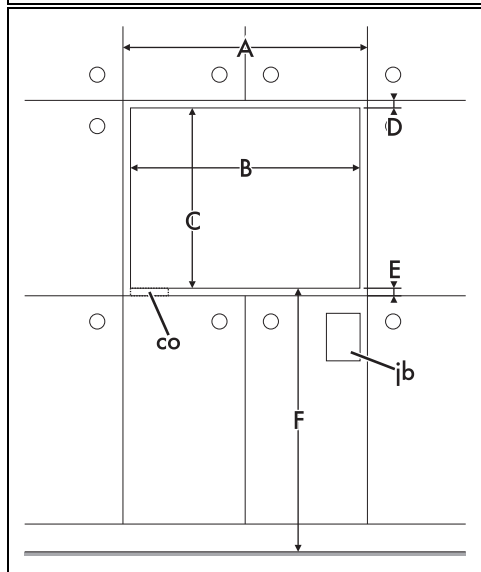
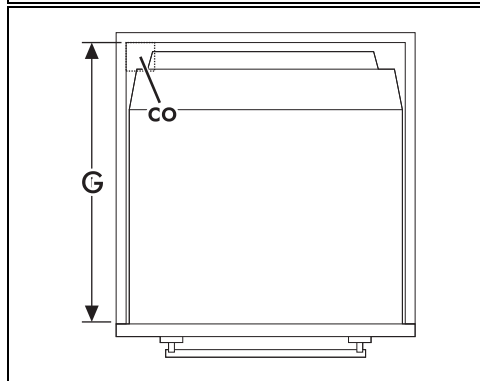
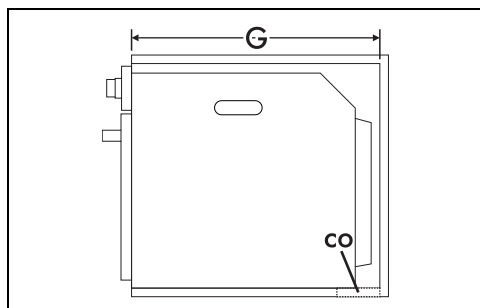
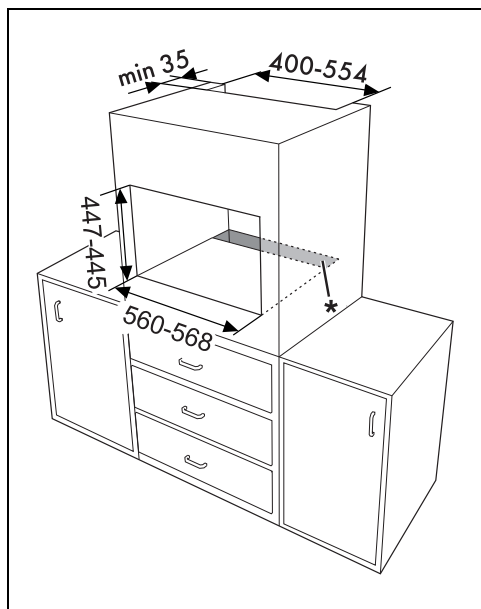


DA

## Indbygning i søjle (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

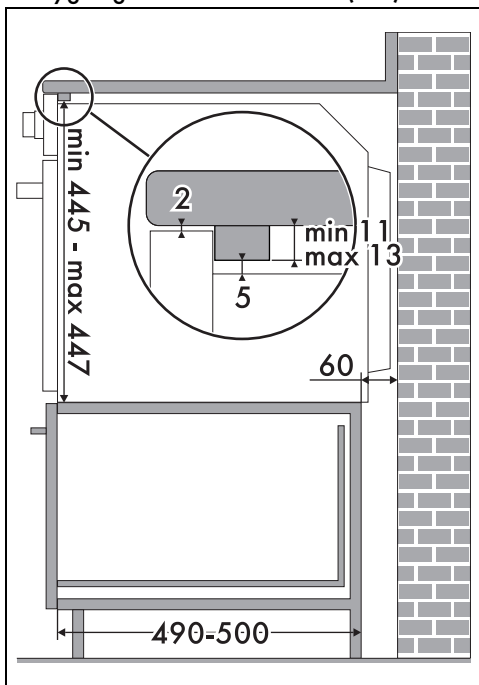
H min. 458 mm

co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

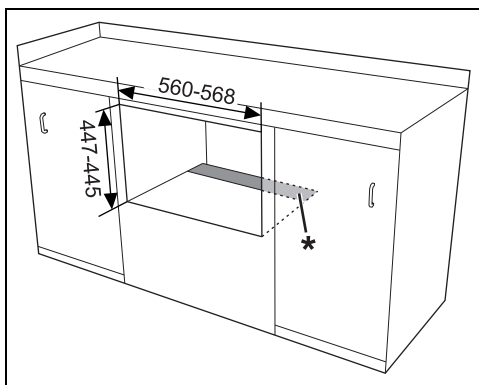
jb Elektrisk dåse

DA

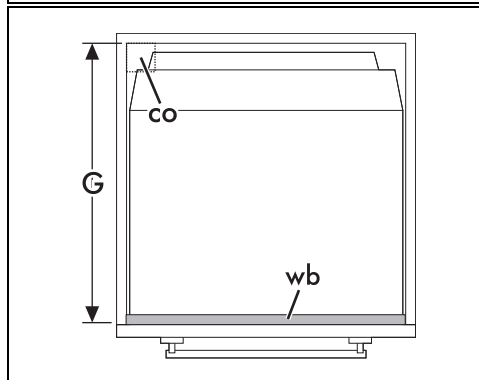
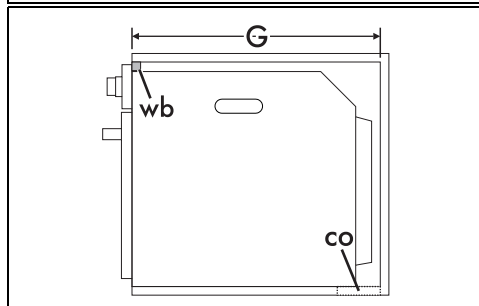
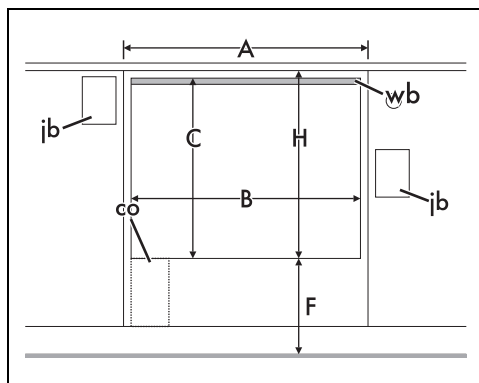
## Indbygning under køkkenborde (mm)



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.



---

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm <sup>2</sup> )
jb	Elektrisk d�ase
wb	Tr�ebj�elke (anbefalet)

---