

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>299</b>	Anvendelse af tilbehøret	309
Generelle sikkerhedsanvisninger	299	Brug af kogepladen	310
Installation	303	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	312
Apparatets formål	304	Brug af ovnen	312
Denne brugermanual	305	Digital programmeringsenhed	313
Producentens ansvar	305	Gode råd til tilberedningen	315
Identifikationsskilt	305	Vejledende tilberedningstabel	316
Bortskaffelse	305	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	305	<b>317</b>	
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	305	Rengøring af apparatet	317
For energibesparelse	305	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	317
Lyskilder	306	Knapper	318
Sådan læser du brugermanualen	306	Rengøring af låger	318
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>306</b>	Rengøring af ovnrummet	319
Generel beskrivelse	306	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	320
Kogeplade	307	Særlig vedligeholdelse	321
Betjeningspanel	308	<b>INSTALLATION</b>	<b>321</b>
Andre dele	308	Placering	321
Tilbehør	308	Elektrisk tilslutning	324
<b>ANVENDELSE</b>	<b>309</b>	Til installatøren	326
Indledende indgreb	309		

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

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- 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, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, der er

forbundet hermed.

- 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.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under kontrol. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt- og/eller olieholdige fødevarer uden opsyn kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen for eksempel med et låg eller et tæppe.
- Brandfare: Brug ikke Booster og/eller Double Booster-funktionerne (hvis til stede) til at

opvarme fedt- eller olieholdige fødevarer.

- Under tilberedningen må man ikke lægge metalgenstande, såsom bestik eller køkkengrej på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Brug ikke dåser, lukkede beholdere eller plastikbeholdere til tilberedningen.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i apparatets åbninger.
- Anvend eller opbevar ikke brandfarlige materialer i nærheden af apparatet.
- 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 (hvis tilgængeligt) når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet (hvis tilgængeligt) kan være meget varme efter brug af ovnen.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud (hvis monteret).
- ANVEND ELLER OPBEVAR

IKKE BRÆNDBARE  
MATERIALER I  
OPBEVARINGSRUMMET  
(HVIS TIL STEDE) ELLER I  
NÆRHEDEN AF APPARATET.

- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ DETTE APPARAT.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Rengør ikke apparatet, mens det stadig er varmt eller i funktion.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- ADVARSEL: Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
- Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske

forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

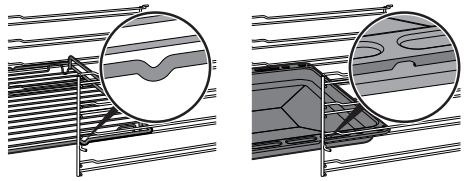
- I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen, og kontakt det tekniske servicecenter.
- Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
- Aktiver låsning af betjening, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er i stand til at nå kogepladen.
- 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.
- 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.

## Skader på apparatet

- Brug ikke aggressivt skurepulver eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnsens glaslåge, da disse kan ridse overfladen eller knuse glasset.
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Anvend ikke apparatet som støtteflade.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Læn eller sæt dig ikke på apparatets åbne låge.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod

ovnsens bageste del.



- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan medføre overophedning og antænde fedt eller olie. Vær yderst forsigtig
- Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedninger.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i ovnrummet.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnsens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved

- at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i 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.
  - Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
  - Læg ikke materialer eller substanser, der kan smelte eller antænde (papir, plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
  - Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
  - Sæt gryderne direkte på den glaskeramiske kogeplade.
  - Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
  - Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
  - Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
  - På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
  - Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den.
  - Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
  - Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
  - Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
  - Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

### Installation

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Dette apparat må ikke installeres på en sokkel.
- Før ethvert indgreb på

- apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Placer apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
  - Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
  - Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
  - For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
  - Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
  - Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
  - Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
  - Anvend kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
  - Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
  - Vær opmærksom ved tilslutning af andre elektriske apparater. Strømforsyningsledningerne må ikke komme i kontakt med de varme kogezoneer.
  - Installation og eventuel udskiftning af det elektriske tilslutningskabel må udelukkende udføres af teknisk kvalificeret personale.
  - Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
  - Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
  - Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
  - Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

### **Apparatets formål**

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

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/ bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;

- på bed and breakfasts.

## Denne brugermanual

- Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.
- Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

## Producentens ansvar

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

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

## Identifikationsskilt

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

## Bortskaffelse



Dette apparat, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus.

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



### Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern forsyningskablet fra det elektriske anlæg.

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.
- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres, at der til apparatets emballage

anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



### Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

## Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

### Fan forced mode

ECO-funktionen der bruges til at definere energieffektivitetsklassen stemmer overens med de tekniske oplysninger i den europæiske standard DS/EN 60350-1.

## Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

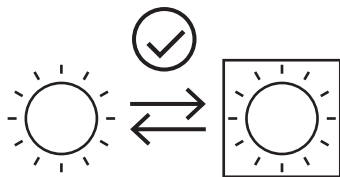
## For energibesparelse

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

- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

## Lyskilder

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



- Lyskilderne i produktet erklæres egnede til drift ved en omgivende temperatur på  $\geq 300$

°C og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.

- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



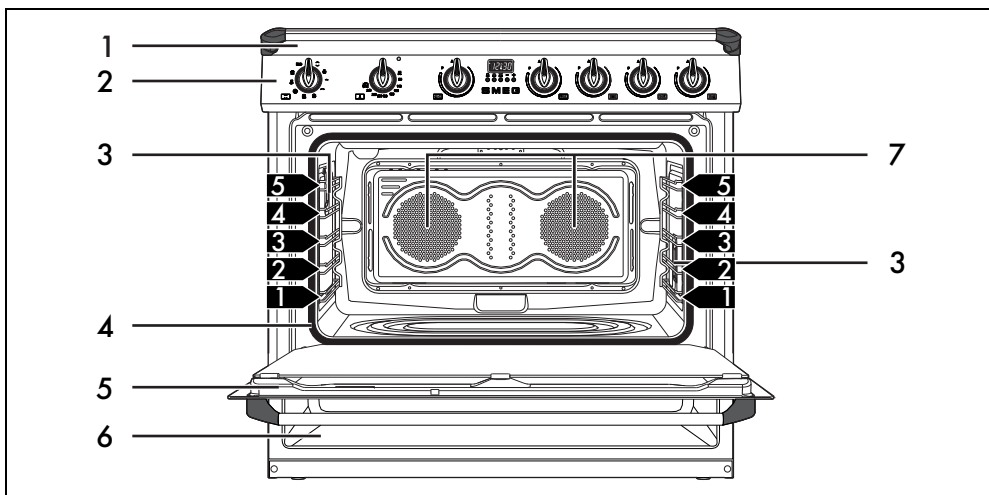
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse

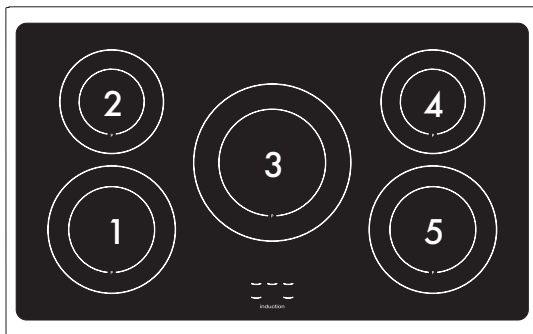


- 1 Kogeplade
- 2 Betjeningspanel
- 3 Lys
- 4 Tætningsliste
- 5 Låge
- 6 Opbevaringsrum
- 7 Ventilator

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



# Kogeplade



Zone	Udvendig diameter (mm)	Min Ø gryde (mm)	Ø gryde anbefalet (mm)	Maks. anvendt effekt (W) *	Anvendt effekt i Booster-funktion (W) *
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

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

## Fordele ved tilberedning med induktion



Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmemstrøm 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.

## Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede effektiveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effektiveauer, der kan forsynes. På displayet vises de indstillede niveauer fra det automatiske styringsmodul.

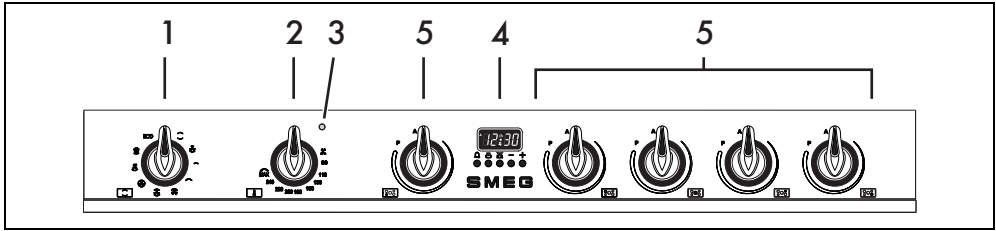


Højeste prioritet gives til den først indstillede zone i kronologisk rækkefølge.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

# Betjeningspanel



## 1 Funktionsknap

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

## 2 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen. Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

## 3 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.

## 4 Ur med programmeringsenhed

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

## 5 Kontrollampe

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.

## Andre dele

### Positionsriiler

Apparatet er forsynet med riiler til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedfra og oppefter (se Generel beskrivelse).

### 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.

## Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

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

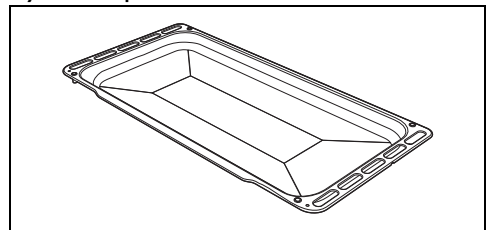


Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

## Tilbehør

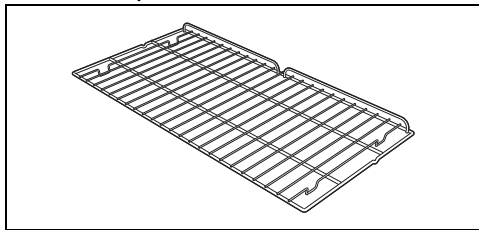
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

## Dyb bradepande



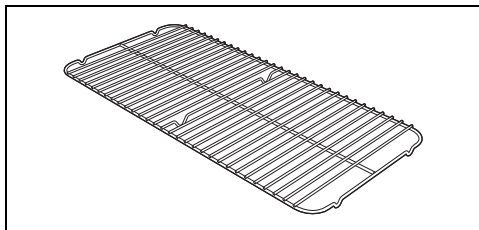
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

## Rist til bradepande



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

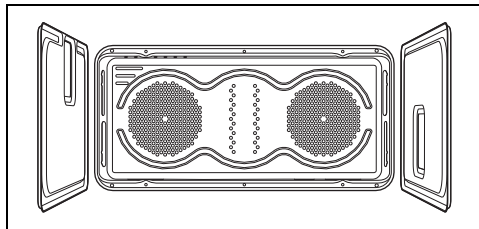
## Rist



Skal lægges oven på bradepanden og bruges

til tilberedning af fødevarer, som kan dryppe.

## Selvrensende paneler (kun på enkelte modeller)



Anvendes til opslugning af mindre fedtholdige rester.

# ANVENDELSE

## Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget identifikationsskiltet) fra tilbehøret og hyldeerne.
- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").

## Første opvarmning

1. Indstil en tilberedning på mindst en time (se afsnit "Brug af ovnen").
2. Opvarm ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

I løbet af ovnens opvarmning

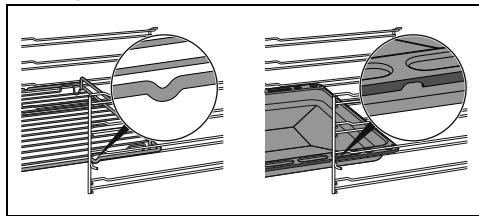
- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

## Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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

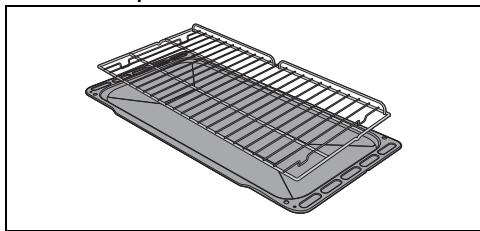


Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



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

## Rist til bradepande



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

## Brug af kogepladen

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.



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 0. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.

## 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:

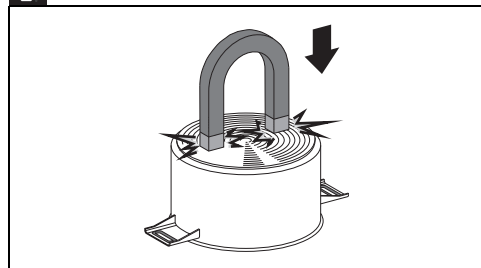
- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.

### Ueguede 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 grydediameter 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 effekt-niveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5


### 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.



### Restvarme

Såfremt kogezone stadig er varm, efter at den er blevet slukket, viser displayet symbolet . 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 .
2. Vælg inden for 3 sekunder den ønskede opvarmningseffekt (1...8). Den valgte effekt og symbolet  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.

### Booster-funktion


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.


- For at aktivere Booster-funktionen: drej knappen i urets retning til position P og hold den der, indtil symbolet  vises på displayet, slip derefter knappen.
- Efter 5 minutters fortsat drift deaktiveres Booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på effektniveau 9.
- Vælg et andet effektniveau for at deaktivere Booster-funktionen.

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

 Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til Hurtigopvarmeren.

### Holde varm funktion


 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 i en mellemposition mellem 0 (slukket) og effektniveau 1, indtil symbolet  vises på displayet.

### 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 forsyning.

 Indstillingen af effektgrænsen 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 position "A") og hold positionen i 3 sekunder.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises meddelelserne "7." og "4" (effekt på 7,4 kW).

3. Slip knapperne.

4. Gentag trin 2 og 3 for at ændre effektgrænsen op til "4." og "8" (effekt på 4,8 kW) eller "3." og "7" (effekt på 3,7 kW effekt) på de tilhørende display.

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




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



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

## 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 de to betjeningsknapper samtidigt for forreste venstre og bagerste venstre zone til 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 beskrevet i det foregående.



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

## Fejlkode

Symbolet  angiver, at en eller flere knapper er holdt på indstilling "A" i mere end 30 sekunder. Slip knapperne for at få fejlmeddelelsen til at forsvinde. Hvis displayet viser fejlkoden  eller , skal du kontakte det tekniske servicecenter.

## Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet.

Det åbnes ved at trække det mod dig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.

## Brug af ovnen




Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



## Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

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



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

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

## Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

### STATISK



Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ideel til at tilberede stege, fedt kød, brød, tærter med fyld.

### BUNDEVARME VARMLUFT



Gør det muligt hurtigt at afslutte tilberedningen af mad, som er stegt udenpå, men ikke indeni. Ideel til quiches, egnet til alle andre typer retter.

### 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.

## GRILL



Giver mulighed for gode grill- og gratineringsresultater. Bruges ved afslutning af tilberedning til at give retten en ensartet lysebrun farve.

## VENTIL. GRILL



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

## VENTILERET



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

## VARMLUFT



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

## UNDERVARME



Varmen kommer kun fra ovnrummets bund. Ideel til søde og salte tærter, marmeladetærter og pizzaer.

## HURTIG OPTØNING



Aktivering af blæseren alene muliggør hurtig optøning af alle typer mad takket være ensartet fordeling af luft ved omgivelsestemperatur inde i ovnrummet.

## 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 tilberedning.



I ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en eventuel forvarmning) længere og kan afhænge af mængden af fødevarer, der er indsat i ovnrummet.


## VAPOR CLEAN (kun på enkelte modeller)



Denne funktion letter rengøringen ved virkningen fra damp som genereres af en lille mængde vand, som hældes på den tilhørende fordybning i bunden.

## Digital programmeringsenhed



 Knap til timer med minuttæller


 Knap for tilberedningsvarighed


 Knap for afslutning af tilberedning


 Værdireduceringsknap

 Værdiforøgelsesknop



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.

## 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 samtidigt på knapperne  og . Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af knapperne  og  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Vent 5 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.

### Tidsindstillet tilberedning




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

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på knappen .
2. Drej på knapperne  eller  for at indstille varigheden.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og **A**.
4. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet **A** blinker, og der aktiveres et lydsignal.
5. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
6. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





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



For at se den resterende tilberedningstid skal man trykke på knappen .







For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne  og . Det vil efterfølgende være nødvendigt at slukke ovnen manuelt.



### Programmeret tilberedning





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

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit Tidsindstillet tilberedning.
2. Tryk på knappen . På displayet vises tidspunktet for endt tilberedning (det aktuelle klokkeslæt plus varigheden af tilberedningen).
3. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for endt tilberedning.
4. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolet **A**.
5. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet **A** blinker, og der aktiveres et lydsignal.



For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne  og . Det vil efterfølgende være nødvendigt at slukke ovnen manuelt.








For at se den resterende tilberedningstid skal man trykke på knappen . For at vise tidspunktet for tilberedningens afslutning skal man trykke på knappen .

### 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. Ved tryk på knappen  viser displayet  og kontrollampen  som blinker.
2. Drej på knapperne  eller  for at indstille varigheden.



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 reducering  for at slukke lydsignalet.





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




Tryk på knappen  for at se den resterende tid.

### Annullering af indstillede data

Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille de indstillede programmeringer.

### Indstil volumen på lydsignalet

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

Mens lydsignalet er i funktion skal man trykke på knappen  for at ændre indstilling.

## Gode råd til tilberedningen

### Generelle råd

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

### Råd om tilberedning af kød

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

### Råd om tilberedning med grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion (hvis installeret), anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på

risten.

- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.

### Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en 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.

### Råd om tilberedning på to riller:

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

### Råd om optøning og hævning

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

## Vejledende tilberedningstabel

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Lasagne	3 - 4	STATISK	1	220 - 230	45 - 50
Ovnbagt pasta	3 - 4	STATISK	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	VENTIL. 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
					<b>1. side</b> <b>2. side</b>
Svinekoteletter	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	15    5
Spareribs	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	10    10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7    8
Svinefilet	1,5	VENTIL. 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
Fyldte 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
Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.					

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Lagkagebunde	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.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

#### Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

#### Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladerne af, skyl omhyggeligt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

#### Pletter fra mad eller rester

Det er vigtigt at undgå at bruge skuresvampe i stål eller skraber, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

Brug almindelige produkter, som ikke ridser, eventuelt med hjælp fra redskaber i træ eller plastic. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Undgå at lade sukkerholdige madvarer (f. eks. marmelade) tørre inde i ovnen, da de kan ødelægge emaljen indvendigt i apparatet.

#### Rengøring af den glaskeramiske kogeplade



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengør og plej kogepladen 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.

#### Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike. Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, skal de fjernes, 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.



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



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.

## 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.

## Rengøring af låger

### Rengøring af ovnlågens ruder

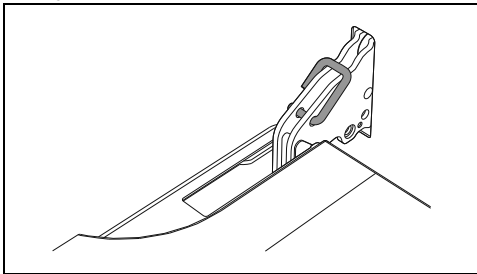
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

### Afmontering af låge (kun hjælpeovn)

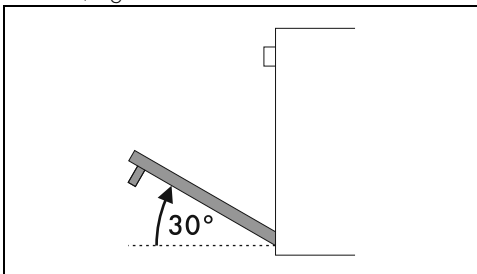
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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.

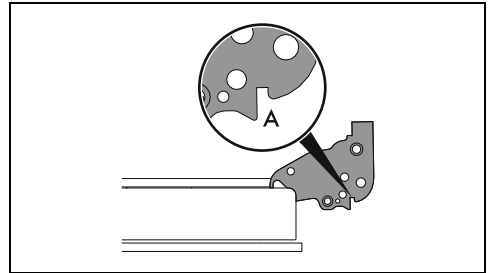


2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på

ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne.

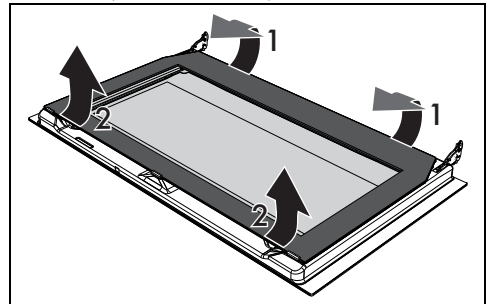


4. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.

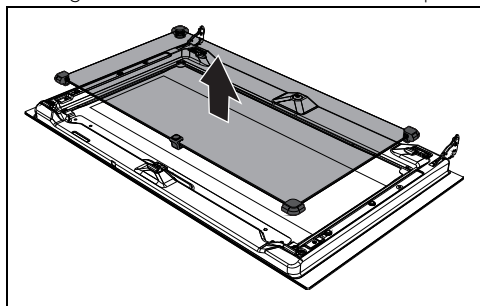
### Afmontering af de indvendige ruder


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

1. Åbn lågen.
2. Placér låsekroge i hullerne på hængslerne så det hindres, at lågen lukkes utilsigtet (se afsnit „Afmontering af låge“).
3. Drej forsigtigt den indvendige rude opad på den bagerste del ved at følge bevægelsen, der angives af pilene (1). Træk den indvendige rude ud på den forreste del (2) for at fjerne den fra lågen.

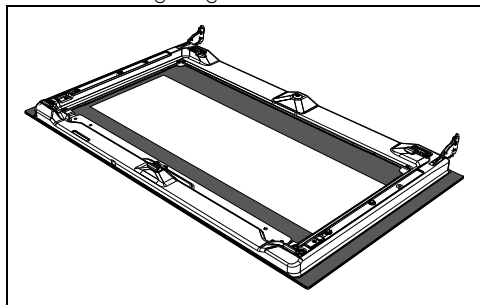


4. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.

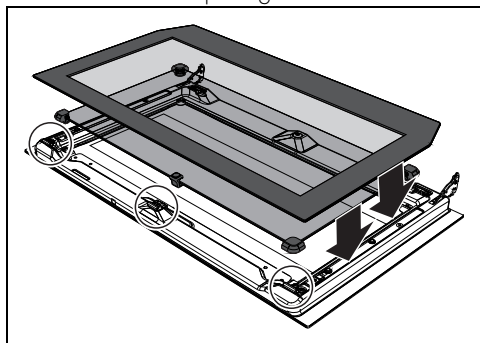


 På enkelte modeller findes der 2 mellemruder.

5. 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.



6. Efter endt rengøring indsættes mellemruden i det tilhørende leje i lågen.



7. For at sætte den indvendige rude på plads, skal man indsætte den forreste del i clipsene på lågen og påhæfte de 2 bagerste tapper i deres lejer ved hjælp af et let tryk.

## Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnligt, efter det er afkølet.

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

## Tørring

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

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

## Regenerering af sidepaneler (kun på enkelte modeller)

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

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

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



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

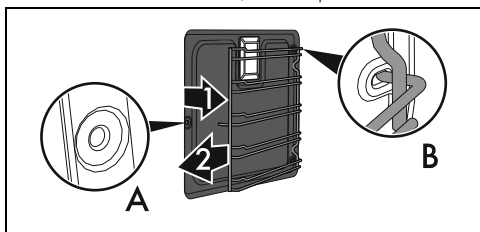
## Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til riste/bradepander (kun på enkelte modeller)

Afmonteringen af de selvrensende sidepaneler og af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

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

For at afmontere støtterammerne:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnrømmet så den kobles fra fæstningen A, og træk den derefter ud af lejerne bag på B. Det selvrensende sidepanel er hængt på støtterammen til riste/bradepander.



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

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

## Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

## Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrømmet.
- Fjern temperatursonden, hvis monteret.

- Fjern de selvrensende paneler, hvis monterede.
- Hæld ca. 120 cc vand på ovnrømmets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.
- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrømmet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.



Spray ikke på afskærmningen, hvis den er beklædt med selvrensende materiale.

- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

## Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus

1. Drej funktionsknappen til symbolet ☺ eller ☹️ (hvis til stede).
2. Drej temperaturknappen til symbolet ☼.
3. Lad rengøringscyklussen virke i 18 minutter.

## Afslutning af Vapor Clean

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

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

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

ovnrummet samtidig med en katalysecyklus.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

## Særlig vedligeholdelse

### Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

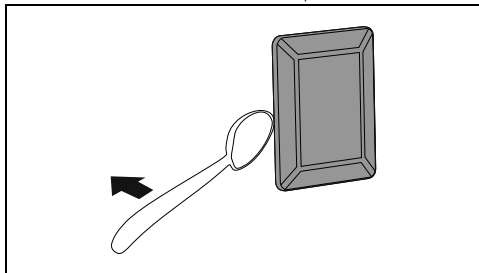
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunken vand.

### Udskiftning af pæren til ovnlyset



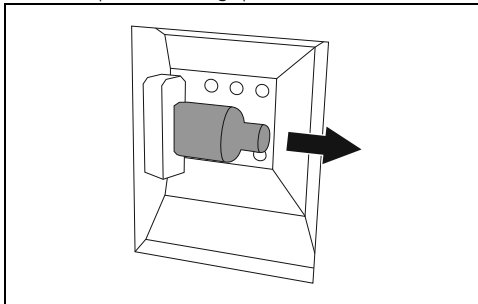
**Elektrisk spænding**  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
  - Brug beskyttelseshandsker.
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
  2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
  3. Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



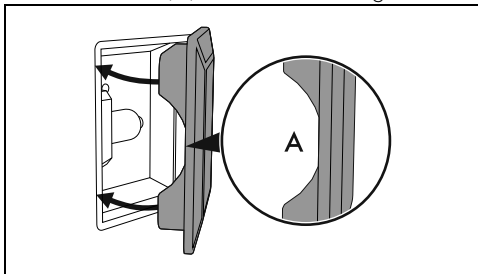
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

## INSTALLATION



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

### Placering



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

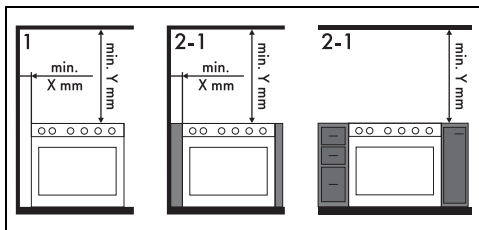
Afhængigt af installationstypen tilhører dette

apparat klasserne:

Klasse 1	Fri installation
Klasse 2 - underklasse 1	Indbygget

Apparatet kan anbringes op mod væg, der er højere end køkkenbordet, med en afstand på mindst X mm fra apparatets side. Udhæng placeret over apparatets køkkenbord skal have en minimumsafstand fra dette, som er lig med Y

mm.



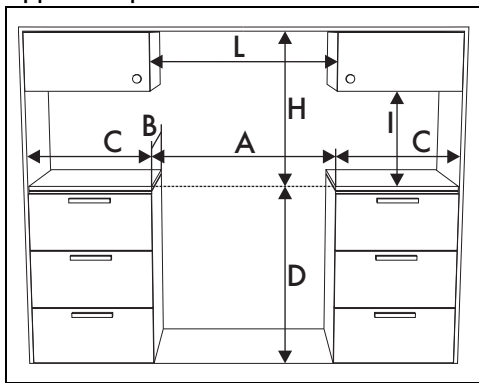
X 150 mm

Y 750 mm



Såfremt der installeres en emhætte over apparatet, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

## Apparatets pladsbehov



A 903 mm

B 600 mm

C<sup>1</sup> min. 150 mm

D 898 - 920 mm

H 750 mm

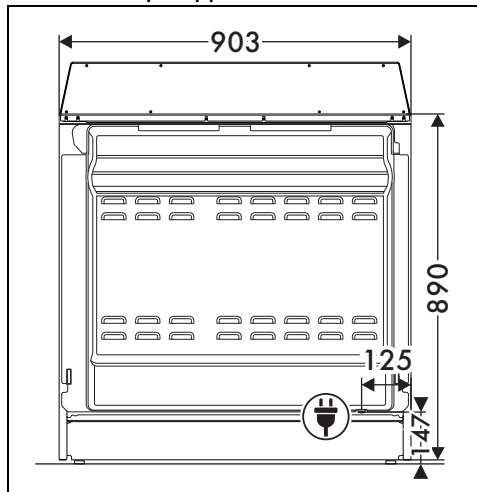
I 450 mm

L<sup>2</sup> 903 mm

<sup>1</sup> Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

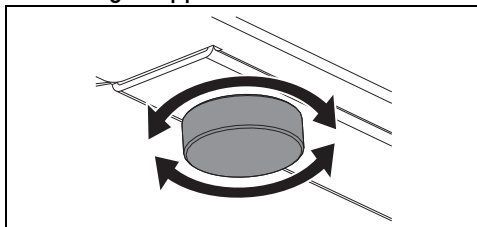
<sup>2</sup> Minimumsbredde på kabinat (=A)

## Dimensioner på apparatet



Position for elektrisk tilslutning

## Nivellering af apparatet



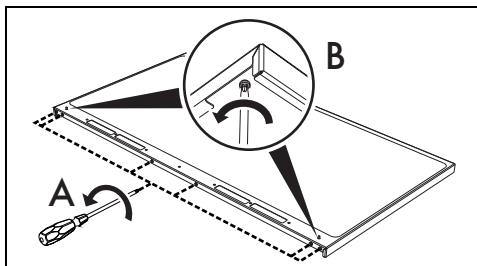
For at opnå større stabilitet er det af største vigtighed, at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet:

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

## Montering af kantlisten

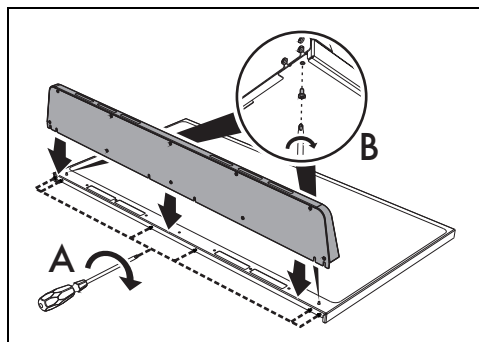
Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Løs de 6 skrue (A) på bagsiden af kogepladen og afdrej de to skrue (B) nedenunder.



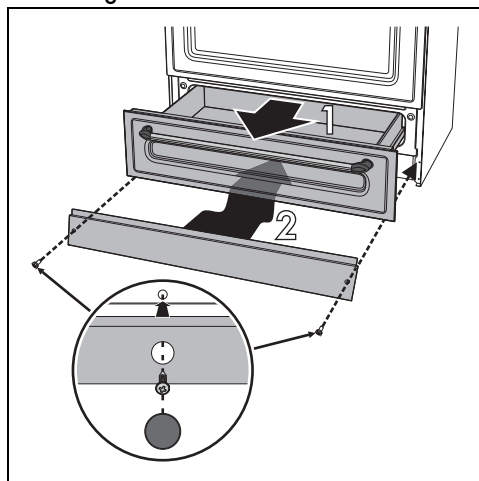


- Placer kantlisten på pladen. Få de 6 nederste huller på kantlisten til at flugte med de 6 tidligere løsnede skruer bag på pladen.
- Skrue de 6 skruer på bag på pladen og de 2 skruer nedenunder.



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

### Montering af soklen



Soklen skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

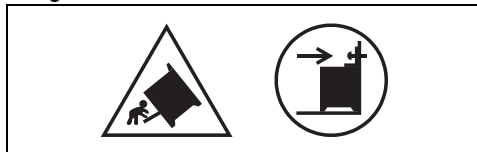
- Åbn skuffen
- Placer soklen nedenunder den forreste del af apparatet.
- Skrue de fire skruer i siden i for at fastgøre soklen til apparatet.

- Dæk soklens huller med de medfølgende propper.



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

### Fastgørelse til muren

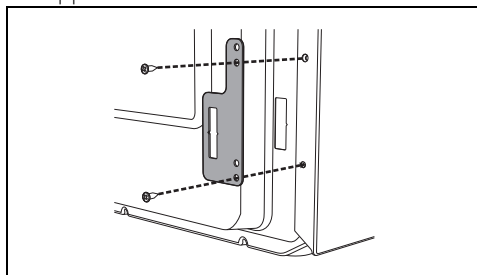


Symbolerne ovenfor henviser til fare ved fravær af stabiliseringsanordninger og vigtigheden af korrekt installation af dem.

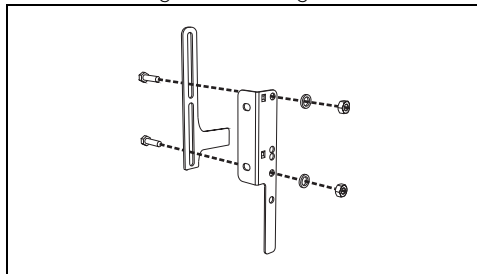


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

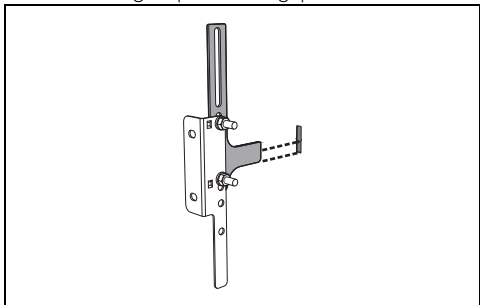
- Skrue fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



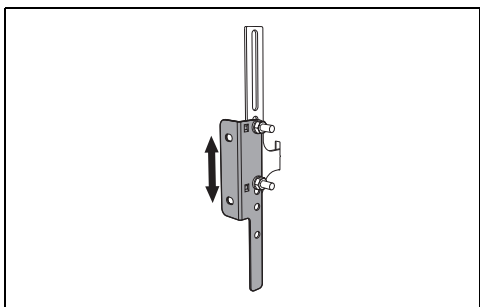
- Justér højden på de 4 fodstøtter.
- Montér fastgørelsesbeslaget.



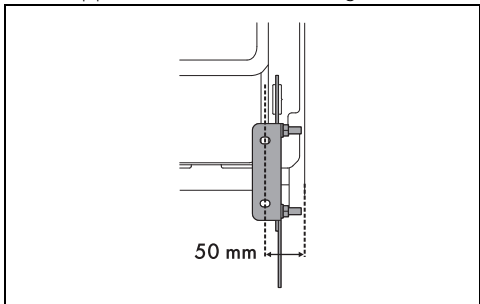
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



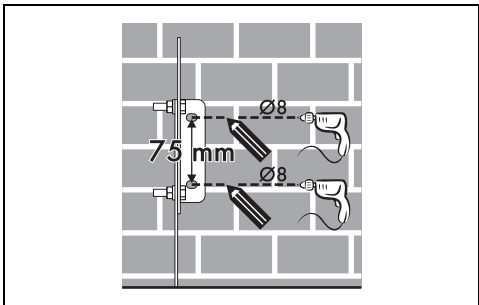
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skrueerne for at fastgøre målene.



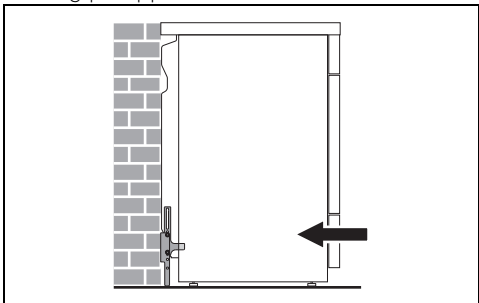
6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.



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



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



## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

## Generelle informationer

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

Skiltet må aldrig fjernes.

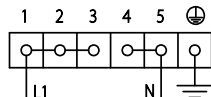
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

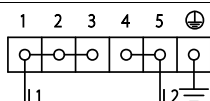
trepolet kabel



**220-240 V 2~**

3 x 10 mm<sup>2</sup>

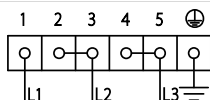
trepolet kabel



**220-240 V 3~**

4 x 4 mm<sup>2</sup>

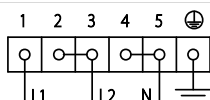
firepolet kabel



**380-415 V 2N~**

4 x 4 mm<sup>2</sup>

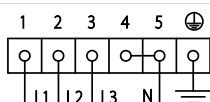
firepolet kabel



**380-415 V 3N~**

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

fem-polet kabel

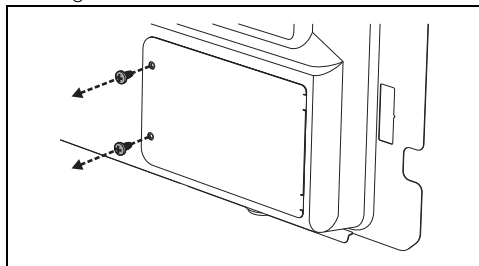


AS/NZS 3000.

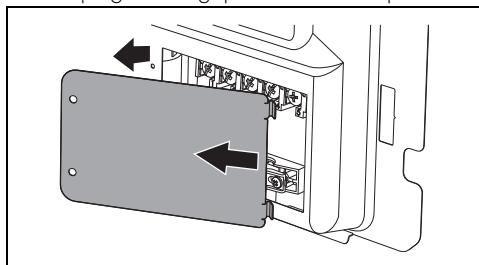
## Adgang til klemkassen

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

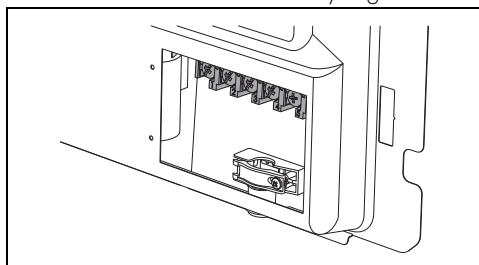
1. Fjern skrueene som fastgør lågen til bagskærmen



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.

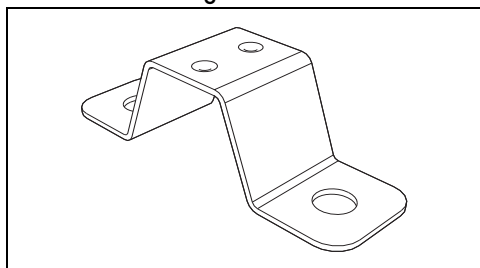


De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

## Gaffel til udskiftning



Ved en tofasat eller trefaset tilslutning med et kabel med et 10 mm<sup>2</sup> indvendigt tværsnit skal man for en korrekt fastgørelse af kablet udskifte den gaffel, som allerede er installeret, med den medfølgende gaffel.

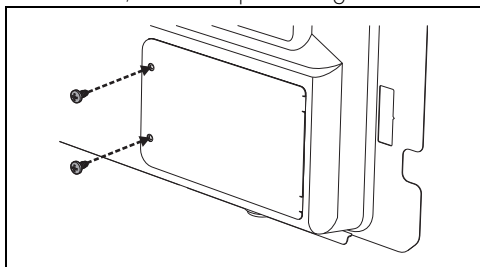
## Fast tilslutning

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

## For markedet i Australien/New Zealand:

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

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



## Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik, skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemaerne.
- Forsøg ikke at afdreje eller forcere samlestykkets gevindskårne bøjning. Man risikerer at beskadige denne del af apparatet, hvilket kan medføre et bortfald af producentens garanti.
- Brug vand og sæbe på alle forbindelser for at kontrollere for udslip af gas. Brug IKKE åben ild til at identificere eventuelle udslip.
- Tænd alle blussene enkeltvis og samtidigt for at sikre at gasventilen, brænderen og tændingen fungerer korrekt.
- Drej blussenes knapper til positionen for minimum flamme og observer flammens stabilitet for hver brænder, enkeltvist og alle sammen på en gang.
- 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.