

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>42</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	42
1.2 Producentens ansvar	47
1.3 Apparatets formål	47
1.4 Bortskaffelse	47
1.5 Identifikationsskilt	48
1.6 Denne brugermanual	48
1.7 Belysningskilder	48
1.8 For energibesparelse	49
1.9 Sådan læser du brugermanualen	49
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>50</b>
2.1 Generel beskrivelse	50
2.2 Betjeningspanel	51
2.3 Andre dele	52
2.4 Tilgængeligt tilbehør	52
<b>3 Anvendelse</b>	<b>54</b>
3.1 Bemærkninger	54
3.2 Første anvendelse	54
3.3 Anvendelse af tilbehøret	55
3.4 Brug af ovnen	56
3.5 Gode råd til tilberedningen	58
3.6 Ur	59
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>64</b>
4.1 Rengøring af overfladerne	64
4.2 Rengøring af lågen	64
4.3 Rengøring af ovnrummet	66
4.4 Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen	68
<b>5 Installation</b>	<b>72</b>
5.1 Elektrisk tilslutning	72
5.2 Udskiftning af kablet	72
5.3 Placering	73

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)



### 1 Bemærkninger

#### 1.1 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.

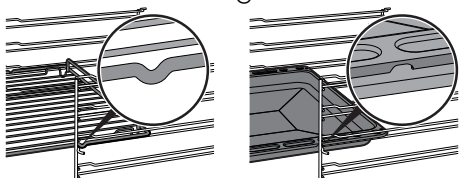
### Skader på apparatet

- 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.



## Bemærkninger

- 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 ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.



- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

### Til pyrolyseovne

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

### Installation og vedligeholdelse

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.



## Bemærkninger

- 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.
- 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.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før pæren udskiftes for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Sørg for, at det efter installationen er muligt at afbryde apparatet via et tilgængeligt stik eller en kontakt i tilfælde af en fast forbindelse.



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

## For dette apparat

- Før pæren udskiftes, skal man sikre sig, at apparatet er slukket.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
- Apparatet må ikke installeres/anvendes i det fri.

## 1.2 Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;

- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.

## 1.3 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.

## 1.4 Bortskaffelse



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

For bortskaffelse af apparatet:

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



Elektrisk spænding

**Fare for dødeligt elektrisk stød**

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



## Bemærkninger

- 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.

### 1.5 Identifikationsskilt

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

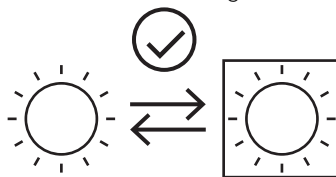
### 1.6 Denne brugermanual

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

Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

### 1.7 Belysningskilder

- Apparatet indeholder belysningskilder, som kan udskiftes af brugeren.



- 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.
- Apparatet indeholder belysningskilder fra energieffektivitetsklasse "G".





## 1.8 For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften. Forvarmningsfasen kan udelukkes i alle funktioner (se kapitel "Forvarmningsfase") med undtagelse af funktionen PIZZA (forvarmning kan ikke udelukkes) og ECO (forvarmning findes ikke).
- Man undgå at åbne lågen under tilberedningen i alle funktioner (heriblandt funktionen ECO).
- 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.

## 1.9 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

### Bemærkninger



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

### Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

### Anvendelse



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

### Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

### Installation



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



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

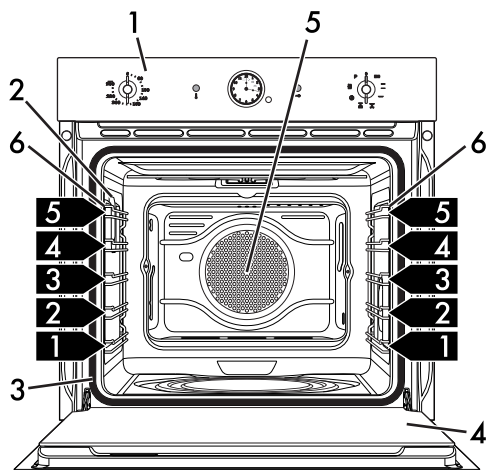
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



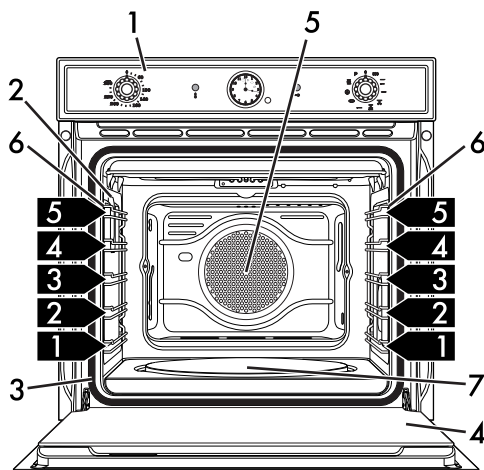
## 2 Beskrivelse

### 2.1 Generel beskrivelse



Pyrolytiske modeller

- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe
- 3 Tætningsliste
- 4 Låge

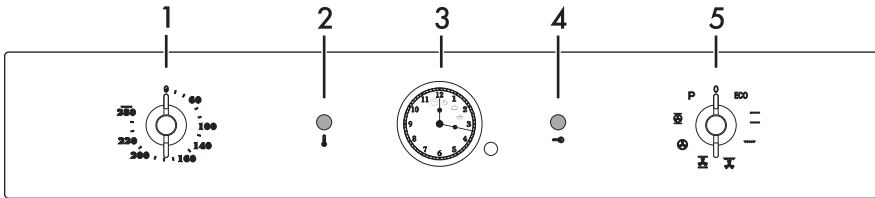


Pyrolytiske modeller med pizzasten

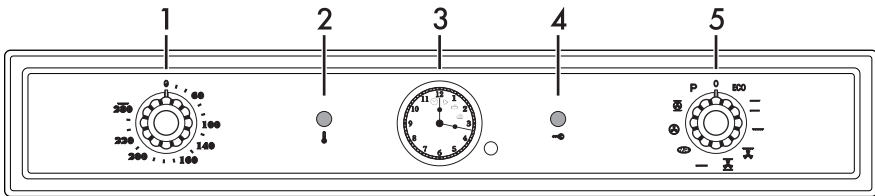
- 5 Ventilator
  - 6 Støtterammer til riste/plade
  - 7 Pizzasten (kun på nogle modeller)
- 1,2,3...** Plade til ramme



## 2.2 Betjeningspanel



Pyrolytiske modeller



Pyrolytiske modeller med pizzasten

### 1 Temperaturknop

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

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

### 2 Termostatkontrollampe

Denne kontrollampe angiver, at ovnen er ved at varme op for at nå den indstillede temperatur. Når temperaturen er nået, forbliver kontrollampen for termostaten hele tiden tændt, indtil ovnen slukkes.

### 3 Ur

Nyttig til visning af klokkeslæt, indstilling af programmerede tilberedninger og til at programmere timeren med minuttæller.

### 4 Kontrollampe for låsning af låge

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

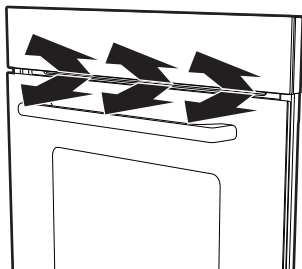
### 5 Funktionsknop

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



## 2.3 Andre dele

### Afkølingsventilator



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

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

### Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når en vilkårlig funktion startes, med undtagelse af funktionen **P**.

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

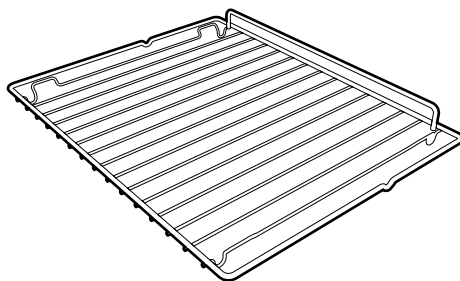
### Positionsruiller

Apparatet er forsynet med riller til placering af bradepander og riste i forskellig højde. Angivelsen af højden, hvor de skal placeres, skal forstås som fra neden og op (se 2.1 Generel beskrivelse).

## 2.4 Tilgængeligt tilbehør

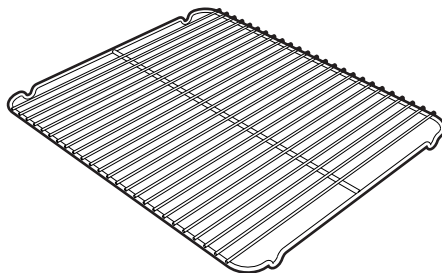
**i** På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

### Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

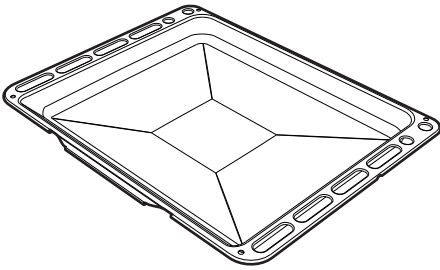
### Rist til bradepande



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

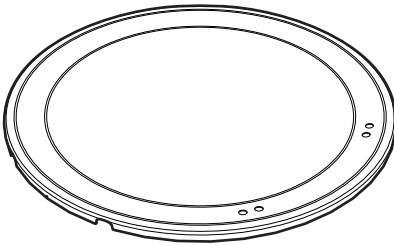


## Dyb bradepande



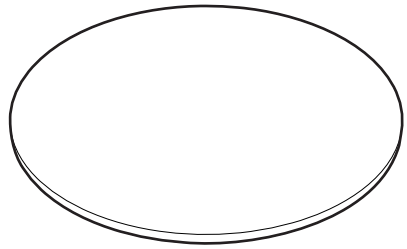
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

## Låg til pizzasten (kun på enkelte modeller)



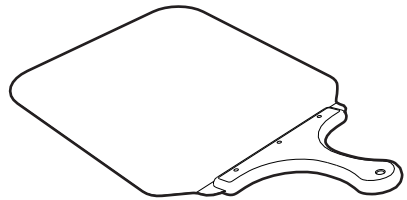
Skal indsættes i lejet i bunden af ovnen i stedet for pizzastenen, når sidstnævnte ikke anvendes.

## Pizzasten (kun på nogle modeller)



Udviklet specifikt til bagning af pizza og lignende produkter.

## Pizzapalet (kun på enkelte modeller)



Nyttig til nem indsættelse af pizzaen på den tilhørende sten.

**i**

Tilbehør til apparatet, som kan komme i berøring med madvarerne, er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

**i**

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



## 3 Anvendelse

### 3.1 Bemærkninger



Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen  
**Fare for forbrændinger**

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



Ukorrekt anvendelse  
**Risiko for skader på de emaljerede overflader**

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



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

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

### 3.2 Første anvendelse

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

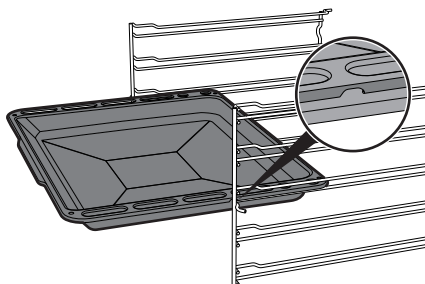
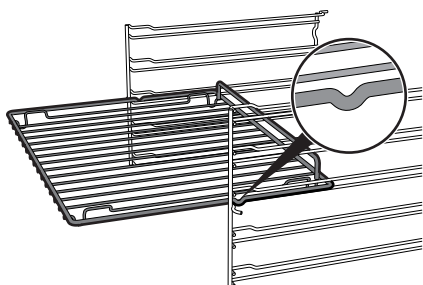


## 3.3 Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

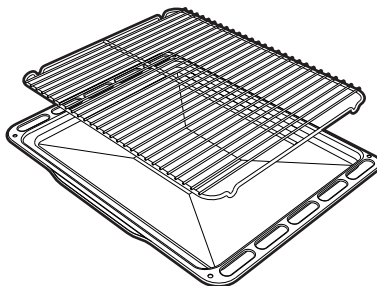
Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

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



### Rist til bradepande

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



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.



# Anvendelse


## Låg og pizzasten (kun på enkelte modeller)

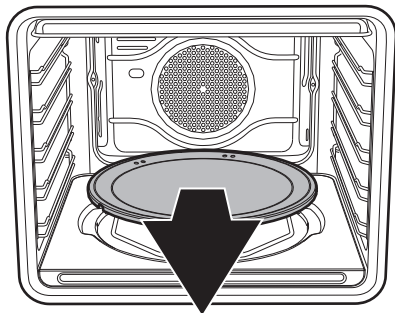


### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Pizzastenen må ikke bruges på anden måde end den beskrevne, f. eks. på gas- eller glaskeramiske kogeplader eller i ovne, som ikke er udstyret til formålet.
- Dryp først pizzaen med olie efter at den er blevet taget ud af ovnen: Eventuelle oliepletter kan ødelægge pizzastenens udseende og funktion.
- Hvis pizzapladen ikke anvendes, skal den fjernes fra ovnen, og bunden skal dækkes med det tilhørende, medfølgende dæksel.

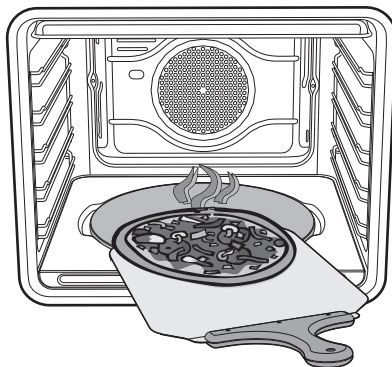
Når ovnen er kold tages det runde låg af og pizzastenen sættes i. Gør det således at stenen indsættes korrekt i det tilhørende leje.

Ved tilberedningen anvendes den tilhørende pizzafunktion .



## Pizzapalet (kun på enkelte modeller)

Hold altid på palettens træhåndtag, og sæt maden ind/tag maden ud af ovnen. Det anbefales at strø let med mel over ståloverfladen, for at lette bevægeligheden af friske produkter, som godt kan hænge fast i stålet, fordi de er fugtige.



## 3.4 Brug af ovnen

### Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

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



For til enhver tid at afbryde en funktion, skal man dreje funktionsknappen til position **0**.





## Foropvarmning

Tilberedningsfunktionerne følger altid en foropvarmingsfase, som gør det muligt for apparatet at nå tilberedningstemperaturen.

Kontrollampen blinker for at angive at ovnen varmer op.

Når temperaturen er nået, forbliver kontrollampen tændt, og der lyder et lydsignal som angiver at madvarerene kan indsættes i ovnrummet.

## Liste over funktioner

### ECO

#### Eco

Kombinationen af grillen og bundvarmen er særlig anvendelig ved tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug.

#### Over-/undervarme

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



#### Grill

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



#### Ventileret grill

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



#### Statisk ventileret

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



# Anvendelse

## Undervarme (kun på enkelte modeller)

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



## Pizza (kun på enkelte modeller)

Funktionen af ventilatoren sammen med grillen og den nederste modstand sikrer ensartede tilberedninger, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.



## Varmluft + ventilator

Ved at kombinere ventilatoren og varmlufterelementet (indbygget i ovnens bagvæg), er det muligt at tilberede forskellig mad på flere plader, hvis den skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmfordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



## Turbo

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



## Pyrolyse

Ved indstilling af denne funktion når ovnen temperaturer, som kommer helt op på 500°C og ødelægger alt det fedtholdige snavs som dannes på de indvendige vægge.

## 3.5 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 ovnen inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at dreje temperaturknappen til den højeste værdi ud for symbolet  for at optimere tilberedningen.

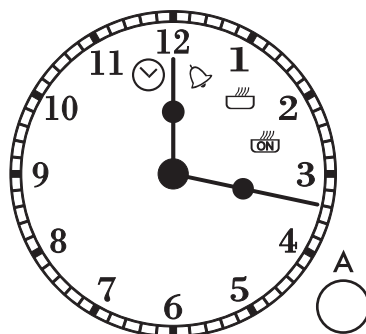
## Råd om tilberedning af kager og småkager





- 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, i en beholder uden låg på ovnsens 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 at opnå en bedre hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnen.

## 3.6 Ur



-  Kontrollampe for ur
-  Kontrollampe til timer med minuttæller
-  Kontrollampe for tidsindstillet tilberedning
-  Kontrollampe for forskudt tilberedning
- A** Reguleringsknop




# Anvendelse

## Indstilling af klokkeslæt

Ved første anvendelse, eller efter en strømafbrydelse, blinker urets kontrollampe

 på uret.

1. Drej reguleringsknappen med/mod uret indtil det aktuelle klokkeslæt er indstillet.
2. Efter ca. 5 sekunder slukkes urets kontrollampe  og uret påbegynder sin normale funktion.

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

3. For at regulere uret yderligere, skal man sørge for at ingen funktioner er aktive (**temperaturknappen** og **funktionsknappen** skal stå på **0**).
4. Drej reguleringsknappen med/mod uret.

## Timer




Denne funktion afbryder ikke tilberedningen, men aktiverer kun alarmer.




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


1. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for timeren med minuttæller .


2. Drej inden for 5 sekunder reguleringsknappen med/mod uret for at indstille værdien for varighed (maks. 4 timer). Hver forøgelse/reduktion vises ved at pilen for minutter flytter sig 1 hak.

Når der er gået 5 sekunder fra den sidste indstilling, forbliver pilene på positionen for det aktuelle klokkeslæt, og kontrollampen for timeren med minuttæller  forbliver tændt og nedtællingen starter.

Mens nedtællingen er i gang er det muligt at ændre varigheden yderligere.

3. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for timeren med minuttæller .
4. Drej reguleringsknappen inden for 5 sekunder med/mod uret for at indstille den nye værdi for varighed.

Når der er gået 5 sekunder fra den sidste indstilling, forbliver pilene på positionen for det aktuelle klokkeslæt, og kontrollampen for timeren med minuttæller  forbliver tændt og den nye nedtælling starter.

Ved endt nedtælling, blinker kontrollampen for timeren med minuttæller  og der udsendes et lydsignal.

5. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på reguleringsgrebet.



For til enhver tid at annullere en nedtælling skal man trykke på reguleringsknappen i cirka 3 sekunder.





## Forskudt tilberedning




Med forskudt tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte en tilberedning automatisk efter et tidsrum, som brugeren har indstillet, med efterfølgende automatisk slukning af ovnen.


Efter indstilling af en tilberedningsfunktion:

1. Tryk 2 gange på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for forskudt tilberedning .
  2. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille tidspunktet for tilberedningens start (maks. 12 timer).
  3. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning .
  4. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille tidspunktet for endt tilberedning.
- Når der er gået 5 sekunder efter den sidste indstilling, vender pilene tilbage til positionen for det aktuelle klokkeslæt.
5. Drej temperaturknappen til den ønskede værdi.
  6. Tilberedningen starter ved den forudindstillede tid og fortsætter indtil afslutningen af den forudindstillede tid.

Det er muligt at ændre de indstillede data under tilberedningen.

7. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning .
8. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille det nye tidspunkt for endt tilberedning.

Når der er gået 5 sekunder efter den sidste indstilling, vender pilene tilbage til positionen for det aktuelle klokkeslæt.

Ved endt nedtælling, blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning  og der udsendes et lydsignal.

9. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på reguleringsgrebet.



For til enhver tid at annullere en forskudt tilberedning skal man trykke på reguleringsknappen i cirka 3 sekunder.



For til enhver tid at afbryde en funktion, skal man dreje funktionsknappen til position **0**.





## Anvendelse

### Tidsindstillet tilberedning

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

Efter indstilling af en tilberedningsfunktion:


1. Tryk 2 gange på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for forskudt tilberedning .
2. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning .
3. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille tidspunktet for endt tilberedning.

Når der er gået 5 sekunder efter den sidste indstilling, vender pilene tilbage til positionen for det aktuelle klokkeslæt.


4. Drej temperaturknappen til den ønskede værdi.

Tilberedningen starter og fortsætter indtil afslutningen af den forudindstillede tid.

Det er muligt at ændre de indstillede data under tilberedningen.

5. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning .
6. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille det nye tidspunkt for endt tilberedning.

Når der er gået 5 sekunder efter den sidste indstilling, vender pilene tilbage til positionen for det aktuelle klokkeslæt.

Ved endt nedtælling, blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning  og der udsendes et lydsignal.

7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på reguleringsgrebet.



For til enhver tid at annullere en forskudt tilberedning skal man trykke på reguleringsknappen i cirka 3 sekunder.



For til enhver tid at afbryde en funktion, skal man dreje funktionsknappen til position **0**.



## Vejledende tilberedningstabel

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Skinneposition fra neden	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over-/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	Over-/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4/3	280	15	
Roastbeef	1	Turbo/Statisk ventileret	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Varmluft/Statisk ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>1. side</b>	<b>2. side</b>
Svinekoteletter	1,5	Ventileret grill	4/3	280	15	5
Spareribs	1,5	Ventileret grill	4/3	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5/4	280	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	4/3	280	10	5
Oksefilet	1	Grill	5/4	280	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Statisk ventileret	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Statisk ventileret	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Statisk ventileret	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statisk ventileret	2	280	8 - 9	
Brød	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	55 - 60	
Marmeladetærte	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160 - 170	55 - 60	
Fylde tortellini	1	Turbo/Statisk ventileret	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Statisk ventileret	2	180	80 - 90	
Sandkage	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	150 - 160	55 - 60	
Riskage	1	Turbo/Statisk ventileret	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	30 - 35	

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



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse

**Risiko for skader på overfladerne**

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.

### 4.1 Rengøring af overfladerne

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

#### Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

### Pletter fra mad eller rester

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

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

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

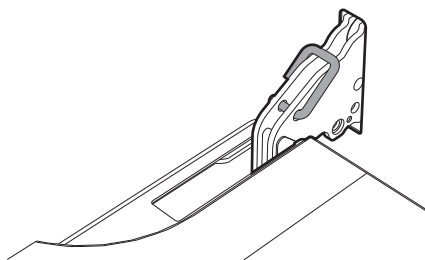
### 4.2 Rengøring af lågen

#### Afmontering af ovnlågen

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

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

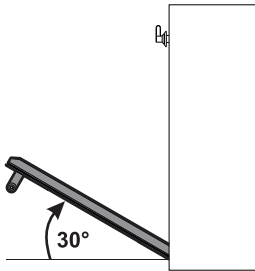
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



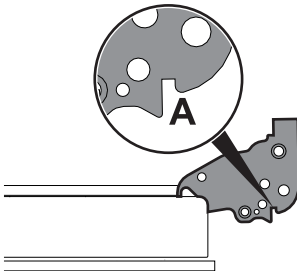




2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



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



## Rengøring af ovnlågens ruder

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

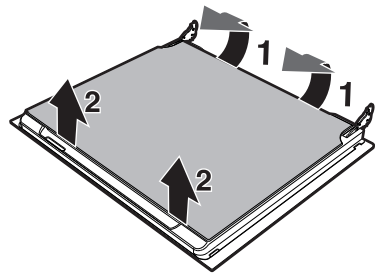


Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

## Afmontering af de indvendige ruder

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

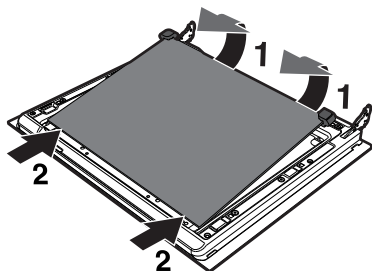
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene **(1)**.
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden **(2)**. På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovnlågen.



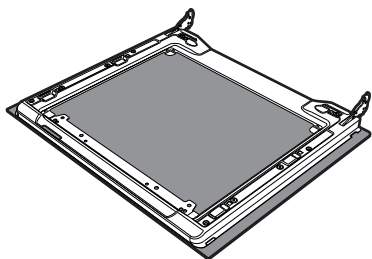


## Rengøring og vedligeholdelse

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

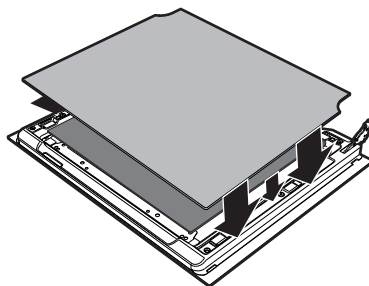


4. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.



5. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.

6. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovnlågen, ved hjælp af et let tryk.



### 4.3 Rengøring af ovnrummet

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

For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen
- støtterammerne til riste/bradepander
- ovns tætningsliste.



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



## 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:

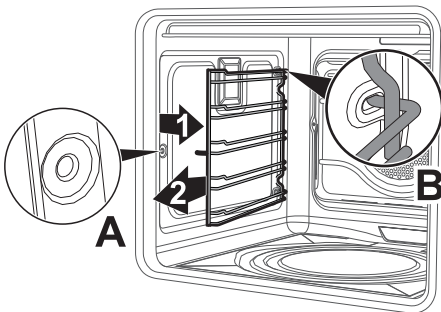
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben, indtil ovnrummet er helt tørt.

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

Afmonteringen af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

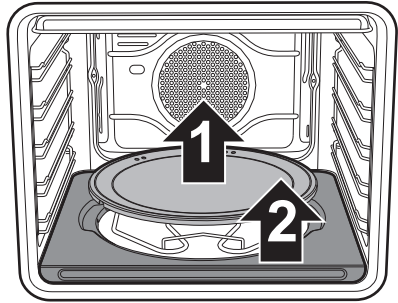
For at afmontere støtterammerne:

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

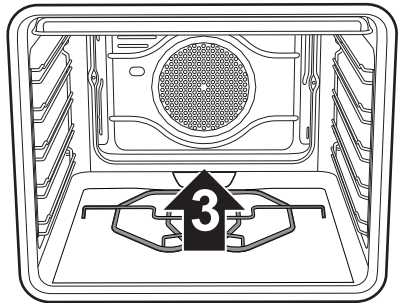


## Kun på modeller med pizzafunktion:

Afmonter først låget til pizzastenen (**1**) og derefter bunden (**2**) som den er placeret på. Bunden skal løftes få mm opad og derefter trækkes udad.



Løft enden af den nederste modstand (**3**) nogle centimeter opad, og rengør ovnens bund.



Sæt bunden til pizzastenen på plads igen, ved at skubbe den indtil stop i den bagerste del af ovnen, og sæt den ned så pladen sættes fast på modstanden på samme bund.



# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af pizzastenen

Pizzastenen skal vaskes separat ifølge nedenstående forholdsregler:

Stenen skal rengøres hver gang den har været brugt. Man bør ikke foretage en ny opvarmning, hvis der er skorper på den. For rengøring hældes 50 cl eddike på pladen. Lad det virke i 10 minutter, og fjern det herefter ved at gnide med en metalsvamp eller skuresvamp. Skyl med vand, og lad den tørre.

- Før rengøringen skal fastbrændt snavs på stenen fjernes med en metalspatel eller skraber til rengøring af glaskeramiske kogeplader.
- For optimal rengøring skal stenen være lunken, alternativt bør den vaskes med varmt vand.
- Brug skuresvampe af metal eller skurende scotch-brite, dypet i citron eller eddike.
- Brug ikke rengøringsmidler.
- Stenen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Lad ikke stenen ligge i blød.
- Den fugtige sten må ikke bruges før 8 timer efter rengøringen har fundet sted.

Efter nogen tid kan stenen få ridser i overfladen. Disse skyldes blot den normale udvidelse som sker på emaljen, som stenen er belagt med, ved høje temperaturer.

## 4.4 Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen



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 ovnen indvendigt.



### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.
- Sluk for blus eller elektriske plader på en eventuel kogeplade, som er installeret oven på ovnen.

## Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.



- Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen.
- Anbring låget til pizzastenen i lejet på bunden af ovnen i stedet for pizzastenen.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern den øvre beskyttelse (hvor monteret).
- Luk døren.

## Indstilling af pyrolyse

1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet



2. Tryk på reguleringsknappen for at bekræfte.

Urets viser stiller sig på tidspunktet for endt funktion.



Pyrolysen er som standard indstillet til en minimum varighed på 2 timer.

3. Drej reguleringsgrebet til højre eller venstre for at indstille varigheden af rengøringscyklussen fra et minimum på 2 timer til et maksimum på 3 timer.
4. Tryk på reguleringsknappen for at starte pyrolysen.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 120 minutter.
- Middel snavset: 150 minutter.
- Meget snavset: 180 minutter.

## Pyrolyse

Efter valg af pyrolysens varighed begynder termostatsens kontrollampe at blinke og ovnen begynder at varme op.

2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen tændes) af en enhed som forhindrer ethvert forsøg på åbning.




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



For til enhver tid at afbryde en pyrolyse, skal man dreje funktionsknappen til position **0**.

Det er muligt at andre varigheden under pyrolysen.

5. Tryk på reguleringsknappen. På uret blinker kontrollampen for tidsindstillet tilberedning .
  6. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille det nye tidspunkt for endt tilberedning.
- Ved pyrolysens afslutning signalerer lydalarmer afslutningen på den automatiske rengøringscyklus.
7. Sæt funktionsvælgerknappen på position **0**.



## Rengøring og vedligeholdelse

Lågen forbliver låst indtil temperaturen inde i ovnen vender tilbage til et sikkert niveau.

8. Vent på at ovnen afkøles, og opsaml resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.



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



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 varmfordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens vægge og front.



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

### Forsinket pyrolyse



Pyrolysen kan programmeres så den starter på en forindstillet tid.

1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet



2. Tryk på reguleringsknappen. På uret tændes kontrollampen for tidsindstillet tilberedning  mens kontrollampen for forskudt tilberedning  blinker.

3. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille tidspunktet for start af pyrolysen (maks. 12 timer).

4. Tryk på reguleringsknappen. På uret tændes kontrollampen for forskudt tilberedning  mens kontrollampen for tidsindstillet tilberedning  blinker.

5. Drej inden for 5 sekunder reguleringsgrebet med/mod urets retning for at indstille varigheden af rengøringscyklussen fra et minimum på 2 timer til et maksimum på 3 timer.

Når der er gået 5 sekunder efter den sidste indstilling, vender pilene tilbage til positionen for det aktuelle klokkeslæt.



## Udskiftning af pæren til ovnlyset

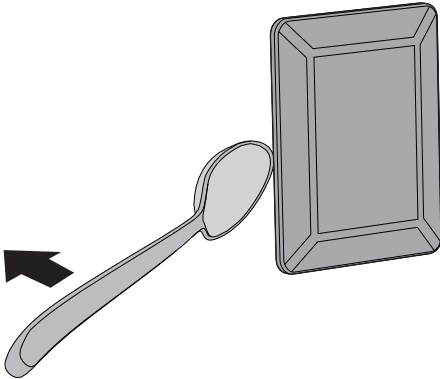


Dele under elektrisk spænding  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

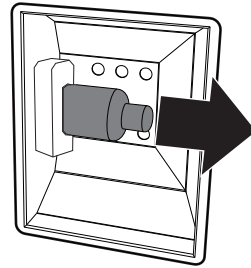
- Deaktiver apparatets strømforsyning.
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
  2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
  3. Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

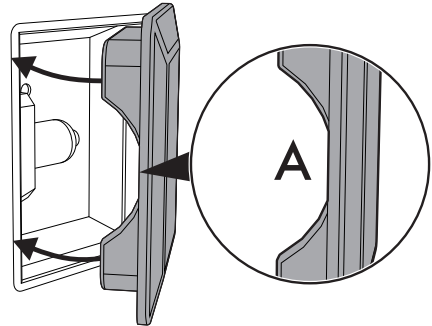


4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk tilslutning



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

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

#### Generelle informationer

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

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

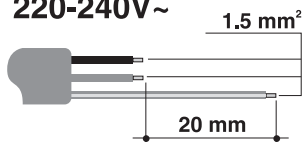
Skiltet må aldrig fjernes.

Apparatet fungerer ved 220-240 V~.

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

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

**220-240V~**



#### Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

#### 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.

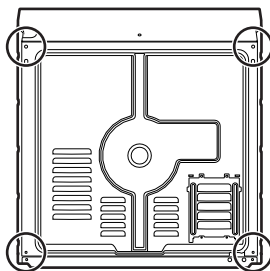
### 5.2 Udskiftning af kablet



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

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Skru skrueerne af bagskærmen, og afmontér 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.





## 5.3 Placering



**Tungt apparat**  
**Fare for kvæstelser ved knusning**

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



**Tryk på den åbne låge**  
**Risiko for skader på apparatet**

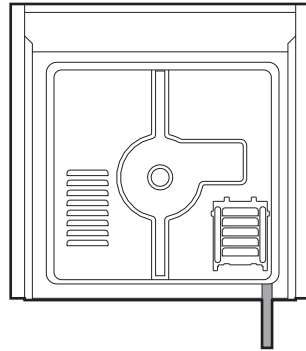
- Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.



**Varmeudslip under apparatets funktion**  
**Risiko for forbrændinger**

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

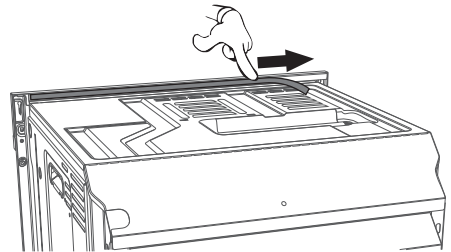
## Placering af forsyningskablet



(visning bagfra)

## Tætningsliste på frontpanel

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

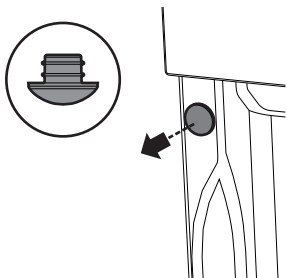




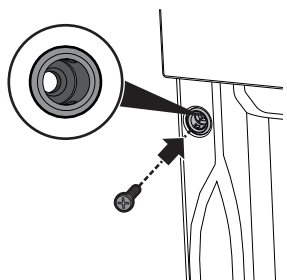
# Installation

## Låsebøsninger

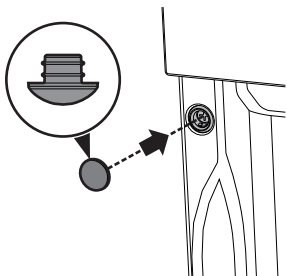
1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.



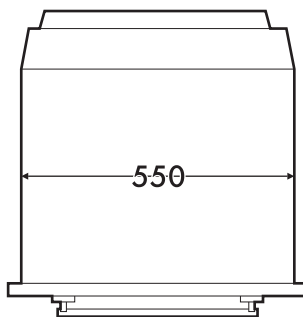
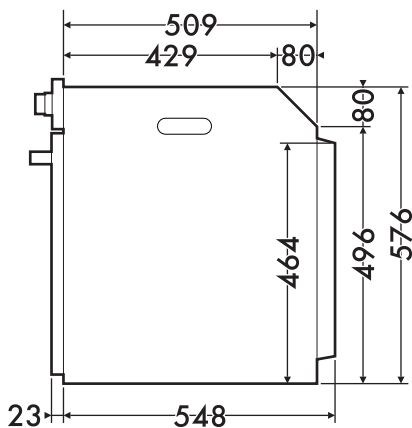
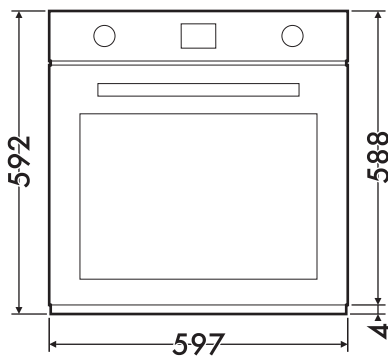
2. Placér apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruberne.



4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.



## Apparatets pladsbehov (mm)

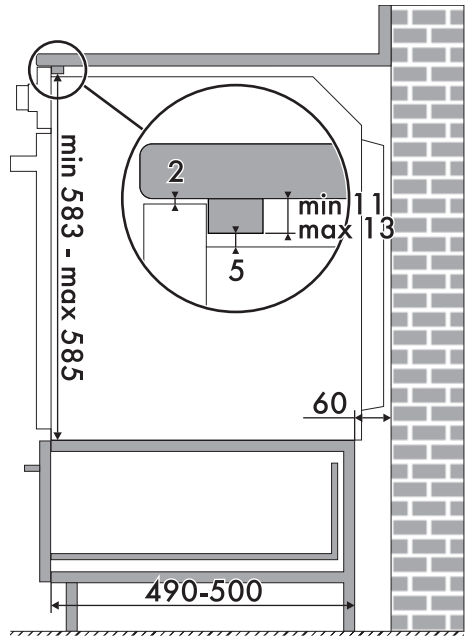
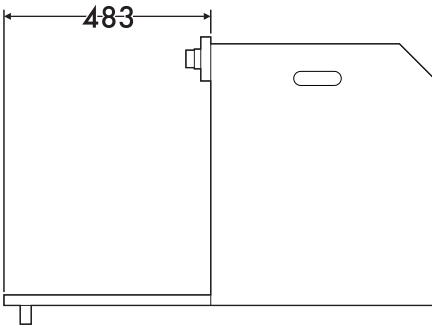
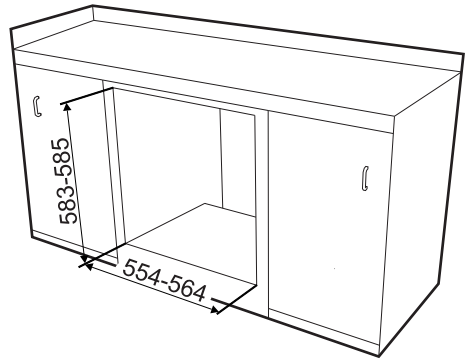
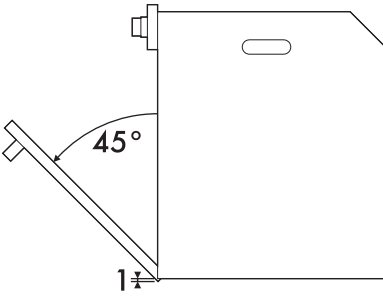


# Installation



## Indbygning under køkkenborde (mm)

DA

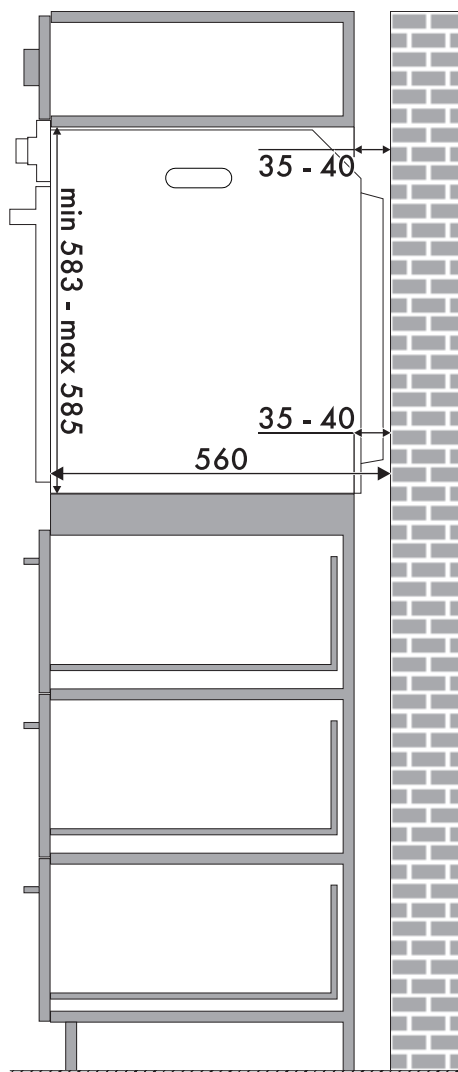
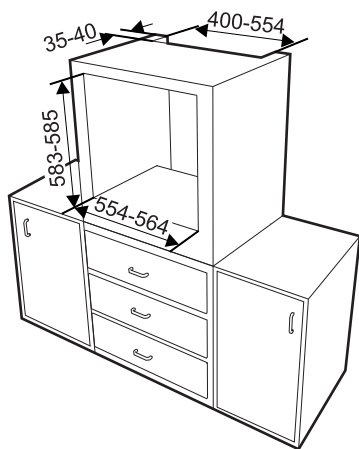


Sørg for, at køkkenelementets bageste/nederste del rårer over en åbning på ca. 60 mm.



# Installation

## Indbygning i søjle (mm)



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