

BEMÆRKNINGER	324	Anvendelse af tilbehøret	332
Generelle sikkerhedsanvisninger	324	Digital programmeringsenhed	332
For dette apparat	328	Første anvendelse	332
Apparatets formål	328	Brug af ovnen	333
Denne brugermanual	328	Gode råd til tilberedningen	336
Producentens ansvar	328	Miniguide for tilbehør	337
Identifikationsskilt	328	Kig på opskrifterne	337
Bortskaffelse	328	Indikationer til overvågningsenhederne	337
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	329	Særlige funktioner	338
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet 329		Sekundære funktioner	339
For energibesparelse	329	Indstillinger	340
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	329	Andre indstillinger	342
Lyskilder	329	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 343	
Sådan læser du brugermanualen	329	Rengøring af apparatet	343
BESKRIVELSE	330	Rengøring af ovnlågen	343
Generel beskrivelse	330	Rengøring af ovnrummet	344
Betjeningspanel	330	Specielle rengøringsfunktioner	345
Andre dele	330	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	345
Tilbehør	331	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	346
ANVENDELSE	331	Særlig vedligeholdelse	348
Indledende indgreb	331	INSTALLATION	349
		Elektrisk tilslutning	349

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

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Lad være med at røre ved varmelegemerne under brug.
- Beskyt hænderne med

termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.

- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af

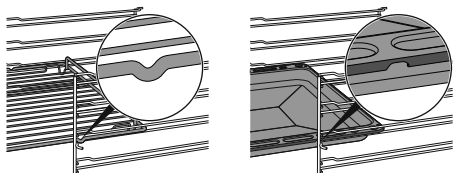
- voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
 - Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
 - Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
 - Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden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

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

Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere på glasdele, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).

- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.



- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- **BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.**
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på

bunden i ovnrummet.

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

Til pyrolyseovne

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

over ovnen, før pyrolysen startes.

Installation og vedligeholdelse

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

4000 meter over havets overflade.

For dette apparat

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

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.

Identifikationskilt

Identifikationskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationskiltet 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.

Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

Man skal springe forvarmingsfasen over for at udføre funktionen OVER/UNDERVARME (se afsnittet "Forvarmingsfase" i kapitlet BRUG).

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften. Forvarmingsfasen kan udelukkes i alle funktioner (se kapitel „Forvarmingsfase“) undtagen funktionerne PIZZA (forvarmning kan ikke udelukkes) og ØKO (forvarmning ikke monteret).
- I alle funktionerne (herunder ØKO-funktionen) skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.

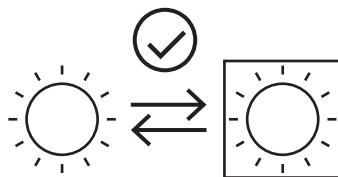
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, 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 lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.



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

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



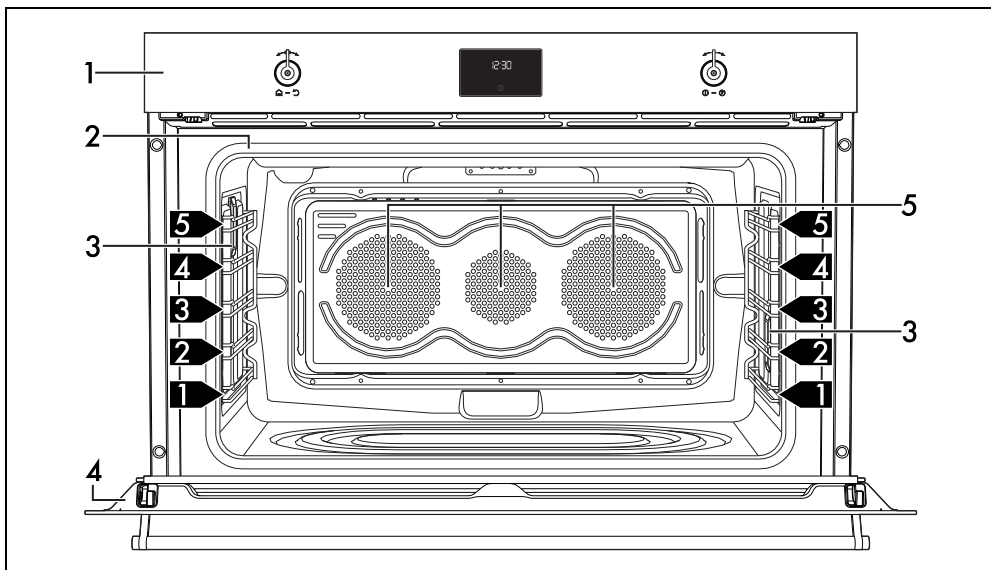
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

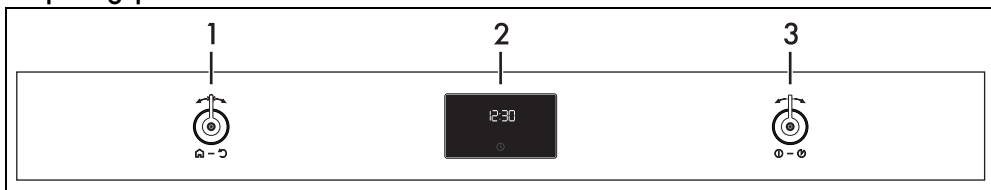
3 Lampe

4 Låge

5 Ventilator

1,2,3 Plade til ramme

Betjeningspanel



1 Funktionsknap

Ved hjælp af disse berøringstaster eller 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, den valgte funktion, effekt og temperatur på den valgte tilberedning og den eventuelt tildelte tid.

3 Temperaturknap

Ved hjælp af disse berøringstaster eller denne

knap er det muligt at indstille:

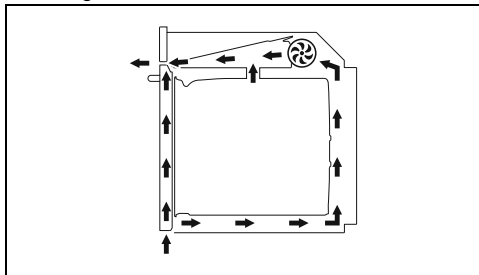
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- den aktuelle klokkeslæt;
- starte eller standse en funktion midlertidigt.

Andre dele

Positionsroller

Apparatet er forsynet med riller 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

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes
- når der trykkes på knappen  på displayet;
- når der vælges en vilkårlig funktion,

undtaget funktionerne

VIP



(afhængigt af modellen).

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

ANVENDELSE

Indledende indgreb

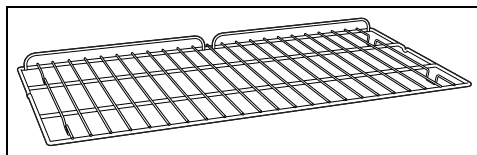


Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

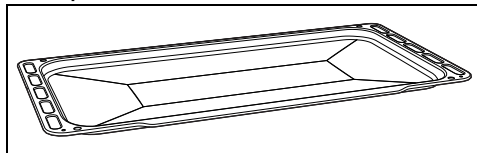
fra fabrikanten.

Rist



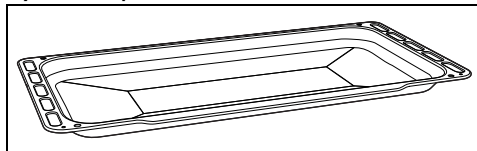
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande



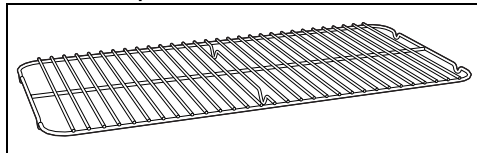
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

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.

- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").

Første opvarmning

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

I løbet af ovnens opvarmning

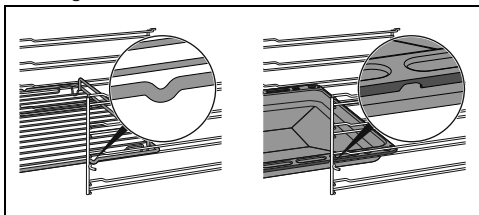
- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

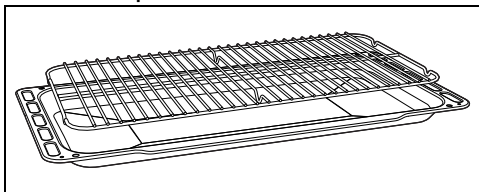
- De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af risten, skal vende nedad, og mod ovnrummets bageste del.



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

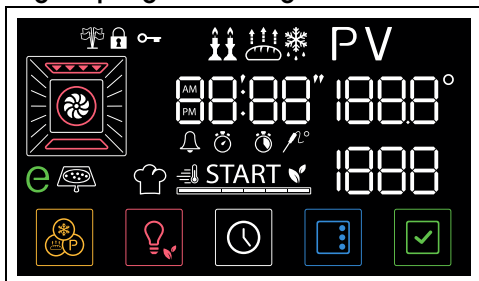
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande



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

Digital programmeringsenhed



Displayet viser de relevante parametre og

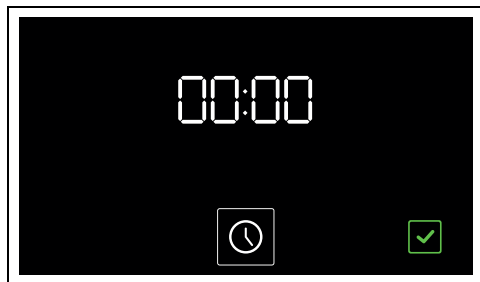
værdier for den aktuelt valgte funktion. For at bruge den skal du blot dreje på funktions- og temperaturknapperne og/eller trykke på tasterne for neden på displayet, afhængigt af de handlinger, du vil have apparatet til at udføre.

Første anvendelse



Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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




Indstilling af klokkeslættet

1. Tryk på knappen .
2. Drej på temperaturknappen for at vælge det tidsformat, der skal vises **12h** eller **24h**.



Når du vælger versionen **12h**, vises teksten **AM** (am) eller **PM** (pm) på displayet.

3. Tryk på knappen  for at bekræfte, og gå videre til indstilling af klokkeslættet.
4. Drej på temperaturknappen for at indstille klokkeslættet.
5. Tryk på knappen  for at indstille det aktuelle klokkeslæt og gå til valg af minutter.
6. Drej på temperaturknappen for at indstille minutter for det aktuelle klokkeslæt.

7. Tryk på tasten  for at bekræfte.




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




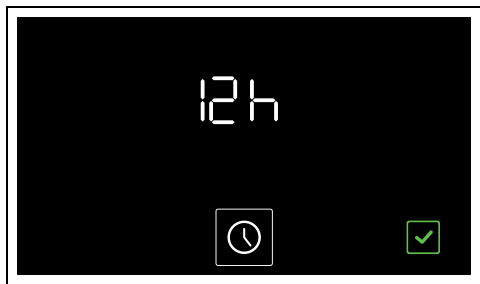
Når det aktuelle klokkeslæt vises, skifter displayet til visning med lav lysstyrke, når der er gået to minutter, siden knapperne sidste blev trykket.



For at annullere handlingen skal du trykke på knappen  og holde den nede i et par sekunder.

Ændring af klokkeslæt

1. Hold tasten  i hovedmenuen ned i et par sekunder.



2. Gå videre med ændringen af klokkeslættet, som beskrevet fra punkt 2 i det forrige kapitel.

Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Traditional tilberedning



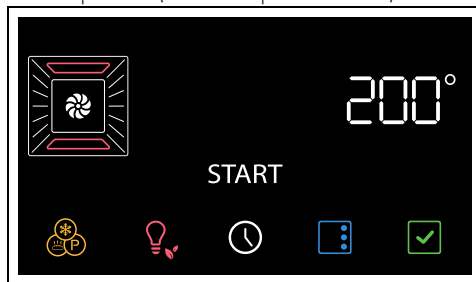
Det er muligt at afbryde en tilberedning på et hvilken som helst tidspunkt ved at dreje funktionsknappen til position 0.

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

eksempel "VARMLUFT ").

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 tasten  for at starte funktionen.




Når lågen åbnes, bliver den igangværende funktion afbrudt. Funktionen genstarter automatisk, når lågen lukkes.

Forvarmingsfase

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

Denne fase angives ved, at kontrollampen  tændes og en progressiv forøgelse af niveauet for opnået temperatur .




Det er muligt at springe forvarmingsfasen over ved at holde tasten nede i et par sekunder .

Efter forvarmningen:

- kontrollampen  slukker;
- der afgives et akustisk signal;
- teksten **START** og tasten  blinker for at angive, at maden kan sættes ind i ovnrummet.

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 tasten  for at starte tilberedningen.
4. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.

Endt tilberedning

5. Sæt funktionsknappen på 0 for at lukke funktionen.


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.

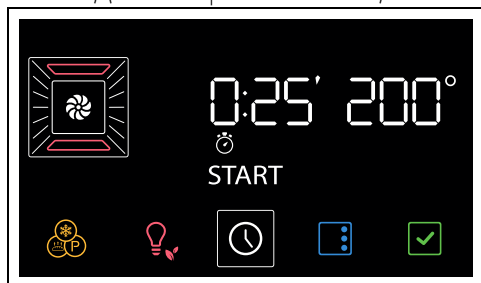


Når lågen åbnes, afbrydes den igangværende funktion. Funktionen fortsætter automatisk, når lågen lukkes.

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

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "25 minutter").



3. Tryk på knappen  for at bekræfte tilberedningens varighed.




Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmning af ovnen.

4. Tryk på knappen  for at starte funktionen.

Ved slutningen af forvarmningen:

5. Indsæt maten i ovnrummet.
6. Luk lågen igen, tilberedningen genstartes automatisk.

Tidsindstillet tilberedning signaleres ved den gradvise reduktion af tiden på det numeriske display og ved at den segmentopdelte bjælke  gradvist reduceres.

Ved afslutningen af tilberedningen lyder der

et lydsignal, og teksten **End** vises på displayet.

7. Sæt funktionsknappen tilbage på 0.

Sådan annulleres en tidsindstillet tilberedning

1. Tryk kort på knappen .
2. Drej temperaturknappen mod urets retning, indtil tilberedningsvarigheden nulstilles.
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Programmeret tilberedning




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



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

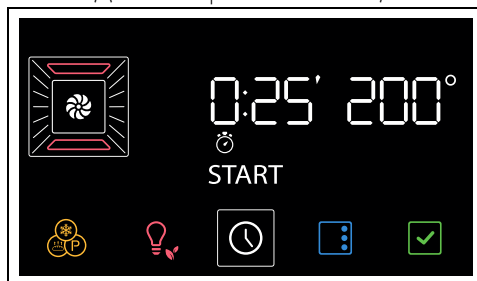


Hvis den foreslåede afslutning af tilberedningstiden opretholdes, starter den programmerede tilberedning ikke, tilføj mindst et minut

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

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

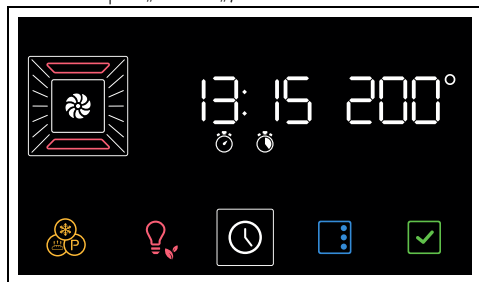
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "25 minutter").




3. Tryk på knappen .


Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

4. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel „13:15“).



5. Tryk på knappen  for at bekræfte tidspunktet for endt tilberedning.
6. Efter bekræftelse af tidspunktet starter funktionen automatisk.

Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.

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


Ved afslutningen af tilberedningen lyder der et lydsignal, og teksten **End** vises på displayet.

7. Sæt funktionsknappen tilbage på 0.

Sådan annulleres en programmeret tilberedning

1. Tryk kort på knappen .


Kontrollamperne  og  blinker på displayet.


2. Tryk kort på knappen .

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.


3. Drej temperaturknappen mod uret, indtil du når den mindste indstillelige sluttid for tilberedning

4. Tryk på tasten  for at bekræfte.



 På denne måde annulleres kun den programmerede tilberedning. Tidsindstillet tilberedning starter straks med forvarmingsfasen.

 For at afbryde en tilberedning, skal man altid sætte funktionsknappen tilbage på position 0.

Timer med minuttæller under en tilberedning

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

1. Tryk på knappen .


Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

2. Tryk på knappen .

På displayet vises tallene  og kontrollampen  blinker.


3. Drej temperaturknappen for at ændre varigheden på minuttælleren (fra 1 minut til 23 timer).

4. Tryk på tasten .


Når minuttælleren har talt ned, lyder der et lydsignal, og kontrollampen  blinker på displayet.

5. Tryk på knappen  for at afslutte funktionen.


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 fylde.

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.

TURBO



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

GRILL



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

VENTIL. GRILL



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

UNDERVARME



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

BUNDFARME VARMLUFT



Gør det muligt hurtigt at afslutte tilberedningen af mad, som er stegt udenpå, men ikke indeni. Ideel til quiches, egnet til alle andre typer retter.

PIZZA



Specialfunktion til pizzabagning. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.

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 ovnummet.



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 ovnummet.



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

Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

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

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn, som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnummet 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 dejen 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 sælvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

For energibesparelse

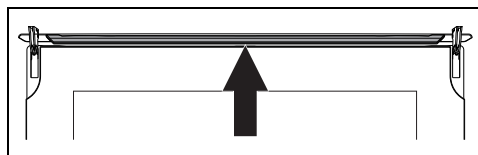
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.

- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.

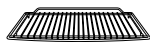
Tilberedninger ved lav temperatur

Tilberedninger med lav temperatur er langvarige tilberedninger (mindst 3 timer). Hvis man sætter en bradepande med vand i ovnen for at opsamle fedtstoffet fra tilberedningen, dannes der megen damp og som følge deraf kondens.

Vi anbefaler at tørre dråberne, som samler sig på den nederste del af ovnens forside af med en svamp hver 2-3 timer for at undgå at de løber over.



Miniguide for tilbehør



Rist

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

Risten kan bruges som bund til grillede retter med den dybe bradepande placeret på en hylde nedenunder for at samle eventuel saft.



Bradepande

Brug bradepanden til forberedelse af bagværk, til bageriprodukter med lav tykkelse og til tilberedninger uden tilføjelse af væsker.

Vi anbefaler at bruge funktionen STATISK  på den ønskede rist.




Dyb bradepande

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

Anbring den dybe bradepande i den midterste rille, når du bruger varmluff-funktionerne. Anbring den dybe bradepande i den 2. eller 3. rille nedefra, når den STATISKE funktion

bruges 

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

funktionen GRILL 



Rist til bradepande

Vi anbefaler, at du bruger bradepanderisten som bund til at opsamle saft fra grilltilberedningen.

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.

Indikationer til overvågningshederne

Fan forced mode

den ØKO-funktion, der er anvendt til at specificere energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med specifikationerne i den europæiske standard EN 60350-1.

Se afsnit „For energibesparelse  „i kapitlet ANVISNINGER.

Conventional heating mode



For at kunne tænde for funktionen STATISK skal man springe forvarmingsfasen over (se afsnit „Forvarmingsfase“ i kapitlet ANVENDELSE.



Se afsnit „For energibesparelse  „i kapitlet ANVISNINGER.

Særlige funktioner


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



Tasten  blinker.



 Tryk på knappen på tasten  for at rulle gennem de disponible funktioner, og vælg den ønskede særlige funktion.


 For at afslutte den valgte funktion (endnu ikke startet) skal du trykke på tasten  og holde den nede.

OPTØNING

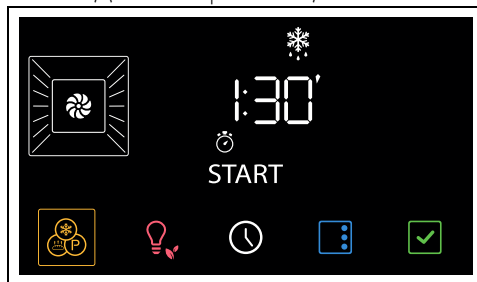
 Denne funktion gør det muligt at optø madvarer på baggrund af en valgt tid.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen .

 Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarel. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

2. Luk døren op.
3. Indsæt retten der skal optø i ovnrummet.
4. Luk døren.
5. Tryk på tasten  for at bekræfte.

6. Drej temperaturknappen for at indstille optøningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1:30").




7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Ved afslutningen vises den blinkende tekst **End** på displayet, og der lyder et lydssignal.



8. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.
9. Nedenfor er en referencetabel med optøningstider efter fødevarer type.

Typen	Vægt (kg)	Tid
Kød	0,5	1 t 45 m
Fisk	0,4	0 t 40 m
Brød	0,3	0 t 20 m
Desserten	1,0	0 t 45 m

HÆVNING

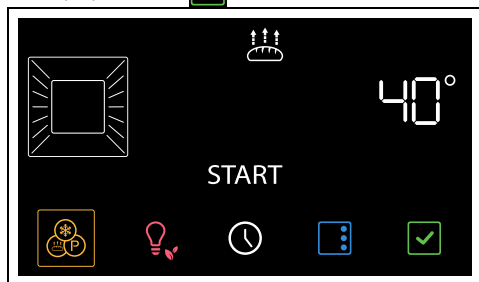
 Denne funktion er især velegnet til hævnng af dej.


1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen .


 Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarel. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.


2. Luk døren op.
3. Placer dejen, der skal hæve, på anden rille.
4. Luk døren.

5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



 Drej temperaturknappen for at ændre temperaturværdien (fra 25 °C til 40 °C)


6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.
7. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.



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


SABBATH FUNKTION

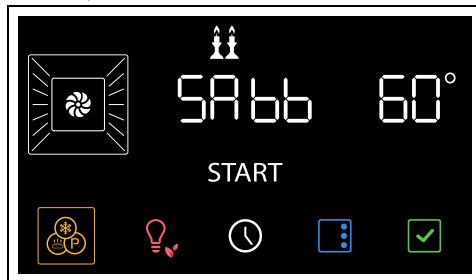
 Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig afdærd:


- Tilberedningen kan fortsætte i en uendelig tid, 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 og/eller på tasterne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan vende tilbage til hovedmenuen.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen .

2. Tryk på tasten  for at bekræfte.
3. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel „90 °C“).




4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.
5. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

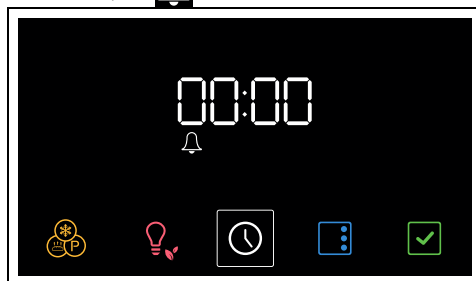
Sekundære funktioner




Tasterne nederst på skærmen har nogle sekundære funktioner:

MINUTTÆLLER

 Minuttælleren gør udelukkende brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.


1. Tryk på knappen  i hovedmenuen, .
På displayet vises tallene  og kontrollampen  blinker.

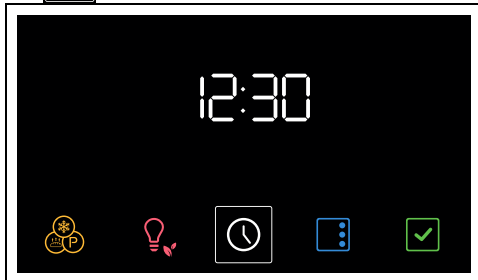


2. Drej temperaturknappen for at ændre varigheden på minuttælleren (fra 1 minut til 23 timer).
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.
4. Når minuttælleren har talt ned, lyder der et lysignal, og kontrollampen  blinker på displayet.
5. Tryk på knappen  for at afslutte funktionen.

DA




KLOKESLÆT



1. I hovedmenuen skal du trykke på knappen  og holde den nede i et par sekunder.



2. Drej på temperaturknappen for at vælge det tidsformat, der skal vises (**12h** eller **24h**).



 Når du vælger versionen **12h**, vises teksten **AM** (am) eller **PM** (pm) på displayet.

3. Tryk på knappen  for at bekræfte, og gå videre til indstilling af klokkeslættet.
4. Drej på temperaturknappen for at indstille klokkeslættet.
5. Tryk på knappen  for at indstille det aktuelle klokkeslæt og gå til valg af minutter.
6. Drej på temperaturknappen for at indstille minutter for det aktuelle klokkeslæt.
7. Tryk på tasten  for at bekræfte.

 For at annullere handlingen skal du trykke på knappen  og holde den nede i et par sekunder.

Indstillinger


- Tryk på tasten  i hovedmenuen.

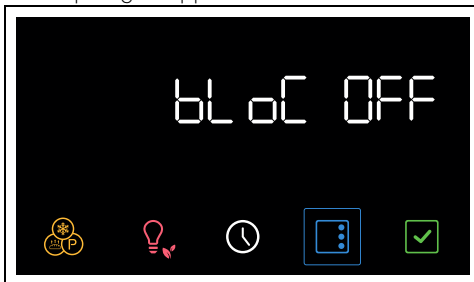
 For at lukke indstillingsmenuen skal du holde tasten  nede i et par sekunder.

Låsning af betjeningsknapper (børnesikring)



Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter 2 minutters normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.

1. Efter åbning af menuen for indstillinger skal du trykke på knappen  indtil valg af funktionen for låsning af betjeningsknapperne.




2. Drej temperaturknappen for at aktivere funktionen for låsning af betjeningsknapperne.



3. Tryk på knappen  for at gå til næste indstilling eller tryk på knappen  for at bekræfte.



Under normal funktion angives låsning af betjeningsknapperne af tænding af kontrollampen .




Såfremt man berører knapperne på displayet eller ændrer position på knapperne, viser displayet i to sekunder teksten "Lock on".

For at slå låsen fra midlertidigt:


1. under tilberedningen drejes temperaturknappen eller trykkes på en knap på displayet.




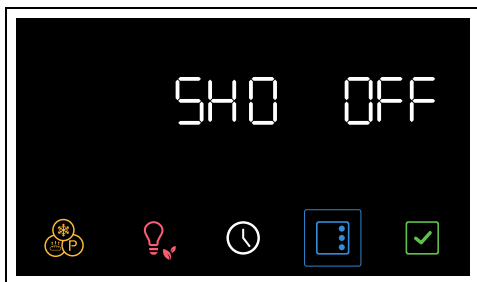
2. Når displayet viser skærbilledet "Lock On", skal du trykke på knappen  i et par sekunder.

Efter to minutter fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.

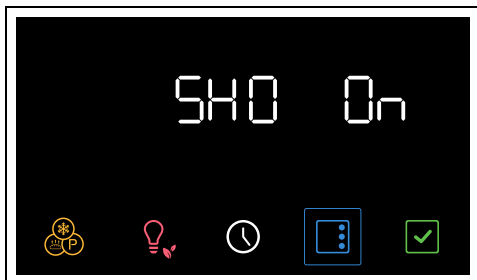
Showroom-tilstand (kun ved udstilling)

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



1. Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge showroom-funktionen.



2. Drej temperaturknappen for at aktivere showroom-funktionen.





3. Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.

 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.

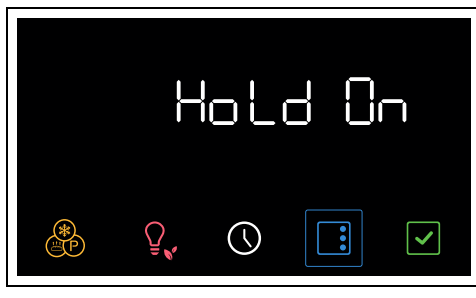
Holde varm funktion

 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 trykke på tasten  for at vælge hold varm funktionen.




2. Drej temperaturknappen for at aktivere holde varm funktionen.




DA

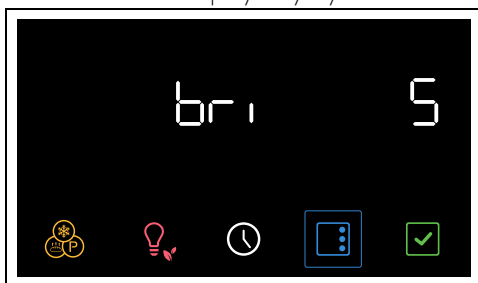
- Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.



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

Displayets lysstyrke

 Denne tilstand gør det muligt at vælge displayets lysstyrke.


- Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen for displayets lysstyrke.




- Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede lysstyrke, fra værdien 1 (lav lysstyrke) til værdien 5 (høj lysstyrke).
- Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.

 Funktionen displayets lysstyrke er fabriksindstillet til høj.

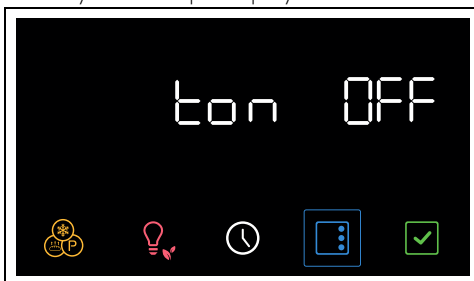
Lyde


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

- Når du er gået ind i indstillingsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen lyde.




- Tryk på temperaturknappen for at deaktivere lyden i forbindelse med berøring af symbolerne på displayet.





- Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.



Andre indstillinger

Eco light

 Af hensyn til energibesparelse slukker lamperne inde i ovnrummet automatisk ca. et minut efter start af tilberedningen eller åbning af lågen.

 For at hindre at apparatet slukker ovenlyset automatisk efter ca. et minut, skal man indstille denne tilstand til Off.

 Funktionen Eco light er fabriksindstillet til On.

- For at deaktivere funktionen Eco light, skal du trykke på knappen  i få minutter.
- For at genaktivere funktionen Eco light, skal du trykke på knappen  i få minutter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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

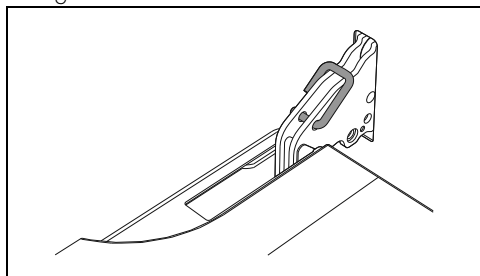
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

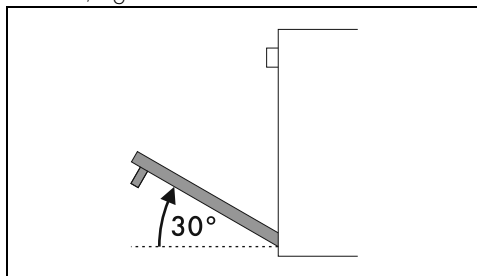
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

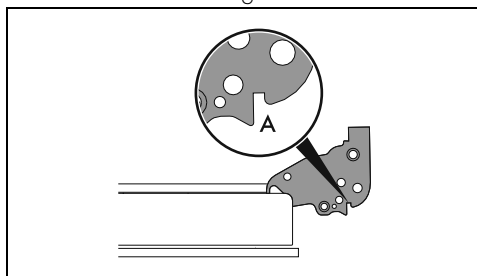
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne.



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

Rengøring af ovnlågens ruder

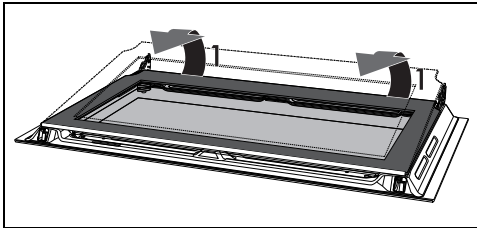
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

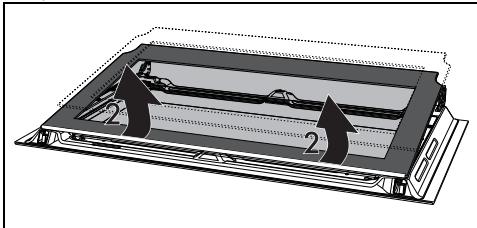
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

1. Åbn lågen og bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste

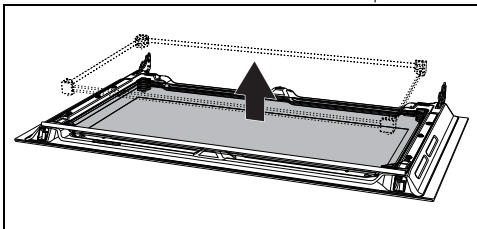
del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



3. Træk så det indvendige glas af den forreste ramme ved at følge bevægelsen der vises af pilene 2.



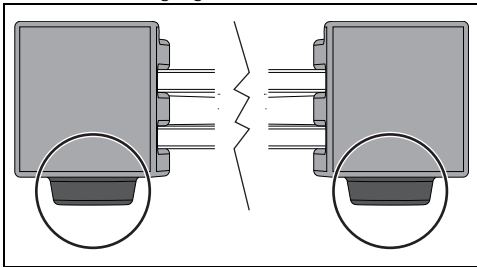
4. Løft enheden med mellemruden opad.



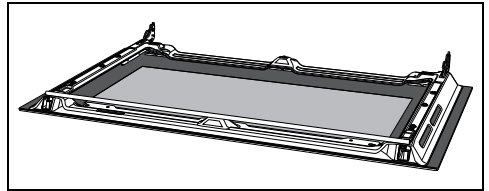
BEMÆRK: I enkelte modeller består den mellemste glasenhed af to stykker glas.

Under denne fase kan gummielementerne muligvis ryge ud af deres lejer.

- Indsæt gummielementerne i deres lejer. Gummielementernes fædder skal vende mod det udvendige glas

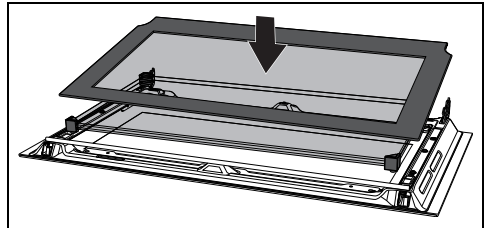


5. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.

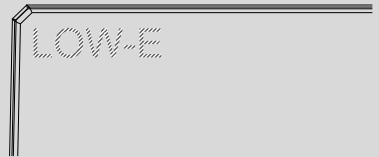


6. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

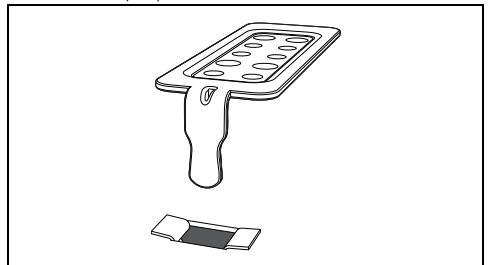
7. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



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



8. Sørg for, at fastgøre glassets 4 stifter godt i deres lejer på døren.



Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnlige, efter det er afkølet. Undgå at lade madrester tørre inde i

ovnrummet, da det kan ødelægge emaljen. Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring. For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

Tørring

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

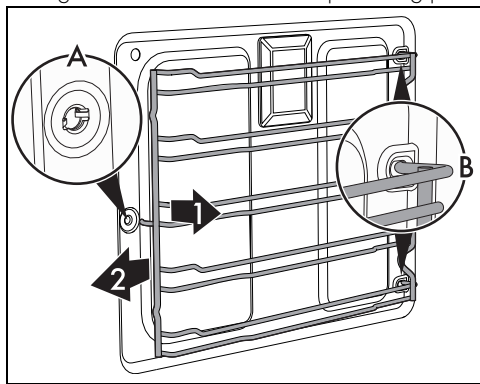
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovenlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

For at afmontere støtterammerne:

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



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

Specielle rengøringsfunktioner

- Fra position 0 skal du dreje

funktionsknappen en position til venstre.

Tasten  blinker.

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.

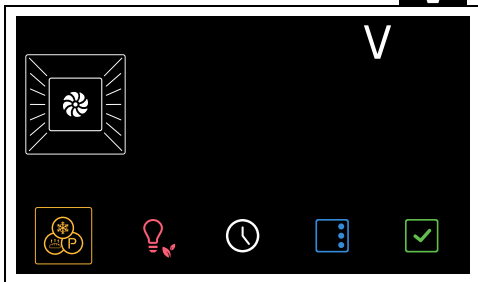
- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

Indstilling af Vapor Clean

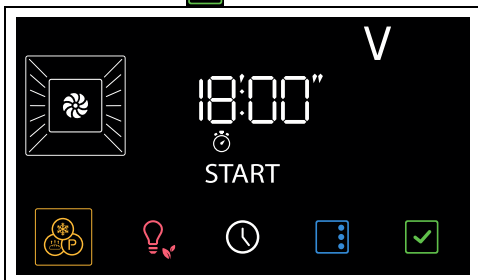


Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet køle af før funktionen aktiveres.


1. Når du er gået ind i specialfunksionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen .




2. Tryk på tasten  for at bekræfte.



3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

 Parametrene for varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.


Ved afslutningen vises den blinkende tekst

 på displayet, og der lyder et lydssignal.

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

Programmeret Vapor Clean

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

1. Efter at have valgt funktionen Vapor Clean skal du trykke på tasten .

På displayet blinker kontrollamperne  og



2. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for afslutning af funktionen.

3. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Apparatet venter på at nå det indstillede


tidspunkt for start af 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.

Pyrolyse (kun på enkelte modeller)

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl

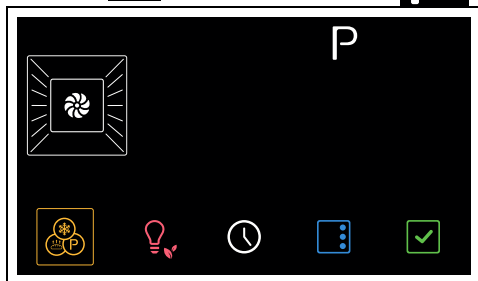
herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.

- Afmonter temperatursonden hvis relevant.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Luk døren.

Indstilling af pyrolyse

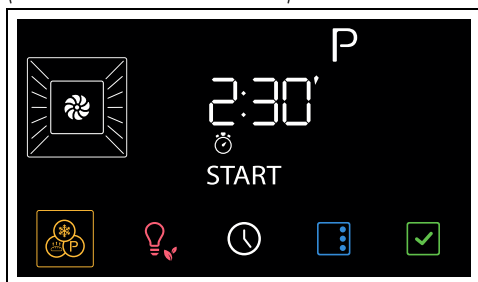
1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på

tasten  for at vælge funktionen .



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Pyrolysens varighed vises på displayet (fabriksindstillet til 2:30 timer).




3. Drej temperaturknappen for at indstille pyrolysevarigheden fra mindst 2:00 timer til maksimalt 3:00 timer.

 Anbefalet varighed af pyrolyse:


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

4. Tryk på tasten  for at bekræfte.


 Hvis temperatursonden (hvis den findes) er sat i sin holder, kan pyrolyse ikke startes.

5. Ca. 2 minutter efter start af pyrolysen tændes kontrollampen  for at angive at

lågen låses af en enhed, som hindrer ethvert forsøg på åbning.


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


Ved afslutningen vises den blinkende tekst


 på displayet, og der lyder et lydssignal.

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

 Lågen er blokeret, indtil den indvendige temperatur er faldet til et sikkert niveau.

 Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj som skyldes en højere rotationshastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmfordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens vægge og front.

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

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

Programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres lige som de andre tilberedningsfunktioner.

1. Efter at have valgt pyrolysefunktionen skal du trykke på tasten .

På displayet blinker kontrollamperne  og

2. Drej temperaturknappen for at indstille tidspunktet for afslutning af funktionen.

3. Tryk på tasten .

Apparatet venter på at nå det indstillede

tidspunkt for start af pyrolysefunktionen.



Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når låsning af lågen er koblet til. Det er dog stadig muligt at slukke apparatet ved at dreje funktionsknappen til position 0.

Afslutning af pyrolysen

1. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.
2. Åbn døren og opsaml resterne inde i ovnrummet med en fugtig mikrofiberklud.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

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.

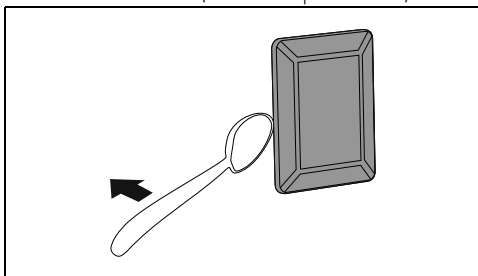
Udskiftning af pæren til ovnliset



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

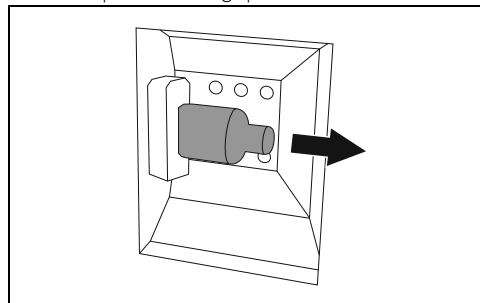
- Deaktivér apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

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



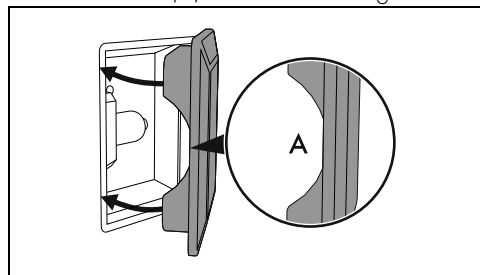
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

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

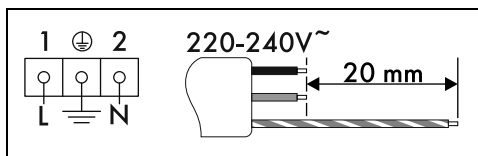
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

Fast tilslutning

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

For markedet i Australien/New Zealand:

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

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

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

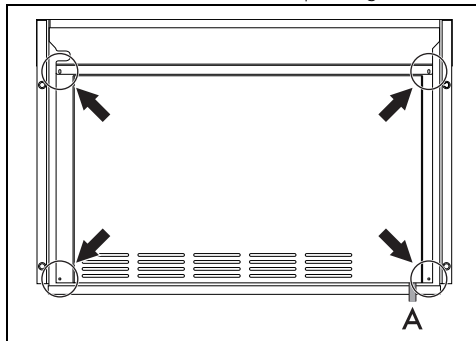
Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktivér apparatets strømforsyning.

1. Skru skrueene af skærmen på bagsiden.

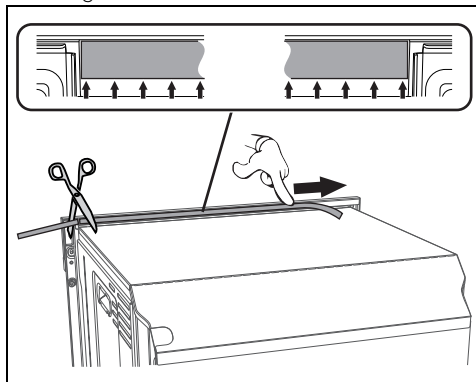


A = placering af forsyningskablet

2. Løft den øverste skærm let og fjern bagskærmen for at få adgang til klemkassen.
3. Udskift kablet.
4. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Tætningsliste på frontpanel

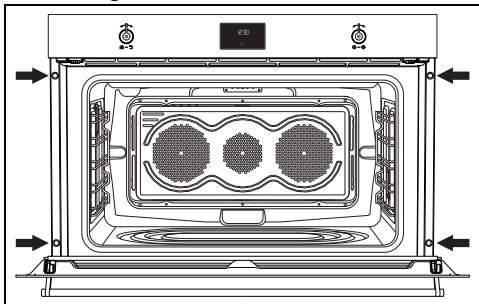
Fastklæb den medfølgende tætningsliste på den bagerste del af frontpanelet for at undgå evt. indtrængen af vand eller andre væsker.



Låsebøsninger

1. Placer apparatet i indbygningen.

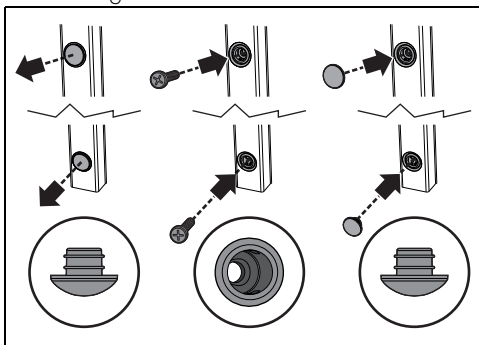
2. Åbn lågen helt.



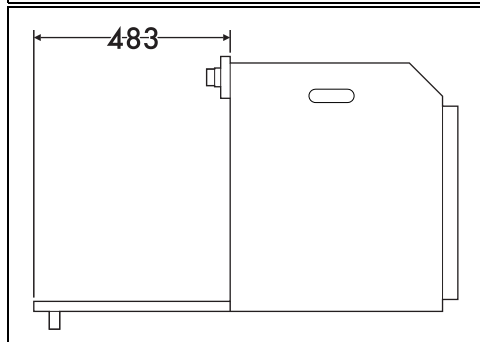
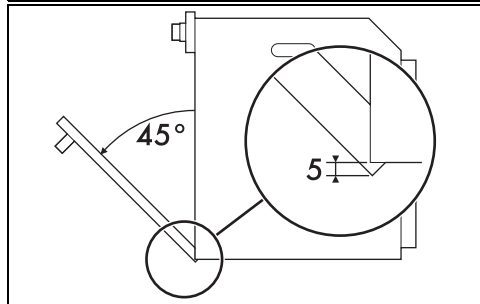
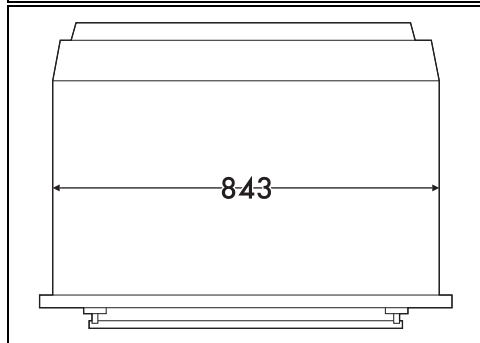
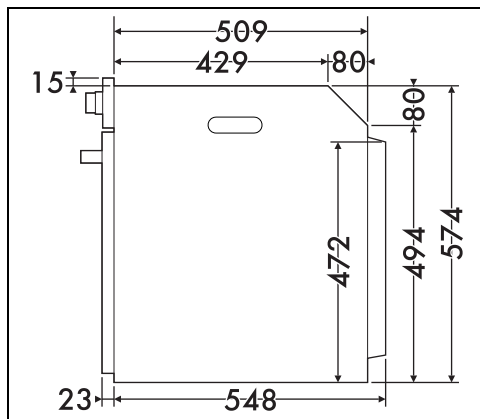
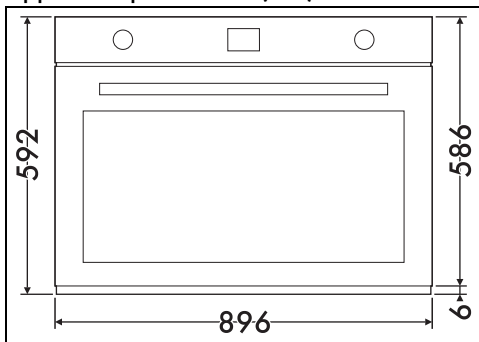
3. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.

4. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrue.

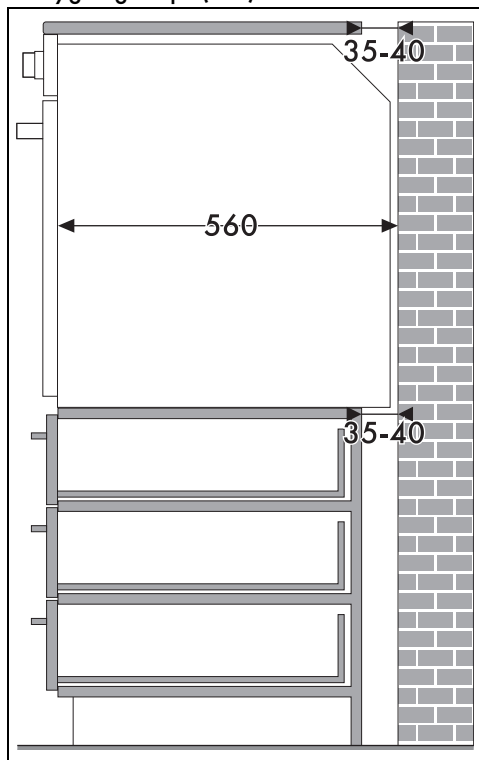
5. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.



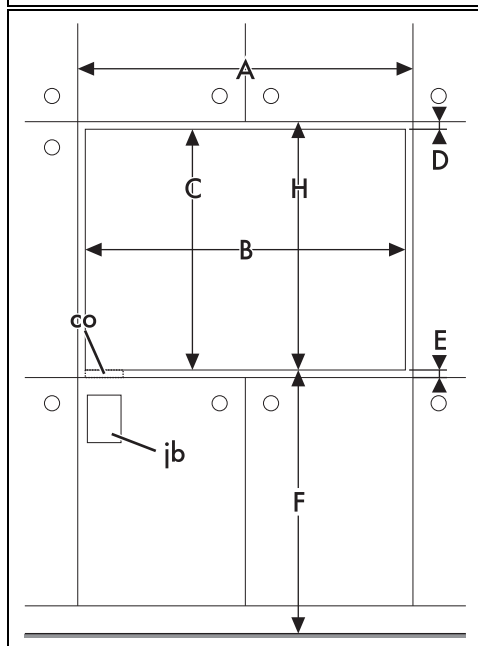
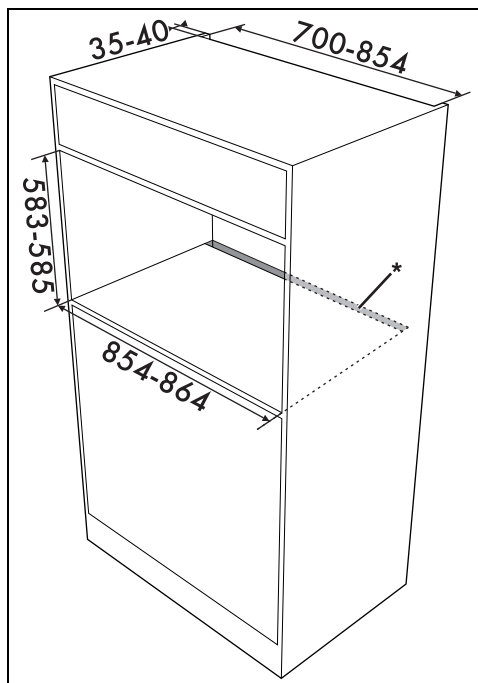
Apparatets pladsbehov (mm)



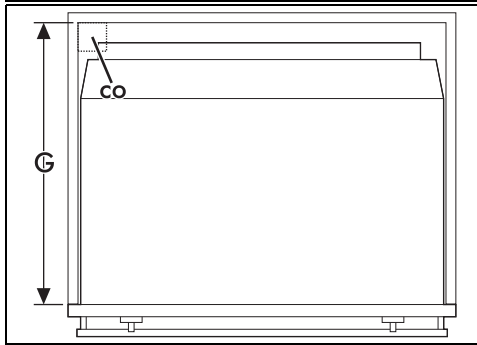
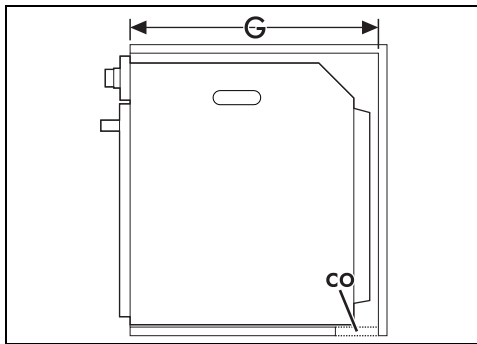
Indbygning i søjle (mm)



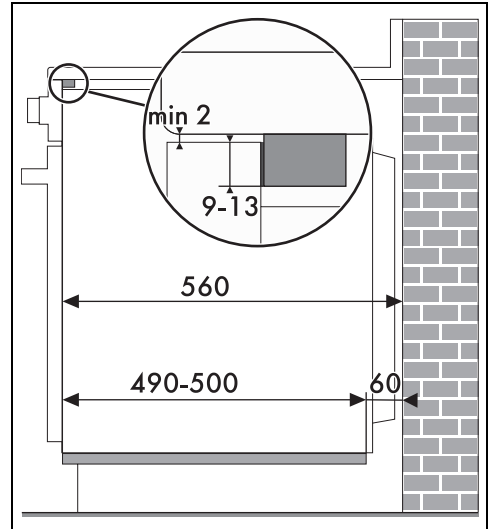
* Sørg for at køkkenelementet har en åbning på ca. 35-40 mm dybde på den øverste/bageste del.



DA



Indbygning under køkkenborde (mm)



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

A min. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

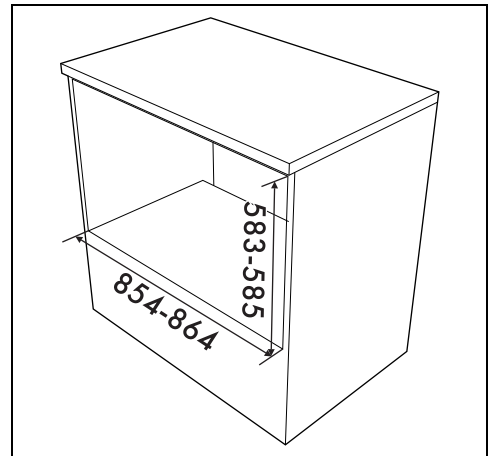
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

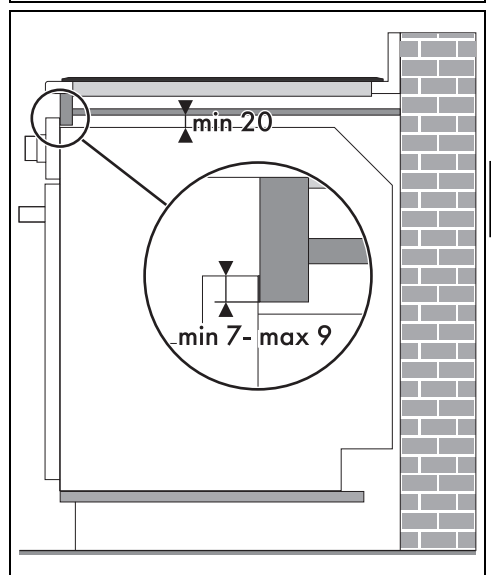
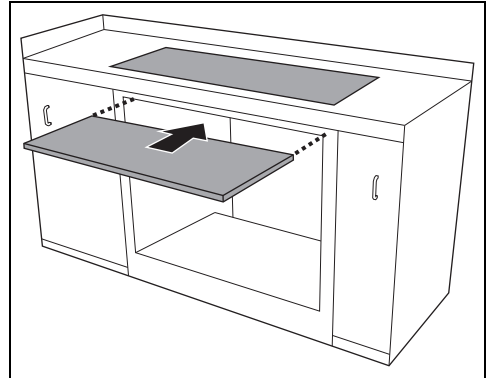
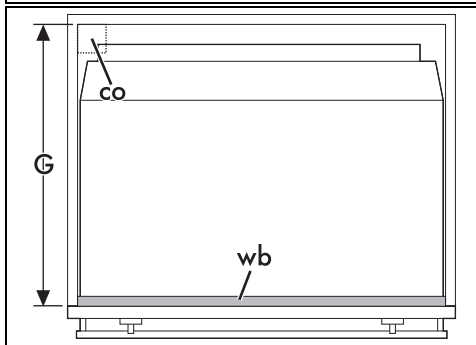
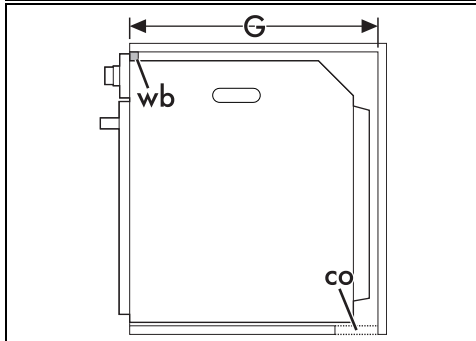
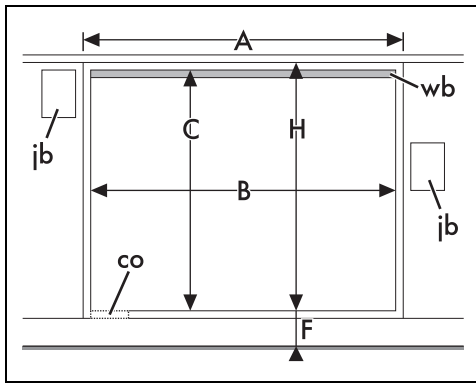
jb Elektrisk dåse



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

Indbygning under kogeplader (mm)

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



A min. 900 mm

B 854 -864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrisk dåse

wb Træbjælke (anbefalet)

DA