

|   |            |   |     |
|---|------------|---|-----|
| <b>BEMÆRKNINGER</b>                                       | <b>373</b> | Anvendelse af tilbehøret                | 384 |
| Generelle sikkerhedsanvisninger                           | 373        | Display                                 | 385 |
| For dette apparat   | 377        | Første anvendelse                       | 386 |
| Apparatets formål   | 378        | Kolde programmer                        | 388 |
| Denne brugermanual  | 379        | Varme programmer                        | 394 |
| Producentens ansvar                                       | 379        | Manuelle funktioner                     | 397 |
| Typeskilt   | 379        | Kronologi                               | 400 |
| Bortskaffelse   | 379        | Multistep-funktioner                    | 400 |
| For energibesparelse                                      | 379        | Kig på opskrifterne                     | 401 |
| Lyskilder   | 380        | I tilfælde af strømafbrydelser          | 401 |
| Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand | 380        | Indstillinger                           | 401 |
| Sådan læser du brugermanualen                             | 380        | <b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 404</b> |     |
| <b>BESKRIVELSE</b>  | <b>381</b> | Rengøring af apparatet                  | 404 |
| Generel beskrivelse                                       | 381        | Rengøring af ovnrummet                  | 404 |
| Betjeningspanel   | 382        | Specielle rengøringsfunktioner          | 405 |
| Andre dele  | 382        | Automatisk rengøring                    | 405 |
| Tilbehør  | 382        | Særlig vedligeholdelse                  | 405 |
| Ekstra tilbehør (købes for sig selv)                      | 383        | <b>INSTALLATION 406</b>                 |     |
| Blæstkølerens fordele                                     | 383        | Elektrisk tilslutning                   | 406 |
| <b>ANVENDELSE</b>   | <b>384</b> | Placering                               | 406 |
| Indledende indgreb  | 384        |   |     |

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

## BEMÆRKNINGER

### 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.
- Rør ikke apparatets indervægge, når du bruger de

varme funktioner.

- Beskyt hænderne ved at bære grillhandsker under håndtering af fødevarer inde i apparatet.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå forbrændinger når du sætter varme bradepander eller fade ind.
- Rør ikke apparatet med fugtige eller våde hænder eller fødder.
- Forsøg aldrig at slukke flammer/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller et 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 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.
- Placér ikke beholdere eller bradepander i bunden af apparatet.
- Sørg for at beholderne er egnede til brug ved lave temperaturer.
- Undlad at bruge plastikbeholdere. Det anbefales at brugere silikonebeholdere.
- Placér fødevarerne korrekt inde i apparatet, så luften kan cirkulere.
- Læg ikke fødevarerne oven på hinanden.
- Vær forsigtig ved brug af ferske fødevarer, især i tilfælde af frisk fisk og blæksprutter, da der er risici for, at de er forurenede med Anisakis, en parasit der er sundhedsskadelig for mennesker. Disse risici kan elimineres ved tilberedning ved mindst 65 °C eller ved frysning ved -18 °C og efterfølgende opbevaring ved -18 °C i mindst 96 timer.
- For at bibeholde varme fødevarers egenskaber uændrede skal du undgå at opbevare dem ved stuetemperatur, før de blæsekøles/fryses.
- Rør ikke (især ikke med våde hænder) og kom ikke frosne fødevarer direkte i munden.
- Hold lågen lukket under operationer udført med apparatet.
- 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.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.

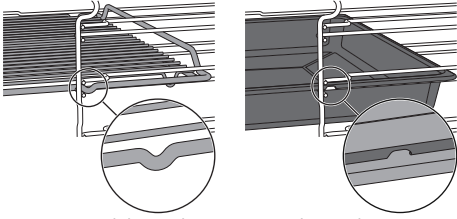
### Skader på apparatet

- Kølervæskekredsløbet må ikke beskadiges.
- Anvend ikke mekaniske anordninger eller andre midler som afviger fra de, som anbefales af producenten til at fremskynde afrimningsprocessen.
- Anvend ikke elektriske apparater inden i dette apparat
- For at undgå farer som følge af apparatets ustabilitet, skal det fastgøres i henhold til anvisningerne.
- Læg ikke spidse metalgenstande som knive, gaffler, skeer eller låg på apparatet, mens det er i brug.
- 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).
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Brug ikke spidse metalgenstande til at fjerne overskydende is fra fryseren.
- Brug ikke stikadaptere.
- ADVARSEL: Brug ikke dobbeltkontakter eller bærbare strømforsyningsenheder på bagsiden af husholdningsapparatet.
- Læg ikke tunge genstande oven på apparatet.
- Fjern ikke is eller rim med skarpe genstande, for at undgå skader på apparatets vægge.
- 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

ovnummets 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 ovnummet.
- Apparatet er i stand til at garantere optimale præstationer, hvis den omgivende temperatur ikke overstiger 32 °C.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING ELLER AFKØLING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i apparatet.
- Fjern ikke tætningslisten på apparatets front.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under funktionen.
- 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.
- Sluk altid for strømmen til apparatet i tilfælde af fejl, ved vedligeholdelse, udskiftning af pæren, eller under rengøring.

### 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

- ADVARSEL: Fare for brand / brandbare materialer.



- Undlad at beskadige kølekredsløbet, (hvis den er tilgængelig).
- Overhold gældende lovgivning vedrørende indtagelse af rå fødevarer. Ved rå fisk anbefales det at fryse den ved en temperatur på -18 °C og opbevare den ved -18 °C i mindst 96 timer.
- Rengør grundigt de dele af apparatet, der kommer i direkte og indirekte kontakt med fødevarerne, for at undgå enhver form for kontaminering.
- Brug vaskemidler beregnet til fødevarer.
- Brug ikke brandfarlige produkter eller skadelige stoffer.
- Brug udelukkende den temperatursonde, der sidder i apparatet.
- Hold lågen lukket under alle operationer med apparatet.
- Anbring ikke fødevarerne oven på hinanden, men

placér dem således at man sikrer en korrekt luftcirkulation inde i apparatet.

- Anvend beholdere i aluminium eller rustfrit stål.
- Dæk ikke fade med låg eller isolerende film.
- 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.
- Hvis apparatet ikke skal anvendes i længere tid, tages stikket ud af stikkontakten og apparatet rengøres indvendigt og udvendigt.
- Elledningen og stikkontakten skal være let tilgængelige, når apparatet er installeret.

### **Temperatursonde (hvis til stede)**

- Håndter temperatursonden forsigtigt, da den er meget spids.
- Rør ikke ved stangen eller spidsen af temperatursonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger temperatursonden.
- Brug udelukkende den temperatursonde, der sidder i

apparatet.

- Undgå at ridse eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller stikket til temperatursonden.
- Indsæt ikke temperatursonden i apparatets åbninger og spalter.
- Træk ikke i kablet for at fjerne temperatursonden fra stikket eller fødevaren.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke kommer i kontakt med varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Ingen af temperatursondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Temperatursonden må ikke opbevares inde i apparatet.

### **Apparatets formål**

Apparatet er beregnet til blæstkøling, dybfrysning, opbevaring, hævning af fødevarer og nedkøling af drikkevarer i private hjem. Det kan bruges til hurtigt at sænke temperaturen aftenberedte eller ferske fødevarer for at bibeholde deres ernæringsmæssige egenskaber. Det giver dig også

mulighed for at tilberede fødevarer ved lav temperatur for at fremhæve kvalitet, duft og smag og for at give maden den ideelle spisetemperatur igen. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.

Apparatet kan desuden bruges:

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/  
bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;
- på bed and breakfasts.

Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

## 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.

## Typeskilt

På typeskiltet findes de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Typeskiltet må aldrig fjernes.



Apparatet er ikke underlagt energimærkning i henhold til punkt E art. 1 i forordning nr. 643/2009.

## 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.

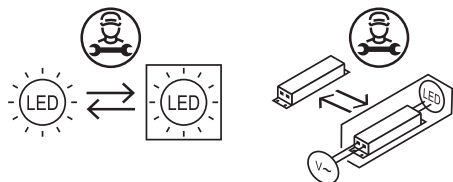
## For energibesparelse

- Udfør en forudgående atkølingscyklus i mindst 15 minutter med tomt apparat inden du sætter varme fødevarer i til blæstkøling.

- Udfør en forudgående afkølingscyklus for at reducere tids- og energiforbrug.
- Dæk ikke bradepander og beholdere med låg eller isolerende film.
- Sørg for at beholderne er egnede til brug ved lave temperaturer.
- Anbring fade og beholdere rigtigt inde i apparatet, uden at de overlapper hinanden eller stables, for at luften kan cirkulere.
- Undgå at opbevare varm mad ved stuetemperatur, før den blæstkøles eller dybfryses for at bibeholde fødevarens egenskaber uændrede.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid apparatet rent.

## Lyskilder

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



- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

## Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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

## Sådan læser du brugermanualen

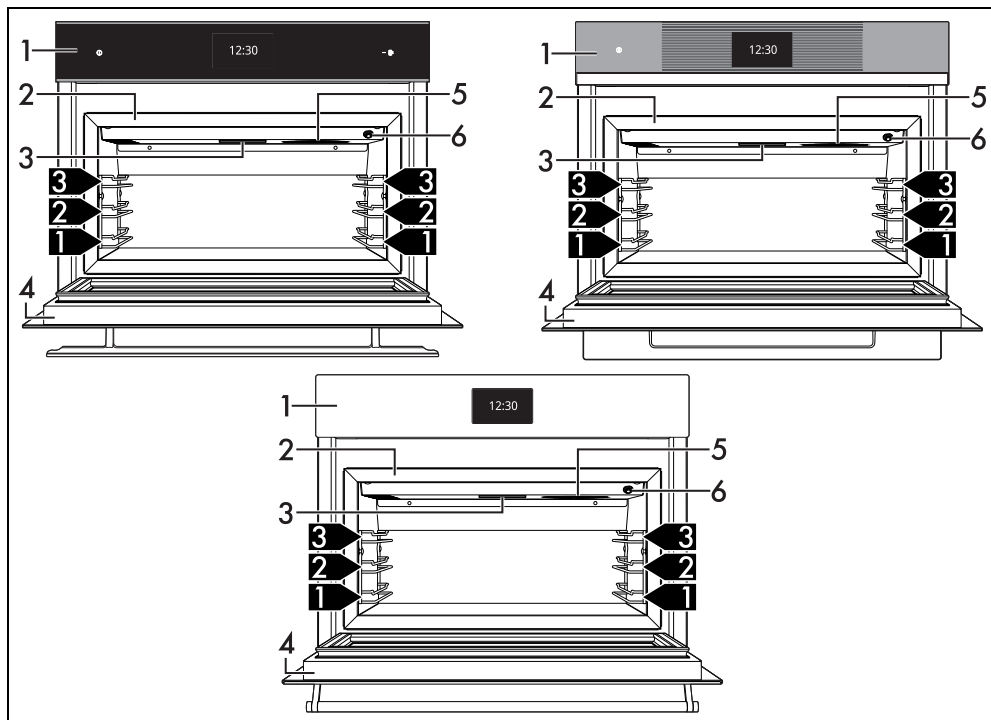
Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Advarsel/Forsigtig  |
|  | Information/forslag |



# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse

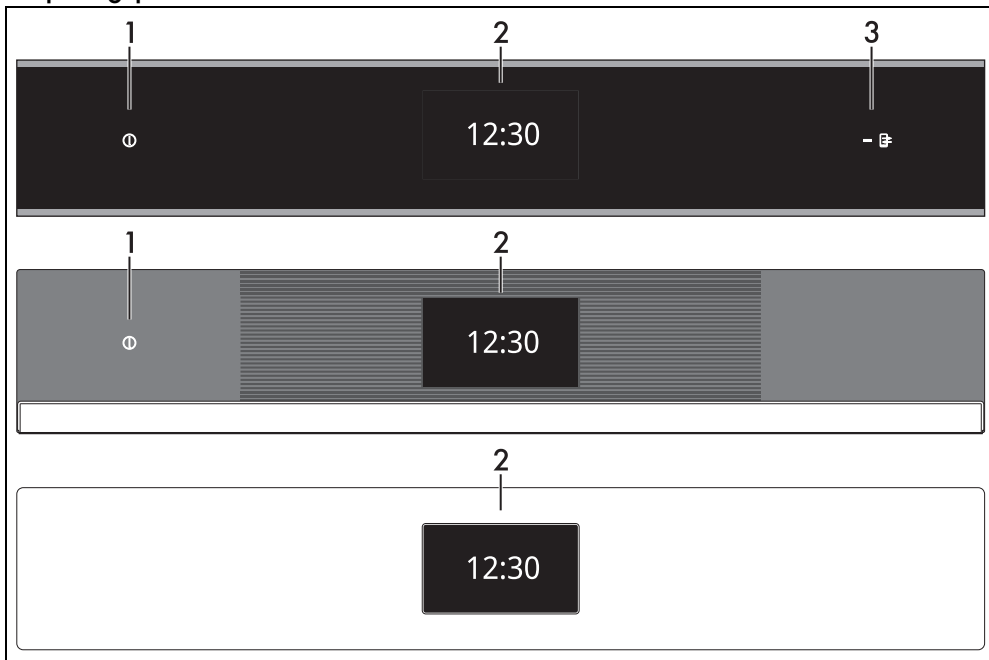


- 1 Betjeningspanel
- 2 Tætningsliste
- 3 Lampe
- 4 Låge
- 5 Ventilator
- 6 Stik til temperatursonde

**1,2,3** ▶ Plade til ramme

DA

## Betjeningspanel



### 1 Knappen ON/OFF (kun på nogle modeller)

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

### 2 Display

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

### 3 Kontrollampe til fjernstyring (kun på visse modeller)

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

### SmegConnect (kun på nogle modeller)

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

Læs den medfølgende folder eller gå ind på hjemmesiden for at få yderligere oplysninger: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## Andre dele

### Positionsriiler

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

### Afkølingsventilator

Ventilatoren fordeler luften ensartet inden i apparatet og gør det muligt at nå den indstillede temperatur hurtigere.

### Cellens belysning

Apparatets indvendige belysning tænder, når døren åbnes.



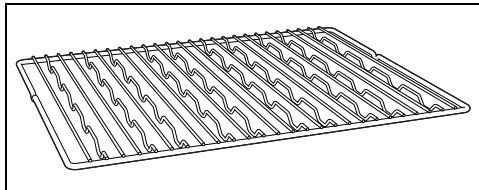
Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

## 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

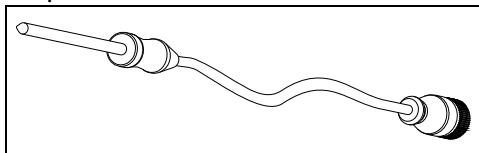
kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

### Multifunktionsrist



Anvendes til støtte af beholdere eller, hvis roteret, flaskeholder.

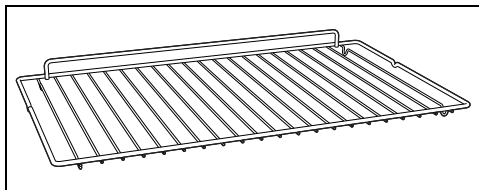
### Temperatursonde



Med temperatursonden er det muligt at udføre blæstkølinger og tilberedninger på baggrund af temperaturen, som denne måler i midten af fødevareren.

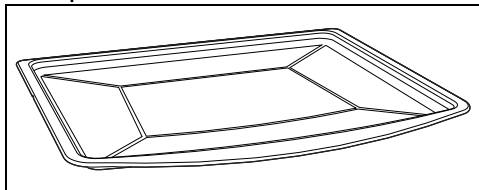
### Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

#### Rist



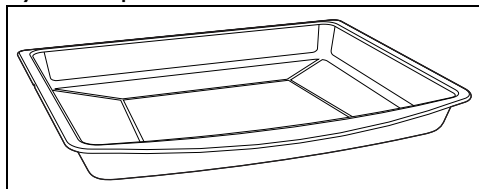
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

#### Bradepande



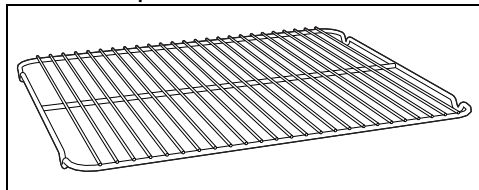
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

### Dyb bradepande



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

### Rist til bradepande



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

### Blæstkølerens fordele



- Vær forsigtig ved brug af ferske fødevarer, især i tilfælde af frisk fisk og blæksprutter, da der er risici for, at de er forurenede med Anisakis, en parasit der er sundhedsskadelig for mennesker. Disse risici kan elimineres ved tilberedning ved mindst 65 °C eller ved frysning ved -18 °C og efterfølgende opbevaring ved -18 °C i mindst 96 timer.
- For at bibeholde varme fødevarers egenskaber uændrede skal du undgå at opbevare dem ved stuetemperatur, før de blæsekøles/fryses.

Blæstkøleren giver dig mulighed for hurtigt at nedkøle og fryse fødevarer for at sikre holdbarhed og friskhed.

Blæstkøling og hurtig dybfrysning fremmer konservering af fødevarernes smags- og næringsmæssige egenskaber og holder smagsstoffer, aromaer og farver intakte.

Blæstkøling til +3 °C i de tilberedte fødevarers kerne minimerer bakterievæksten, som er højest i temperaturområdet mellem 65 °C og 8 °C.

Hurtig dybfrysning ved -18 °C gør det muligt at forlænge opbevaringstiden af fødevarer med flere måneder. Desuden undgås dannelse af

store iskrystaller, der beskadiger fødevarernes cellevægge ved at bryde dem. Når fødevarerne først er optøet, mister de ikke væske og bibeholder konsistens og smag.

#### Uden blæstkøler:

- bakteriel risiko;
- fordampning og dehydrering;
- tab af fødevarens vægt;
- tab af smag, aromaer, farver;
- hurtig forringelse;
- dannelse af store iskrystaller, som

beskadiger madens fibre.

#### Med blæstkøler:

- fødevarer sikkerhed;
- bevarelse af den oprindelige konsistens;
- intet tab af fødevarens vægt;
- bevarelse af smagsmæssige egenskaber;
- længere opbevaringstid;
- dannelse af små iskrystaller, der ikke beskadiger maden, men bevarer kvalitet og konsistens.

## ANVENDELSE

### Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

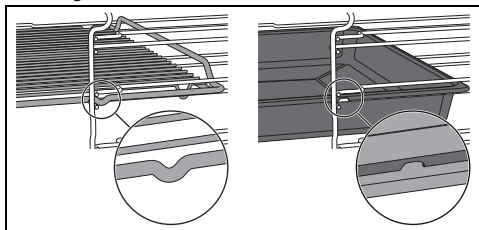
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle mærkater (undtagen skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra apparatets kølerum.
- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").
- For at fjerne eventuelle produktionsrester skal du foretage en grundig rengøring inde i apparatet med en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel uden slibemidler.

### 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.



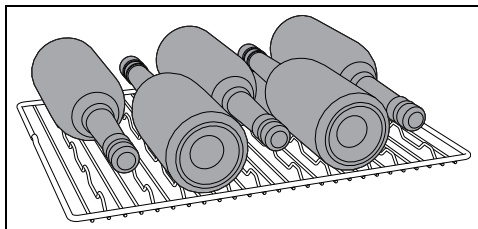
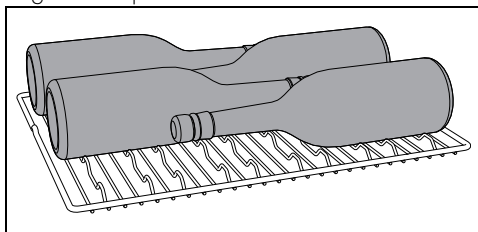
Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.

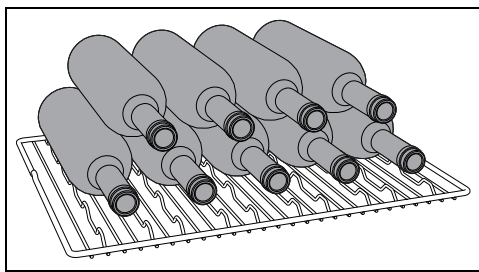


Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

#### Multifunktionsrist

Afhængigt af størrelserne kan multifunktionsristen anvendes i forskellige konfigurationer til opbevaring af flaskerne. Nedenfor angives nogle eksempler:

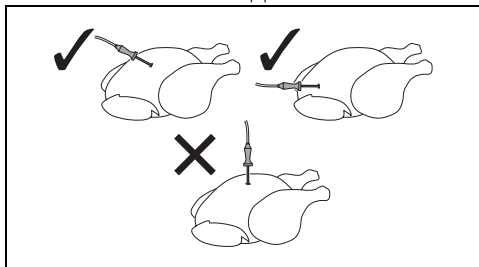




Hvis den er vendt om, kan den bruges som en normal rist til at understøtte beholdere.

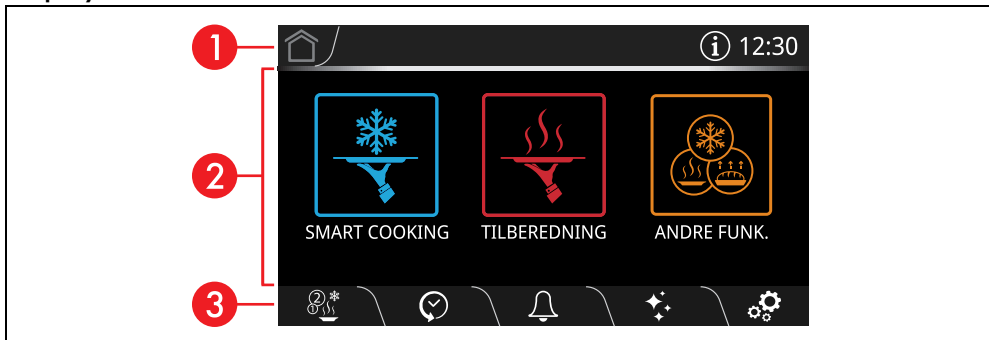
### Anvendelse af temperatursonden

1. Anbring fødevarer på en bradepande.
2. Indsæt temperatursondens spids i fødevarer, der skal blæstkøles eller tilberedes uden for apparatet.



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

### Display

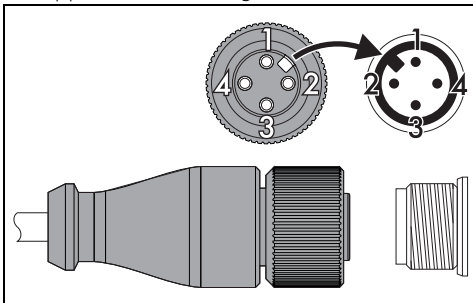


Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. Man skal

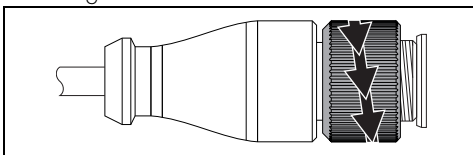


For en præcis måling i midten af retten, må spidsen af sonden ikke komme i kontakt med ben eller dele med fedt.

3. Åbn lågen.
4. Sæt retten, der skal blæstkøles eller tilberedes ind i apparatet.
5. Sæt temperatursondens stik i udtaget på apparatets indvendige facade.



6. Stram ringen for at fastgøre stikket korrekt til udtaget.



7. Luk lågen.



Hvis temperatursonden ikke slutes til apparatet, når der anmodes herom, fortsætter apparatet med en tidsindstillet funktion.

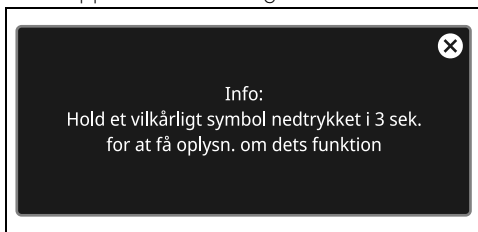
billedet vises hovedmenuens skærmbillede).



## 1 Informationsområde

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

I dette område er der også:

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



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

- visning af det aktuelle klokkeslæt.

## 2 Hovedområde

I dette område kan man indstille apparatets forskellige funktioner. Tryk på knapperne for at indstille den ønskede funktion.

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

 første side,

 anden side,

 osv...

## 3 Nederste område

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

 MULTISTEP



 KRONOLOGI

 MENU TIMER

 RENGØRING

## INDSTILLINGER

Desuden findes der også andre knapper, afhængigt af den viste side beregnet til den funktion, man bruger.

 Hold HOME-knappen  nede i nogle sekunder for øjeblikkeligt at afbryde funktionen til enhver tid og vende tilbage til hovedmenuen.

Sådan åbnes hovedmenuen.

- På displayet skal du trykke på det viste klokkeslæt.



## Konnektivitet (kun på nogle modeller)

Konnektivitetskrav:


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

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

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

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

## Første anvendelse

 Følgende vejledning gælder også i tilfælde af langvarig strømafbrydelse.

For at tænde apparatet:

1. Tilslut apparatet til det elektriske net.

Producentens logo vises i displayet i nogle få

sekunder.

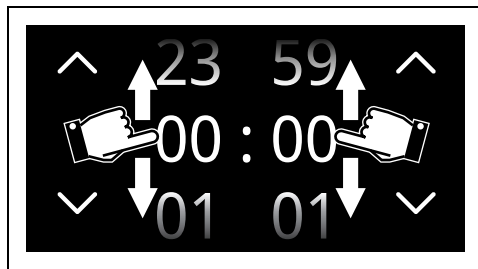


Efter tænding skal man vente et par sekunder, før man kan interagere med apparatet.

Herefter viser displayet skærmbilledet til indstilling af det aktuelle klokkeslæt.


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

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



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



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




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

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

4. Tryk på knappen INDSTILLINGER  (placeret i det nederste område  til højre).
5. Tryk på knappen DISPLAY .
6. Ud for punktet  Sprog (til venstre) skal du rulle gennem de tilgængelige sprog (til højre), indtil det ønskede sprog er valgt.
7. Tryk på knappen BEKRÆFT .

## Genaktivering af displayet



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


For at aktivere displayet, når det er slukket:

- Åbn lågen.

Apparatet afgiver en række lyde, og displayet tænder efter nogle få sekunder. Når der tændes igen, viser displayet hovedmenuen.


## Deaktivering af displayet (kun modeller med ON-OFF-knappen)

Sådan deaktiveres displayet manuelt:


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

## Genaktivering af displayet (kun modeller med ON-OFF-knappen)



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



For at aktivere displayet, når det er slukket:

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

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



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

- en proces til blæstkøling, dybfrysning eller tilberedning er i gang (knappen afbryder funktionen);
- lågen er åben;
- en timer er aktiv;
- tilstandene  Show Room og/ eller  Demo er aktive.

DA


## Minuttæller





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

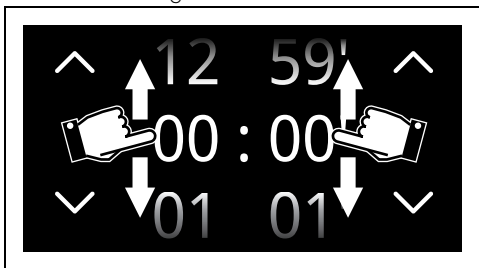



Timerens varighed går fra et minimum på 1 minut til et maksimum på 12 timer og 59 minutter.

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

Man kan indstille op til 2 timere:


2. Tryk på knappen **TIMER**  , som man ønsker at bruge.
3. Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.




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



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

5. Gentag proceduren for de andre timere, som man ønsker at bruge.
6. Tryk derefter igen på knappen **BEKRÆFT**  for at bekræfte de valgte timere.





For at annullere operationen skal man trykke på knappen **RETUR** .



For at fjerne timerne skal man bringe nedtællingen til nul.



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

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

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

## Kolde programmer



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



- Ved hver åbning af lågen standser den igangværende tilberedning for derefter at starte automatisk igen, når lågen lukkes.
- Fødevarens indledende temperatur (især hvis tilberedt) kan variere tidsrummene, som nævnes i programmerne.
- Fødevarer med samme vægt men forskellig tykkelse kan kræve andre tidsrum end dem, som angives i programmerne.
- Vi fraråder at stable fødevarerne eller lave flere lag.
- Vi anbefaler at udføre en forudgående afkølingsfase.
- Undlad at dybfryse eller blæstkøle fødevarer i beholdere med låg.
- Brug en beholder, som er lidt større end fødevarerne på risten for at sikre et optimalt luft-flow i apparatet.
- Beholderen må ikke fyldes til kanten for at sikre en bedre lukning efter proceduren.

1. Tryk på knappen **KOLDE PROGRAMMER**




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

### NÆRMERE OPLYSNINGER

#### FORUDGÅENDE AFKØLING

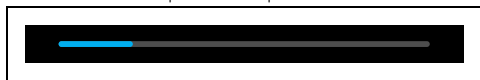
Visse kolde funktioner (**BLÆSTKØLING** 


og **DYBFrysning** ) følger en

forudgående afkølingsfase , som gør det muligt for apparatet at nå den indstillede temperatur hurtigere.



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




 Vi fraråder at sætte retten ind i apparatet under den forudgående afkølingsfase.

Ved afslutningen af den forudgående afkøling lyder et lydsignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, kan sættes ind i apparatet.





### Funktionens start

Efter den forudgående afkøling:


1. Åbn lågen.
2. Sæt retten ind i apparatet.
3. Luk lågen.
4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte funktionen.


Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af den vandrette linje.



 Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.

### BLÆSTKØLING

 Denne funktion gør det muligt hurtigt at afkøle rå og netop tilberedte fødevarer til +3 °C. Fødevarer, der blæstkøles, kan opbevares i køleskabet (+4 °C).

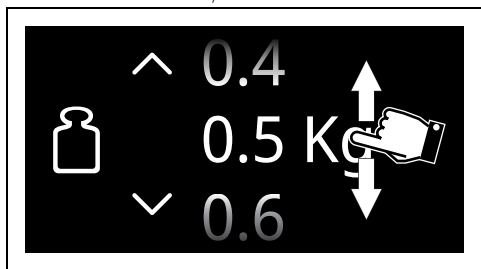
 Blæstkøling gør det muligt at blokere bakterievæksten og bibeholde fødevarernes kvalitet.




1. Tryk på knappen BLÆSTKØLING .

2. Vælg den type fødevarer, der skal blæstkøles (for eksempel GRØNTSAGER OG TILBEHØR ).
3. Vælg størrelsen på den fødevarer, der skal blæstkøles (for eksempel HELE GRØNTSAGER ).
4. Vælg tilstanden af den fødevarer, der skal blæstkøles (UKOGT RET  eller TILBEREDT RET ).


-  • UKOGT RET  : det vil sige en ret med omgivelsestemperatur eller kold fra køleskabet eller som under alle omstændigheder skal tilberedes og/eller opvarmes.
- TILBEREDT RET  : det vil sige en ret, som lige er blevet tilberedt og stadig varm.


5. Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal blæstkøles.




6. Tryk på knappen BEKRÆFT  (placeret i det nederste område  til højre) for at bekræfte den valgte værdi.
7. Tryk på knappen START  for at starte forvarmingsfasen og så blæstkølingsfunktionen (se kapitel NÆRMERE OPLYSNINGER).

### Funktionens afslutning

Efter funktionen går apparatet automatisk over i tilstanden OPBEVARING  og forbliver i


denne tilstand, indtil man trykker på knappen STOP .

 Opbevaringstilstanden bevarer fødevarerne ved den korrekte temperatur afhængigt af den anvendte funktion.

### Gode råd til blæstkøling af fødevarer

- Før man indsætter de varme fødevarer, der skal blæstkøles, anbefaler vi altid at udføre en forudgående afkølingscyklus (tom) for at reducere tids- og energiforbrug.
- Dæk ikke bradepander og beholdere med låg eller isolerende film under blæstkølingen.
- Sørg for at beholderne er egnede til brug ved lave temperaturer.
- Anbring fade og beholdere rigtigt inde i apparatet, uden at de overlapper hinanden eller stables, for at luften kan cirkulere.
- Undgå at opbevare varm mad ved stuetemperatur, før den blæstkøles for at bibeholde fødevarens egenskaber uændrede.
- Den blæstkølede fødevarer skal opbevares i køleskabet ved en konstant temperatur på + 4 °C.
- De blæstkølede fødevarer må ikke opbevares inde i apparatet.

### BLÆSTKØLING (med temperatursonde)

 Visse fødevarer kan blæstkøles ved hjælp af temperatursonden.

1. Efter valg af funktionen BLÆSTKØLING



vælges den type fødevarer, der skal

blæstkøles (for eksempel KØD .

2. Vælg størrelse af den fødevarer, der skal blæstkøles ved hjælp af temperatursonden


(for eksempel HELT STYKKE KØD .

3. Vælg tilstanden af den fødevarer, der skal


blæstkøles (UKOGT RET  eller

TILBEREDT RET .

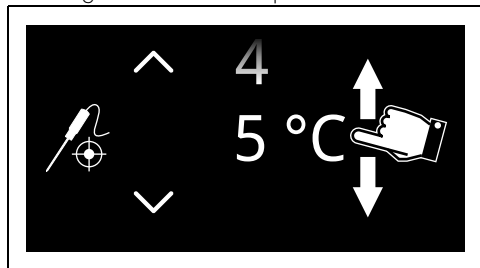
4. Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal blæstkøles.


5. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte værdi.

 Symbolet  indikerer, at sonden ikke er sluttet til apparatet.

6. Tryk på knappen SONDE  placeret i nederste område **3**.


7. Rul gennem værdierne for måltemperatur og vælg den ønskede temperatur.



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

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



10. Efter den forudgående afkøling indsættes temperatursondens spids i fødevarer, og sikket sættes i udtaget placeret på apparatets indvendige facade (som beskrevet ovenfor).

11. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte funktionen.

### Blæstkølingsfase

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af blæstkølingsniveauet.



 Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.

### Blæstkølingen med temperatursonde afsluttes

Funktionen afsluttes, når den øjeblikkelige temperatur når måltemperaturen.

1. Luk døren op.
2. Fjern sonden fra fødevarer.

3. Skru ringen af og frigør temperatursondens stik ud af udtaget på apparatets indvendige facade.
4. Tag fødevarer ud af ovnrummet.
5. Luk lågen.

## DYBFRYSNING




Funktionen gør det muligt at sænke fødevarernes temperatur hurtigt ned til -18 °C.



Dæk ikke bradepander og beholdere med låg eller isolerende film under dybfrysningen.





Vi anbefaler at smøre bradepanden eller beholderen, før fødevarer dybfryses.

1. Tryk på knappen DYBFRYSNING .
2. Vælg den type fødevarer, der skal blæstkøles (for eksempel DESSERTER



3. Vælg den specifikke fødevarer, der skal dybfryses (for eksempel BLØDE KAGER



4. Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal dybfryses.
5. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte værdi.
6. Tryk på knappen START  for at starte den forudgående afkølingstase og så dybfrysningfunktionen (se kapitel NÆRMERE OPLYSNINGER).

## Funktionens afslutning

Efter funktionen går apparatet automatisk over i

tilstanden OPBEVARING  og forbliver i denne tilstand, indtil man trykker på knappen STOP .



Opbevaringstilstanden bevarer fødevarerne ved den korrekte temperatur afhængigt af den anvendte funktion.

## Opbevaringsråd til frosne fødevarer

- De frosne fødevarer må ikke opbevares inde i apparatet.
- Afdæk og beskyt fødevarerne med film til fødevarer, lufttætte låg eller vakuum i køleskabet eller fryseren.
- Sæt etiket på de frosne fødevarer, der skal opbevares i fryseren i 6-12 måneder, der angiver indholdet, forberedelsesdatoen og udløbsdatoen.
- Den frosne fødevarer skal opbevares i fryseren ved en konstant temperatur på -18 °C.

## Tablet over opbevaringstider for frosne fødevarer

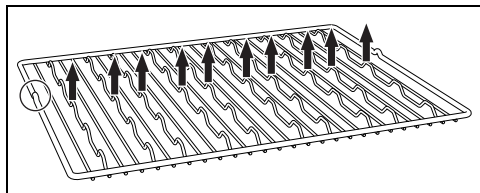
| Fødevarer                              | Tid                 |
|--|---------------------|
| Frugt, oksekød                         | maks. 10-12 måneder |
| Grøntsager, kalvekød, fjerkræ          | maks. 8-10 måneder  |
| Vildt                                  | maks. 6-8 måneder   |
| Svin                                   | maks. 4-6 måneder   |
| Hakket kød                             | maks. 4 måneder     |
| Brød, kager, kogte fødevarer, fed fisk | maks. 3 måneder     |
| Indvolde                               | maks. 2 måneder     |
| Pølser, mager fisk                     | maks. 1 måned       |

## AFKØL DRİKKEVARER



Funktionen giver mulighed for at afkøle diverse typer drikkevarer til den ideelle drikketemperatur.

1. Åbn lågen.
2. Indsæt multifunktionsristen omvendt i cellen.





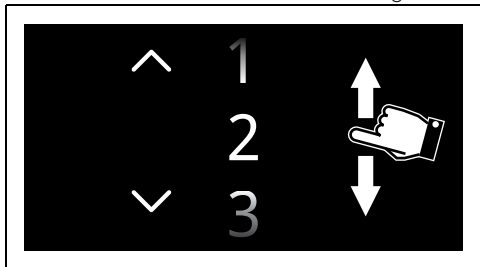
De kurvede stænger skal vende op ad, mens de mekaniske sikkerhedslåse skal vende mod den nederste del i apparatets rum.

3. Placer de flasker, der skal afkøles på multifunktionsristen.




Vi anbefaler at indsætte flaskerne fra midten og ud.

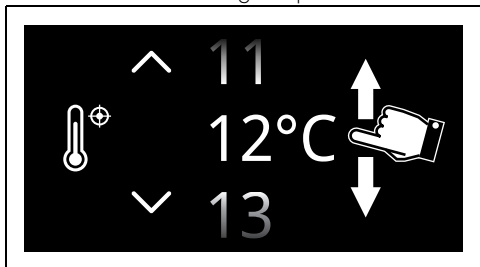
- Luk lågen.
- Tryk på knappen KOLDE DRILLEVARER på skærbilledet til kolde funktioner  på displayet.
- Tryk på den ønskede drikkevares navn (for eksempel RØDVIN ).
- Vælg antallet af flasker, der skal afkøles ved at rulle ned i værdierne mellem 1 og 10.





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

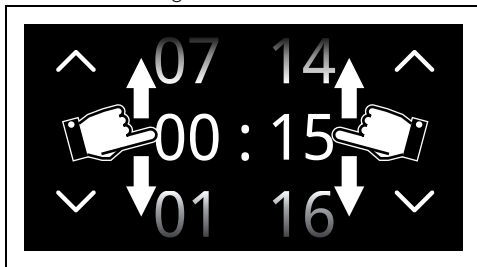
### Ændring af temperaturen og afkølingstiden


- Tryk på knappen MÅLTEMPERATUR  eller den relevante værdi.
- Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.




- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte tilberedningstemperatur.
- Tryk på knappen VARIGHED  eller den relevante værdi.


- Rul gennem værdierne, og vælg den ønskede varighed.



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



 Man kan ikke indtaste tidsværdier under 15 minutter.

### Afkølingsfase

- Tryk på knappen START  for at starte funktionen.

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af afkølingsniveauet.



 Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.

### Funktionens afslutning

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



- Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.

### Drikkevaretype

#### RØDVIN



- Unge rødvine
- Lagrede rødvine
- Lagrede hvidvine, fra vintønde

## IKKE MOUSSERENDE HVIDVIN



- Unge hvidvine
- Hvidvine med struktur og krop
- Hvidvine af tørrede druer
- Hvide likørvine
- Unge rosévine
- Ung grappa

## BOBLER



- Champagne
- Mousseerende vine
- Perlevine

## ØL



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

## SPIRITUS (DESTILLERET)



- Grappa
- Akvavit
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Rom

## SPIRITUS (HEDVINE)



- Portvin
- Marsala
- Madeira
- Sherry (Xeres)

## LÆSKEDRIKKE



- Læskedrikke med brus
- Frugtsaft
- Centrifugeret og saftudtræk

## VAND






- Mineralvand
- Danskvand
- Med smag
- Kold kaffe
- Te, urtete og kolde udtræk


## OPBEVARING

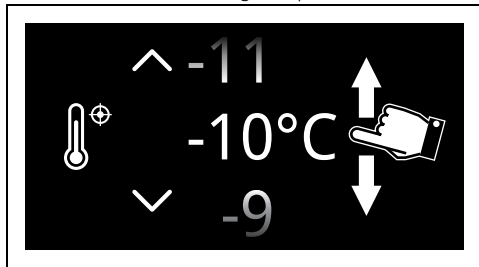


Funktionen holder fødevarerne på den ønskede temperatur.

1. Tryk på knappen OPBEVARING på skærmbilledet til kolde funktioner  på displayet.
2. Vælg den type fødevarer, der skal opbevares (for eksempel IS ).
3. Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal opbevares.
4. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte værdi.


## Ændring af opbevaringstemperaturen

5. Tryk på knappen MÅLTEMPERATUR  eller den relevante værdi.
6. Rul gennem værdierne og vælg den ønskede tilberedningstemperatur.



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

## Opbevaringstabel

8. Luk døren op.
9. Sæt retten, der skal opbevares ind i apparatet.
10. Luk lågen.
11. Tryk på knappen START  for at starte funktionen.

## Endt opbevaringstid

Sådan afsluttes opbevaringsfunktionen.

- Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.
- Tryk på knappen HOME  for at afslutte funktionen.

## Varme programmer



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



- Ved hver åbning af lågen standser den igangværende tilberedning for derefter at starte automatisk igen, når lågen lukkes.
- Vi fraråder at stable fødevarerne eller lave flere lag.
- Vi anbefaler at udføre en forvarmingsfase.

- Tryk på knappen VARME PROGRAMMER



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

## NÆRMERE OPLYSNINGER

### FORVARMNING

Visse varme funktioner (TILBEREDNING VED

LAV TEMPERATUR  og YOGHURT

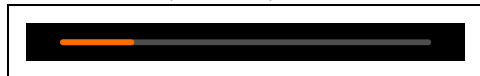


) følger en forvarmingsfase , som

gør det muligt for apparatet at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.


Denne fase indstilles desuden til 65 °C i visse funktioner for at fremme en effektiv desinfektion af apparatet.

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



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




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

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




### Funktionens start

Efter forvarmningen:

- Åbn lågen.
- Sæt retten ind i apparatet.
- Luk lågen.
- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte funktionen.

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af den vandrette linje.



Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.

### TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR (med temperatursonde)





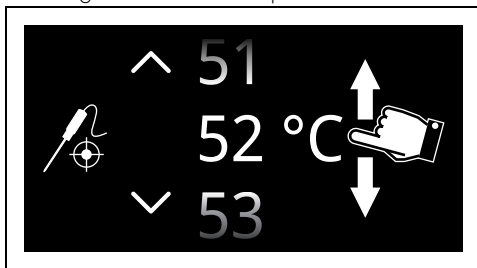
Tilberedningerne med lav temperatur er tilberedninger med længere varighed, hvor fødevarerne bevarer safterne indvendigt med det resultat, at de ikke bliver tørre og ikke bliver hårde.




For optimale resultater anbefaler vi at brune retten i nogle få minutter i gryden eller anvende ovnens grill før eller efter tilberedningen ved lav temperatur (afhængigt af opskriften).

- Klik på knappen TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR .

- Vælg den type fødevarer, der skal tilberedes (for eksempel FISK ).
- Vælg størrelsen på den fødevarer, der skal blæstkøles (for eksempel LAKS ).
- Tryk på knappen **SONDE**  placeret i nederste område **3**.
- Rul gennem værdierne for måltemperatur og vælg den ønskede temperatur.



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

 Symbolet  indikerer, at sonden ikke er sluttet til apparatet.


- Tryk på knappen **START**  for at starte forvarmingsfasen og så funktionen tilberedning ved lav temperatur (se kapitel **NÆRMERE OPLYSNINGER**).


### Afslutning af tilberedning ved lav temperatur


Funktionen afsluttes, når den øjeblikkelige temperatur når måltemperaturen.




- Åbn lågen.
- Fjern sonden fra fødevarer.
- Skrue ringen af og frigør temperatursondens stik ud af udtaget på apparatets indvendige facade.
- Tag fødevarer ud af ovnrummet.
- Luk lågen.

### OPTØNING PR. VÆGT

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






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

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

- Åbn lågen.
- Indsæt retten i apparatet efter at have vejret den.
- Luk lågen.
- Vælg **OPTØNING PR. VÆGT** .
- Vælg den type madvarer, der skal optøes, mellem kategorierne **KØD** - **FISK** - **BRØD** - **DESSERTER** - **FRUGT**.
- Rul gennem værdierne for at indstille vægten for den fødevarer, der skal optøes.
- Tryk på knappen **BEKRÆFT**  for at bekræfte de indførte indstillinger.
- Tryk på knappen **START**  for at starte optøning pr. vægt.

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

Forindstillede parametre:

|   | Typen     | Vægt (kg) | Tid      |
|---|-----------|-----------|----------|
|  | KØD       | 0,5       | 2 t 40 m |
|  | FISK      | 0,4       | 1 t 40 m |
|  | BRØD      | 0,1       | 1 t 10 m |
|  | DESSERTER | 0,1       | 2 t 10 m |
|  | FRUGT     | 0,1       | 1 t 10 m |



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



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

## HÆVNING



Denne funktion er især velegnet til hævnng af dej.



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



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

1. Åbn lågen.
2. Placér dejen, der skal hæve, på anden rille.
3. Luk døren.

4. Vælg HÆVNING .
5. Vælg hævnngstypen (6H eller 24H).



HÆVNING 6H: ideel til dej, som indeholder meget gær, og som har behov for en relativ kort hvileperiode.



HÆVNING 24H: ideel til dej, som ikke indeholder meget gær, og som har behov for en temmelig lang hvileproces.



Bemærk: i denne funktion kan man ikke ændre tid og temperatur. Vælg HÆVNING fra menuen MANUELLE FUNKTIONER for at kunne indstille værdierne efter eget behov.

6. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de indførte indstillinger.
7. Tryk på knappen START  for at starte hævnng.

Bagefter udsendes et kort lydsignal, der kan

deaktiveres ved at berøre et hvilket som helst punkt på displayet.

## Gode råd til optimal hævnng

- Brug beholdere i metal, keramik eller et materiale, der er egnet til temperaturer op til 80 °C.
- Brug mindre gær og indstil en længere hævnngstid ved mel med et højt W-tal (bagestyrke).
- Brug begrænsede mængder gær, for eksempel 4 gram til 1 kg dej og lad den hæve i lang tid for at gøre den mere velduftende og letfordøjelig.
- Dæk dejen til med gennemsigtig film.
- Brug grundsurddej til at opnå en blødere, lettere og mere letfordøjelig dej.
- Reducer mængden af gær og lad dejen hæve ved konstant temperatur for at opnå en bedre hævnng af dej.
- Hvis man vil anvende en hurtig hævnng (mellem 60 og 120 minutter), anbefaler vi at bruge funktionen MANUEL HÆVNING og at indstille en temperatur på 35 °C.

## YOGHURT



Denne funktion med lang varighed (14 timer) er dedikeret til fremstilling af yoghurt.

## Forberedelse af blanding

1. Hæld en liter mælk i en gryde og varm den på lavt blus til en temperatur på cirka 38-45 °C.
2. Hæld i mellemtiden 125 gram yoghurt (eller en pose med frysetørrede mælkegæringsstoffer, som fås i butikkerne) i en beholder.
3. Når mælken har nået temperaturen, fjernes den fra blusset og hældes i beholderen med yoghurten (eller mælkegæringsstofferne) lidt ad gangen ved at blande med et piskeris.
4. Herefter fordeles blanding i 5-6 glas, som lukkes hermetisk eller dækkes med gennemsigtig film.

## Brug af funktionen til yoghurt

5. Åbn lågen.
6. Placér glassene inde i apparatet.
7. Luk lågen.

8. Vælg funktionen YOGURT .



9. Tryk på knappen **START**  for at starte forvarmningsfasen og så funktionen yoghurt (se kapitel **NÆRMERE OPLYSNINGER**).


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

### Gode råd til tilberedning af yoghurt

- Brug langtidsholdbar pasteuriseret sødmælk i et glas med hvid yoghurt.
- Brug langtidsholdbar pasteuriseret skummetmælk eller letmælk i et glas med hvid yoghurt for en mere mager yoghurt.
- For en yoghurt med frugt skal man fortrinsvis bruge hård og kompakt frugt fra den pågældende årstid.
- Vi anbefaler at skrælle og skære fugten i små terninger og koge den i en gryde i 15 minutter, og sørge for at røre den ofte. For en mere sød smag kan man tilføje rørsukker under tilberedningen eller agavesirup efter tilberedningen.
- For at mere cremet blanding kan man blende den kogte frugt.
- Lad frugtblandingen afkøle, før den blandes med yoghurten.
- Rør frugtblandingen (afkølet) i yoghurten, før den stilles ind i apparatet.
- Som alternativ kan yoghurten krydres med et par dråber aroma (citron, appelsin, mandarin osv.), føjet til mælken lige inden, den hældes i beholderen. Den anbefalede mængde er 2 spiseskeer aroma pr. liter mælk.

### Manuelle funktioner

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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



I denne menu grupperes de fleste af de kolde og varme funktioner, som vi allerede har omtalt, men med muligheden for frit at vælge visse indstillinger såsom funktionens temperatur og anvendelsesvarighed.

1. Tryk på knappen **MANUELLE**

**FUNKTIONER**  (placeret i hovedområdet **2**) i "hovedmenuen".




### Brug af en manuel funktion

2. Rul mod højre eller venstre, og vælg den ønskede funktion fra menuen med de manuelle funktioner.


 Der findes to undermenu til funktionen i tilfælde af funktionen **BLÆSTKØLING** .

3. Afhængigt af den valgte funktion kan man indstille de følgende parametre:

- knappen **TIDSTÆLLER**  (deaktiveret): signalerer en funktions tidsmæssige fremskridt.
- knappen **VARIGHED**  : til at indstille funktionens varighed.
- knappen **FUNKTIONENS AFSLUTNING**  : til at indstille tidspunktet for funktionens afslutning.

 Man kan ikke indstille et klokkeslæt til **FUNKTIONENS VARIGHED**  hvis der ikke er indstillet en **VARIGHED** .

- knappen **AKTUEL TEMPERATUR**  (deaktiveret): indikerer rummets indvendige temperatur i realtid.
- knappen **RUMMETS TEMPERATUR**  : til at indstille den temperatur, der skal opnås inde i apparatet.
- knappen **SONDENS AKTUELLE TEMPERATUR**  (deaktiveret): indikerer rettens indvendige temperatur i realtid.
- knappen **TEMPERATURSONDE**  (kun på visse funktioner): til at indstille den objektive temperatur  der skal opnås inde i retten.


 De grå knapper er deaktiverede.

- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte den valgte værdi.
- Tryk på knappen START  for at starte funktionen.

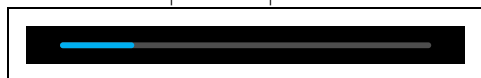
## NÆRMERE OPLYSNINGER

### FORUDGÅENDE AFKØLING eller FORVARMNING

Visse funktioner følger efter en forudgående afkølingsfase  eller forvarmningsfase


 (afhængigt af den valgte funktion), som gør det muligt for apparatet at nå den indstillede temperatur hurtigere.




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



eller



 Vi fraråder at sætte retten ind i apparatet under den forudgående afkølingsfase.

 Det er muligt at springe den forudgående afkølingsfase over ved at trykke på den relevante knap  eller .

Ved afslutningen af den forudgående afkøling eller forvarmning lyder et lydsignal og der ses en advarsel på displayet, som indikerer, at retten, kan sættes ind i apparatet.




### Funktionens start

Ved afslutningen af den forudgående afkøling eller forvarmning:

- Åbn lågen.

- Sæt retten ind i apparatet.

- Luk lågen.



- Tryk på knappen BEKRÆFT  for at starte funktionen.

Denne fase angives ved en progressiv forøgelse af den vandrette linje.





eller




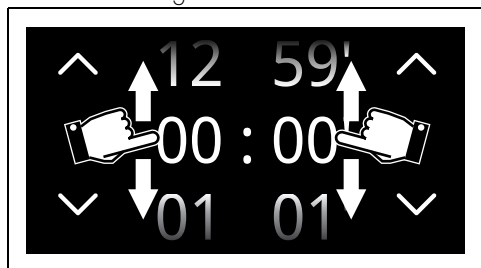
 Tryk på knappen STOP  for at afbryde funktionen på et hvilket som helst tidspunkt.


### Tidsindstillet funktion


 Med tidsindstillet funktion menes den funktion, som afslutter efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

 For visse funktioner er det ikke muligt at indstille deres varighed.


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



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

 Time- og minuttværdierne kan vælges separat.

Under varigheden vises det anslåede tidspunkt for funktionens afslutning.

- Tryk på knappen START  for at starte den tidsindstillede funktion.

## Programmeret funktion

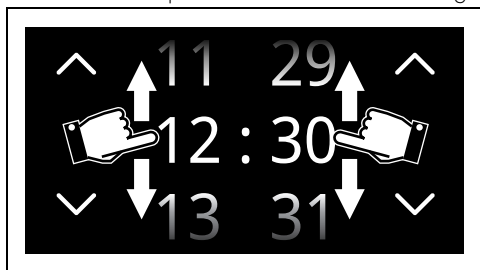


Med programmeret funktion menes den funktion, som gør det muligt at afslutte en tidsindstillet funktion på et bestemt tidspunkt fastsat af brugeren, hvorefter apparatet automatisk slukker.




Af sikkerhedsårsager er det ikke muligt kun at indstille tidspunktet for afslutning af funktionen, uden også at indstille dens varighed.

1. Tryk på knappen **FUNKTIONENS AFSLUTNING** , eller den relevante værdi, efter at have indstillet en tidsindstillet funktion.
2. Rul gennem værdierne og vælg det ønskede tidspunkt for funktionens afslutning.



Time- og minutværdierne kan vælges separat.

3. Tryk på knappen **BEKRÆFT**  for at bekræfte det valgte tidspunkt for funktionens afslutning.

### Liste over de manuelle funktioner

#### STANDARD BLÆSTKØLING



Denne funktion gør det muligt hurtigt at afkøle rå og netop tilberedte fødevarer til +3 °C.

Fødevarer, der blæstkøles, kan opbevares i køleskabet (+4 °C).

#### SOFT BLÆSTKØLING



Denne funktion gør det muligt hurtigt at afkøle rå og netop tilberedte fødevarer til -5 °C.

Fødevarer, der blæstkøles med funktionen soft, kan opbevares i fryser.



Blæstkøling gør det muligt at blokere bakterievæksten og bibeholde fødevarernes kvalitet.



Blæstkølingsfunktionerne omfatter også brug af temperatursonden.

#### DYBFrysning



Funktionen gør det muligt at sænke fødevarernes temperatur hurtigt ned til -28 °C.

#### AFKØL DRIKKEVARER



Funktionen gør det muligt at afkøle forskellige typer drikkevarer med den ønskede temperatur mellem -10 °C og +20 °C.

#### OPBEVARING



Funktionen gør det muligt at opbevare fødevarerne på den ønskede temperatur mellem -18 °C og +20 °C.

#### FORUDGÅENDE AFKØLING



Funktionen gør det muligt at afkøle apparatet til den ønskede temperatur (mellem -28 °C og +5 °C) afhængigt af den næste kolde funktion.

#### TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR



Denne funktion med længere varighed anvendes til tilberedning af fødevarer, som bevarer safterne indvendigt med det resultat, at de ikke bliver tørre og ikke bliver hårde.



Temperatursonden anvendes i forbindelse med tilberedning ved lav temperatur.

#### OPVARMNING MED



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

Apparatet kan indstilles til en temperatur, der spænder fra 65 °C til 80 °C.

## HÆVNING



Funktionen er især velegnet til hævning af dej.

Apparatet kan indstilles til en temperatur, der spænder fra 4 °C til 40 °C.

## OPTØNING PÅ TID



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



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



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



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

## READY TO EAT





Funktionen giver mulighed for at give allerede tilberedte fødevarer den ideelle temperatur (mellem 40 °C og 70 °C) til et forindstillet tidspunkt.



Det anbefales kun at opvarme skiveskåret mad eller portionsanretninger med en maksimalvægt på 1 kg.


## Kronologi


Denne menu er især nyttig til at vise og genbruge de senest anvendte funktioner.

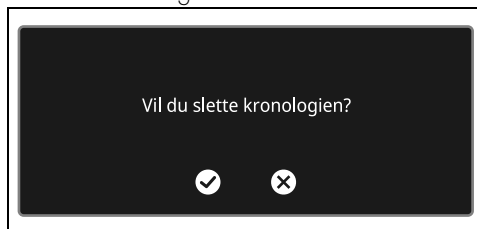
1. Tryk på knappen KRONOLOGI  i "hovedmenuen", (placeret nederst  til venstre).
2. Vælg den funktion, du ønsker at bruge, og gå videre med deres aktivering, som beskrevet i de forrige kapitler.

## Slet kronologien

Såfremt man ønsker at slette kronologien:

1. Tryk på knappen KRONOLOGI  i "hovedmenuen".

2. Tryk på knappen PAPIRKURV  for at slette kronologien.



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

## Multistep-funktioner



Med Multistep-funktioner menes muligheden for at to på hinanden følgende forskellige funktioner, som indstilles af brugeren.

1. Tryk på knappen MULTISTEP  (placeret nederst  til venstre) i "hovedmenuen".
2. Tryk på knappen TILFØJ STEP .
3. Vælg den ønskede funktion til det første trin (varm eller kold funktion).
4. Som beskrevet i de forrige kapitler, skal man trykke på knapperne til TEMPERATUR  VARIGHED  (afhængigt af den valgte funktion) for at vælge de parametre, som man vil ændre.
5. Rul gennem værdierne, og vælg de ønskede indstillinger.
6. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de valgte værdier.
7. Tryk igen på knappen TILFØJ TRIN .
8. Vælg den ønskede funktion til det andet trin (varm eller kold funktion).

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



Man kan ikke tilføje et efterfølgende trin, hvis der ikke er indstillet en varighed eller en måltemperatur for temperatursonden (hvis disponibel for den valgte funktion).




Man kan ikke starte en tilberedning, hvis der ikke er indstillet en varighed eller en temperatur eller en måltemperatur for temperatursonden (hvis disponibel for den valgte funktion) for alle trinnene.




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



Man kan ikke vælge funktionen BLÆSTKØLING som andet trin.

10. Tryk på knappen BEKRÆFT  for at bekræfte de valgte værdier.

11. Tryk på knappen START  for at starte Multistep-funktionen.

## Kig på opskrifterne

Vi anbefaler, at man går ind på den relevante side på webstedet [www.smeg.com](http://www.smeg.com), som kan nås gennem QR-koden på produktets medfølgende brochure for at se opskrifterne til de forskellige fødevarer kategorier, og indhente yderligere oplysninger vedrørende blæstækling, dybfrysning, tilberedning osv.

## I tilfælde af strømafbrydelser

Efter en strømafbrydelse i løbet af en funktion, genoprettes apparatet kun automatisk den pågældende funktion, bevarer alle de forrige indstillinger og trækker funktionens allerede forløbne tid fra, hvis strømafbrydelsens varighed er under eller lig med 60 sekunder.

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

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

Hvis brugeren ikke griber ind, annullerer apparatet funktionen, og displayet vender

tilbage til visning af det aktuelle klokkeslæt.



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

## Strømafbrydelse under en programmeret funktion

Hvis strømafbrydelsen forekommer, mens en programmeret tilberedning er indstillet:



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

## Indstillinger



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

Gennem denne menu er det muligt at indstille produktets konfiguration.

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

## UDSTILLING



Menu dedikeret til udstillinger.

- I "menuen indstillinger"  trykker man på knappen UDSTILLING .


## Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



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





Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen  i

informationsområdet .



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

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

## Demotilstand (kun ved udstilling)



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



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

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

## UR



Menu hvor man kan indstille klokkeslæt og visningstypen.

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

## Digitalt ur




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



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

1. Vælg  Digitalt ur.
2. Vælg On.

Tryk på knappen BEKRÆFT  for at aktivere tilstanden Digitalt ur.



## Ur i standby



Aktiverer/deaktiverer visning af uret, når apparatet er slukket.



Funktionen Ur i standby er fabriksindstillet til Off.





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



Funktionen Ur i standby indstillet til On medfører et større energiforbrug på apparatet i standby.






Kun på modeller med SmegConnect: Hvis funktionen Ur i standby er indstillet til Off slukkes forbindelsen automatisk, når uret går i standby.

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


## Tidsformat

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

 Funktionen Tidsformat er fabriksindstillet til 24h.


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



## DISPLAY

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


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



## Sprog

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

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

## Låsning af betjeningsknapper

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

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

 Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen  i informationsområdet .


For at deaktivere låsningen midlertidigt under en

tilberedning:


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



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




5. Tryk på ikonet i 3 sekunder .

## Lyde



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

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


## Temperaturformat

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



 Funktionen Temperaturformat er fabriksindstillet til °C.

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

## Displayets lysstyrke

 Gør det muligt at vælge displayets lysstyrke.

 Funktionen Displayets lysstyrke er fabriksindstillet til Høj.

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



## Type vægt



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



Funktionen Type vægt er fabriksindstillet til kg.

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

## Info system



Menu hvor informationer vedrørende serienummer og softwareversionerne vises.

- I "menuen indstillinger " trykker man på knappen INFO SYSTEM  (placeret i nederste område  til højre).

## Gendan indstillingerne



Denne operation genopretter alle de oprindelige fabriksindstillinger.



Proceduren annullerer også de personlige opskrifter.

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


## TILSLUTNING (kun modellerne SmegConnect)



Menu hvor tilslutningens parametre vises.

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



Se brugermanualen "Konnektivitet for indbygget blæstkøler" for indstillinger vedrørende TILSLUTNINGEN .

# 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 skal det rengøres jævnlige efter hver brug.

Undgå at lade madrester tørre indvendigt, da det kan ødelægge overfladerne.



Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring.  
Rester i fast form skal altid fjernes.



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.



Efter hver brug anbefaler vi at udføre to automatiske rengøringscykluser for at sikre optimal desinfektion af ovnrummet.

## Tørring

Tilberedningen og blæstkøling/dybfrysning af retter danner fugt inden i ovnrummet. Dette er et helt normal fænomen, som ikke forringer apparatets korrekte funktion.

Efter hver brug:

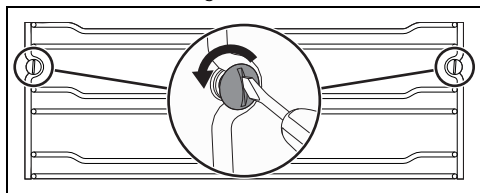
1. lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben, indtil ovnrummet er helt tørt.

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

For at afmontere støtterammerne:

- Brug en mellemstor kærveskrue-trækker til at fjerne stifterne, som fastgør rammen til rummets sidevæg.

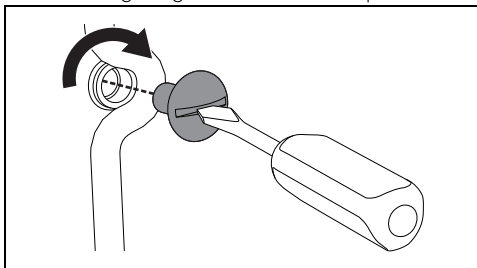


Hold fast i rammen med en hånd, så den ikke falder og muligvis ødelægger apparatets overflader.

For at genmontere støtterammerne:

- Placer rammen på rummets sidevæg, og

skru fastgøringsstifterne i deres leje.



## Specielle rengøringsfunktioner

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

Tasten  blinker.

## Automatisk rengøring



Formålet med den automatiske rengøringsfunktion er at desinficere ovnrummet fra ubehagelige lugte, der genereres under funktionernes udførsel.

1. Tryk på knappen  i "hovedmenuen" (placeret i det nederste område **3**).
2. Luk døren op.
3. Tryk på knappen START  for at starte den automatiske rengøring.



Den automatiske rengøring starter ikke, hvis lågen er lukket.



Hvis lågen lukkes ved et uheld under funktionen, afbryder apparatet funktion, indtil lågen åbnes igen.

4. Tør apparatets rum grundigt af, når automatisk rengøring er afsluttet.
5. Luk 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.

# INSTALLATION

## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Generelle informationer

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

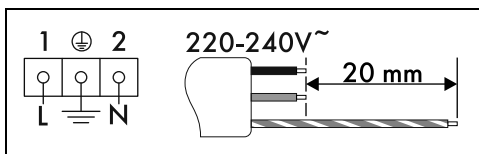
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

### Fast tilslutning

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

### For markedet i Australien/New Zealand:

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

### Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

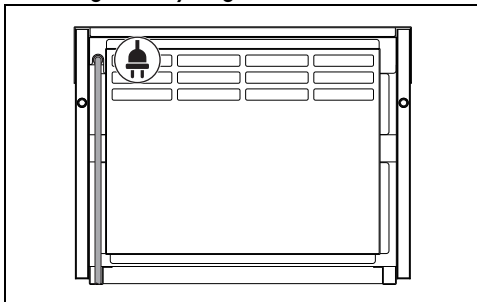
Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

## Placering

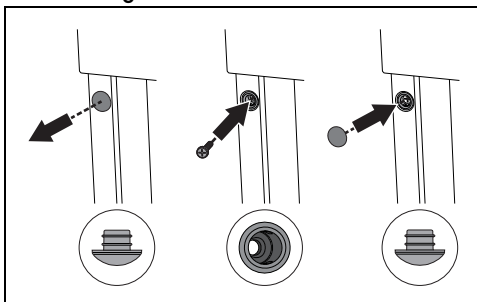


Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Placering af forsyningskablet

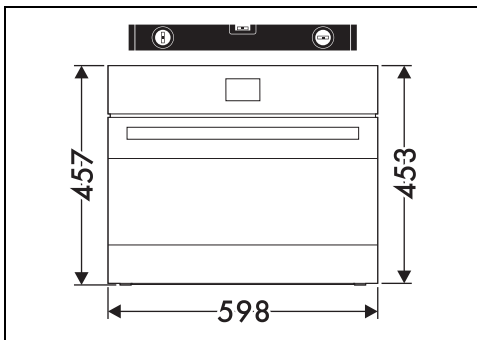


### Låsebøsninger

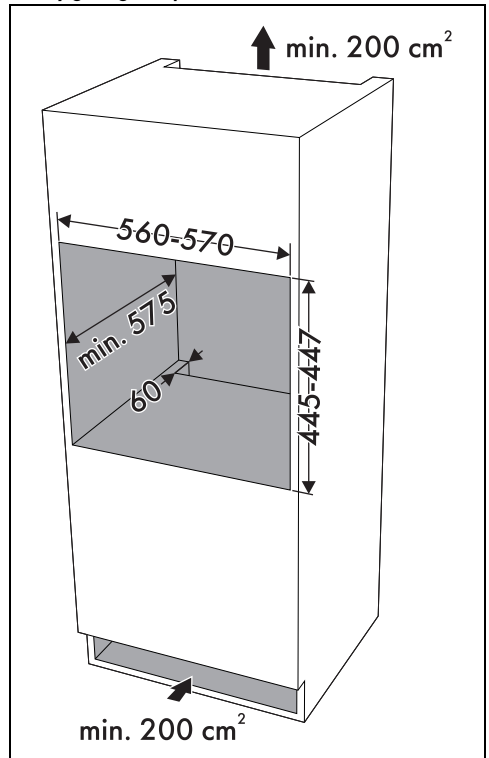
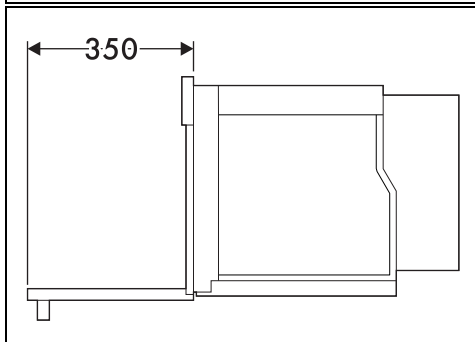
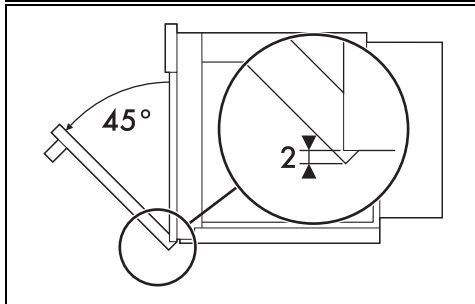
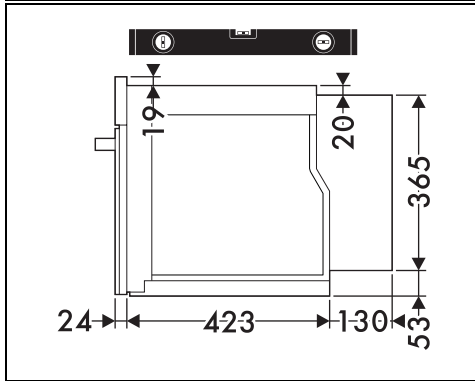
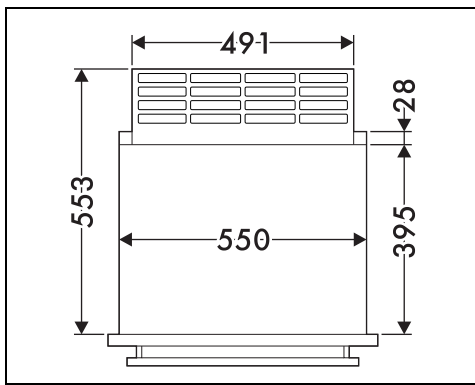


1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueene.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

### Apparatets pladsbehov (mm)



## Indbygning i søjle (mm)



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

DA