

BEMÆRKNINGER	272	ANVENDELSE	280
Generelle sikkerhedsanvisninger	272	Indledende indgreb	280
For dette apparat	275	Anvendelse af tilbehøret	280
Apparatets formål	276	Brug af ovnen	280
Denne brugermanual	276	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	283
Producentens ansvar	276	Gode råd til tilberedningen	285
Identifikationsskilt	277	Miniguide for tilbehør	286
Bortskaffelse	277	Kig på opskrifterne	286
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	277	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	286
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	277	Rengøring af apparatet	286
For energibesparelse	277	Rengøring af ovnlågen	287
Lyskilder	277	Rengøring af ovnrummet	288
Sådan læser du brugermanualen	278	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	289
BESKRIVELSE	278	Særlig vedligeholdelse	290
Generel beskrivelse	278	INSTALLATION	291
Betjeningspanel	278	Elektrisk tilslutning	291
Andre dele	279	Placering	292
Tilbehør	279		

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand. For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Lad være med at røre ved varmelegemerne under brug.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant

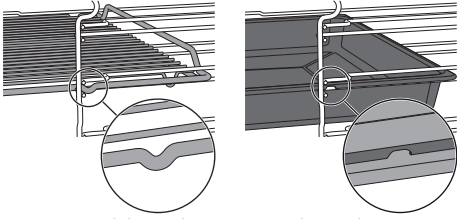
- overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.
- **BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.**
- **BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.**

- **DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.**
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.

Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere på glasdele, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod

ovnrummets bageste del.



- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved

at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.

- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

Til pyrolyseovne

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

Installation og vedligeholdelse

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE**

INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.

- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.
- For at undgå enhver form for fare skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for udskiftning.
- **ADVARSEL:** Når du placerer husholdningsapparatet, skal du sikre, at strømkablet ikke er klemt eller skadet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- **ADVARSEL:** Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
- Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 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.
- (kun på enkelte modeller) Brug kun den medfølgende temperatursonde eller den anbefalet af fabrikanten.
- Ingen af temperatursondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Temperatursonden må ikke opbevares inde i apparatet.
- Brug ikke temperatursonden under pyrolyse.

Temperatursonde (hvis til stede)

- Rør ikke ved stangen eller spidsen af temperatursonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger temperatursonden.
- Undgå at ridse eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller jackstikket til temperatursonden.
- Indsæt ikke temperatursonden i apparatets åbninger og spalter.
- Når man ikke anvender temperatursonden, skal man sikre sig, at den beskyttende metalprop er lukket.
- Træk ikke i kablet for at fjerne temperatursonden fra stikket eller fødevareren.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke kommer i kontakt med varmeelementerne inde i ovnrummet.

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 forurenar, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage Fare for kvælning

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

Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

Fan forced mode

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

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

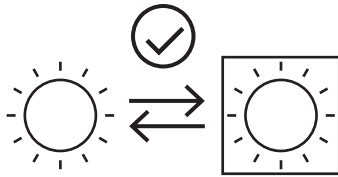
For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøs 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.

Lyskilder

- Dette apparat indeholder lyskilder, der kan

udskiftes af brugeren.



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

- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



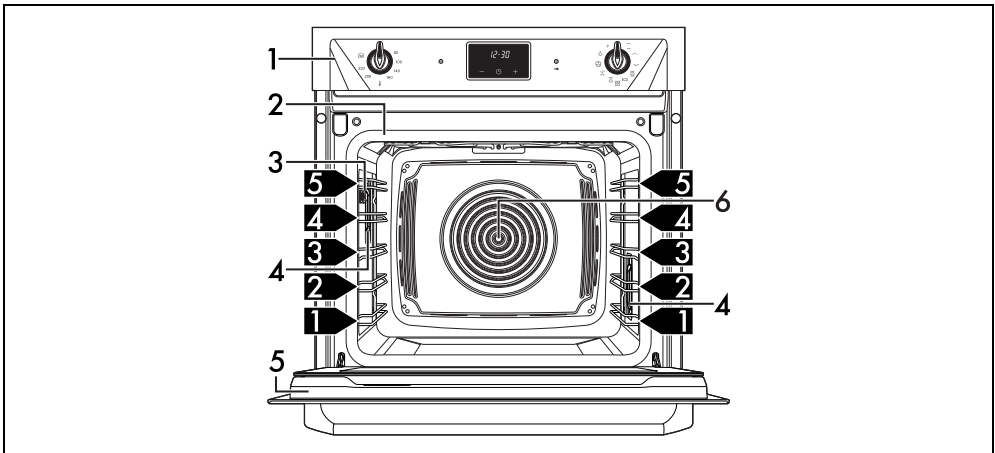
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

3 Udtag til temperatursondens stik (kun på visse modeller)

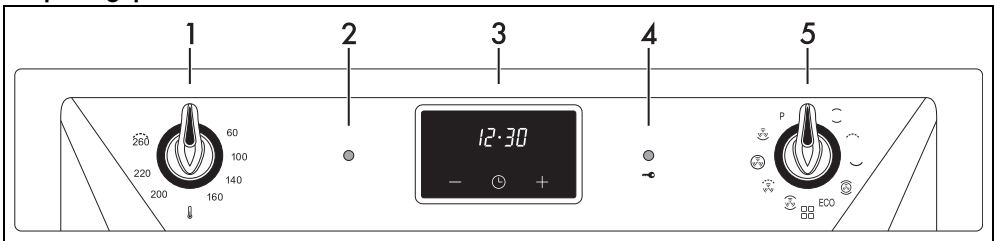
4 Lampe

5 Låge

6 Ventilator

1,2,3 Plade til ramme

Betjeningspanel



1 Temperaturknap

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

Drej knappen med uret til den ønskede værdi

mellem minimum og maksimum.

2 Termostatkontrollampe

Tændes for at signalere, at ovnen er under

opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den tænder og slukker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnrummet.

3 Digital programmeringsenhed

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

4 Kontrollampe til pyrolyse

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

5 Funktionsknap

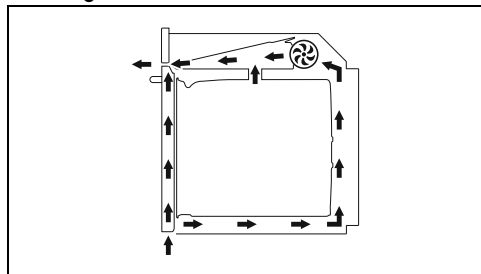
Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

Andre dele

Positionsriiler

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

Afkølingsventilator



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

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

Belysning af ovnrummet

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes (kun på enkelte modeller);
- Når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionen **ECO** (hvis relevant).



(kun på enkelte modeller) Når lågen er åben, er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

Tilbehør



På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

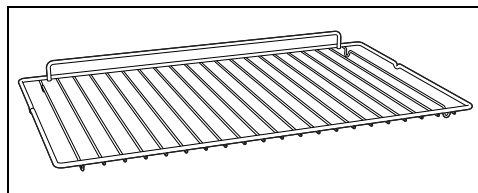


Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.



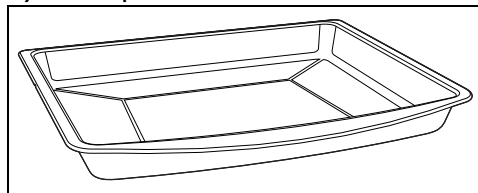
Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Rist



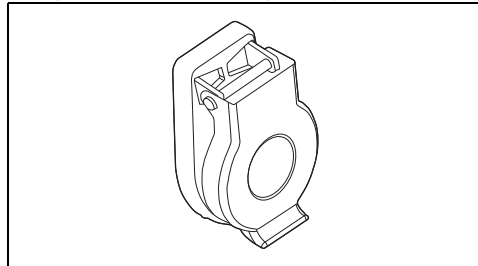
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Dyb bradepande



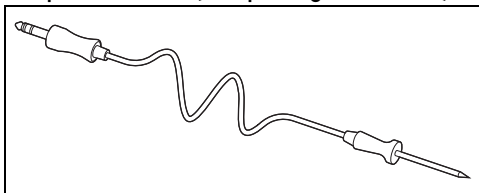
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

Beskyttelsesdæksel (kun på nogle modeller)



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

Temperatursonde (kun på nogle modeller)



Med temperatursonden er det muligt at udføre

en tilberedning på baggrund af temperaturen, som denne måler i midten af fødevarer.

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Første opvarmning

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

I løbet af ovnens opvarmning

- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

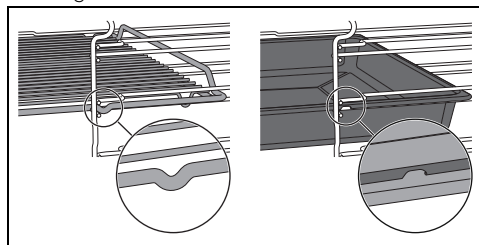
Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

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

bageste del.



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



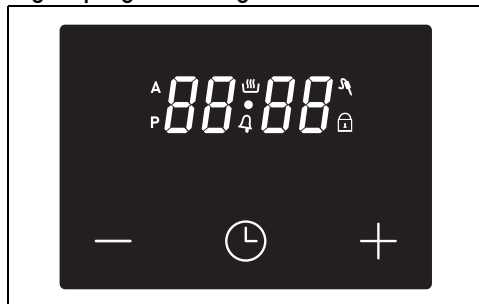
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Digital programmeringsenhed



Reduceringsknap



Knap til ur



Værdiforøgelsesknop

Symbolet på displayet

 Tidsindstillet tilberedning

 Pyrolyse


 Tilberedning

 Minuttæller

 Temperatursonde





 Låsning af låge

Indstilling af klokkeslæt




 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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


 som blinker.

1. Hold urnappen  nede i et par sekunder. Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Du kan indstille klokkeslættet med knapperne til forøgelse  og reducere . Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Tryk på urnappen  eller vent nogle sekunder.

Priksen mellem timer og minutter holder op med at blinke.

 For at ændre klokkeslættet skal du holde knapperne forøgelse  og reducere  nede samtidigt i to sekunder og derefter fortsætte med at indstille klokkeslættet.

Tænding af ovnen (manuel tilberedning)

 Afhængt af opskriften, kan retten indsættes i ovnrummet med det samme eller efter forvarmningen.

For at tænde ovnen:

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


Efter få sekunder starter forvarmningsfasen.

Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved tændingen af termostatkontrollampen samtidig med, at symbolet  på displayet blinker.

Efter forvarmningen:

- kontrollampen til termostaten slukker;
- symbolet  på displayet er tændt med fast lys;
- der afgives et akustisk signal;
- tilberedningen starter automatisk.


Efter forvarmningen, kan retten indsættes i ovnrummet (hvis opskriften kræver det).

Afslutning af en manuel tilberedning

Sådan afsluttes en tilberedning:

- Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.


Minuttæller


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



Timeren med minuttæller kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt.

1. Tryk på knappen til uret .


Displayet viser teksten .


2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.
3. Tryk på urnappen  eller vent nogle sekunder for at aktivere minuttællerfunktionen.

På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolet .

 Tryk på urnappen  for at se den resterende tid på displayet.

Efter minuttælleren:

- symbolet  blinker;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet.

 Det er muligt at indstille en timer med minuttæller fra 1 minut til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

Tidsindstillet tilberedning



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

1. Vælg en tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
2. Vælg en temperatur ved hjælp af temperaturknappen.
3. Tryk på urknappen eller vent nogle sekunder for at starte forvarmingsfasen.

4. Tryk på urknappen

displayet viser skriften til indstilling at minuttælleren

5. Tryk igen på knappen til uret .

På displayet vises det blinkende symbol og teksten skiftevist med det aktuelle klokkeslæt.

6. Drej på knapperne til forøgelse og reducere for at indstille de ønskede tilberedningsminutter.



Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 13 timer.

7. Tryk på urknappen eller vent nogle sekunder for at aktivere funktionen.

På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne og .



For at nulstille den indstillede programmering, drejes funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.

Ved afsluttet tilberedning:

- varmelementerne deaktiveres;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet;
- på displayet vises den blinkende tekst .

8. Tryk på knappen til uret for at nulstille uret med programmeringsenhed.

9. Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

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.

1. Efter at have valgt funktionen og tilberedningstemperaturen vha. de relevante knapper, indstilles en tidsindstillet tilberedning, som beskrevet i det forrige afsnit.

2. Tryk på knappen til uret .

På displayet vises meddelelsen skiftevist med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

3. Drej på knapperne eller for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.



Det er ikke muligt at indstille programmerede tilberedninger på over 24 timer.



Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmingsfasen.

4. Tryk på urknappen eller vent nogle sekunder for at aktivere funktionen.

På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne og tændes.


Apparatet forbliver tændt for at vente på at starte tilberedningen, og afslutte den på det tidspunkt, som brugeren har fastlagt.









For at nulstille den indstillede programmering, drejes funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.

Ved afsluttet tilberedning:

- varmelementerne deaktiveres;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet;
- på displayet vises den blinkende tekst .

- Tryk på knappen til uret  for at nulstille uret med programmeringsenhed.
- Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

Ændring af indstillede data

- Tryk på urnappen  for at vælge typen af de oplysninger, som skal ændres (Minuttæller  - tidsindstillet tilberedning  - programmeret tilberedning ).
- Drej på knapperne forøgelse  og reduktion  for at ændre de ønskede oplysninger.

Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

- Hold knapperne forøgelse  og reduktion  nede på samme tid, indtil du hører et lydsignal.
- Tryk på knappen til uret .

Tryk på knappen reduktion  for at vælge et

andet lydsignal blandt ,  og .

Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

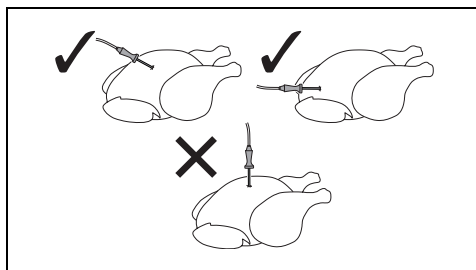


Man skal ikke montere de eventuelle teleskopskinner på fjerde rist, da de forhindrer adgangen til temperatursondens greb i siden.

Korrekt anvendelse af sonden

- Anbring fødevaren på en bradepande.
- Indsæt sondens spids ind i fødevaren uden for ovnen.

- For optimale resultater skal man sikre sig, at temperatursonden er indsat i den tykkeste del af fødevaren, på tværs og i mindst 3/4 af sin længde, men at den ikke berører bradepanden nedenunder, og at den ikke falder ud af selve fødevaren.



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



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

Indstilling af tilberedningen med temperatursonde



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



Det valgbare temperaturområde varierer fra et minimum på 40°C til et maksimum på 90°C.



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



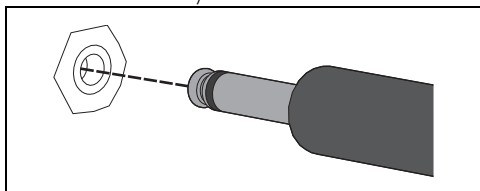
Det anbefales altid at indstille tillberedningstemperaturen højere end måltemperaturen for at opnå en bedre ydelse.



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

Med kold ovn:

1. Drej funktionsknappen for at vælge den ønskede funktion.
2. Åbn apparatets låge.
3. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
4. Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.



5. Luk døren.

På displayet vises teksten **75 °C^A** (75°C og måltemperaturen indstillet som standard).

6. Drej på knapperne forøgelse **+** og reduktion **-** for at indstille måltemperaturen.

Tryk på urnappen **⌚** eller vent nogle sekunder for at starte forvarmningsfasen, automatisk efterfulgt af tilberedningsfasen.

Med påbegyndt tilberedning:

1. Drej funktionsknappen for at vælge den ønskede funktion.
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen.

Tryk på urnappen **⌚** eller vent nogle sekunder for at starte forvarmningsfasen.

Efter forvarmningen:

3. Åbn apparatets låge.
4. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
5. Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.
6. Luk døren.

På displayet vises teksten **75 °C^A** (75°C og måltemperaturen indstillet som standard).

7. Drej på knapperne forøgelse **+** og reduktion **-** for at indstille måltemperaturen.

Efter få sekunder starter tilberedningsfasen med sonde.

Tilberedningen med temperatursonde afsluttes

Når apparatet når måltemperaturen, som er indstillet af brugeren, er tilberedningen færdig. Varmeelementerne deaktiveres, der afgives et akustisk signal, og meddelelsen vises på displayet **End^A**.

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

Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

OVER/UNDERVARME



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

GRILL



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

UNDERVARME



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

TURBO



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

ØKO

ECO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug. Den anbefales til alle typer fødevarer bortset fra dem, som skaber megen fugtighed (for eksempel grøntsager). For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



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



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

VARMLUFT



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

VENTILERET GRILL



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

VENTILERET VARME



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

BUNDVARME MED VARMLUFT



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

Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager).

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

Se kapitlet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE for funktionen PYROLYSE



Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

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

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved

indsættelse i kold ovn, som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.

- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.

Råd om tilberedning af kager og småkager

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

Miniguide for tilbehør



Rist

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


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



Dyb bradepande

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

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

funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

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

funktionen GRILL .

Kig på opskrifterne

Vi anbefaler, at man går ind på den relevante side på webstedet www.smeg.com, som kan nås gennem QR-koden på produktets

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.

medfølgende brochure for at se opskrifterne til de forskellige fødevarer kategorier, og indhente yderligere oplysninger vedrørende tilberedningsforslag.

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 slibeefekt 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 skrabere, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

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

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

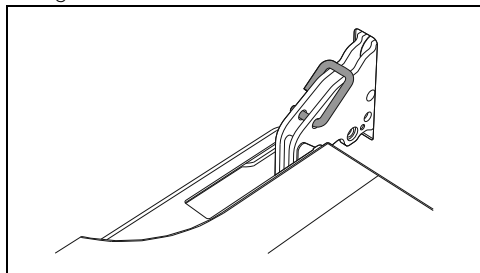
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

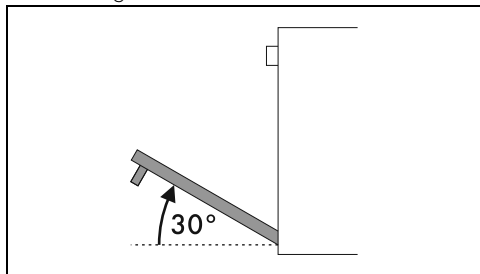
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

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

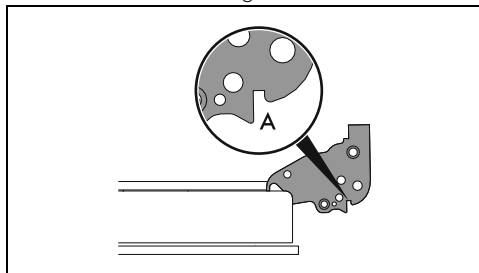


2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



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

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



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

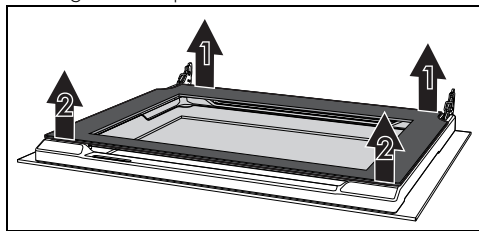
Rengøring af ovnlågens ruder

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

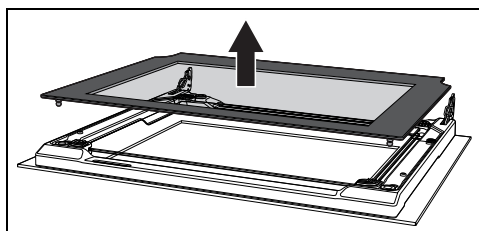
Afmontering af de indvendige ruder

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

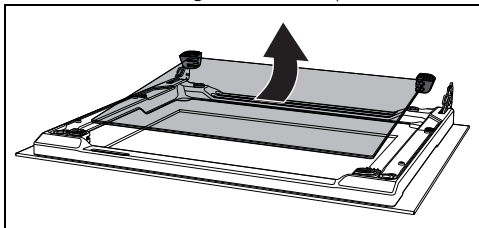
1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



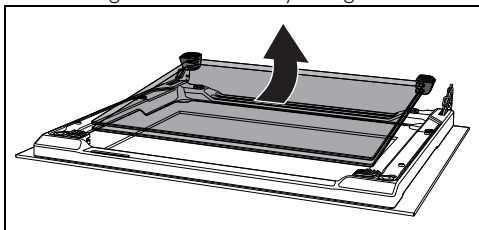
3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



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

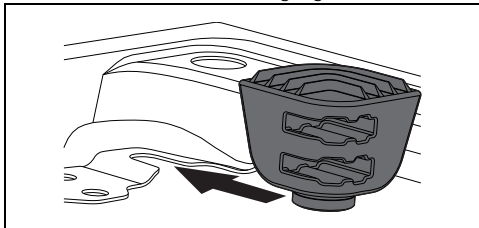


BEMÆRK: I enkelte modeller består den mellemste glasenhed af to stykker glas.

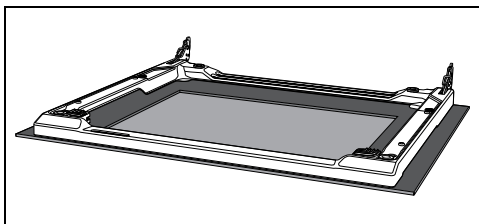


Under denne fase kan de øverste gummielementer muligvis ryge ud af deres lejer.

6. Indsæt de forreste gummielementer i deres lejer. Gummielementernes fødder skal vende mod det udvendige glas

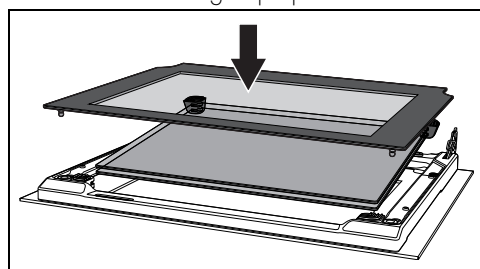


7. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.

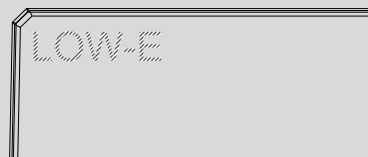


8. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

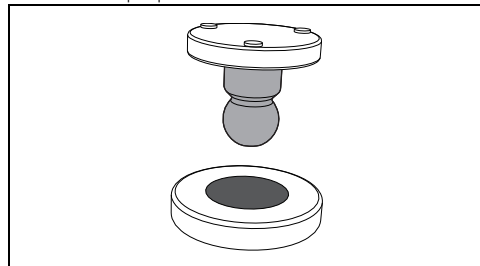
9. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



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



10. Sørg for, at fastgørelsesstifterne fastgøres godt i deres lejer på døren.



Rengøring af ovnrummet

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

- lågen;

- støtterammerne til riste/bradepander.



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

Tørring

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

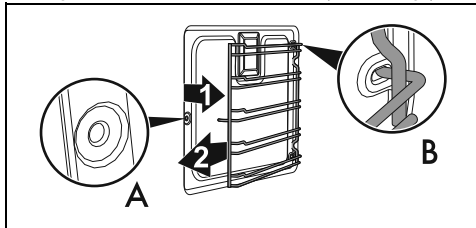
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

For at afmontere støtterammerne:

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



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

Pyrolyse (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de

normale rengøringsanvisninger.

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.
- Afmonter temperatursonden hvis relevant.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Luk døren.

Indstilling af pyrolyse

1. Drej funktionsknappen til position **P**.

Teksten **A du^{ur}** vises på displayet skiftevis med pyrolysens varighed **P 2:30** (fabriksindstillet til 2 timer og 30 minutter).

2. Brug knapperne til forøgelse **+** og reduktion **-** for at indstille pyrolysens varighed.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

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

3. Tryk på urnappen **⌚** for at bekræfte de indførte oplysninger.

Efter få sekunder begynder pyrolysens forvarmning:

- symbolet **P** på displayet og kontrollampen Pyrolyse tænder;
- displayet viser den resterende tid indtil afslutningen på den samlede rengøringsproces **P 2:29**;
- symbolet **🔒** på displayet blinker.

Få minutter efter forvarmningens start af tændes symbolet **🔒** på displayet (med fast lys) for at angive, at lågen låses af en enhed, som hindrer ethvert forsøg på åbning.





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



Hvis funktionsknappen drejes på en anden funktion, viser displayet en fejlmeddelelse **Er 04**.

Rengøringsproces

Efter forvarmningen starter pyrolysen automatisk:

- kontrollampen slukker (tændingen og slukningen med jævne mellemrum, betyder det, at temperaturen holdes konstant inde i ovnrummet);
- på displayet tænder symbolet  (med fast lys) for at angive, at pyrolysen er i gang;
- Kontrollampe Pyrolyse og symbolerne **P** og  på displayet forbliver tændte.




Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordamning 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 varmefordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens væg og front.


Afslutning af pyrolysen

Ved pyrolysens afslutning:


- varmeelementerne deaktiveres;
- på displayet vises den blinkende tekst **End** ;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet;

- symbolet  på displayet og kontrollampen til termostaten slukker.

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

Symbolet  på displayet forbliver tændt, indtil den interne temperatur i ovnrummet er faldet til et sikkert niveau (med efterfølgende deaktivering af lågens lås).

2. Vent til ovnrummet er afkølet.

3. Efter slukningen af symbolet , åbnes døren og man tørrer resterne inde i ovnrummet af med en fugtig mikrofiberklud.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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



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

Programmeret pyrolyse





Lige som ved tilberedningsfunktionerne, er det også muligt at indstille et tidspunkt for afslutning af pyrolysefunktionen.

Sådan indstilles en programmeret pyrolyse:

1. Drej funktionsknappen til position **P**.

Teksten **dur** vises på displayet skiftevis med pyrolysens varighed **2:30**.

2. Brug knapperne til forøgelse  og reduktion  for at indstille pyrolysens varighed.

3. Tryk på knappen til uret .

På displayet vises meddelelsen **End** skiftevis sammen med det aktuelle klokkeslæt og pyrolysens tidligere indstillede varighed.

4. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for funktionens afslutning.

5. Tryk på urnappen  eller vent nogle sekunder for at aktivere funktionen.

På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolet **P** blinker for at angive, at apparatet forbliver tændt for at vente på at starte tilberedningen, og afslutte den på det tidspunkt, som brugeren har fastlagt.

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

lunkent vand.

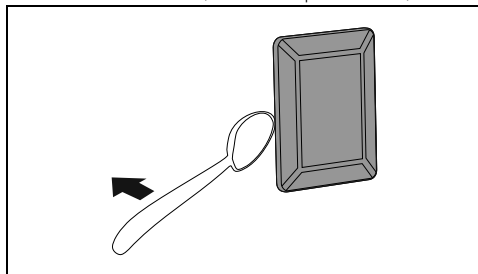
Udskiftning af pæren til ovnlyset



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

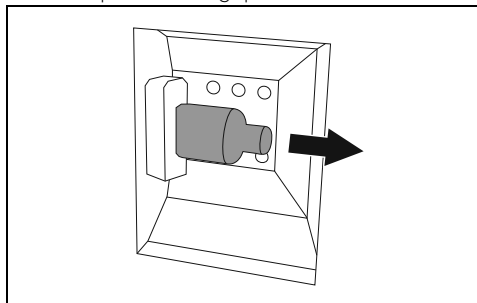
- Deaktivér apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

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



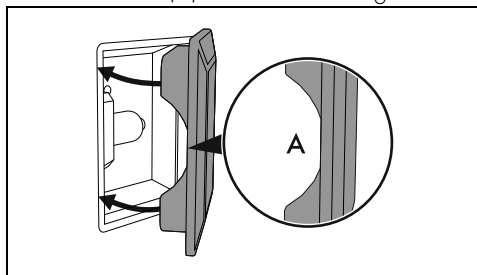
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

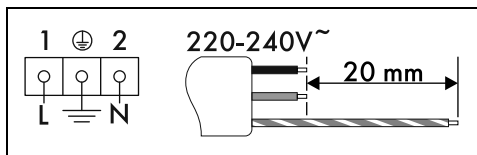
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V[~]



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

Fast tilslutning

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

For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden AS/NZS 3000.

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

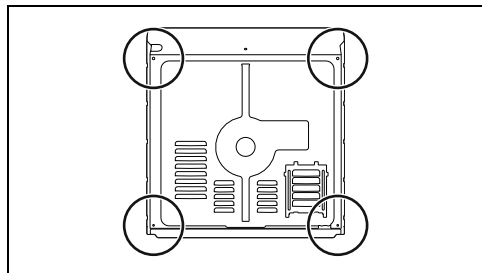
Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

Udskiftning af kablet

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

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Afdrej skruberne på bagskærmen, og afmontér skærmen for at få adgang til klemkassen.



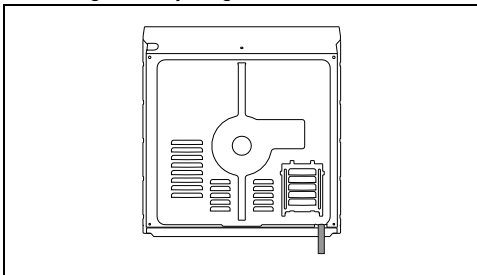
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering



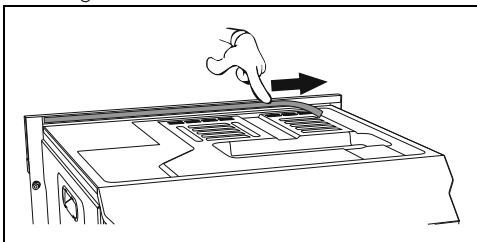
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Placering af forsyningskablet

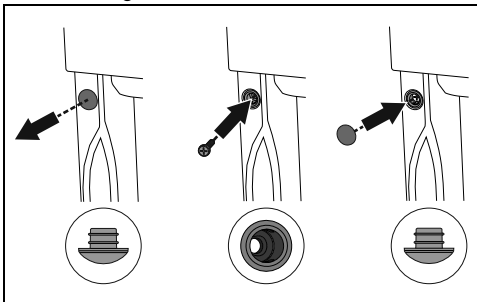


Tætningsliste på frontpanel

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

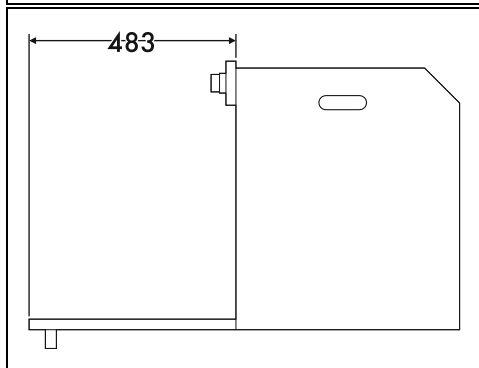
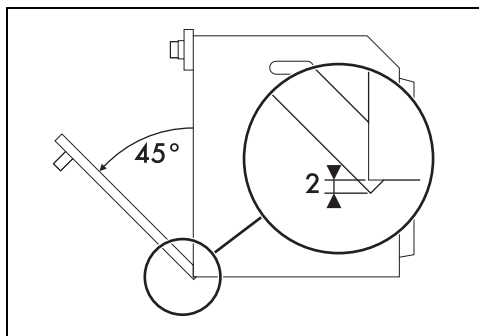
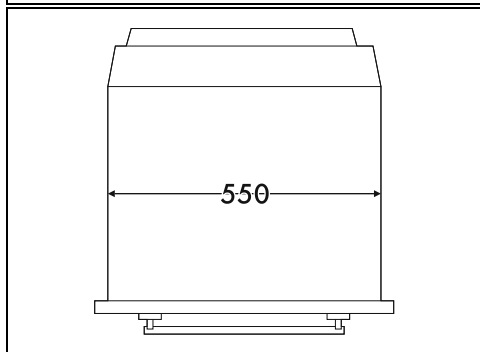
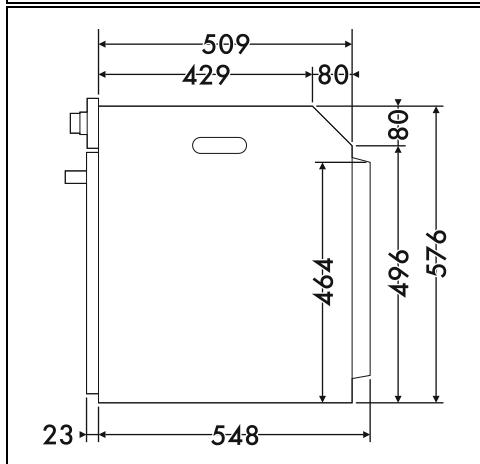
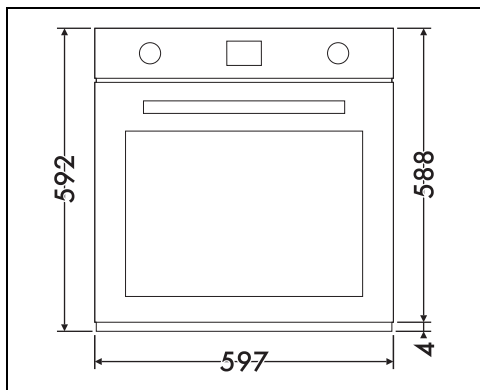


Låsebøsninger



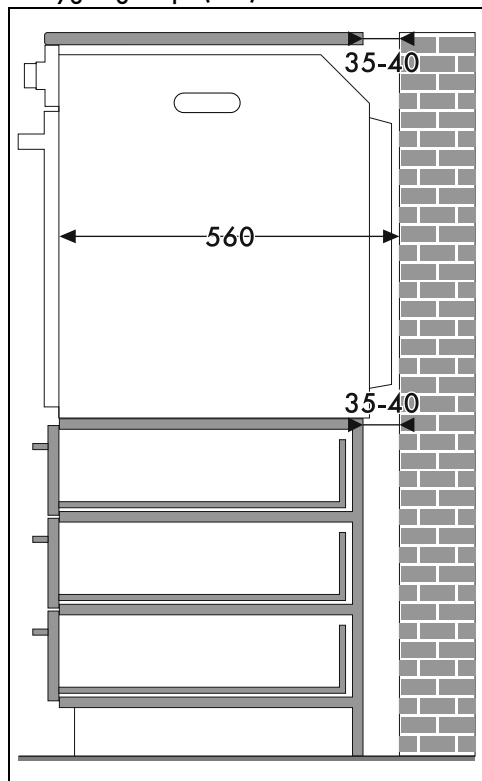
1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placér apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruberne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

Apparatets pladsbehov (mm)

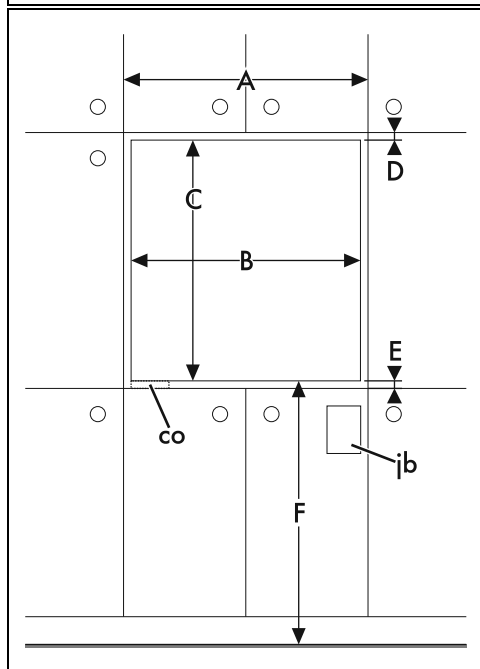
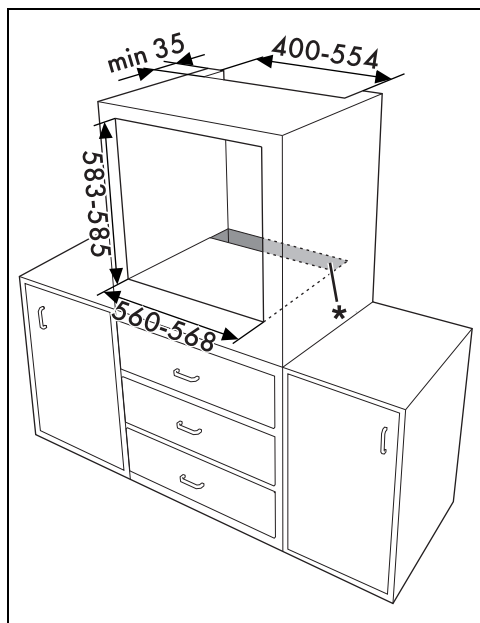


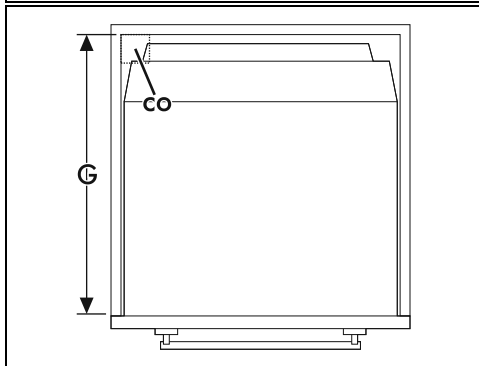
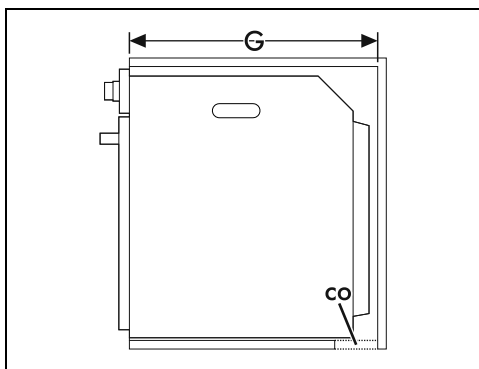
DA

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 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

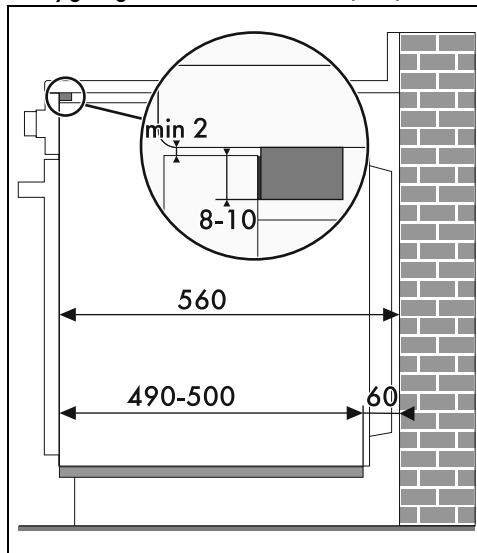
G min. 560 mm

H min. 594 mm

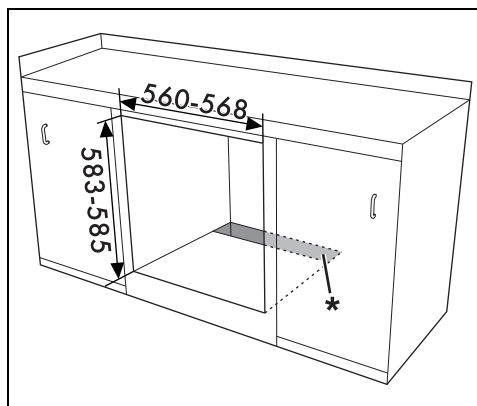
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrisk dåse

Indbygning under køkkenborde (mm)

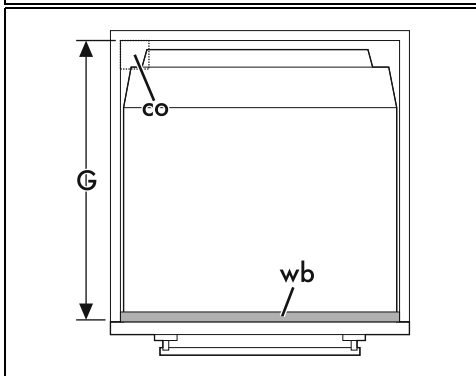
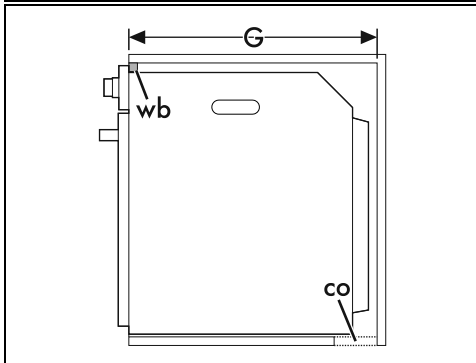
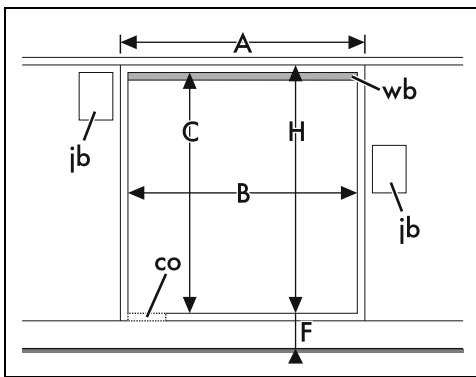


Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.



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

DA



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

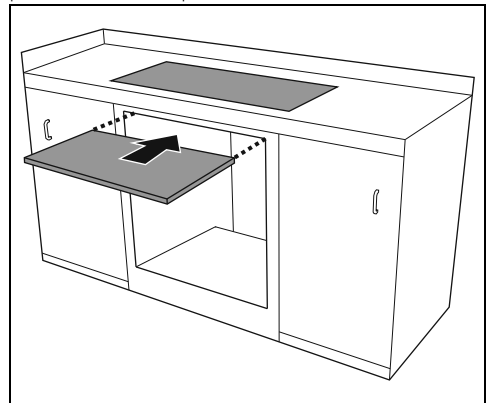
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

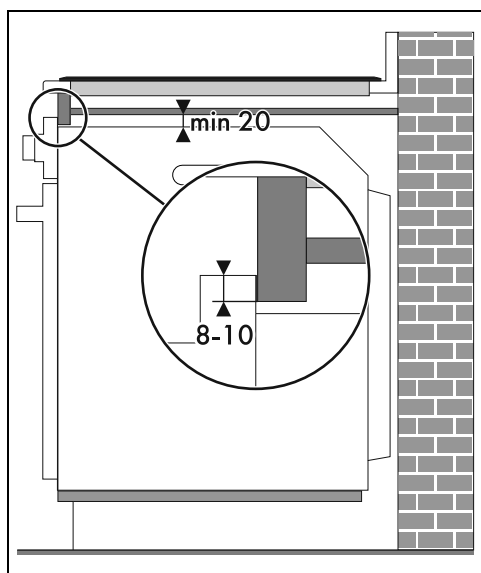
jb Elektrisk dåse

wb Træbjælke (anbefalet)

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

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





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