

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>108</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	108
1.2 Apparatets formål	114
1.3 Producentens ansvar	114
1.4 Denne brugermanual	114
1.5 Identifikationsskilt	114
1.6 Bortskaffelse	115
1.7 Sådan læser du brugermanualen	116
1.8 For energibesparelse	116
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>117</b>
2.1 Generel beskrivelse	117
2.2 Betjeningspanel	118
2.3 Mikrobølger	119
2.4 Andre dele	119
2.5 Tilgængeligt tilbehør	120
<b>3 Anvendelse</b>	<b>121</b>
3.1 Materialer, som er egnede til mikrobølger	121
3.2 Første anvendelse	123
3.3 Anvendelse af tilbehøret	123
3.4 Brug af ovnen	124
3.5 Særlige funktioner	137
3.6 Automatiske programmer	142
3.7 Sekundær menu	145
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>148</b>
4.1 Rengøring af overfladerne	148
4.2 Rengøring af ovnlågens ruder	149
4.3 Rengøring af ovnrummet	149
4.4 Vapor Clean	151
<b>5 Installation</b>	<b>154</b>
5.1 Elektrisk tilslutning	154
5.2 Placering	154

DA

## OVERSÆTTELSE AF DEN ORIGINALE BRUGSANVISNING

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.witt-ltd.com](http://www.witt-ltd.com)



### 1 Bemærkninger

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

#### 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

##### Skader på personer

- BEMÆRK: Hvis lågen eller tætningen på lågen er beskadiget, må apparatet ikke anvendes før, det er repareret af kompetent personale.
- BEMÆRK: Det er farligt for alle, undtaget ansvarligt personale, at udføre enhver vedligeholdelse eller reparation som involverer afmontering af et vilkårligt dæksel som beskytter mod udsendelsen af mikrobølgeenergi.
- BEMÆRK: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- BEMÆRK: Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Hold børn på afstand.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- 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 de overophedes. Vær yderst forsigtig.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedning skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- 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.



## Bemærkninger

### Brug af mikrobølger

- Hold apparatet under visuel kontrol under tilberedninger af fødevarer i beholdere af plastik eller papir.



#### Ukorrekt anvendelse Fare for eksplosion



- Under brugen af mikrobølger til opvarmning eller genopvarmning af væsker, kan der forekomme en forsinkelse af kogningen, og kogepunkttemperaturen opnås uden dannelse af de sædvanlige bobler. Forsinkelsen af kogningen kan generere en eksplosion inde i ovnen, eller under udrækning af beholderen kan der forekomme pludselige udløb af kogende væske. For at undgå disse farer skal man altid tilføje den medfølgende kogestang (eller en varmeresistent plastikske) i beholderen under opvarmningen.

- Anvend kun mikrobølger til tilberedning af fødevarer, som kan konsumeres. Andre anvendelser er strengt forbudt (f. eks. tørring af tøj, opvarmning af tøfler, svampe, fugtige klude eller lignende, dehydrering af mad) og kan medføre risiko for kvæstelser eller brand.
- Rengør apparatet konstant og fjern eventuelle madrester.
- Tør ikke fødevarer ved hjælp af mikrobølger.
- Anvend ikke mikrobølger til opvarmning eller friturestegning af olier.
- Anvend ikke apparatet til opvarmning af madvarer eller drikkevarer, som indeholder alkohol.
- Opvarm ikke æg i skallen eller hele hårdkogte æg, de kan eksplodere selv efter opvarmningen.
- Opvarm ikke fødevarer i fødevareemballagen.



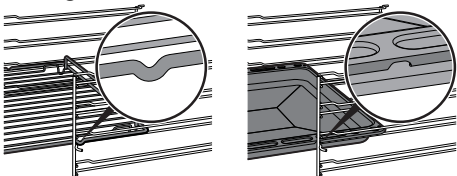
- Madvarer til spædbørn må ikke opvarmes i lukkede beholdere. Fjern låget eller sutten (på sutteflasker). Ved endt tilberedning skal man altid kontrollere temperaturen på præparatet, sidstnævnte må ikke være forhøjet. Bland eller ryst indholdet for at gøre temperaturen homogen over det hele, for at undgå skoldninger.
- Før tilberedning af fødevarer med skind eller hård skræl (f. eks. kartofler, æbler, etc.) skal man lave huller i skrællen.
- Anvend ikke mikrobølgefunktionerne når ovnrummet er tomt.
- Anvend køkkengrej og redskaber som er egnede til brug med mikrobølger.
- Anvend ikke aluminiumsbakker til tilberedning af fødevarer.
- Anvend ikke køkkengrej med metaldekorationer (finish af guld eller sølv).
- Dette apparat overholder de gældende standarder og direktiver vedrørende elektromagnetisk sikkerhed og kompatibilitet. Det anbefales dog bærere af pacemakers at holde en minimumsafstand på 20-30 cm mellem mikrobølgeovnen i funktion og pacemakeren. Kontakt producenten af pacemakeren for yderligere oplysninger.
- Apparatet fungerer på ISM-båndet på 2,4 Ghz.
- Apparatet tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.

### Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe). Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.



## Bemærkninger

- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
  - Sæt dig ikke på apparatet.
  - På stådele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
  - Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de støder mod bagvæggen i ovnen. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af riste og bradepander, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.
- 
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
  - Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
  - (kun på enkelte modeller) Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet før start af pyrolysen.
  - Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
  - Brandfare: Efterlad ikke genstande inde i ovnrummet.
  - BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
  - Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
  - Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
  - Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
  - Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
  - Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.



- 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 lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
- Apparatet må ikke installeres/ anvendes udendørs.
- 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.

### Installation og vedligeholdelse

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placer apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skruerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
- 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.



## Bemærkninger

- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning) skal man altid iføre sig personlige værnemidler.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal strømforsyningen til apparatet afbrydes.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2.000 meter over havets overflade.

### 1.2 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.

### 1.3 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.

### 1.4 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.

### 1.5 Identifikationskilt

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





## 1.6 Bortskaffelse



Dette apparat, der er i overensstemmelse med det europæiske direktiv WEEE (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald ved enden af dets driftslevetid.

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

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.



### Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.
- 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 emballagen 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.



## Bemærkninger

### 1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



#### Bemærkninger

Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.



#### Beskrivelse

Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.



#### Anvendelse

Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.



#### Rengøring og vedligeholdelse

Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.



#### Installation

Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.



Sikkerhedsanvisninger



Oplysninger/forslag

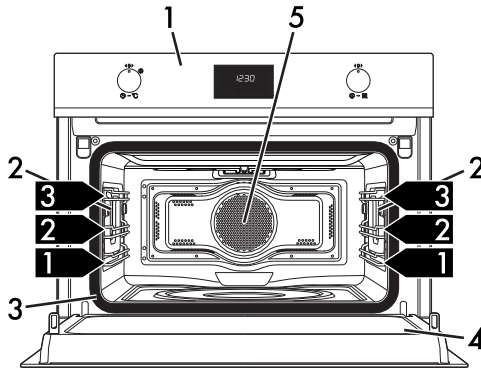
### 1.8 For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøs inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.



## 2 Beskrivelse

### 2.1 Generel beskrivelse



1 Betjeningspanel

2 Lys

3 Tætningsliste

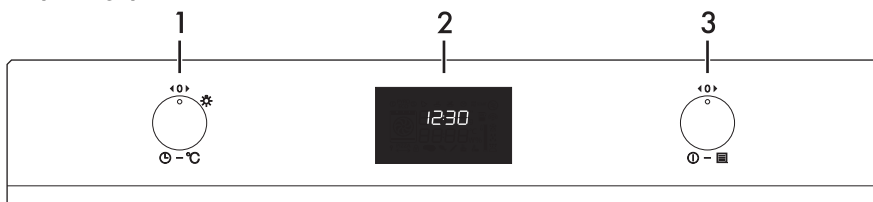
4 Låge

5 Ventilator

**1,2,3** Rille til ramme



## 2.2 Betjeningspanel



### 1 Temperaturknap — °C

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge:

- mikrobølgeeffekt,
- tilberedningstemperatur,
- varighed af en funktion,
- programmerede tilberedninger,
- det aktuelle klokkeslæt,
- tænding eller slukning af pæren inde i apparatet.

### 2 Display

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte funktion, effekt og tilberedningstemperatur og den eventuelt tildelte tid.

### 3 Funktionsknap —

Ved hjælp af denne knap er det muligt at:

- tænde/slukke apparatet,
- vælge en funktion,
- starte eller standse en funktion midlertidigt.



## 2.3 Mikrobølger

Apparatet er udstyret med en mikrobølgegenerator kaldet magnetron. De genererede mikrobølger udsendes ensartet i ovnrummet for at nå retterne og opvarme dem.

Opvarmningsprocessen finder sted ved hjælp af friktionen af molekylerne indeholdt inde i madvarerne (hovedsageligt dem af vand), med en efterfølgende varmegenerering.

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

Brugen af beholdere, som er egnede til tilberedning med mikrobølger, hjælper mikrobølgerne med at nå ind i maden på en ensartet måde (se 3.1 Materialer, som er egnede til mikrobølger).

## 2.4 Andre dele

### Positionsruiller

Apparatet er forsynet med riller til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opfejer (se 2.1 Generel beskrivelse).

## Afkølingsventilator


Ventilatoren sørger for at afkøle apparatet, og går i funktion under tilberedningen.

Ventilatorfunktionen skaber et normalt luftflow, som ledes ud over lågen, og som kan fortsætte sin funktion i kort tid også efter at apparatet er slukket.

## Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der vælges en vilkårlig funktion,

undtaget funktionerne ØKO  og

Vapor Clean .

- Når temperaturknappen drejes kort til højre (manuel aktivering og deaktivering).



Når døren er åben, er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.



## Beskrivelse

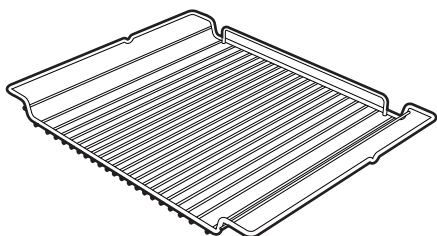
### 2.5 Tilgængeligt tilbehør

#### Kogestang



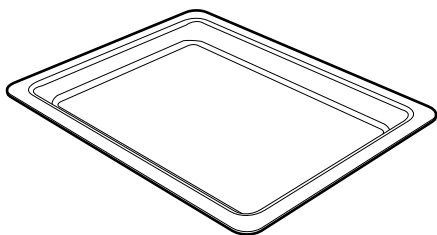
Bruges i en beholder under opvarmning af væsker, nødvendig for at undgå en forsinkelse af kogningen.

#### Rist



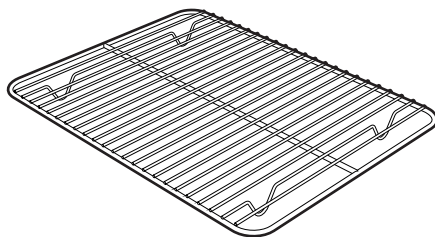
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

#### Glasbradepande



Bruges til enhver type tilberedning og til opsamling af fedt som kommer fra maden på risten ovenover.

#### Rist til bradepande



Skal lægges oven på bradepanden, og bruges til tilberedning af fødevarer som kan dryppe.

**i** På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

**i** Ovntilbehør, som kan komme i berøring med madvarer er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

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



## 3 Anvendelse

### Bemærkninger



#### Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under håndtering af madvarer inde i ovnrummet.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme plader.
- Lad ikke børn nærme sig apparatet mens det er i funktion.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på de emaljerede overflader

- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Undgå at støde eller skrabe gryderne på den emaljerede bund.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme plader.



#### Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen Fare for brand eller eksplosion

- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Anvend eller efterlad ikke brandfarlige materialer i nærheden af apparatet.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden (undtaget ved mikroovns funktionen).
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt eller olie.
- Fjerne alle riste og plader, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.

DA

### 3.1 Materialer, som er egnede til mikrobølger

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

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



# Anvendelse

## MATERIALER, DER KAN ANVENDES:

### - Glas (fjern altid lågene)\*

- Ildfaste fade
- Drikkeglas
- Glasbeholdere

### - Porcelæn

### - Terrakotta

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

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

\*kun hvis termoresistent.

## KAN IKKE ANVENDES:

### - Metal (kan danne kysbuer eller gnister)

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

### - Træ

### - Krystalglas

### - Papir (brandfare)

### - Beholdere i polystyren (fare for forurening af fødevarerne)



Køkkengrejet skal være uden metaldekorationer.



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

## Test af køkkenredskaber



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

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

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



### Uegnet køkkengrej Risiko for skader på apparatet

- Afbryd testen omgående, hvis du bemærker gnister eller hvis køkkengrejet udsender en knitrende lyd. I dette tilfælde er køkkengrejet ikke egnet til tilberedninger i mikroovn.
6. Ved testens afslutning skal køkkengrejet være koldt eller lunkent. Såfremt det er varmt, skal det anses som uegnet til tilberedninger med mikrobølger.





## 3.2 Første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt i apparatet og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm ovnen i tom tilstand på maksimal temperatur (med traditionelle funktioner) for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

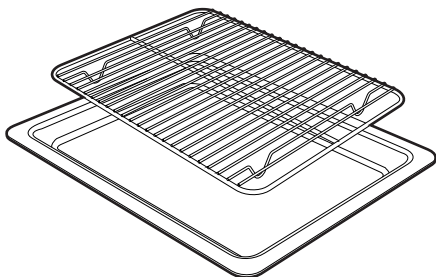


Til den første opvarmning skal man bruge en traditionel funktion og ikke mikroovns funktion.

## 3.3 Anvendelse af tilbehøret

### Rist til bradepande

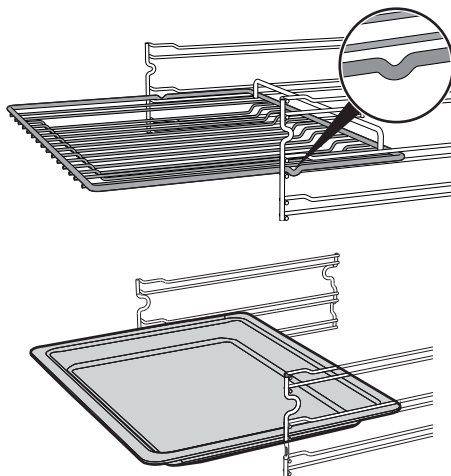
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden som tilberedes.



### Riste og plader

Riste og plader skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

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



DA



**Forhøjet temperatur  
Fare for forbrændinger**

- Tilbehøret kan blive meget varmt. Brug altid grillhandsker til håndteringen.



Indsæt ristene og plader forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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



# Anvendelse

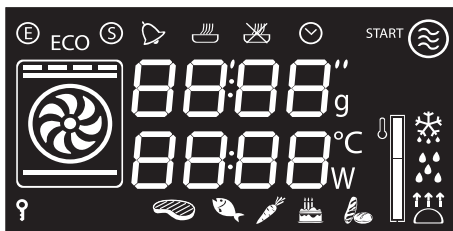
## Kogestang

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



## 3.4 Brug af ovnen

### Display



-  Kontrollampe for Eco Logic
-  Kontrollampe for Show Room
-  Kontrollampe til timer med minuttæller
-  Kontrollampe for tidsindstillet tilberedning
-  Kontrollampe for programmeret tilberedning
-  Kontrollampe for ur
-  Kontrollampe for mikrobølger
-  Kontrollampe for optøning
-  Kontrollampe for børnelås
-  Niveau for opnået temperatur



### Ukorrekt anvendelse Fare for eksplosion/forbrænding

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



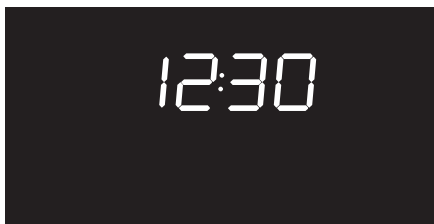
### Forhøjet temperatur Risiko for skader på tilbehøret

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

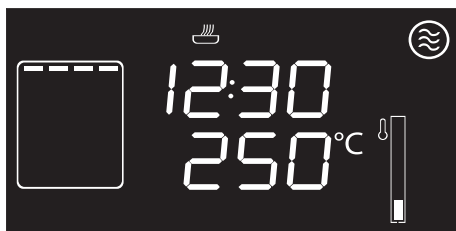


## Driftstilstande

**Standby:** Når ingen funktioner er valgt, viser uret det aktuelle klokkeslæt.



**ON:** Når en vilkårlig funktion er startet, viser displayet de indstillede parametre, såsom temperatur, varighed, mikrobølgeeffekt og hvor når dette opnås.



Ved hvert tryk på temperaturknappen under en funktion går man cyklisk videre i parametrenes tilstand i den følgende rækkefølge.

Under enhver tilstand er det muligt at ændre værdien ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.

Hvis en mikrobølgefunktion er aktiv:



1. Mikrobølgeeffekt.
2. Funktionsvarighed.

Ved aktivering af en funktion med Mikrobølger+Grill:



1. Temperatur.
2. Funktionsvarighed.
3. Mikrobølgeeffekt.

Ved aktivering af en funktion med Grill:



1. Temperatur
2. Varighed af timer med minuttæller.
3. Funktionsvarighed.
4. Varighed af programmeret tilberedning (hvis tidsindstillet tilberedning er valgt).
5. Visning af klokkeslæt.



# Anvendelse

## Indstilling af klokkeslæt

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

1. Drej temperaturknappen for at indstille den viste tid (hold knappen drejet for en hurtigere forøgelse eller reduktion).
2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på temperaturknappen for at indstille minutterne (hold knappen drejet for en hurtigere forøgelse eller reduktion).
4. Tryk på temperaturknappen for at afslutte indstillingen.



Det kan vise sig nødvendigt at ændre den aktuelle tid, f. eks. grundet sommer- eller vintertid. Fra standby-positionen holdes temperaturknappen drejet til højre eller venstre indtil værdien for timer blinker.

Det er ikke muligt at ændre klokkeslættet, hvis ovnen er i tilstanden ON.

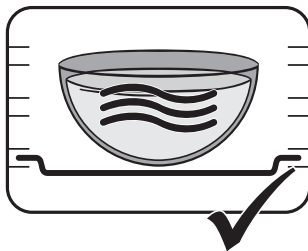
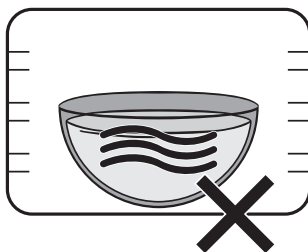
## Mikrobølger



### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på apparatet

Under anvendelse af mikrobølger skal retterne være placeret i en egnet beholder på risten, som indsættes på første rille.

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



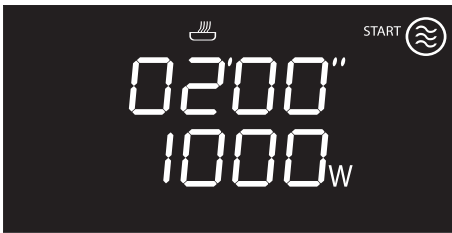
For at opnå optimale resultater ved længere tilberedninger med mikrobølger og kombinerede tilberedninger, anbefales det at blande fødevarerne en eller to gange.



## Mikrobølger

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

1. Vælg mikrobølgefunktionen ved hjælp af funktionsknappen .



2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej temperaturknappen for at ændre tilberedningsværdien (maks. 30 minutter).
4. Tryk på temperaturknappen.
5. Drej på temperaturknappen for at ændre effektværdien fra 100W til 1000W (se Mikrobølgeeffekter).

6. Tryk på funktionsknappen for at starte tilberedningen med mikrobølger.



Hvis lågen åbnes, standses tilberedningsfunktionen. Ved lukningen skal man trykke på funktionsknappen for at genoptage tilberedningen.



Tryk på funktionsknappen for at standse tilberedningsfunktionen midlertidigt. Tryk igen for at genoptage tilberedningen.

7. Når tilberedningen er færdig, vises meddelelsen **STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal.





## Anvendelse

8. For at afbryde lydsignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.



For at afbryde lydsignalet og vælge endnu en tidsindstillet tilberedning skal man dreje temperaturknappen højre om.



For at afbryde lydsignalet og vælge en anden tilberedningsfunktion skal man dreje funktionsknappen til højre eller til venstre.



For at slukke apparatet skal du holde funktionsknappen nede.

### Mikrobølgeeffekter

I det følgende angives de effekter, der kan vælges:

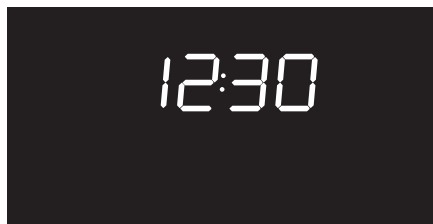
Effekt (W)	Bruges til
100	Optøning af madvarer
200	
300	
400	Stegning af kød eller tilberedninger ved svag varme
500	
600	Opvarmning og stegning af madvarer
700	
800	
900	Opvarmning af væsker
1000	

### Funktionen QUICK START til mikrobølger

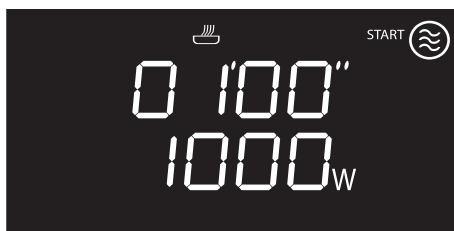


Funktionen QUICK START gør det muligt at aktivere mikrobølgerne meget hurtigt, og bruges til at opvarme små mængder af væsker eller mad.

1. Fra standby-tilstand trykkes to gange på funktionsknappen.



2. Apparatet tænder mikrobølgerne med standardparametrene.





## Kombinerede funktioner



### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på apparatet

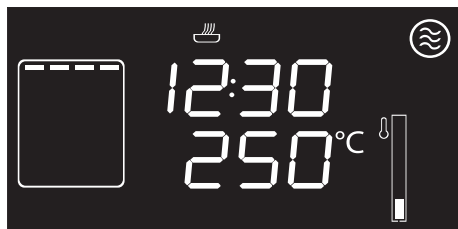
- Anvend ikke de kombinerede funktioner til at opvarme eller koge væsker.



En kombineret tilberedning er sammensætningen af en traditionel tilberedning og mikrobølger. Disse funktioner angives ved tændingen af symbolet for en traditionel funktion og ikonet for

mikrobølgefunktionen 

1. Vælg en kombineret funktion ved hjælp af funktionsknappen.



2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på knappen for at indstille temperaturen.
4. Tryk på temperaturknappen.
5. Drej på temperaturknappen for at ændre varighedsværdien.
6. Tryk på temperaturknappen.
7. Drej temperaturknappen for at ændre effektværdien (fra 100W til 700W).
8. Tryk på funktionsknappen for at starte den kombinerede tilberedning.

## Forvarmningsfase

Tilberedningen følger efter en forvarmningsfase, som gør apparatet i stand til at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.


Denne fase angives ved at det niveau, der er nået, blinker.




DA

Efter forvarmning holder niveauet nået op med at blinke og lyser konstant, og der aktiveres et lydssignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnen.



 Ved den kombinerede funktion med mikrobølger + grill udføres forvarmningen ikke til denne type tilberedning og til gavn for en højere hastighed.

 En tilberedning kan afbrydes på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke funktionsknappen ned i mindst 3 sekunder.



# Anvendelse

## Liste over kombinerede funktioner



### Mikrobølger + grill

Brug af grillen giver en perfekt bruning af fødevarens overflade.



Mikrobølgernes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.



### Mikrobølger + statisk + blæser

Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter.



Mikrobølgernes indvirkning gør det imidlertid muligt at tilberede den indvendige del af maden på kort tid.



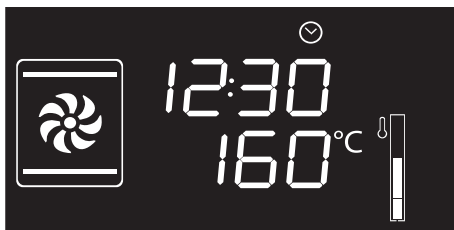
### Mikrobølger + varmluft

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



## Traditionelle funktioner

1. Vælg en tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.



2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte den traditionelle tilberedning.



En tilberedning kan afbrydes på et hvilket som helst tidspunkt ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.

## Forvarmingsfase

Tilberedningen følger efter en forvarmingsfase, som gør apparatet i stand til at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.

Denne fase angives ved at det niveau, der er nået, blinker.



Efter forvarmning holder niveauet nået op med at blinke og lyser konstant, og der aktiveres et lydsignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnen.







## Liste over traditionelle funktioner



### ØKO

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

Ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Den tilrådes ikke til fødevarer, som kræver hævning.

For at opnå den største energibesparelse og nedsætte tiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



Under funktionen ØKO skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



Under funktionen ØKO varer tilberedningstiderne (og en evt. forvarmning) længere.



### Over/undervarme

Varmen som både kommer fra oven og fra neden, gør dette system velegnet til tilberedning af særlige typer mad. Traditionel tilberedning, også kaldet statisk, er velegnet til tilberedning af en enkelt ret ad gangen. Ideel til alle typer steg, brød, tærter og især velegnet til fede typer kød, som gås og and.



### Grill

Varmen som kommer fra grillelementet, gør det muligt at opnå virkelig gode resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød som er af medium tykkelse eller tyndt, og giver i kombination med grillspyddet, (hvor dette er inkluderet), kødet en ensartet, gylden farve efter endt tilberedning. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.



### Statisk ventileret

Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel til småkager og kager, som kan tilberedes samtidigt på flere niveauer. (For tilberedninger på flere niveauer anbefales det at anvende 2. og 4. rille).



### Ventileret grill

Luften som ventilatoren producerer gør den kraftige varmebølge fra grillen blidere, og gør det muligt at grille selv tykke produkter på optimal vis. Ideel til store udskæringer af kød (f. eks. svineforskank).



# Anvendelse



## Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun bundvarmen er det muligt afkorte tilberedningen. Dette system anbefales til sterilisering eller til færdiggørelse af tilberedning af madvarer, som allerede er tilberedt tilstrækkeligt på overfladen, men ikke indvendigt, og som derfor har brug for en moderat overvarme. Ideel til alle typer mad.



## Varmluft

Ved kombinationen af ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnrummets bagvæg), er det muligt at tilberede forskellige madvarer på flere plader, hvis de skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmfordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



## Turbo

Kombinationen af ventileret og traditionel tilberedning gør det muligt, særlig hurtigt og effektivt at tilberede forskellig mad på flere plader, uden sammenblanding af duft og smag. Ideel til store mængder mad, som kræver en kraftig tilberedning.


## Timer

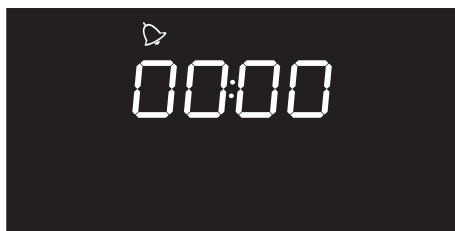




Denne funktion afbryder ikke tilberedningen, men aktiverer kun alarmen.



Minuttælleren kan aktiveres både i tilberedningsfasen, og når apparatet er i standby-tilstand.

1. Tryk på temperaturknappen én gang (2 gange hvis man allerede er i tilberedningsfasen). På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej på knappen for at indstille varigheden (fra 1 minut til 4 timer). Efter nogle sekunder stopper kontrollampen  med at blinke, og nedtællingen begynder.
3. Vælg den ønskede funktion til tilberedningen og vent på, at lyssignalet gør brugeren opmærksom på, at tiden er gået. Kontrollampen  blinker.



4. For at afbryde lydsignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper.
5. For at vælge endnu en minuttæller skal man dreje på temperaturknappen.



For at fjerne minuttælleren skal man bringe nedtællingen til nul.

## Tidsindstillet tilberedning

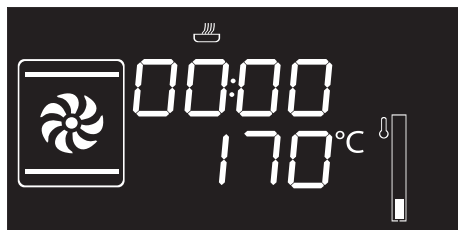


Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

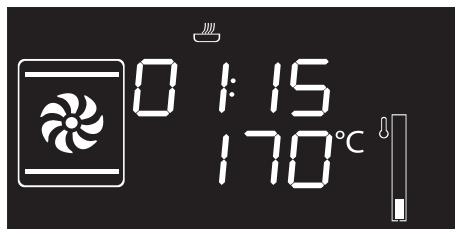


Aktivisering af en tidsindstillet tilberedning annullerer en eventuel tidligere indstilling af timer med minuttælling.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.



DA

3. Nogle sekunder efter valget af den ønskede varighed vil kontrollampen  holde op med at blinke og den tidsindstillede tilberedning starter.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovn genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.

4. Når tilberedningen er færdig, vises meddelelsen **STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal.





## Anvendelse

5. For at afbryde lydsignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.



For at afbryde lydsignalet og vælge endnu en tidsindstillet tilberedning skal man dreje temperaturknappen højre om.





For at afbryde lydsignalet og vælge en anden tilberedningsfunktion skal man dreje funktionsknappen til højre eller til venstre.



For at slukke apparatet skal du holde funktionsknappen nede.

### Ændring af indstillede data under tidsindstillet tilberedning

Det er muligt at ændre varigheden af tidsindstillet tilberedning, mens tilberedningen er i gang:

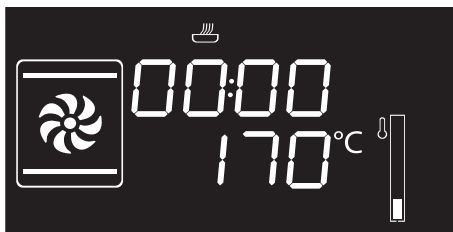
1. Når kontrollampen  lyser konstant og apparatet er i tilberedningsfasen, skal man trykke to gange på temperaturknappen. Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

### Programmeret tilberedning

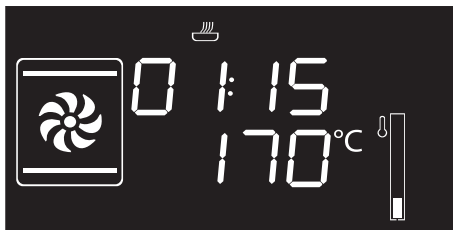


Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at afslutte den automatisk ved et tidspunkt som er fastsat af brugeren, med efterfølgende automatisk slukning af apparatet.


1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene  og kontrollampen  blinker.

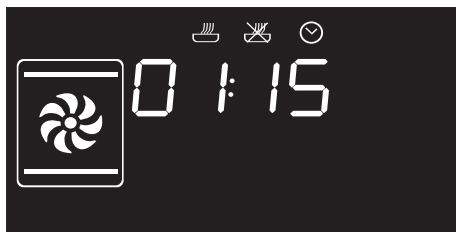


2. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.





- Tryk på temperaturknappen en fjerde gang. Kontrollampen  blinker. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningens sluttidspunkt.
- Efter nogle sekunder holder kontrollamperne  og  op med at blinke. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovnens genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.



Under programmeret tilberedning fremskyndes tændingen af ovnen med 10 minutter for at gøre det muligt for apparatet at nå den nødvendige temperatur for tilberedningen (forvarmning).

- Når tilberedningen er færdig, vises meddelelsen **STOP** på displayet, og der lyder et lydssignal.



- For at afbryde lydssignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.



For at slukke apparatet skal du holde funktionsknappen nede.



Af sikkerhedsårsager er det ikke muligt kun at indstille tidspunktet for afslutning af tilberedningen, uden også at indstille varigheden.

## Ændring af indstillede data under programmeret tilberedning








Efter ændring af tilberedningsvarigheden er det nødvendigt at genindstille tidspunktet for afsluttet tilberedning.

Det er muligt at ændre varigheden af programmeret tilberedning, mens tilberedningen er i gang:



## Anvendelse

1. Når kontrollamperne  og  lyser konstant, og apparatet venter på at starte tilberedningen, skal man trykke på temperaturknappen to gange. Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
3. Tryk igen på temperaturknappen. Kontrollampen  slukker og kontrollampen  begynder at blinke. På displayet vises tidspunktet for tilberedningens afslutning.
4. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.
5. Efter et par sekunder holder kontrollamperne  og  op med at blinke og den programmerede tilberedning fortsætter med de nye indstillinger.

### Gode råd til traditionel tilberedning

#### 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 ovnen inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.



## Råd om tilberedning af kager og småkager

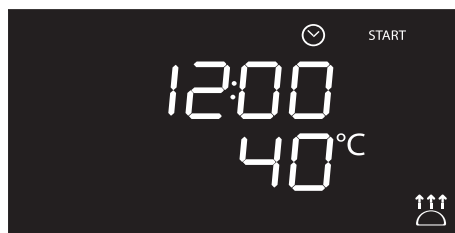
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, 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.

## 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 apparatet konstant rent indvendigt.

## 3.5 Særlige funktioner

### Hævning



DA



Ved hævefunktionen er det ikke muligt at ændre temperaturen.



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

1. Placér dejen, der skal hæve, på anden rille.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen Hævning . Teksten **START** blinker.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte hævningen.
4. Ved afslutning vises meddelelsen **StoP** og der lyder et lydsignal.



## Anvendelse

5. For at afbryde lyssignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.
6. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at slukke apparatet.

### Genopvarmning



Denne funktion gør det muligt at opvarme allerede tilberedte madvarer, som har været opbevaret i køleskabet, med mikrobølger.

1. Tryk på funktionsknappen for at vælge opvarmningsfunktionen.



2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på temperaturknappen for at ændre opvarmningsens varighed.
4. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte parametrene og starte opvarmningen.

### Sabbath-funktion



Denne funktion gør det muligt at tilberede mad under overholdelse af dispositionerne for hviledagen i den hebraiske religion.



Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

- Tilberedningen kan fortsætte i et ubestemt tidsrum, det er ikke muligt at indstille en tidsindstilling.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-100° C.
- Deaktiveret lys i ovnrummet, ethvert indgreb såsom åbning af lågen eller manuel aktivering ved hjælp af knappen aktiverer ikke lyset.
- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Lys på knapperne og lydindikationer er deaktiverede.





Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre.



En aktivering af knapperne vil ikke skabe nogen effekt: kun funktionsknappen forbliver aktiv for at man kan slukke apparatet.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge Sabbath-funktionen **Sabb**.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre funktionens temperatur.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede temperatur. Teksten **START** blinker.
4. Tryk på funktionsknappen for at starte Sabbath-funktionen.
5. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at slukke apparatet.

## Optøning på tid



Denne funktion gør det muligt at optø fødevarerne ved hjælp af mikroovns funktionen på baggrund af en valgt tid.

1. Indsæt retten i ovnen (se "Turn"-procedure).
2. Vælg ved hjælp af funktionsknappen optøningsfunktionen på tid, som er angivet med symbolet  og .



3. Tryk på temperaturknappen for at indstille varigheden.
4. Drej på knappen for at ændre værdien (fra 5 sekunder til 99 minutter).
5. Tryk på funktionsknappen for at starte optøningen.



Hvis den valgte varighed for optøningen er over 5 minutter, er det for et optimalt resultat nødvendigt at dreje retten inde i ovnrummet, se: "Turn"-procedure.

6. Ved endt tilberedning blinker meddelelsen **Stop**.




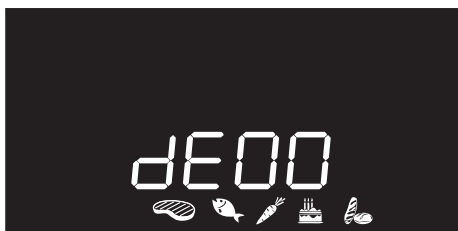
# Anvendelse

## Optøning pr. vægt



Denne funktion gør det muligt at optø madvarerne på baggrund af vægt og af den type madvare, der skal optøs.

1. Indsæt retten i ovnen (se "Turn"-procedure).
2. Tryk og drej på funktionsknappen for at vælge optøning pr. vægt, som angives ved meddelelsen **dE00** og de tændte symboler  .







3. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte optøningen efter vægt.
4. Drej på funktionsknappen for at vælge den fødevaretype, der skal optøs.
5. Drej på temperaturknappen for at vælge vægt (i gram) på den fødevarer, der skal optøs.
6. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte de indstillede parametre og for at starte optøningen.



Hvis det under optøningen er nødvendigt at dreje retten inde i ovnrummet for et optimalt resultat, se: "Turn"-procedure.

7. Ved afslutning vises meddelelsen **StoP**, og der lyder et lydsignal.
8. For at afbryde lydsignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.
9. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at slukke apparatet.

## Forindstillede parametre

dE	Type	Vægt (g)	Tid (min)*
01	 Kød	500	20
02	 Fisk	400	17
03	 Frugt	300	15
04	 Brød	300	5

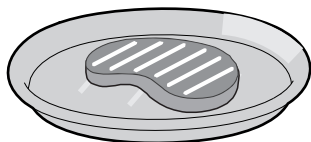
\* Optøningstiderne kan variere afhængigt af formen og dimensionerne på den madvare, der skal optøs.



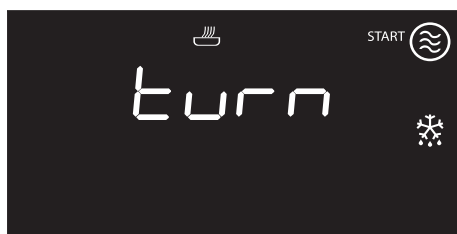
## “Turn”-procedure

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

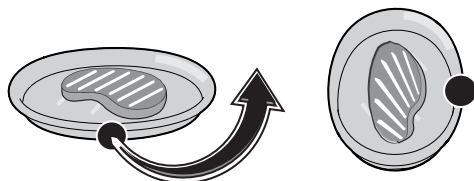
1. Indsæt retten inde i ovnrummet parallelt med ovnlågen.



2. Når apparatet viser meddelelsen **turn** på displayet, skal man dreje maden.



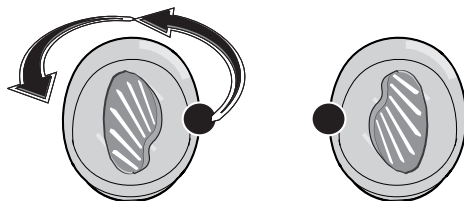
3. Åbn lågen og drej retten 90°.



- i** Hvis man ikke drejer retten, vil apparatet vente i et minut, for derefter at fortsætte automatisk med optøningen. På displayet vises dog som en påmindelse meddelelsen **turn** under nedtællingen.



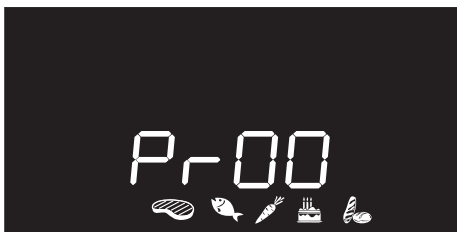
4. Luk apparatets låge og tryk på funktionsknappen for at genoptage funktionen.
5. Om nødvendigt kan apparatet på ny bede om at man drejer maden. På displayet vises meddelelsen **turn**.
6. Ved den anden drejning skal man åbne lågen og dreje retten 180°.




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



## 3.6 Automatiske programmer



De automatiske tilberedningsfunktioner er opdelt efter type og de retter, der skal tilberedes.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge tilberedning med automatiske programmer, som angives ved meddelelsen **Pr-00** og de tændte symboler for retter .
2. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte tilberedning med automatiske programmer.
3. Drej på funktionsknappen for at vælge det foretrukne program (se Tabel over automatiske programmer).
4. Drej på temperaturknappen for at vælge vægt (i gram) på den fødevare, der skal tilberedes.

5. Ved endt forvarmning blinker teksten

**START**. Indsæt retten, der skal tilberedes, og tryk på funktionsknappen for at starte tilberedningen.

6. Ved afslutning vises meddelelsen

**Stop**, og der lyder et lydsignal.

7. For at afbryde lydsignalet skal man trykke eller dreje på en af de to knapper eller åbne lågen.
8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at slukke apparatet.



Under automatiske programmer er det muligt at indstille en programmeret tilberedning.






En tilberedning kan afbrydes på et hvilken som helst tidspunkt ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.



## Tablet over automatiske programmer

### KØD (01 - 05)





Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
01	Roastbeef (medium)	1000	1		200	60
02	Svinekam	1000	1	 + 	190+300W	60
03	Lam (gennemstegt)	1200	1	 + 	190+300W	60
04	Kalv (stegt)	1000	1	 + 	190+300W	70
05	Stegt kylling (hel)	1000	1	 + 	200+300W	50

DA

### FISK (06 - 07)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
06	Frisk (hel)	500	1	 + 	160+300W	30
07	Frossen	500	1	 + 	160+300W	40

### GRØNTSAGER (08 - 10)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
08	Blandede, grillede	500	3		250	15 + 10 <sup>(1)</sup>
09	Ristede	1000	2	 + 	220+300W	30
10	Pommes frites (frossen)	500	2		220	13

<sup>(1)</sup> Ved grillede tilberedninger anbefales det at stege madvarerne på begge side med reference til de angivne tider i tabellen. Den længste, angivne tid refererer altid til den første side, der skal steges, fra retten er rå.



## Anvendelse



### DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
11	Småkager	600	1		160	18
12	Tærte	800	1		170	40



### BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
13	Hævet brød (rundt brød)	1000	1		200	30
15	Deep pan pizza	1000	1		250	9
15	Pizza (frossen)	300	1		250	8
16	Ovnbagt pasta	2000	1		220	40
17	Lasagne (frisk)	2000	1		230	35
18	Lasagne (frossen)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche lorraine	1000	1		200	40
20	Soufflé	500	1		180	25

<sup>(2)</sup> (Modeller uden pizzasten). Stenen skal lægges på bunden af ovnrummet. En frossen pizza, som tilberedes på stenen kræver ikke andre tilberedningstider afhængigt af vægten.



Tiderne som er angivet i tabellen indeholder ikke forvarmningstid og refererer til tilberedning af hele stykker. Hvis madvaren deles i mindre portioner, reduceres tilberedningstiden.



## 3.7 Sekundær menu

Apparatet er forsynet med en gemt undermenu, som giver brugeren mulighed for at:

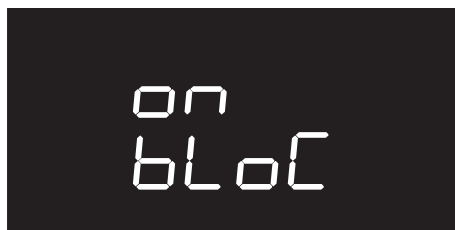
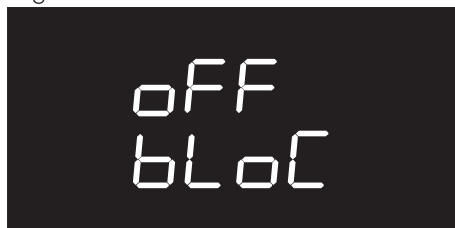
- Aktivere eller deaktivere Børnelås-tilstanden.
- Aktivere eller deaktivere Show Room-tilstanden (som deaktiverer alle opvarmningsfunktioner, og kun sætter kontrolpanelet i funktion).
- Aktivere eller deaktivere Laveffekt-tilstanden (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere tidsindstillingen af lyset (Eco light).

Med apparatet i Standby-tilstand

1. Tænd for lampen inden i ovnen ved at dreje hurtigt på temperaturknappen.
2. Tryk og holde temperaturknappen nede i mindst 5 sekunder.
3. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at ændre indstillingen (ON/OFF).
4. Tryk på temperaturknappen for at gå videre til den efterfølgende indstilling.

## Børnelås-tilstand

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



Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen .

For at frakoble låsemekanismen midlertidigt under en tilberedning skal man holde temperaturknappen nede i 5 sekunder. Efter et minut fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.



Såfremt der bliver stillet på knapperne, viser displayet meddelelsen **bLoC** i nogle sekunder.



Det er også med aktiv børnelås muligt at slukke apparatet øjeblikkeligt ved at trykke på funktionsknappen i 3 sekunder.



## Anvendelse


### Show Room-tilstand (kun ved udstilling)

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



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



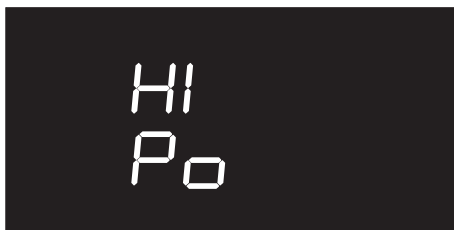
Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen  på displayet.

### Laveffekt-tilstand

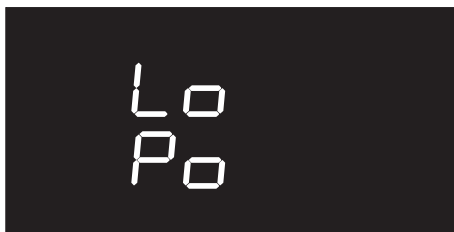
Ved aktivering af denne tilstand begrænser ovnen den anvendte effekt.

Egnet, hvis man vil anvende flere husholdningsapparater samtidigt.

HI: normal effekt.



LO: lav effekt.



Ved aktivering af laveffekt-tilstanden kan tiderne for opvarmning og tilberedning blive forlænget.



Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen  på displayet.





## Holde varm-tilstand (kun på enkelte modeller)

Denne tilstand gør det muligt ved afslutningen af en tilberedning, hvor der er indstillet en varighed, (og hvis denne ikke afbrydes manuelt), for apparatet at holde varmen (ved lave temperaturer) på maden, som netop er tilberedt, i cirka 1 time.



## Tilstand til tidsindstilling af lys

For en større energibesparelse deaktiveres lyset automatisk et minut efter start af tilberedningen.



For at hindre apparatet i at deaktivere lyset automatisk efter et minut, skal du indstille denne tilstand på OFF.



En manuel styring af tænding/slukning er altid tilgængelig, ved at man drejer temperaturknappen til højre i begge indstillinger.

DA



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### Bemærkninger



Forhøjet temperatur inde i  
ovnrummet efter brugen  
**Fare for forbrændinger**

- Udfør kun rengøring efter du har ladet apparatet afkøle.



Ukorrekt anvendelse  
**Risiko for skader på overfladerne**

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På staldede, eller dele som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger) må ikke anvendes produkter til rengøringen som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- En manglende rengøring af ovnrummet kan have en negativ effekt på apparatets driftslevetid og udgøre en fare.
- Fjern altid madrester fra ovnrummet.



Ukorrekt anvendelse  
**Fare for eksplosion/forbrænding**

- Brug ikke rengøringsmidler med et højt indhold af alkohol, eller som kan efterlade brandbare dampe. En efterfølgende opvarmning kan antænde eksplosioner inde i rummet.



Hvis en lampe er beskadiget skal man kontakte det tekniske servicecenter for udskiftning. Denne skade forringer ikke apparatets integritet, og det kan fortsat anvendes.

### 4.1 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.

## 4.2 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.



Det anbefales at anvende rengøringsmidler som er distribueret af fabrikanten.

## 4.3 Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnlige, efter det er afkølet. Undgå at lade madrester tørre ind i ovnen, da de kan ødelægge emaljen.

Inden rengøring skal man tage alle dele, der kan fjernes, ud.

For at lette rengøringen anbefales det at tage støtterammerne til riste/plader ud.



Hvis der bruges specifikke rengøringsprodukter, anbefales det at lade apparatet køre på maks. temperatur i ca. 15-20 minutter for at fjerne eventuelle madrester.

## Tørring

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

Ved afslutningen af hver tilberedning:

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



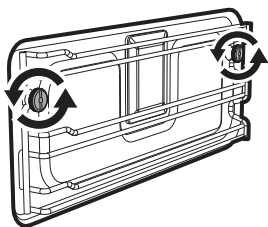
## Rengøring og vedligeholdelse

### Afmontering af støtterammerne til riste/plader

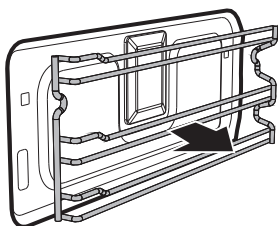
Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

For afmontering af skinnernes rammer:

1. Skru de to fæstningstapper på rammen ud.



2. Træk rammen mod ovnrummet, så den frigøres fra fæstningstapperne.



3. Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af rammerne. Vær forsigtig med afstandsbojsningerne som skal indsættes inde i rammens formpresning.

### Rengøring af den øverste del



Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen  
**Fare for forbrændinger**

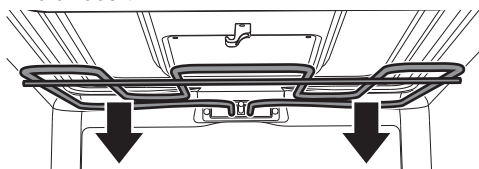
- De følgende handlinger må kun udføres med slukket og helt afkølet ovn.

Apparatet er forsynet med en vippende modstand, som gør det muligt at lette rengøringen af ovnsens øverste del.

1. Løft den øverste modstand let og drej grebet 90° for at frigøre modstanden.



2. Sænk modstanden forsigtigt indtil den standser.



Ukorrekt anvendelse  
**Risiko for skader på apparatet**

- Bøj ikke modstanden for meget under rengøringen.

3. Ved endt rengøring sættes modstanden på plads, og grebet drejes for at hægte den på.



## 4.4 Vapor Clean



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



**Ukorrekt anvendelse**  
**Risiko for skader på overfladerne**

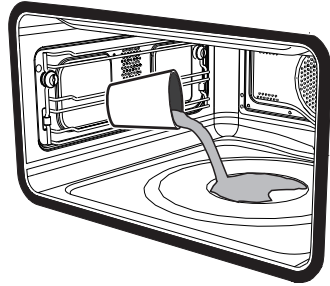
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Udfør kun indgreb for assisteret rengøring ved kold ovn.

### Indledende indgreb

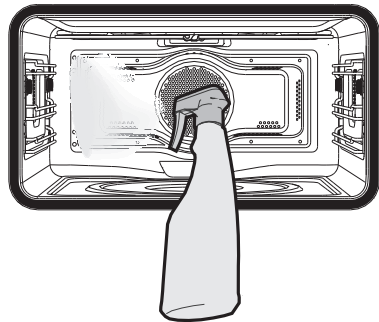
Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen. Den øverste beskyttelse kan blive i ovnen.

- Hæld ca. 40cl vand på ovns bund. Sørg for at det ikke løber ud over fordybningen.



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



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

- Luk lågen.




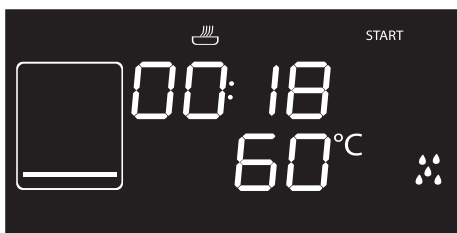
# Rengøring og vedligeholdelse

## Indstilling af funktionen Vapor Clean

**i** Hvis den indvendige temperatur er over den indstillede til rengøringscyklussen Vapor Clean, standser cyklussen omgående, og displayet vil vise teksten

**Stop**. Lad apparatet køle af før den assisterede rengøringsfunktion aktiveres.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen Vapor Clean . Rengøringscyklussens varighed og temperatur vises på displayet.



**i** Parametrene varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.

2. Tryk på funktionsknappen for at starte den automatiske rengøringscyklus.

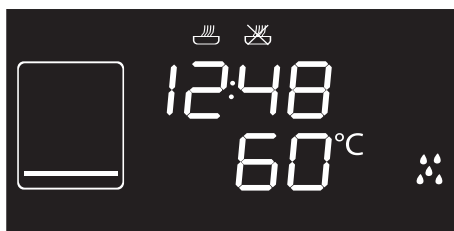
## Programmeret Vapor Clean

Lige som ved normale tilberedningsfunktioner, er det med Vapor Clean også muligt at indstille et tidspunkt for afslutning af funktionen.

1. Efter valg af funktionen Vapor Clean skal du trykke på temperaturknappen.

Kontrollampen  begynder at blinke.

På displayet vises tidspunktet for funktionens afslutning.



2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte tidspunktet for afslutning af funktionen.
4. Tryk på funktionsknappen. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.

## Afslutning af Vapor Clean rengøringscyklus

Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved hjælp af tryk på temperaturknappen.

1. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at slukke apparatet.
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 inde i ovnrummet.

For en bedre hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt, skal man udføre en tørring af ovnrummet ved hjælp af en ventilationsfunktion på 160 °C i ca. 10 minutter.



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.

## Hvad bør man gøre hvis...

Displayet er helt slukket:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontrollér om en eventuel flerpolet afbryder oven på apparatets strømforsyningslinje står på "On".

Apparatet varmer ikke op:

- Kontrollér om tilstanden "show room" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit 3.7 Sekundær menu).

Betjeningsknapperne reagerer ikke:

- Kontrollér om tilstanden "Børnelås" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Tilberedningstiderne er højere end de, som er angivet i tabellen:

Kontrollér om tilstanden "Laveffekt" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Hvis lågen åbnes under en ventileret funktion, vil ventilatoren stoppe:

- Dette er ikke en fejl, produktet fungerer som det skal. Det nyttigt, når man skal kigge til maden under tilberedningen, for at undgå, at store mængder varme slipper ud af ovnen. Når lågen lukkes vil ventilatoren starte sin funktion igen.



Hvis problemet ikke er løst, eller hvis der er andre typer fejl, bør man kontakte det lokale kundeservicecenter.



Såfremt der vises andre ERRx-fejlmeddelelser: skriv fejlmeddelelsen, indstillet funktion og temperatur ned og kontakt den lokale tekniske kundeservice.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk tilslutning



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

- 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.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.

#### Generelle informationer

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

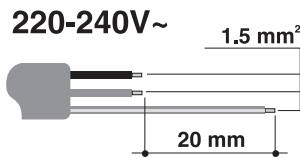
Identifikationskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

Apparatet fungerer ved 220-240 V $\sim$ .

Anvend et trepolet kabel (kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, med reference til tværsnittet på den indvendige ledning).

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



#### Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

#### 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 afmontér skærmen for at få adgang til klemkassen.
2. Udskift kablet.
3. Man skal sikre sig at kablerne (på ovnen eller evt. kogepladen) følger en optimal rute, så man undgår enhver kontakt med apparatet.

### 5.2 Placering



**Tungt apparat**  
**Fare for kvæstelser ved knusning**

- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.





## Tryk på den åbne låge Risiko for skader på apparatet

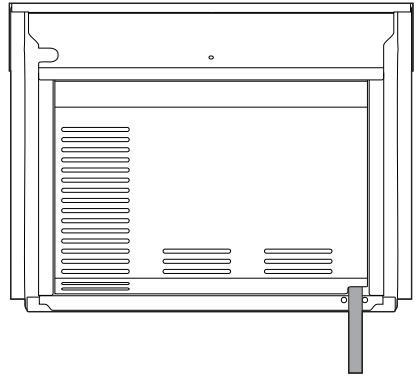
- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.



## Varmeudslip under apparatets funktion Risiko for forbrændinger

- Kontroller, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontroller, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- Installer ikke apparatet i en niche som er lukket af en låge eller i et skab med lås.

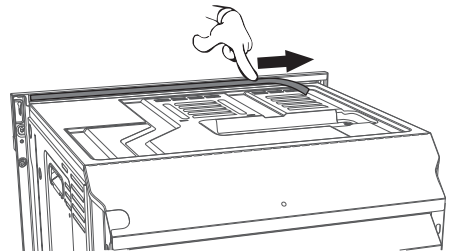
## Placering af forsyningskablet



(visning bagfra)

## Tætningsliste på frontpanel

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

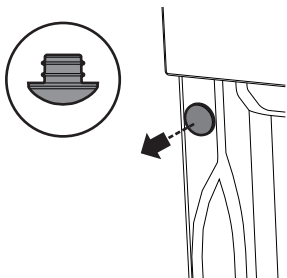




# Installation

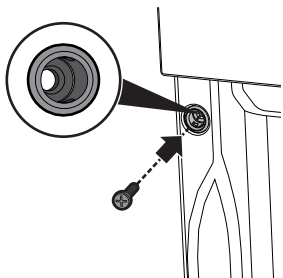
## Låsebøsninger

Fjern bøsningspropperne som er indsat på ovnens facade.

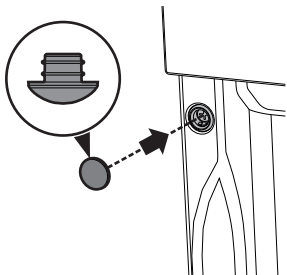


Placer apparatet i indbygningen.

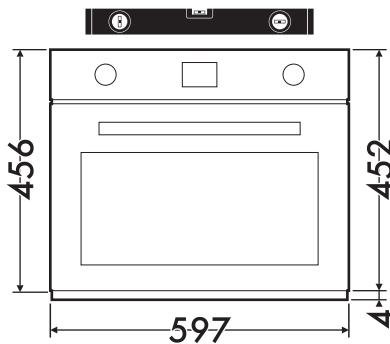
Fastgør apparatet til køkkenelementet med skruberne.



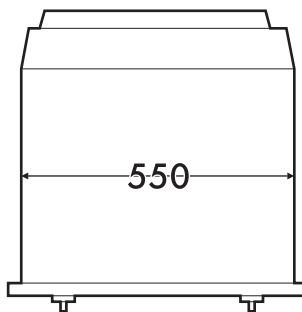
Dæk bøsningerne med propperne, som blev taget af før.



## Apparatets pladsbehov (mm)



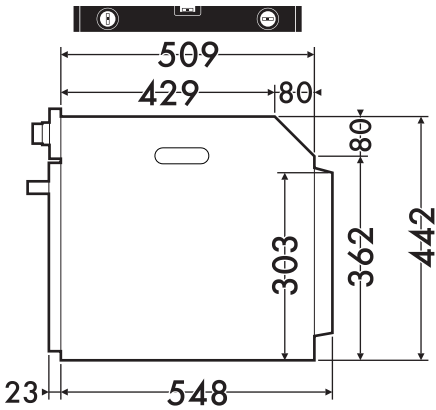
(visning forfra)



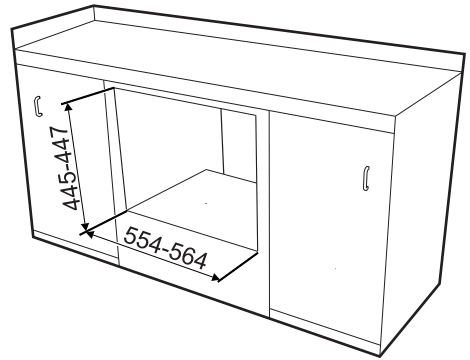
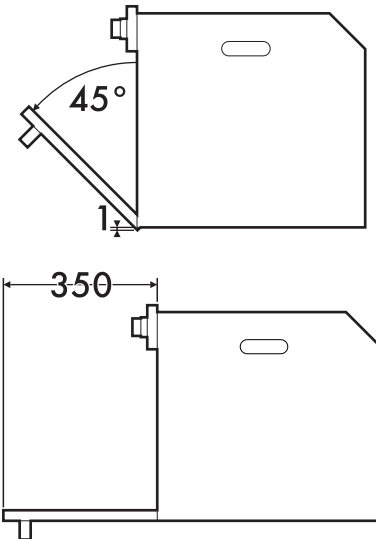
(visning ovenfra)



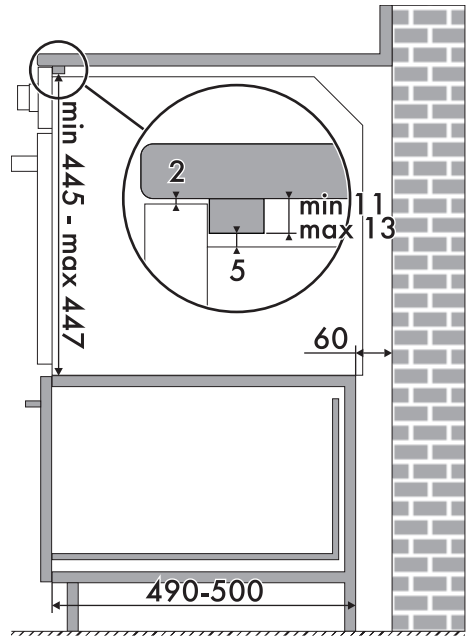
## Indbygning under køkkenborde (mm)



(visning fra siden)



DA

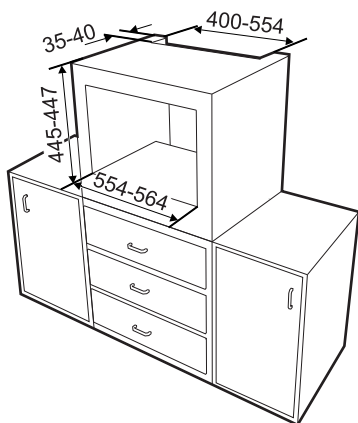


Sørg for at køkkenelementets bageste/nederste del rårer over en åbning på ca. 60 mm.



# Installation

## Indbygning i søjle (mm)



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

