

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>205</b>	Tilbehør	211
Generelle sikkerhedsanvisninger	205	<b>ANVENDELSE</b>	<b>212</b>
For dette apparat	208	Indledende indgreb	212
Apparatets formål	208	Anvendelse af tilbehøret	212
Denne brugermanual	209	Brug af ovnen	212
Producentens ansvar	209	Analog programmeringsfunktion	212
Identifikationsskilt	209	Gode råd til tilberedningen	213
Bortskaffelse	209	Miniguide for tilbehør	215
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	209	Vejledende tabel til traditionelle tilberedninger	215
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	209	Indikationer til overvågningsenhederne	216
For energibesparelse	209	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	<b>216</b>
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	210	Rengøring af apparatet	216
Lyskilder	210	Rengøring af ovnlågen	216
Sådan læser du brugermanualen	210	Rengøring af ovnrummet	218
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>210</b>	Særlig vedligeholdelse	218
Generel beskrivelse	210	<b>INSTALLATION</b>	<b>219</b>
Betjeningspanel	211	Elektrisk tilslutning	219
Andre dele	211	Placering	220

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

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

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

afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.

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

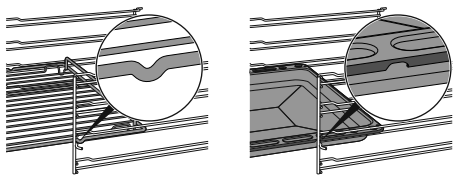
MENS DET ER I FUNKTION.

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

### Skader på apparatet

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

skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.



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

DA

- 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 ovenlys, 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 forurenser, 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.

DA

## 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.

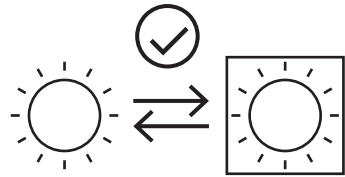
## Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet [www.smeg.com](http://www.smeg.com) på siden, som er dedikeret til det pågældende

produkt.

## Lyskilder

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



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

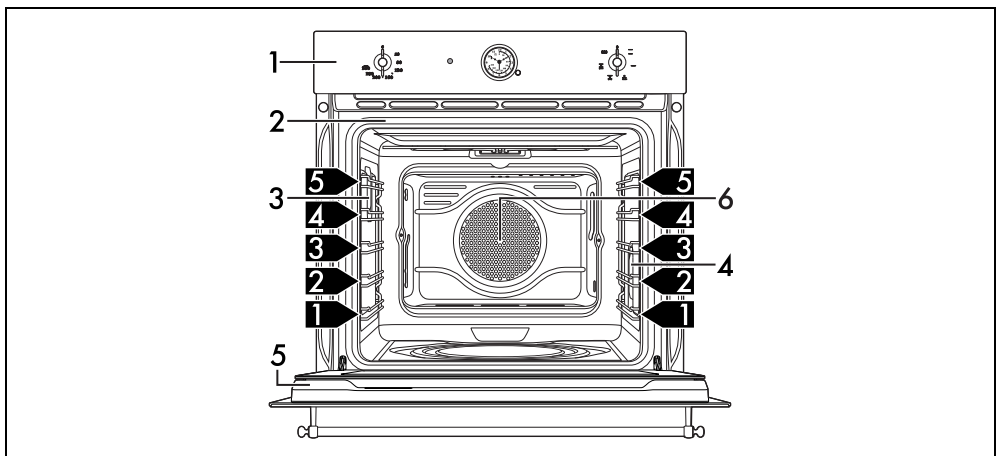
## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

	Advarsel/Forsigtig
	Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



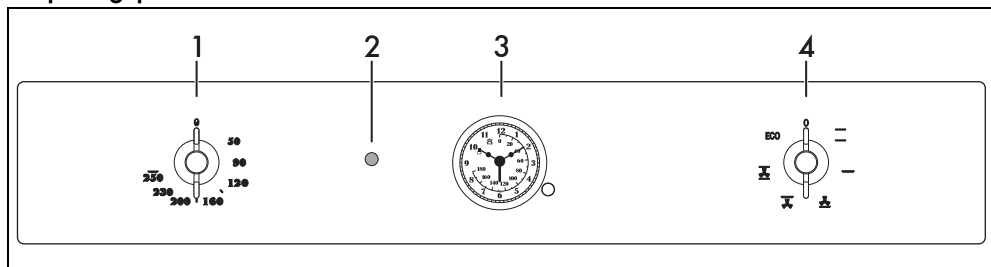
1 Betjeningspanel

2 Tætningsliste

3 Ovnlys

4 Ovnlys (kun på enkelte modeller)

## 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 Analog programmeringsfunktion

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.

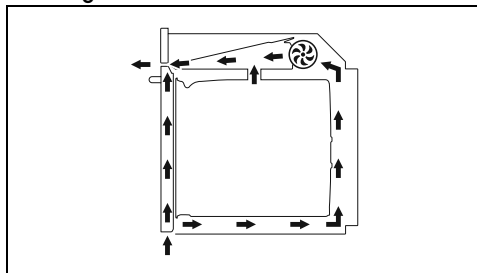
## Andre dele

### Positionsriiler

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 indre belysning tænder, når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionen ECO (afhængigt af modellen).

## Tilbehør



På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

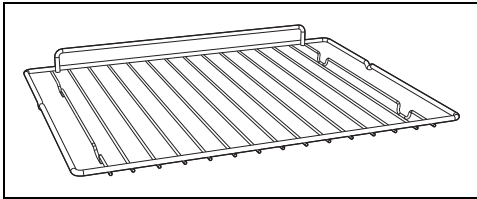


Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.



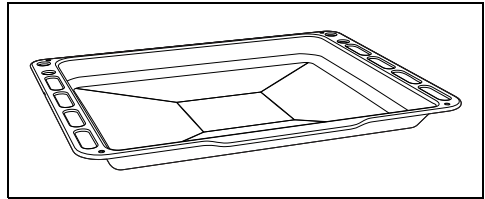
Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

## Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

## Dyb bradepande



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

# ANVENDELSE

## Inledende 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.

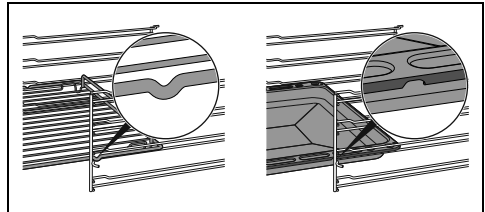
## Anvendelse af tilbehøret

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



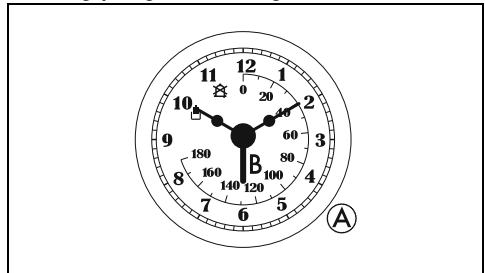
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

## Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

## Analog programmeringsfunktion



A Reguleringsknap


B Viser for tilberedningsstart

### Indstilling af klokkeslæt

- For at sætte tiden skal du trække og dreje reguleringsgrebet A med uret.




## Manuelt styret tilberedning

Drej reguleringsgrebet A med uret indtil viseren for tilberedningsstart B står ud for symbolet .

## 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. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du dreje reguleringsgrebet A.
2. Placer viseren for tilberedningsstart B på den ønskede tid, som er angivet midt på uret (0... 180 minutter).
3. Ved udløb af den forindstillede tid deaktiveres alle varmeelementerne og en lydalarm går i funktion.
4. For at deaktivere lydalarmeren, skal du dreje reguleringsgrebet A med uret til symbolet .

## 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.

## GRILL



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

## BUNDEVARME MED 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.

## VENTILERET GRILL



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

## VARMLUFT



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

## 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.

## 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 installeret), 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 man anskaffer 2 riste (kan bestilles hos de autoriserede servicecentre).
- For at lette luftflowet skal man anbringe bageforme/kasseroller midt på ristene og sikre sig, at deres bredde/diameter ikke overstiger 30 cm.
- Placer ristene, så der er et mellemrum imellem dem.
- Alt efter fødevaren og forøgelsen af belastningen inden i ovnrummet kan tilberedning på to riller kræve nogle flere minutters tilberedning i forhold til tilberedning på en enkelt rille.

### Råd om optøning og hævning

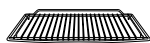
- Placér de madvarer, som skal tøs op, uden emballage i en beholder uden låg på ovnrummets første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.

- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

### For energibesparelse

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

## Miniguide for tilbehør



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

GRILL

## 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	Ventileret	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	Ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4	250	15	
Roastbeef	1	Ventileret	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	Ventileret	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	Ventileret	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	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	Ventileret	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Ventileret	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Ventileret	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Ventileret	2	250	8 - 9	
Brød	1	Ventileret	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Ventileret	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	Ventileret	2	160	55 - 60	
Tærte	1	Ventileret	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	Ventileret	2	160 - 170	55 - 60	

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

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
Fylde tortellini	1	Ventileret	2	160	20 - 25
Sandkage	1,2	Ventileret	2	160	55 - 60
Beignets	1,2	Ventileret	2	180	80 - 90
Sandkage	1	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.

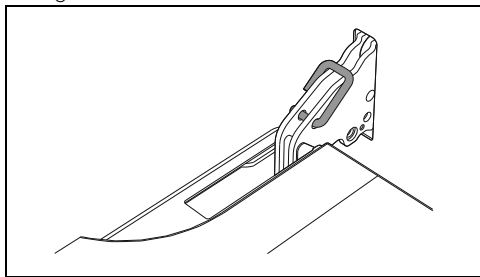
## Rengøring af ovnlågen

### Afmontage af ovnlågen

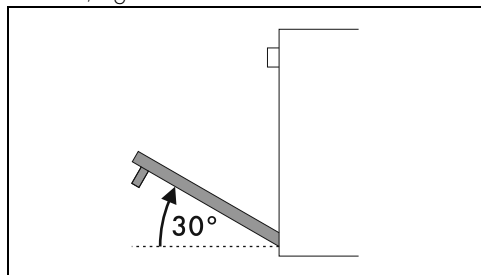
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

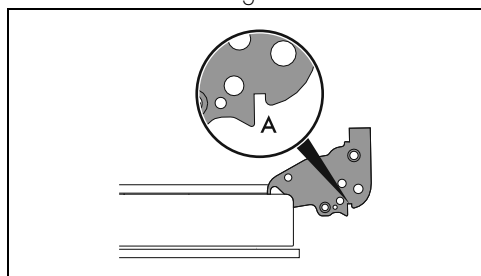
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



- 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

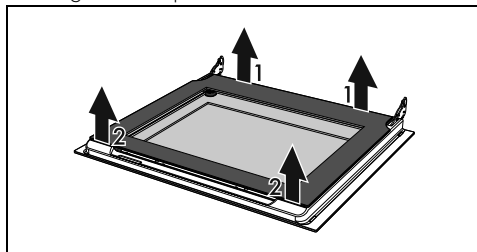
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

### Afmontering af de indvendige ruder

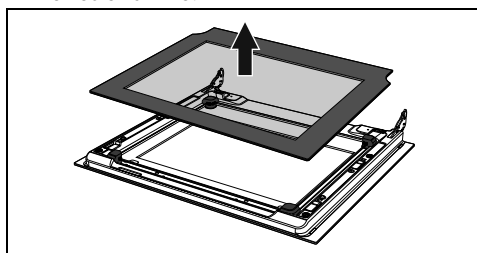
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

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

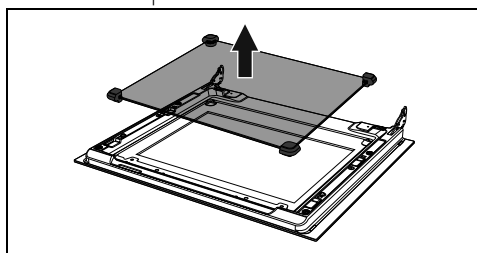
del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



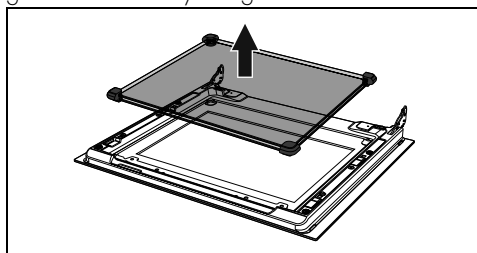
- Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
- Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



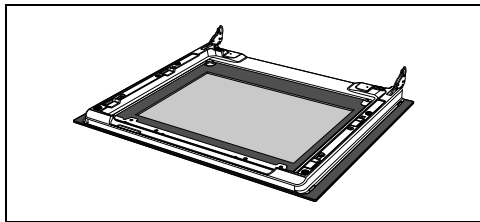
- Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.



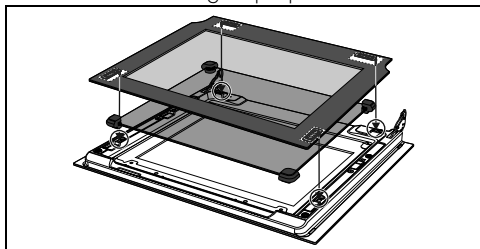
NB: I enkelte modeller består den mellemste glassen af to stykker glas.



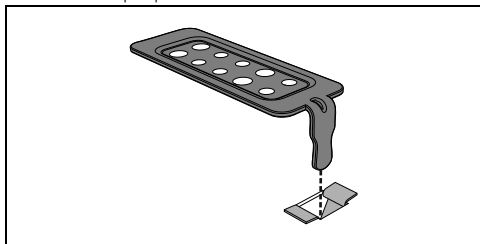
6. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



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 fastgørelses glasse 4 stifter godt i deres lejer på døren.



## Rengøring af ovnrummet

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

## Tørring

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

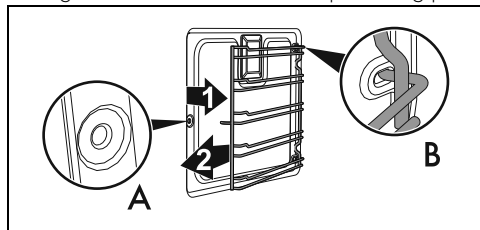
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

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.

## 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

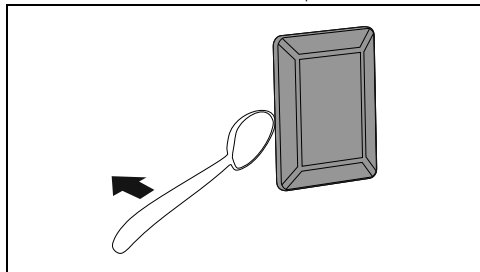



**Elektrisk spænding**  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

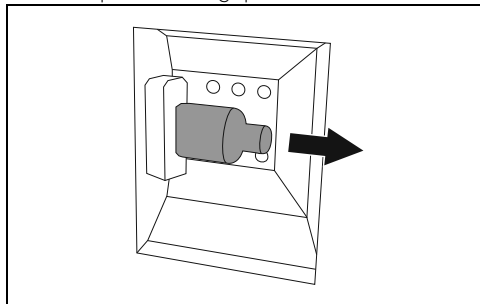
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.


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



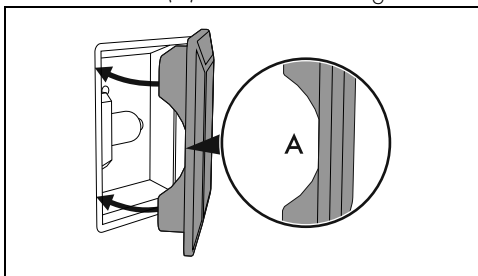
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovenrummets væg.

- Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

## INSTALLATION

### Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

#### Generelle informationer

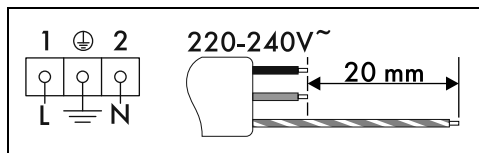
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

#### Fast tilslutning

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

#### For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden

## Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

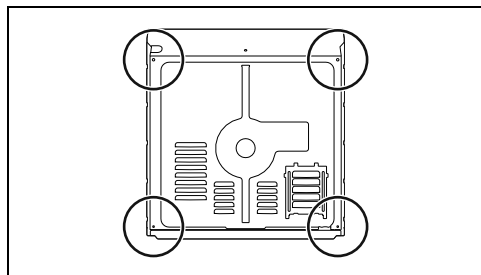
Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

## Udskiftning af kablet

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


- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

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

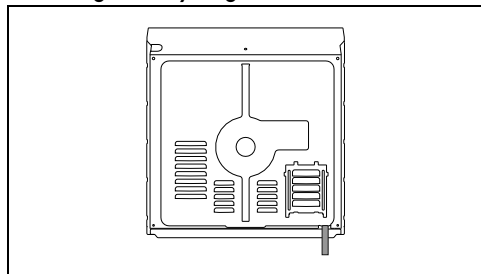


2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

## Placering

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

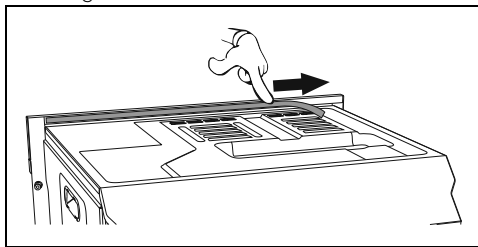
## Placering af forsyningskablet



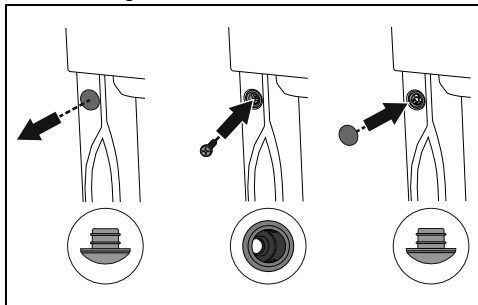
## Tætningsliste på frontpanel

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

indtrængen af vand eller andre væsker.

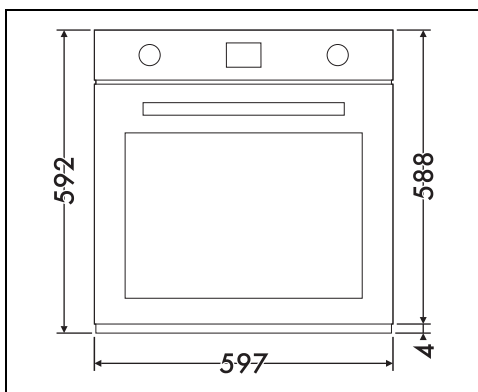


## Låsebøsninger

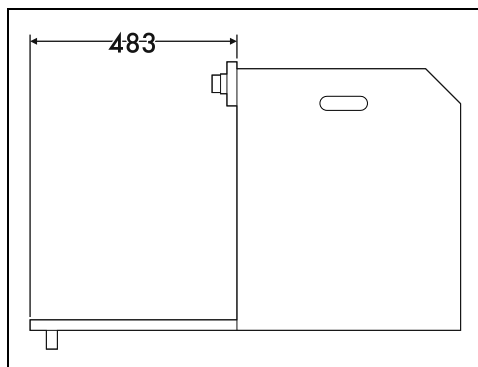
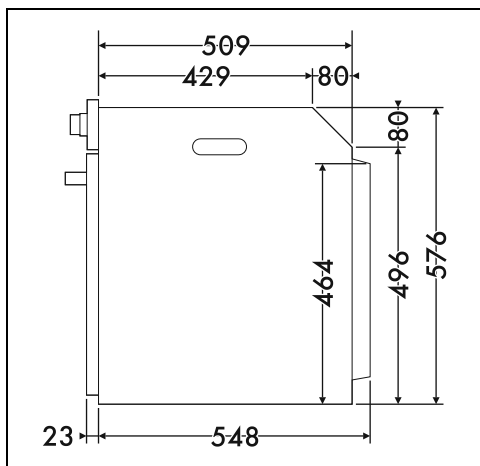


1. Fjern bøsningspropperne, som er indsat på apparatets facade.
2. Placér apparatet i indbygningen.
3. Fastgør apparatet til køkkenelementet med skrueerne.
4. Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.

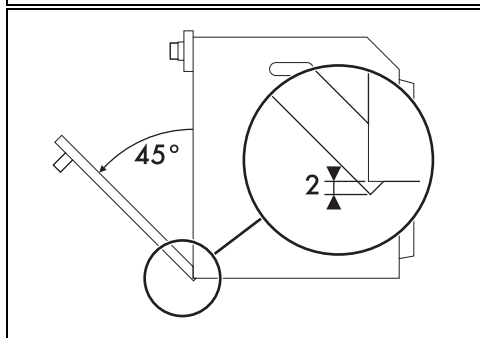
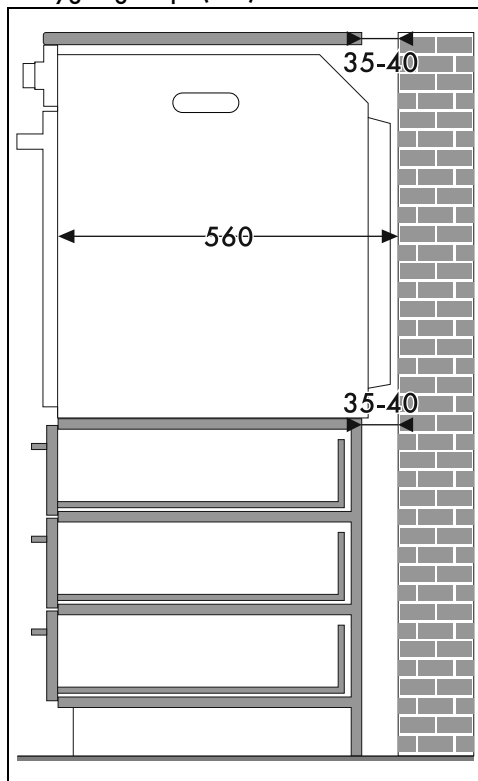
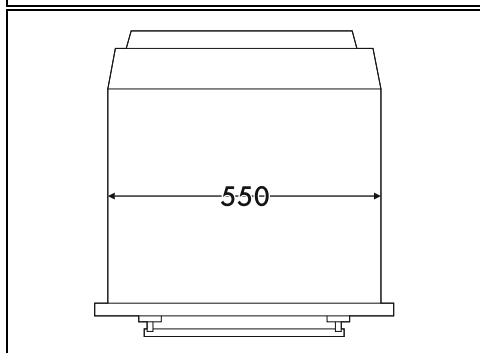
## Apparatets pladsbehov (mm)






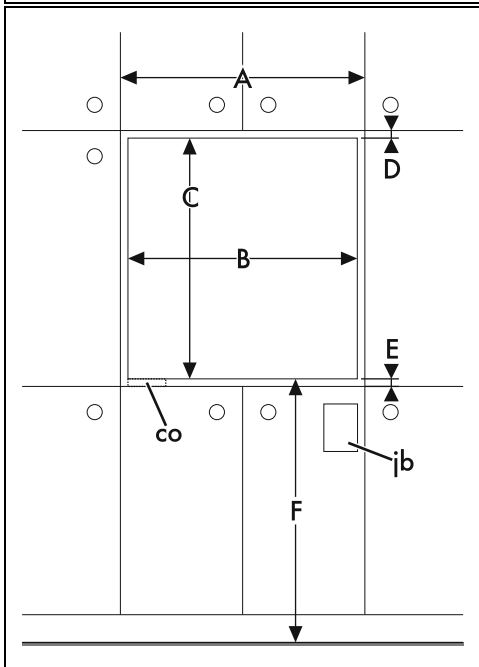
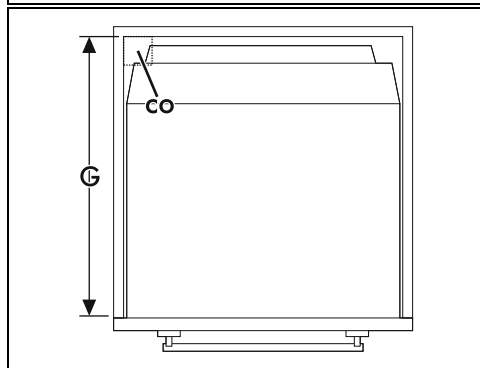
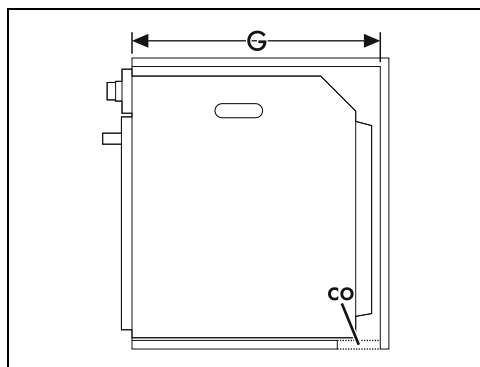
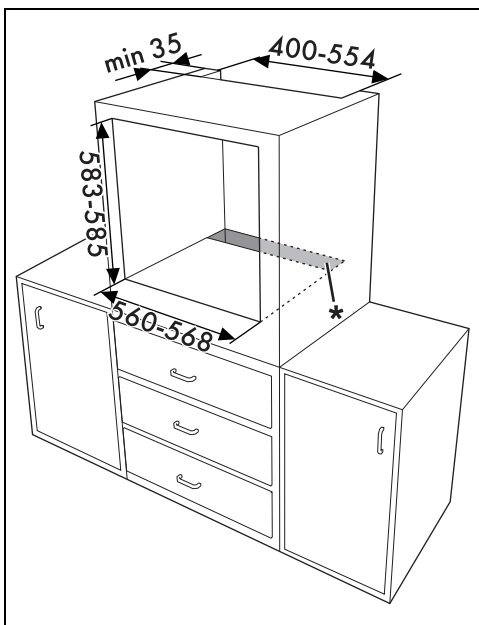


Indbygning i søjle (mm)



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

DA



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

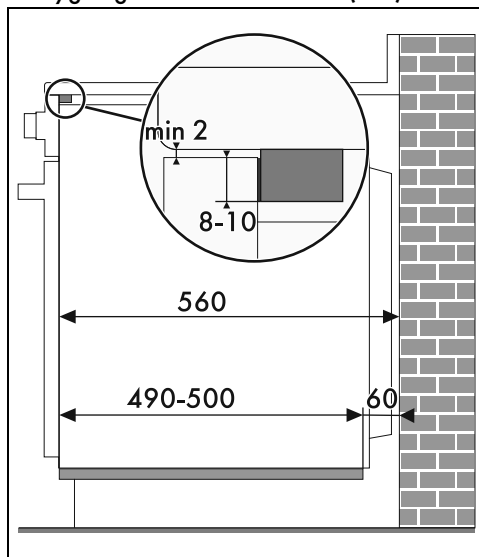
G min. 560 mm


H min. 594 mm

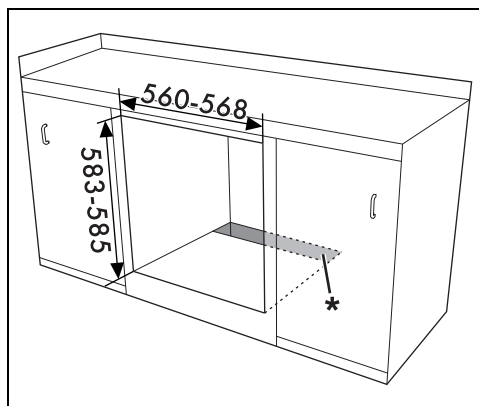
co Indhak til forsyningskabel (min. 6 cm<sup>2</sup>)


jb Elektrisk dåse

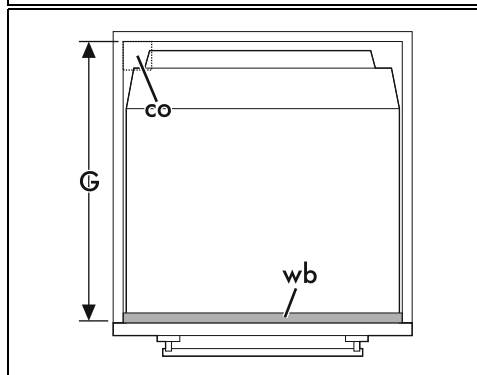
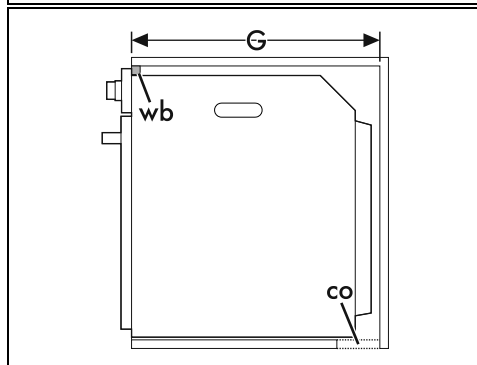
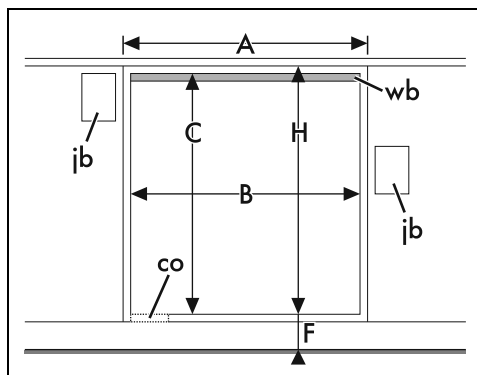
## Indbygning under køkkenborde (mm)



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



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



DA

---

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	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 cm <sup>2</sup> )
jb	Elektrisk dåse
wb	Træbjælke (anbefalet)

---