

BEMÆRKNINGER	537	Første anvendelse	548
Generelle sikkerhedsanvisninger	537	Brug af ovnen	548
Apparatets formål	541	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	557
Denne brugermanual	542	Gode råd til tilberedningen	560
Producentens ansvar	542	Miniguide for tilbehør	561
Identifikationsskilt	542	Kig på opskrifterne	561
Bortskaffelse	542	Indikationer til overvågningsenhederne	561
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	542	Særlige funktioner	561
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	542	Sekundære funktioner	565
For energibesparelse	542	Indstillinger	566
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	543	Andre indstillinger	569
Lyskilder	543	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	570
Sådan læser du brugermanualen	543	Rengøring af apparatet	570
BESKRIVELSE	543	Rengøring af ovnlågen	570
Generel beskrivelse	543	Rengøring af ovnrummet	572
Betjeningspanel	544	Specielle rengøringsfunktioner	572
Andre dele	544	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	572
Tilbehør	545	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	574
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)	546	Afkalkning	576
Fordele ved tilberedning med damp	546	Rengøring af beholderen og vandkredsløbet	579
ANVENDELSE	547	Særlig vedligeholdelse	581
Indledende indgreb	547	INSTALLATION	581
Anvendelse af tilbehøret	547	Elektrisk tilslutning	581
Digital programmeringsenhed	548	Placering	582

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

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

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

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

helt.

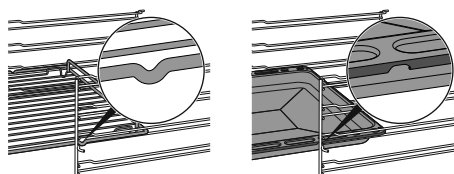
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Sluk apparatet efter brugen.
- BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- Installation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

Skader på apparatet

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

blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).

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



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

Temperatursonde (hvis til stede)

- Rør ikke ved stangen eller spidsen af temperatursonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger temperatursonden.
- Undgå at ridse eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller jækstikket til

temperatursonden.

- Indsæt ikke temperatursonden i apparatets åbninger og spalter.
- Når man ikke anvender temperatursonden, skal man sikre sig, at den beskyttende metalprop er lukket.
- Træk ikke i kablet for at fjerne temperatursonden fra stikket eller fødevaren.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.
- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke kommer i kontakt med varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Ingen af temperatursondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Temperatursonden må ikke opbevares inde i apparatet.
- Brug ikke temperatursonden under pyrolyse.

Apparatets formål

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

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/ bondegårdsferiesteder;

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

Denne brugermanual

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

Producentens ansvar


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

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


Identifikationsskilt

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

Bortskaffelse

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

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

 **Elektrisk spænding**
Fare for dødeligt elektrisk stød

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

For bortskaffelse af apparatet:

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

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

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage
Fare for kvælning

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

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 "Produkt databladet", 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.

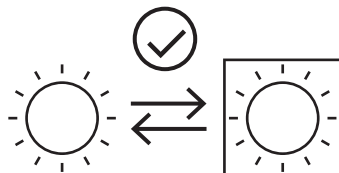
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet www.smeg.com på

siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

Lyskilder

- Dette apparat indeholder lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.



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

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



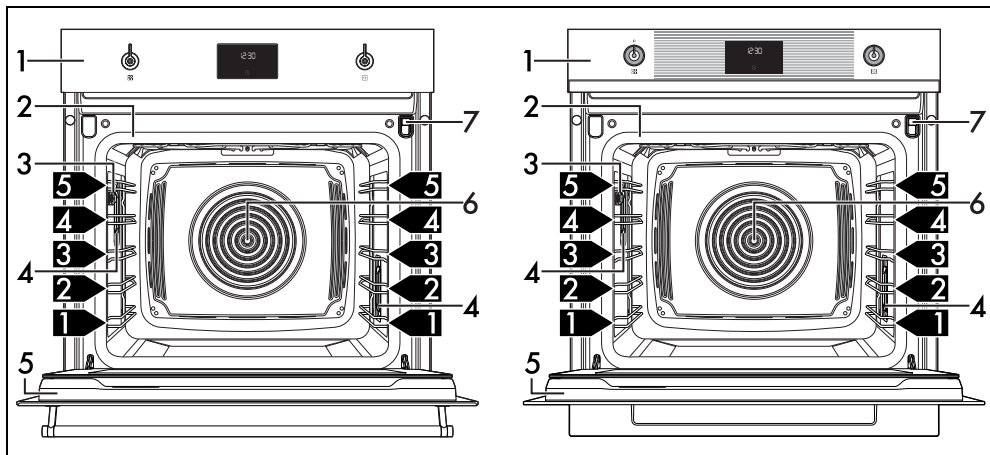
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

3 Stik til temperatursondens stik (kun på nogle modeller)

4 Lampe

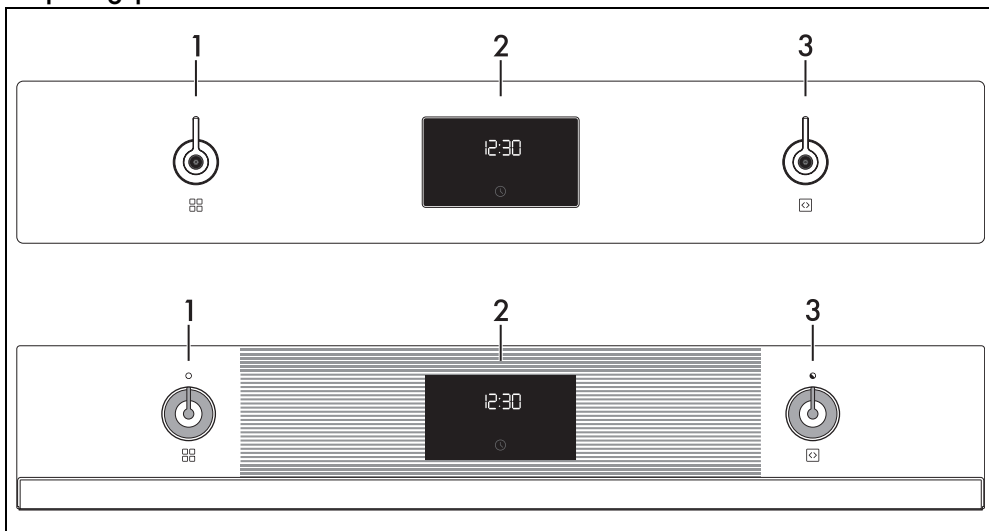
5 Låge

6 Ventilator

7 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.

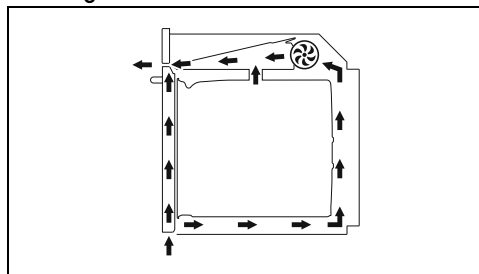
Andre dele

Positionsriiler

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

opfejer.

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 **V** - **P** -

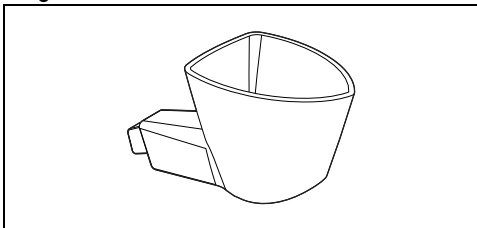


(afhængigt af modellen).

Tilbehør

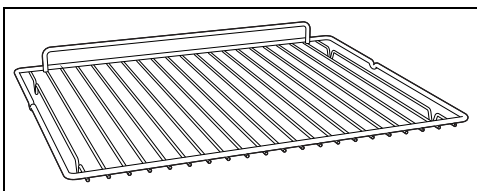
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Tragt



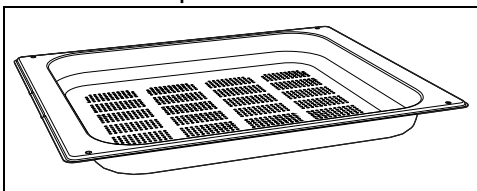
Bruges til at fylde vand i beholderen.

Rist



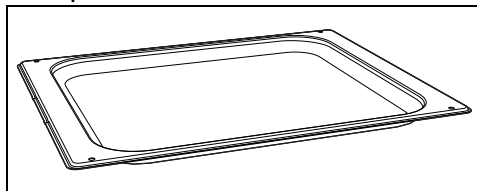
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Perforeret bradepande



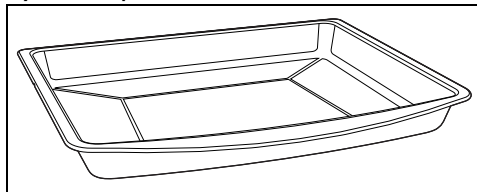
Bruges til tilberedning med damp af fisk og grøntsager.

Bradepande i stål



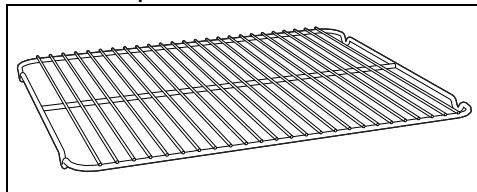
Bruges til tilberedning af kager (med en tilberedningsvarighed på mindre end 25 minutter eller tilberedninger uden damp) samt ris, bælgrugter og kornprodukter. Den er desuden uundværlig til opsamling af væsker fra tilberedning med damp eller ved optøning af fødevarer i den hullede bradepande ovenover.

Dyb bradepande



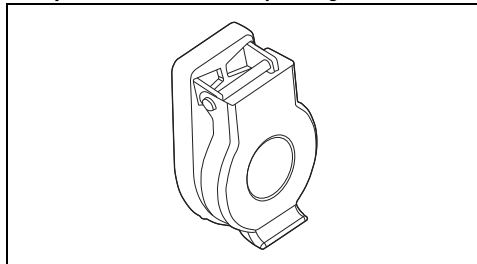
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

Rist til bradepande



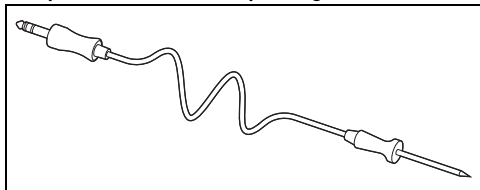
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

Beskyttelsesdæksel (kun på nogle modeller)



Bruges til at lukke og beskytte stikket til temperatursonden, når sidstnævnte ikke anvendes.

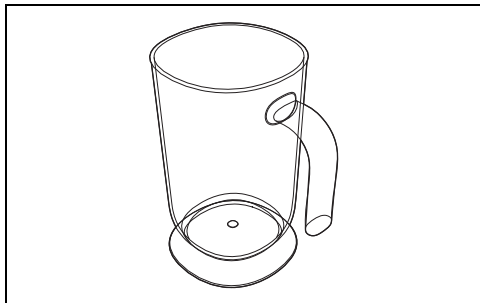
Temperatursonde (kun på nogle modeller)



Med temperatursonden er det muligt at udføre en tilberedning på baggrund af temperaturen, som denne måler i midten af fødevareren.

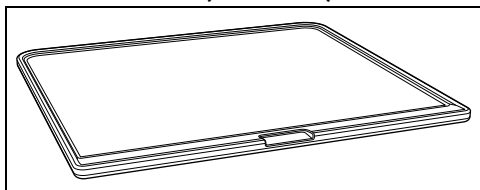
Ekstra tilbehør (købes for sig selv)

Karaffel



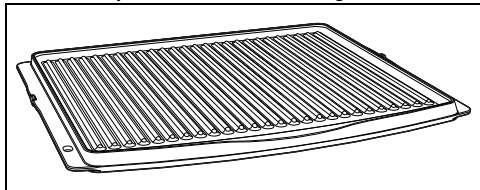
Nyttig til opbevaring af væsker mens beholderen fyldes og tømmes.

PPR2 eller STONE (Ildfast sten)



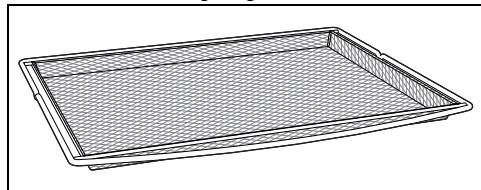
Ideelt tilbehør til tilberedning af brødprodukter (pizza, brød, fladbrød...), men man kan også bruge det til mere delikate ting som småkager.

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 optøning, 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 oven, 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 identifikationskiltet) fra tilbehøret og hylterne.
- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").

Første opvarmning

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

I løbet af ovnens opvarmning

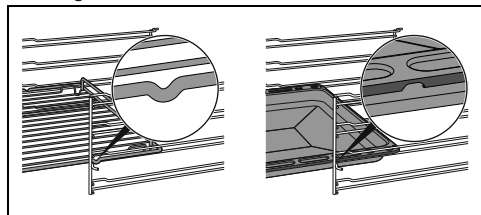
- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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

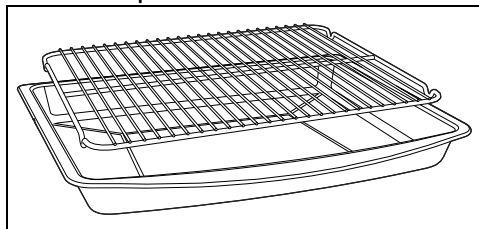


Indsæt riste og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



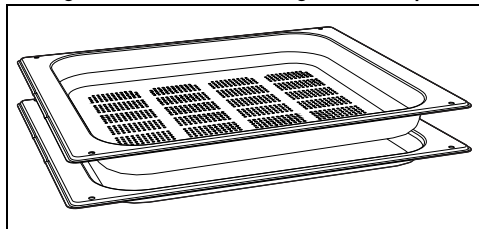
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande



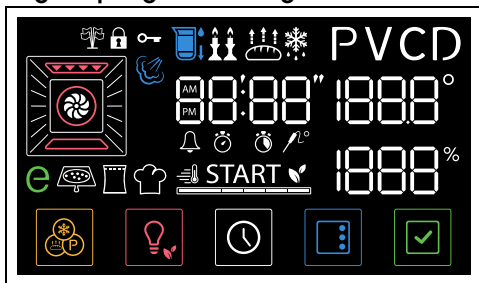
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden, som tilberedes.

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 hylден nedenunder. På denne måde er det muligt at opsamle væskerne separat fra retterne som skal tilberedes.

Digital programmeringsenhed

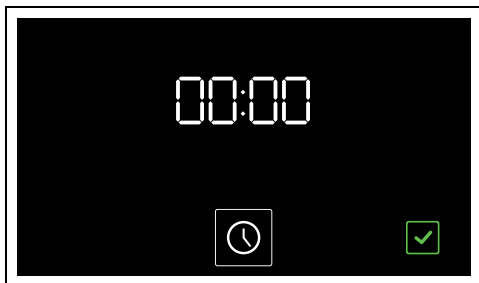


Displayet viser de relevante parametre og værdier for den aktuelt valgte funktion. For at bruge den skal du blot dreje på funktions- og temperaturknapperne og/eller trykke på tasterne for neden på displayet, afhængigt af de handlinger, du vil have apparatet til at udføre.

Første anvendelse

 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.




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





Indstilling af klokkeslættet



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

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


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

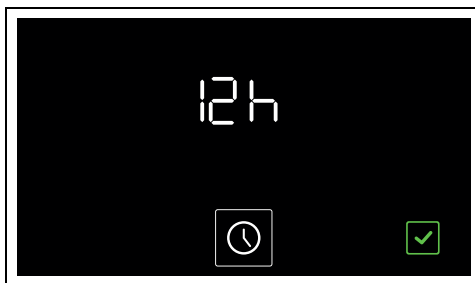
 Det kan være nødvendigt at ændre det aktuelle klokkeslæt, f. eks. grundet sommer- eller vintertid.

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

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

Ændring af klokkeslæt

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



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

Brug af ovnen

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

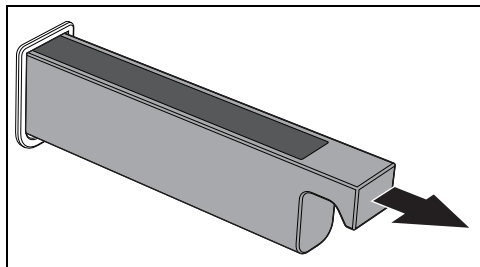
damptilberedning



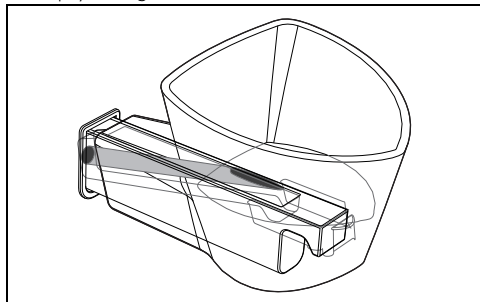
Kontrollampen  blinker.

Opfyldning af beholderen

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

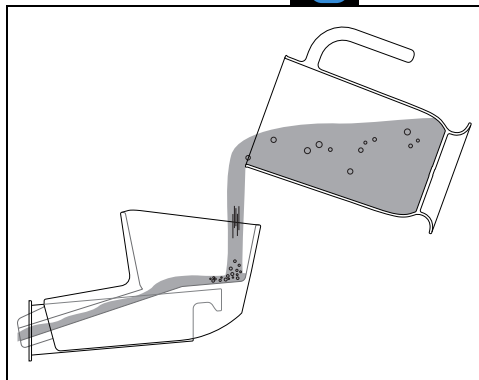


3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningskuffen.



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

for maks. niveau tændes .

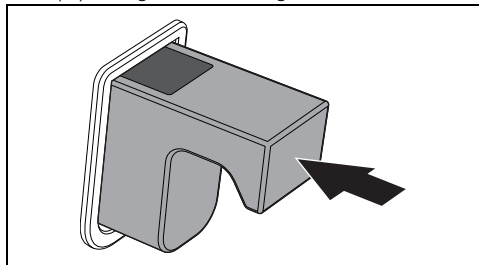


Anvend frisk vand fra hanen uden alt for meget kalk, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre. Brug altid og kun vand fra vandhanen.



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 opfyldningskuffen 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").

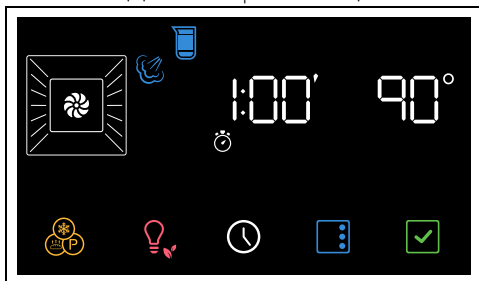


2. Tryk på tasten .

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  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 .


Efter forvarmningen:

- kontrollampen  slukker;
- der afgives et akustisk signal;
- tilberedning 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 lydssignal, 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.

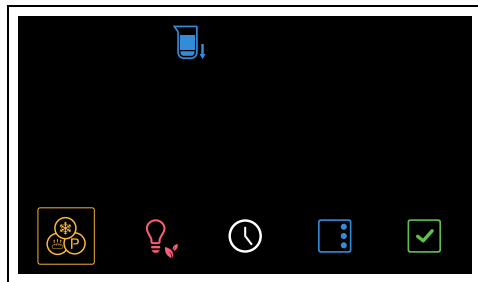
Efter at have udført tilberedningen:



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

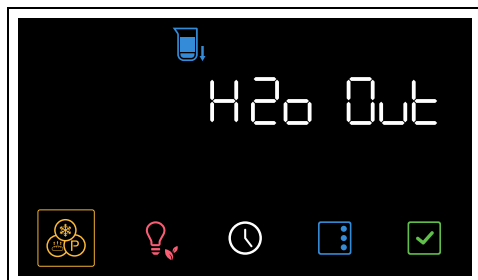
Tasten  blinker.

Apparatet omfatter funktionen til tømning af

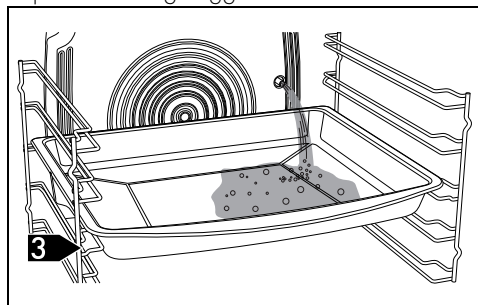
beholder.





- 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  vises på displayet.
- Drej funktionsknappen over på 0 for at lukke funktionen.

 Det tilrådes at aftappe 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.

- 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.

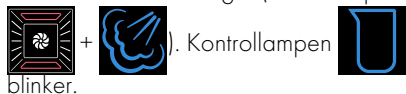
- **Æg:** Man kan tilberede **hårdkogte æg**, **røræg** eller **pocherede æg** med dampfunktionen ved 100 °C. For at tilberede perfekte **hårdkogte æg** skal de lægges i den hullede bradepande og koge 4-6 minutter hvis de ønskes smilende, og 8-10 minutter, hvis de ønskes hårdkogte. For **røræg**, skal 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

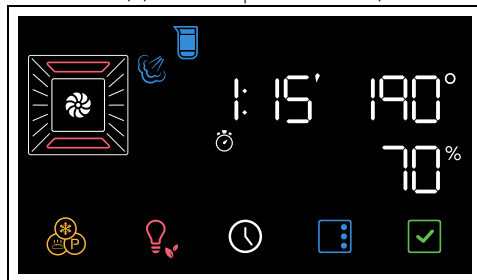
1. Drej knappen på funktionen med damp som man har i sinde at bruge (for eksempel




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").

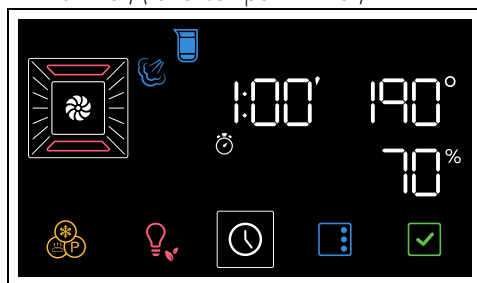


2. Tryk på tasten .


På displayet blinker kontrollamperne  og



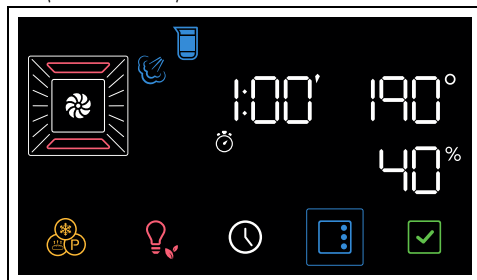
3. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1 time").



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 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.

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 lydssignal, 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 normalt 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



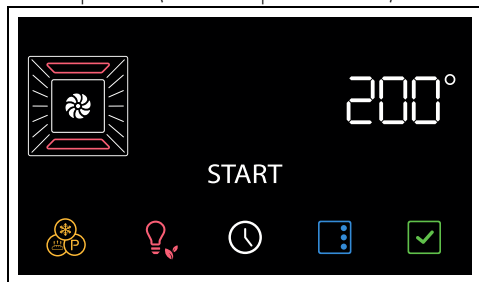
Det er muligt at afbryde en tilberedning på et hvilket som helst tidspunkt ved at dreje funktionsknappen til position 0.

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


eksempel "VARMLUFT ").

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

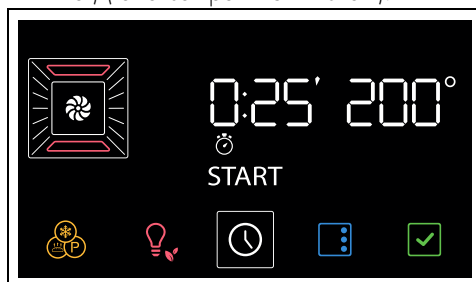
 Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

 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.

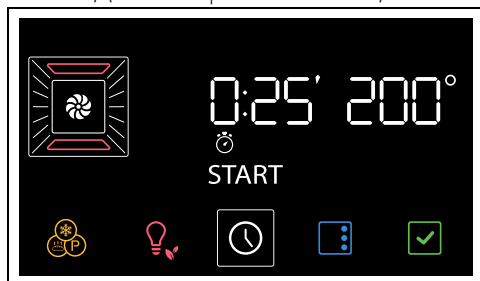



Hvis den foreslåede afslutning af tilberedningstiden opretholdes, starter den programmerede tilberedning ikke, tilføj mindst et minut

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

Kontrollamperne  og  blinker på displayet.

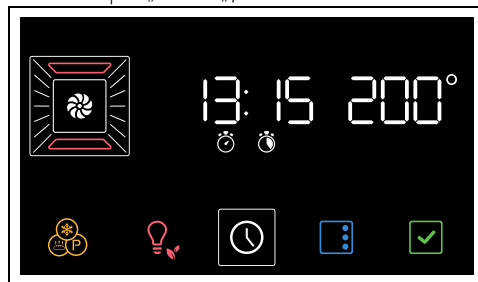
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningsvarigheden (fra 1 minut til 13 timer) (for eksempel "25 minutter").




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 lugt og smag.

GRILL



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

UNDERVARME



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

ECO



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

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



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

Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Med temperatursonden er det muligt nøjagtigt at tilberede stege og kød af forskellig type og størrelse. Sonden tillader faktisk en perfekt tilberedning af maden takket være den nøjagtige kontrol af kerntemperaturen. Madens kerntemperatur måles af en særlig

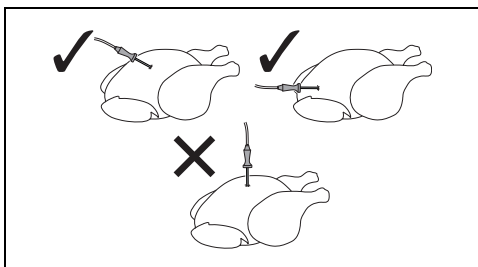
sensor, som sidder inde i spidsen.



Man skal ikke montere de eventuelle teleskopskinner på fjerde rist, da de forhindrer adgangen til temperatursondens greb i siden.

Korrekt anvendelse af sonden

1. Anbring fødevareren på en bradepande.
2. Indsæt sondens spids ind i fødevareren uden for ovnen.
3. For optimale resultater skal man sikre sig, at temperatursonden er indsat i den tykkeste del af fødevareren, på tværs og i mindst 3/4 af sin længde, men at den ikke berører bradepanden nederunder, og at den ikke falder ud af selve fødevareren.



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



Den anbefalede minimale ovntemperatur til tilberedning med sonden er 120 °C, undtagen i tilfælde af tilberedning med lav temperatur.

Indstilling af tilberedningen med temperatursonde



Advarsel: apparatets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Beskyt hænderne med grillhandsker under tilslutning af temperatursondens og håndtering af madvarerne inde i ovnrummet.



Det valgbare temperaturområde varierer fra et minimum på 50 °C til et maksimum på 90 °C.



Hvis ovntemperaturen er indstillet for lavt, indstiller apparatet automatisk den nødvendige minimumtemperatur for at nå den valgte måltemperatur.




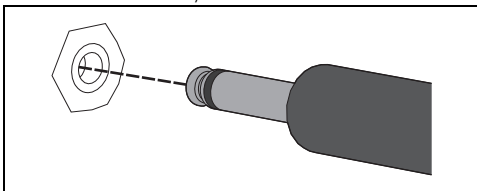
Det anbefales altid at indstille tilberedningstemperaturen højere end måltemperaturen for at opnå en bedre ydelse.



Hvis det af en eller anden grund viser sig nødvendigt at frakoble sonden under en tilberedning med sonde, uden at bruge knapperne eller displayet, fortsætter funktionen som en normal tilberedning.

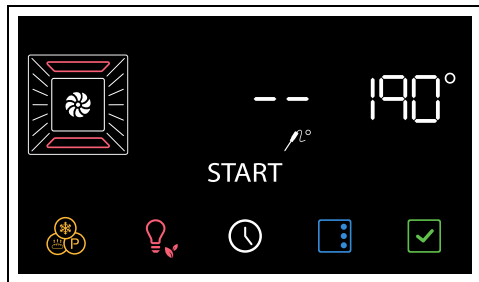
Med kold ovn:

1. Vælg en tilberedningsfunktion (f.eks. "VARMLUFT" )."
2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (for eksempel "190 °C").
3. Åbn apparatets låge.
4. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
5. Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.



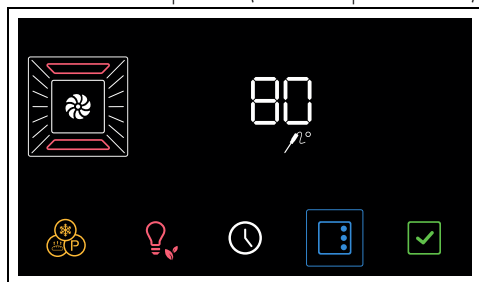
Kontrollampen  tænder på displayet.

6. Luk døren.



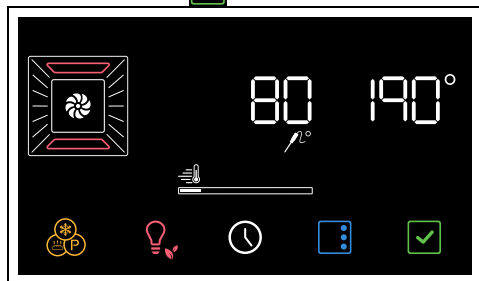
7. Tryk på tasten  på displayet for at ændre måltemperaturen.

8. Drej temperaturknappen for at indstille den ønskede temperatur (for eksempel "80 °C").





9. Tryk på tasten  for at bekræfte indstillingen af måltemperaturen.

10. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Apparatet indleder forvarmningsfasen.

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

Med påbegyndt tilberedning:

1. Vælg en tilberedningsfunktion (f.eks.

"VARM LUFT" ).

2. Drej temperaturknappen for at indstille tilberedningstemperaturen (for eksempel "190 °C").

3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

Apparatet indleder forvarmningsfasen.

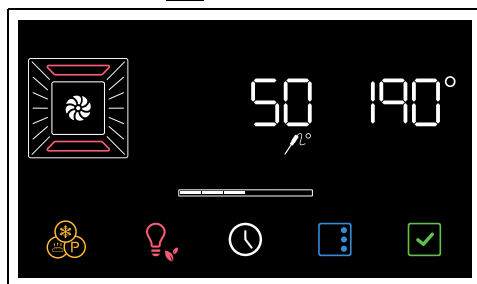
Efter forvarmningen:

4. Åbn apparatets låge.

5. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.

6. Indsæt jackstikket på temperatursonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne beskyttelsesdækslet.

Kontrollampen  tænder på displayet.



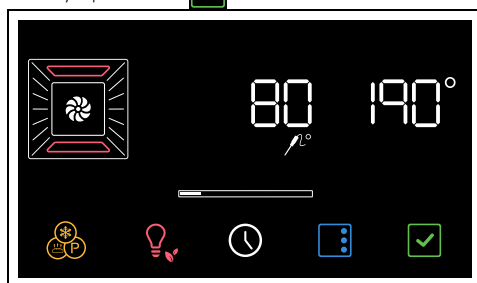
7. Luk døren.

8. Tryk på tasten  på displayet for at ændre måltemperaturen.

9. Drej temperaturknappen for at indstille den ønskede temperatur (for eksempel "80 °C").

10. Tryk på tasten  for at bekræfte indstillingen af måltemperaturen.

11. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



Tilberedningen med temperatursonde afsluttes

Når den aktuelle temperatur når måltemperaturen, indstillet af brugeren, er tilberedningen færdig.

Varmeelementerne deaktiveres, der afgives et akustisk signal, og meddelelsen **End** vises på displayet.

1. Luk døren op.

2. Fjern sonden fra fødevareren og stikket.

DA

3. Træk fødevareren ud af ovnen.
4. Sørg for at beskyttelsesdækslet er lukket godt til.
5. Luk døren.

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.

Gode råd til brug af sonden (hvis relevant)

Det er også muligt at bruge sonden under normale tilberedninger på tid:

1. Sæt temperatursonden ind i fødevarer, der skal tilberedes, og tilslut den til det relevante stik.

2. Tryk på knappen  og kontrollér fødevarens temperatur ved hjælp af værdien, angivet i **Aktuel temperatur**.

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.

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



Rist

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

For tilberedning i to niveauer, placeres to riste med et niveaus mellemrum og anvend

funktionen **TERMO-VENTILERET**  eller **BASE TERMO-VENTILERET** .



Bradepande

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

Vi anbefaler at bruge funktionen **STATISK**  på den ønskede rist.

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

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



Dyb bradepande

funktionen **STATISK** anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

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

funktionen **GRILL** .



Rist til bradepande

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

Kig på opskrifterne

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

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 forvarmingsfasen over (se afsnit „Forvarmingsfase” i kapitlet **ANVENDELSE**).



Se afsnit „For energibesparelse”  i kapitlet **ANVISNINGER**.

Særlige funktioner


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



Tasten  blinker.



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


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

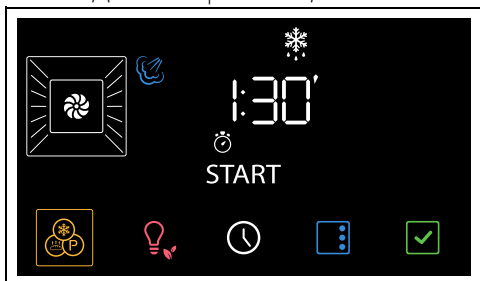
OPTØNING

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


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

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

2. Luk døren op.
3. Indsæt retten der skal optøes i ovnrømmet.
4. Luk døren.
5. Tryk på tasten  for at bekræfte.
6. Drej temperaturknappen for at indstille optøningsvarigheden (fra 1 minut indtil 13 timer) (for eksempel "1:30").




7. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



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



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


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

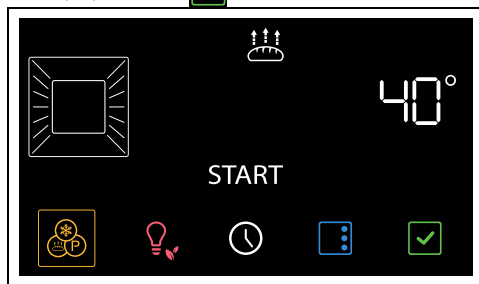
HÆVNING


 Denne funktion er især velegnet til hævnning af dej.

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

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

2. Luk døren op.
3. Placér dejen, der skal hæve, på anden rille.
4. Luk døren.
5. Tryk på tasten  for at bekræfte.



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

6. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

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



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

SABBATH FUNKTION






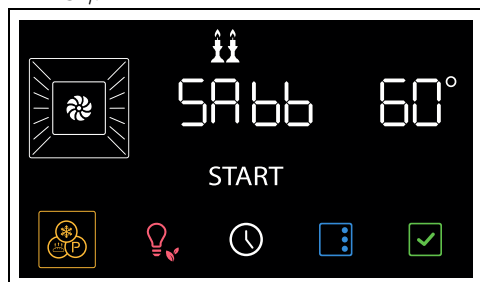
Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

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



Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre. Enhver handling på knapperne og/eller på tasterne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan vende tilbage til hovedmenuen.

1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på tasten  for at vælge funktionen .
2. Tryk på tasten  for at bekræfte.
3. Drej temperaturknappen for at vælge den ønskede temperatur (for eksempel „90 °C“).





4. Tryk på tasten  for at starte funktionen.

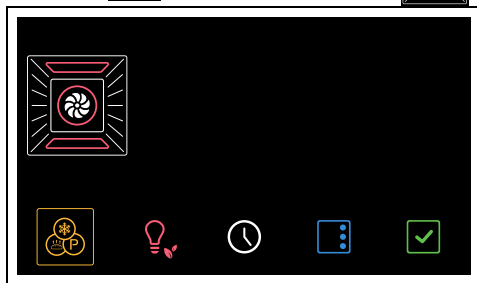
5. Drej funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

TURBO

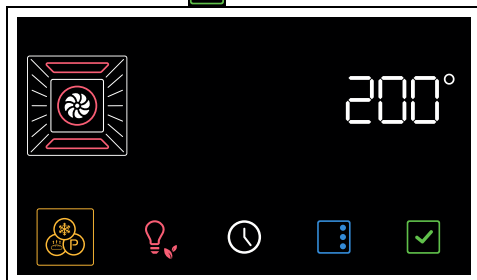



Tillader hurtig tilberedning på flere planer uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder mad eller mad som kræver en kraftig tilberedning.

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



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.



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





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

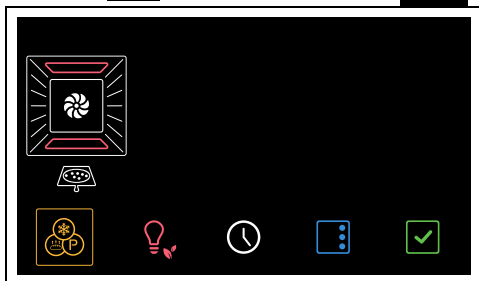
5. Efter forvarmningen skal du åbne døren og indsætte maden, der skal tilberedes i ovnrummet.
6. Luk døren.
7. Kontrollér madens tilberedningstilstand ved at tænde ovenlampen.
8. Når tilberedningen er færdig, drejes funktionsknappen over på position 0 for at lukke funktionen.

PIZZA

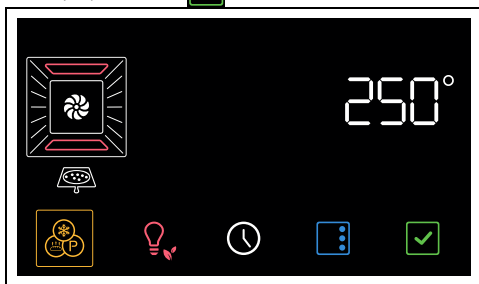


Specialfunktion til pizzabagning. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.

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



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.



3. Tryk på tasten  for at starte funktionen.



I denne funktion kan man springe forvarmingsfasen over.

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


STONE



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

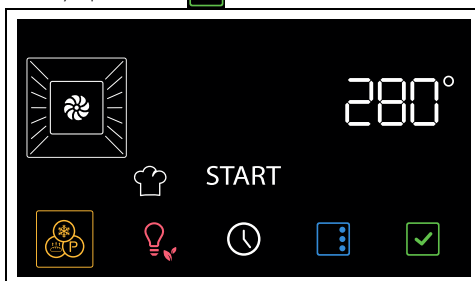



Hvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

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



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 tidsindstillet 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.

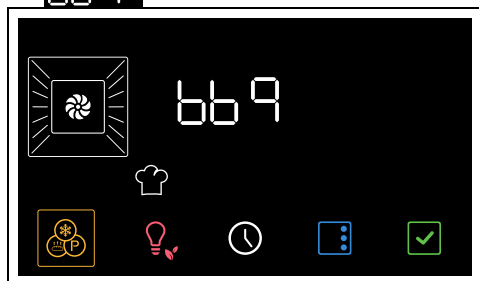


Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

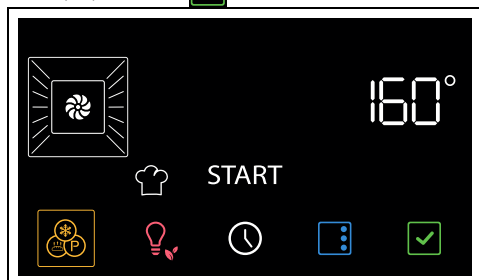
1. Luk døren op.
2. Indsæt tilbehøret BBQ i ovnrummet.
3. Luk døren.
4. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på


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.

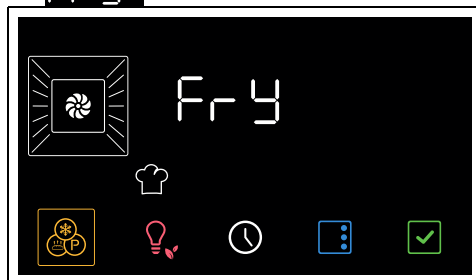


Henvis til vejledningerne og til brugsanvisningerne, som beskrives i tilbehørets dokumenter.

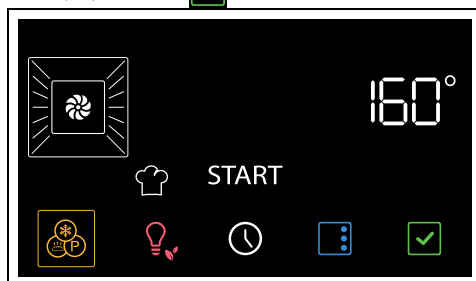
1. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på


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:

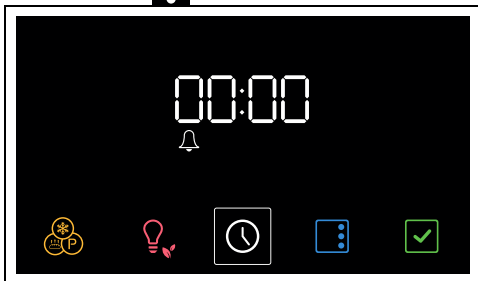
MINUTTÆLLER



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).

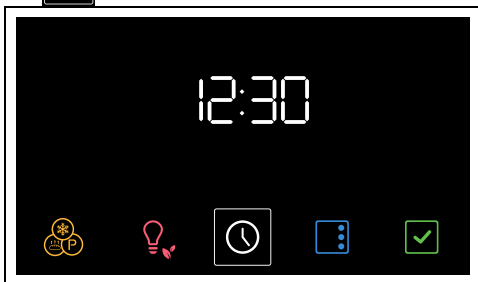
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.



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

5. Tryk på knappen  for at afslutte funktionen.




KLOKESLÆT

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



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



Når du vælger versionen , vises teksten  (am) eller  (pm) på displayet.

3. Tryk på knappen  for at bekræfte, og gå videre til indstilling af klokkeslættet.


4. Drej på temperaturknappen for at indstille klokkeslættet.

5. Tryk på knappen  for at indstille det aktuelle klokkeslæt og gå til valg af minutter.

6. Drej på temperaturknappen for at indstille minutter for det aktuelle klokkeslæt.

7. Tryk på tasten  for at bekræfte.



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

Indstillinger

- Tryk på tasten  i hovedmenuen.




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

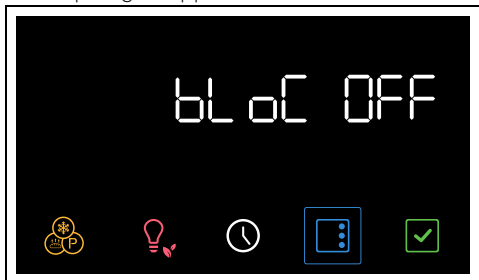
Låsning af betjeningsknapper (børnesikring)



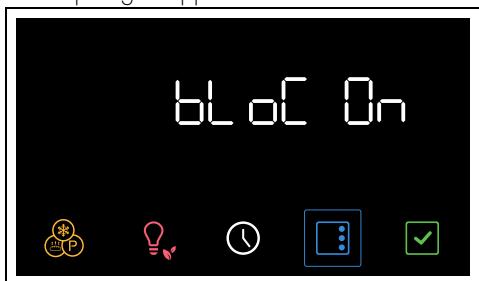
Denne tilstand får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter 2 minutters normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.



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



funktionen for låsning af betjeningsknapperne.




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



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


 Under normal funktion angives låsning af betjeningsknapperne at 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.

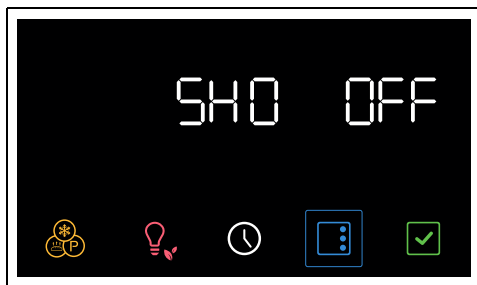
Efter to minutter fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.

Showroom-tilstand (kun ved udstilling)

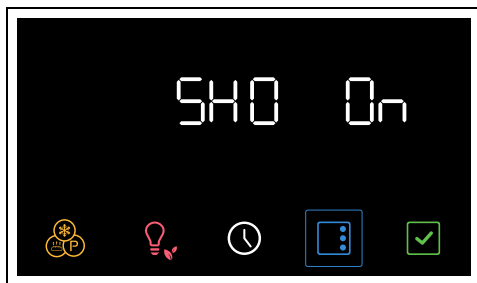




Ved aktivering af denne tilstand deaktiverer ovnen alle varmeelementer, mens betjeningspanelet forbliver aktivt.

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.

DA

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


°dF):

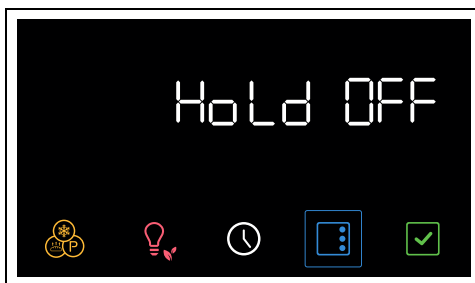
Værdi	°dH	°dF	Timer
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Holde varm funktion

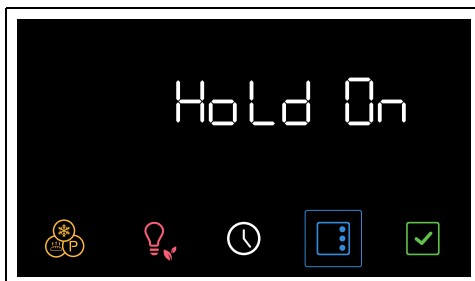


Denne tilstand gør det muligt for apparatet, ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt), at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), og at bibeholde smags- og duftegenskaberne, der er opnået under tilberedningen.


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.



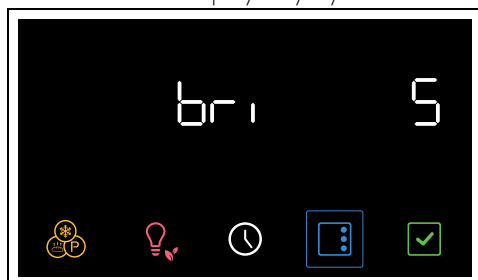
- Tryk på tasten  for at gå videre til den næste indstilling eller tryk på tasten  for at bekræfte.



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


Displayets lysstyrke

 Denne tilstand gør det muligt at vælge displayets lysstyrke.


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




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

 Funktionen displayets lysstyrke er fabriksindstillet til høj.

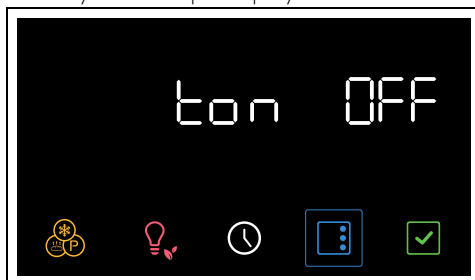
Lyde

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

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




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





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

Andre indstillinger

Eco light

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

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

 Funktionen Eco light er fabriksindstillet til On.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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

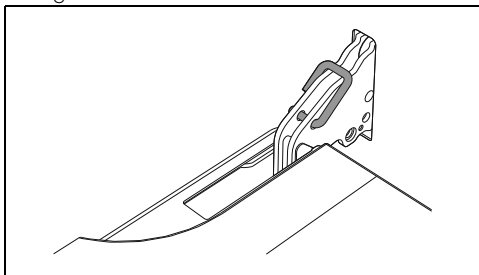
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

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

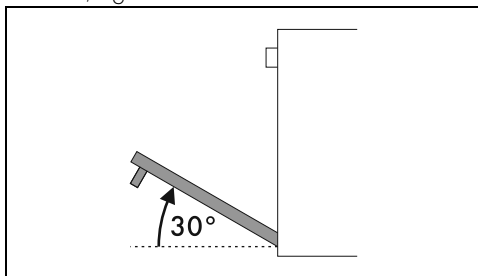
For at tage ovnlågen af, skal du gøre som følger:

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

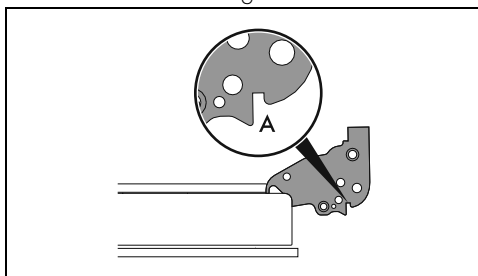


del, mens man følger bevægelsen, som er

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

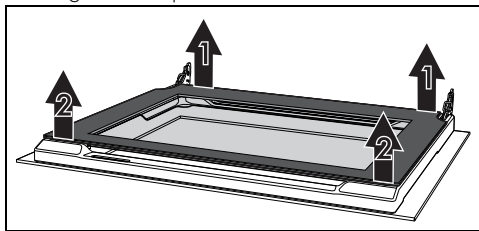
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

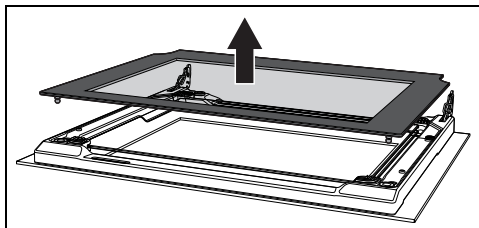
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

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

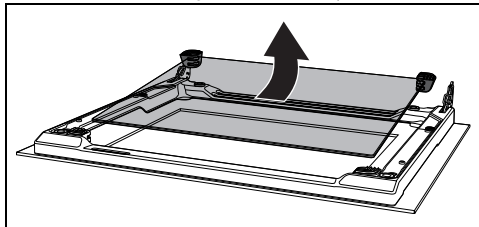
angivet med pilene 1.



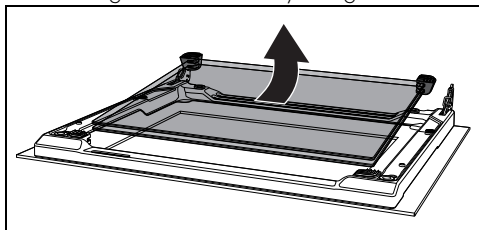
3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



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

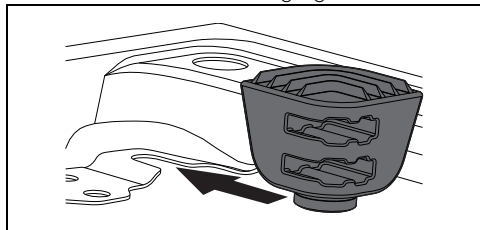


BEMÆRK: I enkelte modeller består den mellemste glassehed af to stykker glas.

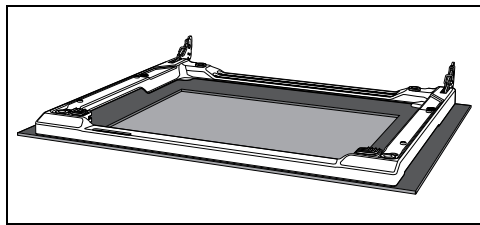


Under denne fase kan de øverste gummielamenter muligvis ryge ud af deres lejer.

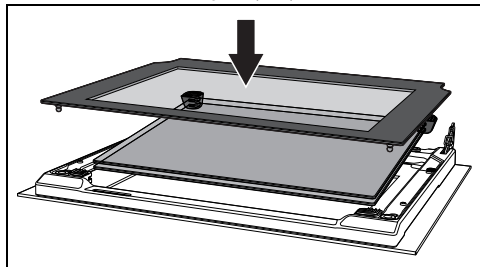
6. Indsæt de forreste gummielamenter i deres lejer. Gummielamenternes fødder skal vende mod det udvendige glas



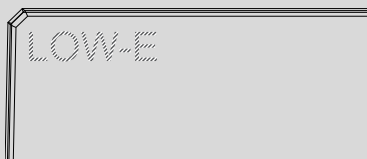
7. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



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

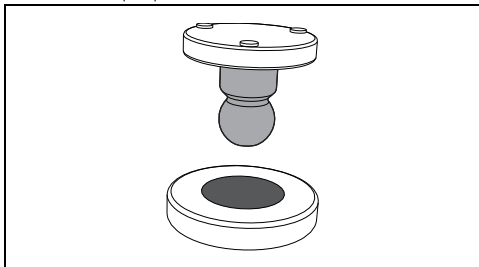


Det midterste glasparti skal igen placeres på den åbne låge, så serigrafien i hjørnet kan læses fra venstre mod højre (den røde del af serigrafien skal vende mod lågens udvendige glasparti).



10. Sørg for, at fastgøre glassets 4 stifter godt i

deres lejer på døren.



Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævligt, 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.

Rengøring af sonden (kun på enkelte modeller)

Efter hver brug skal temperatursonden rengøres efter afkøling. Rengør spidsen af temperatursonden (metaldelen) med vand, neutral opvaskesæbe og en blød svamp. Rengør resten med en blød klud fugtet med varmt vand.

Sonde må ikke komme i opvaskemaskinen, da det kan beskadige stikkets elektriske komponenter.

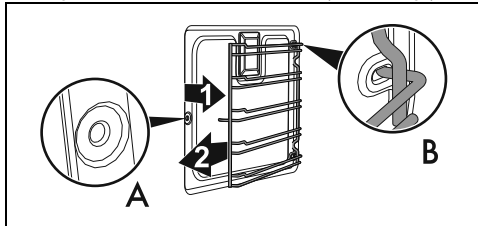
Tør grundigt efter rengøring.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

For at afmontere støtterammerne:

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



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

Specielle rengøringsfunktioner

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

Tasten  blinker.

Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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


Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Afmonter 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.

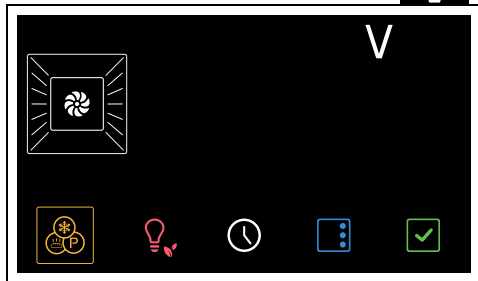
Indstilling af Vapor Clean





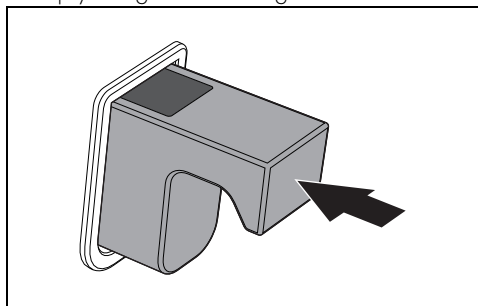
Hvis den indvendige temperatur er højere end forventet, aktiveres funktionen ikke, og hver gang der trykkes på tasten , udsender apparatet en lydadvarel. Lad apparatet køle af før funktionen aktiveres.

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

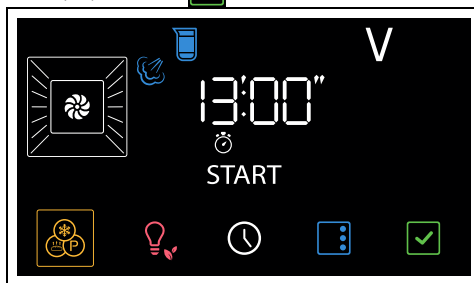
tasten  for at vælge funktionen .



2. Tryk på tasten  for at bekræfte.
3. Fyld beholderen med rent vand, indtil kontrollampen tænder for at vise, at beholderens maks. niveau er nået .
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.

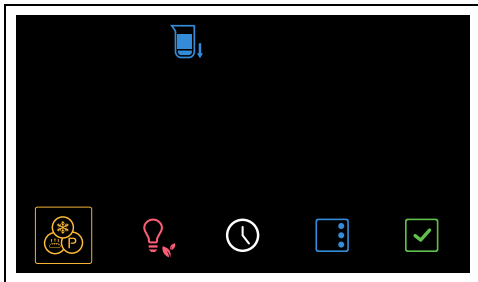
Efter at have udført Vapor Clean:



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

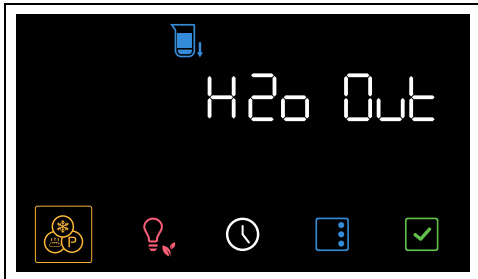
3. Fra position 0 skal du dreje funktionsknappen en position til venstre.

Tasten  blinker.

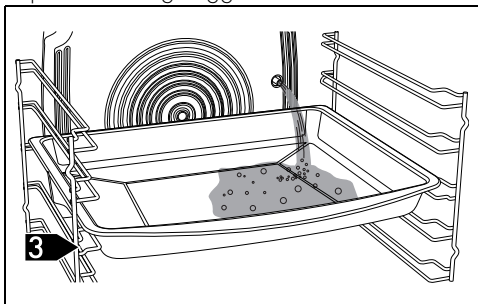
Apparatet omfatter funktionen til tømning af beholder.



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.



Inledende indgreb

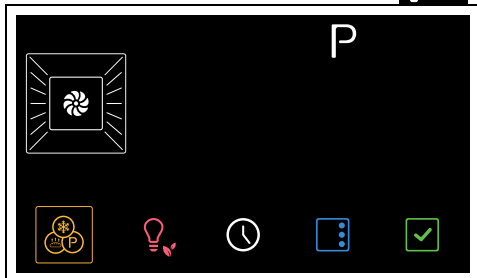
Før start af pyrolysen:

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

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

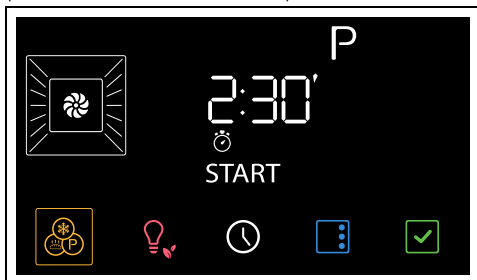
Indstilling af pyrolyse

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




2. Tryk på tasten  for at bekræfte.

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




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

 Anbefalet varighed af pyrolyse:


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

4. Tryk på tasten  for at bekræfte.


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

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

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


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


Ved afslutningen vises den blinkende tekst


 på displayet, og der lyder et lydssignal.

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

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


 Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj som skyldes en højere rotationshastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmefordelingen. 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

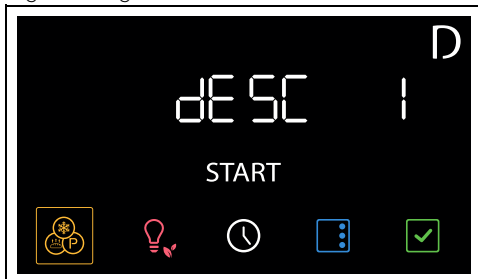


Dannelsen af kalk grundet manglende afkalkning kan i længden forringe en korrekt funktion på apparatet.




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.

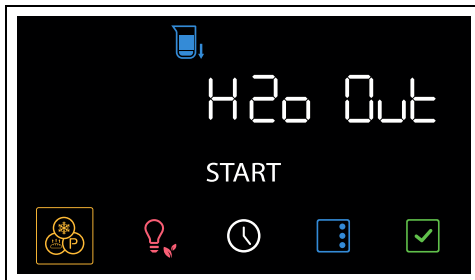


Afkalkningsprocessen kan annulleres 2 gange i træk ved tryk på tasten  eller ved at dreje funktionsknappen. Herefter tillader apparatet ikke andre funktioner indtil der er udført en ny afkalkningsproces.

Indledende indgreb

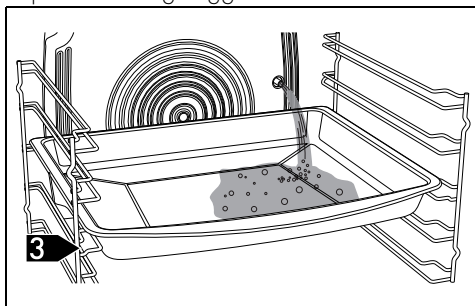
1. Luk døren op.
2. Anbring en dyb bradepande over den tredje rille nedefra. Skub den mod bagvæggen i ovnrummet.
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.

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.



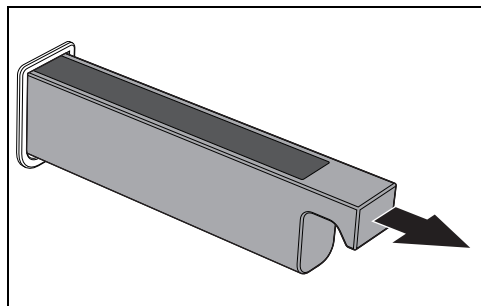
 Fra og med dette øjeblik er det ikke længere muligt at annullere afkalkningsprocessen.

Opfyldning af beholderen

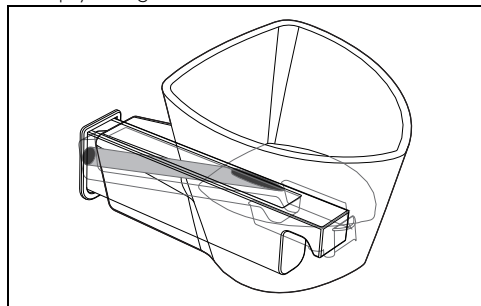
1. Opløs 100 g citronsyre i 650 ml vand.


 Brug ikke mælkesyre eller andre afkalkningsmidler.

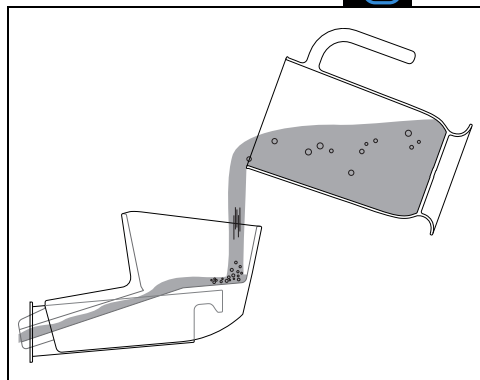
2. Åbn døren, og tag opfyldningskuffen ud af holderen.



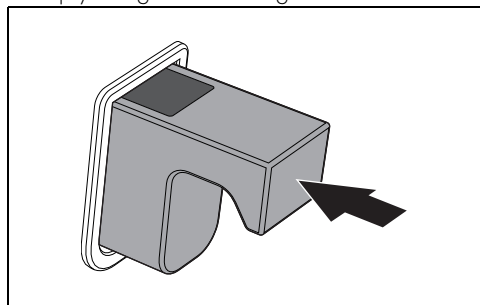
3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningskuffen.




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



5. Tag derefter tragtten ud og sæt opfyldningskuffen tilbage i sin holder.




 Hvis der er for meget vand i beholderen, strømmer det overskydende vand ind i ovenrummet. 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 udlømmning.

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.

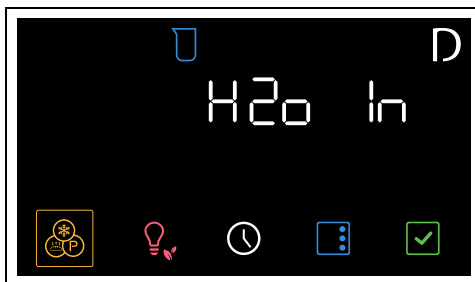
Skyl

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 tragt i 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 desinfektionsprocedur.

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 **End** vises på displayet.


12. Tøm vandet i den dybe bradepande.
13. Tør alt resterende vand ovnen 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 .

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

Renngøring af beholderen og vandkredsløbet

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

Indledende indgreb

1. Luk døren op.
2. Når du er gået ind i specialfunktionsmenuen, skal du trykke på

tasten  for at vælge funktionen .

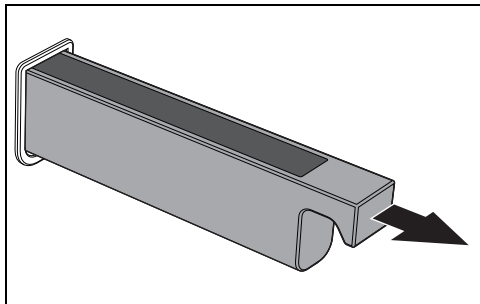
3. Tryk på tasten  for at bekræfte.

Kontrollampen  blinker.

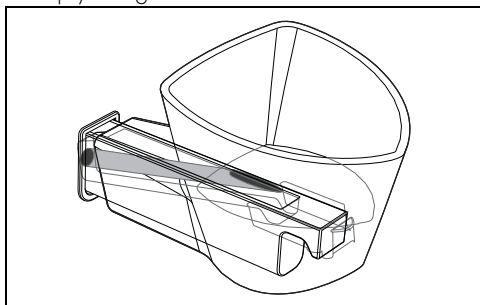



Opfyldning af beholderen

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

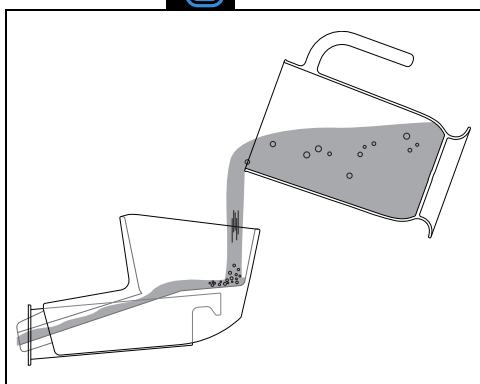


3. Indsæt den medleverede tragt i opfyldningsskuffen.

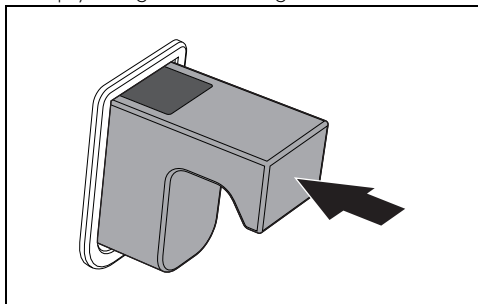


4. Hæld vandet i, indtil lampen for maks. niveau lyser .


niveau lyser



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.

6. Tryk på tasten .

Kontrollampen  tændes for at angive anmodningen om vandets udtømming.

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 lydssignal, 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 skylninger 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.

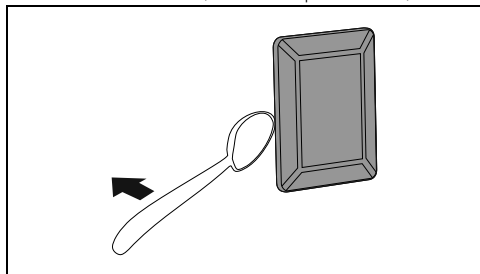
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.


Udskiftning af pæren til ovnlyset

 **Elektrisk spænding**
Fare for dødeligt elektrisk stød

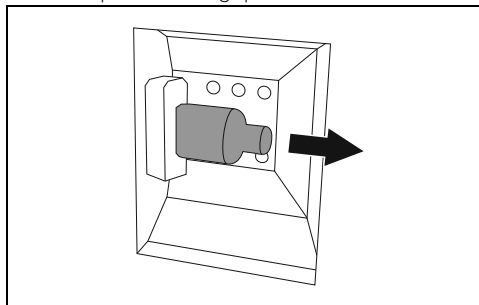
- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.


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).



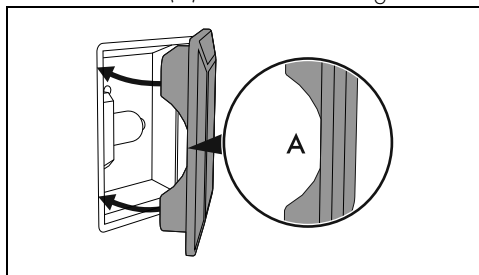
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

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 formpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.



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

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

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

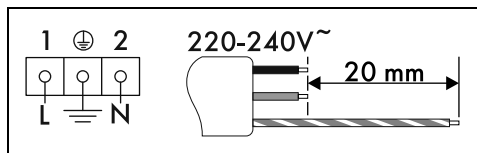
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.


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


Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V \sim



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².

 De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

 Strømforsyningskablerne er dimensioneret, så de tager højde for samtidigfaktoren (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.

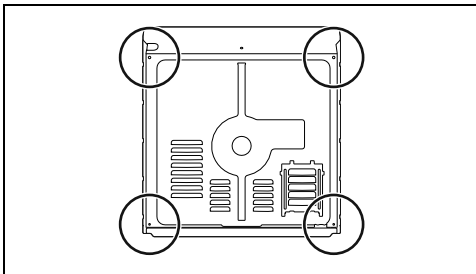
Udskiftning af kablet



**Elektrisk spænding
Fare for dødelig elektrisk stød**

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

1. Afdrej skruberne på bagskærmen, og afmontér skærmen for at få adgang til klemkassen.



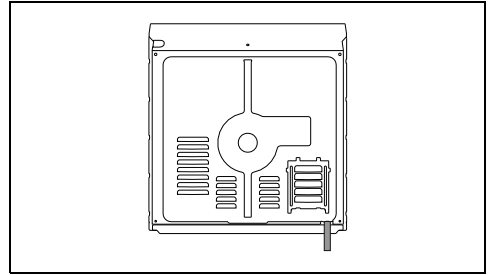
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering



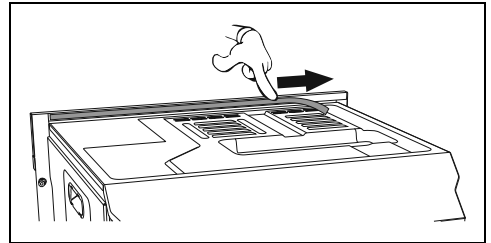
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Placering af forsyningskablet

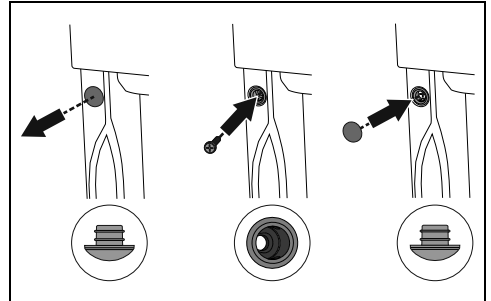


Tætningsliste på frontpanel

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

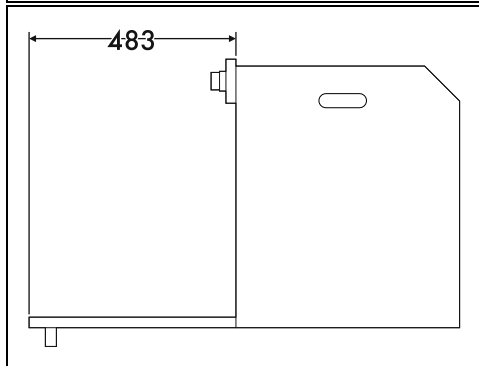
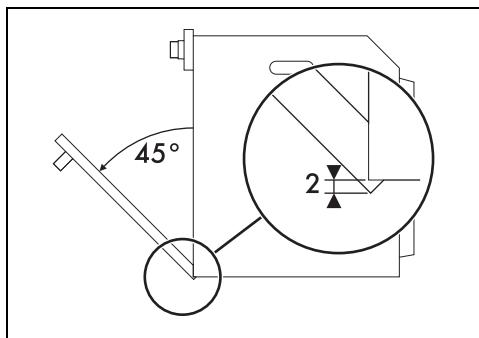
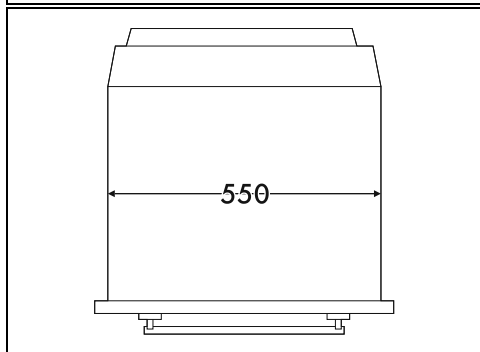
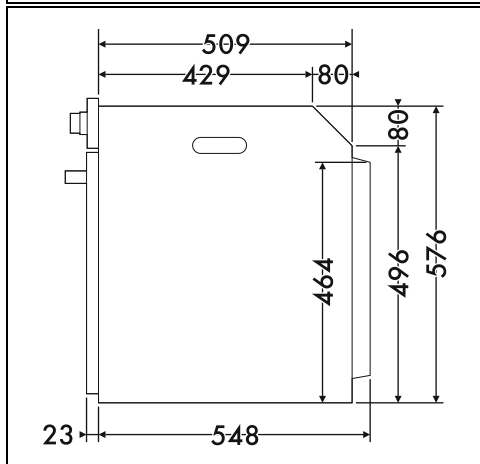
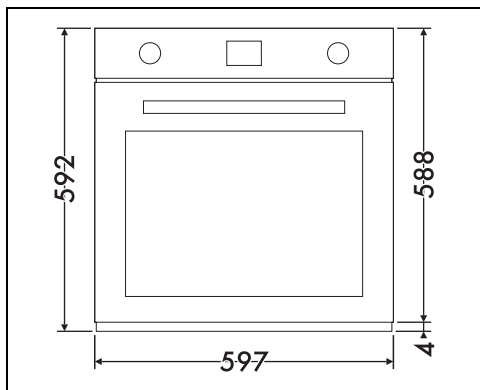


Låsebøsninger



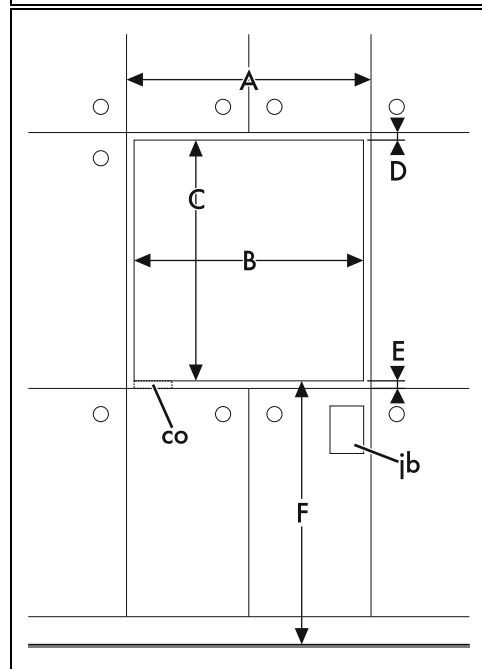
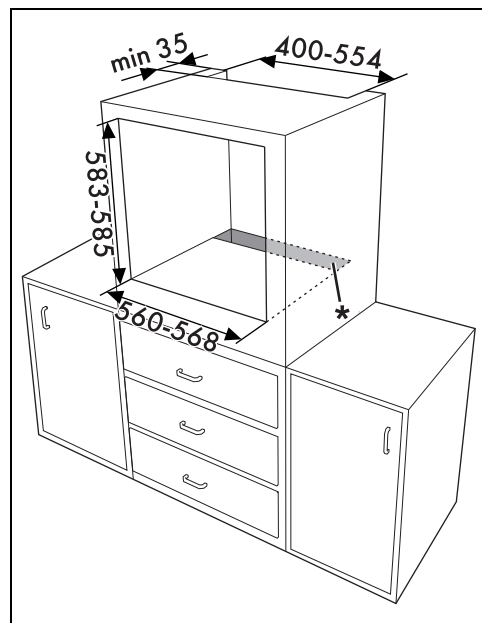
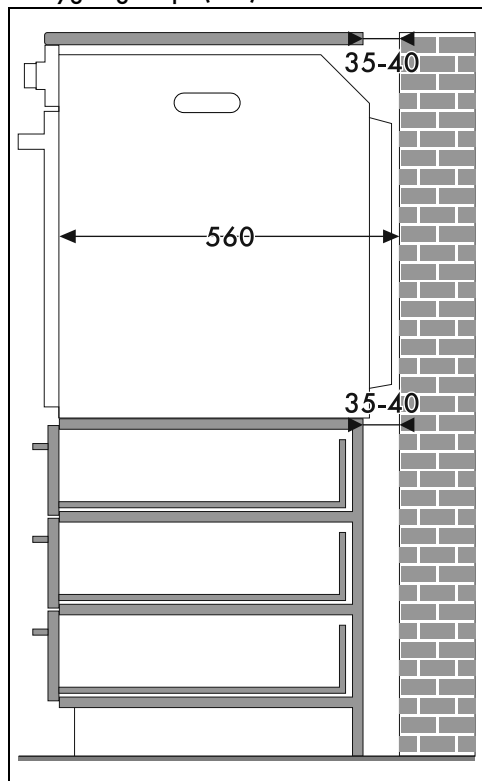
1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placer apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruberne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

Apparatets pladsbehov (mm)

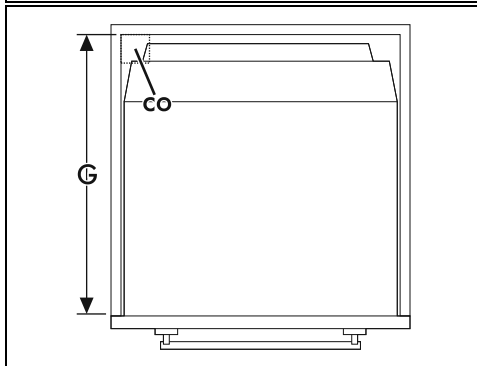
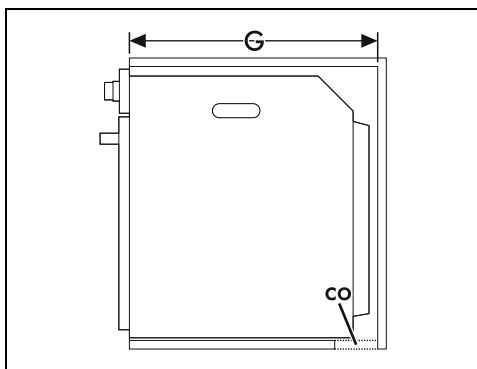


DA

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 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

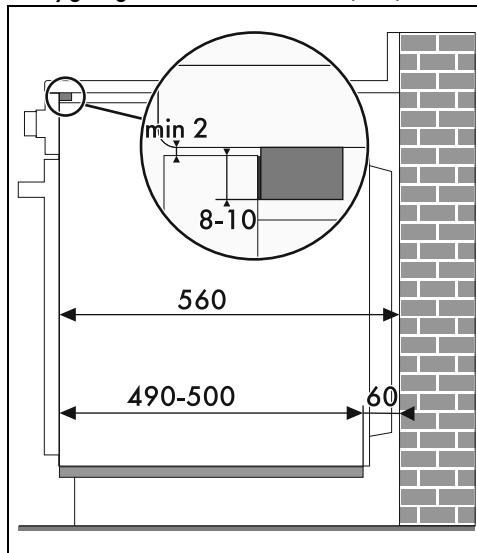
G min. 560 mm

H min. 594 mm

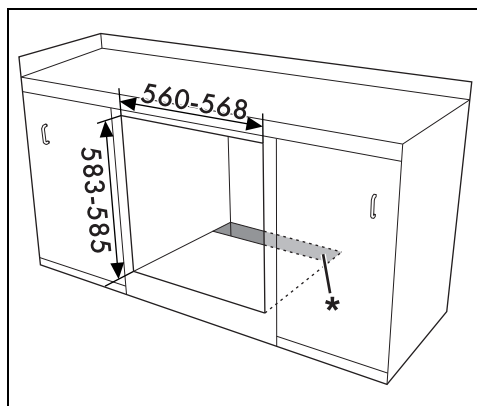
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrisk dåse

Indbygning under køkkenborde (mm)

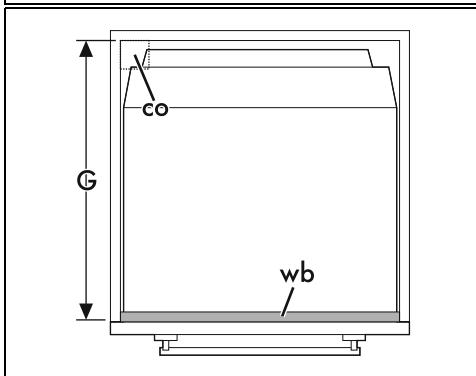
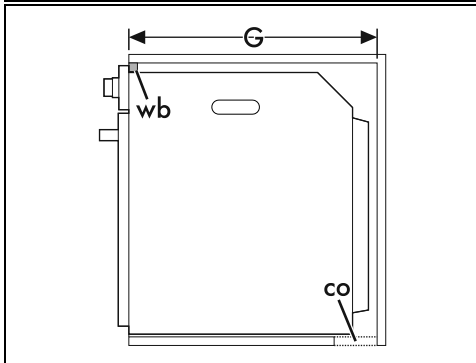
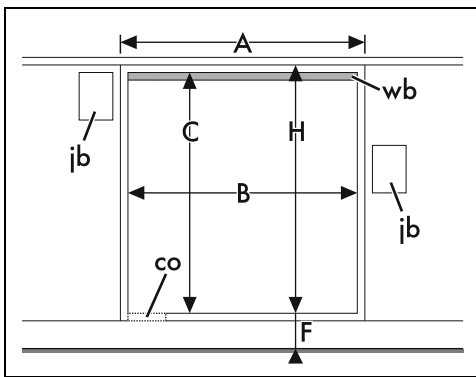


Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.



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

DA



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

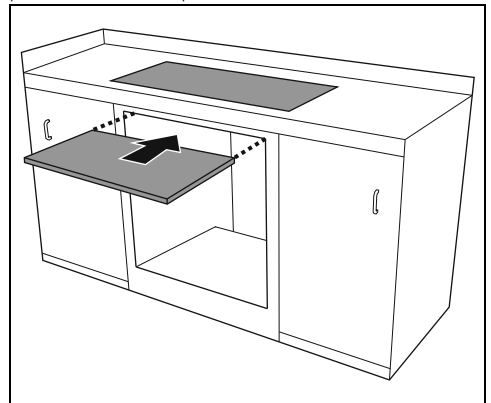
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

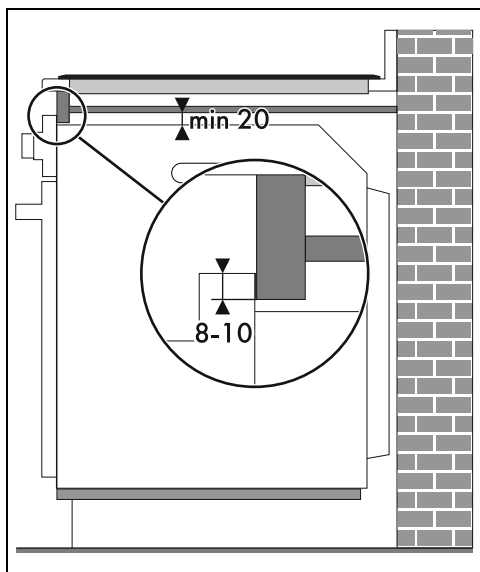
ib Elektrisk dåse

wb Træbjælke (anbefalet)

Indbygning under kogeplader (mm) (kun på pyrolytiske modeller)

Hvis der placeres en kogeplade over ovnen, vil det være nødvendigt at installere en skillevæg af træ med en minimumsafstand på 20 mm fra ovenns 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 pålimede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.