Indholdsfortegnelse

1 Instruktioner 44

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger 44
1.2 Fabrikantens ansvar 48
1.3 Apparatets formål 48
1.4 Identifikationsskilt 49
1.5 Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand 49
1.6 Denne brugermanual 49
1.7 Bortskaffelse 49
1.8 Sådan læser du brugermanualen 50
1.9 For energibesparelse 50
1.10 Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser 51

2 Beskrivelse 52

2.1 Generel beskrivelse 52
2.2 Kogeplade 53
2.3 Betjeningspanel 53
2.4 Andre dele 54
2.5 Tilgængeligt tilbehør 55

3 Anvendelse 56

3.1 Anvendelse af tilbehøret 57
3.2 Brug af kogepladen 58
3.3 Brug af opbevaringsrummet 59
3.4 Brug af ovnen 59
3.5 Råd om tilberedning 61
3.6 Digital programmering 62

4 Rengøring og vedligeholdelse 67

4.1 Rengøring af kogepladen 68
4.2 Rengøring af ovnlågen 69
4.3 Rengøring af ovnrummet 71
4.4 Damprens 72
4.5 Ekstraordinær vedligeholdelse 73

5 Installation 75

5.1 Placering 75
5.2 Elektrisk tilslutning 80
5.3 Instruktioner til installatøren 81

DA

ORIGINALVEJLEDNING

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 Instruktioner

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

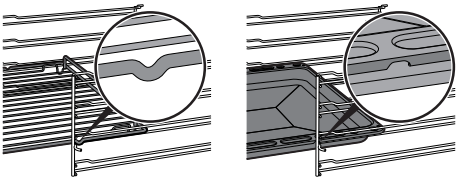
- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg 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.
- Sørg for at brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezonerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under kontrol. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- 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.
- Under tilberedningen må man ikke lægge metalgenstande, såsom bestik eller køkkengrej 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.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- 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.
- 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, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

Skader på apparatet

- Brug ikke agressivt skurepulver eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens glaslåge, da disse kan ridse overfladen eller knuse glasset.
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

- Sæt dig ikke på apparatet.
- 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 ovnens 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 tilberedningen.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i ovnrummet.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i 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.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.

- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoner.
- 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.
- 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.
- Sprøjt ikke rengøringsmidler direkte på lågen, de kan sive ind i steder, der er svære at skylle, og med tiden kan de fremkalde en reaktion på malede paneler eller stål.

Installation

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE INSTALLERES** PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.
- dette apparat 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.
- Før installationen skal man kontrollere, at de lokale distributionsbetingelser (gassens natur og tryk) og apparatets indstilling er kompatible.
- Apparatet er ikke forbundet til et udledningssystem for forbrændingsprodukterne. Det skal installeres og tilsluttes ifølge gældende installationsforskrifter. Vær særligt opmærksom på forskrifterne om ventilation.
- Justeringsbetingelserne for apparatet er angivet på gasindstillingsetiketten.
- Gastilslutningen skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Anvendelse med bøjeligt rør skal udføres således, at

længden af røret ikke overskrider 2 meters maksimal forlængelse for bøjelige stålrør og 1,5 meter for gummislanger.

- Rørene må ikke være i kontakt med bevægelige dele, og de må ikke være klemt.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.
- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at tilspændingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 Nm og 15 Nm.
- Efter at have fuldført monteringen skal der kontrolleres for eventuelle lækager med en sæbeopløsning, og aldrig med en flamme.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af autoriserede teknikere.
- 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

- 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 Fabrikantens 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 uegnet.
- 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 Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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

1.6 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.

1.7 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 sammen med stikket.

Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Deaktivér apparatets strømforsyning.

- 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.

DA

1.8 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 brugen af apparatet og af tilbehøret.

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.

1.9 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.

1.10 Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

Fan forced mode

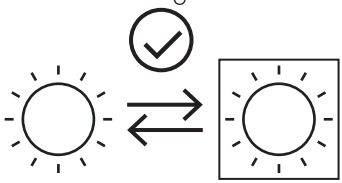
ECO-funktionen der bruges til at definere energieffektivitetsklassen stemmer overens med de tekniske oplysninger i den europæiske standard DS/EN 60350-1.

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.

Lyskilder

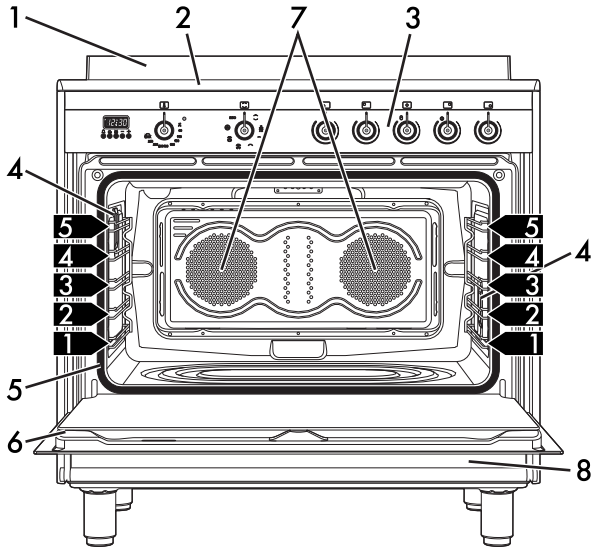
- Dette apparat indeholder lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.



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

2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



1 Opretstående

2 Kogeplade

3 Betjeningspanel

4 Lys

5 Tætningsliste

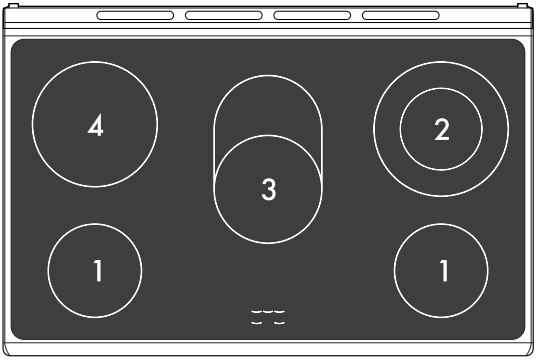
6 Låge

7 Ventilator

8 Opbevaringsrum

1,2,3... Støtterammehylde til riste/ bradepander

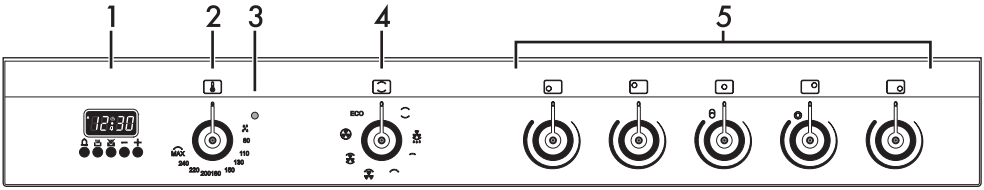
2.2 Kogeplade



Zone	Udvendig diameter (mm)	Maks. effektforbrug (W) *	Indvendig diameter (mm)	Maks. effektforbrug (W) *
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	oval plade	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

* Strømniveauer er omtrentlige og kan variere alt efter den anvendte gryde eller indstillingerne.

2.3 Betjeningspanel



1 Programmer ur

Til visning af den aktuelle tid, indstilling af madlavningsprogrammer og minutur.

2 Temperaturknap

Med denne knap kan du vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede temperatur mellem minimum- og maksimumindstillingerne.

3 Indikatorlampe

Indikatorlampen tænder som tegn på, at ovnen varmer op. Den slukker, så snart ovnen når den indstillede temperatur. Den blinker regelmæssigt for at indikere, at temperaturen i ovnen er konstant.

4 Funktionsknap

Ovnens forskellige funktioner er egnede til forskellige tilberedningstilstande. Efter valg af den påkrævede funktion indstilles tilberedningstemperaturen ved hjælp af temperaturknappen.

5 Knapper til kogezoner

Nyttig til at tænde og justere kogepladernes kogezoner.

Tryk og drej knappen med uret for at justere effekten for hver zone fra lavest til højest.

2.4 Andre dele

Positionsriller

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

Indvendig belysning

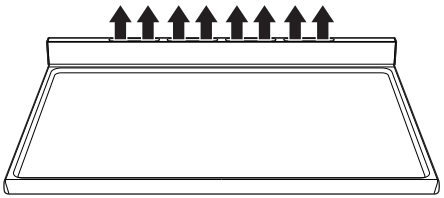
Apparatets indvendige belysning tændes:

- Når døren åbnes
- Når der vælges en funktion, bortset fra ECO-funktionen.

Afkølingsventilator

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

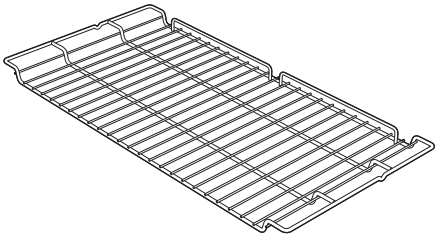
Ventilatorfunktionen skaber et normalt luft-flow, som ledes ud bag apparatet og som kan fortsætte sin funktion i kort tid også efter at apparatet er slukket.



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

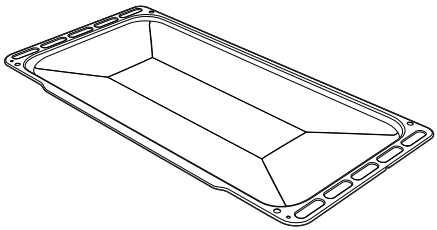
2.5 Tilgængeligt tilbehør

Bradepanderist



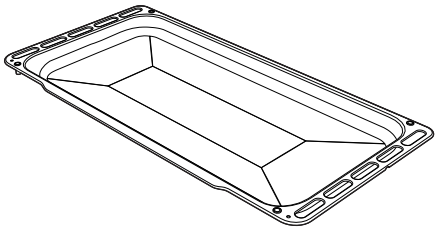
Placeres oven på ovnbradepanden ved tilberedning af mad som kan dryppe.

Bradepande



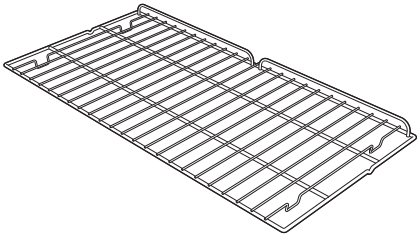
Bruges til opsamling af fedt fra mad på risten ovenover.

Dyb bradepande



Bruges til opsamling af fedt fra mad på risten ovenover.

Rist



Nyttig til at holde beholderen med fødevarer under tilberedning.

På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

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

Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør leveret af producenten.

3 Anvendelse

Instruktioner

Forhøjet temperatur inde i ovnen under brug
Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt dine hænder ved at bruge grillhandsker under håndtering af madvarer inde i ovnen.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme riste.
- Lad ikke børn på under 8 år nærme sig apparatet, når det er i drift.
- Ved behov for flytning af maden eller ved endt tilberedning skal du åbne lågen 5 cm i nogle få sekunder, lade dampen komme ud, og derefter åbne den helt.
- Olie og fedt kan bryde i brand, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig.

Høj 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 ovnens bund til med aluminiums- eller tinfolie.
- Hvis du ønsker at bruge bagepapir, skal du anbringe det, så det ikke er til gene for varmluftscirkulationen indvendigt i ovnen.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til at støtte gryder eller bradepander på det indvendige glaspanel.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme riste.
- Gryderne eller panderne skal være placeret inden for kogepladens omkreds.
- Samtlige gryder skal have en jævn og flad bund.
- Hvis eventuel væske koger over eller spildes, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Brug aldrig pander med bunde, som ikke er helt flade og glatte.
- Sørg for at undgå, at hårde, fast genstande falder ned på kogepladernes overflade.
- Hvis du konstaterer revner eller sprækker, skal du straks slukke for apparatet, afbryde strømforsyningen og tilkalde teknisk assistance.
- Brug ikke kogepladerne som henstillingssted.

Forhøjet temperatur inde i ovnen under brug

Fare for brand eller eksplosion

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

Første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt i apparatet og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se 4 Rengøring og vedligeholdelse).

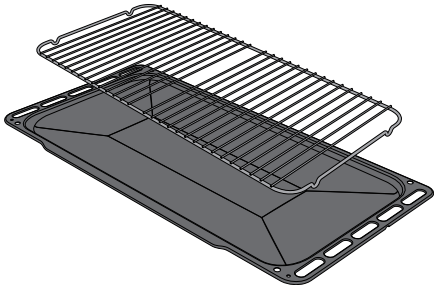
Ovnrummet

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

3.1 Anvendelse af tilbehøret

Bradepanderist

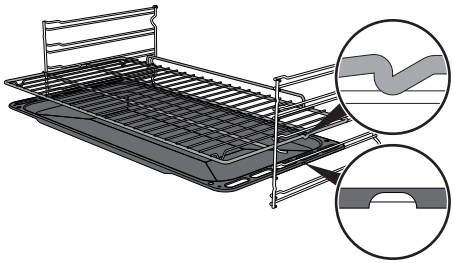
Bradepanderisten skal indsættes i bradepanden. På denne måde kan fedtet opsamles separat fra maden som tilberedes.



Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil de standser helt.

De mekaniske sikkerhedslåse der hindrer at risten tages utilsigtet ud, skal vende nedad og mod ovnes bagvæg.



Indsæt riste og bradepander forsigtigt i ovnen, indtil de standses.

Rengør ristene før de bruges første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingsprocessen.

3.2 Brug af kogepladen

Restvarme

Ukorrekt anvendelse
Fare for forbrændinger

- Børn kan ikke se restvarmeindikatoren. Kogezonerne forbliver varme i en vis periode, også efter der er slukket for varmen. Sørg for, at børn aldrig rører ved komfuret.

Indikatorlamperne mellem kogezonerne tændes, når temperaturen på en eller flere af strålezonerne overstiger 60 °C. Disse indikatorlamper slukkes, når temperaturen går under ca. 60 °C.

At tænde kogezonerne

Apparatet har kogezoner med forskellige diametre og effektniveauer. Deres positioner og det opvarmede områdes kanter vises med markeringer på glasset.

Kogezonerne er af HIGH-LIGHT-typen, de tænder efter nogle få sekunder, og opvarmningen er justerbar ved hjælp af knapperne på kontrolpanelet, fra lav til høj.

At slukke kogezonerne

For at slukke for kogezonerne skal du dreje de tilsvarende knapper hen på **0**.

Dobbelte varmezoner

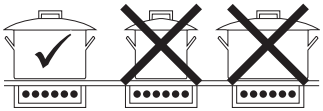
For at tænde de dobbelte varmezoner skal du dreje knappen hen på den maksimale værdi og derefter hen på symbolerne ◎ eller ◎◎. Når knappen slippes, vender den automatisk tilbage til den højeste effektposition.

For at justere effekten i det dobbelte varmeområde skal du dreje knappen til den ønskede position, fra lav til høj.

For at vendte tilbage til kun at anvende den centrale varmezone skal knappen drejes til **0** og derefter til en position mellem minimum og maksimum.

Praktiske råd til brug af kogepladen

- Diameteren på pandens eller grydens bund skal svare til diameteren på kogezonen.

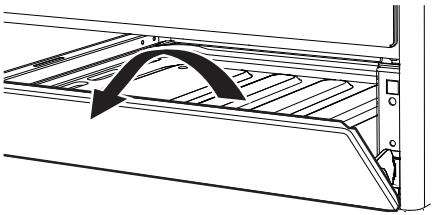


- Når du køber en gryde, skal du kontrollere, om den angivne diameter er den for bunden eller toppen af beholderen, da toppen næsten altid er større end bunden.
- Grydens bund skal være tyk og helt flad. Den skal også være ren og tør. Kogepladen skal også være ren og tør.
- Ved tilberedning af retter med lange tilberedningstider kan du spare tid og energi ved at bruge en trykkoger, som også gør det muligt at bevare vitaminerne i maden.

- Sørg for at trykkogeren indeholder tilstrækkelig væske. Hvis der ikke er tilstrækkelig væske, og den overophedes, kan det forårsage skade på både trykkogeren og kogepladen.
- Dæk om muligt altid gryder og pander til med et egnet låg.
- Vælg en gryde eller pande, som er egnet til den mængde madvarer, som skal tilberedes. En stor, halvtom gryde fører til energispild.
- Brug ikke støbejernsgryder eller gryder med ujævn bund.

3.3 Brug af opbevaringsrummet

Opbevaringsrummet findes i bunden af komfuret. For at åbne det skal du trække håndtaget mod dig selv. Det kan bruges til opbevaring af kogegrej eller metalgenstande, som er nødvendige ved brug af apparatet.



3.4 Brug af ovnen

Slukke for ovnen

Sådan slukker du for ovnen:

1. Vælg tilberedningsfunktion med funktionsknappen.
2. Vælg temperatur med temperaturknappen.

Sørg for, at programmeringsuret viser symbolet for tilberedningstid , ellers er det ikke muligt at tænde ovnen.

Tryk på tasterne og samtidig for at nulstille programmeringsuret.

Funktionsliste

Over/undervarme

Fordi varmen kommer fra oven og fra neden på samme tid, er dette system specielt egent til tilberedning af visse retter. Traditionel tilberedning, også kendt som statisk tilberedning, er egnet til tilberedning af én ret ad gangen. Perfekt til alle slags stege, brød og kager og er specielt egnet til fedtholdigt kød som gås og and.

Blæser + nederste varmelegeme

Kombinationen af ventilation med varme fra bunden gør tilberedningen hurtigere. Dette system anbefales til sterilisering eller færdiggørelse af madvarer, som allerede er færdige på overfladen, men ikke indvendigt, og derfor har brug for lidt mere varme. Perfekt til alle slags madvarer.

I pyrolytiske modeller er den særlige optønings- og hævefunktion samlet i samme funktion.

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

Varmen fra grillelementet giver perfekte grillresultater, frem for alt ved kød af tynd og medium tykkelse, og i kombination med grillspyddet (hvor monteret) giver den maden en jævn bruning ved afslutningen af tilberedningen. Perfekt til pølser, spareribs og bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.

Ventileret grill

Luften som dannes af ventilatoren udjævner den stærke varmebølge, som genereres af grillen, og griller selv meget tykke madvarer perfekt. perfekt til store kødudskæringer (f. eks. svineskank).

Statisk ventileret

Brugen af ventilatoren sammen med traditionel tilberedningsmåde sikker ensartet tilberedning, også ved mere krævende opskrifter. Perfekt til småkager og kager, også når de bages samtidigt på flere niveauer. (Vi anbefaler at bruge den 2. og 4. rille ved tilberedning på flere niveauer.)

Varmluft

Kombinationen af blæseren og det runde varmelegeme (indbygget bag i ovnen) giver dig mulighed for at tilberede forskellige retter på flere niveauer, når blot de kræver samme temperatur og samme type tilberedning. Cirkulation af varm luft sikrer omgående og jævn varmefordeling. Det er for eksempel muligt at tilberede fisk, grøntsager og småkager samtidig (på forskellige niveauer) uden at lugt og smag blandes.

Øko

ECO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug.

Den anbefales til alle former for mad, undtagen dem, der kan skabe meget fugtighed (fx grøntsager).

For at opnå størst mulig energibesparelse og reducere tilberedningstider anbefales det at placere mad i ovnen uden forvarmning.

Undlad at åbne lågen under madlavningen når ØKO-funktionen anvendes.

Tilberedning (og foropvarmning) tager længere tid med ØKO-funktionen.

ØKO-funktionen er en skånsom madlavningsfunktion, og den anbefales til mad, der modstår temperaturer på under 210 °C. Ved tilberedning med højere temperaturer, skal der vælges en anden funktion.

Damprens

Denne funktion gør rengøringen nemmere ved at bruge dampen, der produceres af en lille mængde vand hældt i rillen i bunden.

3.5 Råd om tilberedning

Generelle råd

- Ved tilberedning af mad på flere niveauer anbefales det at bruge en ventileret funktion for at opnå ensartet tilberedning af maden på alle rillerne.
- Det er ikke muligt at afkorte tilberedningstider ved at øge temperaturen (maden kan være tilberedt for meget udenpå og tilberedt for lidt indeni).

Råd om tilberedning af kød

- Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af tykkelsen og kvaliteten på maden og af personlig smag.
- Brug et kødtermometer ved stegning af kød, eller tryk ganske enkelt på stegen med en ske. Hvis den er hård, er den klar; hvis ikke har den brug for at stege nogle minutter endnu.

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Kød kan grilles selv når det indsættes i den kolde ovn, eller i den forvarmede ovn, hvis du ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det derimod at forvarme ovnen inden stegningen.
- Vi anbefaler at placere madvarerne på den midterste rille.
- Ved grillfunktion anbefales det at dreje temperaturknappen til den højeste værdi ud for symbolet for at optimere tilberedningen.
- Madvarerne skal krydres inden de tilberedes. Madvarerne skal også

DA

smøres med olie eller smeltet smør, inden de tilberedes.

- Brug bradepanden på første rille fra neden til at opsamle væsker som opstår under stegningen.

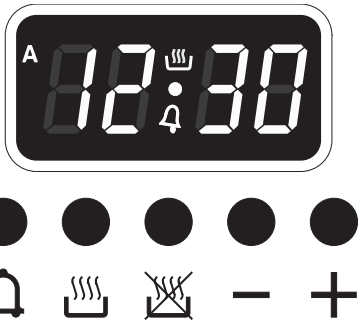
Råd om tilberedning af desserter/kager og småkager

- Brug mørke metal forme: De absorberer lettere varmen.
- Temperaturen og tilberedningstiden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at kontrollere om desserten er tilberedt helt igennem: Ved endt tilberedningstid indsættes en tandstik i det højeste punkt på desserten. Hvis dejen ikke sidder fast på tandstikken, er desserten tilberedt.
- Hvis desserten falder sammen når den kommer ud af ovnen, skal du ved næste lejlighed reducere den indstillede temperatur med ca. 10 °C, og om nødvendigt vælge en længere tilberedningstid.
- Under tilberedning af desserter eller grøntsager kan der forekommet for meget kondensering på glasset. Dette kan forhindres ved forsigtigt at åbne døren et par gange under tilberedningen.

Råd om optøning og hævning

- Placér frosne madvarer uden emballage i en beholder uden låg på ovnens første rille.
- Undgå at maden overlapper.
- Ved optøning af kød anvendes risten placeret på anden rille og en bradepande på første rille. På denne måde drænes væsken fra den optøede mad væk fra maden.
- De mest skrøbelige dele kan dækkes med aluminiumsfolie.
- For en korrekt hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnen.

3.6 Digital programmering



Knap til minutur

Knap til tilberedningstid

Knap til afslutning af tilberedning

Knap til at mindske

Knap til at øge

Sørg for, at programmeringsuret viser symbolet for tilberedningstid, ellers er det ikke muligt at tænde ovnen.

Tryk på tasterne og samtidig for at nulstille programmeringsuret.

Indstilling af klokkeslæt

Hvis klokkeslættet ikke er indstillet, tændes ovnen ikke.

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet cifrene 0:00 som blinker.

1. Tryk samtidigt på knapperne og . Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Klokkeslættet kan indstilles ved hjælp af — eller +. Hold tasten nede for at gå op eller ned hurtigt.
3. Tryk på , eller vent 5 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet på displayet indikerer, at apparatet er klar til at starte madtilberedning.

Tidsindstillet tilberedning

Tidsindstillet tilberedning er den funktion, der gør det muligt at starte tilberedning og derefter afslutte den efter en bestemt tidsperiode fastsat af brugeren.

1. Efter at have valgt tilberedningsfunktion og temperatur trykkes på tasten . Displayet viser tallene 0:00 og symbolet vist mellem timerne og minutterne.
2. Brug tasten — eller + til at indstille de ønskede minutter.
3. Vent cirka 5 sekunder uden at trykke på nogle taster på at funktionen aktiverer. Det nuværende klokkeslæt og symbolerne A og vises på displayet.
4. Når tilberedningen er slut, slukkes varmelegemerne. På displayet slukker symbolet , mens symbolet A blinker og brummeren bipper.
5. For at slukke for brummeren skal du blot trykke på en vilkårlig tast på programmeringsuret.

6. Tryk på tasterne og samtidig for at nulstille programmeringsuret.

Det er ikke muligt at indstille en tilberedningstid på over 10 timer.

Efter at indstillingen er foretaget, kan du trykke på tasten for at se den resterende tilberedningstid.

For at nulstille det indstillede program, tryk på tasterne og på samme tid og sluk ovnen manuelt.

Programmeret tilberedning

Programmeret tilberedning er den funktion, der gør det muligt at starte tilberedning på et indstillet tidspunkt og derefter afslutte den efter en bestemt tidsperiode fastsat af brugeren.

1. Indstil tilberedningstiden som beskrevet i det forrige punkt "Tidsindstillet tilberedning".
2. Tryk på tasten . Summen af det nuværende klokkeslæt plus den forudindstillede tilberedningsvarighed vises på displayet.
3. Brug tasten — eller + til at indstille de ønskede minutter.
4. Vent cirka 5 sekunder uden at trykke på nogle taster på at funktionen aktiverer. Det nuværende klokkeslæt og symbolerne A og vises på displayet.
5. Når tilberedningen er slut, slukkes varmelegemerne. På displayet slukker symbolet , mens symbolet A blinker og brummeren bipper.
6. For at slukke for brummeren skal du blot trykke på en vilkårlig tast på programmeringsuret.
7. Tryk på tasterne og samtidig for at nulstille programmeringsuret.

Efter at indstillingen er foretaget, kan du trykke på tasten for at se den resterende tilberedningstid. For at få vist afslutningen af tilberedningstiden, tryk på tasten .

Sletning af indstillede data

Tryk på tasterne og samtidig for at nulstille de indstillede programmer.
Sluk derefter ovnen manuelt hvis tilberedning er i gang.

Minutur

Minuturet stopper ikke tilberedningen, men informerer brugeren om, at den indstillede tid er gået.

Minuturet kan aktiveres til enhver tid.

1. Tryk på tasten . Displayet viser tallene 0:00 og kontrollampen blinker mellem timerne og minutterne.
2. Brug tasten — eller + til at indstille de ønskede minutter.
3. Vent cirka 5 sekunder uden at trykke på nogen tast for at afslutte indstilling af minuturet. Det nuværende klokkeslæt og symbolerne og vises på displayet.

Det er ikke muligt at indstille en tilberedningstid på over 24 timer.

Efter at minuturet er blevet programmeret, vil displayet gå tilbage til at vise det nuværende klokkeslæt. Tryk på tasten for at få vist den resterende tid.

Justering af brummerens lydstyrke

Brummerens lydstyrke kan indstillet til 3 forskellige niveauer. Tryk på tasten —, mens brummeren er i drift, for at ændre indstillingen.

Tilberedningstabel

Fødevare	Vægt (kg)	Funktion	Skinne-position fra neden	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekam	2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4	MAKS.	15	
Roastbeef	1	Turbo/Statisk ventileret	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Rund	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	3	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	110 - 120	
Stegt svinekam	2 - 3	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	65 - 70	
					1. overflade	2. overflade
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
Svinemørbrad	1,5	Ventileret grill	4	MAKS.	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Statisk ventileret	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Statisk ventileret	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Statisk ventileret	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statisk ventileret	2	MAKS.	8 - 9	
Brød	1	Rund	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statisk ventileret	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	Rund	2	160	55 - 60	
Marmeladetærte	1	Rund	2	160	35 - 40	
Ricottakage	1	Rund	2	160 - 170	55 - 60	
Små	1	Turbo/Rund	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	Rund	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Rund	2	180	80 - 90	
Lagkagebunde	1	Rund	2	150 - 160	55 - 60	
Risbudding	1	Turbo/Rund	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Rund	2	160	30 - 35	

De angivne tider i tabellen omfatter ikke forvarmningstider og er kun vejledende.

4 Rengøring og vedligeholdelse

Instruktioner

Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele eller dele som er overfladebehandlet med metalfinish (fx anodiseringer, forniklinger, og forkromninger) må der ikke anvendes rengøringsprodukter som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må der ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (som fx pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke ru eller slibende materialer eller skarpe metalskrabere.
- Vask ikke de aftagelige dele såsom kogepladens gitre, blussenes dæksler og møtrikker i en opvaskemaskine.
- Spild ikke sukker eller sukkerholdige blandinger på kogepladen, mens du tilbereder mad, og placer ikke materialer eller stoffer, der kan smelte på den (plast eller tinfolie). Hvis dette sker, skal du straks slukke for varmen og rengøre overfladen med den medfølgende skraber, mens kogezonen stadig er lidt varm.

Vi anbefaler at du anvender rengøringsprodukter som leveres af producenten.

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 kun specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

Hæld produktet på en fugtig klud, 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 metalskuresvampe eller -skrabere, der ridser, for ikke at beskadige overfladen.

Brug almindelige produkter, som ikke ridser, og brug eventuelt redskaber af 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 rengøring skal du tørre apparatet grundigt for at forhindre, at vand og rengøringsmidler forstyrrer dets funktion eller skaber mærker.

DA

4.1 Rengøring af kogepladen

Rengøring af kogepladen i glaskeramik

Let farvede mærker fra gryder med aluminiumbund kan nemt renses af med en klud fugtet med eddike.

Efter tilberedning skal alle brændte rester fjernes med den medleverede skraber. Skyl med vand, og tør grundigt med en ren klud. En regelmæssig brug af skraberen reducerer behovet for at bruge kemiske rengøringsmidler til den daglige rengøring af kogepladen betydeligt.

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

Fjern derfor straks snavs fra kogepladerne.

Ændringer i farven påvirker ikke brugen af glaskeramikken og dens stabilitet. Disse skyldes ikke ændringer i kogepladens materiale, men er blot rester, som ikke er blevet fjernet og derfor er forbrændte.

Blanke overflader kan opstå når køkkenudstyrets bunde, specielt aluminiumsbunde, gnider mod overfladen, og på grund af uegnede rengøringsmidler. De er vanskelige at fjerne med almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringsproceduren flere gange. Brugen af ætsende rengøringsmidler, eller slid fra køkkenudstyr, som gnider mod overfladerne, kan med tiden fjerne kogepladernes dekoration og medvirke til, at der opstår pletter.

Ugentlig rengøring

Udfør rengøring og vedligeholdelse af kogepladerne en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glaskeramik. Følg altid producentens instruktioner. Silikoneindholdet i disse produkter skaber en beskyttende, vandafvisende film, som også modstår snavs. Alle pletter bliver liggende på filmen og kan derfor nemt fjernes. Tør overfladen med en ren klud efter rengøring. Sørg for, at der ikke er rester af rengøringsmiddel tilbage på kogeoverfladerne. Der kan opstå en aggressiv reaktion, når det opvarmes, som kan ændre strukturen i kogepladernes overflade.

Knapper

Brug ikke aggressive produkter, der indeholder alkohol eller produkter til rengøring af stål og glas til rengøring af knapperne, da disse produkter kan medføre permanent skade.

Knapperne skal rengøres med en blød klud fugtet med lunkent vand og derefter tørres omhyggeligt. De kan aftages ved at trække dem ud af deres hus.

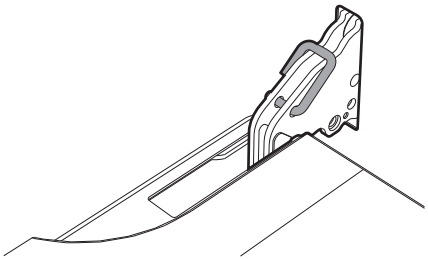
4.2 Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

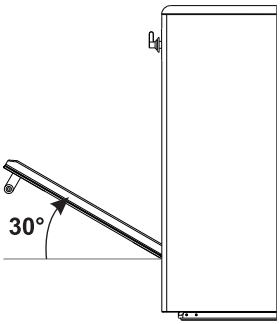
For en lettere rengøring, kan lågen afmonteres og placeres på et klæde.

For at afmontere lågen, skal du gøre som følger:

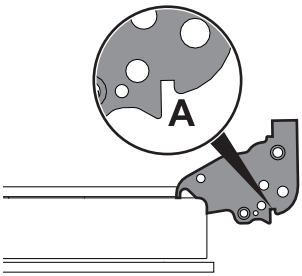
1. Åbn lågen helt og indsæt to stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



2. Tag fat i lågen med begge hænder, løft den op ved at danne en vinkel på ca. 30° og tag den af.



3. For at genmontere lågen skal du sætte hængslerne i de tilhørende åbninger i ovnen, og sørge for at de udskårne afsnit **A** falder helt på plads i åbningerne. Sænk lågen og, når den er på plads, fjern stifterne fra hullerne i hængslerne.



Rengøring af ovnlågens rude

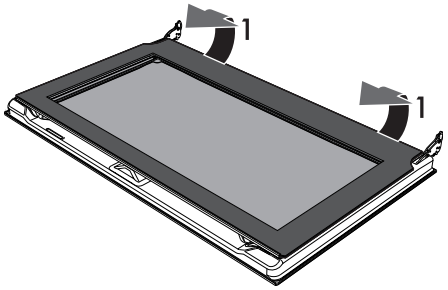
Glasset i lågen skal altid være grundigt rent. Brug sugende køkkenrulle. I tilfælde af genstridigt snavs vaskes med en fugtig svamp og almindeligt rengøringsmiddel.

DA

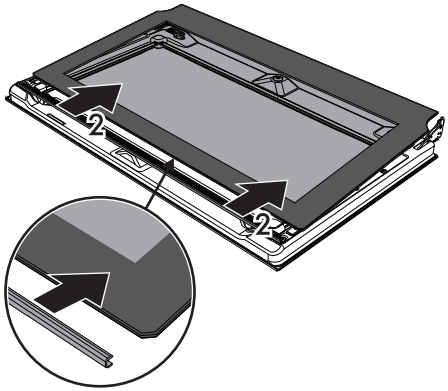
Afmontering af de indvendige glasruder

For at gøre det nemmere at rengøre de indvendige glasruder kan lågen aftages.

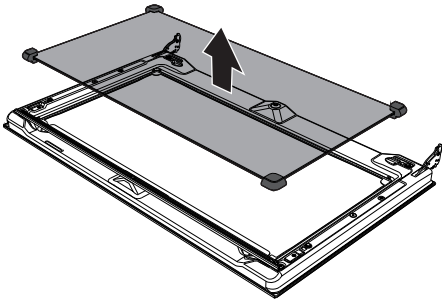
1. Åbn lågen.
2. Placer fastgørelsesklemmerne i hullerne i hængslerne for at forhindre utilsigtet lukning af lågen.
3. Træk den bageste del af den indre glasrude forsigtigt opad i retningen vist med pilene (**1**).



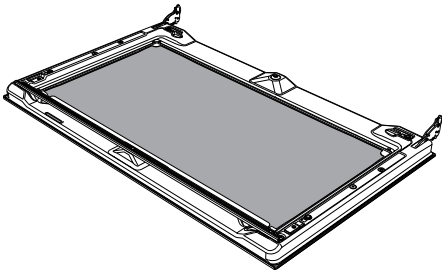
4. Træk den indvendige glasrude ud af den forreste rille (**2**) for at tage den ud af lågen.



5. Fjern den mellemliggende glasrude ved at løfte den opad.



6. Rengør den udvendige glasrude og ruderne, som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. I tilfælde af genstridigt snavs vaskes med en fugtig svamp og neutralt rengøringsmiddel.



7. Når du er færdig med rengøring, skal du sætte den mellemliggende glasrude tilbage i dens leje i lågen.
8. For at sætte den indvendige glasrude i igen skal du skubbe den øverste del ind i rillen på lågen og sætte de to bagerste stifter på plads ved at trykke let.

4.3 Rengøring af ovnrummet

For at holde ovnen i bedst mulig stand, skal den rengøres regelmæssigt, efter at den er kølet ned.

Undlad at lade madrester tørre ind inde i ovnrummet, da det kan beskadige emaljen.

Tag alle løse dele ud af ovnen inden rengøring.

For at gøre det nemmere at rengøre, anbefaler vi at du aftager:

- Lågen
- Støtterammer til riste/bradepander
- Tætningen.

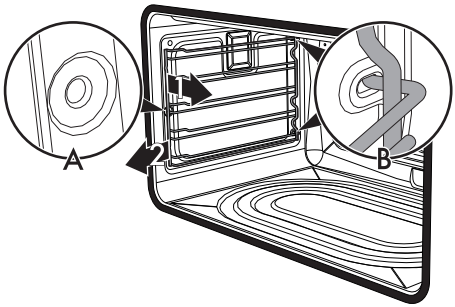
I tilfælde af at du bruger specifikke rengøringsmidler, anbefaler vi, at du tænder ovnen på maksimal temperatur i 15-20 minutter for at fjerne eventuelle rester.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander.

En afmontering af støtterammerne til riste/bradepander gør det nemmere at rengøre siderne.

For at afmontere støtterammerne til riste/bradepander:

- Træk rammen mod ovnens indre for at frigøre den fra rillen **A**, og skub den herefter ud af sæderne **B** bagtil.



- Ved endt rengøring gentages ovenstående procedure for at sætte støtterammerne til riste/bradepander på plads.

4.4 Damprens

Damprens er en assisteret rengøringsprocedure, der letter fjernelse af snavs. Takket være denne proces er det muligt at rengøre indersiden af ovnen meget let. Smudsresterne blødgøres af varmen og vanddampen, så den er lettere at fjerne på et senere tidspunkt.

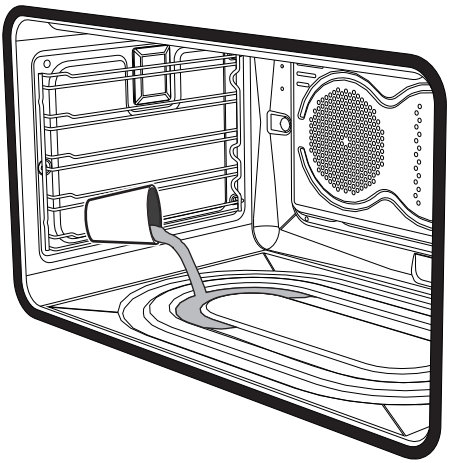
Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Fjern eventuelle madrester eller store spild fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Udfør kun assisteret ovnrensning når ovnen er kold.

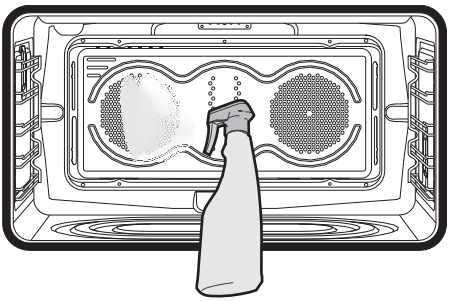
Indledende forberedelser

Før du starter damprensfunktionen:

- Fjern alt tilbehør helt fra ovnrummet.
- Hæld cirka 40 ml vand i bradepanden. Sørg for at det ikke løber ud i ovnrummet.



- Sprøjt en opløsning af vand og opvaskemiddel inde i ovnen med en håndsprøjte. Ret sprøjten mod sidevæggene, opad, nedad og mod skjoldet.



- Luk lågen.

Vi anbefaler, at du højest sprøjter 20 gange.

Damprensindstilling

1. Drej funktionsknappen hen på symbolet og temperaturknappen hen på symbolet .
2. Indstil en tilberedningstid på 18 minutter med programmeringsuret.

Damprenscyklussen starter nogle sekunder efter det sidste tryk på programmeringsurets taster.

3. Når damprensningscyklussen er færdig vil timeren slukke ovnens varmelegemer, brummeren vil bippe, og tallene på programmeringsuret vil blinke.

Slut på damprenscyklussen

4. Åbn lågen og tør genstridigt snavs af med en mikrofiberklud.
5. Brug en anti-ridse svamp med messingfilamenter på hårdere skorper.
6. Hvis der er fedtrester, skal der bruges specifikke ovnrensprodukter.
7. Fjern vand der måtte være tilbage i ovnen.

For bedre hygiejne og for at undgå, at mad påvirkes af ubehagelige lugte, anbefaler vi, at ovnen tørres ved hjælp af en ventilatorfunktion ved 160 °C i ca. 10 minutter.

Vi anbefaler brug af gummihandsker til disse handlinger.

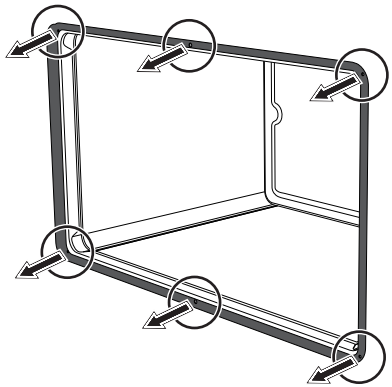
For at gøre rengøring af svært tilgængelige dele nemmere, anbefaler vi afmontering af ovnlågen.

4.5 Ekstraordinær vedligeholdelse

Montering og afmontering af tætningslisten

For at afmontere tætningslisten:

- Frigør klemmerne i de fire hjørner og i midten. Træk derefter tætningslisten af.



For at montere tætningslisten igen:

- Fastgør klemmerne i de fire hjørner og i midten på tætningslisten.

Tips til vedligeholdelse af tætningslisten

Tætningslisten bør være blød og elastisk.

- For at holde tætningslisten ren skal du bruge en slibefri svamp og lunkent vand til at vaske den.

DA

Udskiftning af den indvendige pære

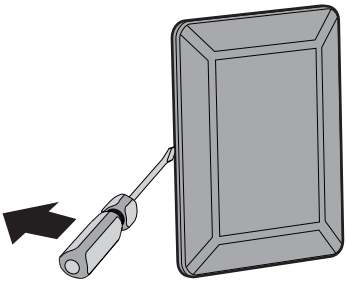
Strømførende dele
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Tag stikket ud af stikkontakten.

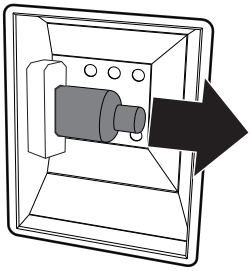
Der er monteret en 40 W pære i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør helt fra ovnrummet.
2. Afmonter støtterammerne til riste/ bradepander.
3. Fjern pærens dæksel ved hjælp af et værktøj (f.eks. en skruetrækker).

Pas på ikke at ridse emaljen i ovnrummet.

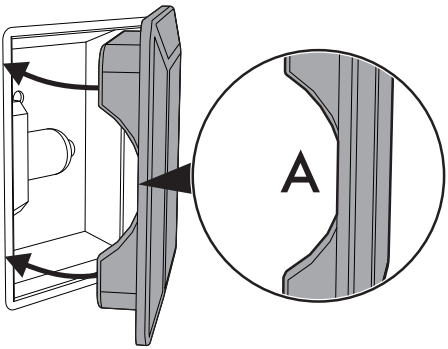


4. Skub pæren ud og tag den ud.



Rør ikke halogenpæren direkte med fingrene, men pak den ind i et isolerende materiale.

5. Montér den nye pære.
6. Genmonter beskyttelseslåget. Sørg for at den støbte del af glasset (A) vender ud mod lågen.



7. Tryk dækslet helt ned så det tilslutter helt til pærens fatning.

5 Installation

5.1 Placering

Tungt apparat
Knusningsfare

- Placer apparatet i kabinetudskæringen 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
Brandfare

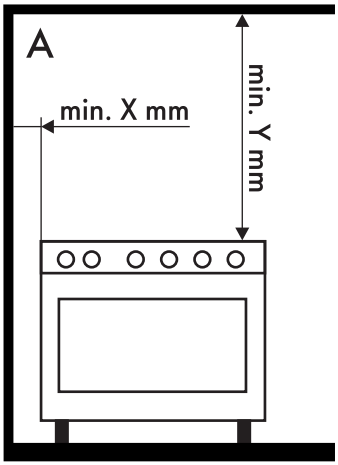
- Finer, klæbemidler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (ikke mindre end 90 °C).

Dette apparat kan installeres ved siden af vægge, hvoraf en skal være højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på **X** mm fra apparatets side, som vist i figur "**A**" og "**C**" i forhold til installationsklasserne.

Eventuelle vægenheder installeret over apparatets plade skal placeres mindst Y mm fra den. Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til emhættens instruktionsmanual, for at sikre at der afsættes plads til den korrekte frihøjde.

X	50 mm
Y	750 mm

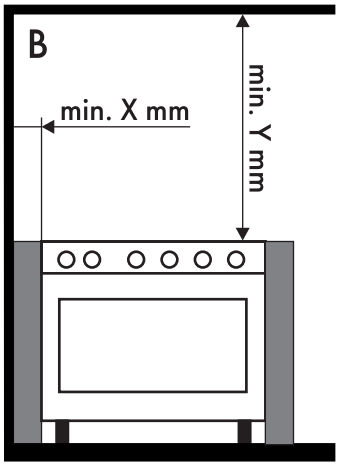
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



A - Klasse 1

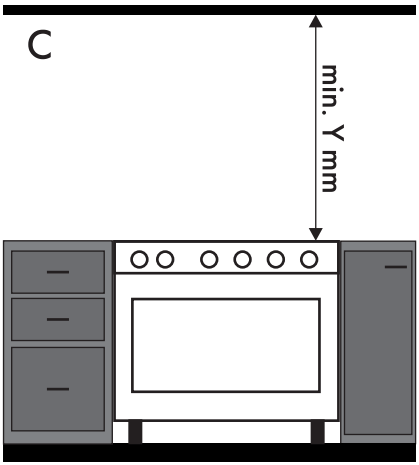
(Fritstående apparat)

DA



B - Klasse 2 underklasse 1

(Indbygget apparat)

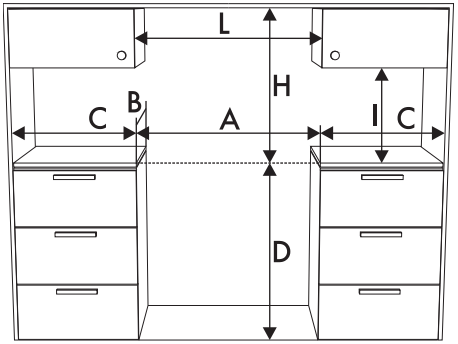


C - Klasse 2 underklasse 1

(Indbygget apparat)

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

Apparatets samlede mål

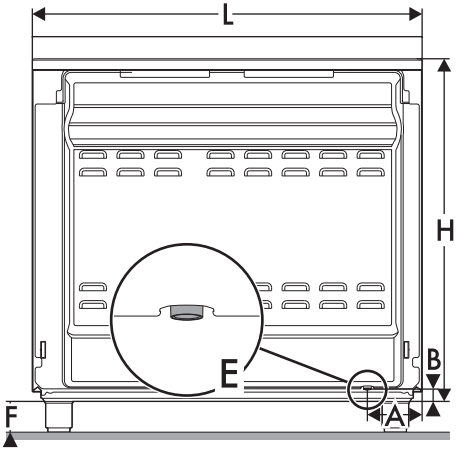


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minimumsafstand fra sidevægge eller andet brændbart materiale.

[2] Minimumsbredde for kabinet (= A).

Apparatets dimensioner: placering af elektrisk tilslutning (mm)



A	124
B	38
F	min. 105 - maks. 160
H	776
L	898

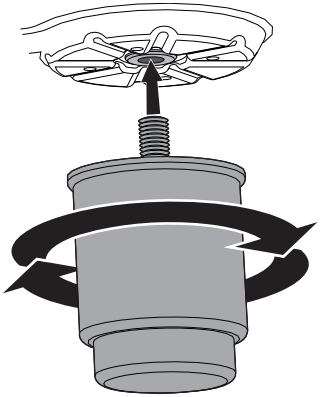
E= Elektrisk tilslutning

Positionering og nivellering

Tungt apparat
Risiko for skader på apparatet

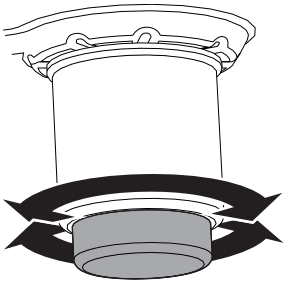
- Indsæt de forreste fødder først og derefter de bagerste.

- Efter elektrisk og gastilslutning skrues de fire fødder på, som leveres med apparatet.



Apparatet skal stå plant på gulvet for at sikre stabiliteten.

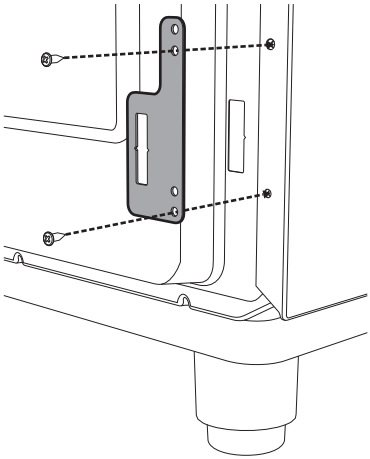
- Stram eller løsn fodens bund indtil apparatet står stabilt og plant på gulvet.



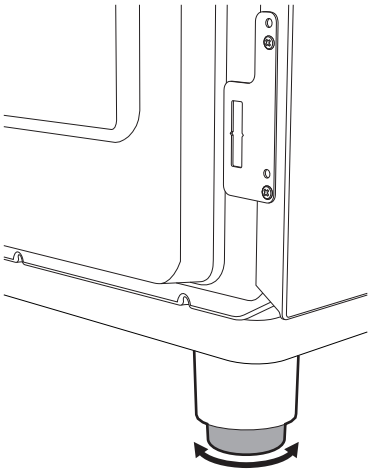
Fastgørelse til væggen

Antivippe-enhederne skal installeres for at forhindre, at apparatet vælter.

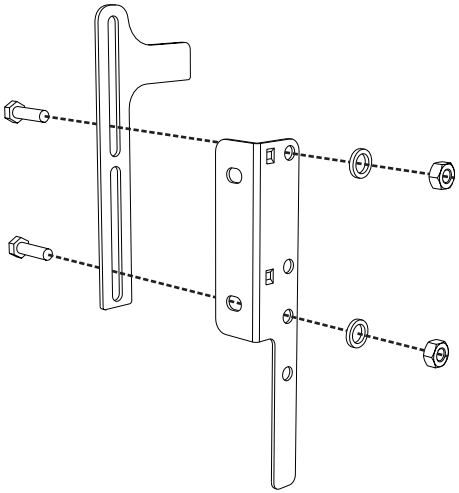
1. Skru vægmonteringspladen bag på apparatet.



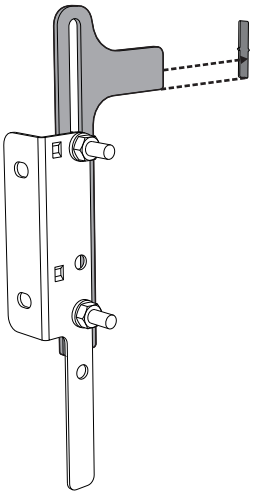
2. Juster højden på de 4 fødder.



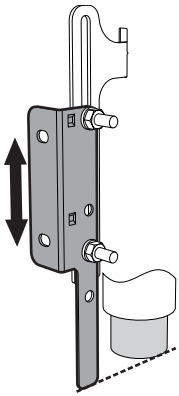
3. Monter fastgørelsesbeslaget.



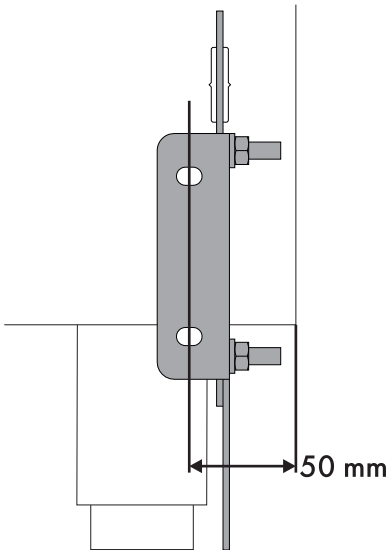
4. Tilpas krogens bund på fastgørelsesbeslaget med bunden af åbningen på vægmonteringspladen.



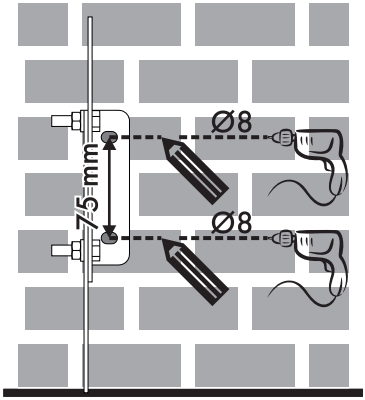
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget med jorden, og stram skruerne for at fastgøre målingen.



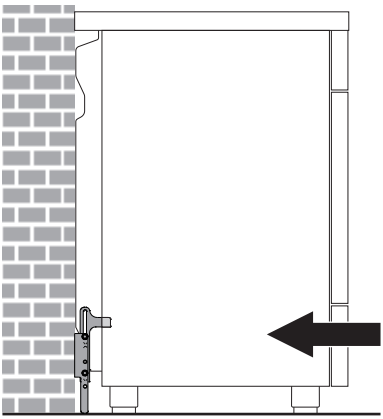
6. Brug 50 mm som afstand fra apparatets side til beslagets huller.



7. Flyt beslaget hen på væggen, og marker hullernes placering, der skal bores i væggen.



8. Når du har boret hullerne i væggen, skal du bruge rawlplugs og skruer for at fastgøre beslaget til væggen.
9. Skub komfuret mod væggen, og indsæt samtidig beslaget i pladen fastgjort på bagsiden af apparatet.

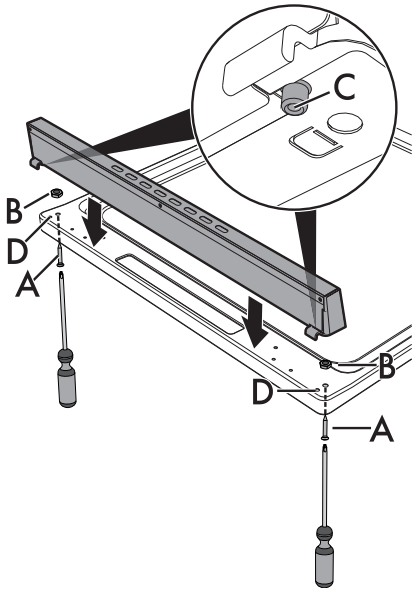


Montering af den opretstående del

Den opretstående del er en integreret del af produktet. Den skal fastgøres til apparatet inden installationen.

Den opretstående del skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Skru de 2 møtrikker **B** bag på pladen løs.
2. Placer den opretstående del over pladen, således at stifterne **C** er ud for hullerne **D**.
3. Fastgør den opretstående del til pladen ved at spænde skruerne **A**.



5.2 Elektrisk tilslutning

Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug personlige værnemidler.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Afbryd hovedstrømforsyningen.
- Træk ikke i kablet for at tage stikket ud.
- Anvend kabler, der er varmebestandige op til en temperatur på mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skruerne på klemrækkens forsyningsledninger skal være 1,5 - 2 Nm.

Generelle informationer

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

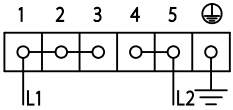
Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

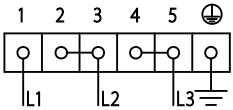
Apparatet kan fungere ved de følgende tilstande:

- **220-240 V 2~**



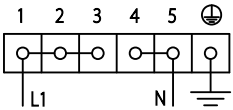
3 x 6 mm² trepolet kabel.

- **220-240 V 3~**



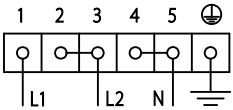
4 x 4 mm² firepolet kabel.

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



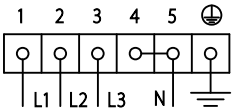
3 x 6 mm² trepolet kabel.

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



4 x 4mm² firepolet kabel.

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



5 x 2,5 mm² fempolet kabel.

De ovenfor angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

De førnævnte strømkabler er dimensioneret under hensyn til samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med standarden EN 60335-2-6).

DA

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

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

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontroller, at stikket og stikkontakten er af samme type.

Undgå brug af adaptere, bøsninger eller forlængelsesledninger, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

5.3 Instruktioner til installatøren

- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen. Undgå at bøje eller klemme strømkablet.
- Apparatet skal installeres i henhold til installationsdiagrammerne.
- Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, efter at du har udført alle kontroller, skal du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret, bedes du forklare brugeren, hvordan det bruges korrekt.