

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	60
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	60
1.2 Producentens ansvar	64
1.3 Apparatets formål	64
1.4 Identifikationsskilt	64
1.5 Denne brugermanual	65
1.6 Bortskaffelse	65
1.7 Sådan læser du brugermanualen	66
2 Beskrivelse	67
2.1 Generel beskrivelse	67
2.2 Kogeplade	68
2.3 Betjeningspanel	69
2.4 Andre dele	70
2.5 Tilgængeligt tilbehør	71
3 Anvendelse	73
3.1 For energibesparelse	74
3.2 Anvendelse af tilbehøret	75
3.3 Brug af kogepladen	76
3.4 Brug af opbevaringsrummet	83
3.5 Brug af ovnene	83
3.6 Ur med programmeringsenhed	88
3.7 Brug af temperatursonden	92
4 Rengøring og vedligeholdelse	99
4.1 Rengøring af kogepladen	100
4.2 Rengøring af lågen	101
4.3 Rengøring af ovnummene	103
4.4 Pyrolyse	104
4.5 Særlig vedligeholdelse	105
5 Installation	107
5.1 Placering	107
5.2 Elektrisk tilslutning	112
5.3 Til installatøren	114

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.smeg.com



1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

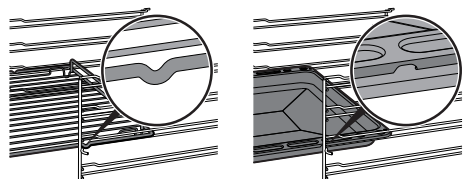
- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko.
- 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.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Fedt og olie kan selvantænde hvis det overophedes. Efterlad ikke komfuret under tilberedning af madvarer som indeholder olie eller fedt. Hvis olier eller fedt selvantændes, må ilden aldrig slukkes med vand. Læg låg på gryden og sluk for den berørte kogezone.
- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Under brugen må man ikke lægge metalgenstande, såsom køkkengrej eller bestik på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- 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.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvor monteret), når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.
- ANVEND ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I OPBEVARINGSRUMMET (HVIS MONTERET) ELLER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- Sluk apparatet efter brugen.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- 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.
- 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.
- For at undgå farer, skal man, såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

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





Bemærkninger

- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig
- Brandfare: opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på kogepladen.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte koge zoner.
- I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen, og kontakt det tekniske servicecenter.
- Bærere af pacemakere eller andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammalfrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.



- Den elektromagnetiske induktionskogeplade tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- På ståldele 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, pleffjernere eller stålsvampe).
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderkronerne og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
- 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.

Installation

- 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.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5 - 2 Nm.



Bemærkninger

For dette apparat

- Sluk for pladerne efter brugen. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.
- Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå at børn kommer i kontakt med dem.
- Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den, hvis de er spidse.
- Den glaskeramiske overflade må ikke bruges som støtteflade.
- Før pæren udskiftes, skal man sikre sig, at apparatet er slukket.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.

1.2 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.

1.3 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningsystemer.

1.4 Identifikationsskilt

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



1.5 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.

1.6 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF).

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

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.



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



Information



Forslag

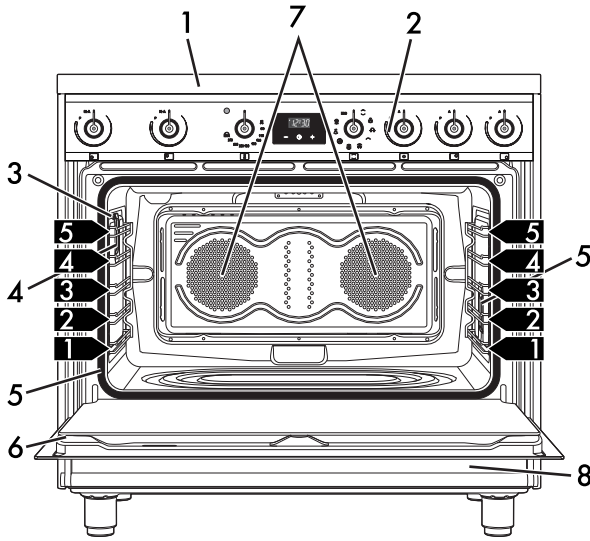
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse

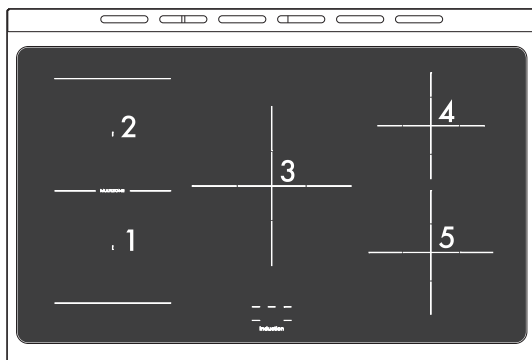


- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Kantliste | 9 Lampe til hjælpeovn |
| 2 Kogeplade | 10 Tætningsliste til hjælpeovn |
| 3 Betjeningspanel | 11 Låge til hjælpeovnen |
| 4 Temperatursondens stik | 12 Opbevaringsrum |
| 5 Lampe til hovedovn | 1,2,3 Støtterammer til riste/plader |
| 6 Tætningsliste til hovedovn | |
| 7 Låge til hovedovn | |
| 8 Ventilator til hovedovn | |



Beskrivelse

2.2 Kogeplade



Zone	Mål H x L (mm)	Min. gryde Ø (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i Booster-funktion (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* Effekten er vejledende og kan variere efter den anvendte gryde eller pande, eller efter de valgte indstillinger.

Fordele ved tilberedning med induktion

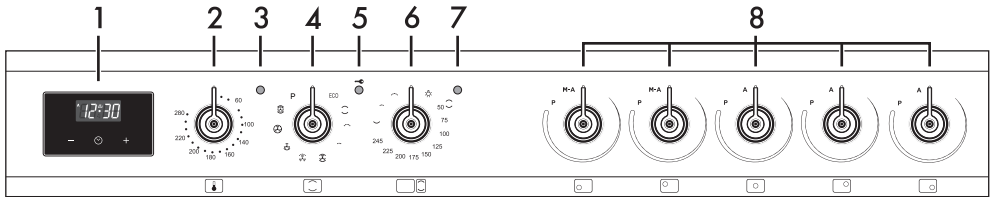
i

Kogepladen er forsynet med en induktionsgenerator til hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmem strøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- Energibesparelse takket være den direkte overførsel af energi til gryden (det er nødvendigt at anvende magnetiserende køkkengrej), i forhold til traditionel elektrisk tilberedning.
- Højere sikkerhed takket være overførslen af energi, som kun sker til gryden som er placeret på kogepladen.
- Øget ydelse ved energioverførsel fra induktionskogezone til grydens bund.
- Hurtig opvarmning.
- Reduceret forbrændingsfare, da overfladen kun opvarmes ved grydens bund; spildte madvarer sætter sig ikke fast.



2.3 Betjeningspanel



DA

1 Ur med programmeringsfunktion

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

2 Temperaturknap til hovedovn

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

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

3 Kontrollampe til hovedovn

Når den blinker, angiver den, at apparatet er ved at varme op for at nå den indstillede temperatur.

Når temperaturen er nået, forbliver termostatkontrollampen altid tændt, indtil apparatet slukkes.

Når den blinker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnen.

4 Funktionsknap til hovedovn

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

5 Kontrollampe for låsning af låge

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

6 Temperatur-/Funktionsvælgerknap til hjælpeovn

Tænder lyset inden i ovnen eller starter grill og bundvarme med en temperatur, som er på mindst 50°C og højst 245°C.

Ved maksimal temperatur er det desuden muligt at vælge enkelte funktioner, som er optimerede til særlige tilberedninger.

7 Kontrollampe til hjælpeovn

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

8 Knapper for pladens kogezone

Bruges til at styre kogezoneerne på induktionskogepladen.

Tryk på og drej knapperne i urets retning for at regulere funktionseffekten for pladen, som går fra et minimum på **1** til et maksimum på **9**.

Den ydede effekt angives af displayet, som er placeret på kogepladen.



Beskrivelse

2.4 Andre dele

Positionsriller

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

Indvendig belysning


Apparatets indvendige belysning tændes: (hovedovn)

- når der vælges en vilkårlig funktion, undtagen funktionen **ECO**.



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

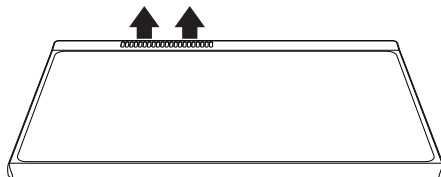
(hjælpeovn)

- når temperatur-/funktionsknappen på hjælpeovnen drejes til symbolet  eller til en vilkårlig funktion.

Afkølingsventilator

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

Ventilatoren skaber et normalt luft-flow, som ledes ud fra den bageste del af apparatet, og som kan fortsætte sin funktion i en kort periode, også efter at apparatet er slukket.



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.



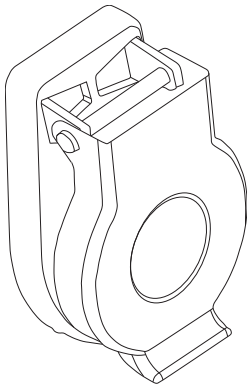
2.5 Tilgængeligt tilbehør

Temperatursonde



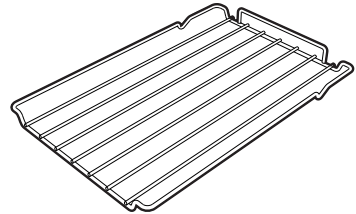
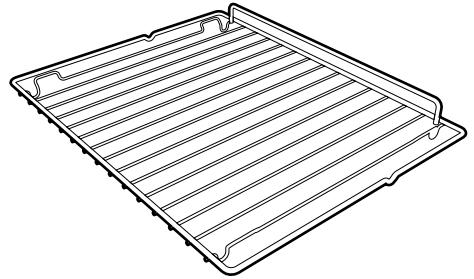
Med temperatursonden er det muligt at udføre en tilberedning på baggrund af temperaturen, som denne måler i midten af fødevareren.

Beskyttelsesdæksel



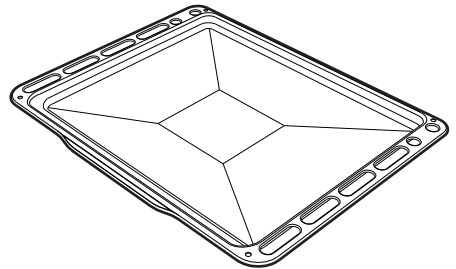
Bruges til at lukke og beskytte stikket til temperatursonden, når sidstnævnte ikke anvendes.

Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande

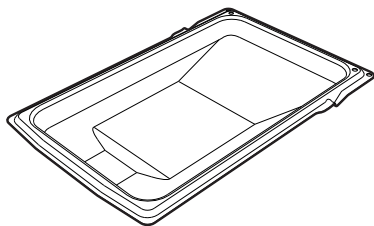
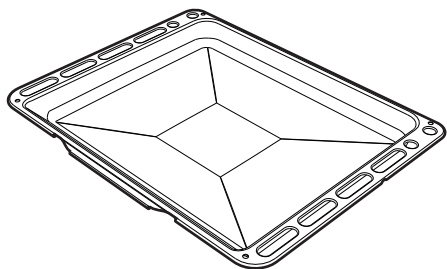


Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.



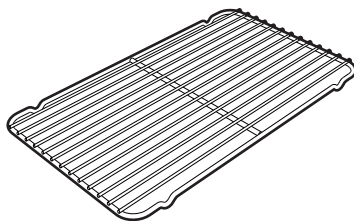
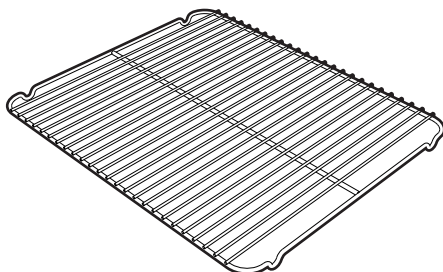
Beskrivelse

Dyb bradepande



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

Rist til bradepande



Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, 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



Høj temperatur inde i ovnene under brug
Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vende maden i ovnrummet
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- 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.
- Fedt og olier kan antændes, hvis de overophedes. Vær yderst forsigtig.



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet
Fare for forbrændinger

- Åbn ikke opbevaringsrummet, når ovnen er tændt, og stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- 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.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Sæt ikke gryder med en ujævn bund på kogepladen.
- Undgå at hårde og tunge genstande falder ned og slår kogepladens overflade i stykker.
- Hvis der opstår revner eller sprækker, skal man øjeblikkeligt slukke for apparatet, frakoble strømforsyningen og kontakte det tekniske servicecenter.
- Anvend ikke kogepladen som støtteflade.



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet under brug
Fare for brand eller eksplosion

- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Anvend eller efterlad ikke brændbare materialer i nærheden af ovnen eller opbevaringsrummet.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan frigive fedt eller olie.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.

Første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og 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).

Ovnrum

4. Opvarm ovnen i tom tilstand på maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Glaskeramisk kogeplade

5. Placer en gryde fyldt med vand på de forreste kogezone, og tænd dem på maksimal effekt i mindst 30 minutter.
6. Sluk de forreste kogezone efter 30 minutter, og gentag proceduren på de bagerste kogezone og på en eventuel kogezone i midten.
7. Såfremt betjeningsknapperne ikke fungerer korrekt efter de pågældende indgreb, kan det være nødvendigt at forlænge indgrebet, indtil al fugt er fordampet.

3.1 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 metallbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.

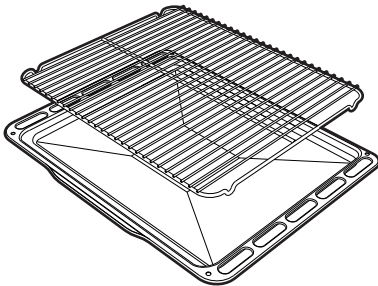


- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

3.2 Anvendelse af tilbehøret

Rist til bradepande

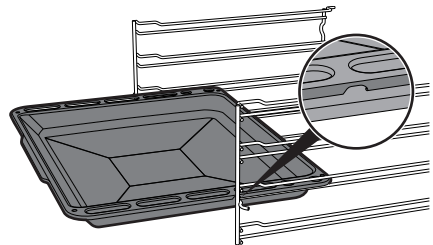
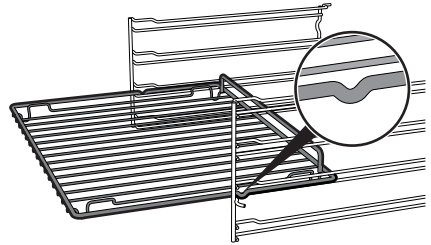
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden, som tilberedes.



Riste og 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 ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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



3.3 Brug af kogepladen

i Under den første tilslutning til det elektriske net udføres en automatisk kontrol, som tænder alle kontrollamperne i nogle sekunder.

i Efter brugen slukkes de anvendte plader ved at man drejer den tilhørende knap til **O**. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Ud for hver drejeknap er angivet den tilhørende kogezone.

Man skal blot dreje knappen med uret til den ønskede effektværdi.

Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen


Gryder som anvendes til tilberedning med induktion skal være af metal, have de rette magnetiske egenskaber, og en bund af tilstrækkelige dimensioner.

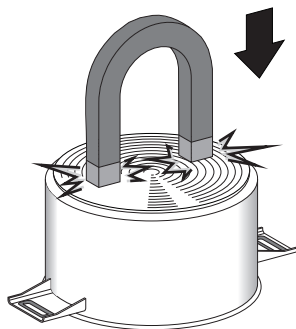
Egnede gryder og pander:

- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.

Uegnede gryder og pander:

- Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.


For at kontrollere om gryden er egnet, skal man blot sætte en magnet mod bunden; hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til tilberedning ved induktion. Hvis man ikke har en magnet, kan man fylde en smule vand i gryden eller panden, anbringe den på en kogezone, og sætte pladen i funktion. Hvis displayet viser symbolet , betyder det at gryden er uegnet.




Anvend kun gryder og pander med en fuldstændig flad bund, og som er egnede til induktionskogeplader. Brug af gryder med ujævn bund kan skade opvarmningssystemets effektivitet så meget, at gryden ikke identificeres korrekt på pladen.



Identifikation af gryde

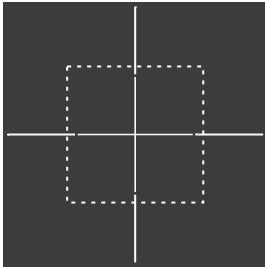
Hvis der på en kogezone ikke er nogen gryde, eller hvis gryden er alt for lille, udsendes ingen energi, og på displayet vises symbolet .

Hvis der findes en egnet gryde på kogezone, opfanger identifikationssystemet denne tilstedeværelse, og tænder pladen på den indstillede effekt ved hjælp af knappen. Udsendelsen af energi afbrydes også, når man fjerner gryden fra kogezone (på displayet vises symbolet .

Såfremt funktionen til identifikation af gryden aktiveres uagtet de reducerede dimensioner på gryderne eller panderne på kogezone, udsendes kun den nødvendige energi.

Begrænsninger ved identifikation af gryde:

Grydens minimale bunddiameter er angivet ved et kryds på kogezone.




Ved mindre grydediametre risikerer man, at systemet ikke opfanger placeringen af gryden, og derfor ikke aktiverer induktionsfunktionen.

Begrænsning af tilberedningstiden

Kogepladen er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden.

Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau.

Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises symbolet  på displayet.

Indstillet effektniveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Beskyttelse mod overophedning

Ved brug af kogepladen på fuld effekt i en længere periode kan der opstå problemer med afkøling af elektronikken, såfremt den omgivende temperatur er forhøjet.

For at undgå forhøjede temperaturer i de elektroniske systemer sænkes kogezonens effekt automatisk.



Anvendelse

Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til bunden eller til grydens diameter foroven, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Ved tilberedning af retter med lang tilberedningstid kan man spare tid og energi ved at anvende en trykkoger, der desuden gør det muligt at bevare vitaminerne i fødevarerne.
- Man skal sikre sig, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren, da overophedning grundet for lidt væske kan beskadige både trykkogeren og kogezone.
- Om muligt, lægges et låg, der passer i størrelsen, på gryden.
- Vælg den gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. En stor, men halvtom gryde har et stort energitab.

Effektniveauer

Kogezonens effekt kan indstilles på forskellige niveauer. I tabellen findes anvisninger for de forskellige tilberedningstyper.

Effektniveau	Egnet til:
0	OFF position
U	Holde varm funktion
1 - 2	Tilberedning af små mængder mad (minimum effekt)
3 - 4	Tilberedning
5 - 6	Tilberedning af større mængder mad, og stege i større stykker
7 - 8	Stegning, friturestegning med panering
9	Stegning
P *	Stegning/Bruning, kogning (maksimal effekt)

* se booster-funktion



Hvis kogepladen og ovnen anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.



Restvarme



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå, at børn lægger hænderne på dem.

Såfremt kogezoneen stadig er varm, efter at den er blevet slukket, viser displayet symbolet **H**. Når temperaturen er faldet til under 60°C vises symbolet ikke længere.

Hurtigopvarmer



Hver kogezone er forsynet med en hurtigopvarmer, som giver mulighed for at forsyne den maksimale effekt i en tidsperiode, som svarer til den valgte effekt.

Denne funktion gør det muligt at opnå den valgte effekt på mindst mulig tid.

1. Drej knappen mod urets retning til position **A** og slip den. På displayet vises symbolet **A**.
2. Vælg den ønskede opvarmningseffekt (**1...8**) inden for 3 sekunder. Den valgte effekt og symbolet **A** blinker skiftevis på displayet.

Det er til enhver tid muligt at øge effektniveauet. Perioden for „maksimal effekt“ modificeres automatisk.

Når accelerationstiden er afsluttet, forbliver effektniveauet, som det er indstillet til tidligere.



Hvis effekten reduceres, deaktiveres hurtigopvarmeren automatisk, når man drejer knappen mod uret.



Anvendelse

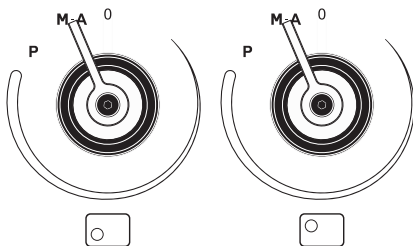
Multizone-funktion

i Ved hjælp af denne funktion er det muligt samtidigt at styre to kogezone (forreste og bagerste) ved brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med rektangulær form.

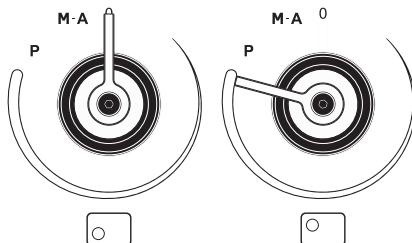
i Kogezonerne, som råder over funktionen Multizone, er den forreste venstre zone og den bagerste venstre zone.

For at aktivere Multizone-funktionen:

1. Drej knapperne til forreste og bagerste højre kogezone samtidigt mod urets retning og hold dem inde i positionen **M-A** indtil der lyder et kort lydsignal.



2. Bring knappen til den forreste højre kogezone til position **0**, og drej knappen til den bagerste højre kogezone helt til position **9**; der udsendes et forlænget lydsignal.



3. Drej på knappen til den forreste højre kogezone for at indstille den ønskede effekt: Nu styrer denne knap begge de involverede zoner.

For at deaktivere Multizone-funktionen:

- Bring begge knapper til position **0** (slukket).


i Denne funktion styrer automatisk en ensartet fordeling af effekten på begge de involverede zoner.



Holde varm funktion

i Med denne funktion er det muligt at holde de netop tilberedte retter varme.


For at aktivere Holde varm-funktionen:

- Drej knappen for den ønskede kogezone indtil symbolet  vises på det tilhørende display.

Booster-funktion

i Booster-funktionen giver mulighed for at aktivere kogezone på maksimal effekt i et maksimalt tidsrum på 5 minutter. Den er nyttig til at bringe større mængder vand i kog, eller til at give kødet fuldt blus.

- Drej knappen med urets retning til position **P** i to sekunder, og slip den herefter.

På displayet vises symbolet . Efter 5 minutter deaktiveres booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på effektniveau **9**.

Kun på enkelte zoner: Booster-funktionen forbliver aktiv og man skal deaktivere den manuelt ved hjælp af den tilhørende knap.

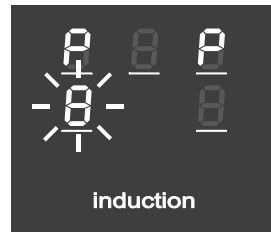
i Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til hurtigopvarmeren.

Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede effekt niveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne.

Modulet forsøger at opretholde de maksimale effekt niveauer, der kan forsynes. På displayet vises de indstillede niveauer fra det automatiske styringsmodul.

Hvis en effekt begynder at blinke, betyder det, at den begrænses automatisk til en ny værdi, som er valgt af effektstyringsmodulet.



i Højeste prioritet gives til den senest indstillede zone.




Anvendelse

Låsning af betjening




Låsningen af betjeningsknapper er en mekanisme, der gør det muligt at beskytte apparatet mod utilsigtet eller ukorrekt brug.

1. Med alle kogezoneerne slukket, drejes begge betjeningsknapper til forreste og bagerste kogezone samtidigt til højre mod urets retning (position **A**).
2. Fortsæt med at dreje på knapperne indtil displayet viser symbolerne .
3. Slip knapperne.

For at fjerne låsningen af betjeningsknapper gentages de samme indgreb som i det foregående.





Hvis knapperne er holdt på position **A** i mere end 30 sekunder, viser displayet en fejlmeddelelse .



Efter en længere strømafbrydelse deaktiveres låsningen af betjeningsknapper. I dette tilfælde skal man aktivere den som beskrevet i det foregående.

Fejlkoder

Hvis displayet viser en af de følgende fejlkoder , , skal du kontakte det tekniske servicecenter.

Begrænsning af kogepladens effekt



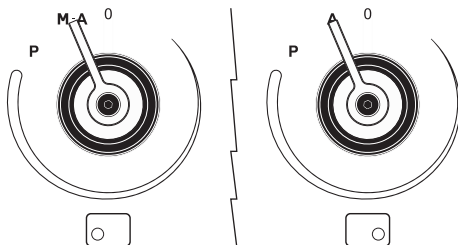
Induktionskogepladen er konfigureret til funktion ved en effekt på **11,1 kW**, men det er muligt at begrænse den til at fungere ved **7,4 kW**, **4,8 kW** eller **3,7 kW**.

1. Kobl apparatet fra det elektriske net og vent 10 sekunder før du genopretter forsyningen.



Indstillingen af effektniveauet på kogepladen skal være udført inden for 2 minutter fra tilslutningen til det elektriske net.

2. Drej samtidigt knapperne for den forreste venstre zone og den forreste højre zone mod urets retning (i forhold til positionen "**M-A**" og "**A**") og hold positionen i 3 sekunder.



På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises meddelelserne "**1**" og "**1**".

3. Slip knapperne.



4. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "7" og "4".

5. Slip knapperne.

6. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "4" og "8".

7. Slip knapperne.

8. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "3" og "7".

9. Slip knapperne.



Afvent at displayet slukker efter at have sluppet begge knapper på den ønskede effekt.



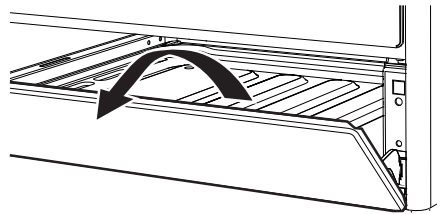
Når displayet er slukket er det er muligt at ændre effekten igen efter cirka 4 minutter (uden at skulle koble apparatet fra det elektriske net).



Den senest indstillede effekt forbliver aktiv, også i tilfælde af strømafbrydelse.

3.4 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet, som åbnes ved at man trækker håndtaget mod sig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.




3.5 Brug af ovnene



Tænding af hovedovnen



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



Sørg for, at uret med programmeringsenhed viser symbolet , for tilberedningstid. Hvis ikke, kan ovnen ikke tændes.

Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.



Anvendelse

Hovedovnens funktioner

Øko

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

Den tilrådes til alle typer fødevarer, undtaget de som kan generere meget fugt (for eksempel grøntsager).

For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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.



Lille grill

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.



I ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



Under ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en evt. forvarmningstid) længere.



ØKO-funktionen er en skånsom tilberedningsfunktion og anbefales til tilberedninger, som ikke kræver temperaturer på over 210°C; for tilberedninger ved højere temperaturer anbefales det at vælge en anden funktion.



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 udkæringer af kød (f. eks. svineforskank).



Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun undervarmen 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 + ventilator

Ved at kombinere ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnens bagvæg), er det muligt at tilberede forskellig mad på flere plader, hvis den skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. 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.



Pyrolyse

Ved indstilling af denne funktion når ovnen temperaturer, som kommer helt op på 500°C og ødelægger alt det fedtholdige snavs som dannes på de indvendige vægge.



Anvendelse

Tænding af hjælpeovnen



Drej temperatur-/funktionsvælgerknappen til den ønskede temperatur mellem **50°C** og **245°C** eller til den ønskede funktion (ved maksimal temperatur).

Hjælpeovnens funktioner



Lys

Tænder ovenlyset inde i ovnrummet



Statisk (min 50°C - maks 245°C)

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.



Bundvarme (245°C)

Varmen kommer kun nedefra og gør det muligt at færdigtillberede mad, som kræver en højere temperatur i bunden, uden at bruningen påvirkes. Ideel til søde tærter eller quicher, frugt- og marmeladetærter, og pizzaer.



Lille grill (245°C)

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.



Grill

Varmen som kommer fra grillmodstanden, gør det muligt, at opnå optimale resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød som er mellemtykket eller tyndt, og giver efter endt tilberedning kødet en ensartet, gylden farve. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.

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).
- Lige som med vægten, er tilberedningstiderne mindre for udskårne stykker end tilberedningstiderne for et helt stykke.



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, ellers skal den stege nogle minutter endnu.

Tilberedning ved lav temperatur med sonde

- Denne type tilberedning anbefales til mørt og magert kød, som ikke må overstige 65 °C i midten. Indstil en temperatur i ovnen på mellem 90° og 100 °C. Denne type indstilling forlænger tilberedningstiden, men bibeholder de kvalitative egenskaber på fødevarerne og hindrer en for stor reduktion af volumen på denne.
- For et bedre resultat skal man, før man fortsætter tilberedningen ved lav temperatur, brune kødet ved kraftig varme på panden i 1 eller 2 minutter på hver side.

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 anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.

- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktioner anbefales det at dreje temperaturknappen 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.
- Ved tilberedning på flere riller skal madvarerne helst placeres på 2. og 4. rille, tilberedningstiden skal forøges med nogle minutter, og man skal udelukkende bruge ventilerede funktioner.
- 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.
- Tilberedningstiderne for marengs og vandbakkelse varierer afhængigt af dimensionerne.

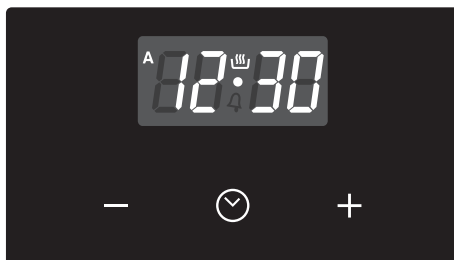



Anvendelse

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.
- Hvis det er opdelt i stykker, bruger frugt og brød samme tid til optøning, uafhængigt af den samlede mængde og vægt.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrømmet.


3.6 Ur med programmeringsenhed



 Værdireduceringsknap

 Knap til ur

 Værdiførøgelsesknap

 Uret med programmeringsenheden kontrollerer kun hovedovnen, og har ingen effekt på hjælpeovnen.

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

Tryk på knappen  for at nulstille uret med programmeringsenhed.







Indstilling af klokkeslæt





Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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

1. Tryk på knappen til uret  i to sekunder. Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Vent 7 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet  på displayet angiver, at apparatet er klar til at påbegynde en tilberedning.












For at ændre klokkeslættet skal man holde samtidigt ned på værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  i to sekunder, og derefter fortsætte med indstilling af klokkeslættet.

Tidsindstillet tilberedning



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

1. Hold knappen til uret  inde, indtil symbolet  vises.
 2. Tryk igen på knappen til uret . På displayet vises symbolet  og teksten  skiftevis med det aktuelle klokkeslæt.
 3. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede tilberedningsminutter.
 4. Vælg en funktion og en tilberedningstemperatur.
 5. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .
- Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.
6. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.



Anvendelse

7. Tryk på knappen til uret for at nulstille uret med programmeringsenhed.

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

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

Programmeret tilberedning

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

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit „Tidsindstillet tilberedning“.
2. Tryk på menuknappen i 2 sekunder.
3. Tryk igen på menuknappen . Displayet viser skiftevis cifrene og teksten mens symbolet blinker. (For eksempel er det aktuelle klokkeslæt 17.30).

4. Drej på knapperne eller for at indstille de ønskede minutter. (For eksempel 1 time).



5. Tryk på menuknappen . På displayet vises meddelelsen skiftevis med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed. (for eksempel er det viste tidspunkt for endt tilberedning 18.30).

6. Drej på knapperne eller for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning (for eksempel kl. 19.30).

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

7. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne og tændes.
8. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.
9. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet blinker, og der aktiveres et lydsignal.



10. Sæt funktions- og temperaturknappen tilbage på 0.
11. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
12. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille den indstillede programmering.





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




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



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på menuknappen  i 2 sekunder.

Tryk igen på menuknappen .









Displayet viser meddelelsen  skiftevist med den resterende tilberedningstid.

Minuttæller



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

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

1. Hold knappen til uret  nede i nogle sekunder. Displayet viser cifrene  og symbolet  som blinker mellem timer og minutter.
 2. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede minutter.
 3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og .
- Der lyder et lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.
4. Tryk på knappen for værdireducering  for at slukke lydsignalet.






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






Anvendelse

Ændring af indstillede data





1. Tryk på knappen til uret .
2. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede minutter.

Annullering af indstillede data

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

Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold samtidigt nede på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering .
 2. Tryk på knappen til uret .
- Tryk på knappen for værdireducering  for at vælge et andet lydsignal.

3.7 Brug af temperatursonden



Forhøjet temperatur på temperatursonden
Fare for forbrændinger

- Rør ikke ved stangen eller spidsen af sonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger sonden.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Undgå at skrabe eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller jackstikket til temperatursonden.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på apparatet

- Indsæt ikke sonden i apparatets åbninger og spalter.
- Når man ikke anvender sonden, skal man sikre sig, at beskyttelsesdækslet er lukket korrekt.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for personskader

- Efterlad ikke temperatursonden uden opsyn.
- Lad ikke børn lege med sonden.
- Sørg for ikke at skade dig selv med de spidse dele af sonden.



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på temperatursonden

- Træk ikke i kablet for at fjerne sonden fra stikket eller fødevaren.
- Sørg for at sonden eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.
- Ingen af sondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Når den ikke anvendes, må sonden ikke opbevares inde i apparatet.
- Kontrollér, at sondens stik er indsat helt i bund i stikkontakten.
- Brug ikke sonden til at indsætte eller fjerne fødevarer fra ovnrummet.

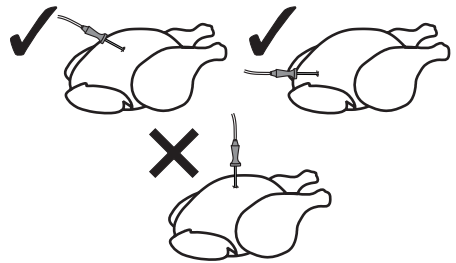
Med temperatursonden er det muligt at tilberede stege, kødstykker, kød i forskellige udskæringer og dimensioner med stor præcision.

Sonden giver rent faktisk mulighed for en perfekt tilberedning af fødevarerne takket være den præcise temperaturkontrol i midten af retten.

Temperaturen i midten af madvaren måles af en tilhørende sensor, som findes inde i spidsen.

Korrekt anvendelse af sonden

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



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



Den anbefalede minimumstemperatur i ovnen ved tilberedning med sonde er 120 °C, undtagen ved tilberedning ved lav temperatur (se kap. 3.8).



Anvendelse

Indstilling af en tilberedning med sonde

Med forvarmning:

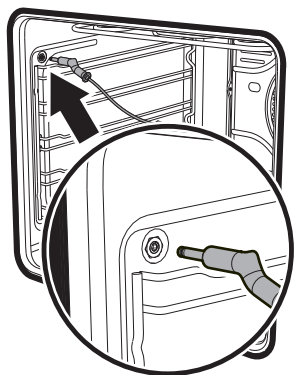
1. Indstil en manuel tilberedning (se „Tænding af hovedovnen“).
2. Ved endt forvarmning skal du åbne lågen og indsætte bradepanden med den ret, der skal tilberedes, på de tilhørende skinner.
3. Indsæt jackstikket på sonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne dækslet.










Forhøjet temperatur inde i ovnen under brug

Fare for forbrændinger

- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger sonden.



4. Luk lågen.
5. Tryk på knappen  i nogle få sekunder; tryk igen på knappen . Displayet viser den standardmæssige måltemperatur  mens symbolet  blinker.
6. Drej på knapperne  og  for at regulere måltemperaturen mellem en minimums- og maksimumsværdi.
7. Vent nogle sekunder, eller tryk på knappen  for at vise den øjeblikkeligt målte temperatur af sonden.








- **Minimal måltemperatur:**
Svarer til den øjeblikkeligt målte temperatur af sonden plus 2 °C.
- **Maksimal måltemperatur:**
99°C

På dette tidspunkt vil tilberedningen fortsætte, indtil den øjeblikkeligt målte temperatur af sonden er lig med måltemperaturen, som er indstillet af brugeren.







Uden forvarmning:

1. Åbn lågen.
2. Indsæt bradepanden med den ret, der skal tilberedes, med indsat sonde.
3. Indsæt jackstikket på sonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne dækslet.
4. Indstil tilberedningen med sonde som vist i trin nr. 5, nr. 6 og nr. 7 i det forrige afsnit.
5. Indstil en manuel tilberedning ved valg af temperatur og tilberedningsfunktion (se „Tænding af hovedovnen“).

1. Med et langt tryk på knappen  aktiveres minuttælleren; tryk igen på  for at vise måltemperaturen, og drej på knapperne  og  for at regulere den under tilberedningen.
2. Tryk igen på  eller vent 5 sekunder for at gå tilbage til tilberedningstilstanden.

Når tilberedningen med temperatursonde er i gang

 Når man bruger temperatursonden, er det ikke muligt at indstille en programmeret tilberedning eller en tidsindstillet tilberedning.

 Under en tilberedning med temperatursonde har knapperne  og  ingen effekt.



Anvendelse

Ved endt tilberedning

Når den indstillede måltemperatur til temperatursonden opnås, deaktiveres varmeelementerne og apparatet udsender en serie af lydssignaler.

1. Tryk på en tast på uret med programmeringsenhed for at afbryde lydssignalet.

2. Åbn lågen.
3. Fjern sonden fra fødevareren og stikket.
4. Træk fødevareren ud af ovnen.
5. Sørg for at beskyttelsesdækslet er lukket godt til.

Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Stegt kanin	1	Over/undervarme	2	190 - 200	85 - 90	
Stegt kylling	1	Over/undervarme	2	190 - 200	80 - 85	
					1. side	2. side
Koteletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Svinepølser	0.6	Grill	4	250	15	-
Spareribs	0.7	Grill	4	250	30 -	-
Svinebacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



Vejledende tilberedningstabel (hovedovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4	260	15	
Roastbeef	1	Turbo/Varmluft	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1,5	Ventileret grill	4	260	15	5
Spareribs	1,5	Ventileret grill	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	4	260	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	260	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Varmluft	2	260	8 - 9	
Brød	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Tærte	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fylde tortellini	1	Turbo/Varmluft	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Varmluft	2	180	80 - 90	
Sandkage	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Riskage	1	Turbo/Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



Anvendelse

Vejledende tabel over tilberedninger med temperatursonde (hovedovn)

Type og udskæring af kød	Måltemperatur (°C)
Oksekød	
Roastbeef: rød	50 - 53
Roastbeef: medium	55 - 58
Roastbeef: gennemstegt	65 - 70
Spareribs: rød*	50
Spareribs: medium	58
Spareribs: gennemstegt*	70
Svin	
Svinemørbrad	80 - 85
Svinebov	80 - 85
Pølser**	75 - 80
Kalv	
Kalvesteg	75 - 80
Fjerkræ	
Hel kylling	80 - 85
Hel kalkun	80 - 85
Kalkunsteg (hel eller bryst)	80 - 85
Lam	
Lammekølle med ben (rød)	65
Lammekølle med ben (gennemstegt)	75 - 80
Tilberedning ved lav temperatur	
Oksekød/roastbeef: rød***	50 - 54
Oksekød/roastbeef: medium***	55 - 60
* De angivne temperaturer kan variere afhængigt af tykkelse på fileten.	
** Ved pølsevarer anbefales en funktion, der er egnet til et give en god udvendig grillning.	
*** Det anbefales at brune kødet på alle sider på panden i nogle minutter, før det sættes ind i ovnen.	



4 Rengøring og vedligeholdelse

Bemærkninger



**Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne**

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele 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.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderkronerne og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
- Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen. Læg ikke materialer eller substanser, der kan smelte (plastik eller sølvpapir), på kogepladen under tilberedningen.



Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

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.



Efter rengøringen skal man omhyggeligt tørre apparatet af for at undgå at dryp af vand og sæbe, der kan forhindre en korrekt funktion og ødelægge apparatets udseende.



4.1 Rengøring af kogepladen

Rengøring af den glaserede keramiske kogeplade

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike. Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud.

Sandkornene der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring, fra f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes.

Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade.

Kromatiske ændringer har ingen indflydelse på glassets funktion og holdbarhed. Det drejer sig faktisk ikke om ændringer af kogepladens materiale, men blot om rester, der ikke er fjernet, og som derfor er forkullede.

Der kan opstå **blanke overflader** som skyldes, at grydernes bund er trukket hen over kogepladen, især hvis de er af aluminium, samt brug af uegnede rengøringsmidler. Det er vanskeligt at fjerne disse ved hjælp af almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringen flere gange. Brug af aggressive rengøringsmidler, eller grydernes glidning hen over overfladen, kan med tiden slibe dekorationerne af kogepladen, og kan medføre, at der dannes mærker.

Ugentlig rengøring

Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glaseret keramik. Overhold altid producentens anvisninger. Silikonen i disse produkter skaber en beskyttende film, der er vand- og smudsafvisende. Alle mærker forbliver på filmen og kan derfor nemt fjernes. Tør herefter overfladen med en ren klud. Sørg for, at der ikke findes rester fra rengøringsmiddel på kogepladens overflader, da de kan reagere kraftigt, når de opvarmes, og ændre strukturen.

Knapper



Anvend ikke hårde produkter med alkohol eller produkter til rengøring af stål og glas til rengøring af knapperne, da de kan forårsage permanente skader.

Knapperne vaskes med en blød klud, fugtet med lunkent vand, og tørres grundigt. De kan tages af ved at man trækker dem ud af deres leje.



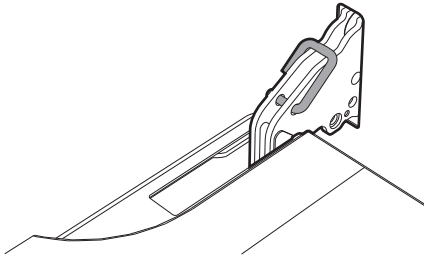
4.2 Rengøring af lågen

Afmontering af ovnlågen

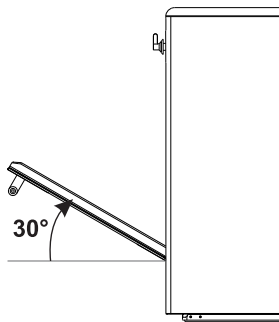
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

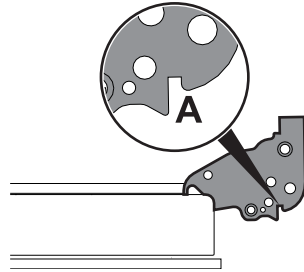
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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



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

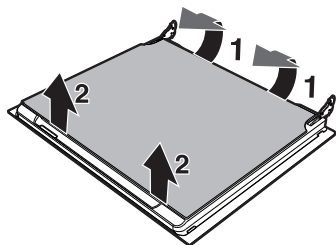


Rengøring og vedligeholdelse

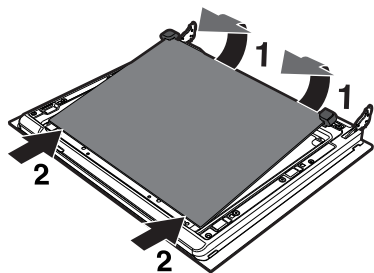
Afmontering af de indvendige ruder

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

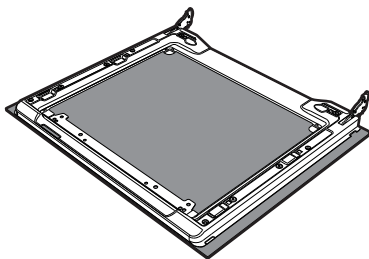
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (1). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovnlågen.
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2).



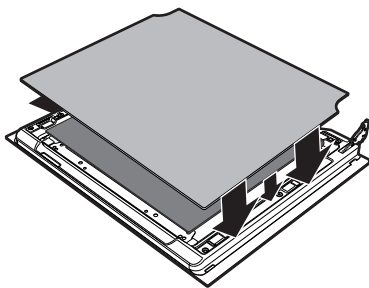
3. Fjern mellemruden ved at løfte den opad, og følg den samme procedure til den indvendige rude, men sørg for at presse den forreste del af ruden (2) mod den indvendige del af apparatet.



4. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.



5. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.
6. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovnlågen, ved hjælp af et let tryk.



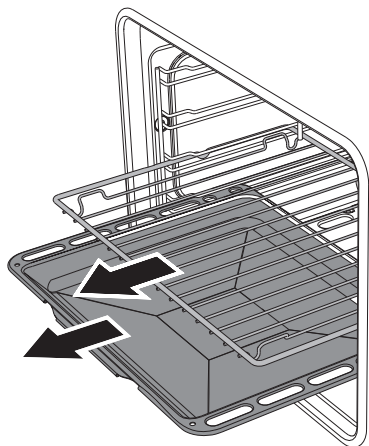


4.3 Rengøring af ovnrømmene

For at vedligeholde ovnrømmene bør de rengøres jævnlige, efter de er afkølede.

Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrømmene, da det kan ødelægge emaljen.

Tag alle løse dele ud af ovnen.



For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen
- støtterammerne til riste/bradepander
- ovnens tætningsliste



Det anbefales at tænde ovnen på maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter, efter at den er blevet rensset med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.

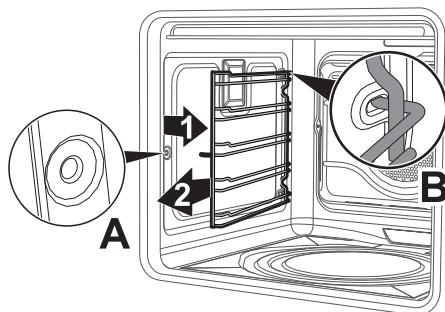
Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

For afmontering af skinnernes rammer. Træk rammen mod det indvendige af ovnen, 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 rammerne.





Rengøring og vedligeholdelse

4.4 Pyrolyse



Pyrolyse er en metode til automatisk rengøring ved høj temperatur, som fremmer opløsningen af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnrummet indvendigt.



Pyrolyse inddrager kun hovedovnen.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne



- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.



Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

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

Indstilling af pyrolyse


1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet . På displayet vises teksten  skiftevis med minimumsvarigheden af pyrolysen (2 timer).

2. Tryk på knapperne  eller  for at indstille rengøringscyklussens varighed fra et minimum på 2 timer og op til et maksimum på 3 timer og 30 minutter.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2 timer.
- Middel snavset: 2 timer og 45 minutter.
- Meget snavset: 3 timer og 30 minutter.

3. Pyrolysen startes ved at trykke på knappen .
4. Et minut efter pyrolysens start blokeres lågen af en mekanisme, der forhindrer åbning (indikatorlampen for låst låge tænder).









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

5. Ved pyrolysens afslutning blinker alle tallene på displayet og en lydalarm signalerer afslutningen på den automatiske rengøringscyklus.
6. Sæt funktionsvælgerknappen på position „0“.
7. Lågen forbliver låst indtil temperaturen inde i ovnen vender tilbage til et sikkert niveau.
8. Vent på at ovnen afkøles, og opsaml resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.



Indstilling af programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres lige som de andre tilberedningsfunktioner.

1. Når pyrolysen er startet, holdes knappen  ned i to sekunder.
2. Fortsæt med at holde knappen  trykket, indtil meddelelsen  vises på displayet.
3. Brug knapperne  og  inden for de næste 5 sekunder for at indstille det tidspunkt, hvor rengøringscyklussen ønskes afsluttet.
4. Tryk på knappen  for at bekræfte de indstillede valg.



Når man indstiller pyrolyse skal man sørge for ikke at dreje funktionsknappen. I dette tilfælde vil de indstillede data i forhold til uret med programmeringsenhed blive annulleret, og man skal indstille dem igen.



Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordamning af olierester fra fabrikationen. Det er et helt normalt fænomen, som forsvinder efter den første pyrolyse.



Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj, som skyldes en højere rotationshastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmefordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens vægge og front.

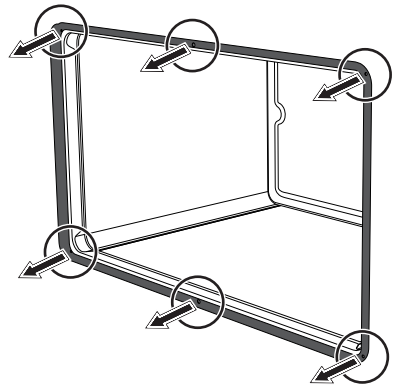
DA

4.5 Særlig vedligeholdelse

Afmontering og montering af tætningslisten

Afmontering af tætning:

- Frigør krogene i de 4 hjørner og i midten, og træk tætningslisten udad.



Montering af tætning:

- Hægt krogene på de 4 hjørner og i midten af tætningslisten.



Rengøring og 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



Dele under elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver apparatets strømforsyning.

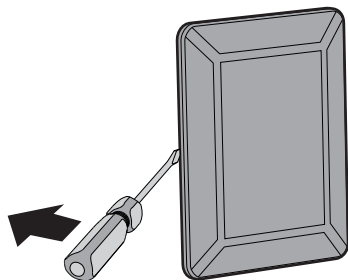


Ovnen er forsynet med en lampe på 40 W.

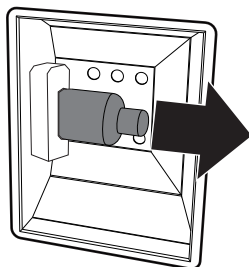
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

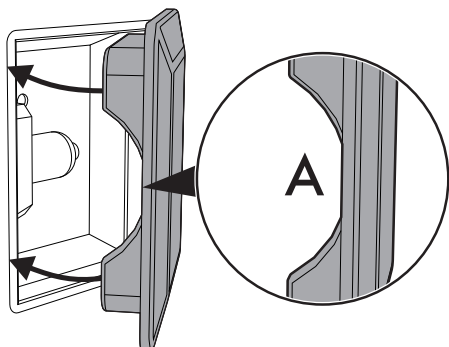


4. Træk pæren ud og fjern den.



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

5. Sæt en ny lampe i.
6. Genmonter dækslet. Lad formpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.



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



5 Installation

5.1 Placering



Tungt apparat
Fare for kvæstelser ved knusning

- Placer 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

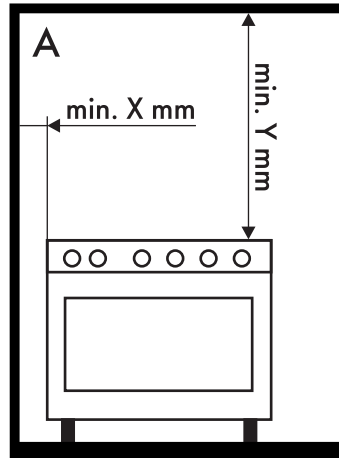
- Finér, pålimede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90 °C).

Dette apparat kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimumsafstand på **X** mm fra apparatets side, som vist på figurerne "A" og "C" i henhold til installationsklasserne.

Udhæng placeret over apparatets køkkenbord skal have en minimumsafstand fra dette, som er lig med **Y** mm. Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

X	50 mm
Y	750 mm

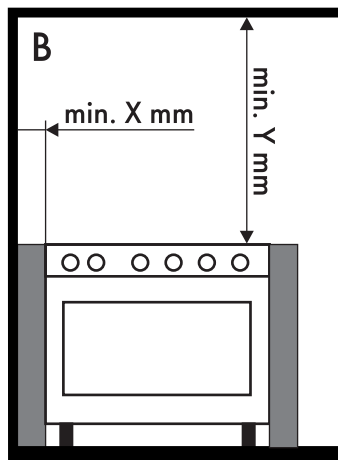
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



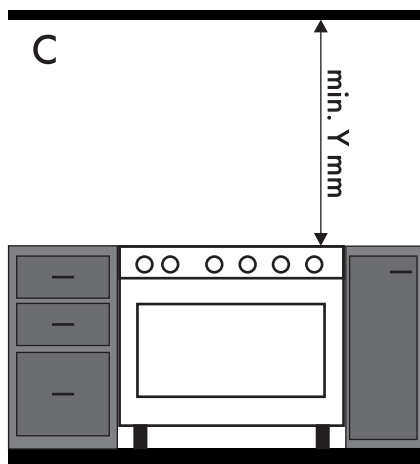
A - Klasse 1
(Fritstående apparat)



Installation

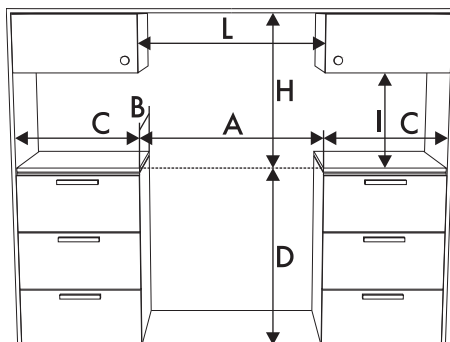


B - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)

Apparatets pladsbehov



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

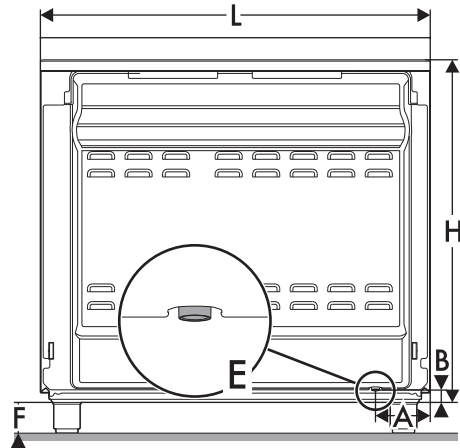
² Minimumsbredde på kabinettet (=A).



Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



Apparatets dimensioner: Område til elftilslutning (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

E = Elektrisk tilslutning

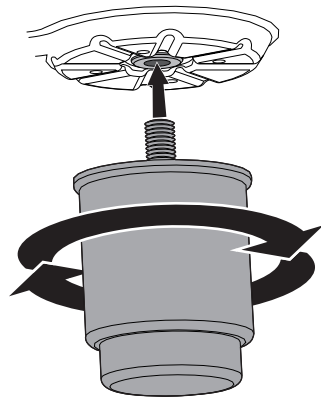
Placering og nivellering



Tungt apparat

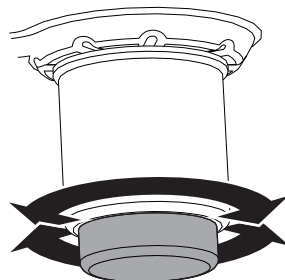
Risiko for skader på apparatet

- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.
- Efter at have udført tilslutningen til gas og den elektriske tilslutning, skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet.



For at opnå stabilitet er det af største vigtighed, at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet:

- Stram eller løsn fodstøtten for neden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.





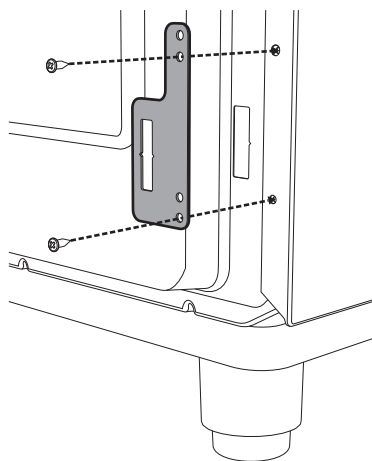
Installation

Fastgørelse til muren

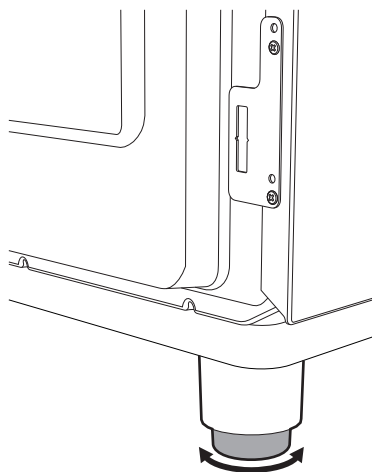


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

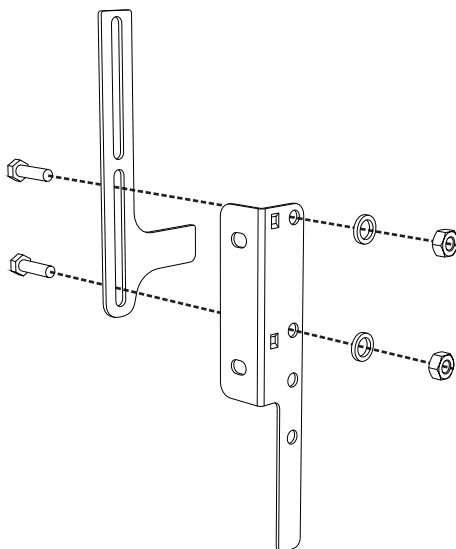
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



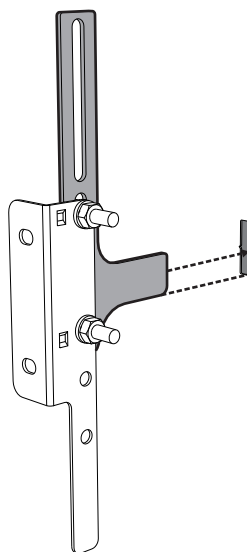
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.



3. Montér fastgørelsesbeslaget.

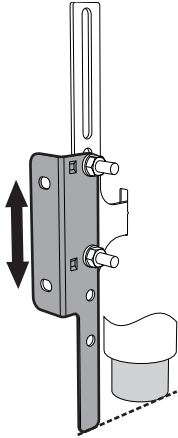


4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.

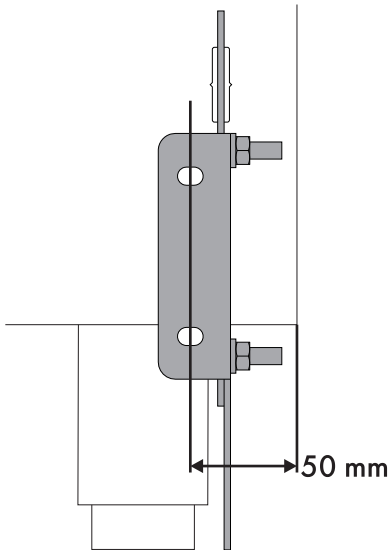




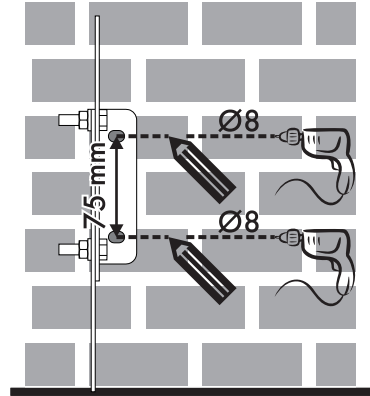
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruerne for at fastgøre målene.



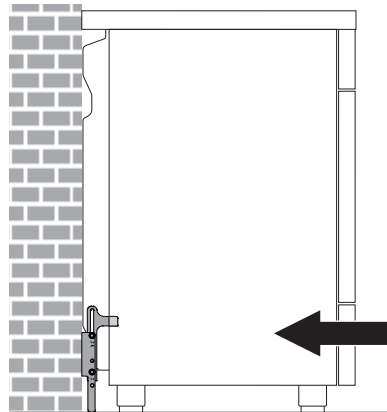
6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.



7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



8. Efter udførelse af hullerne i væggen, skal man bruge rawlplug med skruber for at fastgøre beslaget til muren.
9. Skub komfuret mod væggen, og indsæt samtidigt beslaget i pladen, som er fastgjort bag på apparatet.





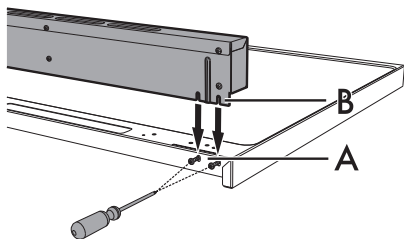
Installation

Montering af kantlisten

i Den medfølgende kantliste er en integreret del af produktet. Det er nødvendigt at fastgøre den til apparatet inden det installeres.

Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Løsn ved hjælp af en skruetrækker de 4 skruer (**A**), som sidder bag på kogepladen (2 på hver side).
2. Placer kantlisten på pladen.
3. Tilpas kantlistens huller (**B**) med skruerne (**A**).



4. Fastgør kantlisten til pladen ved hjælp af de 4 skruer, som blev løsnet tidligere.

5.2 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- 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.

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.

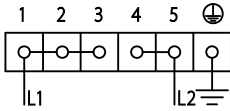
Skiltet må aldrig fjernes.

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



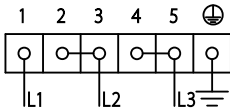
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V 2 \sim**



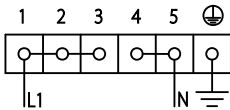
Et **trepolet** kabel på **3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3 \sim**



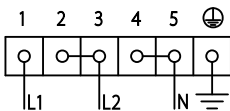
Et **firepolet** kabel på **4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N \sim**



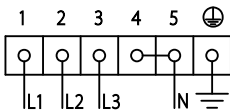
Et **trepolet** kabel på **3 x 10 mm²**.

- **380-415 V 2N \sim**



Et **firepolet** kabel på **4 x 6 mm²**.

- **380-415 V 3N \sim**



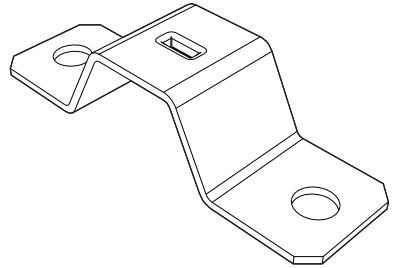
Et **fempolet** kabel på **5 x 4 mm²**.



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

DA

Gaffel til udskiftning



Ved en tofaset eller trefaset tilslutning skal man for en korrekt fastgørelse af kablet udskifte den gaffel, som allerede er installeret, med den medfølgende gaffel.

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.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

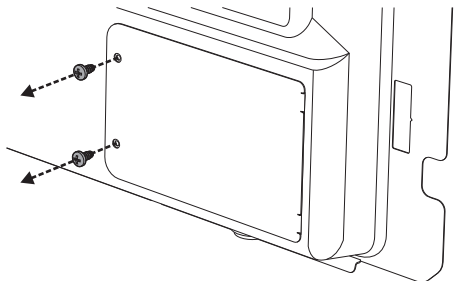


Installation

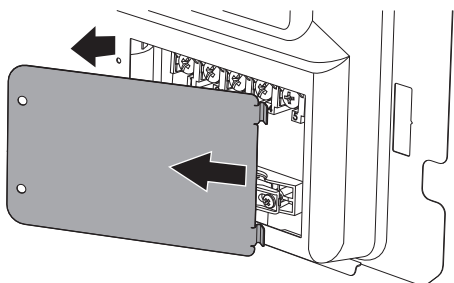
Adgang til klemkassen

For at tilslutte forsyningskablet, skal man åbne klemkassen, som er anbragt på bagskærmen:

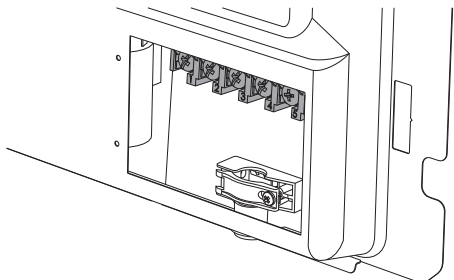
1. Fjern skruberne som fastgør lågen til bagskærmen.



2. Drej lågen let og fjern den fra sit leje.

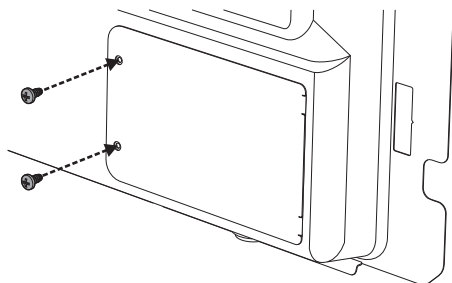


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



Det anbefales at løse skruen på kabelklemmen før man fortsætter med installationen af forsyningskablet.

4. Til sidst skal man sætte lågen på bagskærmen og fastgøre den med skruberne, som blev fjernet før.



5.3 Til installatøren

- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationsskemaerne.
- Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt efter udførelse af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret korrekt, beder vi dig venligst instruere brugeren i den korrekte anvendelsesmetode.