

BEMÆRKNINGER	284	Tilbehør	292
Generelle sikkerhedsanvisninger	284	ANVENDELSE	293
For dette apparat	287	Indledende indgreb	293
Apparatets formål	287	Anvendelse af tilbehøret	293
Denne brugermanual	288	Brug af ovnen	294
Producentens ansvar	288	Digital programmeringsenhed	294
Identifikationsskilt	288	Gode råd til tilberedningen	298
Bortskaffelse	288	Miniguide for tilbehør	299
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	288	Vejledende tabel til traditionelle tilberedninger	299
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	288	Indikationer til overvågningsenhederne	300
For energibesparelse	288	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	300
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	289	Rengøring af apparatet	300
Lyskilder	289	Rengøring af ovnlågen	300
Sådan læser du brugermanualen	289	Rengøring af ovnrummet	302
BESKRIVELSE	290	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	304
Generel beskrivelse	290	Særlig vedligeholdelse	305
Betjeningspanel	291	INSTALLATION	306
Andre dele	291	Elektrisk tilslutning	306
		Placering	306

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

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Lad være med at røre ved varmelegemerne under brug.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på

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

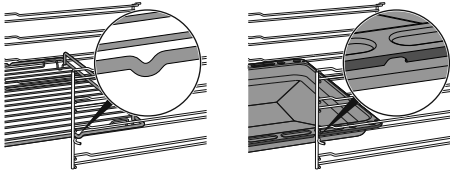
MENS DET ER I FUNKTION.

- **DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.**
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.

Skader på apparatet

- Brug ikke aggressive eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe), ru materialer eller skarpe metalskrabere på glasdele, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse,

skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.



- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
- **BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.**
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved

at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.

- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

Installation og vedligeholdelse

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.

- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.
- For at undgå enhver form for fare skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for udskiftning.
- ADVARSEL: Når du placerer husholdningsapparatet, skal du sikre, at strømkablet ikke er klemt eller skadet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III

betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.

- 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 2000 meter over havets overflade.

For dette apparat

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

Apparatets formål

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

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre

arbejdsmiljøer;

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

Denne brugermanual

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

Producentens ansvar

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

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

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.

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i

- opskriften.
- 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.
 - Fjerne 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.

læsekonventioner:



Advarsel/Forsigtig



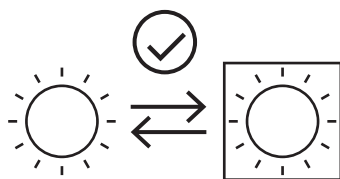
Information/forslag

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.



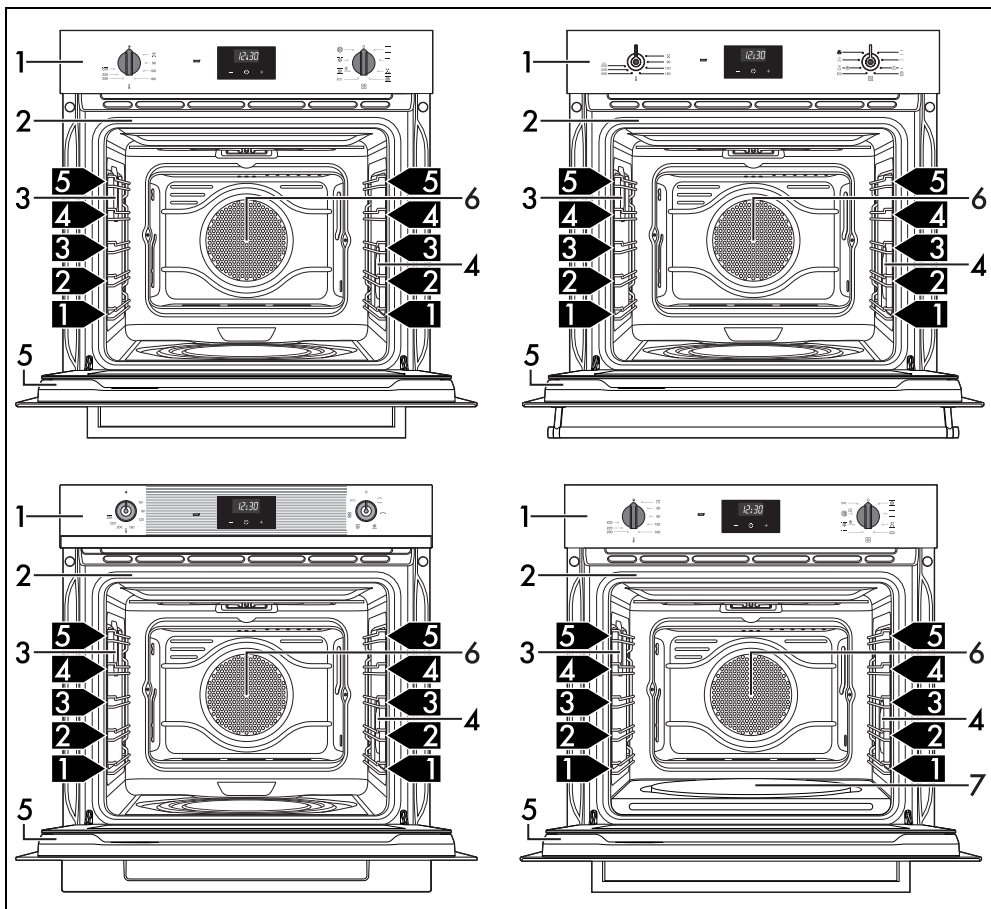
- Lyskilderne i produktet erklæres egnede til drift ved en omgivende temperatur på ≥ 300 °C og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

3 Ovnlys

4 Ovnlys (kun på enkelte modeller)

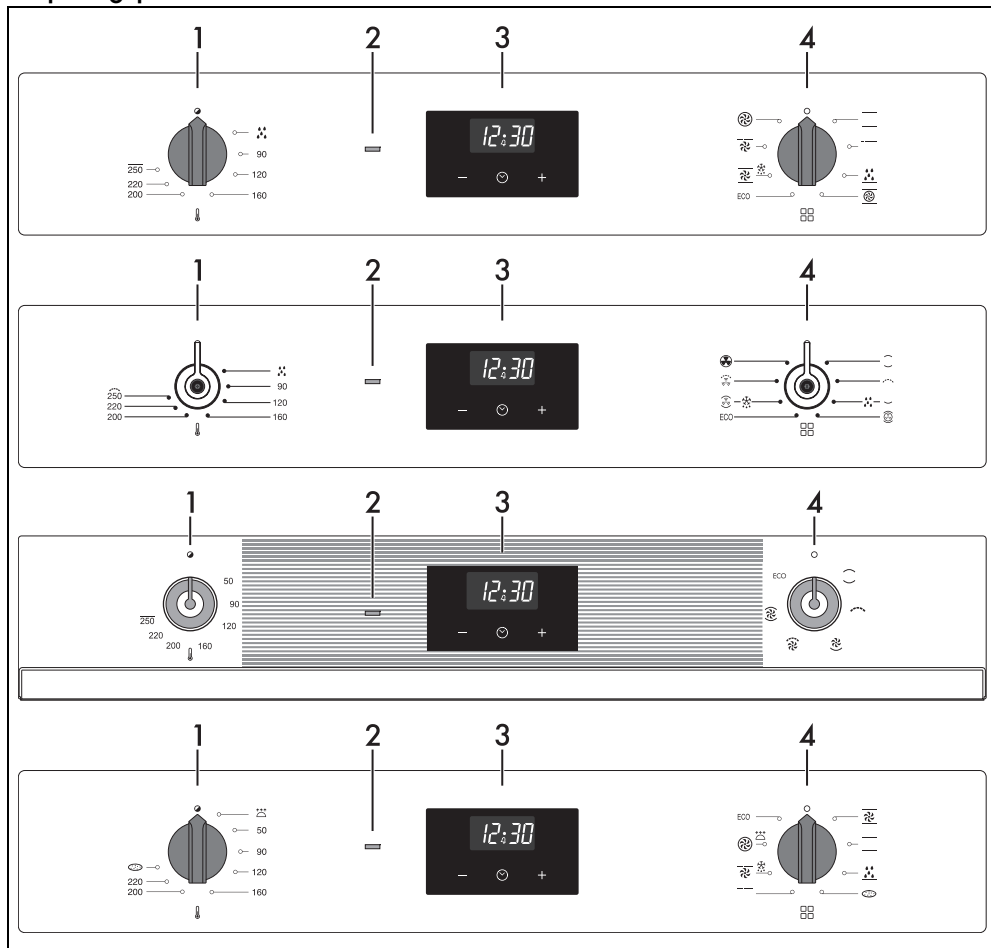
5 Låge

6 Ventilator

7 Pizzasten (kun på nogle modeller)

1,2,3 Plade til ramme

Betjeningspanel



1 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

2 Termostatkontrollampe

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den tænder og slukker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnrummet.

3 Digital programmeringsenhed

Nyttig til visning af klokkeslæt, indstilling af programmerede tilberedninger og til at programmere timeren med minuttæller.

4 Funktionsknap

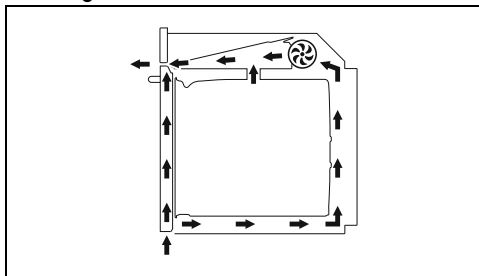
Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

Andre dele

Positionsriller

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

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 (kun på enkelte modeller);
- Når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionen **ECO** (hvis relevant).



(kun på enkelte modeller) Når lågen er åben, er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

Tilbehør



På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

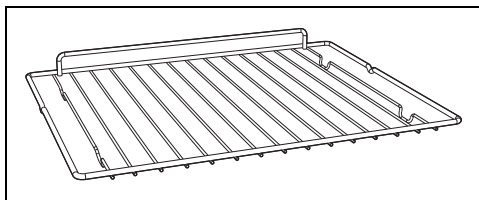


Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.



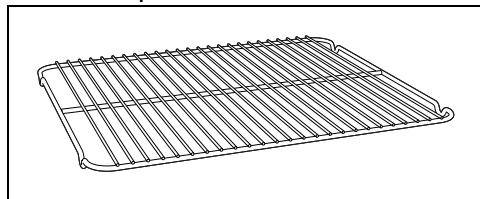
Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Rist



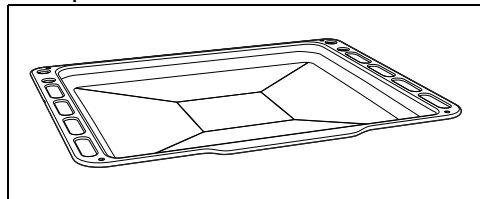
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Rist til bradepande



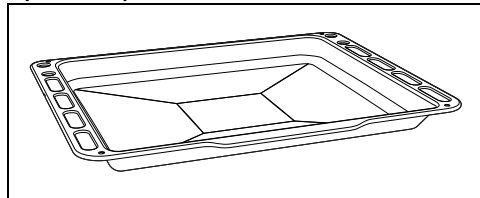
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

Bradepande



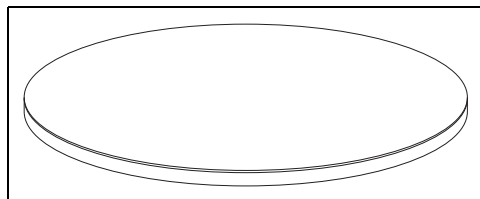
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

Dyb bradepande



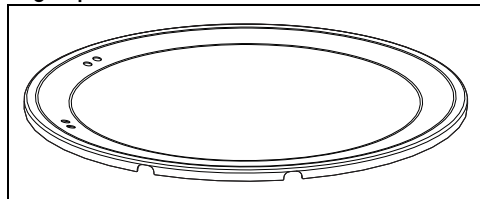
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

Pizzasten



Udviklet specifikt til bagning af pizza og lignende produkter.

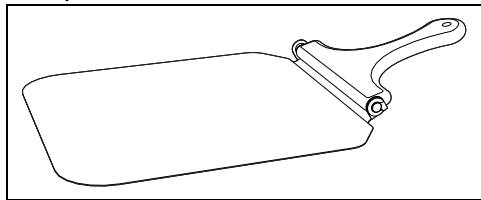
Låg til pizza



Skal indsættes i lejet i bunden af ovnrummet i

stedet for pizzastenen, når sidstnævnte ikke anvendes.

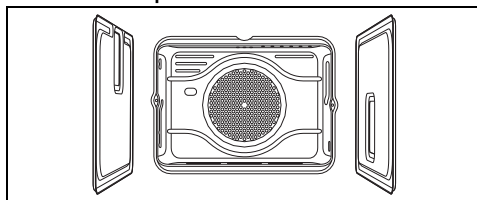
Pizzapalet



Nyttig til nem indsættelse af pizzaen på den

tilhørende sten.

Selvrensende paneler



Anvendes til opsugning af mindre fedtholdige rester.

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

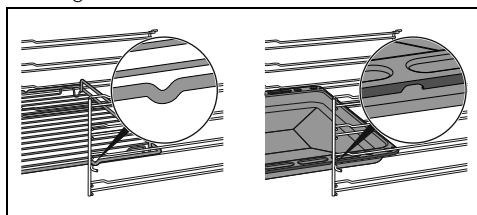
Anvendelse af tilbehøret

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.



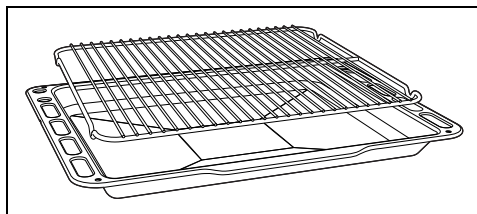
Indsæt risten og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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

Rist til bradepande

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



DA

Låg og pizzasten (kun på enkelte modeller)



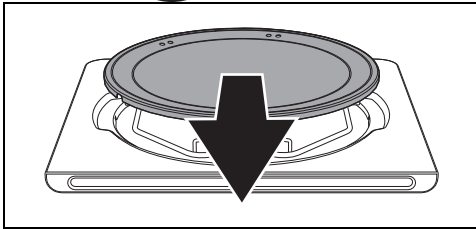
Ukorrekt anvendelse

Fare for forbrændinger og skader på overfladerne

- Pladen er stadig varm flere minutter efter tilberedningens afslutning. Sørg for at håndtere den ved hjælp af de nødvendige forholdsregler.
- Pizzastenen må ikke bruges på anden måde end den beskrevne, f. eks. på gas- eller glaskeramiske kogeplader eller i ovne, som ikke er udstyret til formålet.
- Dryp først pizzaen med olie efter at den er taget ud af ovnrummet: Eventuelle oliepletter kan ødelægge pizzastenen udseende og funktion.
- Hvis pizzastenen ikke anvendes, skal den tages ud af ovnrummet, og bunden skal dækkes med det medfølgende låg.

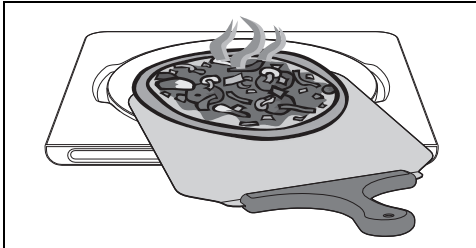
Når ovnen er kold tages låget af bunden, og pizzastenen indsættes. Gør det således at stenen indsættes korrekt i det tilhørende leje.

Ved tilberedningen anvendes den tilhørende pizzafunktion



Pizzapalet (kun på enkelte modeller)

Hold altid på pizzapalettens håndtag for at håndtere madvarerne uden risiko for forbrændinger. Det anbefales at strø let med mel over ståloverfladen, for at lette bevægeligheden af friske produkter, som godt kan hænge fast i stålet, fordi de er fugtige.



Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Digital programmeringsenhed



- Reduceringsknap
- Knap til ur
- Værdiforøgelsesknop

Indstilling af klokkeslæt



Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet cifrene som blinker.

1. Tryk på urnappen i to sekunder. Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Du kan indstille klokkeslættet med knapperne til forøgelse og reducere . Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Vent 7 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet på displayet angiver, at apparatet er klar til at påbegynde en tilberedning.



For at ændre klokkeslættet skal du holde knapperne forøgelse og reducere nede samtidigt i to sekunder og derefter fortsætte med at indstille klokkeslættet.

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.

1. Hold knappen til uret inde, indtil symbolet vises.
2. Tryk igen på knappen til uret . På displayet vises symbolet og teksten skiftevist med det aktuelle klokkeslæt.
3. Drej på knapperne til forøgelse og reducere for at indstille de ønskede tilberedningsminutter.
4. Vælg en funktion og en tilberedningstemperatur.
5. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne og .

Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet blinker, og der aktiveres et lydsignal.

6. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
7. Tryk på knappen til uret for at nulstille uret med programmeringsenhed.



Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 10 timer.



For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke og holde nede samtidigt på knapperne for forøgelse og reducere og slukke ovnen manuelt.

Programmeret tilberedning



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

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit Tidsindstillet tilberedning.
2. Tryk på urnkappen i 2 sekunder.
3. Tryk igen på knappen til uret . Displayet viser skiftevist cifrene og teksten mens symbolet blinker. (for eksempel er det aktuelle klokkeslæt 17.30).
4. Drej på knapperne eller for at indstille de ønskede minutter. (for eksempel 1 time).
5. Tryk på knappen til uret . På displayet vises meddelelsen skiftevist med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed. (for eksempel er det viste tidspunkt for endt tilberedning 18.30).
6. Drej på knapperne eller for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning. (for eksempel kl. 19.30).



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

7. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne og tændes.
8. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.
9. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet blinker, og der aktiveres et lydsignal.
10. Sæt funktions- og temperaturknappen tilbage på **0**.
11. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.

12. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille den indstillede programmering.






Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 10 timer.



Det er ikke muligt at indstille programmerede tilberedninger på over 24 timer.










Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på urnappen  i 2 sekunder. Tryk igen på knappen til uret . Displayet viser meddelelsen  skiftevist med den resterende tilberedningstid.

Minuttæller




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

Timeren med minuttæller kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt.

1. Hold knappen til uret  nede i nogle sekunder. Displayet viser cifrene  og symbolet , som blinker mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og .


Der lyder et lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.



4. Tryk på knappen for reducere  for at slukke lydsignalet.






Det er muligt at indstille en timer med minuttæller fra 1 minut til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

Ændring af indstillede data

1. Tryk på knappen til uret .

2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.

Annullering af indstillede data

1. Tryk på knappen til uret .
2. Hold samtidigt nede på knapperne til forøgelse  og reducere .
3. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.

Valg af lydssignal

Lydssignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold samtidigt nede på knapperne til forøgelse  og reducere .
2. Tryk på knappen til uret .


Tryk på knappen for reducere  for at vælge et andet lydssignal.

Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

1. Vælg tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
2. Vælg temperaturen ved hjælp af temperaturknappen.



Sørg for, at uret med programmeringsenhed viser symbolet . I modsat fald kan ovnen ikke tændes.

Tryk på knappen  for at nulstille uret med programmeringsenhed.

Afslutning af en manuel tilberedning

Sådan afsluttes en tilberedning:

- Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.

Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

ØKO ECO

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

Den anbefales til alle typer fødevarer bortset fra dem, som skaber megen 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 ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



I funktionen ECO er tilberedningstemperaturerne (og en eventuel forvarmning) længere, og kan afhænge af den mængde madvarer, som indføres i ovnrummet.



Funktionen ØKO 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.

OVER/UNDERVARME



Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af én ret ad gangen. Ideel til tilberedning af stege, fedt kød, brød og kager med fyld.



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.



VENTILERET



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

VENTIL. GRILL



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

BUNDEVARME VARMLUFT



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.

TURBO



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

VARMLUFT



Varmen fordeles hurtigt og ensartet. Egnede til alle retter, ideel til at tilberede på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

PIZZA



Specialfunktion til pizzabagning.

HÆVNING



Denne funktion er især velegnet til hævnings af dej.



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

HURTIG OPTØNING



Den hurtige optøning lettes ved aktivering af en tilhørende blæser, som sikrer en ensartet fordeling af luft ved omgivelsestemperatur inde i ovnrummet. Ideel til alle typer mad.

Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

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

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn, som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.

Råd om tilberedning af kager og småkager

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

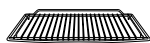
Råd om optøning og hævning

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

For energibesparelse

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

Miniguide for tilbehør



Rist

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

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



Dyb bradepande

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

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

funktionen STATISK anvendes,  placeres bradepanden i den ønskede position.

Placer bradepanden 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.

Vejledende tabel til traditionelle tilberedninger

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over-/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	Over-/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4	250	15	
Roastbeef	1	Turbo/Ventileret	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Ventileret/Termo-Ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	65 - 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1,5	Ventileret grill	4	250	15	5
Spareribs	1,5	Ventileret grill	4	250	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	250	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	4	250	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	250	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Ventileret	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Ventileret	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Ventileret	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventileret	2	250	8 - 9	
Brød	1	Ventileret/Termo-Ventileret	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Ventileret	2	180 - 190	20 - 25	

Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.

DA

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
Bundt kage	1	Ventileret/Termo-Ventileret	2	160	55 - 60
Tærte	1	Ventileret/Termo-Ventileret	2	160	35 - 40
Ricotta-tærte	1	Ventileret/Termo-Ventileret	2	160 - 170	55 - 60
Fyldte tortellini	1	Turbo/Ventileret	2	160	20 - 25
Sandkage	1,2	Ventileret/Termo-Ventileret	2	160	55 - 60
Beignets	1,2	Turbo/Ventileret	2	180	80 - 90
Sandkage	1	Ventileret/Termo-Ventileret	2	150 - 160	55 - 60

Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.

Indikationer til overvågningsenhederne

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.

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.

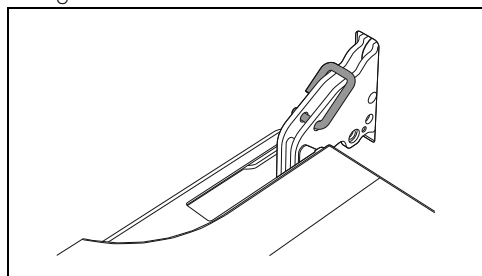
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

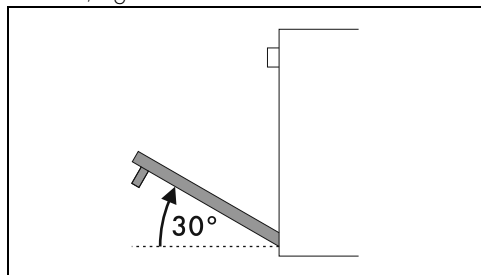
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

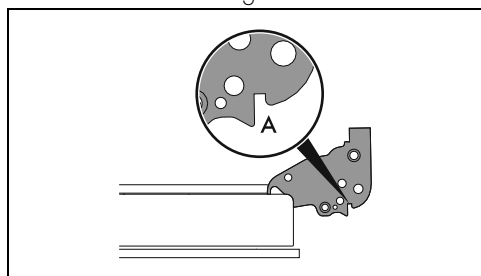
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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



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



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

Rengøring af ovnlågens ruder

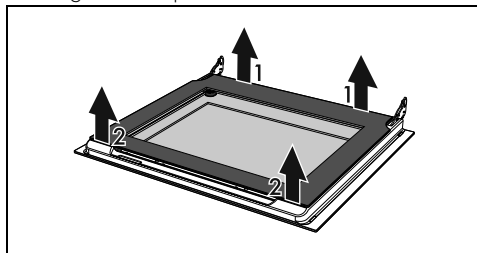
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

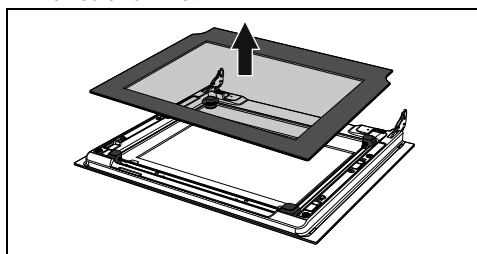
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

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

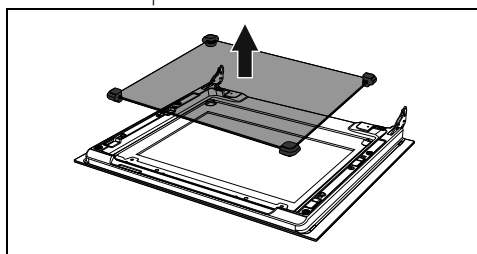
del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



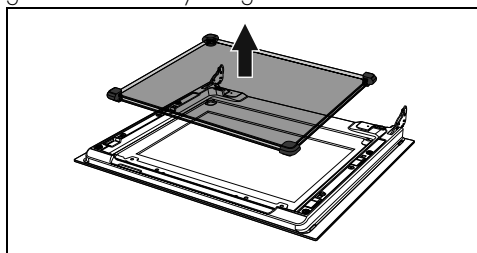
- Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
- Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



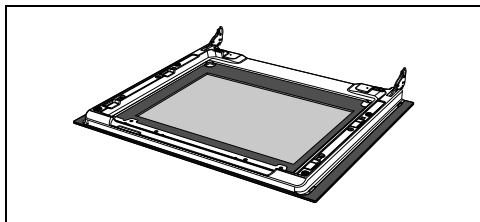
- Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.



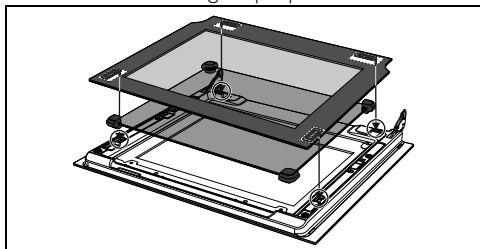
NB: I enkelte modeller består den mellemste glassenhed af to stykker glas.



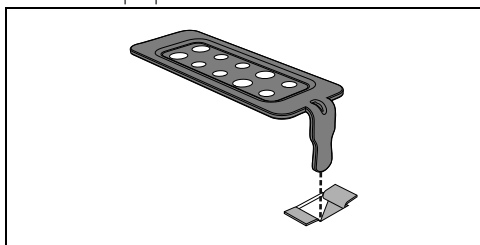
6. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



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



9. Sørg for, at fastgørelsesstifterne på glassets 4 hjørner sidder godt i deres lejre på døren.



Rengøring af ovnrummet

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

Tørring

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

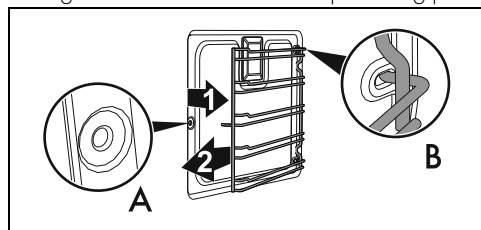
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

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.

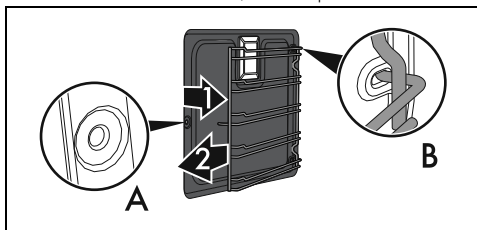
Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til riste/bradepander (kun på enkelte modeller)

Afmonteringen af de selvrensende sidepaneler og af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus eller katalysecyklingen (kun på enkelte modeller).

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. Det selvrensende sidepanel er hængt på

støtterammen til riste/bradepander.



Sørg under afmonteringen for, at det selvrensende panel ikke utilsigtet hægtes af støtterammen til riste/bradepander for at undgå eventuelle skader på overfladerne.

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

Regenerering af sidepaneler (kun på enkelte modeller)

Regenereringen af de selvrensende paneler (katalysecyklus) er en rengøringsmetode ved hjælp af opvarmning, som er egnet til at fjerne mindre fedtrestes, som ikke er sukkerholdige.

1. Rens først bunden og den øvre del af ovnrummet med en mikrofiberklud fugtet med vand og neutralt opvaskemiddel. Skyl godt efter.
2. Indstil en regenereringscyklus ved at vælge en ventileret funktion ved maksimal temperatur i en time.
3. Hvis de selvrensende paneler er særligt snavsede skal man, efter regenereringsprocessen, afmontere dem og vaske dem med neutralt opvaskemiddel. Skyl dem godt og tør dem.

Genmonter de selvrensende paneler og indstil en ventileret funktion på 180°C i en time, således at de tørres godt.

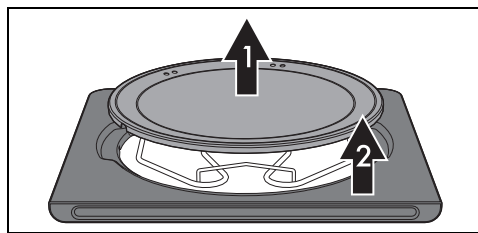


Det anbefales at udføre regenereringsprocessen på de selvrensende paneler hver 15. dag.

Kun på modeller med pizzafunktion:

Afmonter først låget til pizzastenen (1) og derefter bunden (2) som den er placeret på. Bunden skal løftes få mm opad og derefter

trækkes udad.



Løft enden af den nederste modstand (3) nogle centimeter opad, og rengør ovnens bund.



Sæt bunden til pizzastenen på plads igen, ved at skubbe den indtil stop i den bagerste del af ovnen, og sæt den ned så pladen sættes fast på modstanden på samme bund.

Rengøring af pizzastenen

Pizzastenen skal vaskes separat ifølge nedenstående forholdsregler:

Stenen skal rengøres hver gang den har været brugt. Man bør ikke foretage en ny opvarmning, hvis der er skorper på den. For rengøring hældes 50 cl eddike på pladen. Lad det virke i 10 minutter, og fjern det herefter ved at gnide med en metalsvamp eller skuresvamp. Skyl med vand, og lad den tørre.

- Før rengøringen skal fastbrændt snavs på stenen fjernes med en metalspatel eller skraber til rengøring af glaskeramiske kogeplader.
- For optimal rengøring skal stenen være lunken, alternativt bør den vaskes med varmt vand.
- Brug skuresvampe af metal eller skurende scotch-brite, dyppet i citron eller eddike.
- Brug ikke rengøringsmidler.
- Stenen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Lad ikke stenen ligge i blød.
- Den fugtige sten må ikke bruges før 8 timer efter rengøringen har fundet sted.
- Efter nogen tid kan stenen få ridser i overfladen. Disse skyldes blot den normale udvidelse som sker på emaljen, som stenen er belagt med, ved høje temperaturer.

Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

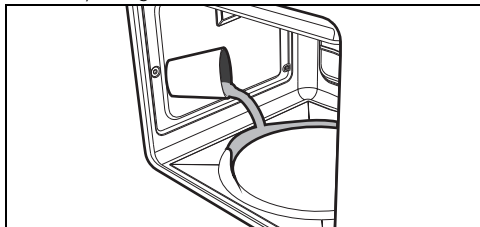


Funktionen Vapor Clean er en hjælpeforanstaltning til rengøring, som letter afrensning af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnen indvendigt. De snavsede rester blødgøres af varmen og vanddampen, hvilket letter den efterfølgende afrensning.

Indledende indgreb

Før start af funktionen Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Hvis de er monteret, fjernes de selvrensende paneler.
- Hæld ca. 120 cl vand på ovns bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.



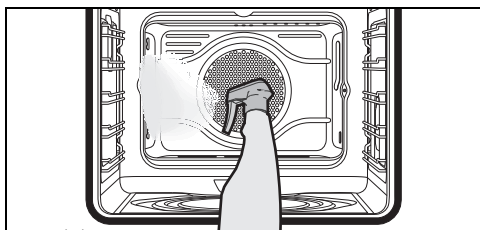
- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



Undlad at sprøjte på afskærmningen, hvis den er beklædt med selvrensende materiale.



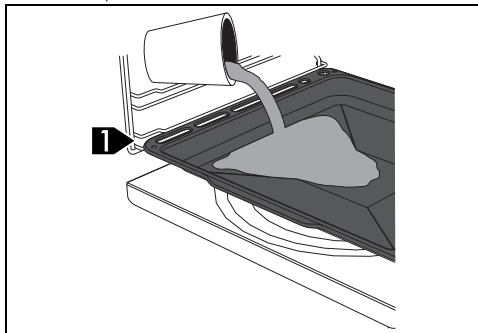
Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.



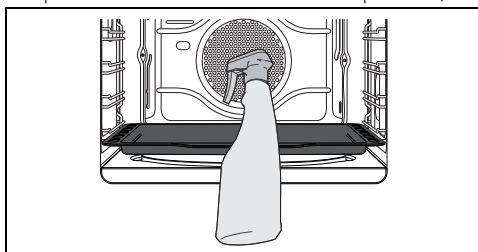
- Luk lågen.

For modeller med pizzasten

- Placer låget i lejet på bunden af ovnrummet i stede for pizzastenen.
- Placer en bradepande på første rille forned.
- Hæld ca. 120 cl vand på bradepanden. Sørg for at det ikke løber ud over bradepanden.



- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen (kun på modeller uden selvrensende paneler).



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

- Luk lågen.

Indstilling af Vapor Clean

1. Indstil en varighed på 18 minutter ved hjælp af den digitale programmeringsenhed.
2. Drej funktionsvælgerknappen til

symbolet .

3. Drej temperaturvælgeren til symbolet .

Rengøringscyklussen Vapor Clean starter nogle få sekunder fra det sidste tryk på knapperne til urets programmeringsenhed.

Ved afslutning af rengøringscyklussen Vapor Clean deaktiverer timeren ovns

varmeelementer, lydsignalet aktiveres, og tallene på programmeringsenhedens urskive blinker.

Afslutning af Vapor Clean

1. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.
2. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
3. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
4. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
5. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.
6. Afmonter de selvrensende paneler (hvor monteret) og støtterammerne til riste/plader.

For en større hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt:

- anbefales det at tørre ovnrummet med en ventileret funktion ved 160 C i ca. 10 minutter.
- Såfremt der findes selvrensende paneler, anbefales det at udføre en tørring af ovnrummet samtidig med en katalysecyklus.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

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

Udskiftning af pæren til ovnlyset

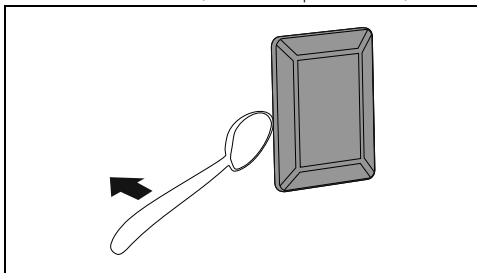


Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

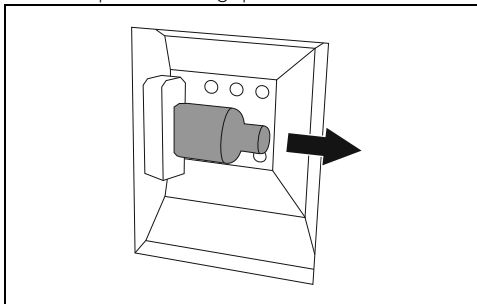
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.

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



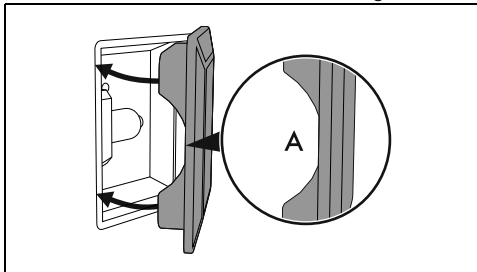
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

DA

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

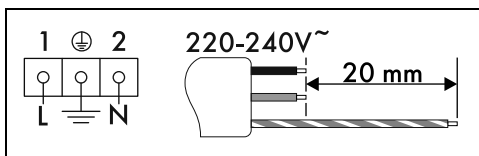
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

Fast tilslutning

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

For markedet i Australien/New Zealand:

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

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

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

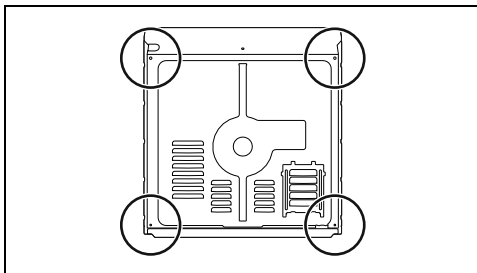
Udskiftning af kablet



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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



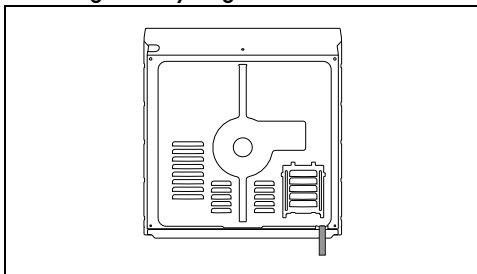
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

Placering



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

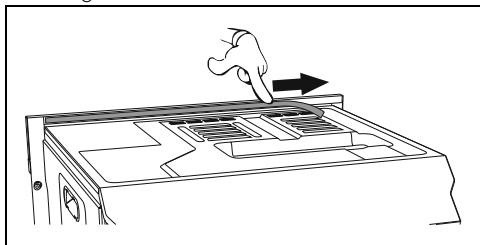
Placering af forsyningskablet



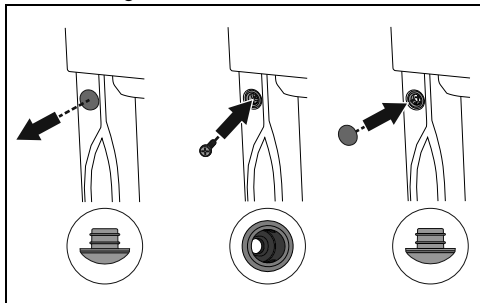
Tætningsliste på frontpanel

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

indtrængen af vand eller andre væsker.

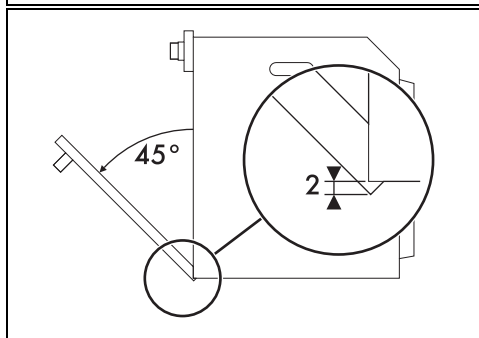
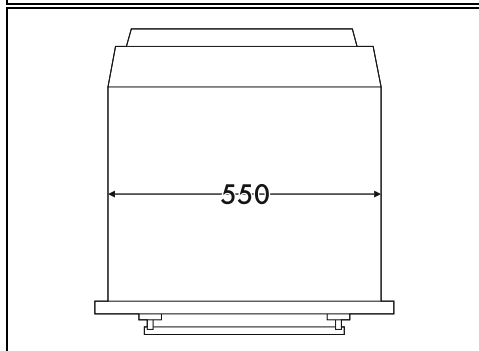
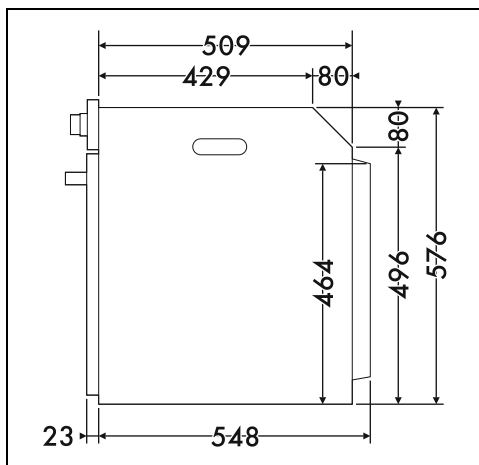
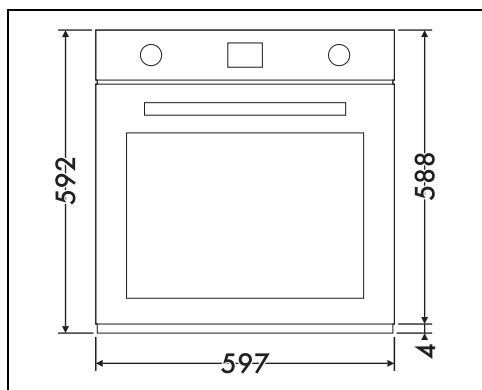


Låsebøsninger

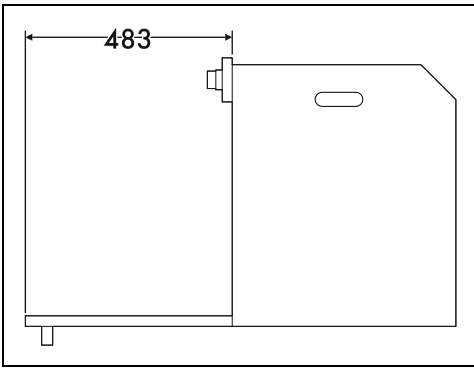


1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placér apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueer.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

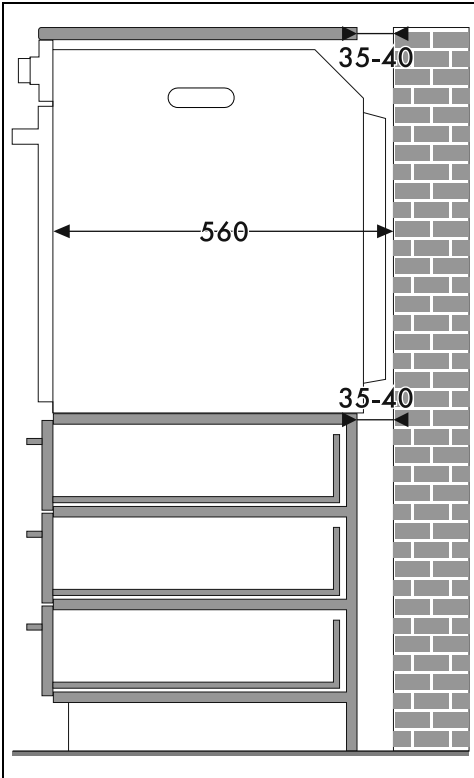
Apparatets pladsbehov (mm)



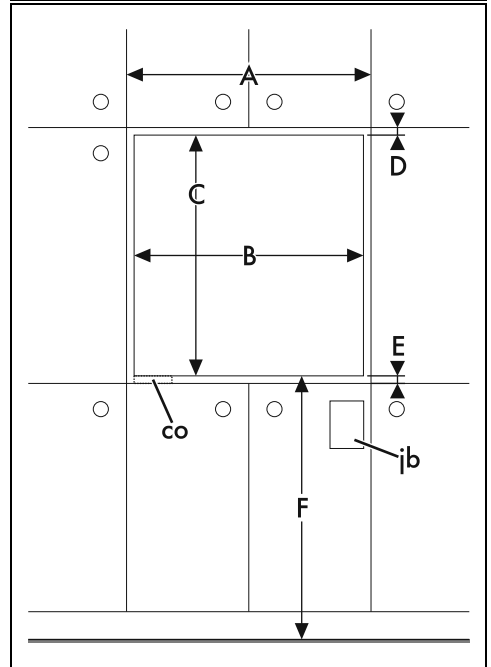
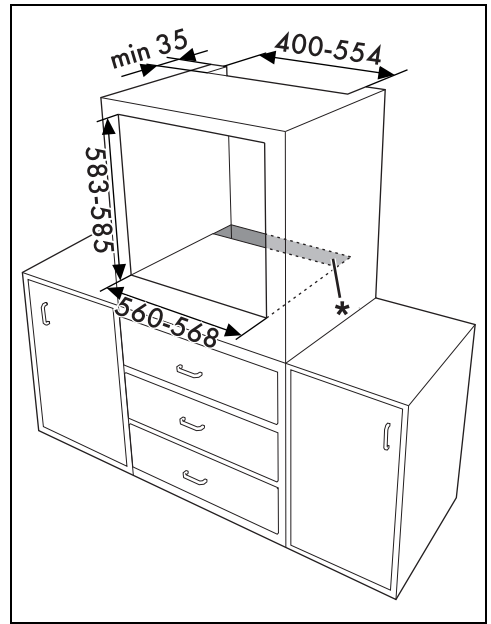
DA

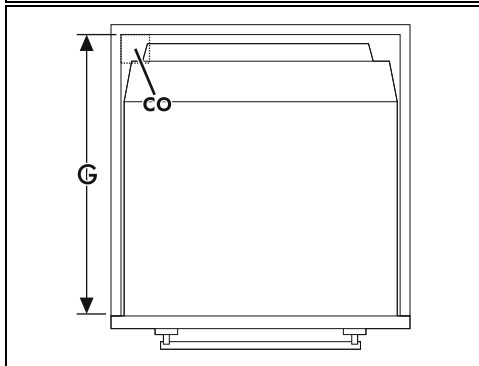
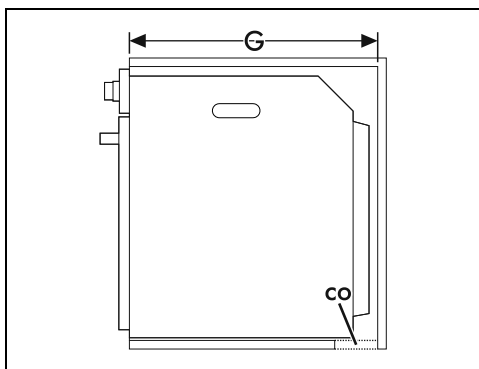


Indbygning i søjle (mm)



* 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.

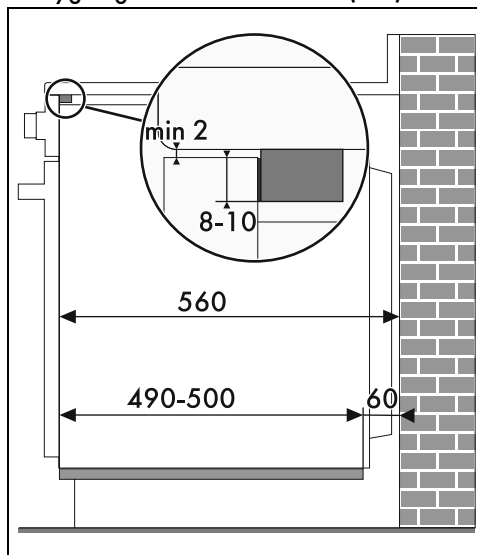
G min. 560 mm

H min. 594 mm

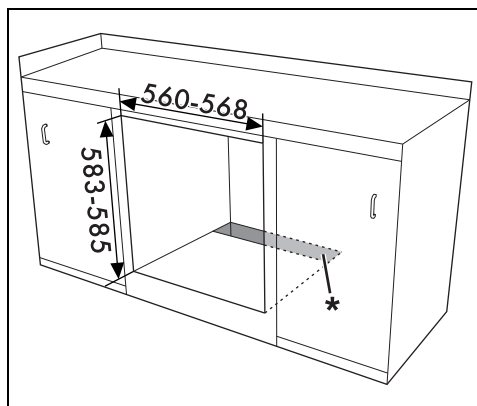
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm²)

jb Elektrisk dåse

Indbygning under køkkenborde (mm)

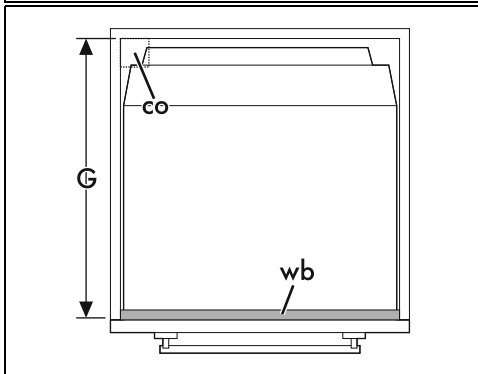
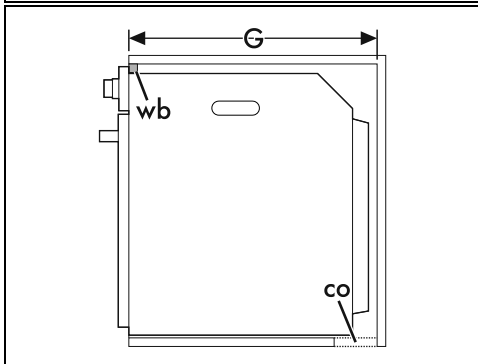
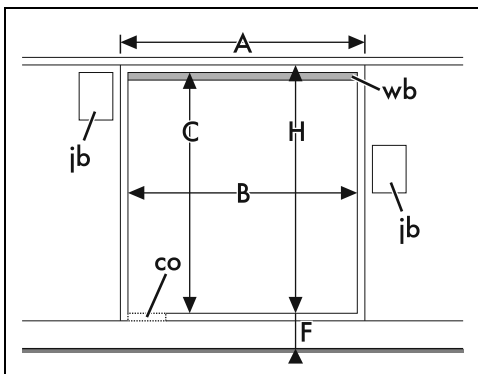


Hvis man har til hensigt at indfatte apparatet under køkkenbordet, skal der installeres en træbjælke for at garantere at man kan anvende den pålmede tætningsliste på bagsiden af frontpanelet, for at undgå eventuel indtrængen af vand eller andre væsker.



* 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)