

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	52
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	52
1.2 Producentens ansvar	57
1.3 Apparatets formål	57
1.4 Identifikationsskilt	57
1.5 Denne brugermanual	57
1.6 Bortskaffelse	57
1.7 Sådan læser du brugermanualen	58
1.8 For energibesparelse	59
2 Beskrivelse	60
2.1 Generel beskrivelse	60
2.2 Kogeplade	61
2.3 Betjeningspanel	62
2.4 Andre dele	63
3 Anvendelse	65
3.1 Anvendelse af tilbehøret	66
3.2 Brug af kogepladen	67
3.3 Brug af opbevaringsrummet	73
3.4 Brug af ovnene	74
3.5 Ur med programmeringsenhed	77
4 Rengøring og vedligeholdelse	84
4.1 Rengøring af kogepladen	85
4.2 Rengøring af lågen	86
4.3 Rengøring af ovnummene	88
4.4 Vapor Clean	89
4.5 Særlig vedligeholdelse	90
5 Installation	92
5.1 Placering	92
5.2 Elektrisk tilslutning	97
5.3 Instruktioner til installatøren	98

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.
- 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.
- 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 apparatets åbninger.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Ovnens låge skal være 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 er 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 DETTE APPARAT.
- 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.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.



Bemærkninger

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 ovnrummets bageste del.
- 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.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- 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 retterne.
- 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 pladen.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezone.
- 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 gammafrekvens 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, pletfjernere 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.



Bemærkninger

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 autoriseret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend 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 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 overflade er meget modstandsdygtig over for slag. 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 apparatets 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 fjernbetjeningssystemer.

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, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus. Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det.



Elektrisk spænding

Fare for dødelig elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Deaktiver apparatets strømforsyning.



Bemærkninger

- 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.

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.



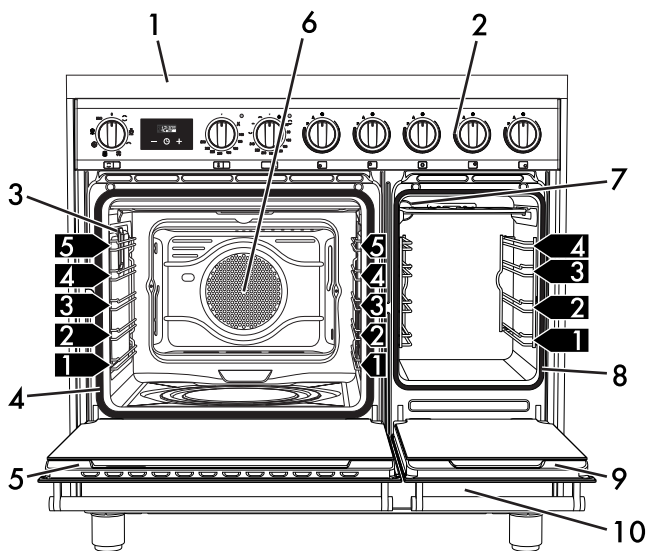
1.8 For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- 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 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lampe til hovedovn

4 Tætningsliste til hovedovn

5 Låge til hovedovn

6 Ventilator til hovedovn

7 Lampe til hjælpeovn

8 Tætningsliste til hjælpeovn

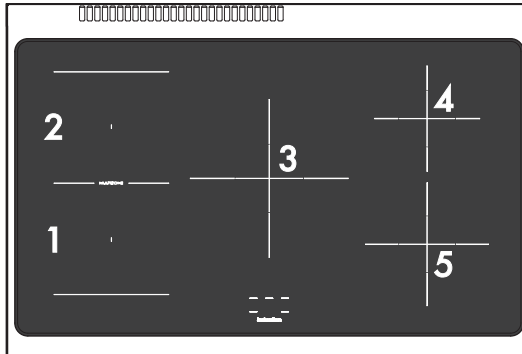
9 Låge til hjælpeovnen

10 Opbevaringsrum

1,2,3... Støtterammer til riste/plader



2.2 Kogeplade



DA

Zone	Mål H x L (mm)	Ø min. gryde/ pande (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

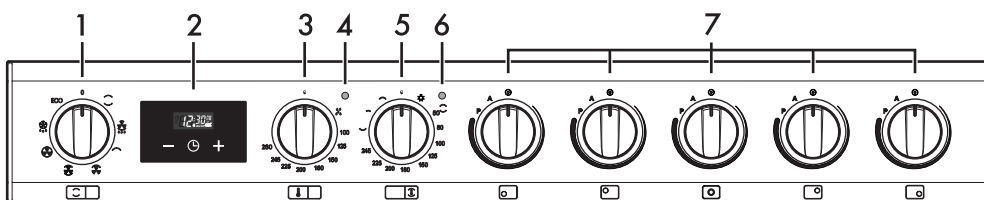


Kogepladen er forsynet med en induktionsgenerator til hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmestrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- 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



1 Funktionsknap til hovedovn

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

2 Ur med programmeringsfunktion

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

3 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.

4 Kontrollampe til hovedovn

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.

5 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.

6 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.

7 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.



2.4 Andre dele

Riller

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

Indvendig belysning


Apparatets indvendige belysning tændes: (hovedovn)

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



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

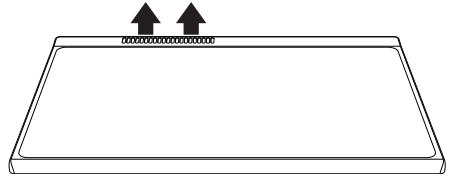
(hjælpeovn)

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

Afkølingsventilator

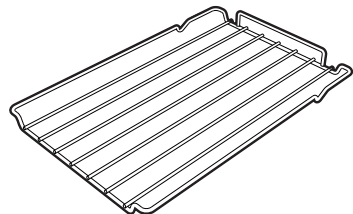
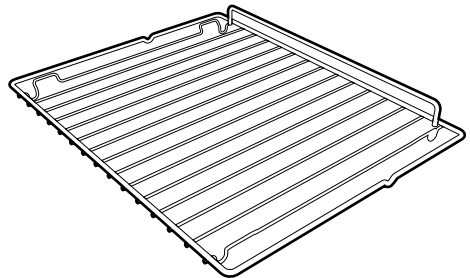
Ventilatoren sørger for at afkøle ovnene, og går i funktion under tilberedning.

Ventilatoren skaber et normalt luft-flow, som ledes ud fra den bagerste 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.

Rist

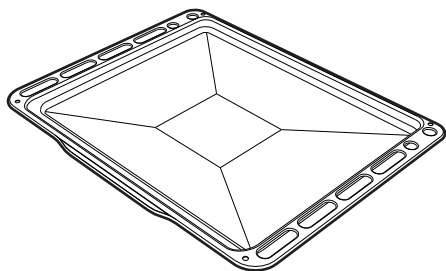


Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.



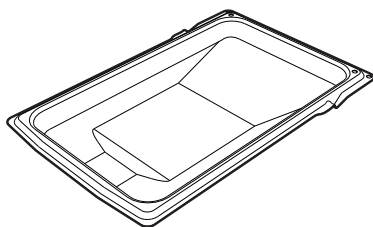
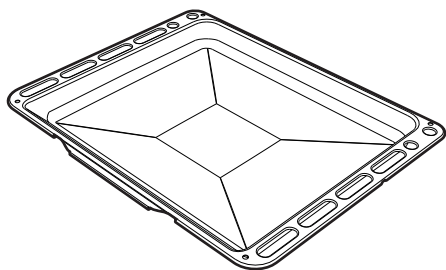
Beskrivelse

Bradepande



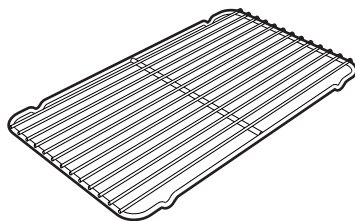
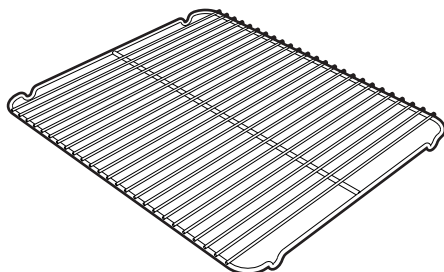
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

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

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

- Ovnens låge skal være lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnen.
- 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 ovnen.
- 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.



Anvendelse



Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen 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 retterne.
- 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.



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Sæt ikke den varme gryde på pladens kant.
- Stød ikke gryderne mod kanten af pladen, men hold dem inde på glasoverfladen.
- Organiske syrer og ætsende substanser kan misfarve kanten og danne oxidering.

3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).

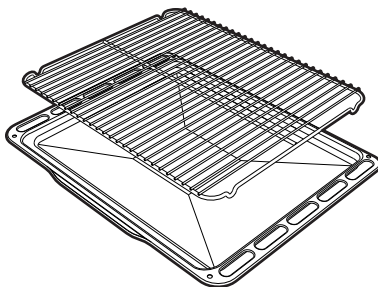
Ovnrum

4. Opvarm ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

3.1 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 skal tilberedes.



Den første anvendelse

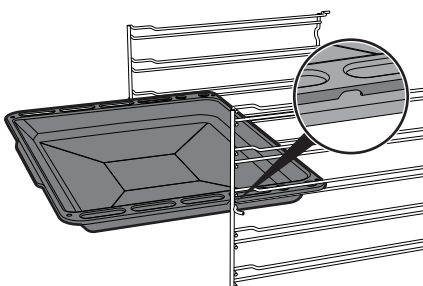
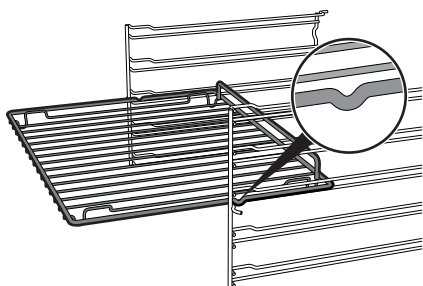
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.



Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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



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



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

3.2 Brug af kogepladen



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



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.

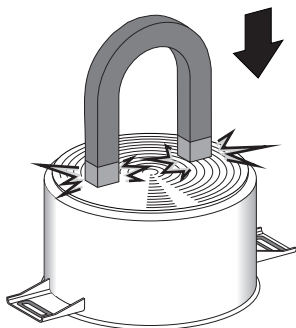
Uegnede gryder og pander:

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




Anvendelse


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

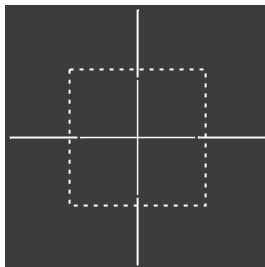
Hvis der på en kogezone ikke er nogen gryde, eller hvis gryden er alt for lille, udsendes ingen energi, og på displayet vises symbolet .

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 effektiveau	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.

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.



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



Anvendelse

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

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.

- Drej knappen mod urets retning til position **A** og slip den. På displayet vises symbolet **A**.
- 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.



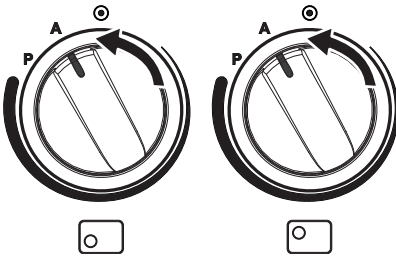
Multizone-funktion

i Denne funktion kan bruges til at betjene to kogezone (forreste og bagerste) på samme tid, når man bruger gryder og pander såsom fiskegryder eller rektangulære gryder.

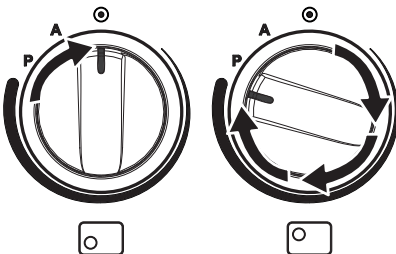
i Kogezonerne, som råder over funktionen Multizone, er den forreste venstre zone og den bagerste venstre zone.

For at aktivere Multizone-funktionen:

1. Drej knapperne til forreste og bagerste venstre kogezone samtidigt mod urets retning og hold dem inde i positionen **A**, indtil der lyder et kort lydssignal.



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



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.

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 **P**. 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

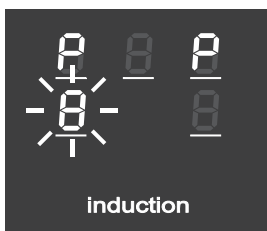


Anvendelse

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.


Låsning af betjening

i 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.

i 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



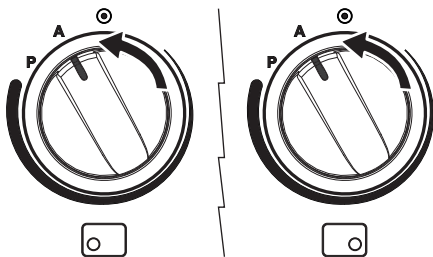
Induktionskogepladen er konfigureret til funktion ved en effekt på **7,4 kW**, men det er muligt at begrænse den til at fungere ved **4,8 kW**, eller **3,7 kW**.

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 samtidig knapperne for den forreste venstre zone og den forreste højre zone mod urets retning til position „A” og hold positionen i 3 sekunder.



På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises meddelelserne „7” og „4”.

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 „4” og „8”.

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 „3” og „7”.

7. Slip knapperne.



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



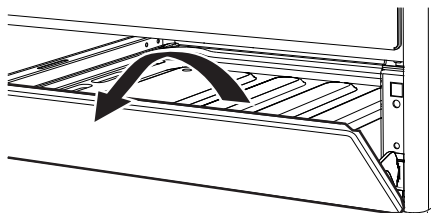
Når displayet er slukket er det er muligt at ændre effekten igen efter cirka 4 minutter (uden at skulle koble apparatet fra det elektriske net).



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

3.3 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet. Det åbnes ved at trække grebet mod dig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.





Anvendelse

3.4 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.

Hovedovnens funktioner

ECO

Eco

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

Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager).

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



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



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



ECO-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.



Hurtig optøning

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



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.



Ventileret grill

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



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 ovnsens 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.



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).

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 ovnlyset 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.



Anvendelse



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.



Grill (245 °C)

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 ensformet, gylden farve. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.



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.

Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det afkorter ikke bage- eller stegetiden at øge temperaturen (resultatet kan være, at reitterne er meget stegte udvendigt og ikke færdige 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.

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. Forøg tilberedningstiden med nogle minutter, og brug udelukkende 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



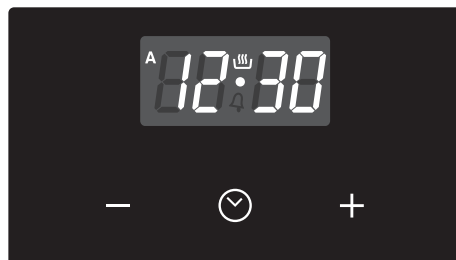
bagt.

- 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 bageid.
- Tilberedningstiderne for marengs og vandbakkelse varierer afhængigt af dimensionerne.


Råd om optøning og hævning

- Placér de madvarer, som skal tøs op, i en beholder uden låg på ovnens 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 ovnrummet.

3.5 Ur med programmeringsenhed




DA

 Værdireduceringsknap

 Knap til ur

 Værdiforøgelsesknop

 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.



Anvendelse

Indstilling af klokkeslæt



Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet cifre 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 skiftevist 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.





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



Det er ikke muligt at indstille en tid 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 skiftevist cifrene 

og teksten  mens symbolet 

blinker (for eksempel er det aktuelle tidspunkt 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 den tid, der er lagt til den tidligere indstillede tilberedningsvarighed (for eksempel er tidspunktet for færdig 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 lysignal.



Anvendelse

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 en tid 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









 skiftevis 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.



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 .
3. Tryk på knappen for værdireducering  for at vælge et andet lydsignal.



Anvendelse

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	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Svinekød	2	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Pølser	1.5	Ventileret grill	4	Maks.	15	
Roastbeef	1	Statisk ventileret	2	200	40 ÷ 45	
Stegt kanin	1.5	Varmluft/Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kalkunfilet	3	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Nakkesteg	2 ÷ 3	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Stegt kylling	1.2	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1.5	Ventileret grill	4	Maks.	15	5
Spareribs	1.5	Ventileret grill	4	Maks.	10	10
Bacon	0.7	Grill	5	Maks.	7	8
Svinefilet	1.5	Ventileret grill	4	Maks.	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	Maks.	10	7
Lakseørred	1.2	Statisk ventileret	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Havtaske	1.5	Statisk ventileret	2	160	60 ÷ 65	
Pighvar	1.5	Statisk ventileret	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Statisk ventileret	2	Maks.	8 ÷ 9	
Brød	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Statisk ventileret	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Bundt kage	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	55 ÷ 60	
Tærte	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	35 ÷ 40	
Ricotta-tærte	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Fyldte tortellini	1	Statisk ventileret	2	160	20 ÷ 25	
Sandkage	1.2	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	55 ÷ 60	
Profiteroles	1.2	Statisk ventileret	2	180	80 ÷ 90	
Lagkagebunde	1	Varmluft/Statisk ventileret	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Riskage	1	Statisk ventileret	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0.6	Varmluft/Statisk ventileret	2	160	30 ÷ 35	

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



Vejledende tilberedningstabel (hjelpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
					1. side	2. side
Stegt kanin	1	Over/undervarme	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Stegt kylling	1	Over/undervarme	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
Koteletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hakkebøf	0.6	Grill	4	250	7	3
Svinepølser	0.6	Grill	4	250	15	-
Spareribs	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



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 skrabere, 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 madrester, som indeholder sukker (f. eks. marmelade) tørre i ovnen.

Hvis de tørrer over længere tid, kan de ødelægge emaljen indvendigt i ovnen.



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 glaskeramiske 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 glaskeramik. 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.

Knapperne



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.



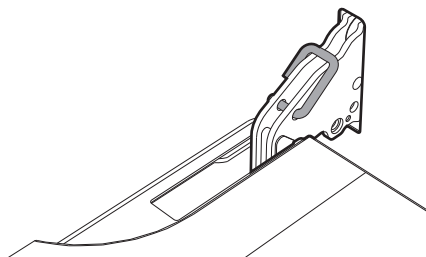
4.2 Rengøring af lågen

Afmontering af ovnlågen

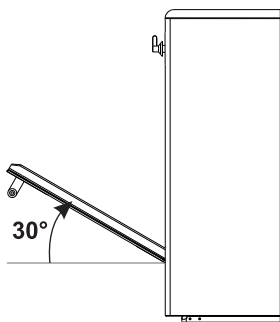
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

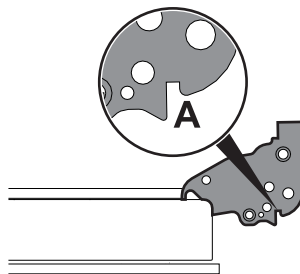
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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 at genmontere 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 glasset i ovndøren

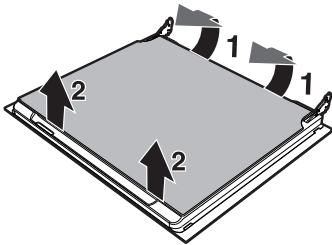
Ruderne bør altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.



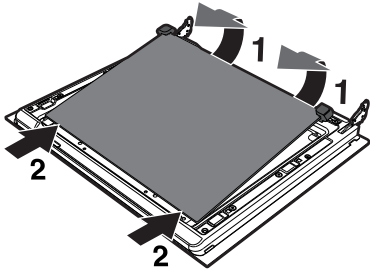
Afmontering af de indvendige ruder

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

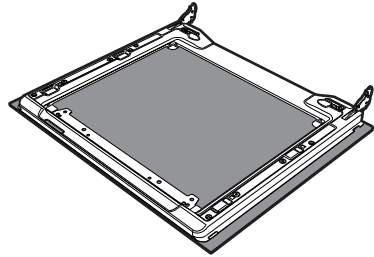
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (1). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovenlågen.
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2).



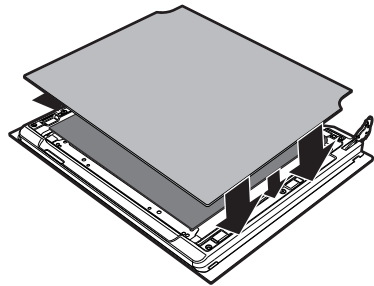
3. Fjern mellemruden ved at løfte den opad, og følg den samme procedure til den indvendige rude, men sørg for at presse den forreste del af ruden (2) mod den indvendige del af apparatet.



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 ovenlågen, ved hjælp af et let tryk.





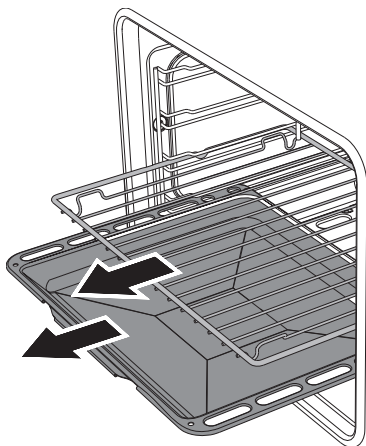
Rengøring og vedligeholdelse

4.3 Rengøring af ovnrummene

For at vedligeholde ovnrummene bør de rengøres jævnligt, efter de er afkølede.

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

Tag alle løse dele ud af ovnen.

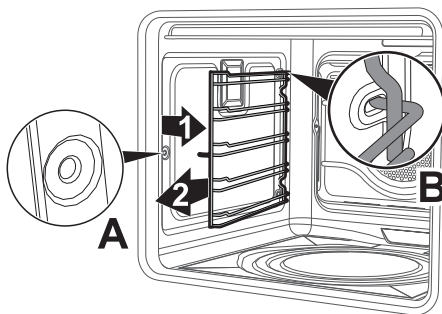


Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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).

Sådan afmonteres skinnernes rammer: træk rammen mod det indvendige af ovnen, så den kobles fra fæstningen **A**, træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.

Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af rammerne.



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 rensat med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.



4.4 Vapor Clean

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

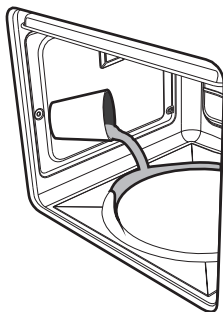
! **Ukorrekt anvendelse**
Risiko for skader på overfladerne

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

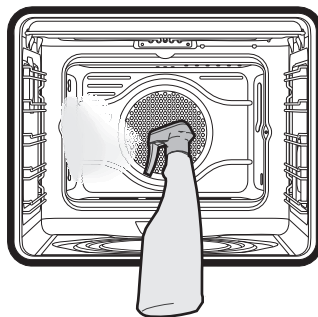
Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet. Den øverste beskyttelse kan blive i ovnen.
- Hæld ca. 40 cl vand på ovnrummets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.



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





- Luk lågen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus

1. Drej funktionsknappen til symbolet  og temperaturknappen til symbolet .
2. Indstil en varighed på 18 minutter ved hjælp af den digitale programmeringsenhed.
3. Ved endt Vapor Clean rengøringscyklus deaktiverer timeren ovnens varmeelementer, og lydsignalet går i gang.



Rengøring og vedligeholdelse

Afslutning af Vapor Clean-rengøringscyklus

4. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
5. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingråde.
6. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
7. Fjern det overskydende vand fra ovnen.

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



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



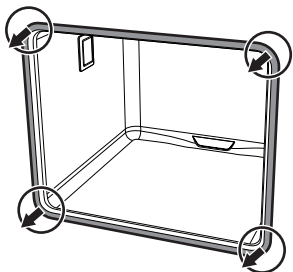
For at lette den manuelle rengøring af de dele, som er mest vanskelige at nå, anbefales det at afmontere lågen.

4.5 Særlig vedligeholdelse

Afmontering og montering af tætningslisten

Afmontering af tætning:

- Fjern krogene i de 4 hjørner, og træk tætningen udad.



Montering af tætning:

- Sæt krogene i tætningsens 4 hjørner.

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.

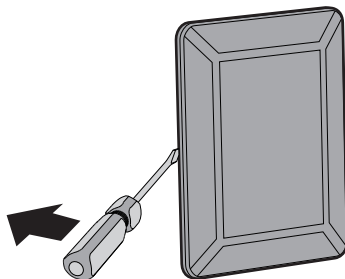


Ovnen er forsynet med en lampe på 40 W.

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).

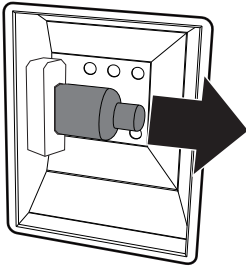


Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.



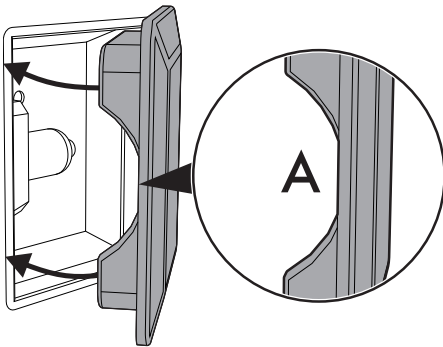


4. Træk pæren ud og fjern den.



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

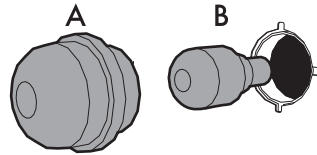
5. Sæt en ny lampe i.
6. Genmonter dækslet. Lad formpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.



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

Udskiftning af pæren til det indvendige ovenlys (hjælpeovn)

1. Afdrej beskyttelsesdækslet **A** mod uret.
2. Udskift pæren **B** med en lignende pære (25 W). Brug udelukkende ovnpærer (T 300 °C).



Genmonter beskyttelseslåget **A**.



Installation

5 Installation

5.1 Placering



Tungt apparat Fare for klemning

- 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

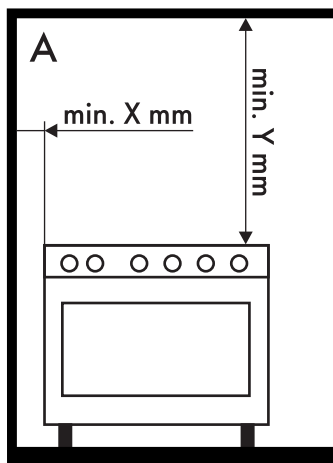
- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90 °C).

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.

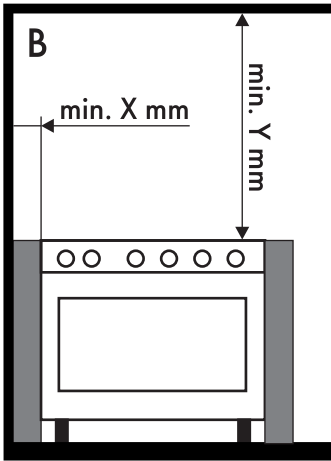
X	50 mm
Y	750 mm

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

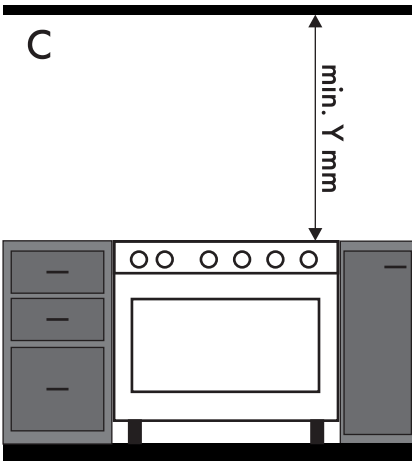


A - Klasse 1

(Fritstående apparat)

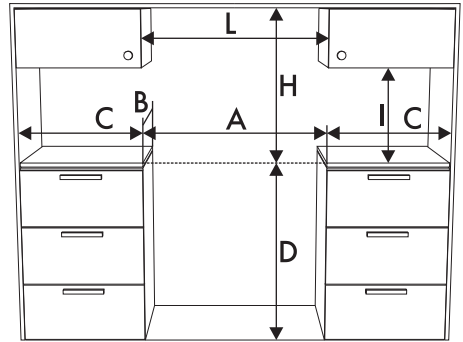


B - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)

Apparatets pladsbehov



DA

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 kabinet (=A).

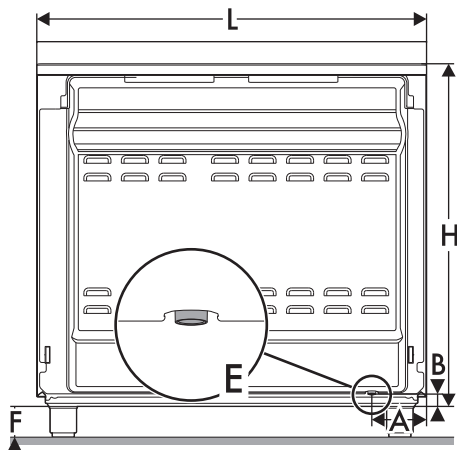


Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



Installation

Apparatets dimensioner: Område til eltilslutning (mm)



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

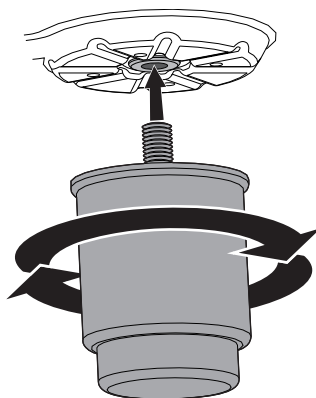
E = Elektrisk tilslutning

Placering og nivellering



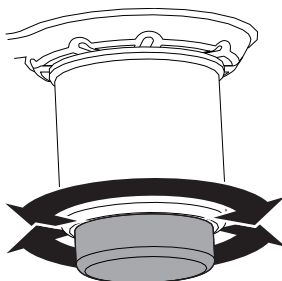
**Tungt apparat
Risiko for skader på apparatet**

- 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.



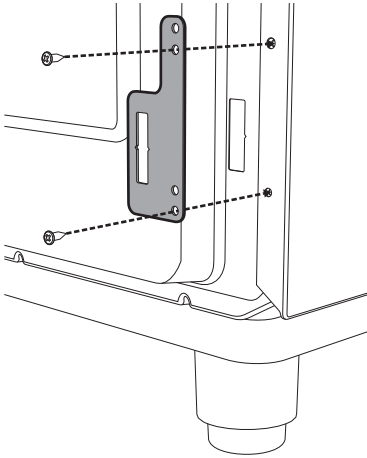


Fastgørelse til muren

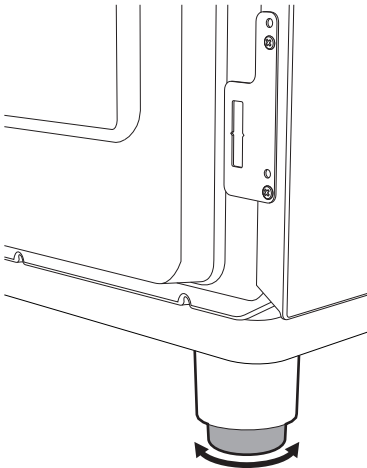


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

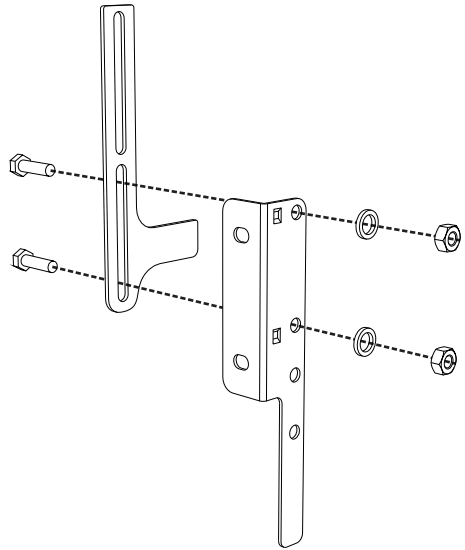
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



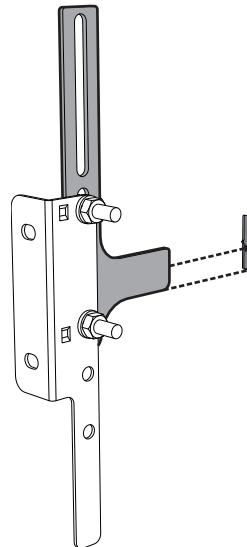
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.



3. Montér fastgørelsesbeslaget.



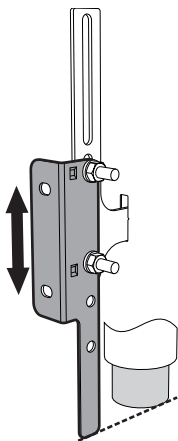
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



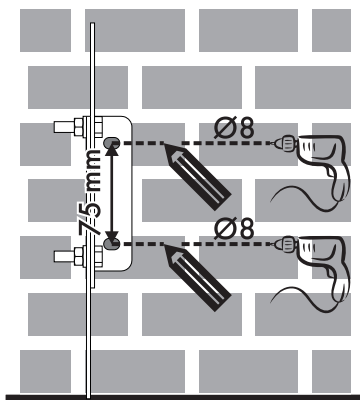
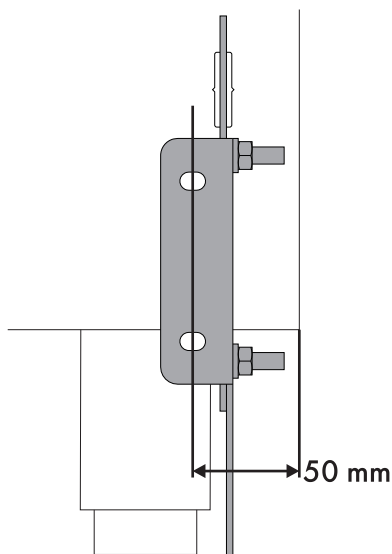


Installation

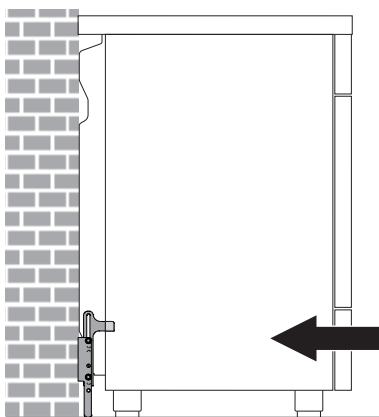
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skrueerne for at fastgøre målene.
7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



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



8. Efter udførsel 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.





5.2 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret 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 kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- Spændingsmomentet på skruberne 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.

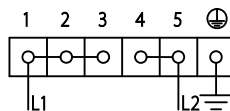
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Dette skilt må aldrig fjernes.

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

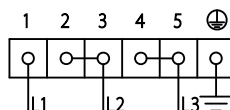
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V 2[~]**



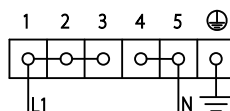
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



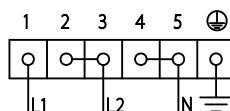
Et **firepolet** kabel på **4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



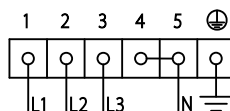
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N[~]**



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

- **380-415 V 3N[~]**



Et **fempolet** kabel på **5 x 2,5 mm²**.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



Installation

i

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

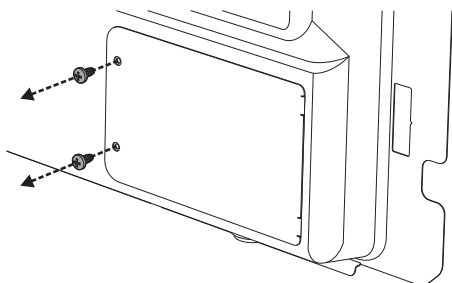
Fast tilslutning

Der skal anbringes en flerpolet afbryder på forsyningslinjen til apparatet med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.

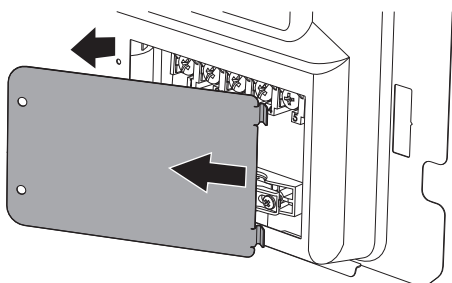
Adgang til klemkassen

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

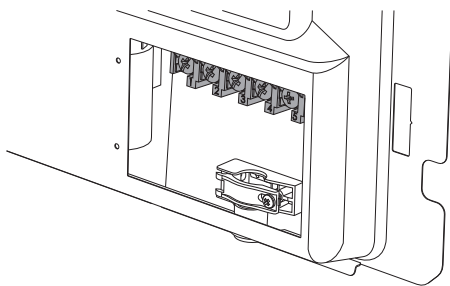
1. Fjern skrueerne som fastgør lågen til bagskærmen.



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

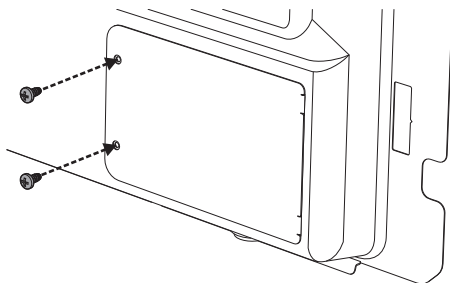


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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

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



5.3 Instruktioner til installatøren

- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationsskemaerne.
- Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt efter udførsel 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.