

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>502</b>	Digital programmeringsenhed	512
Generelle sikkerhedsanvisninger	502	Første anvendelse	512
Apparatets formål	506	Brug af ovnen	513
Denne brugermanual	506	Gode råd til tilberedningen	521
Producentens ansvar	506	Miniguide for tilbehør	523
Identifikationsskilt	506	Kig på opskrifterne	523
Bortskaffelse	506	Indikationer til overvågningsenhederne	523
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	507	Særlige funktioner	523
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	507	Sekundære funktioner	527
For energibesparelse	507	Andre indstillinger	531
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	507	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Lyskilder	507	<b>531</b>	
Sådan læser du brugermanualen	507	Rengøring af apparatet	531
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>508</b>	Rengøring af ovnlågen	531
Generel beskrivelse	508	Rengøring af ovnrummet	533
Betjeningspanel	508	Specielle rengøringsfunktioner	534
Andre dele	508	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	535
Tilbehør	509	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	537
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	510	Afkalkning	538
Fordele ved tilberedning med damp	510	Rengøring af beholderen og vandkredsløbet	542
<b>ANVENDELSE</b>	<b>511</b>	Særlig vedligeholdelse	543
Indledende indgreb	511	<b>INSTALLATION</b>	<b>544</b>
Anvendelse af tilbehøret	511	Elektrisk tilslutning	544
		Placering	544

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

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

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

varmelegemerne under brug.

- 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.

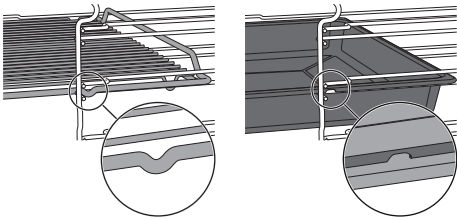
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.
- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- Installation 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.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen,

fra ovnrummet.

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

### Til pyrolyseovne

- Under pyrolyse kan overfladerne nå højere temperaturer end normalt. Hold børn på afstand.
- Før du starter pyrolyse, skal du fjerne større madrester eller overløb fra tidligere madlavning inde i ovnrummet.
- Fjern alt tilbehør inde i

- ovnrummet, før pyrolysen startes.
- Sluk for blus eller elektriske plader på en eventuel kogeplade, som er installeret over ovnen, før pyrolysen startes.

## Installation og vedligeholdelse

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

- For at undgå enhver form for fare skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for udskiftning.
- **ADVARSEL:** Når du placerer husholdningsapparatet, skal du sikre, at strømkablet ikke er klemt eller skadet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- **ADVARSEL:** Inden man udskifter det indvendige 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

- **ADVARSEL:** Før pæren udskiftes, skal man sikre sig, at apparatet er slukket for at undgå elektriske stød.
- 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.
- Vær meget forsigtig med ikke at overskride beholderens maksimumskapacitet ved tilberedninger med funktionen Direct Steam (250 ml).

### 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 foreskrevet;
- 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.

## 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 forvarmningsfasen over for at udføre funktionen OVER/UNDERVARME (se afsnittet "Forvarmningsfase" 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. Forvarmningsfasen kan udelukkes i alle funktioner (se kapitel „Forvarmningsfase“) undtagen funktionerne PIZZA (forvarmning kan ikke udelukkes) og ØKO (forvarmning ikke monteret).

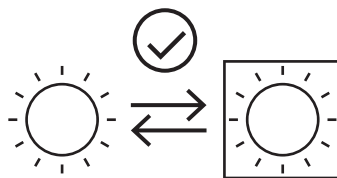
- I alle funktionerne (herunder ØKO-funktionen) skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt 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 lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.



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

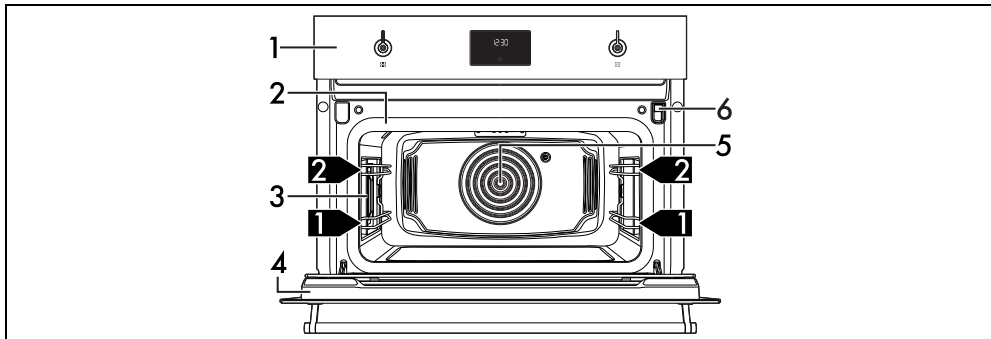
## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende



# BESKRIVELSE

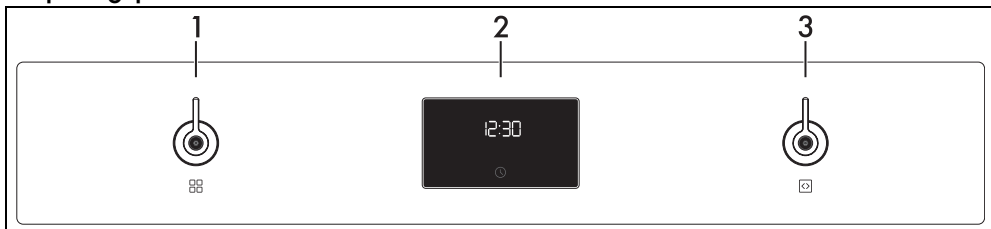
## Generel beskrivelse



- 1 Betjeningspanel
- 2 Tætningsliste
- 3 Lampe
- 4 Låge

- 5 Ventilator
- 6 Opfyldningsskuffe
- 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:

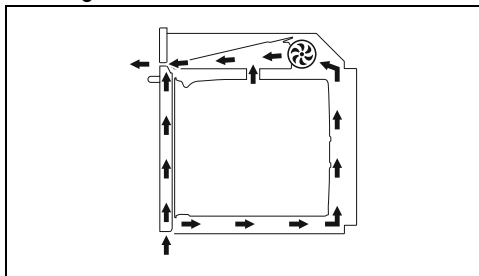
- tilberedningstemperaturen;
- varigheden af en funktion;
- programmerede tilberedninger;
- den aktuelle klokkeslæt;
- starte eller standse en funktion midlertidigt.

## Andre dele

### Positionsriiler

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

## 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).

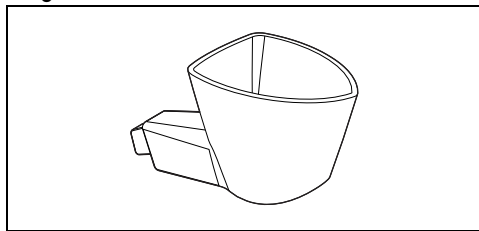
## Tilbehør

- 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 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.



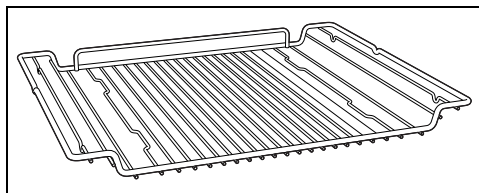
I manual henviser forslagene ifm. den anden rille og den midterste rille til brugen af de regulerbare skinner.

## Tragt



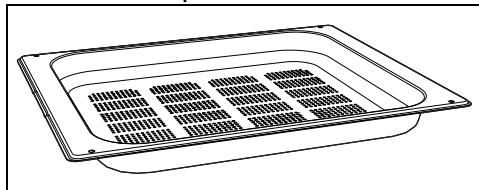
Bruges til at fylde vand vand i beholderen.

## Sænket rist



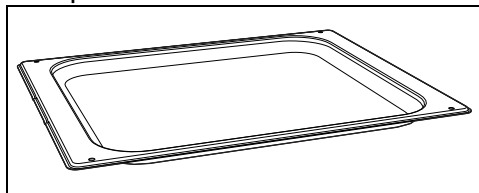
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

## Perforeret bradepande



Bruges til tilberedning med damp af fisk og grøntsager.

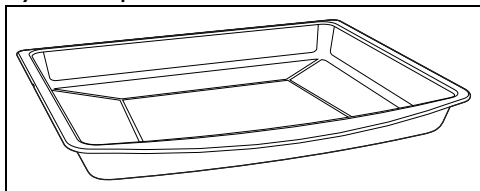
## Bradepande i stål



Bruges til tilberedning af kager (med en tilberedningsvarighed på mindre end 25 minutter eller tilberedninger uden damp) samt ris, bælgfrugter og kornprodukter. Den er desuden uundværlig til opsamling af væsker fra tilberedning med damp eller ved optøning af fødevarer i den hullede bradepande ovenover.

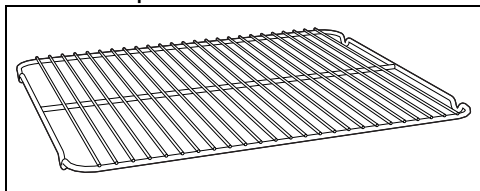


## Dyb bradepande



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

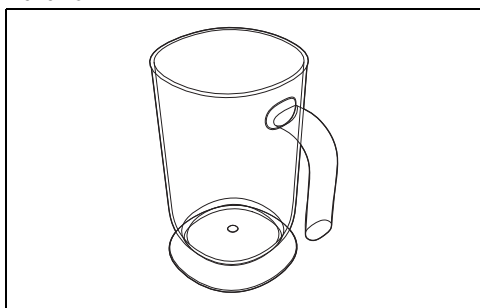
## Rist til bradepande



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

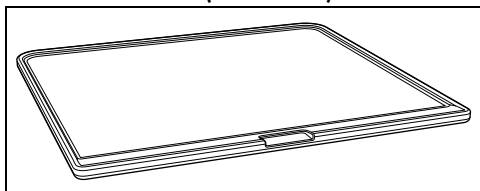
## Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

### Karaffel



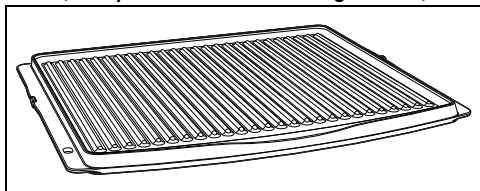
Nyttig til opbevaring af væsker mens beholderen fyldes og tømmes.

### PPR2 eller STONE (Ildfast sten)



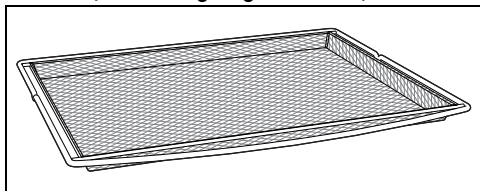
Ideelt tilbehør til tilberedning af brødprodukter (pizza, brød, fladbrød...), men man kan også bruge det til mere delikate ting som småkager.

## 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 kødkroketter, små mozzarellabolde...).

## Fordele ved tilberedning med damp

Systemet til tilberedning med damp tilbereder enhver type fødevarer meget blidere og hurtigere, og er bedste egnet til:

- Grydestegning og småkogning
- Kogning af sovse
- Gratinerung
- Stegning
- Tilberedninger ved lav temperatur
- Regenerering
- Tilberedninger på flere måder

Variationer i temperatur og dampniveau gør det muligt at opnå det ønskede gastronomiske resultat.

Tilføjelsen af damp gør det muligt at anvende mindre damp for en mere sund og naturlig madlavning. Desuden minimerer det tabet af vægt og volumen på fødevarerne under tilberedningen.

Tilberedningen med damp er særligt beregnet til tilberedning af kød: ud over at gøre det ekstremt mørt, bibeholder det kødets glans og gør det mere velsmagende.

Foreslås også til tilberedning af hævet og bagt dej. Fugtigheden får faktisk dejen til at vokse og udvikle sig under tilberedningen før den danner

den udvendige skorpe. Man får en dej, som er lettere og letfordøjelig, hvilket kan genkendes på den større udhuling.

Det er desuden beregnet til hurtig opthøning, til opvarmning af madvarer uden at hærde eller udtørre dem, og til naturlig afsaltning af saltede madvarer.

Det anbefales ikke til tilberedning med kort varighed eller til fødevarer, der i sig selv udvikler meget fugt under tilberedningen.

### Beholdere til tilberedning

- Du kan også bruge til eget køkkengrej til tilberedning i ovnen, blot det er

modstandsdygtigt over for høje temperaturer.

- Vi tilråder at bruge beholdere i metal til tilberedning med damp. Metallet er bedre til at lede og fordele varmen til madvarerne.
- Det er normalt, at beholdere i metal deformeres under tilberedning ved høj temperatur, men de vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.
- Tykke porcelænstallerkner kan kræve mere varme end sædvanligt. Det kan også være nødvendigt med længere tilberedningstider.

## ANVENDELSE

### Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

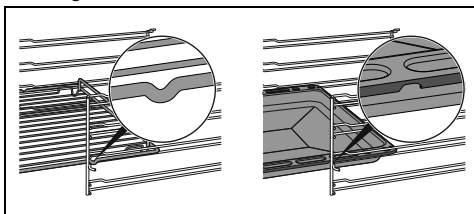
### Anvendelse af tilbehøret

#### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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

bageste del.

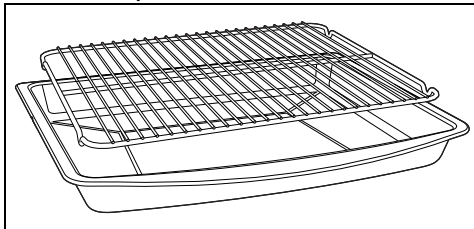


Indsæt risten og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



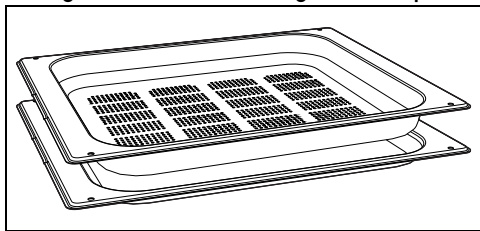
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

#### Rist til bradepande



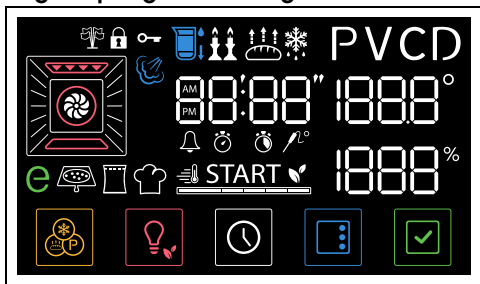
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden, som tilberedes.

## Konfiguration til tilberedning med damp



Hvis man ønsker at bruge den perforerede bradepande til damptilberedning, skal den sættes på den ønskede hylde, mens man skal være opmærksom på, at bradepanden skal sættes på hylden nedenunder. På denne måde er det muligt at opsamle væske separat fra retterne som skal tilberedes.

## Digital programmeringsenhed




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

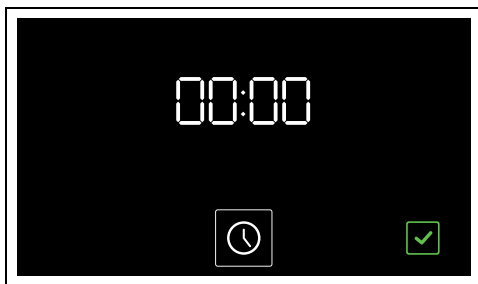
## Første anvendelse



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.




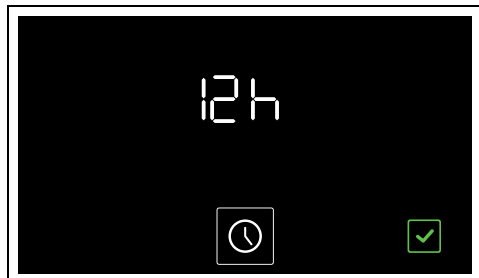
Når det aktuelle klokkeslæt vises, skifter displayet til visning med lav lysstyrke, når der er gået to minutter, siden knapperne sidste blev trykket.



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.

## Tilberedning med damp

 Hvis der lige er udført en tilberedningsfunktion med temperaturer på over 100 °C, skal man vente til ovnrummet er afkølet for at kunne udføre en tilberedning med damp.

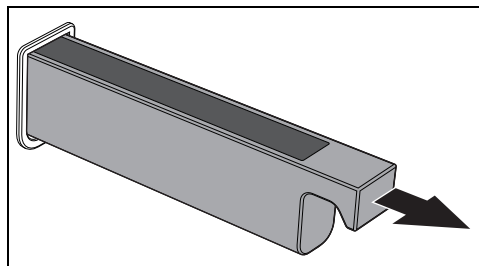
1. Drej knappen på funktionen

damptilberedning  + .

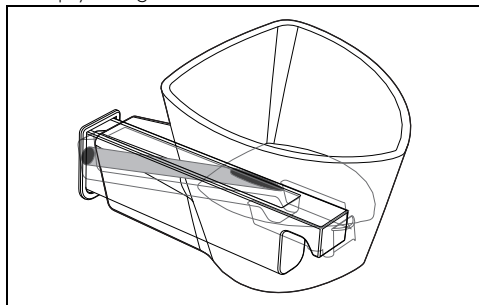
Kontrollampen  blinker.

## Opfyldning af beholderen

2. Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.

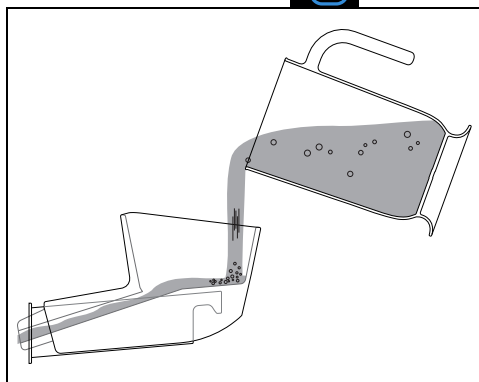



3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.




4. Hæld vandet i (ved hjælp af en flaske eller en graderet kande), indtil kontrollampen

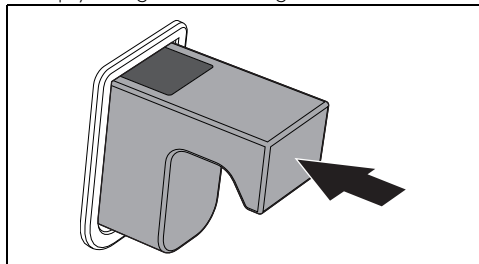
for maks. niveau tændes .



 Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre. Brug altid og kun vand fra vandhanen.

 Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

5. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.



Hvis der er for meget vand i beholderen,

strømmer det overskydende vand ind i ovnrummet:

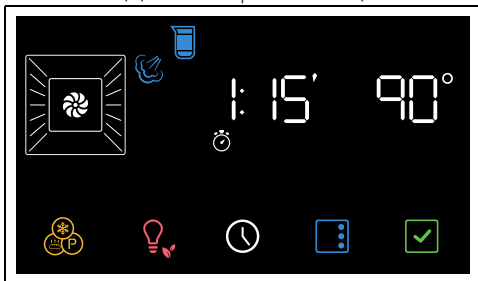
- hvis dette sker, skal du tørre op med en klud eller svamp, inden du fortsætter med en tilberedning.
- Vi anbefaler at tømme beholderen på 200 ml vha. beholderens tømmefunktion.


6. Luk døren.

teksten **START** og tasten  blinker for at angive, at funktionen kan startes.

### Indstilling for tilberedning med damp

1. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (fra 30 °C til 100 °C) (for eksempel "90 °C").

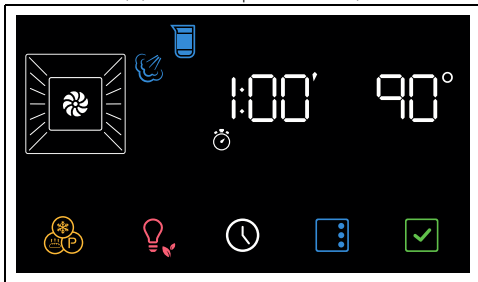


2. Tryk på tasten .

På displayet blinker kontrollamperne  og



3. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1 time").



4. Tryk på tasten .





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 .


Efter forvarmningen:

- kontrollampen  slukker;
- der afgives et akustisk signal;
- tilberedningen starter automatisk.

### 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.

Tilberedning er angivet ved det gradvise fald i tiden på det numeriske display og ved det gradvise fald i bjælken med segmenter



### Endt tilberedning

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

1. Drej funktionsknappen over på 0 for at lukke funktionen.
2. Luk døren op
3. Tag retten ud af ovnen.
4. Luk døren.

### Tøm beholderen



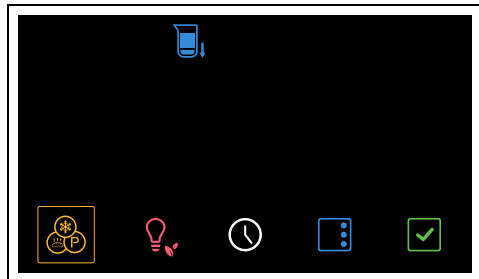
Inden du tømmer beholderen, skal du vente på, at ovnen er kølet ned. Lad døren stå åben, så går det hurtigere. For at være sikker på, at vandet, der er tilbage i beholderen, ikke er for varmt, skal du vente mindst 40 minutter.

Efter at have udført tilberedningen:

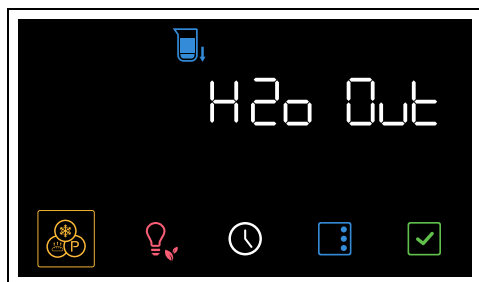
1. Luk døren op
2. Anbring en dyb bradepande over den anden rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til venstre.

Tasten  blinker.

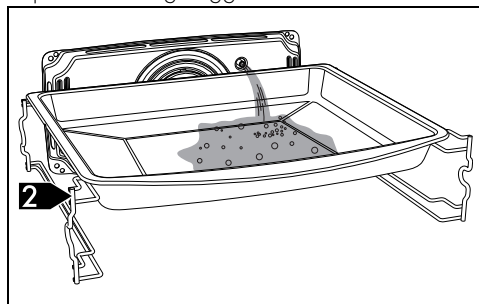
Apparatet omfatter funktionen til tømning af beholder.



- Tryk på tasten for at bekræfte funktionen.
- Tryk igen på tasten for at starte funktionen.



Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.



- Vent indtil alt vandet er løbet ud. Ved afslutningen lyder der et lydsignal, og meddelelsen **End** vises på displayet.
- Drej funktionsknappen over på 0 for at lukke funktionen.

Det tilrådes at aftape vandet ved afslutningen af hver tilberedning for at undgå, at der forbliver en rest af ubrugt vand i beholderen.

Efter en lang periode, hvor apparatet ikke bruges, anbefaler vi at udføre fylde og tømme beholderen for at skylle dampkredsløbet.

- Tøm vandet i den dybe bradepande.

Advarsel: Vandet kan være meget varmt.

Det aftappede vand må ikke bruges til anden tilberedning.

## Sous Vide-tilberedning

**SOUS VIDE**  
Dampfunktion til perfekt tilberedning af vakuumpakkede retter. Rettens smag fremhæves og dens udseende og næringsindhold forbliver uændret.

Madvaren inde i posen kan lægges på den perforerede bradepande eller på risten, som anbringes på første eller anden rille.

Vakuumentilberedning (Sous Vide) med en dampovn er den bedste måde at tilberede fødevarer på uden at ændre deres ernæringsmæssige egenskaber eller kvalitet. Det er desuden en meget sund og enkel type tilberedning.

- Sous Vide-teknikken gør, at varmen effektivt overføres fra dampen til fødevarer, således at smagen ikke går tabt som følge af oxidering og fordampning af næringsstoffer og fugt under tilberedningen.
- Sous Vide-tilberedning giver desuden mulighed for bedre kontrol med tilberedningen af fødevarer i forhold til traditionelle metoder, og sikrer et ensartet tilberedningsresultat.
- Gør det endvidere muligt at tilberede ved lavere temperaturer sammenlignet med traditionelle tilberedninger.

Til vakuumentilberedning kræves der:

- At man har en vakuummaskine med kammer, som giver mulighed for en bedre og sikrere vakuumpakning af flydende og faste fødevarer.
- At den del af posen, der skal lukkes, er ren og uden madrester.
- At fødevarer pakkes hermetisk i en særlig pose til fødevarer, der er modstandsdygtig over for tilberedningstemperaturerne.

DA

- Sug mindst 99,8 % af luften ud af posen for at undgå risikoen for, at der er luftbobler indeni, som kompromitterer tilberedningen.
- Brug det maksimale vakuumniveau (niveau 3), hvis du har en Smeg vakuumsuffe.

Når tilberedningen er færdig, anbefales det at tage produktet ud af posen og færdigstege det på en pande eller grill.

Foranstaltninger:

- Brug helst friske kvalitetsråvarer, der er opbevaret korrekt frem til tilberedningstidspunktet.
- For at opnå et bedre tilberedningsresultat kan man tilsætte andre ingredienser i posen.
- Fjern omhyggeligt knogler eller ben fra maden, der risikerer at stikke hul i posen og skade tilberedningen.
- Lad ikke maden koge for længe ved den omgivende temperatur, fordi posen risikerer at puste sig op under tilberedningen, hvorved alle fordele ved vakuummet mistes.
- Maden, som skal vakuumpakkes til Sous Vide-tilberedning eller til opbevaring, skal have køleskabstemperatur (fra 3 °C til 7 °C), og må aldrig være varme.
- Hold de vakuumpakkede produkter (tilberedte og derefter afkølede) ved en konstant temperatur på højst 3 °C i køleskabet.
- For at sikre en ensartet tilberedning skal man undlade at fylde poserne for meget, og det er bedst kun at lægge maden i ét lag.
- Hvis der tilberedes flere ting på samme tid, skal man lægge poserne på samme plade uden at lægge dem oven på hinanden.
- Genbrug ikke poserne efter tilberedningen.

Sådan vælges Sous Vide-tilberedning:

1. Drej knappen på funktionen  +



2. Se den beskrevne procedure fra afsnit "Tilberedning med damp" for indstillingerne.

### Gode råd til damptilberedning


- **Pasta og ris:** Når der er nået en temperatur på 100 °C, er tilberedningstiden den samme på en kogeplade. Læg pastaen eller risen i en bradepande i metal og dæk med ca. en centimeter vand. Et særligt resultat med ris opnås ved at lægge et låg på beholderen eller dække med

aluminiumsfolie. Denne procedure giver risen mulighed for at absorbere alt vandet, og den kan serveres direkte fra ovnen.

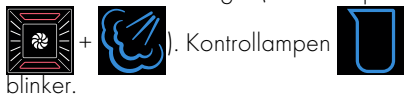
- **Æg:** Man kan tilberede **hårdkogte æg**, **røræg** eller **pocherede æg** med dampfunktionen ved 100 °C. For at tilberede perfekte **hårdkogte æg** skal de lægges i den hullede bradepande og koge 4-6 minutter hvis de ønskes smilende, og 8-10 minutter, hvis de ønskes hårdkogte. For **røræg**, skal man komme de piskede æg i bradepanden sammen med mælk, smør og andre ingredienser. Dæk det hele til med aluminiumsfolie. Cirka hvert andet minut røres æggeblandingen med en gaffel. For **pocherede æg** skal man hælde kogende vand i metalbradepanden sammen med en dråbe eddike og dampkoge i cirka 4-5 minutter.
- **Grøntsager:** Perfekt, når de tilberedes med dampkogning. De bevarer deres farve, smag og næringsindhold. Faste grøntsager som kartofler, beder og pastinak tilberedes ved 100 °C i samme tid bruges til at koge dem på en almindelig kogeplade. Broccoli og gulerødder koges i 6 minutter, hvis de ønskes lidt kogt, og helt op til 10 minutter, hvis de ønskes helt gennemkogte.
- **Fisk:** Fordi fisk er en delikat madvare, er fiske fremragende, når de tilberedes med damp. Fed fisk som lask og ørred skal koge ved 100 °C i cirka 5 minutter. Mager fisk som torsk og kuller skal koge ved 80 °C i cirka 5 minutter. Hvis der tilberedes flere madvarer samtidigt, skal fisken tilberedes i den perforerede bradepande på den nederste rille i ovnrummet for at undgå, at væde fra fisken drypper på de andre madvarer.
- **Kød:** Kasseroller og karry er perfekte til tilberedning med damp. Tilbered en kasserolle som til normal tilberedning i ovnen. Læg madvarerne i metalbradepanden. Dæk med låg eller aluminiumsfolie og, afhængigt af kødstykkernes størrelse, kog i tidsrum fra 45 minutter og op til 3 timer.
- **Grøntsagssupper:** Dampkogning giver en kraftig smage og kræver et minimum af kontrol, fordi væsken ikke løber over. En grøntsagssuppe med den rigtige konsistens tilberedes ved først at dampkoge grøntsagerne og derefter tilsætte bouillon og dampkoge ved 100 °C. Dampfunktion er også ideel til tilberedning af større

- portioner.
- **Supper:** Nemme og hurtige at tilberede. Kom suppen i en metalbeholder, dæk med låg eller aluminiumsfolie, og dampkog ved 100 °C i samme tidsrum, som ved tilberedning i mikrobølgeovn. En mere cremet konsistens opnås ved at røre, når suppen er halvvejs kogt.
  - **Opvarmede madvarer:** Dampfunktionen udtørre ikke madvarerne og forbedrer deres fugtindhold. En hjemmelavet ret, som er tilberedt forinden, kræver cirka 10-12 minutters tilberedningstid, tildækket med aluminiumsfolie. Færdiglavede retter kræver cirka den dobbelt tid af den, som er angivet på pakningen.
  - **Optøning:** Dampfunktionen kan bruges til at optø madvarer. Optøningstiderne er variable, men optøning med damp tager cirka halvt så lang tid, som det tager at lade madvarerne tø op i køkkenet.
  - **Flåede tomater og peberfrugter:** Det er nemt at flå tomater og peberfrugter ved hjælp af dampfunktionen. Med en kniv, skær et lille kryds i skindet på tomaterne, og dampkog dem i 1 minut. Peberfrugterne har tykkere skind, og det er nødvendigt med op til 4 minutters kogetid for at gøre det blødt nok til at flå dem.
  - **Chokolade:** Kan smeltes med dampfunktionen. Kom chokoladen i metalskålen, dæk med aluminiumsfolie, og dampkog i 1 minut. Der er kun ringe fare for at chokoladen brænder på.
  - **Varme håndklæder:** Nyttige til pleje af ansigtet som f.eks. før barbering, eller efter et måltid. Nemme at forberede med dampfunktionen. Fugt et håndklæde med vand, rul det sammen, og opvarm med damp i 1 minut.

### Kombineret tilberedning med damp

	25 % - Kager og brød
	30 % - And
	40 % - Okse-, kalv- og lammekød
	50 % - Kylling
	70 % - Hel fisk

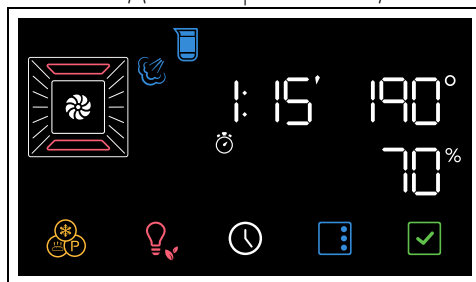
1. Drej knappen på funktionen med damp som man har i sinde at bruge (for eksempel





2. Gå videre med at fylde beholderen, som vist ovenfor.

### Indstilling af kombineret damptilberedning

1. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (fra 100 °C til 250 °C) (for eksempel "190 °C").

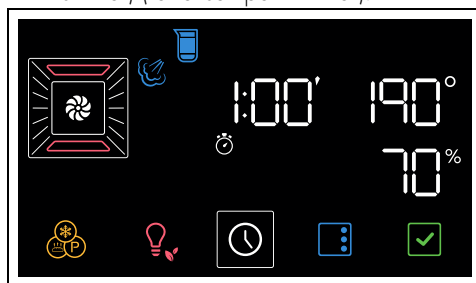


2. Tryk på tasten .

På displayet blinker kontrollampen  og




3. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1 time").

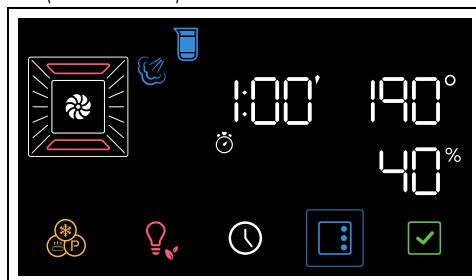


DA

4. Tryk på tasten  på displayet.

Kontrollampen  blinker.

5. Drej temperaturknappen for at indstille dampprocenten (mellem 20 % og 70 %) (f.eks. "40 %").







6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.




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

### Forvarmningsfase

Tilberedningen følger efter en forvarmningsfase, 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 forvarmningsfasen over ved at holde tasten nede i et par sekunder .


Efter forvarmning:


- 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.

Tilberedning er angivet ved det gradvise fald i tiden på det numeriske display og ved det gradvise fald i bjælken med segmenter .

### Endt tilberedning

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

1. Drej funktionsknappen over på 0 for at lukke funktionen.
2. Luk døren op
3. Tag retten ud af ovnen.
4. Luk døren.

5. Gå videre med at tømme beholderen, som vist ovenfor.

### Tørring efter funktioner med damp

Tilberedningen af retter med damp danner meget 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. tør ovnrummet og de tilbehør der bruges omhyggeligt med en blød klud eller kækkenrulle;
3. lad ovnlågen stå åben, indtil ovnrummet er helt tørt.

### Liste over kombinerede tilberedningsfunktioner

#### DAMP VENTILERET



Intens og ensartet tilberedning. Ved at tilføje damp er det muligt bedre at bevare fødevarernes smags- og duftegenskaber. Ideel til lammestege, stegt and og til tilberedning af hele fisk.

#### TERMOVENTILERET DAMP



Ved at tilføje damp til varmlufttilberedning er det muligt bedre at bevare fødevarernes smags- og duftegenskaber. Ideel til tilberedning af stege, kylling og ovnprodukter som hævede kager og brød.

### Traditionel tilberedning



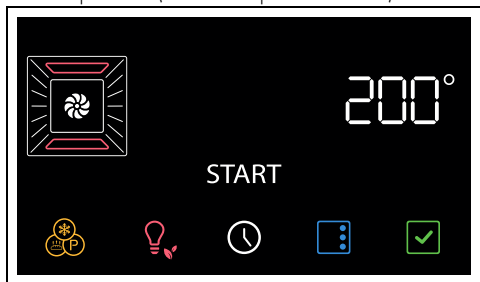
Det er muligt at afbryde en tilberedning på et hvilken som helst tidspunkt ved at dreje funktionsknappen til position 0.

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

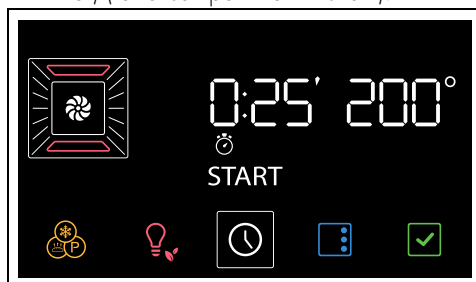
 Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

 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 maden 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.

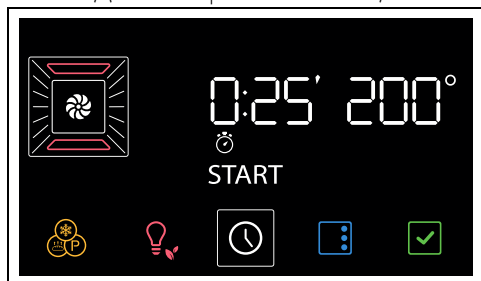


Hvis den foreslåede afslutning af tilberedningstiden opretholdes, starter den programmerede tilberedning ikke, tilføj mindst et minut

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

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

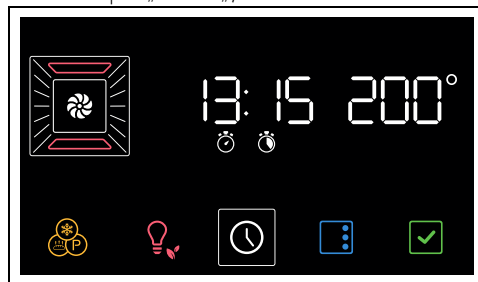
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "25 minutter").




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 fyld.

### VENTILERET



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

### VARMLUFT



Varmen fordeles hurtigt og ensartet. Egnet til alle retter, ideel til at tilberede på flere niveauer uden at blande luft 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 indsatte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



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.

- Vend maden for at brune begge sider.
- 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

- 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 (hvis relevant) 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 tilberedning på to riller:

- Vi anbefaler at have 2 riste (de kan bestilles hos de autoriserede servicecentre).
- Metalbageformene/kasserollerne skal placeres på midten af ristene for at lette luftstrømmen og man skal sikre, at deres bredde/diameter ikke er over 30 cm.
- Placer ristene med et niveau imellem dem.
- Afhængigt af maden og forøgelsen af belastning inden i rummet, kan tilberedningen på to riste eventuel kræve et par minutter længere i forhold til en tilberedning på enkelt rist.
- De anførte funktioner til tilberedning på to riste er VARMLUFT og BUNDEVARME VARMLUFT

### Råd til tilberedning med damp

- Til brødprodukter (brød, focaccia...) og dybfrosne desserter, hvor damp er nyttig i

de første par minutters tilberedning, anbefaler vi at indstille en dampfunktion til de første 5-10 minutter, og derefter skifte til ventilationsfunktionen, indtil tilberedningen er færdig.

- Placer i en kold ovn til dampopvarmning.

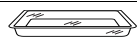
### Råd om optøning og hævning

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

### For energibesparelse

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

## Miniguide for tilbehør



Bradepande med huller

Brug bradepanden med huller på de regulerbare skinner, som er monteret på første rille nedefra. Placer bradepanden i stål placeret på rillen nedenunder.

Kun egnet til tilberedninger med damp og kombineret damp.



Rist

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

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



Dyb bradepande

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

Anbring den dybe bradepande i den første rille (eller på den midterste rille med de regulerbare skinner, som er monteret på den første rille), når du bruger de statiske og ventilerede funktioner.



Rist til bradepande

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

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

GRILL



## Kig på opskrifterne

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

## Indikationer til overvågningssenhederne

### 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 forvarmningsfasen over (se afsnit „Forvarmningsfase“ 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 madvarerne på baggrund af en valgbartid.

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 optøes i ovnrummet.
4. Luk døren.

- Tryk på tasten  for at bekræfte.
- Drej temperaturknappen for at indstille opvarmingsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1:30").




- Tryk på tasten  for at starte funktionen.



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



- Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.
- Nedenfor er en referencetabel med opvarmingsstider efter fødevarer.

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
Dessurter	1,0	0 t 45 m

## HÆVNING

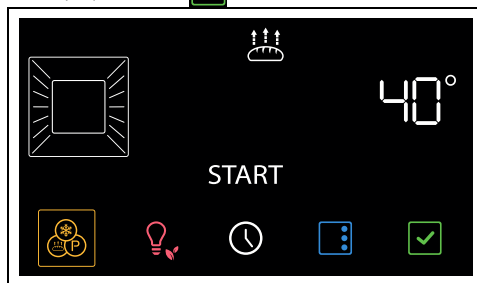
 Denne funktion er især velegnet til hævnng af dej.


- 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.


- Luk døren op.
- Placer dejen, der skal hæve, på anden rille.
- Luk døren.

- Tryk på tasten  for at bekræfte.




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


- Tryk på tasten  for at starte funktionen.
- 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

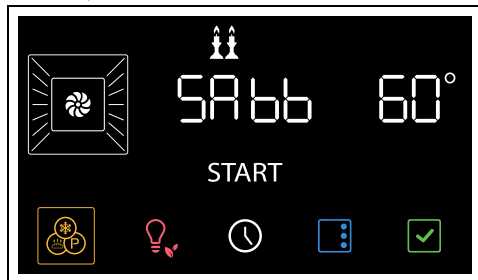
 Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:


- 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 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.


- 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 (for eksempel „90 °C“).

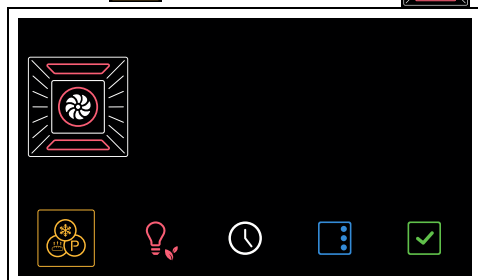


- Tryk på tasten  for at starte funktionen.
- Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

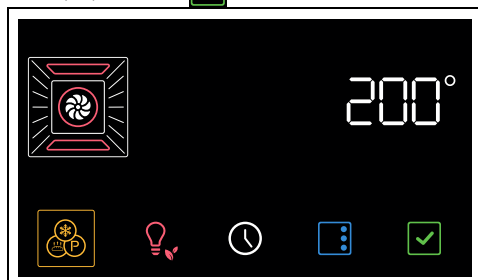
### TURBO

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

- 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 tidsindstilling og programmeret tilberedning.

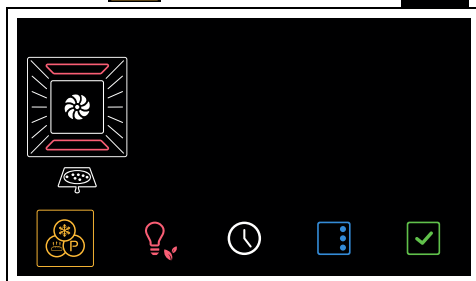
- Efter forvarmningen skal du åbne døren og indsætte maden, der skal tilberedes i ovnrummet.
- Luk døren.
- Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovnlampen.
- Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

### PIZZA

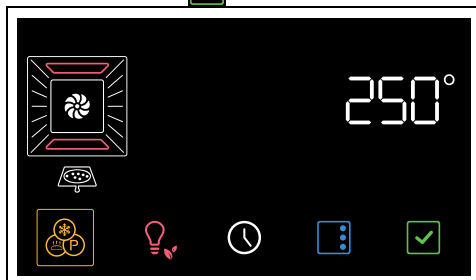


Specialfunktion til pizzabagning. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.

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



- Tryk på tasten  for at bekræfte.



- 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.



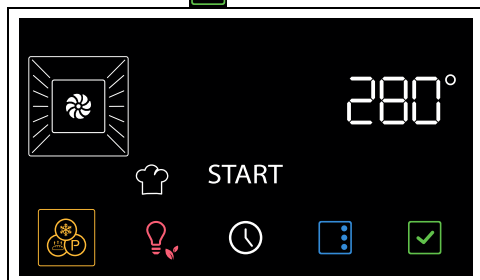
Hvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehør PPR2 eller STONE i ovnrummet (se manualen til det specifikke tilbehør).
3. Luk døren.
4. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen

STONE



5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



6. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (fra 50°C til 280°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. Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

## BBQ (Grillmad)



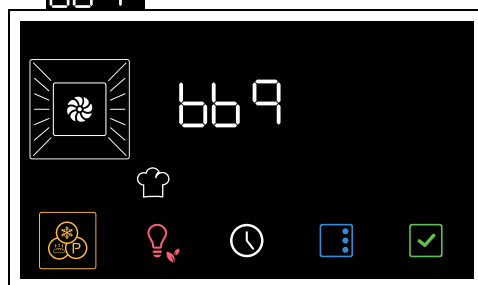
Nyttig til grillretter. Skal bruges med tilbehøret BBQ, som sælges for sig selv.



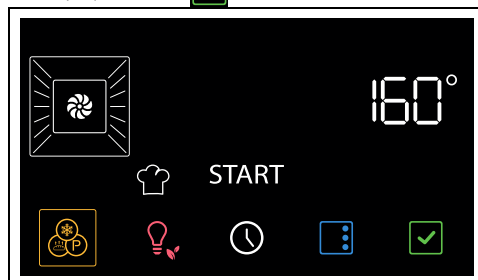
Hvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.


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 tasten  for at vælge funktionen

BBQ



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



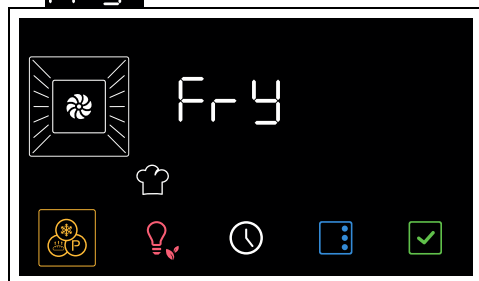
Nyttig til at stege uden olie. Skal bruges med tilbehøret AIRFRY, som sælges for sig selv.



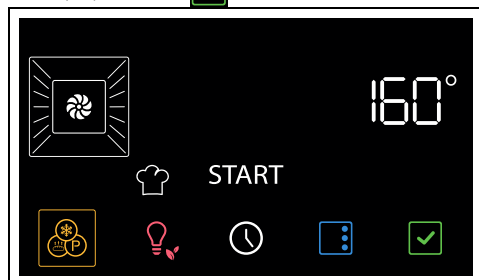
Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

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

**Fry**



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:

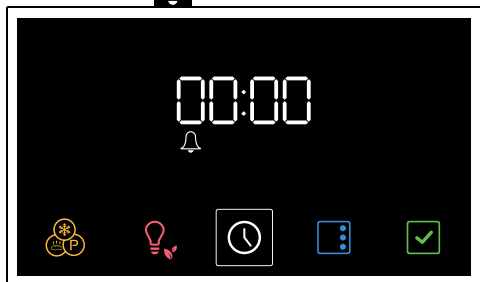
### MINUTTÆLLER






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.



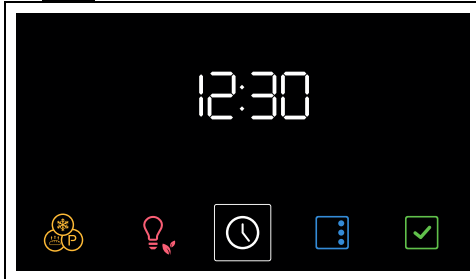
2. Drej temperaturknappen for at ændre varigheden på minuttælleren (fra 1 minut til 23 timer).
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.
4. Når minuttælleren har talt ned, lyder der et lydsignal, og kontrollampen  blinker på displayet.
5. Tryk på knappen  for at afslutte funktionen.

## 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 (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.

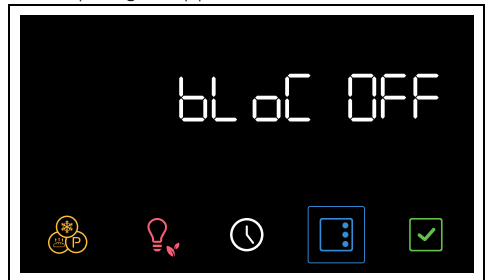
## Låsning af betjeningsknapper (børnesikring)



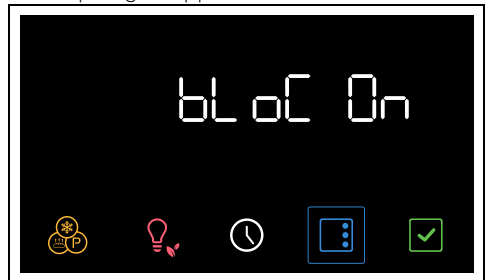
Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter 2 minutters normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.

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.




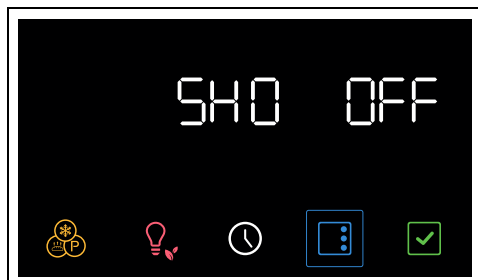
2. Når displayet viser skærbilledet "Lock On", skal du trykke på knappen  i et par sekunder.

Efter to minutter fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.

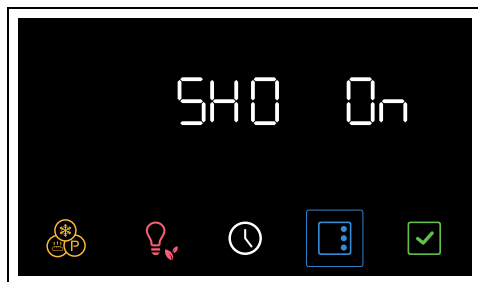
### Showroom-tilstand (kun ved udstilling)



 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.

### Vandets hårdhed

 Denne tilstand gør det muligt at indstille værdien for vandets hårdhed for at kunne optimere afkalkningsprocessen.



 Apparatet leveres fra fabrikken forindstillet til et middelindeks for vandets hårdhed (3).


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




2. Drej temperaturknappen for at indstille vandets hårdhed (værdier fra 1 til 5) (f.eks. "1").



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

 Hvis vandet fra nettet er alt for kalkholdigt, anbefales det at anvende blødgjort vand.

 Bed om informationer i forhold til vandets hårdhedsgrad fra vandværket.

Antallet af timer mellem hver afkalkning afhænger af vandets hårdhedsgrad (°dH eller

DA


°dF):

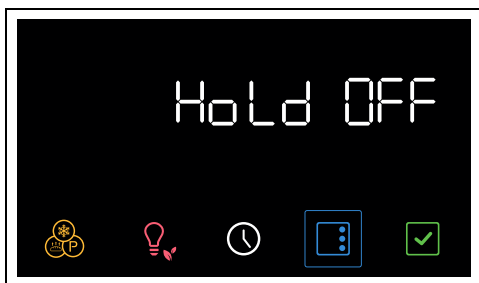
Værdi	°dH	°dF	Timer
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

## Holde varm funktion

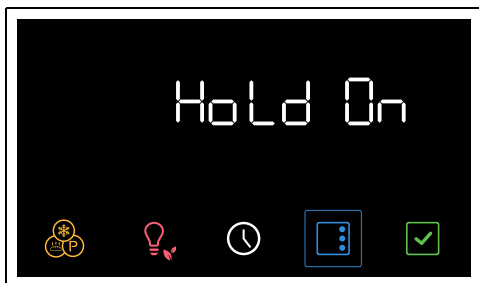




Denne tilstand gør det muligt for apparatet, ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt), at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), og at bibeholde smags- og duftegenskaberne, der er opnået under tilberedningen.

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.




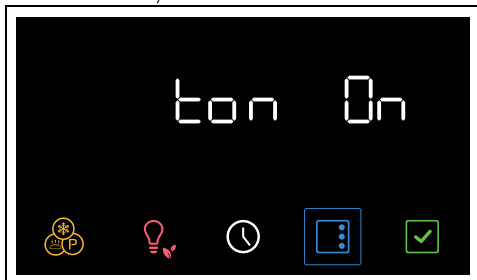
Funktionen displayets lysstyrke er fabriksindstillet til høj.

## Lyde

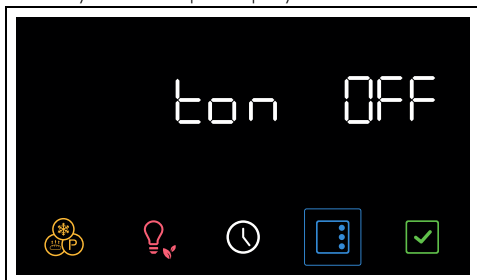


Ved hvert tryk på symbolerne på displayet udsender apparatet en lyd. Ved hjælp af denne indstilling er det muligt at deaktivere den.

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.



## 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

DA

## 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.

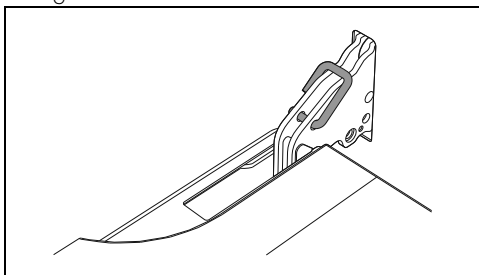
### Rengøring af ovnlågen

#### Afmontering af ovnlågen

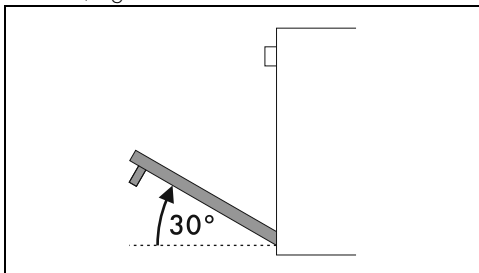
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

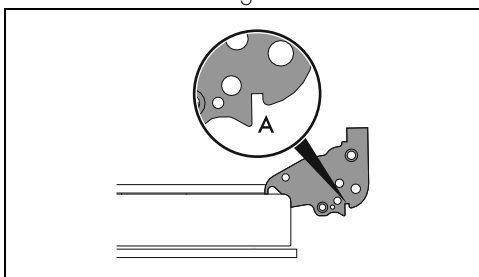
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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.

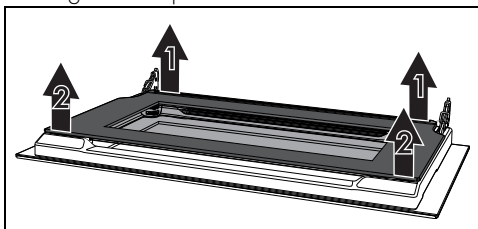
### Rengøring af ovnlågens ruder

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.

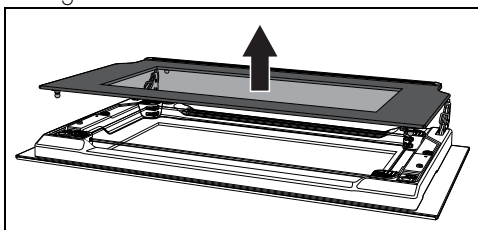
### Afmontering af de indvendige ruder

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

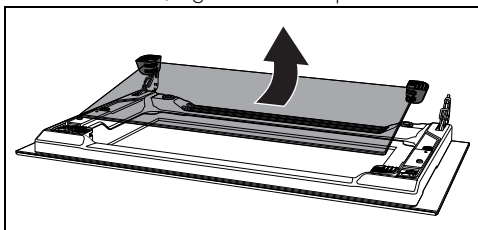
1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



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



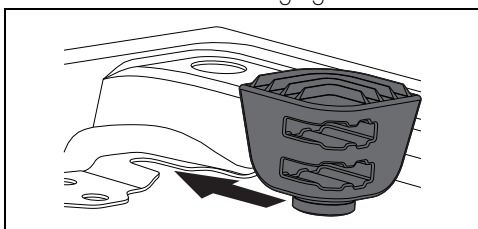
5. Træk den mellemste glasenhed mod lågens nederste del, og løft den så opad.



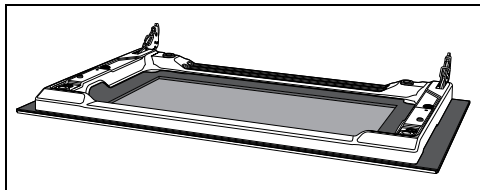
**BEMÆRK:** I enkelte modeller består den mellemste glasenhed af to stykker glas.

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

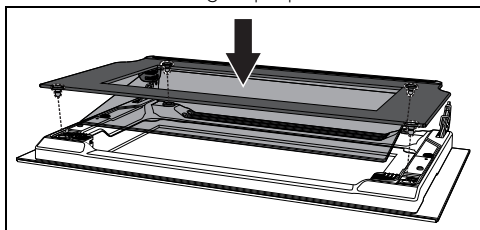
6. Indsæt de forreste gummielamenter i deres lejer. Gummielamenternes fødder skal vende mod det udvendige glas



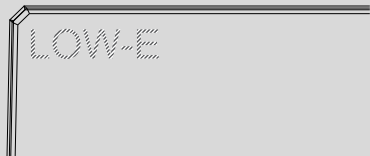
7. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



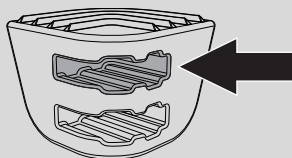
8. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.
9. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



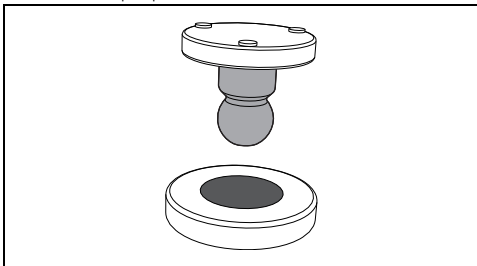
Det midterste glasparti skal igen placeres på den åbne låge, så serigrafien i hjørnet kan læses fra venstre mod højre (den ru del af serigrafien skal vende mod lågens udvendige glasparti).



Det midterste glasparti skal indføres på hver gummelements øverste hak.



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



## Rengøring af ovnrummet

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

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

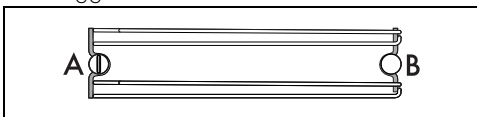
## Tørring

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

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

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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



A = forreste leje



B = bagerste stift

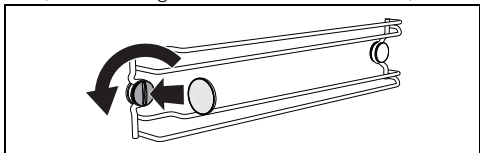


På nogle modeller kan den bageste stift B fjernes og monteres igen på samme måde som forreste sæde A.

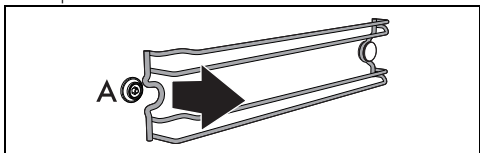


For at afmontere støtterammerne:

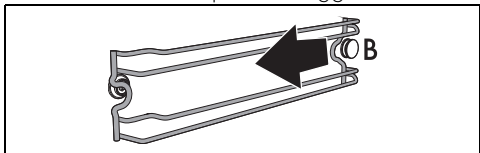
1. Skru den forreste fastgøringsstift, der sidder på sidevæggen nær ovnrummets åbning (du kan bruge et redskab, fx en mønt).



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



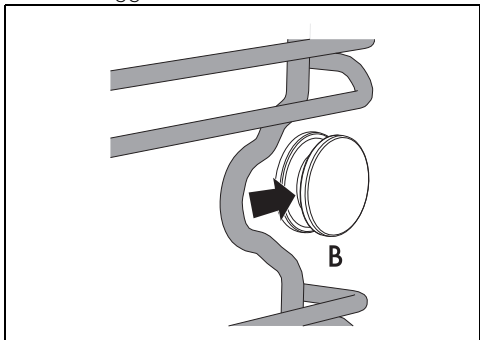
3. Træk rammen af den bageste stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



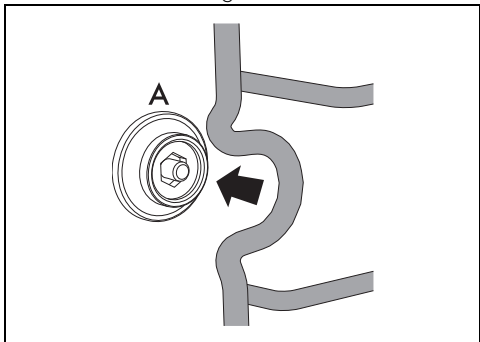
4. Gentag handlingen for rammen på den anden sidevæg.

For at genmontere støtterammerne:

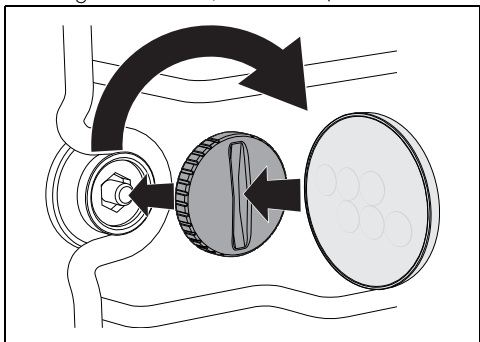
1. Sæt den nederste del af rammen i lejet under stift B, der sidder for neden på sidevæggen.



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.

## 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.
- Afmontér temperatursonden hvis relevant.
- Hvis de er monteret, fjernes de selvrensende paneler (hvis monteret).
- Luk døren.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

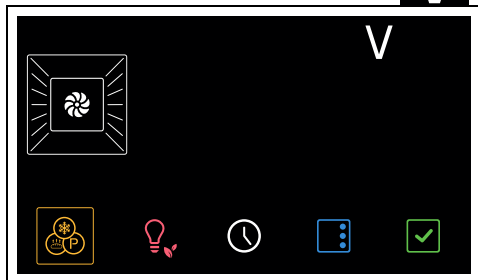
### Indstilling af Vapor Clean




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.

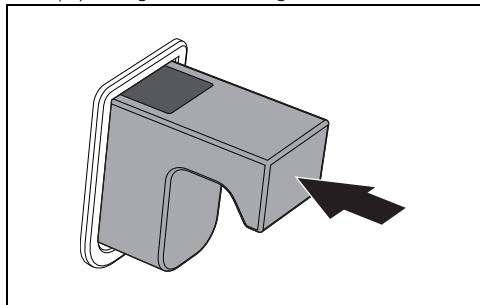
1. Når du er gået ind i specialfunksionsmenuen, skal du trykke på

tasten  for at vælge funktionen .

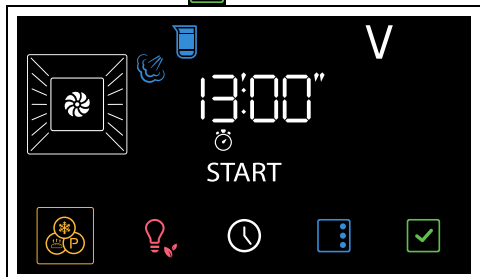


2. Tryk på tasten  for at bekræfte.

3. Fyld beholderen med rent vand, indtil kontrollampen tænder for at vise, at beholderen er fuld .
4. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.




5. 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.

6. 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.

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

På displayet blinker kontrollamperne  og



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

9. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af funktionen Vapor Clean.

## Tøm beholderen



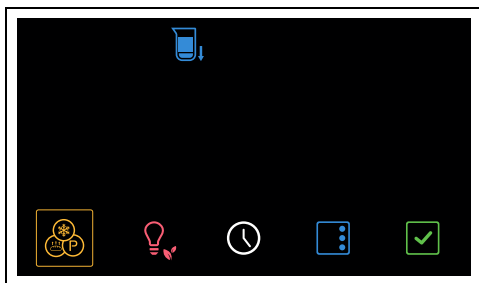
Inden du tømmer beholderen, skal du vente på, at ovnen er kølet ned. Lad døren stå åben, så går det hurtigere. For at være sikker på, at vandet, der er tilbage i beholderen, ikke er for varmt, skal du vente mindst 40 minutter.



Efter at have udført Vapor Clean:

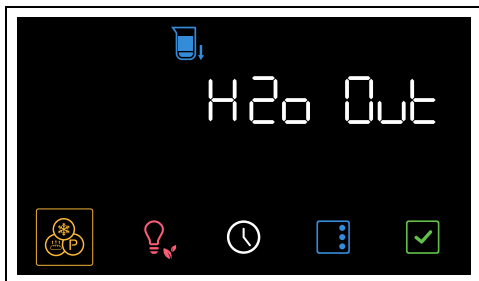
1. Luk døren op
2. Anbring en dyb bradepande over den anden rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til venstre.

Tasten  blinker.

Apparatet omfatter funktionen til tømning af beholder.

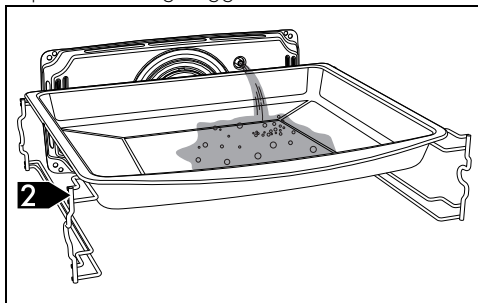


4. Tryk på tasten  for at bekræfte funktionen.
5. Tryk igen på tasten  for at starte funktionen.



Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på

højre side af bagvæggen i ovnrummet.



6. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

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

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

## 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

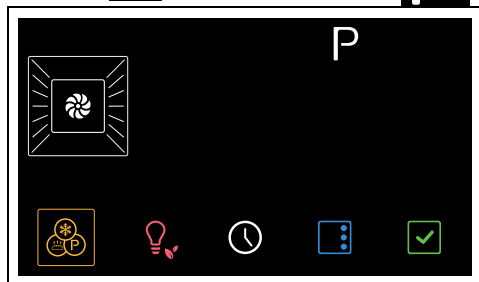
Før start af pyrolysen:

- 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.
- Afmontér 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

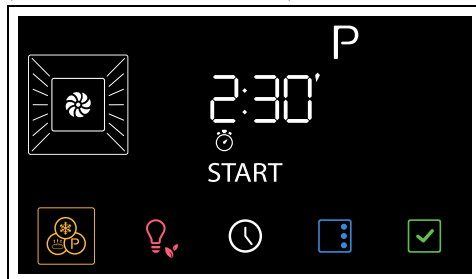
tasten  for at vælge funktionen .



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 lydsignal.

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  for at bekræfte.

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.

## Afkalkning



Dannelsen af kalk grundet manglende afkalkning kan i længden forringe en korrekt funktion på apparatet.




Afkalkningen er en længere procedure (over en time), som kræver, at brugeren befinder sig foran apparatet.

På displayet vises anmodningen om at udføre proceduren til afkalkning af panden regelmæssigt.




Det anbefales at udføre afkalkningen, hver gang den vises på displayet, for at holde panden i en optimal funktionstilstand.

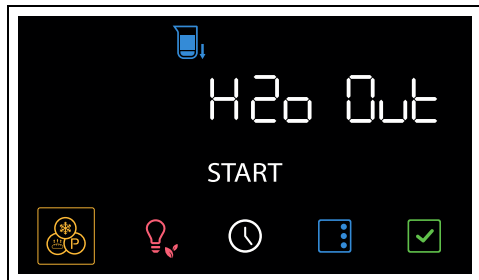


Afkalkningsprocessen kan annulleres 2 gange i træk ved tryk på tasten  eller ved at dreje funktionsknappen. Herefter tillader apparatet ikke nogen andre funktioner indtil der er udført en ny afkalkningsproces.

## Indledende indgreb

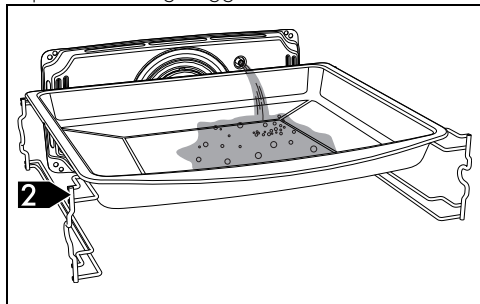
1. Luk døren op.
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tryk på tasten  for at bekræfte. Apparatet omfatter funktionen til tømning af

beholder.



4. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.



5. Vent indtil alt vandet er løbet ud.


Der lyder et akustisk signal, når den er færdig.

6. Tøm vandet i den dybe bradepande.

Tryk på tasten  for at gå videre med

funktionen. Kontrollampen  blinker.



 Fra og med dette øjeblik er det ikke længere muligt at annullere afkalkningsprocessen.

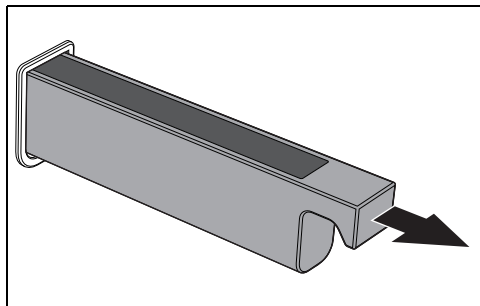
## Opfyldning af beholderen

1. Opløs 100 g citronsyre i 650 ml vand.

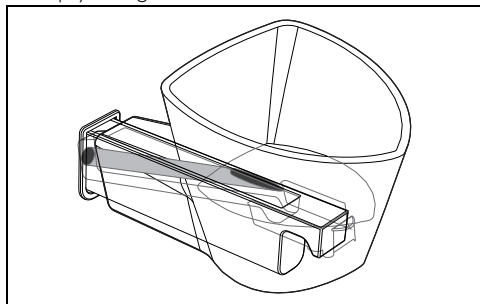



Brug ikke mælkesyre eller andre afkalkningsmidler.

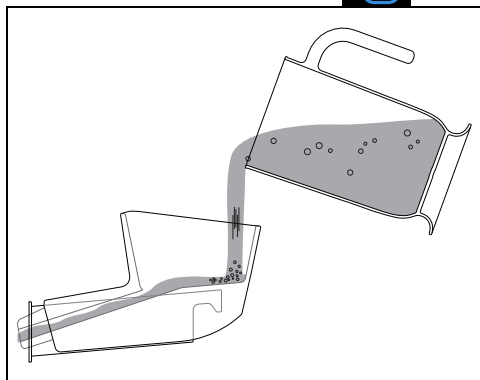
2. Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.



3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.

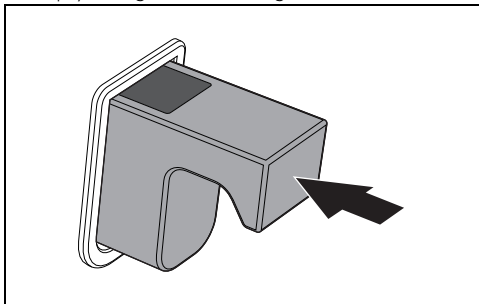


4. Hæld afkalkningsopløsningen i, indtil lampen for maks. niveau lyser .




DA

5. Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.



Hvis der er for meget vand i beholderen, strømmer det overskydende vand ind i ovnrummet. Hvis dette sker, skal du tørre op med en klud eller svamp, inden du fortsætter.

### Funktion til afkalkning af pande


1. Luk døren.
2. Tryk på tasten  for at starte funktionen.
3. Afkalkningen begynder. Varmelegemerne aktiveres i de første 10 minutter af processen.



Hvis lågen åbnes, standser funktionen for derefter at starte igen, når lågen lukkes.

4. Efter 10 minutter slukkes varmelegemerne, mens afkalkningen fortsætter i de næste 50 minutter.

Efter afkalkningsprocessens afslutningen afgiver

apparatet et lydsignal. Kontrollampen  tændes for at angive anmodningen om afkalkningsmidlets udtømmning.

### Tøm beholderen

1. Luk døren op

2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Afkalkningsopløsningen begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

4. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Der lyder et akustisk signal, når den er færdig.

5. Tøm afkalkningsopløsningen i den dybe bradepande.



Advarsel: Afkalkningsopløsningen kan stadig være meget varmt.

### Skyl

Når afkalkningsmidlet er aftappet, skal det hydrauliske kredsløb skylles med rent vand.

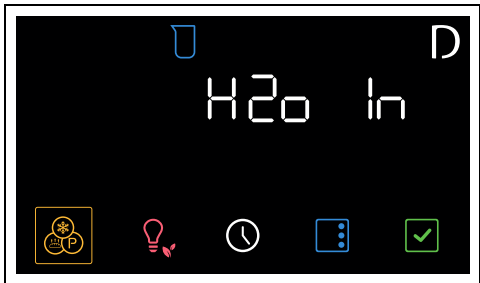


Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.



Anvend ikke destilleret vand, vand fra hanen med et højt indhold af klorid (> 40 mg/l) eller andre væsker.

På displayet anmodes om opfyldning af beholderen med vand.



1. Luk døren op.
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub bakken mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tag opfyldningsskuffen ud af holderen.
4. Indsæt den medleverede tragti opfyldningsskuffen.
5. Brug en flaske eller et målebæger til at hælde så meget vand i, at der kan løbe

noget inden i ovnrummet (ca. 1,2 liter anbefales).



Overløb af vand inde i ovnrummet er ikke en funktionsfejl, det er en del af skylningsprocessen.

6. Tryk på tasten  for at starte funktionen, og vent et minut.

Når funktionen er afsluttet afgiver apparatet et lydsignal, og på displayet anmodes om tømning

af beholderen (Kontrollampen  tændes).

7. Tryk igen på tasten  for at starte funktionen.

8. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Der lyder et akustisk signal, når den er færdig.

9. Tøm vandet i den dybe bradepande.

På displayet anmodes igen om opfyldning af beholderen med vand.


10 Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

11. Hæld en liter vand i tragten på opfyldningsskuffen (ved hjælp af en flaske eller en målekande), indtil der strømmer vand ud i bunden af ovnrummet.

12. Tryk på tasten  for at starte funktionen, og vent et minut.

Når funktionen er afsluttet afgiver apparatet et lydsignal, og på displayet anmodes om tømning

af beholderen (Kontrollampen  tændes).

13. Tryk på tasten  igen for at gå videre med at tømme vandet fra beholderen ned i den dybe bradepande.

14. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Der lyder et akustisk signal, når den er færdig.

Apparatet skifter automatisk til desinfektionsproceduren.

## Desinfektion



Desinfektion med damp fjerner de sidste rester af afkalkning fra det hydrauliske kredsløb.

På displayet anmodes om opfyldning af beholderen med vand.

1. Luk døren op.

2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

3. Tag opfyldningsskuffen ud af holderen.

4. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.

5. Brug en flaske eller en målekande til at hælde vand i, indtil beholderen er fuld

(indikeret af indikatorlampen på  på displayet).

6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Apparatet starter den 30-minutter lange desinfektionsprocedure.

7. Vent på, at funktionen kører, indtil den er færdig.



Advarsel: vent på, at ovnrummet er kølet ned.

Herefter tilråder apparatet funktionen til tømning af beholder.

8. Luk døren op.

9. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

10. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

11. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

Ved afslutningen lyder der et lydsignal, og meddelelsen  vises på displayet.

12. Tøm vandet i den dybe bradepande.

13. Tør alt resterende vand oven op med en klud eller svamp.

14. Luk døren.

## Manuel afkalkning

Hvis man synes det er en god idé at udføre afkalkningsprocessen på forhånd, er det muligt at udføre funktionen manuelt:


1. Luk døren op.

2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.

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

tasten  for at vælge funktionen .



- Tryk på tasten  for at bekræfte.
- Gå videre med afkalkningsproceduren, som vist i de forudgående afsnit.

## Rengøring af beholderen og vandkredsløbet

Denne funktion giver mulighed for at rengøre beholderen og apparatets vandkredsløb.

### Indledende indgreb

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

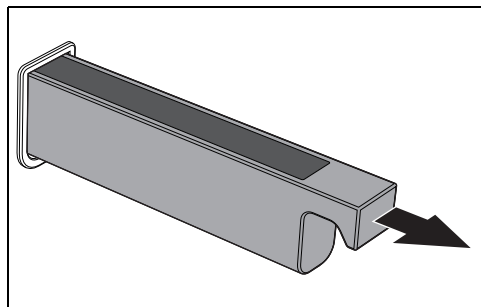
- Tryk på tasten  for at bekræfte.

Kontrollampen  blinker.

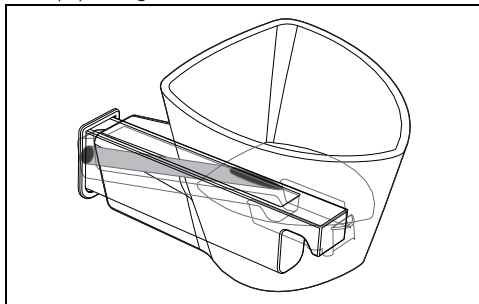


### Opfyldning af beholderen


- Fyld en karaffel med 1 liter rent vand.
- Åbn døren, og tag opfyldningsskuffen ud af holderen.

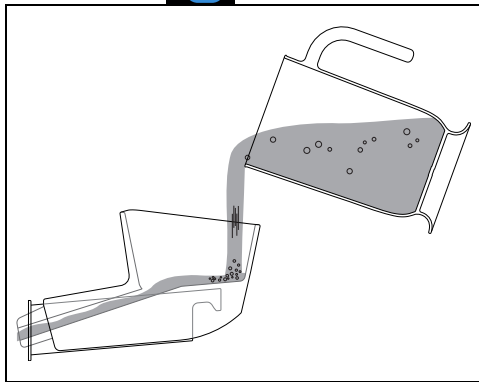


- Indsæt den medleverede tragti i opfyldningsskuffen.

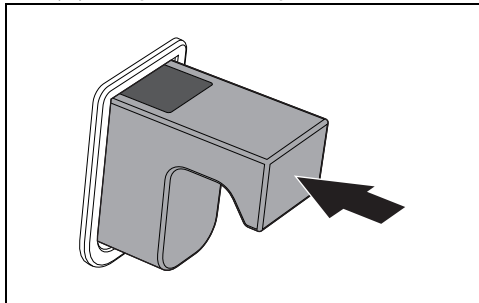


- Hæld vandet i, indtil lampen for maks.


niveau lyser .



- Tag derefter tragten ud og sæt opfyldningsskuffen tilbage i sin holder.




Hvis der er for meget vand i beholderen, strømmer det overskydende vand ind i ovnrummet. Hvis dette sker, skal du tørre op med en klud eller svamp, inden du fortsætter.

- Tryk på tasten .

Kontrollampen  tændes for at angive anmodningen om vandets udtømning.

### Tøm beholderen


1. Luk døren op
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tryk igen på tasten  for at starte funktionen.


Vandet begynder at strømme ned i den dybe bradepande fra afløbsrøret, der er placeret på højre side af bagvæggen i ovnrummet.

4. Vent indtil alt vandet er løbet ud.

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

5. Tøm vandet i den dybe bradepande.

 Vi anbefaler at udføre rengøring af beholderen og vandkredsløbet et par gange.

 Man kan også bruge et rensmiddel i stedet for vandet. I dette tilfælde anbefales det at udføre mindst et par skyllinger med vand i træk ved at følge vejledningerne i dette kapitel.


## Særlig vedligeholdelse

### Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

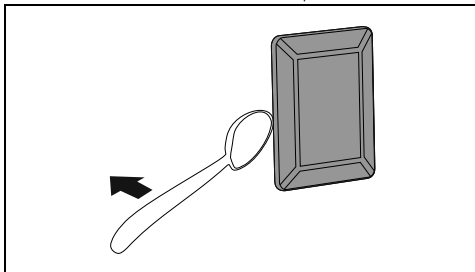
### Udskiftning af pæren til ovnlyset


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

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

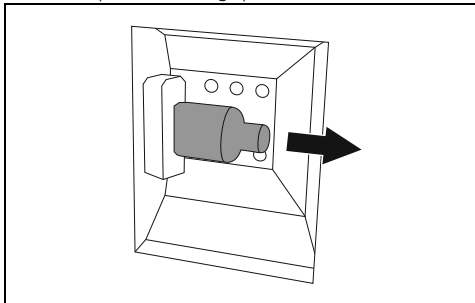
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.


3. Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



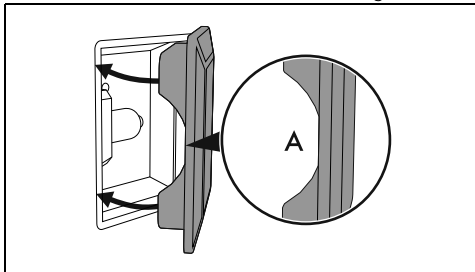
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

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 forpresningen 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.

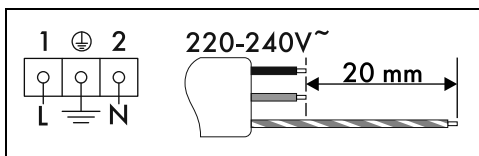
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

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 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.

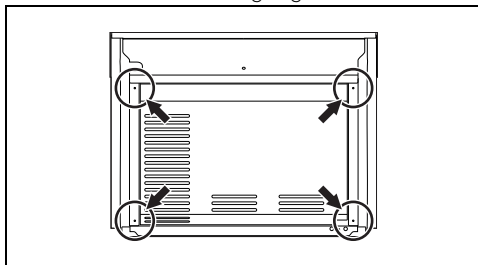
## Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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



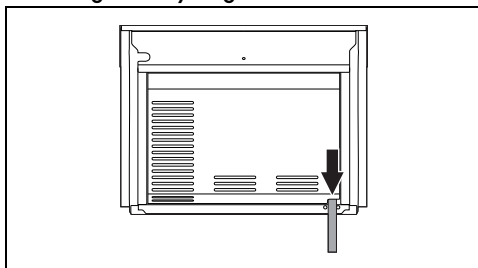
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

## Placering



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

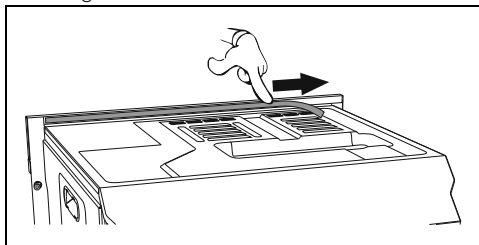
### Placering af forsyningskablet



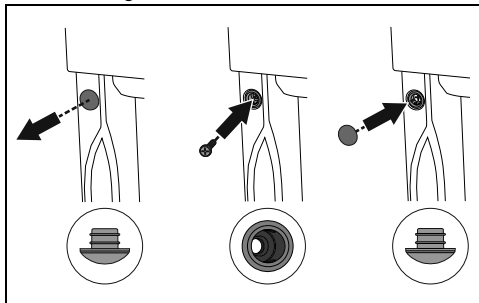
### Tætningsliste på frontpanel

Fastklæb den medfølgende tætningsliste på den bagerste del af frontpanelet for at undgå evt.

indtrængen af vand eller andre væsker.

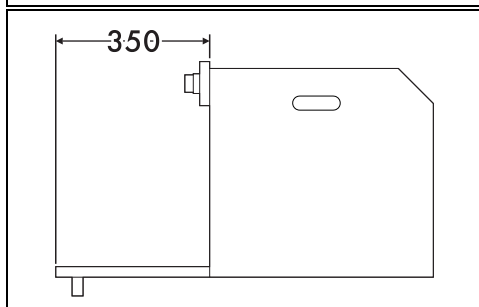
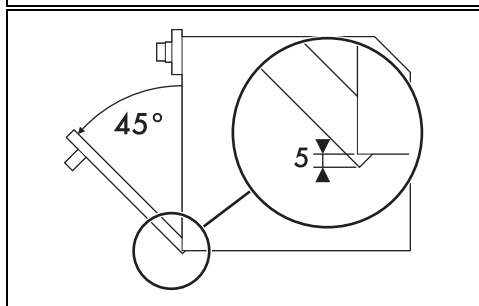
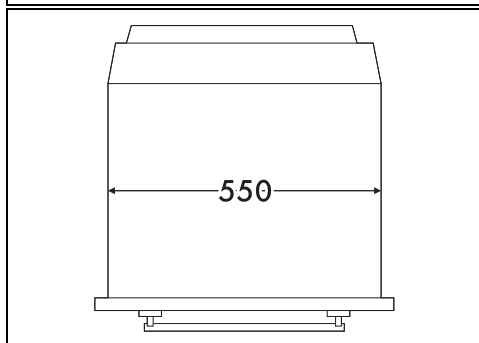
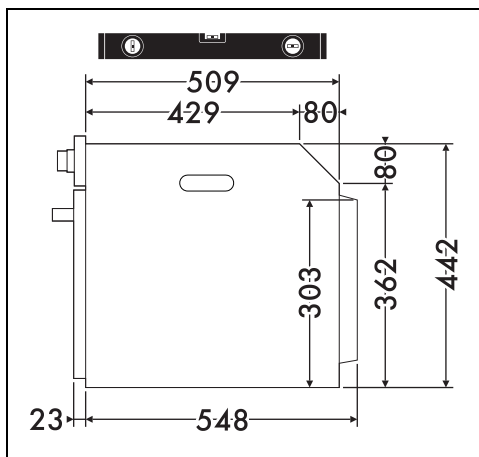
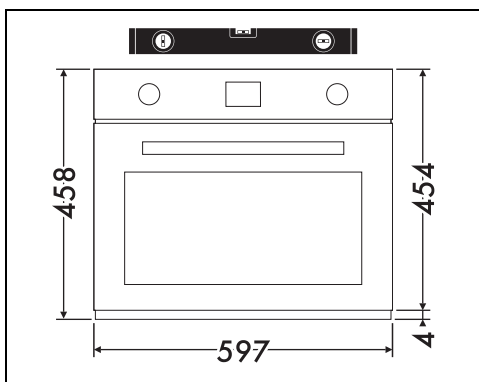


### Låsebøsninger



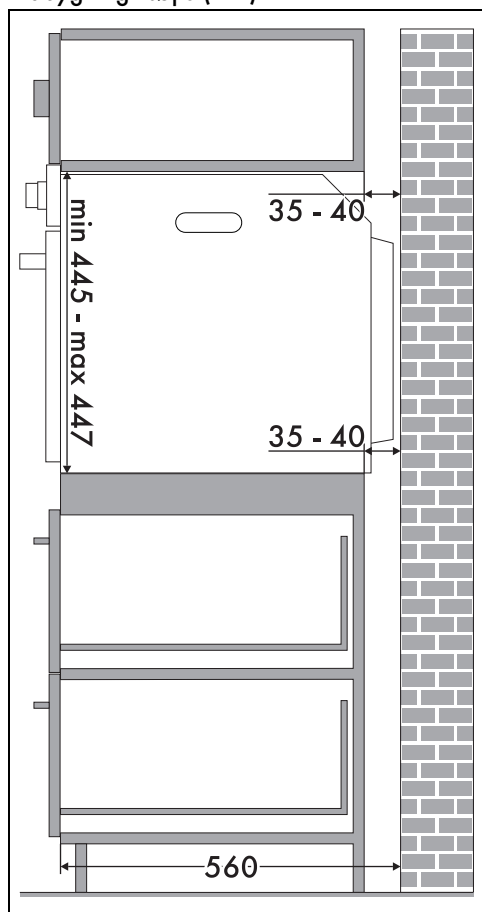
1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placér apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

### Apparatets pladsbehov (mm)

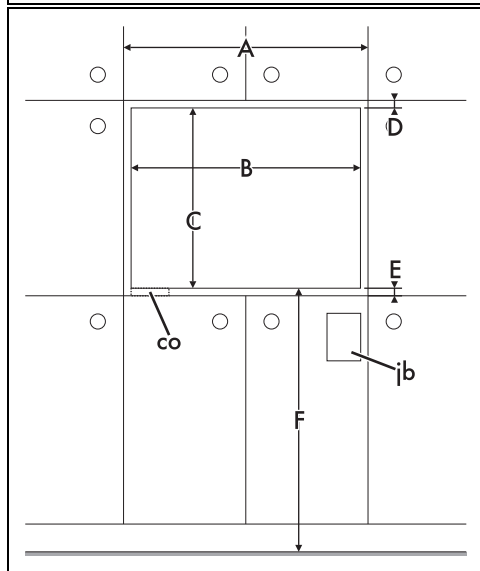
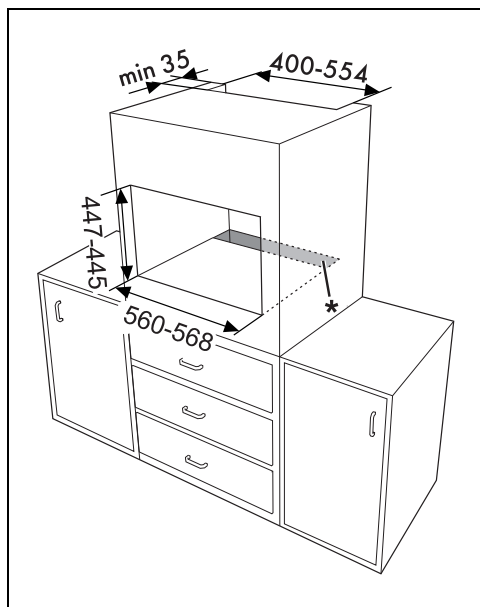


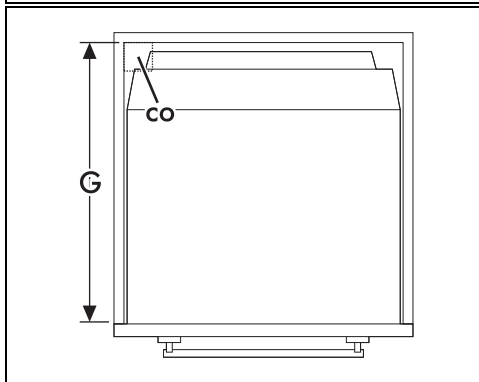
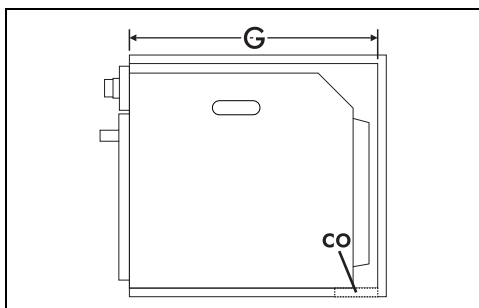
DA

## Indbygning i søjle (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

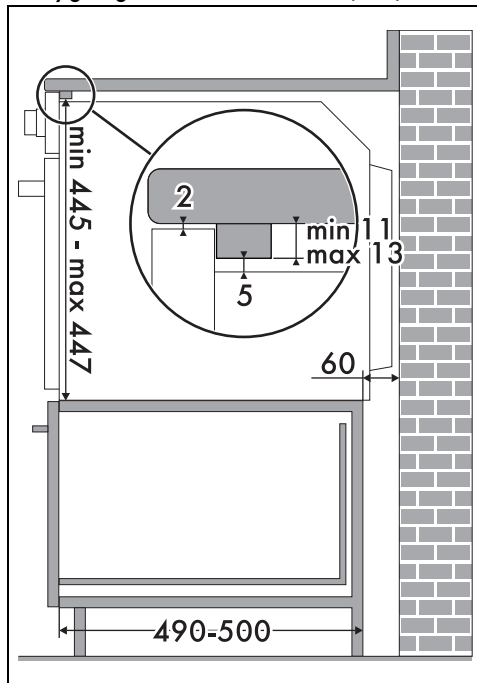
G min. 560 mm

H min. 458 mm

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

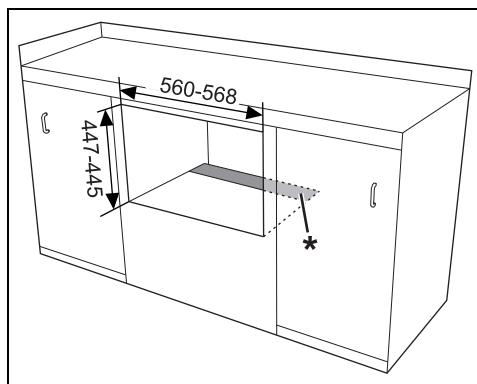
jb Elektrisk dåse

## Indbygning under køkkenborde (mm)

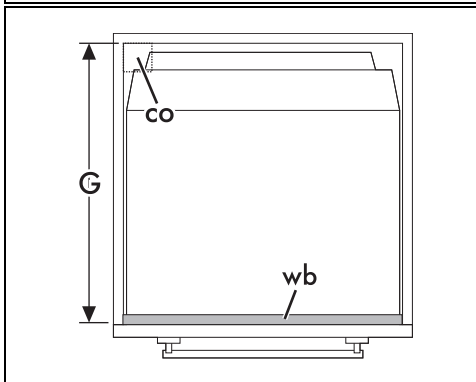
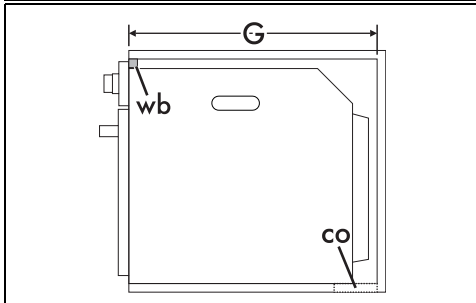
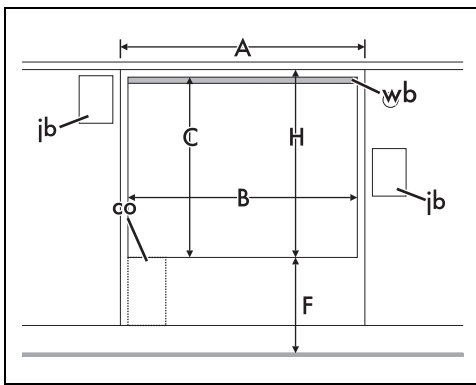


Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.

DA



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

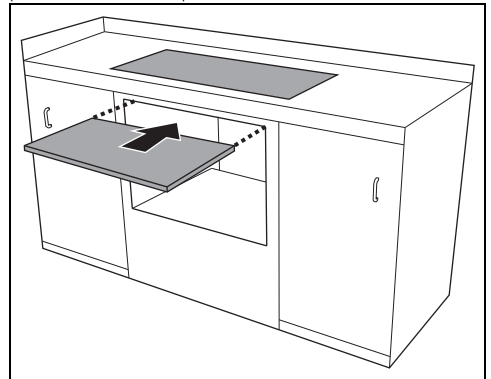
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)

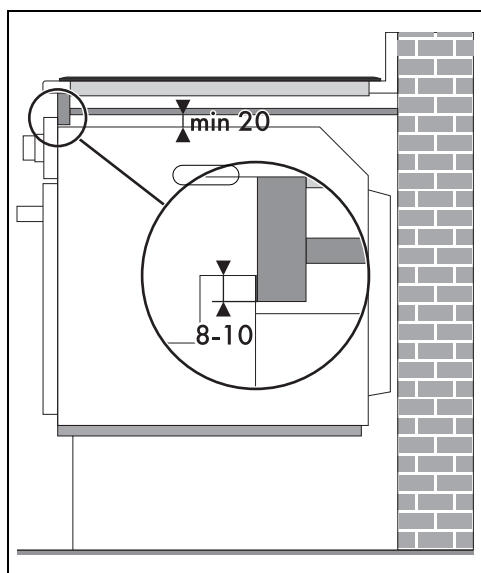
ib Elektrisk dåse

wb Træbjælke (anbefalet)

### Indbygning under kogeplader (mm) (kun på modeller med pyrolyse)

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





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