

BEMÆRKNINGER	374	ANVENDELSE	385
Generelle sikkerhedsanvisninger	374	Indledende indgreb	385
For dette apparat	380	Materialer, som er egnede til mikrobølger	385
Apparatets formål	380	Anvendelse af tilbehøret	386
Denne brugermanual	380	Digital programmeringsenhed	387
Producentens ansvar	380	Brug af ovnen	387
Identifikationsskilt	380	Gode råd til tilberedningen	393
Bortskaffelse	380	Miniguide for tilbehør	394
For energibesparelse	381	Kig på opskrifterne	394
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	381	Særlige funktioner	395
Lyskilder	381	Indstillinger	398
Sådan læser du brugermanualen	381	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	400
BESKRIVELSE	382	Rengøring af apparatet	400
Generel beskrivelse	382	Rengøring af ovnrummet	400
Betjeningspanel	383	Specielle rengøringsfunktioner	401
Andre dele	383	Særlige rengøringsfunktioner	402
Tilbehør	384	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	402
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	384	Særlig vedligeholdelse	403
Mikrobølger	385	INSTALLATION	403
		Elektrisk tilslutning	403
		Placering	404

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS GRUNDIGT, OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG BRUG

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Lad være med at røre ved varmelegemerne under brug.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet

- eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
 - Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
 - Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
 - Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
 - Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
 - Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig.
 - Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
 - Hold lågen lukket under tilberedningen.
 - Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
 - Indsæt ikke spidse

metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.

- Sluk apparatet efter brugen.
- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FØRETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.

Til mikrobølgeapparater

- ADVARSEL: Hvis lågen eller tætningen på lågen er beskadiget, må apparatet ikke anvendes før, det er repareret af kompetent personale.
- ADVARSEL: Det er farligt for alle, undtaget ansvarligt personale, at udføre enhver vedligeholdelse eller reparation som involverer afmontering af et vilkårligt dæksel som beskytter mod udsendelsen af mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i

forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

- Når man bruger en kombineret version, må børn kun bruge apparatet under opsyn af en voksen pga. de høje temperaturer der genereres.
- Hold apparatet under visuel kontrol under tilberedninger af fødevarer i beholdere af plastik eller papir.



Ukorrekt anvendelse
Fare for eksplosion

- For at undgå disse farer skal man altid tilføje den medfølgende kogestang (eller en varmeresistent plastikske) i beholderen under opvarmningen.



Ukorrekt anvendelse
Fare for eksplosion



- Under brugen af mikrobølger til opvarmning eller genopvarmning af væsker, kan der forekomme en forsinkelse af kogningen, og kogepunkttemperaturen opnås uden dannelse af de sædvanlige bobler.
- Forsinkelsen af kogningen kan generere en eksplosion inde i ovnen, eller under udtrækning af beholderen kan der forekomme pludselige udløb af kogende væske.

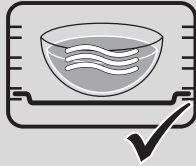
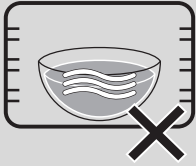
- Anvend kun mikrobølger til tilberedning af fødevarer, som kan konsumeres. Andre anvendelser er strengt forbudt (f. eks. tørring af tøj, opvarmning af tøfler, svampe, fugtige klude eller lignende, dehydrering af mad) og kan medføre risiko for kvæstelser eller brand.
- Opvarmning af drikkevarer med mikroovn kan medføre en forsinket uregelmæssig kogning, og man skal derfor være opmærksom, når man håndterer beholderen.
- Rengør apparatet konstant og fjern eventuelle madrester.
- Mangel på rengøring af ovnrummet fremmer overfladernes forringelse, som muligvis kan påvirke apparatets levetid på en negativ måde, og eventuelt udløse en farlig situation.
- Tør ikke fødevarer ved hjælp af mikrobølger.
- Anvend ikke mikrobølger til opvarmning eller friturestegning af olier.

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

elektromagnetisk kompatibilitet.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på apparatet



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

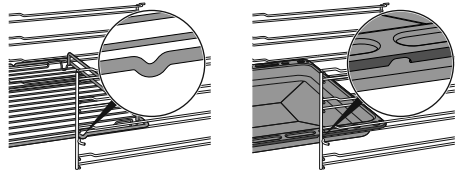
ANVEND IKKE BEHOLDERE/TILBEHØR (bradepander, glasplader, etc.), SOM SÆTTES DIREKTE PÅ OVNRUMMETS BUND.

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

Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pleffjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere på glasdele, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.

- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.



- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.

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

Installation og vedligeholdelse

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

- køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.
- For at undgå enhver form for fare skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for udskiftning.
- **ADVARSEL:** Når du placerer husholdningsapparatet, skal du sikre, at strømkablet ikke er klemt eller skadet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære

personligt sikkerhedsudstyr.

- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

For dette apparat

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

Apparatets formål

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

- i medarbejderkøkkenet i

butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;

- på gårde/ bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;
- på bed and breakfasts.

Denne brugermanual

- Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.
- Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.
- Forklaringerne i denne manual omfatter billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.

Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.


Bortskaffelse



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

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

direktiver.

 **Elektrisk spænding**
Fare for dødeligt elektrisk stød


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

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.
- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres, at der til apparatets emballage anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.

 **Plastikemballage**
Fare for kvælning

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

For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Man undgå at åbne lågen under tilberedningen i alle funktioner.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frose fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i

ovnen.

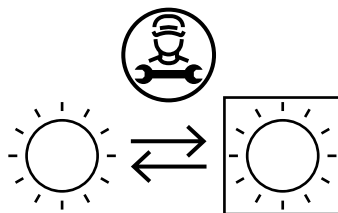
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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

Lyskilder

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



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

Sådan læser du brugermanualen

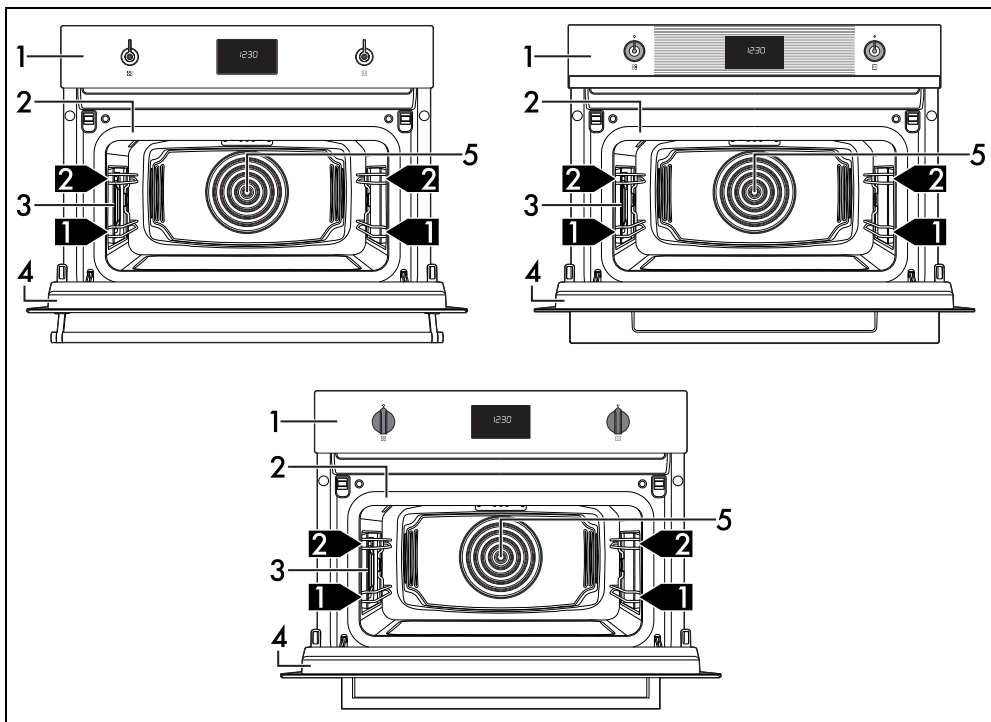
Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

 Advarsel/Forsigtig

 Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

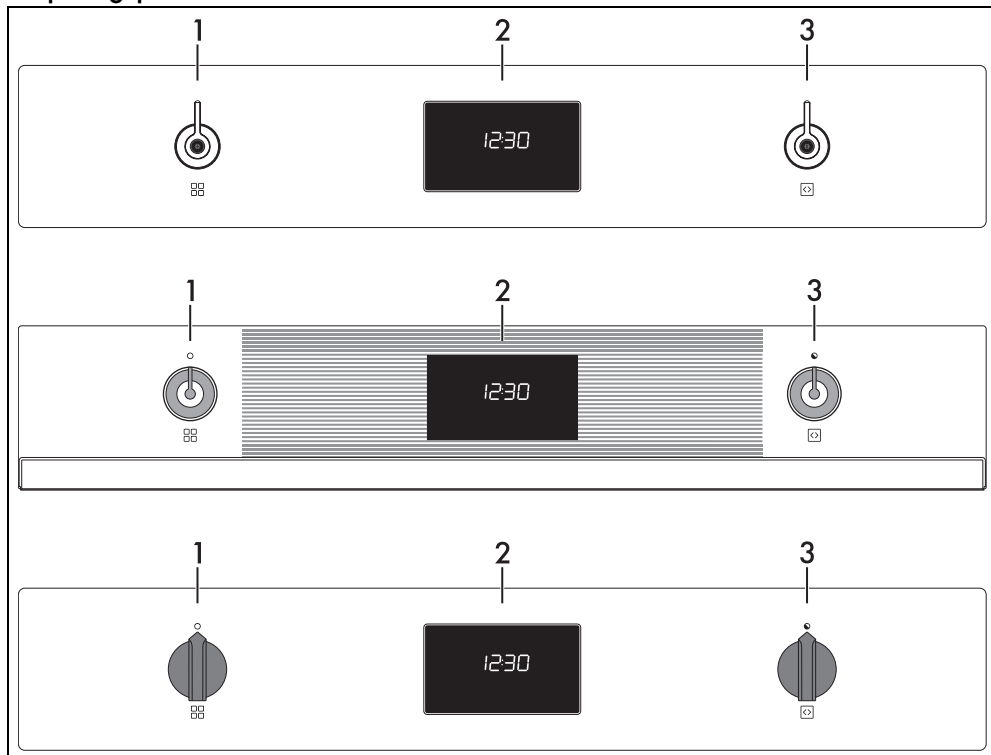
3 Lampe

4 Låge

5 Ventilator

1,2,3... Plade til ramme

Betjeningspanel



1 Funktionsknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at:

- tænde/slukke apparatet;
- vælge en funktion.



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

2 Digital programmeringsenhed

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

3 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at indstille:

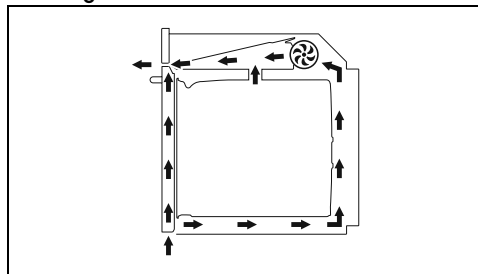
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- det aktuelle klokkeslæt.

Andre dele

Positionsriiler

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

Afkølingsventilator



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

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

Belysning af ovnrummet

- Belysningen af ovnrummet aktiveres, når man vælger en vilkårlig tilberedningsfunktion, med undtagelse af funktionen **ECO**.
- Den interne forbliver deaktiveret under udførelsen af de særlige funktionerne **DEFR** - **PROU** - **SABb** og rengøringsfunktionerne **CLEA** - **PYro** (afhængigt af modellerne).
- Når lågen åbnes, med undtagelse af funktionen **SABb**, tænder belysningen i ovnrummet. Det slukker straks, når lågen lukkes.
- Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

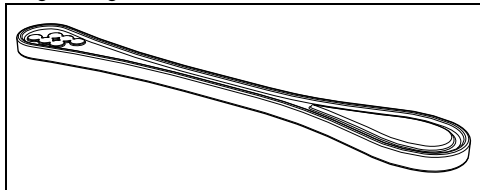
Tilbehør

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



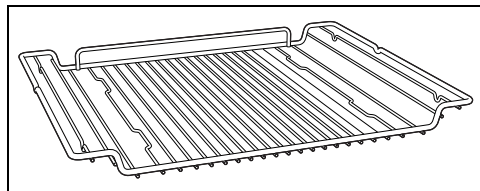
I manual henviser forslagene ifm. den anden rille og den midterste rille til brugen af de regulerbare skinner.

Kogestang



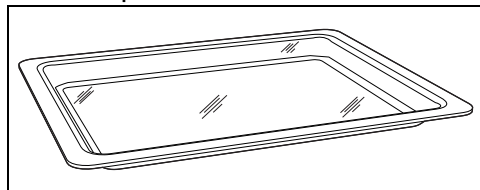
Bruges i en beholder under opvarmning af væsker, nødvendig for at undgå en forsinkelse af kogningen.

Sænket rist



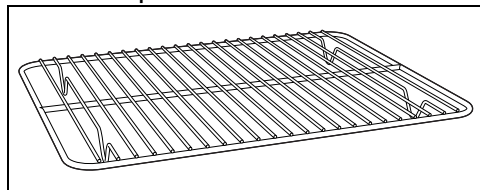
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Glasbradepande



Bruges til enhver type tilberedning og til opsamling af fedt som kommer fra maden på risten ovenover. Skal anbringes over den sænkede rist, er særligt egnet til tilberedning med mikrobølger.

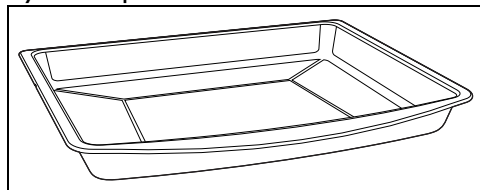
Rist til bradepande



Sættes oven på glasbradepanden, og anvendes ved tilberedning af madvarer, som kan dryppe.

Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

Dyb bradepande



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



ADVARSEL: Man kan bruge det dybe fad til tilberedninger kombineret med mikrobølger. Må ikke bruges til tilberedninger UDELUKKENDE med mikrobølger.

Mikrobølger

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

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

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

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

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Første opvarmning

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

I løbet af ovnens opvarmning

- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

Materialer, som er egnede til mikrobølger

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

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

MATERIALER, DER KAN ANVENDES:

- Glas (fjern altid lågene)*
- Ildfaste fade
- Drikkeglas
- Glasbeholdere

- Porcelæn

- Terrakotta

- Plastik (kun, hvis egnet til mikrobølger)*

- Beholdere
- Plastikfilm (kun hvis det ikke er i kontakt med fødevarerne)

*kun hvis termoresistent.

KAN IKKE ANVENDES:

- Metal (kan danne lysbuer eller gnister)

- Aluminiumsfolie
- Aluminiumsbakker
- Tallerkener
- Metalredskaber
- Snøreband til fryseposer

- Træ

- Krystalglas

- Papir (brandfare)

- Beholdere i polystyrol (fare for forurening af fødevarerne)



Køkkengrejet skal være uden metaldekorationer.



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

Test af køkkenredskaber



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

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

1. Fjern alt tilbehør fra ovenrummet.

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



**Uegnet køkkengrej
Risiko for skader på apparatet**

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

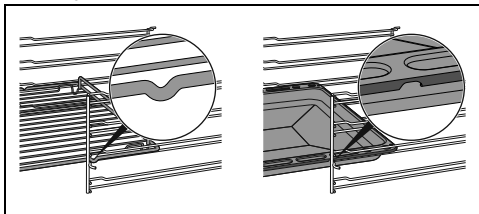
Ved testens afslutning skal køkkengrejet være koldt eller lunkent. Såfremt det er varmt, skal det anses som uegnet til tilberedninger med mikrobølger.

Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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

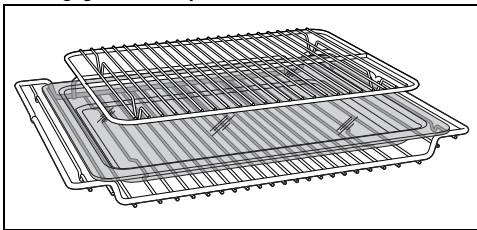


Indsæt risterne og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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

Rist og glasbradepande



Glasbradepanden skal placeres på den sænkede rist.

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

Kogestang



**Ukorrekt anvendelse
Fare for eksplosion/forbrænding**

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

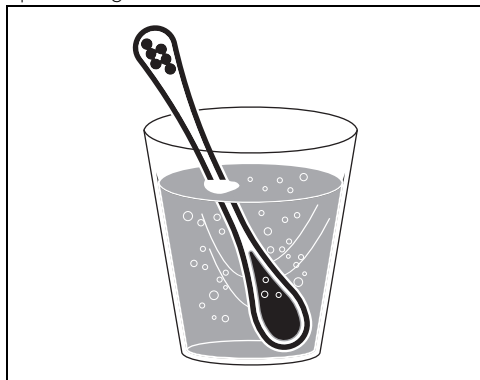


**Forhøjet temperatur
Risiko for skader på tilbehøret**

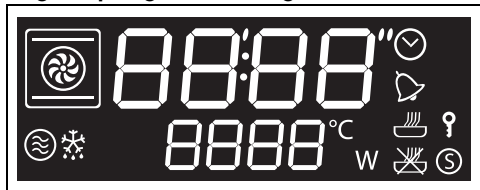
- Anvend kun kogestangen under mikroovns funktionerne. Stangen må ikke være anvendt til kombinerede eller traditionelle funktioner.

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

opvarmningen.



Digital programmeringsenhed



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

- Kontrollampe for ur
- Kontrollampe for minuttæller
- Kontrollampe for tilberedning
- Kontrollampe for programmet tilberedning
- Kontrollampe for funktionslås
- Kontrollampe for Show Room
- Kontrollampe for mikrobølger
- Kontrollampe for optøning
- Kontrollampe for temperatur
- Kontrollampe for watt

Første anvendelse

Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en længere strømafbrydelse, viser displayet teksten **00:00** som blinker. For at kunne

bruge mikrobølgeovnen, er det nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt.

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



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



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

Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

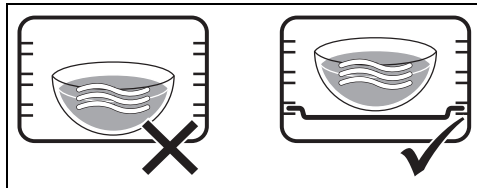
Mikrobølger




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



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




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

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



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

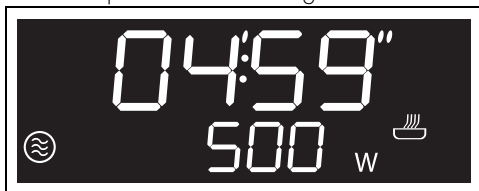


6. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
7. Mens temperaturknappen for watt  blinker, drejes temperaturknappen for at ændre effektværdien fra 100W til 800W (f.eks. "500 watt").



Se afsnittet Mikrobølgeeffekt for en reference til mikrobølgeeffekt.

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



9. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.



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



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

Når tilberedningen er færdig, vises teksten

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



Mikrobølgeeffekter

I det følgende angives de valgbare effekter:

Effekt (W)	Anvendelse
150	
250	Optø fødevarer
350	
450	Tilberedninger ved svag varme
550	
650	Opvarmning og stegning af fødevarer
750	
850	Opvarmning af væsker

Kombineret tilberedning



En kombineret tilberedning er sammensætningen af en traditionel tilberedning og mikrobølger. Disse funktioner er markeret ved, at ikonet for mikrobølgefunktion og symbolet for en traditionel funktion tænder.




Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på apparatet

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


1. Drej funktionsknappen fra position 0 til at vælge en kombineret funktion (for eksempel MIKROBØLGEOVN  + VENTILERET ).



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

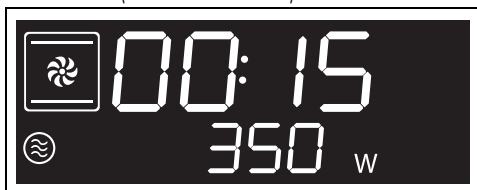
2. Drej temperaturknappen mod højre eller venstre for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel "200°C").



3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
4. Mens kontrollampen  blinker, drejes temperaturknappen mod højre eller venstre for at ændre tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "15 minutter").



5. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
6. Mens kontrollampen **W** blinker, drejes temperaturknappen mod højre eller venstre for at ændre effektværdien fra 150W til 450W (f.eks. "350 watt").



7. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte de indførte oplysninger-


8. Tryk igen på temperaturknappen for at starte funktionen.



Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved at kontrollampen  blinker.

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

Efter forvarmningen forbliver kontrollampen  tændt, ovnrummets symbol  blinker, og

der aktiveres et lydsignal.

1. Luk døren op
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk døren.

eller

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

Tilberedningsfase

1. Luk døren op
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk døren.

eller

- Hvis retten allerede er inde i ovnrummet, skal du trykke på temperaturknappen for at starte tilberedningen.
4. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.

Endt tilberedning

Ved afslutningen af tilberedningen lyder der et lydsignal, og meddelelsen **STOP** vises


på displayet.




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


Liste over kombinerede tilberedningsfunktioner


MIKROBØLGER + GRILL

 Brug af grillen giver en perfekt bruning af fødevarens overflade.


 Mikrobølgenes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.

MIKROOVN + VARMLUFT


 Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter.

 Mikrobølgenes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.

MIKROOVN + VENTILERET VARME

 Til en tilberedning kombineret med ventileret varme, som steger maden på kort tid, takket være rotationen af varm luft og mikrobølgerne.

Traditionel tilberedning

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

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

eksempel "VARMLUFT" ).


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

Vent 3 sekunder (eller tryk på temperaturknappen inden de 3 sekunders ventetid) for at starte tilberedningen.

Efter start af tilberedningen trykker du på temperaturknappen for at indføre eventuelle indstillinger for tilberedningsvarighed,

sluttidspunkt for tilberedning...




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


Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved at kontrollampen  blinker.

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

Efter forvarmningen forbliver kontrollampen 


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


1. Luk døren op
2. Indsæt retten som skal tilberedes i ovnrummet.
3. Luk døren.

eller

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

Tidsindstillet tilberedning

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

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

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



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



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




4. Vent 3 sekunder.

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

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



 Drej igen valgknappen for at vælge en yderligere tidsindstillet tilberedning.


For at annullere en tidsindstillet tilberedning


1. Tryk på temperaturknappen.

Kontrollampen  blinker på displayet.

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

Programmeret tilberedning

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

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

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

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




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



3. Tryk på temperaturknappen.

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

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

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




DA

5. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  og apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



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

Når tilberedningen er færdig, vises teksten

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




For at annullere en programmeret tilberedning

1. Tryk på temperaturknappen.


Kontrollampen  blinker på displayet.


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

Den programmeret tilberedning er nu blevet annulleret.

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

Minuttæller under en tilberedning


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

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

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

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



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

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

3. Vent 3 sekunder.

Kontrollampen  stopper med at blinke, og minuttælleren starter.

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

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

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

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

For at annullere en minuttæller under en tilberedning

1. Tryk 2 gange på temperaturknappen under tilberedningen.

Kontrollampen  blinker på displayet.

- In den for 3 sekunder skal man dreje temperaturknappen mod uret for at nulstille værdien på minuttælleren.
- Vent 3 sekunder for at lukke funktionen minuttæller under en tilberedning.

Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

STATISK



Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ideel til at tilberede stege, fedt kød, brød, tærter med fyld.

VENTILERET



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

VARMLUFT



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

GRILL



Giver mulighed for gode grill- og gratineringsresultater. Bruges ved afslutning af tilberedning til at give retten en ensartet lysebrun farve.

ECO



Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug. Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager). For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



I ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en eventuel forvarmning) længere og kan afhænge af mængden af fødevarer, der er indsat i ovnrummet.



ECO-funktionen er en skånsom tilberedningsfunktion og anbefales til tilberedninger, som ikke kræver temperaturer på over 210°C; for tilberedninger ved højere temperaturer anbefales det at vælge en anden funktion.

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 stegte, eller tryk ganske let på stegen med en ske. Hvis den er hård er den klar, og ellers skal den stegte nogle minutter endnu.

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

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

Råd om tilberedning af kager og småkager

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

Råd om optøning og hævning

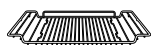
- Placer de madvarer, som skal tøs op, uden emballage i en beholder uden låg på ovnrummets første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.
- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede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

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

For energibesparelse

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

Miniguide for tilbehør



Sænket 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.



Glasbradepande

Brug glasbradepanden og sæt den på risten 

Den er egnet til mikrobølgetilberedning og kombineret mikrobølgetilberedning.



Rist til bradepande

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

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

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

funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.



Dyb bradepande

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

funktionen GRILL 

ADVARSEL: Man kan bruge det dybe fad til tilberedninger kombineret med mikrobølger. Må ikke bruges til tilberedninger udelukkende med mikrobølger.


Kig på opskrifterne

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

Timer



Denne funktion aktiverer kun lydsignalet ved slut på nedtællingen.

kontrollampen  blinker.

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

Kontrollampen  stopper med at blinke, og minuttælleren starter.



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

Afslutning af minuttælleren

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

Tallene  og kontrollampen 

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


På displayet vises tallene  og

blinker.

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

Efter nogle sekunder vises det aktuelle klokkeslæt på displayet.

For at annullere en minuttæller

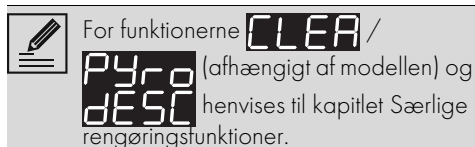
1. Tryk på temperaturknappen.
- Kontrollampen  blinker på displayet.
2. Inden for 3 sekunder skal man dreje temperaturknappen mod uret for at nulstille værdien på minuttælleren.
 3. Vent 3 sekunder for at lukke funktionen minuttæller.

Særlige funktioner


1. Drej funktionsknappen indtil følgende tekst vises på displayet.



2. Tryk på temperaturknappen for at gå ind i specialfunktionsmenuen.



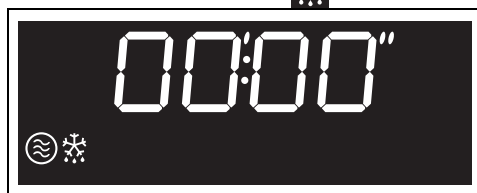
Optøning




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

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



3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte funktionen OPTØNING .




På displayet vises tallene  og kontrollamperne for mikrobølge  og optøning  blinker.


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



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

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

Afslutning på optøning

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



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

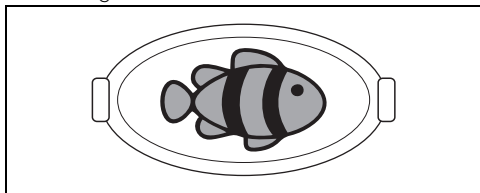
Tabel over optøninger

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

"Turn"-procedure

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

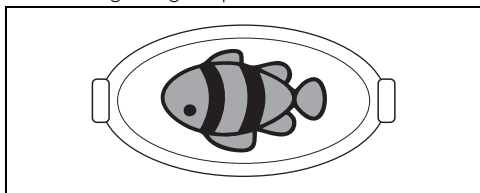
1. Indsæt retten inde i ovnrummet parallelt med ovenlågen.



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



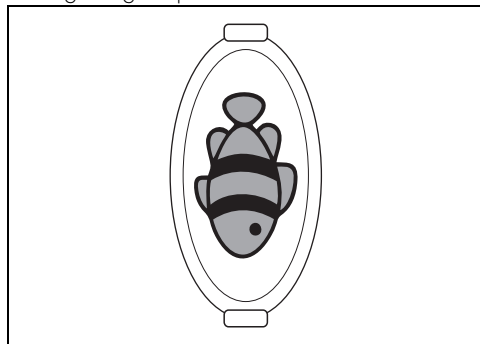
3. Åbn lågen og drej retten 180°.



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



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



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

Hævning



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

1. Placer dejen, der skal hæve, på anden rille.
2. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du dreje temperaturknappen for at vælge funktionen Hævning.




3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte funktionen.
4. Vent 3 sekunder for at starte funktionen eller tryk på temperaturknappen for at angive

eventuelle indstillinger for funktionsvarighed, sluttidspunkt...




5. Til slut drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

Sabbath-funktion

 **Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:**

- Tilberedningen kan fortsætte i maks. 73 timer, og det er ikke muligt at indstille nogen tilberedningsvarighed.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-150 °C.
- Deaktiveret ovnlys: Ethvert indgreb såsom åbning af lågen (hvor denne funktion findes), eller manuel aktivering ved hjælp af knappen aktiverer ikke ovnlyset.
- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Lys på knapperne og lydindikationer er deaktiverede.

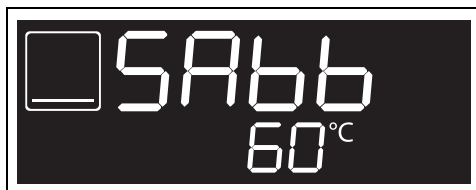
 Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre. Enhver handling på knapperne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan vende tilbage til position 0 for at slukke funktionen til sidst.

1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du dreje temperaturknappen for at vælge Sabbath-funktion.

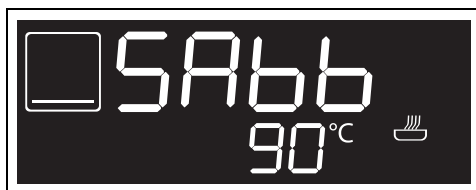


3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte

funktionen.




4. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel „90 °C“).
5. Tryk på temperaturknappen for at starte funktionen.



6. Drej til slut funktionsvælgeren over på position 0 for at afslutte tilberedning.

TURBO

 Gør det muligt at stege hurtigt på flere plader uden at blande aromaer. Ideel til store fødevarer eller retter, som kræver kraftig stegning.

1. Efter åbning af menuen for særlige funktioner skal du dreje temperaturknappen indtil valg af funktionen TURBO.




2. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte funktionen.
3. Vent 3 sekunder med at starte funktionen, eller tryk på temperaturknappen for at indtaste eventuelle indstillinger for temperatur, tilberedningsvarighed, tidspunkt for endt tilberedning...



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

tilberedningstemperaturen hurtigere.

Denne fase angives ved at kontrollampen  blinker.

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



Det er muligt at springe forvarmingsfasen over ved at trykke på temperaturknappen i nogle sekunder.

Når tilberedningen er afsluttet blinker teksten **STOP** og et lydsignal udsendes, som afbrydes ved at åbne ovnlågen eller ved at trykke/dreje en af de to knapper.

4. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.

Indstillinger

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



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

Aktuelt klokkeslæt

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



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

Under denne procedure blinker kontrollampen

 og symbolerne .



2. Drej temperaturknappen for at vælge det aktuelle klokkeslæt.



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



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



5. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



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

Betjeningslås (børnesikring)



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

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



2. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.


Kontrollampen  blinker.

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



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



Under normal funktion vises betjeningslåsen ved, at kontrollampen  tænder



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



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

Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



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

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




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



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



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



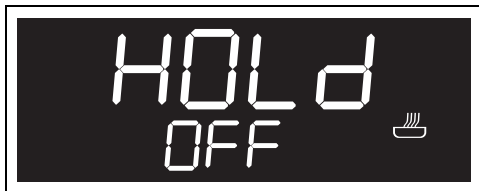
For at anvende apparatet normalt, skal denne funktion indstilles på OFF.

Holde varm funktion



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

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



2. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.
3. Drej temperaturknappen for at aktivere holde varm funktionen.



4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte.



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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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

Rengøring af 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.

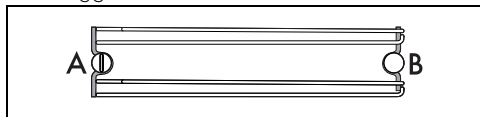
Tørring

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 ovenlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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



A = forreste leje

B = bagerste stift

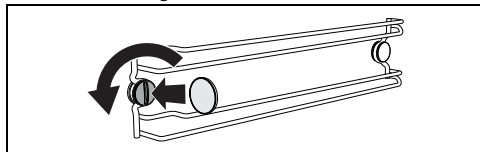


På nogle modeller kan den bagerste stift B fjernes og monteres igen på samme måde som forreste sæde A.

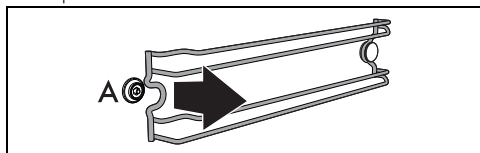


For at afmontere støtterammerne:

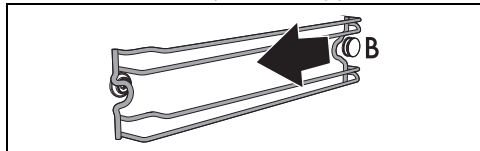
1. Skru den forreste fastgøringsstift, der sidder på sidevæggen nær ovnrummets åbning af (du kan bruge et redskab, fx en mønt).



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



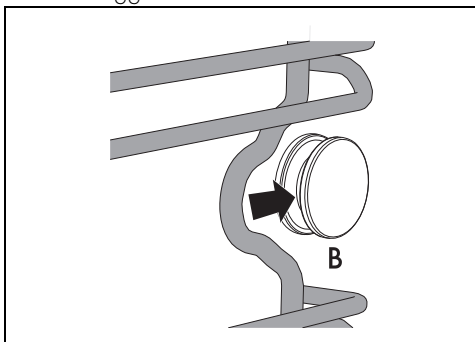
3. Træk rammen af den bagerste stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



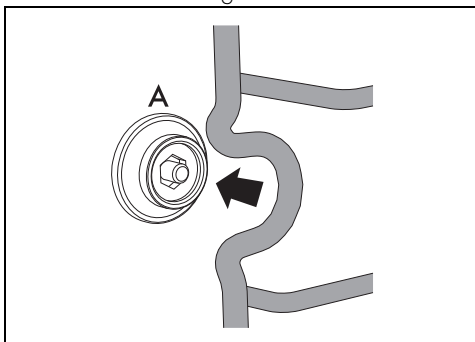
4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

For at genmontere støtterammerne:

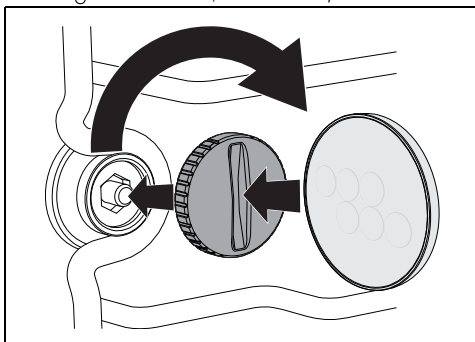
1. Sæt den nederste del af rammen i lejet under stiften B, der sidder for neden på sidevæggen.



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



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



4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

Specielle rengøringsfunktioner

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

Tasten  blinker.

Særlige rengøringsfunktioner

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



2. Tryk på temperaturknappen for at åbne menuen for særlige funktioner.

Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern temperatursonden, hvis monteret.
- Fjern de selvrensende paneler, hvis monterede.
- Hæld ca. 120 cc vand på ovnrummets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.
- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.



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

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

Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus



Hvis den indvendige temperatur overstiger den foreskrevne, standser funktionen omgående, og displayet viser den følgende tekst:



Lad apparatet afkøle, før funktionen aktiveres.

3. Efter åbning af menuen for særlige funktioner, skal du dreje temperaturknappen indtil valg af funktionen Vapor Clean.



4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte funktionen.



Parametrene for varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.

5. Vent 3 sekunder inden funktionen startes.



6. Ved afslutning af Vapor Clean viser displayet den blinkende tekst **STOP** og et lydsignal udsendes, som kan


deaktiveres ved at åbne lågen eller trykke på/dreje en af de to knapper.



7. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.

Programmeret Vapor Clean

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

1. Efter valg af funktionen Vapor Clean skal du dreje temperaturknappen (kontrollampen  tændes) for at indstille tidspunktet for, hvornår du ønsker funktionen Vapor Clean skal slutte.

2. Vent 3 sekunder for at bekræfte de indtastede data.

Apparatet venter på at nå det indstillede starttidspunkt for funktionen Vapor Clean.

Afslutning af Vapor Clean

1. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.
2. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.

3. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
4. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
5. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.
6. Afmonter de selvrensende paneler (hvor monteret) og støtterammerne til riste/plader.

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

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



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

DA

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

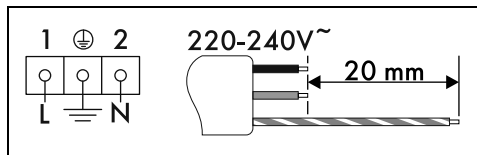
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

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 \sim



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.

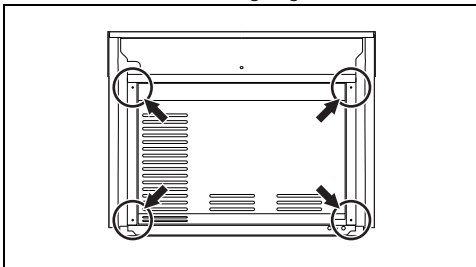
Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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



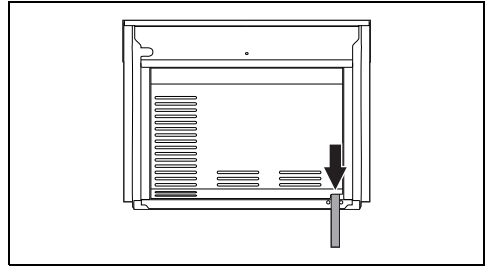
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering



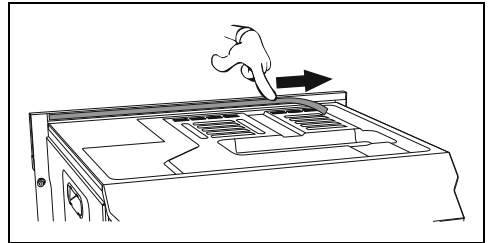
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Placering af forsyningskablet

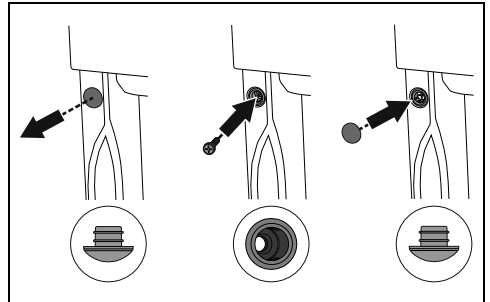


Tætningsliste på frontpanel

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

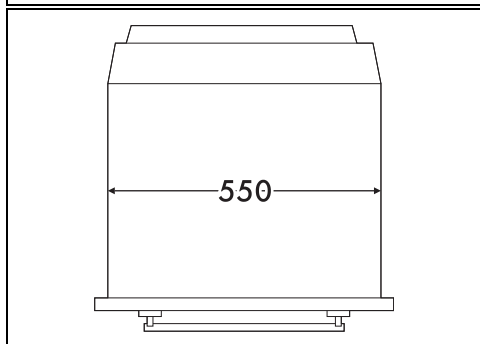
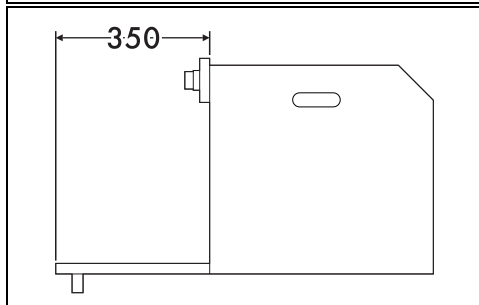
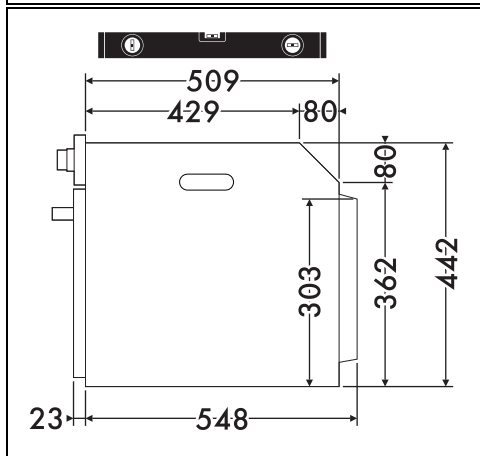
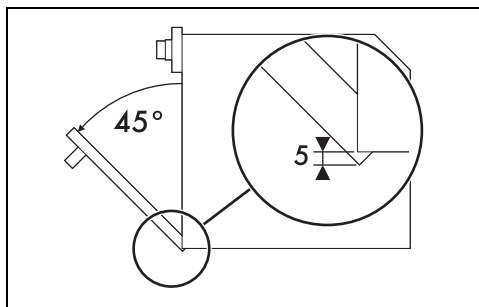
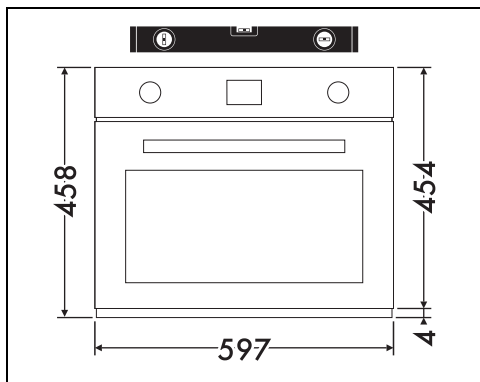


Låsebøsninger

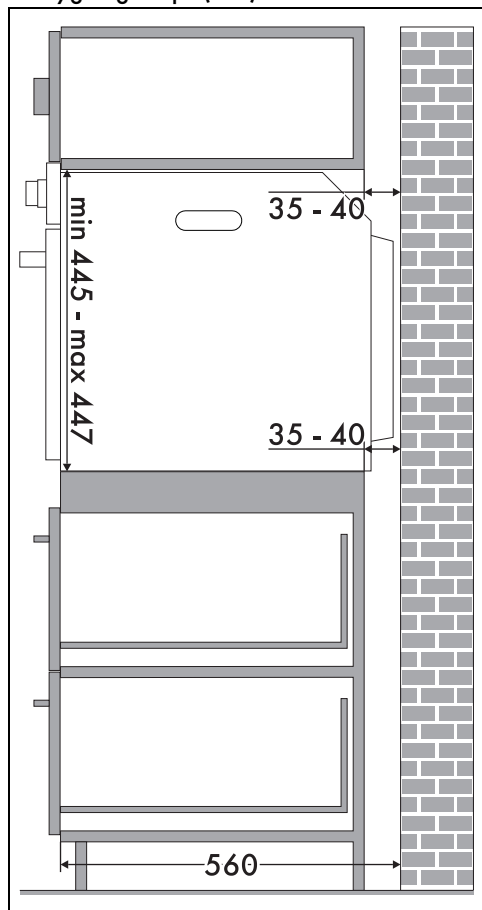


1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

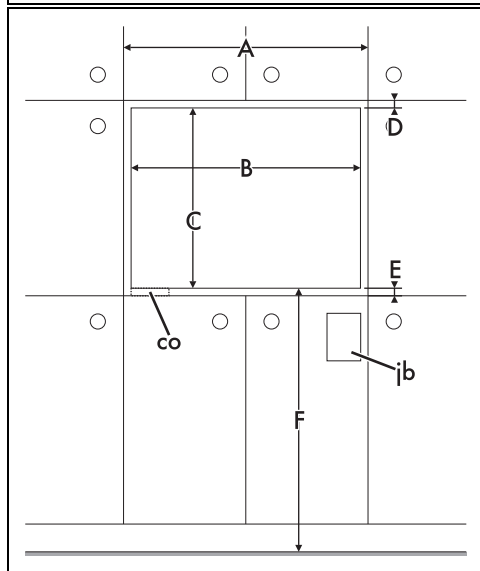
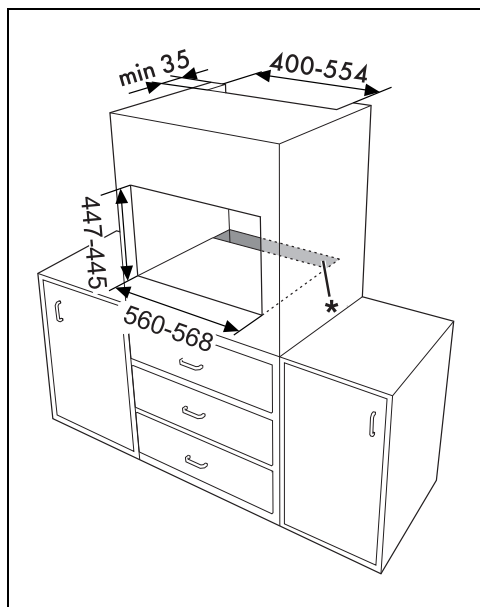
Apparatets pladsbehov (mm)

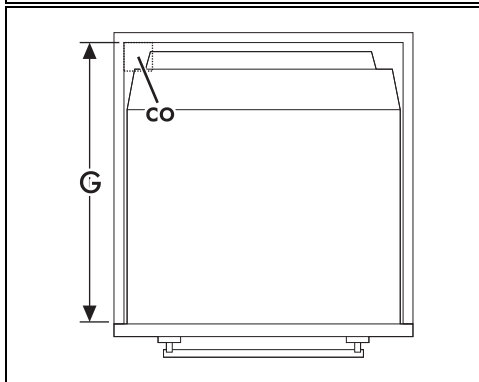
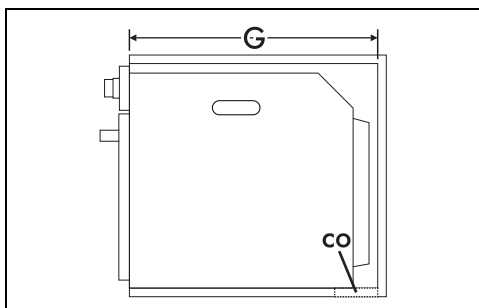


Indbygning i søjle (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

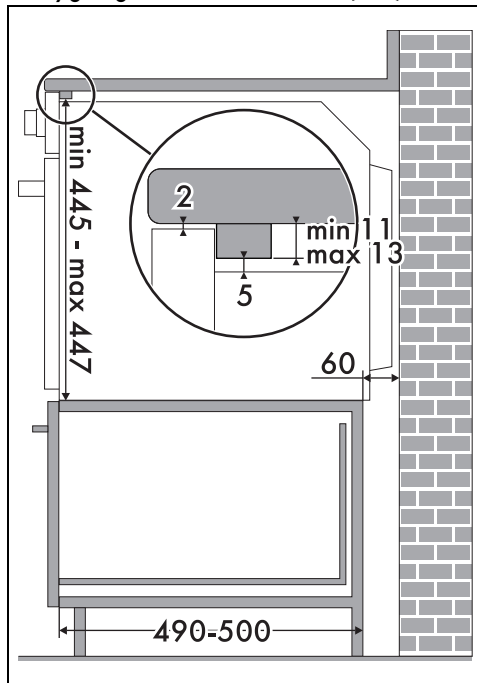
G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

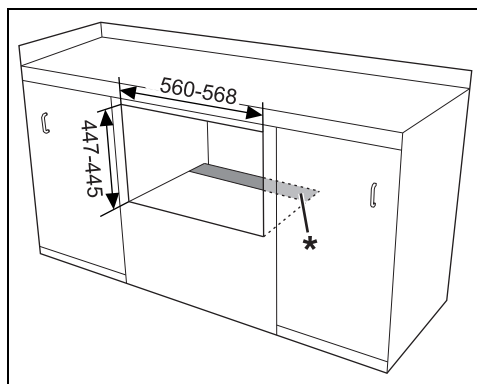
jb Elektrisk dåse

Indbygning under køkkenborde (mm)

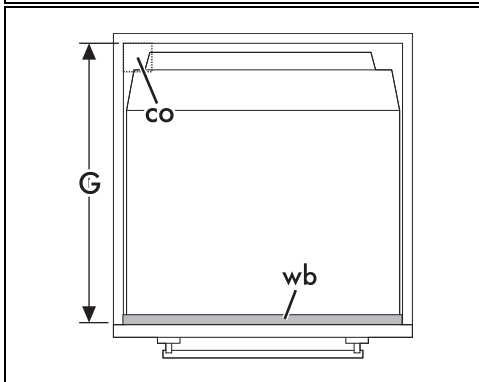
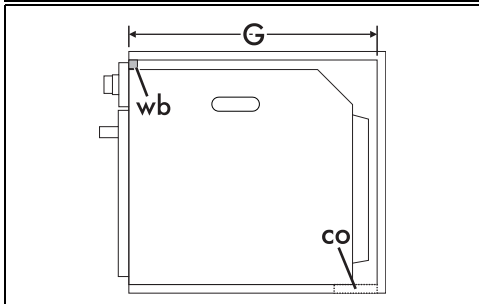
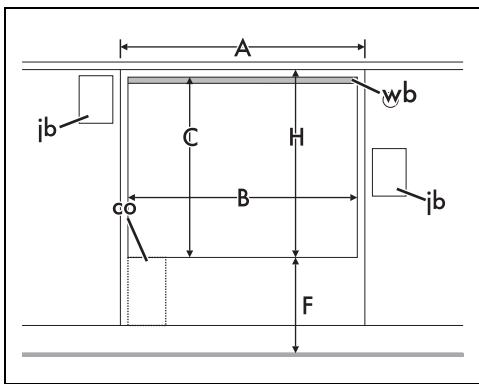


Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.

DA



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

ib Elektrisk d ase

wb Tr bj elke (anbefalet)