

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>397</b>	Materialer, som er egnede til mikrobølger	408
Generelle sikkerhedsanvisninger	397	Anvendelse af tilbehøret	408
For dette apparat	403	Digital programmeringsenhed	409
Apparatets formål	403	Første anvendelse	409
Denne brugermanual	403	Brug af ovnen	410
Producentens ansvar	403	Gode råd til tilberedningen	416
Identifikationsskilt	403	Miniguide for tilbehør	417
Bortskaffelse	403	Kig på opskrifterne	417
For energibesparelse	404	Særlige funktioner	417
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	404	Sekundære funktioner	422
Lyskilder	404	Andre indstillinger	426
Sådan læser du brugermanualen	404	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 426</b>	
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>405</b>	Rengøring af apparatet	426
Generel beskrivelse	405	Rengøring af ovnrummet	426
Betjeningspanel	405	Specielle rengøringsfunktioner	427
Andre dele	406	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	428
Tilbehør	406	Særlig vedligeholdelse	429
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	407	<b>INSTALLATION 429</b>	
Mikrobølger	407	Elektrisk tilslutning	429
<b>ANVENDELSE</b>	<b>407</b>	Placering	430
Indledende indgreb	407		

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

### VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

#### LÆS GRUNDIGT, OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG BRUG

#### Generelle sikkerhedsanvisninger

##### Skader på personer

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

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

- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.
- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE 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.

### Til mikrobølgeapparater

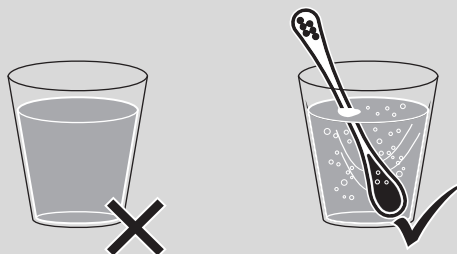
- ADVARSEL: Hvis lågen eller tætningen på lågen er beskadiget, må apparatet ikke anvendes før, det er repareret af kompetent personale.
- ADVARSEL: Det er farligt for alle, undtaget ansvarligt personale, at udføre enhver vedligeholdelse eller reparation som involverer afmontering af et vilkårligt dæksel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

madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

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



Ukorrekt anvendelse  
Fare for eksplosion



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



Ukorrekt anvendelse  
Fare for eksplosion

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

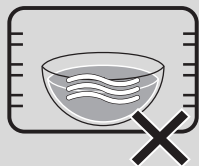
- Anvend ikke apparatet til opvarmning af madvarer eller drikkevarer, som indeholder alkohol.
- Opvarm ikke æg i skallen eller hele hårdkogte æg, de kan eksplodere selv efter opvarmningen.
- Opvarm ikke fødevarer i fødevareremballagen.
- Anvend ikke de kombinerede funktioner til at opvarme eller koge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

elektromagnetisk kompatibilitet.



Ukorrekt anvendelse

Risiko for skader på apparatet



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

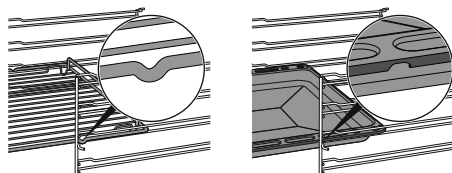
- **ANVEND IKKE BEHOLDERE/ TILBEHØR (bradepander, glasplader, etc.), SOM SÆTTES DIREKTE PÅ OVNRUMMETS BUND.**

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

## Skader på apparatet

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

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



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

DA

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

### Installation og vedligeholdelse

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

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

- personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
  - Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
  - Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
  - Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 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.
- Brug kun den medfølgende temperatursonde eller den anbefalet af fabrikanten (kun på enkelte modeller).

### Apparatets formål

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

- i medarbejderkøkkenet i

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

### Denne brugermanual

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

### Producentens ansvar

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

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

### Identifikationsskilt

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


### Bortskaffelse



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

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

direktiver.

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


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

For bortskaffelse af apparatet:

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

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

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.

 **Plastikemballage**  
**Fare for kvælning**

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

## For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften. 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.

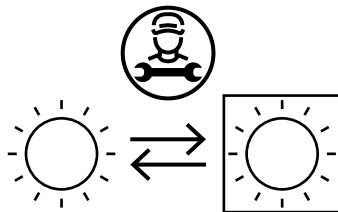
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

## 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](http://www.smeg.com) på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

## Lyskilder

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



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

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

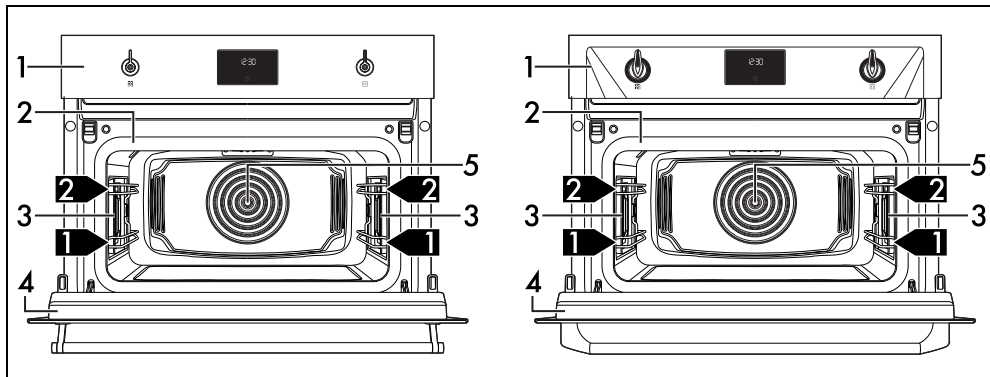
 Advarsel/Forsigtig

 Information/forslag



# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

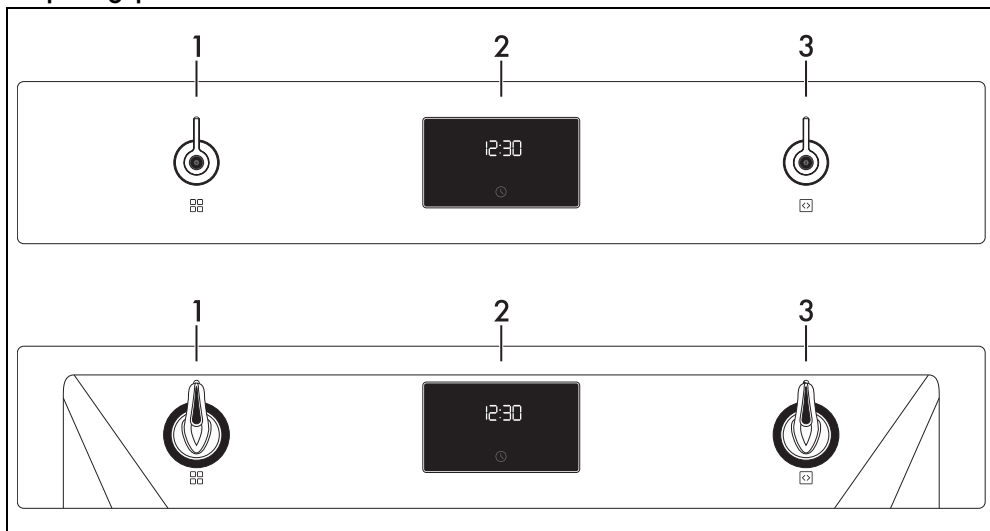
3 Lampe

4 Låge

5 Ventilator

1,2,3. Plade til ramme

## Betjeningspanel



### 1 Funktionsknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at:

- tænde/slukke apparatet;
- vælge en funktion.



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

### 2 Digital programmeringsenhed

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte

funktion, effekt og temperatur på den valgte tilberedning og den eventuelt tildelte tid.

### 3 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at indstille:

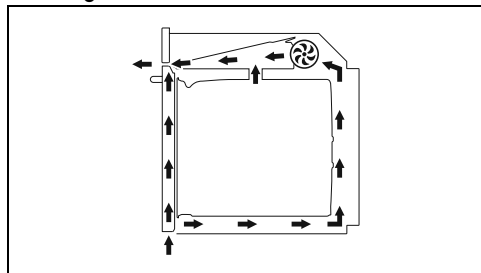
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- den aktuelle klokkeslæt;
- starte eller standse en funktion midlertidigt.

## Andre dele

### Positionsruiler

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



(afhængigt af modellen).

### Tilbehør

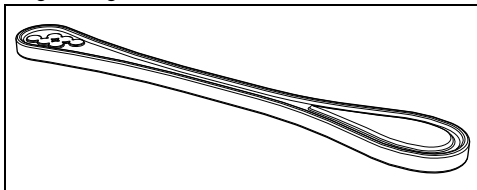
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør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

mellem første og anden rille.



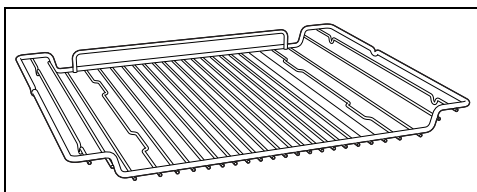
I manual henviser forslagene ifm. den anden rille og den midterste rille til brugen af de regulerbare skinner.

### Kogestang



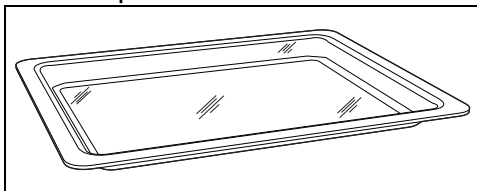
Bruges i en beholder under opvarmning af væsker, nødvendig for at undgå en forsinkelse af kogningen.

### Sænket rist



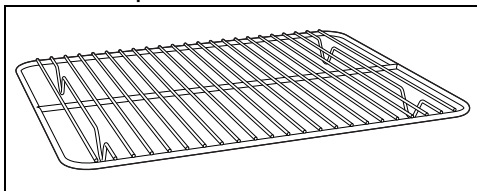
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

### Glasbradepande



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

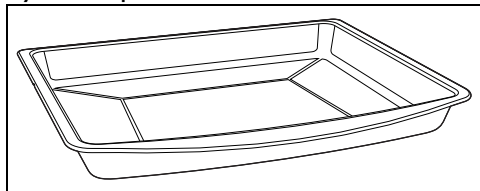
### Rist til bradepande



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

## Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

### Dyb bradepande

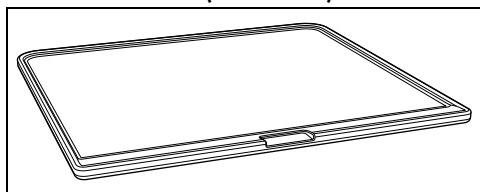


Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...



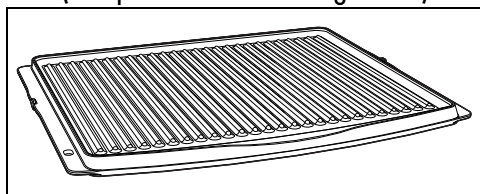
**ADVARSEL:** Man kan bruge det dybe fedt til tilberedninger kombineret med mikrobølger. Må ikke bruges til tilberedninger **UDELUKKENDE** med mikrobølger.

### PPR2 eller STONE (Ildfast sten)



Ideelt tilbehør til tilberedning af brødprodukter (pizza, brød, fladbrød...), men man kan også bruge det til mere delikate ting som småkager.

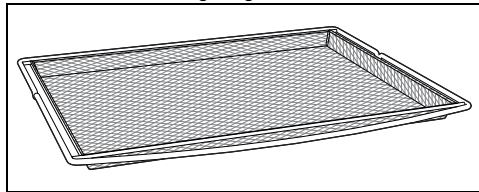
### BBQ (Grillpande med teflon til grillmad)



Tilbehør til dobbelt brug: den riflede side

anbefales til grilning af kød (bøffer, hamburger...), mens den glatte overflade kan bruges til tilberedning af grøntsager, frugt, fisk...

### AIRFRY (Rist til stegning uden olie)



Tilbehør, som anbefales til luftstegning af fødevarer, der allerede er panerede, tilberedt på forhånd og/eller dybfrosne (pommes frites, kartoffel- eller kødkroetter, små mozzarellabolde...).

### Mikrobølger

Apparatet er udstyret med en mikrobølgegenerator kaldet magnetron. De genererede mikrobølger udsendes ensartet i ovnrummet for at nå retterne og opvarme dem. Opvarmningsprocessen finder sted ved hjælp af friktionen af molekylerne indeholdt inde i madvarerne (hovedsageligt dem af vand), med en efterfølgende varmegenerering.

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

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

## ANVENDELSE

### Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

- 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.

## Materialer, som er egnede til mikrobølger

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

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

### MATERIALER, DER KAN ANVENDES:

- Glas (fjern altid lågene)\*

- Ildfaste fade
- Drikkeglas
- Glasbeholdere

- Porcelæn

- Terrakotta

- Plastik (kun, hvis egnet til mikrobølger)\*

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

\*kun hvis termoresistent.

### KAN IKKE ANVENDES:

- Metal (kan danne lysbuer eller gnister)

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

- Træ

- Krystalglas

- Papir (brandfare)

- Beholdere i polystyrol (fare for forurening af fødevarerne)



Køkkengrejet skal være uden metaldekorationer.



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

### Test af køkkenredskaber



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

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

simpel test:

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



### Uegnet køkkengrej Risiko for skader på apparatet

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

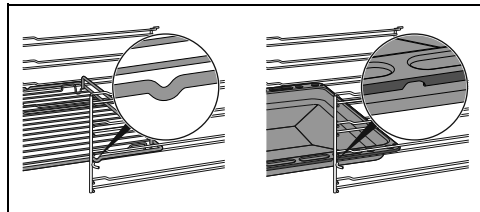
Ved testens afslutning skal køkkengrejet være koldt eller lunkent. Såfremt det er varmt, skal det anses som uegnet til tilberedninger med mikrobølger.

## Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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

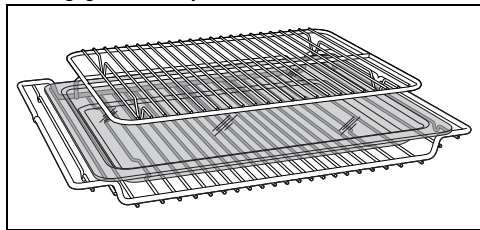


Indsæt risten og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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

## Rist og glasbradepande



Glasbradepanden skal placeres på den sænkede rist.

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

## Kogestang

### Ukorrekt anvendelse Fare for eksplosion/forbrænding

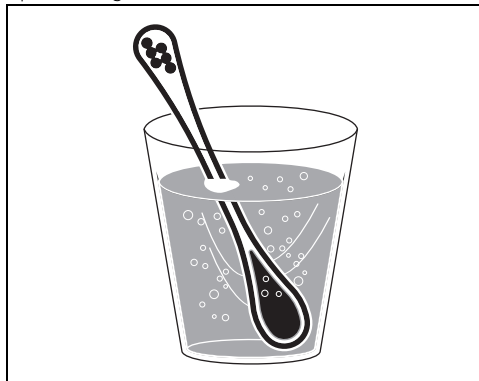
- For at undgå faren for en eksplosion inde i apparatet eller et pludseligt udløb af kogende væske skal man altid tilføje kogestangen nedsænket i det væske, man opvarmer.

### Forhøjet temperatur Risiko for skader på tilbehøret

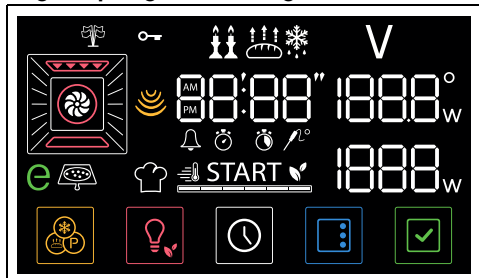
- Anvend kun kogestangen under mikroovns funktionerne. Stangen må ikke være anvendt til kombinerede eller traditionelle funktioner.

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

opvarmningen.



## Digital programmeringsenhed



Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. For at bruge 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

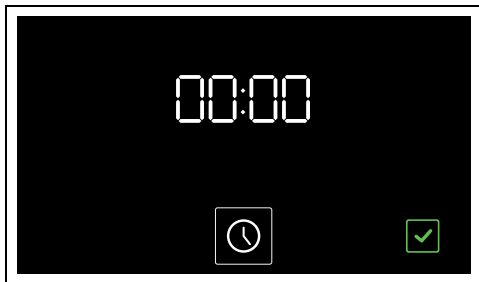


Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.


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

DA




indstille det aktuelle klokkeslæt.





### Indstilling af klokkeslættet



1. Tryk på knappen .
2. Drej på temperaturknappen for at vælge det tidsformat, der skal vises ( eller ).

 Når du vælger versionen , 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.

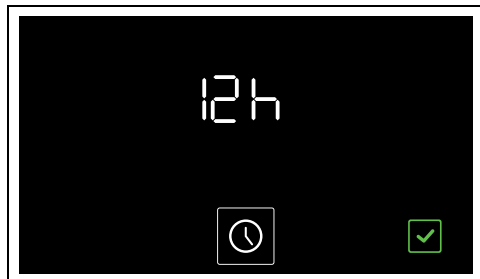
 Det kan være nødvendigt at ændre det aktuelle klokkeslæt, f. eks. grundet sommer- eller vintertid.

 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.

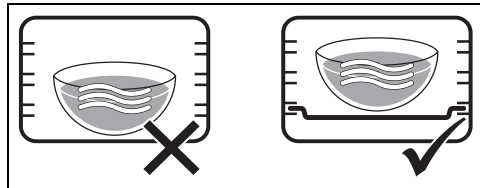
### Mikrobølgetilberedning



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




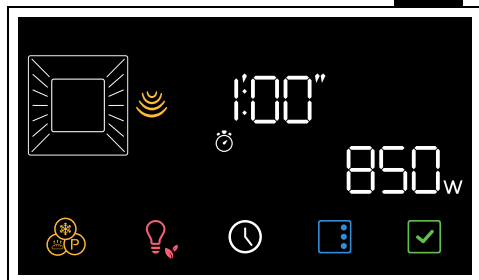
Under brugen af mikroovnen, må retten (eller dens beholder) ikke placeres på bunden af ovnrummet. Brug de medfølgende tilbehør, som er indsat i de hylder, som egner sig til den opskrift, man har i sinde at følge.



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

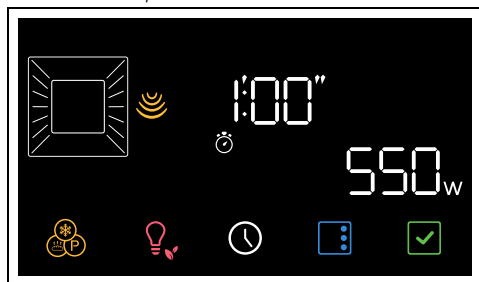
1. Luk døren op.
2. Indsæt retten i ovnrummet.
3. Luk døren.

4. Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til højre for at vælge funktionen MIKROBØLGER 




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

5. Drej temperaturknappen for at ændre effektværdien fra 150W til 850W (f.eks. "550 watt").



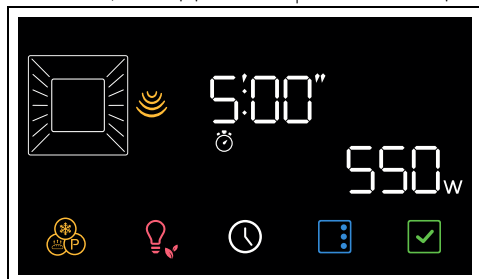
Se afsnittet Mikrobølgeeffekt for en reference til mikrobølgeeffekt.

6. Tryk på tasten .

På displayet blinker kontrollamperne  og



7. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 5 sekunder indtil 1,5 time) (for eksempel "5 minutter").



Tryk på tasten  for at bekræfte varigheden af tilberedningen.

Tryk på tasten  for at starte funktionen.

8. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.



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



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

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

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

### Mikrobølgeeffekter

I def følgende angives de valgbare effekter:

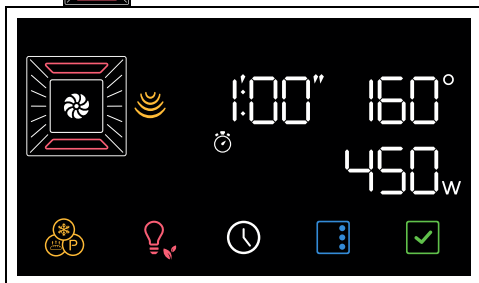
Effekt (W)	Anvendelse
150	
250	Optø fødevarer
350	
450	Tilberedninger ved svag varme
550	
650	Opvarmning og stegning af fødevarer
750	
850	Opvarmning af væsker

### Kombineret tilberedning



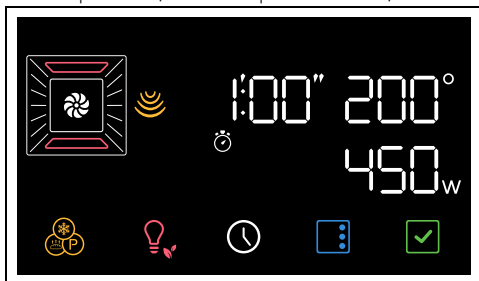
En kombineret tilberedning er sammensætningen af en traditionel tilberedning og mikrobølger. Disse funktioner er markeret ved, at ikonet for mikrobølgefunktion og symbolet for en traditionel funktion tænder.


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



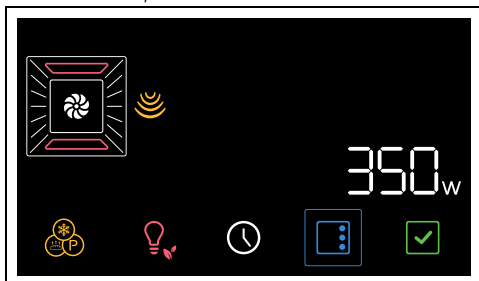
Tasten  og teksten **START** begynder at blinke.

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






3. Tryk på tasten .

4. Drej temperaturknappen for at ændre effektværdien fra 150W til 450W (f.eks. "350 watt").

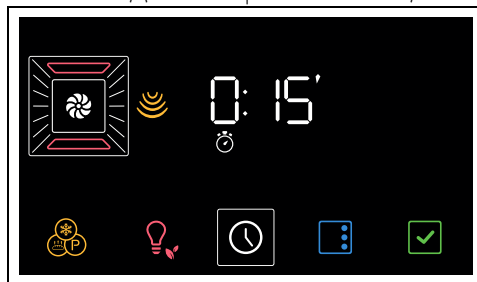


5. Tryk på tasten  for at bekræfte mikrobølgeovens effekt.

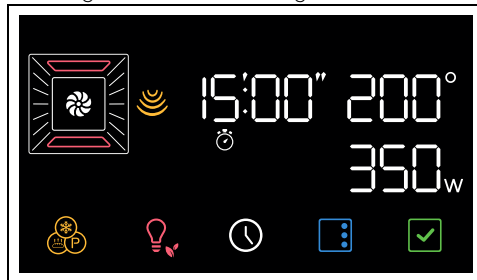
6. Tryk på tasten .


På displayet blinker kontrollamperne  og .

7. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "15 minutter").





8. Tryk på tasten  for at bekræfte varigheden af tilberedningen.




9. Tryk igen på tasten  for at starte funktionen.

### 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

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

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

### Liste over kombinerede tilberedningsfunktioner

#### MIKROOVN + VARMLUFT



Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter. Mikrobølgenes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.

#### MIKROOVN + VENTILERET VARME



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

#### MIKROBØLGER + GRILL



Brug af grillen giver en perfekt bruning af fødevarens overflade. Mikrobølgenes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.

### Traditionel tilberedning



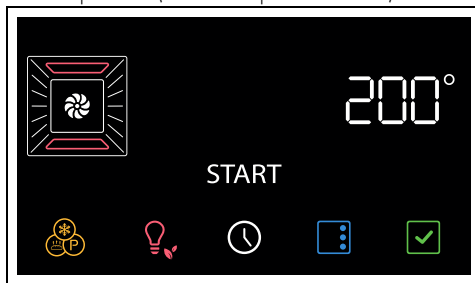
Det er muligt at afbryde en tilberedning på et hvilken som helst tidspunkt ved at dreje funktionsknappen til position 0.

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.

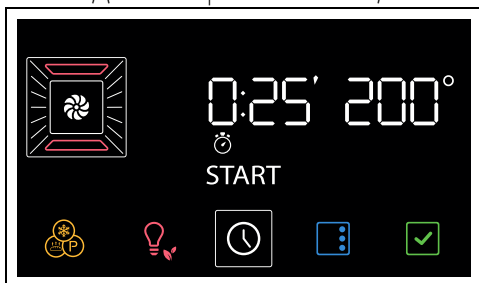


Når lågen åbnes, afbrydes den igangværende funktion. Funktionen fortsætter automatisk, når lågen lukkes.

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.

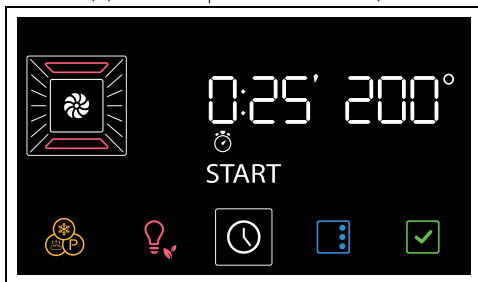



Hvis den foreslåede afslutning af tilberedningstiden opretholdes, starter den programmerede tilberedning ikke, tilføj mindst et minut

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

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

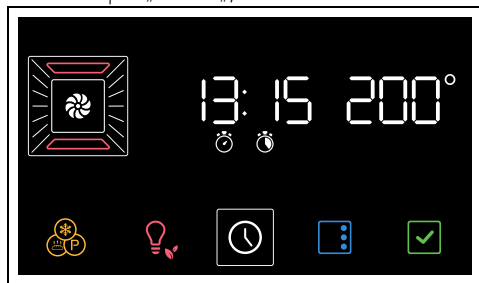
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "25 minutter").



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 for at bekræfte.

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.

## GRILL



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

## UNDERVARME



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

## ECO



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

Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager). For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



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



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

### Råd om tilberedning af kager og småkager

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

### Råd om optøning og hævning

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

### For energibesparelse

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

- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.

- Hold ovnen konstant ren indvendigt.

## Miniguide for tilbehør



Sænket rist


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

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

For at tilberede på flere niveauer skal du indsætte to riste med et tomt niveau imellem dem og anvende funktionen VENTILERET VARME .



Glasbradepande

Brug glasbradepanden og sæt den på risten .

Den er egnet til mikrobølgetilberedning og kombineret mikrobølgetilberedning.



Rist til bradepande

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



Dyb bradepande

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

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

funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

Placer bradepanden på den nederste rille med risten ovenover for at tilberede med funktionen

GRILL .

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

## Kig på opskrifterne


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

## 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 madvarerne 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 lydadvarelse. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

2. Luk døren op.

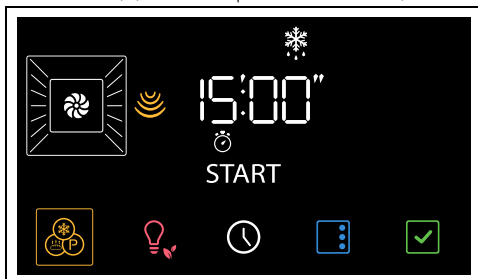
3. Indsæt retten der skal optøs i ovnrummet.


 Vi anbefaler at placere den mad der skal optøs på første rille nedenfra.

4. Luk døren.


5. Tryk på tasten  for at bekræfte.

6. Drej temperaturknappen for at indstille opthøningsvarigheden (fra 1 minut indtil 30 minutter) (for eksempel "15 minutter").




 Under opthøningsfunktionen kan mikrobølgeovnens effekt ikke ændres.

7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

 Vi anbefaler at vende maden med 180° halvvejs inde for at opnå et bedre resultat.

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

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

 Lad maden hvile et par minutter, før den tages ud af ovnrummet.

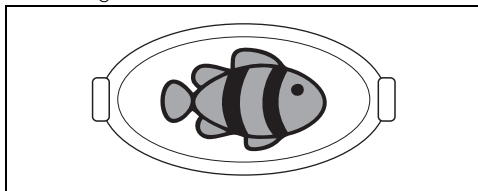
9. Nedenfor er en referencetabel med opthøningstider efter fødevarerstype.

Typen	Vægt (kg)	Tid
Kød	0,4	0 t 23 m
Fisk	0,5	0 t 10 m
Brød	0,3	0 t 15 m
Desserter	1,0	0 t 02 m

### "Turn"-procedure

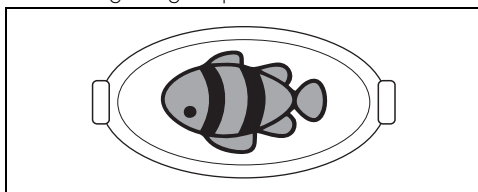
For en optimal opthøning adviserer apparatet om, når det er nødvendigt at dreje retten inde i ovnrummet.


1. Indsæt retten inde i ovnrummet parallelt med ovenlågen.



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

3. Åbn lågen og drej retten 180°.

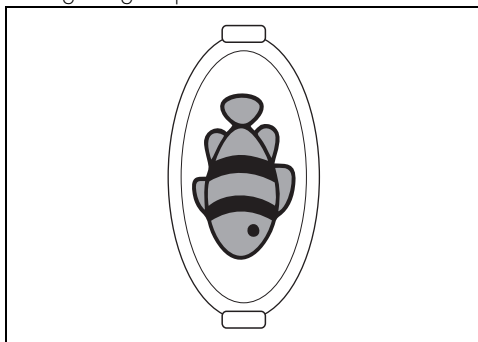


 Hvis man ikke drejer retten, vil apparatet vente i et minut, for derefter at fortsætte automatisk med opthøningen.

4. Luk apparatets låge og tryk på funktionsknappen for at genoptage funktionen.


5. Om nødvendigt kan apparatet på ny bede om at man drejer retten. På displayet vises meddelelsen **Turn**.



6. Ved den anden drejning skal man åbne lågen og dreje retten 90°.






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

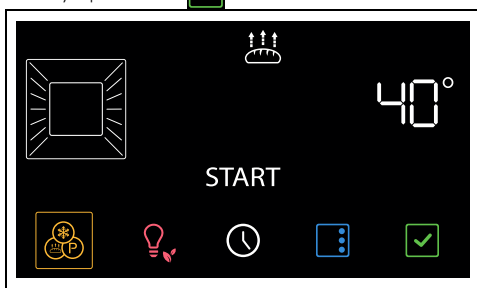
### HÆVNING


 Denne funktion er især velegnet til hævnning 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. Placér 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 hævnng skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.


## SABBATH FUNKTION




 Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

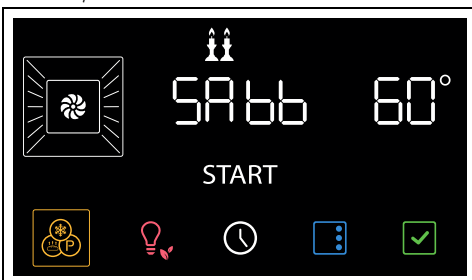
- Tilberedningen kan fortsætte i en uendelig tid, og det er ikke muligt at indstille nogen tilberedningsvarighed.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-150 °C.
- Deaktiveret ovenlys: Ethvert indgreb såsom åbning af lågen (hvor denne funktion findes), eller manuel aktivering ved hjælp af


knappen aktiverer ikke ovenlyset.

- 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“).

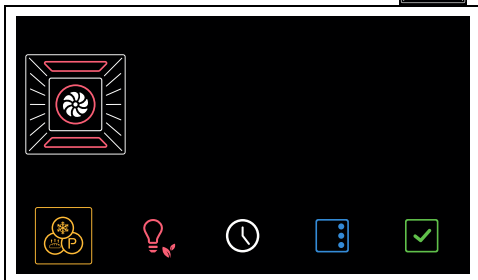


4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.
5. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

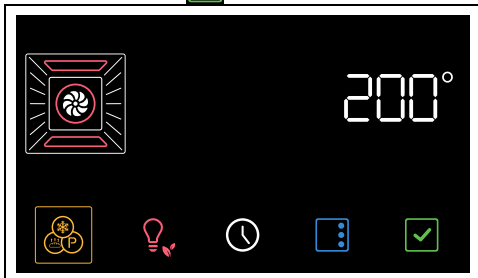
## TURBO

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

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 (fra 50°C til 250°C).



4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

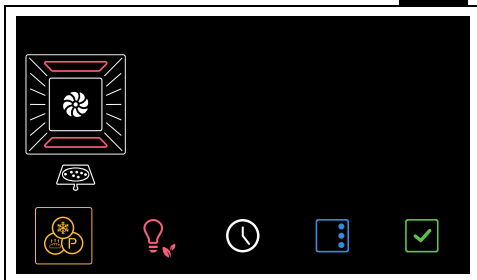
 Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstillet og programmeret tilberedning.

5. Efter forvarmningen skal du åbne døren og indsætte maden, der skal tilberedes i ovnrummet.
6. Luk døren.
7. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.
8. Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

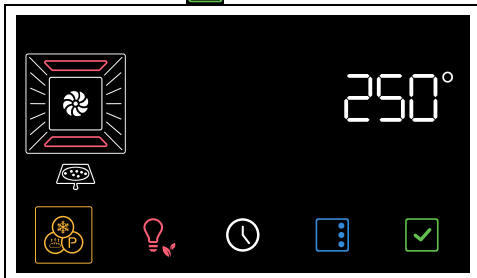
## PIZZA

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


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. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

 I denne funktion kan man springe forvarmingsfasen over.

4. Efter forvarmningen skal du åbne døren og indsætte maden, der skal tilberedes i ovnrummet.
5. Luk døren.
6. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.
7. Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.


## STONE

 Nyttig til at tilberede maden på sten. Skal bruges med tilbehøret PPR2 eller STONE, som sælges for sig selv.

 Hensiv til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

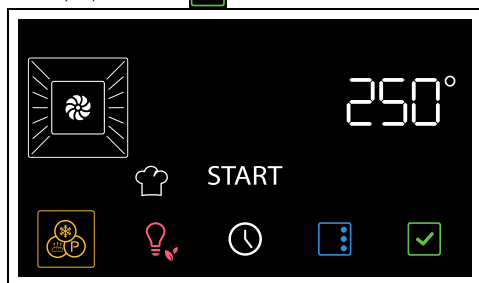
1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehør PPR2 eller STONE i ovnrummet (se manualen til det specifikke tilbehør).





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



- Tryk på tasten  for at bekræfte.






- Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
- Tryk på tasten  for at starte funktionen.


 Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstillet og programmeret tilberedning.

- Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
- Luk døren.
- Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

### BBQ (Grillmad)

  Nyttig til grillretter. Skal bruges med tilbehøret BBQ, som sælges for sig selv.


 Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.


- Luk døren op.
- Indsæt tilbehøret BBQ i ovnrummet.
- Luk døren.
- Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du tryk på tasten  for at vælge funktionen



- Tryk på tasten  for at bekræfte.





- Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
- Tryk på tasten  for at starte funktionen.

 Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstillet og programmeret tilberedning.

- Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
- Luk døren.
- Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

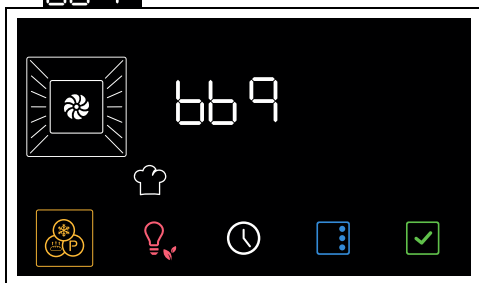
### BBQ (Grillmad)

  Nyttig til grillretter. Skal bruges med tilbehøret BBQ, som sælges for sig selv.

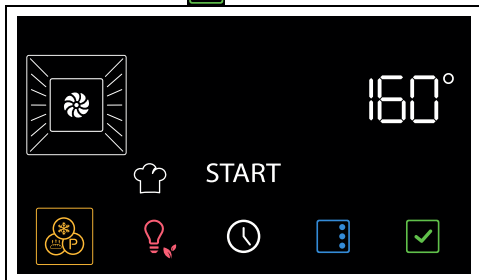



Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehøret BBQ i ovnrummet.
3. Luk døren.
4. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på



5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



6. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstilling og programmeret tilberedning.

8. Efter forvarmningen åbnes lågen, og man stiller den ret, der skal tilberedes på tilbehøret.
9. Luk døren.
10. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

## AIRFRY

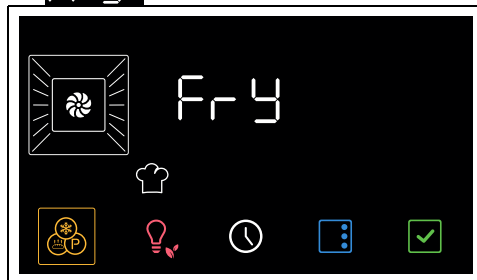


Nyttig til at stege uden olie. Skal bruges med tilbehøret AIRFRY, som sælges for sig selv.

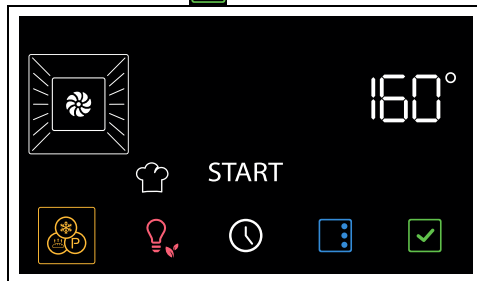



Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

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



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.



3. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 250°C).
4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Som til normale tilberedningsfunktioner kan man springe forvarmningen over, og indstille en tidsindstilling og programmeret tilberedning.

5. Efter forvarmningen åbnes lågen, og tilbehøret AIRFRY indsættes med det ret, som skal tilberedes inden i ovnrummet.
6. Luk døren.
7. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

## Sekundære funktioner

Tasterne nederst på skærmen har nogle

sekundære funktioner:

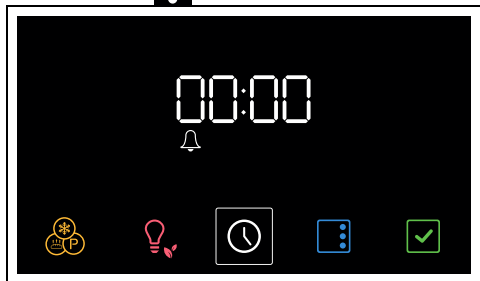
## MINUTTÆLLER



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 lydsignal, og kontrollampen  blinker på displayet.

5. Tryk på knappen  for at afslutte funktionen.




## KLOKkesLÆT

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 ( eller ).



Når du vælger versionen  vises teksten  (am) eller  (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.




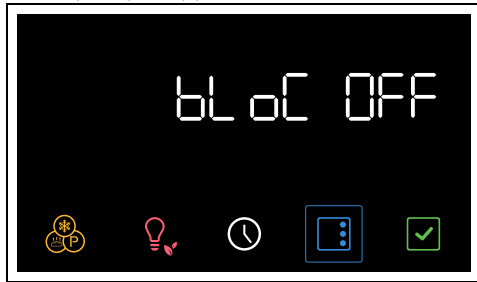
For at annullere handlingen skal du trykke på knappen  og holde den nede i et par sekunder.

## Låsning af betjeningsknapper (børnesikring)



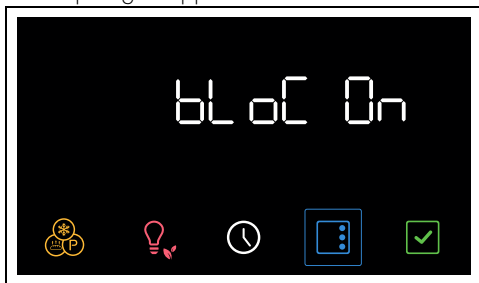
Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter 2 minutters normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.



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






DA

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.




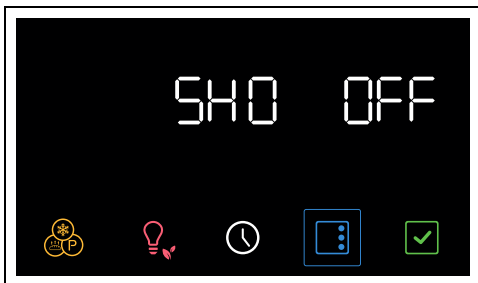
2. Når displayet viser skærbilledet "Lock On", skal du trykke på knappen  i et par sekunder.

Efter to minutter fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.

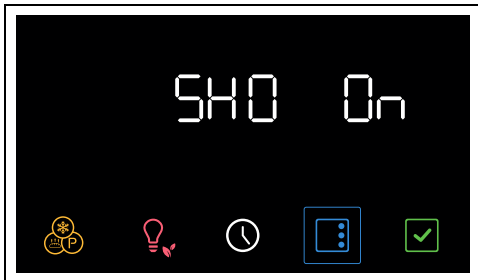
### Showroom-tilstand (kun ved udstilling)

 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.

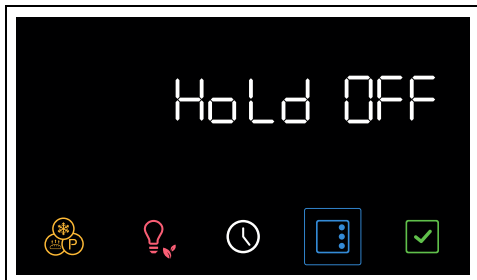
 Når funktionen showroom er aktiv, vises det på displayet ved at kontrollampen  er tændt.

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

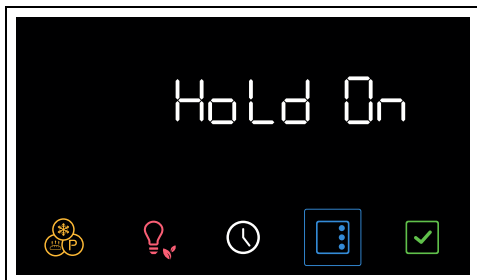
### Holde varm funktion



 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.



3. 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.


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




2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at vælge den ønskede lysstyrke, fra værdien 1 (lav lysstyrke) til værdien 5 (høj lysstyrke).
3. 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.

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



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



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

DA

## 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 ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnlige, efter det er afkølet.

Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrummet, da det kan ødelægge emaljen.

Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring.

For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

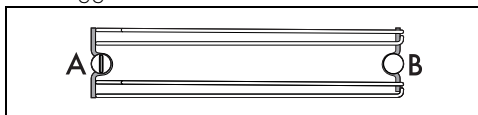
### Tørring

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

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

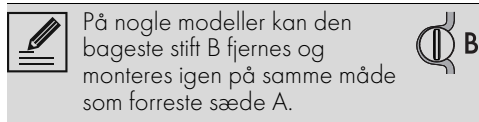
### Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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



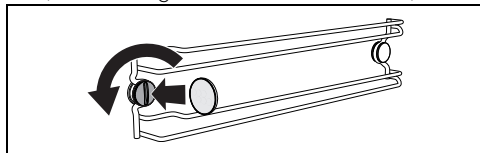
A = forreste leje

B = bagerste stift

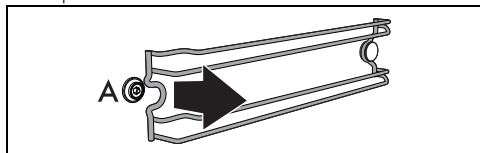


For at afmontere støtterammerne:

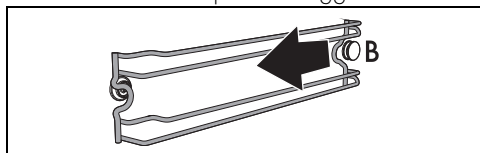
1. Skru den forreste fastgøringsstift, der sidder på sidevæggen nær ovnrummets åbning af (du kan bruge et redskab, fx en mønt).



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



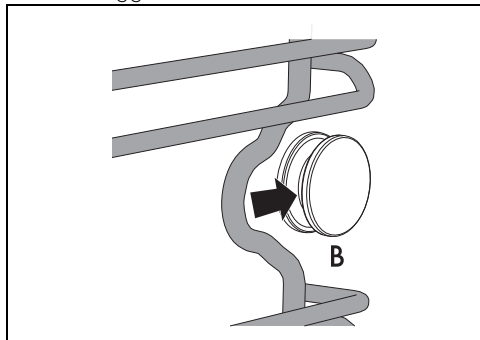
3. Træk rammen af den bagerste stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



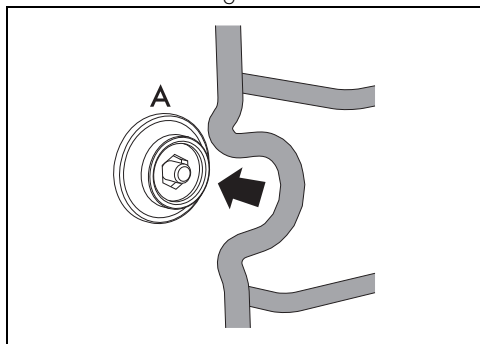
4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

For at genmontere støtterammerne:

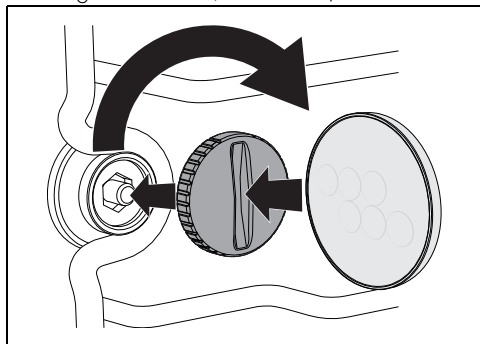
1. Sæt den nederste del af rammen i lejet under stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



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



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



4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

## Specielle rengøringsfunktioner

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

Tasten  blinker.

DA

## 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.

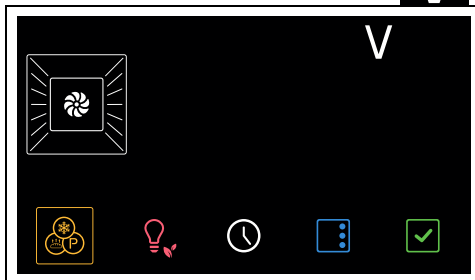
- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

### Indstilling af Vapor Clean

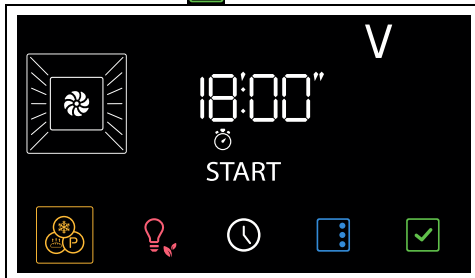


Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarel. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

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. 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.

## Særlig vedligeholdelse

### Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

# INSTALLATION

## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Generelle informationer

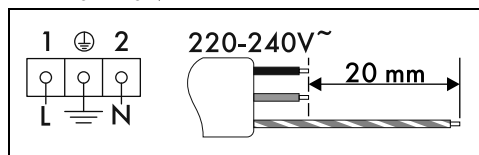
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V $\sim$**



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 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.

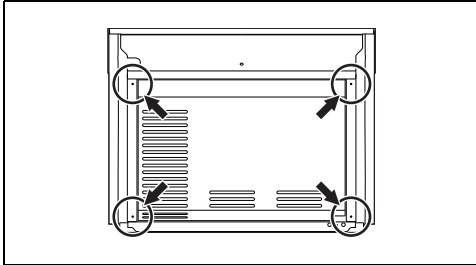
## Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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



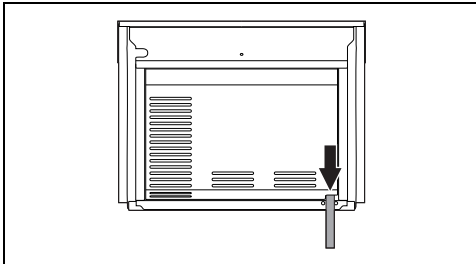
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

## Placering



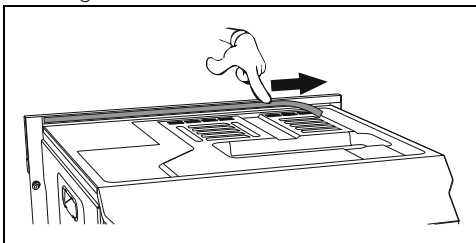
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

## Placering af forsyningskablet

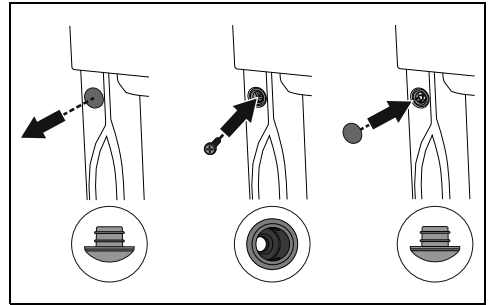


## Tætningsliste på frontpanel

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

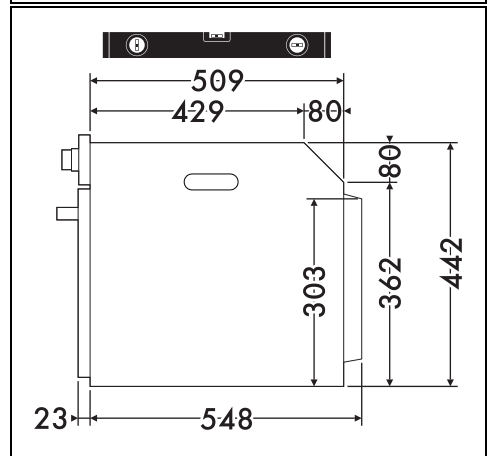
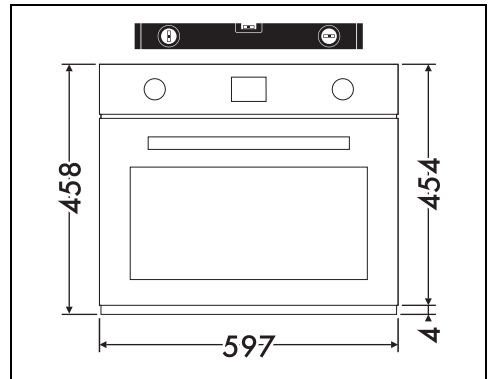


## Låsebøsninger

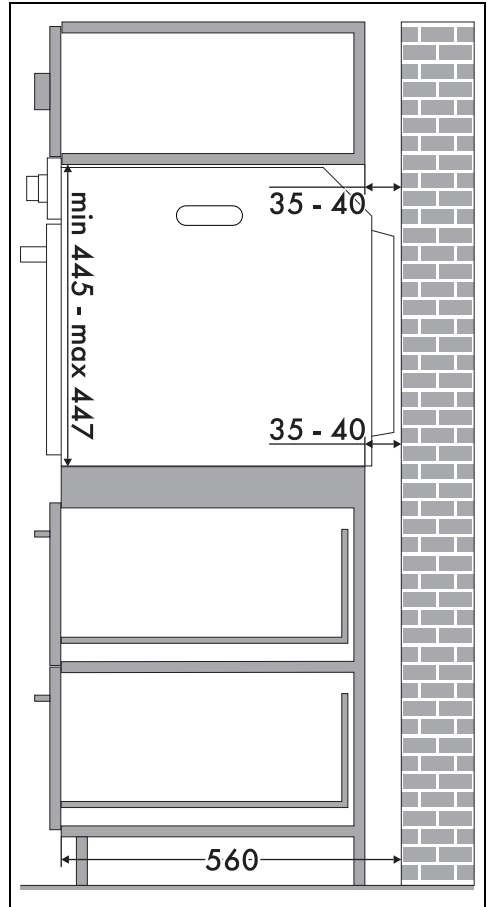
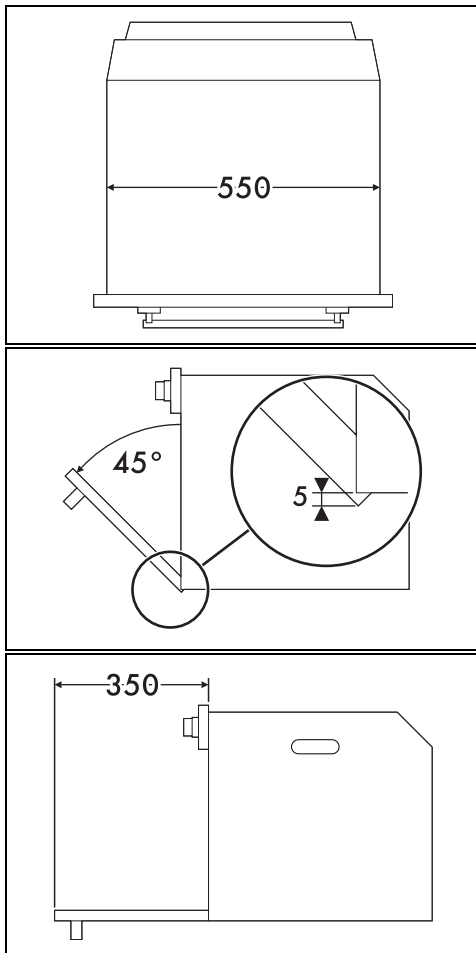


1. Fjern bøsningstopperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

## Apparatets pladsbehov (mm)

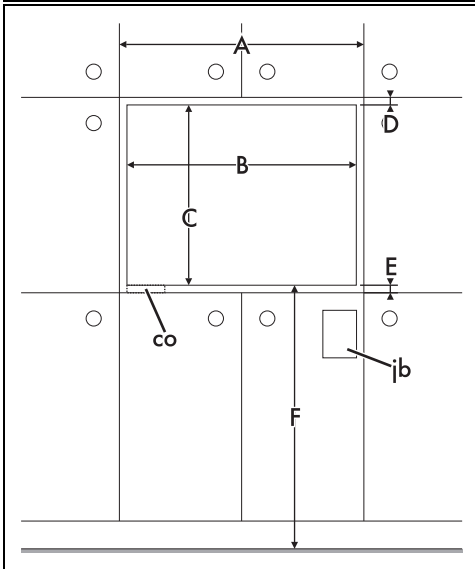
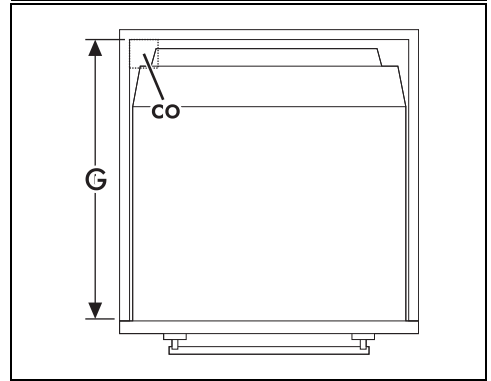
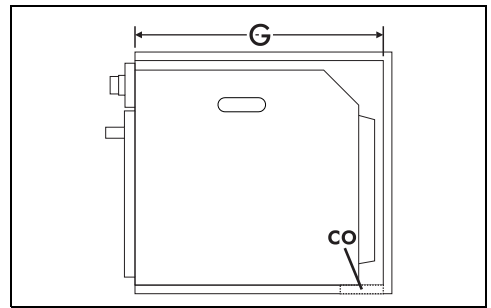
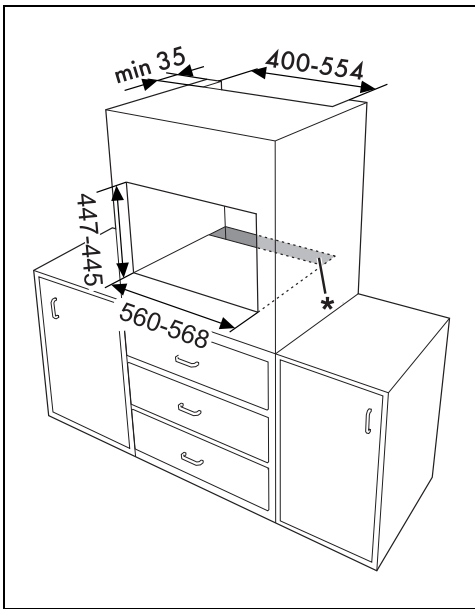


## Indbygning i søjle (mm)



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

DA



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

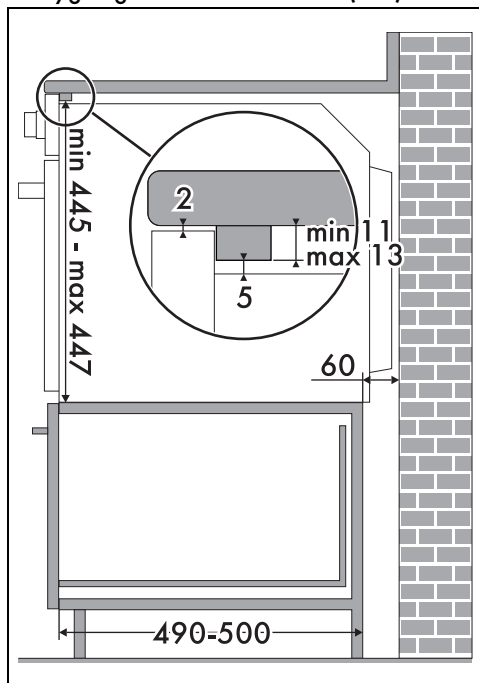
G min. 560 mm

H min. 458 mm

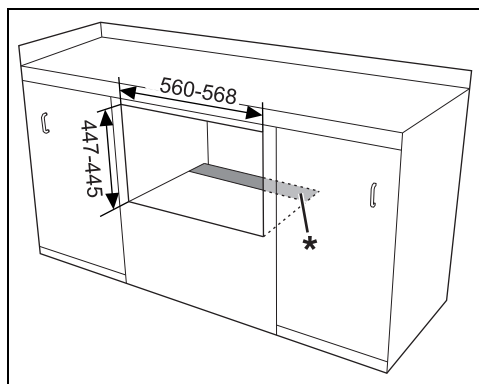
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrisk dåse

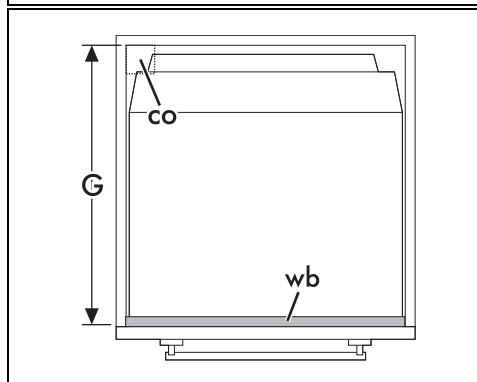
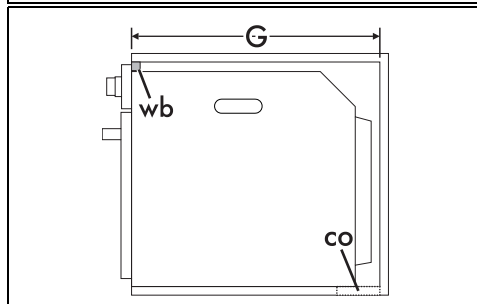
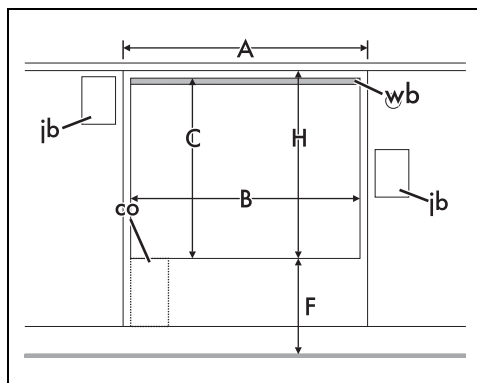
## Indbygning under køkkenborde (mm)



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



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



DA

---

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm <sup>2</sup> )
jb	Elektrisk dåse
wb	Træbjælke (anbefalet)

---