

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	70
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	70
1.2 Apparatets formål	75
1.3 Producentens ansvar	75
1.4 Denne brugermanual	75
1.5 Identifikationsskilt	75
1.6 Bortskaffelse	75
1.7 Sådan læser du brugermanualen	76
2 Beskrivelse	77
2.1 Generel beskrivelse	77
2.2 Kogeplade	78
2.3 Betjeningspanel	79
2.4 Andre dele	79
2.5 Tilgængeligt tilbehør	80
3 Anvendelse	82
3.1 Bemærkninger	82
3.2 Første anvendelse	83
3.3 Anvendelse af tilbehøret	83
3.4 Brug af kogepladen	86
3.5 Brug af ovnen	92
3.6 Gode råd til tilberedningen	100
3.7 Særlige funktioner	102
3.8 Automatiske programmer	105
3.9 Sekundær menu	109
3.10 Brug af opbevaringsrummet	112
4 Rengøring og vedligeholdelse	113
4.1 Bemærkninger	113
4.2 Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	113
4.3 Rengøring af lågen	115
4.4 Rengøring af ovnrummet	117
4.5 Særlig vedligeholdelse	121
5 Installation	124
5.1 Placering	124
5.2 Elektrisk tilslutning	131
5.3 Til installatøren	134

OVERSÆTTELSE AF DEN ORIGINALE BRUGSANVISNING

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com



Bemærkninger

1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Fedt og olie kan selvantænde hvis det overophedes. Efterlad ikke komfuret under tilberedning af madvarer som indeholder olie eller fedt. Hvis olier eller fedt selvantændes, må ilden aldrig slukkes med vand. Læg låg på gryden og sluk for den berørte kogezone.



- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Under brugen må man ikke lægge metalgenstande, såsom køkkengrej eller bestik på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvor monteret), når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.
- Anvend eller opbevar ikke brændbare materialer i opbevaringsrummet (hvis monteret) eller i nærheden af apparatet.
- Anvend ikke spraydåser i nærheden af dette apparat, mens det er i funktion.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.



Bemærkninger

Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.



- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på kogepladen.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezone.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.

Installation

- Dette apparat **må ikke installeres** på både eller i campingvogne.
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- 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.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.



Bemærkninger

- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skruerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
- 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.

For dette apparat

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



1.2 Apparatets formål

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

1.3 Producentens ansvar

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

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

1.4 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

1.5 Identifikationsskilt

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

1.6 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

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



Elektrisk spænding

Fare for dødeligt elektrisk stød

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



Bemærkninger

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

Det præciseres, at der til emballagen anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage Fare for kvælning

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

1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



Bemærkninger

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



Beskrivelse

Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.



Anvendelse

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



Rengøring og vedligeholdelse

Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.



Installation

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



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

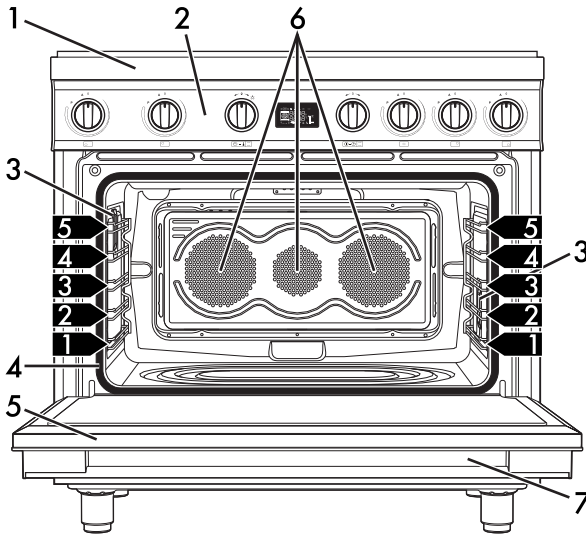
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



2 Beskrivelse

2.1 General beskrivelse



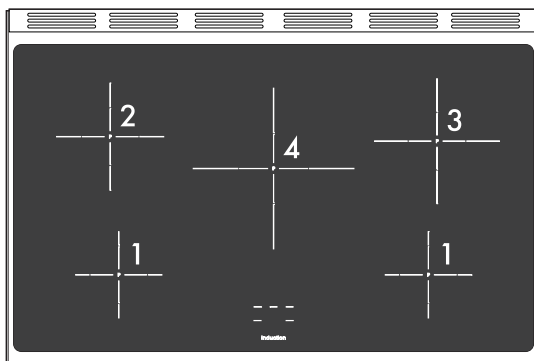
- 1 Kogeplade
- 2 Betjeningspanel
- 3 Lys
- 4 Tætningsliste

- 5 Låge
- 6 Ventilator
- 7 Opbevaringsrum

1,2,3 ▶ Støtterammer til riste/plader



2.2 Kogeplade



Zone	Udvendig diameter (mm)	Maks. anvendt effekt (W) *	Anvendt effekt i booster-funktion (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

Fordele ved tilberedning med induktion

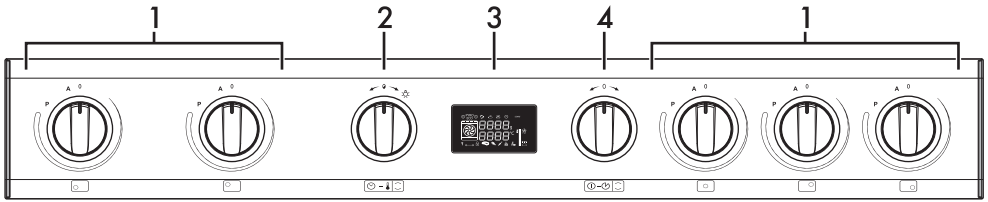


Kogepladen er forsynet med en induktionsgenerator til hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmestrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

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



2.3 Betjeningspanel



DA

1 Knapper for pladens kogezone

Bruges til at styre kogezoneerne på induktionskogepladen.

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

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

2 Temperaturknap

Med denne knap kan man vælge tilberedningstemperaturen, varigheden, indstille programmerede tilberedninger, det aktuelle klokkeslæt og tænde eller slukke lampen inde i ovnrummet.

3 Display

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte tilberedningsfunktion og –temperatur og eventuelt den valgte tid.

4 Funktionsknap

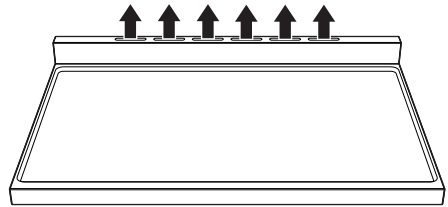
Med denne knap tænder og slukker man for apparatet og vælger tilberedningsfunktionen.

2.4 Andre dele

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.



Beskrivelse

Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der vælges en vilkårlig funktion, undtagen funktionerne  +  og  (multifunktionsmodeller) og funktionerne  og  (pyrolytiske modeller);
- Når temperaturknappen drejes kort til højre (manuel aktivering og deaktivering).

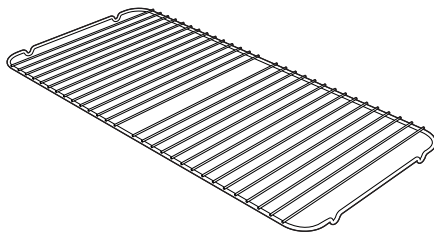
i Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

Positionsiller

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).

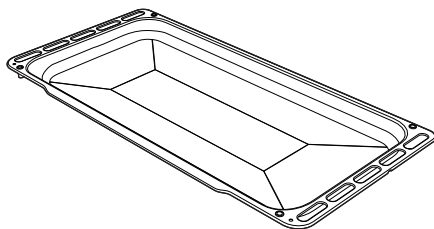
2.5 Tilgængeligt tilbehør

Rist til bradepande



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

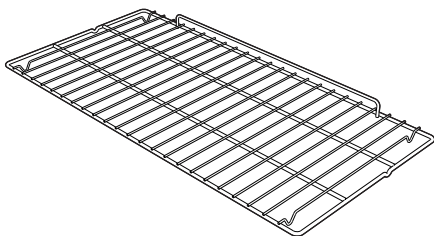
Dyb bradepande



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



Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad 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 fra fabrikanten.



3 Anvendelse

3.1 Bemærkninger



Forhøjet temperatur under brugen Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vende maden i ovnrummet
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet Fare for forbrændinger

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



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
- Aktiver låsning af betjeningsknapperne, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er så stand til at nå kogepladen.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.
- Fedt og olier kan antændes, hvis de overophedes. Vær yderst forsigtig.



Førhøjet temperatur under brugen Fare for brand eller eksplosion

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

3.2 Første anvendelse

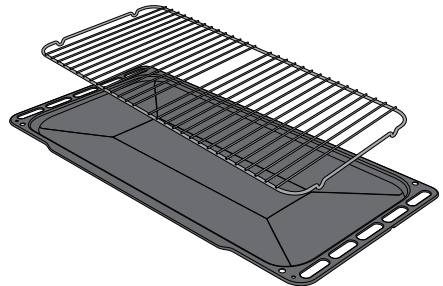
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm apparatet i tom tilstand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

DA

3.3 Anvendelse af tilbehøret

Rist til bradepande

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



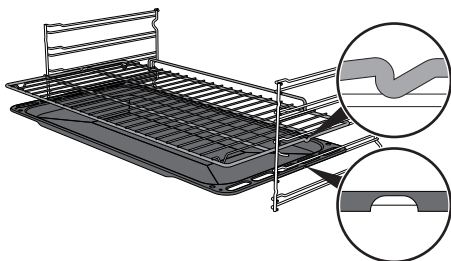


Anvendelse

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer 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.

5.

3.4 Brug af kogepladen



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



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



Ukorrekt anvendelse
Fare for forbrændinger

- BEMÆRK: Pyrolyseindgrebet deaktiverer kogepladen i funktion.
- BEMÆRK: Såfremt der udføres en pyrolyse mens kogezoneerne stadig er varme, deaktiveres indikationerne på kogepladens display.

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

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

Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen

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




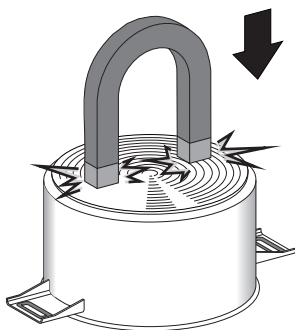
Egnede gryder og pander:

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

Uegnede gryder og pander:

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


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




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

DA

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 en indvendig omkreds på kogezone. Ved mindre grydediameterer risikerer man, at systemet ikke opfanger placeringen af gryden, og derfor ikke aktiverer induktionsfunktionen.



Anvendelse

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 **H** på displayet.

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

Beskyttelse mod overophedning

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

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

Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



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



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



Effektniveauer

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

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


* se booster-funktion

Restvarme



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå, at børn lægger hænderne på dem.
- **BEMÆRK:** Såfremt der udføres en pyrolyse mens kogezoneerne stadig er varme, deaktiveres indikationerne på kogepladens display.

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



Anvendelse

Hurtigopvarmer



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

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

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

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

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



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

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 indtil symbolet **U** vises på det tilhørende display.

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.

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

På displayet vises symbolet **P**. Efter 5 minutter deaktiveres booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på effektniveau **9** (kun på zonerne **2** og **3**).



Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til hurtigopvarmeren.

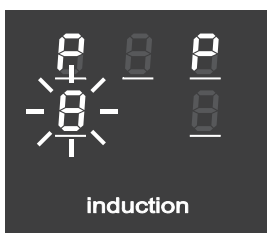


Effektstyring

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

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

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



i Højeste prioritet gives til den senest indstillede zone.


Låsning af betjening

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

1. Med alle kogezoneerne slukket, drejes begge betjeningsknapper til kogezoneerne til højre mod uret (position **A**).
2. Fortsæt med at dreje på knapperne indtil displayet viser symbolerne **L**.
3. Slip knapperne.

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

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

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

Fejlkode

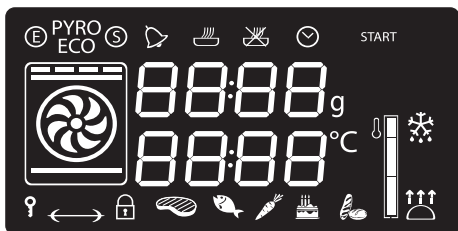
Hvis displayet viser en af de følgende fejlkode **E**, **E**, skal du kontakte det tekniske servicecenter.



Anvendelse

3.5 Brug af ovnen

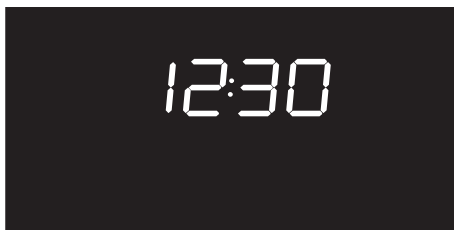
Display



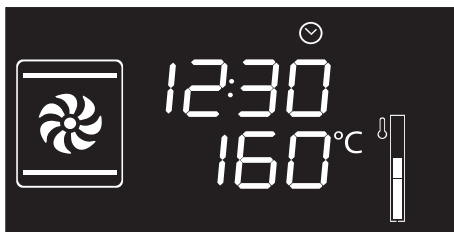
-  Kontrollampe for Eco Logic
-  Kontrollampe for pyrolyse (kun på pyrolytiske modeller)
-  Kontrollampe for Show Room
-  Kontrollampe til timer med minuttæller
-  Kontrollampe for tidsindstillet tilberedning
-  Kontrollampe for programmeret tilberedning
-  Kontrollampe for ur
-  Kontrollampe for børnelås
-  Kontrollampe for låsning af lågen
-  Næst temperaturniveau

Driftstilstande

Standby: Når ingen funktion er valgt, viser displayet det aktuelle klokkeslæt.








ON: Når en vilkårlig funktion er tændt, viser displayet de indstillede parametre såsom temperatur, varighed og opnåelse.






Hvert tryk på temperaturknappen under en funktion skifter den trinvis frem gennem tilstandsparametrene i følgende rækkefølge.

-  Temperatur
-  Varighed af timer med minuttæller
-  Varighed af funktion
-  Varighed af programmeret tilberedning (hvis der er valgt en tidsindstillet tilberedning)
-  Visning af klokkeslæt

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

Indstilling af klokkeslæt

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

1. Drej på temperaturknappen for at indstille den viste time (hold knappen drejet for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere).
2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på temperaturknappen for at indstille minutterne (drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere).
4. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



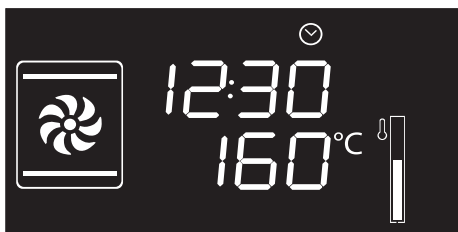
Det kan vise sig nødvendigt at ændre den aktuelle tid, f. eks. grundet sommer- eller vintertid. Fra standby-positionen holdes temperaturknappen drejet til højre eller venstre indtil værdien for timer blinker.

Det er ikke muligt at ændre klokkeslættet hvis apparatet er i tilstanden **ON**.



Anvendelse

Tilberedningsfunktioner



1. Tryk på og drej funktionsknappen indtil valg af den ønskede tilberedningsfunktion.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte den traditionelle tilberedning.



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.

Forvarmingsfase

Tilberedningen følger efter en forvarmingsfase, som gør det muligt for apparatet at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.

Denne fase angives ved at niveauet for opnåelse blinker.



Efter forvarmning lyser niveauet for opnåelse konstant, og der aktiveres et lydssignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnrummet.





Liste over funktioner

ECO Øko



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

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

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



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



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



Over/undervarme

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



Grill

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



Undervarme

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



Statisk ventileret

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



Ventileret grill

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



Anvendelse



Ventileret bundvarme

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



Varmluft

Kombinationen af ventilator og varmlufts-elementet (indbygget i ovnens bagerste del) gør det muligt at tilberede forskellige retter på flere plader, blot de skal tilberedes ved samme temperatur og med samme funktion. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



Turbo

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

Timer

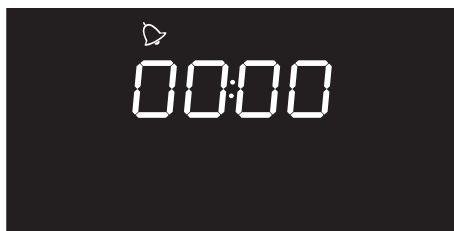




Denne funktion afbryder ikke tilberedningen, men aktiverer kun alarmen.



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

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



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



4. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på og dreje en af de to knapper.
5. For at vælge en yderligere minuttæller, skal man dreje temperaturknappen.



For at fjerne timeren med minuttæller skal man indstille værdien til nul


Tidsindstillet tilberedning

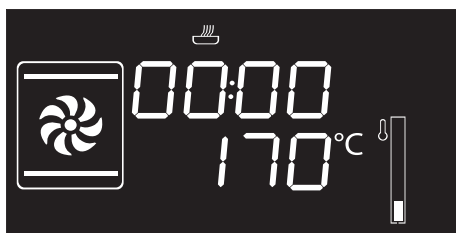


Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.




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

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



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



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



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

4. Ved endt tilberedning vises teksten **STOP** på displayet, og der lyder et lydsignal.





Anvendelse

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



For at deaktivere lydsignalet og vælge en yderligere tidsindstillet tilberedning, skal man dreje temperaturknappen til højre.




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



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.

Ændring af indstillede data under tidsindstillet tilberedning



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

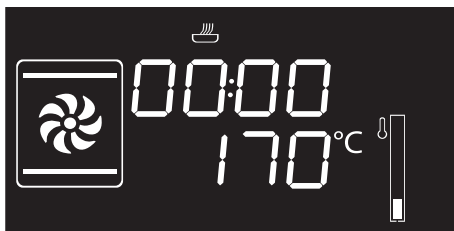
1. Når kontrollampen  lyser konstant og apparatet er i tilberedningsfasen, skal man trykke to gange på temperaturknappen. Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

Programmeret tilberedning



Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at afslutte en tilberedning automatisk på et bestemt tidspunkt, som brugeren har indstillet, hvorefter apparatet slukker automatisk.

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

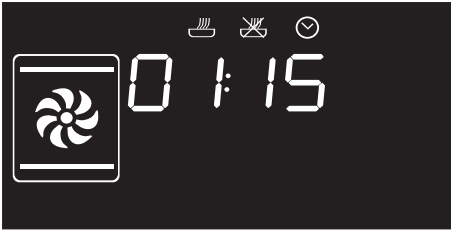


2. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtig forøgelse eller reduktion.





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

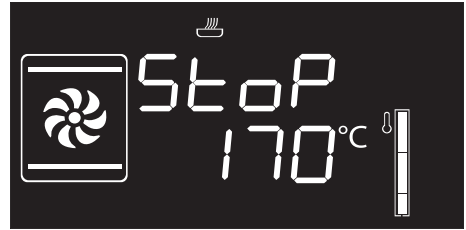


For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovnens genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.



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

- Ved endt tilberedning vises teksten **Stop** på displayet, og der lyder et lydsignal.



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



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.



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










Ændring af indstillede data under programmeret tilberedning



Efter at have ændret varigheden af tilberedningen er det nødvendigt at genindstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.

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

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

3.6 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).
- Lige som med vægten, er tilberedningstiderne mindre for udskaarne stykker end tilberedningstiderne for et helt stykke.

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill

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



Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- Ved tilberedning på flere riller skal madvarerne helst placeres på 2. og 4. rille, tilberedningstiden skal forøges med nogle minutter, og man skal udelukkende bruge ventilerede funktioner.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen bagt.
- Hvis kagen falder sammen, når den tages ud af ovnen, skal temperaturen ved næste bagning sænkes med ca. 10° C, og der skal evt. vælges en længere bagetid.
- Tilberedningstiderne for marengs og vandbakkelse varierer afhængigt af dimensionerne.

Råd om optøning og hævning

- Placer de madvarer, som skal tøs op, uden emballage i en beholder uden låg på ovnrummets første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.

- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- Hvis det er opdelt i stykker, bruger frugt og brød samme tid til optøning, uafhængigt af den samlede mængde og vægt.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sælvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

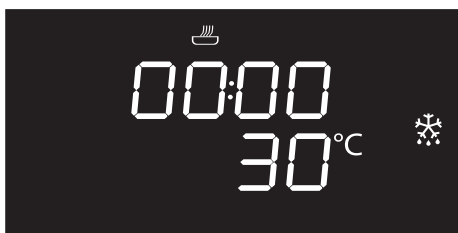
For energibesparelse

- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.
- (Hvis monteret) Hvis pizzastenen ikke anvendes, skal den tages ud af bunden på ovnrummet.



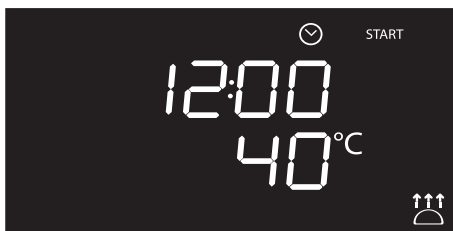
3.7 Særlige funktioner

Optøning på tid



1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen optøning på tid .
3. Drej temperaturknappen for at indstille varigheden (fra 1 til 99 minutter).
4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede varighed. Teksten **START** blinker.
5. Tryk på funktionsknappen for at starte optøningen på tid.
6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.


Hævning



Ved hævefunktionen er det ikke muligt at ændre temperaturen.



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

1. Placér den dej, der skal hæve, på anden rille.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen hævning . Teksten **START** blinker.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte hævningen.
4. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
5. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
6. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



Sabbath funktion



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



Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

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



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

Enhver handling på knapperne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan slukke apparatet.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge Sabbath-funktionen

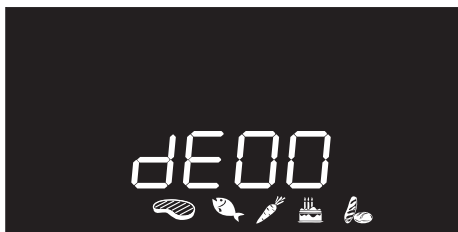
SAbbb

2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre temperaturen på funktionen.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
Teksten **START** blinker.
4. Tryk på funktionsknappen for at starte Sabbath-funktionen.
5. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.




Anvendelse

Optøning pr. vægt







i

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

1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge optøning pr. vægt som angives ved teksten **dE00** og af symbolerne for retten  som lyser.
3. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte optøning pr. vægt.
4. Drej på funktionsknappen for at vælge den type fødevarer, der skal optøs.

5. Drej på temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevarer, der skal optøs.
6. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte parametrene og starte optøningen.
7. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
8. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
9. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.

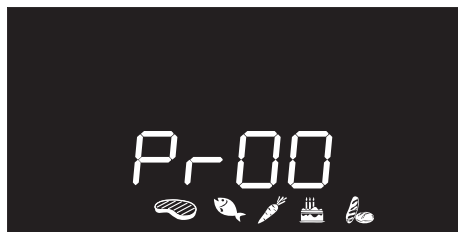
Forindstillede parametre

dE	Type	Vægt (g)	Tid (min)*
01	 Kød	500	120
02	 Fisk	300	55
03	 Frugt	300	35
04	 Brød	300	25

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



3.8 Automatiske programmer



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

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge tilberedning med automatiske programmer som angives ved teksten **Pr-00** og af symbolerne for retten som lyser.
2. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte tilberedning med automatiske programmer.
3. Drej på funktionsknappen for at vælge det foretrukne program (se Tabel over automatiske programmer).
4. Drej temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevarer, der skal tilberedes.

5. Ved endt opvarmning blinker teksten **START**. Indsæt den ret, der skal tilberedes, og tryk på funktionsknappen for at starte tilberedningen.
6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydssignal.
7. For at deaktivere lydssignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



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



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.



Anvendelse

Tablet over automatiske programmer



KØD (01 - 05)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
01	Roastbeef (medium stegt)	1300	2		200	56
02	Svinekam	800	2		190	88
03	Lam (medium stegt)	2000	2		190	105
04	Kalv	1000	2		190	80
05	Stegt kylling (hel)	1000	2		200	80






FISK (06 - 07)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
06	Frisk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frosset fisk	600	2		160	50






GRØNTSAGER (08 - 10)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
08	Blandede, grillede	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Ristede	1000	2		200	33
10	Stegte kartofler	1000	2		200	30

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



DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
11	Småkager	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Tærte	1000	2		170	43



Anvendelse



BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
14	Hævet brød (runt brød)	1000	2		200	27
15	Deep pan pizza	1000	2		280	12
16	Stenovnsbagt pizza	500	1 ⁽²⁾		280	7
17	Ovnbagt pasta	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche lorraine	1000	1		200	40

⁽²⁾ Stenen skal lægges på bunden af ovnrummet. En frossen pizza, som tilberedes på stenen kræver ikke andre tilberedningstider afhængigt af vægten.



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



3.9 Sekundær menu

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

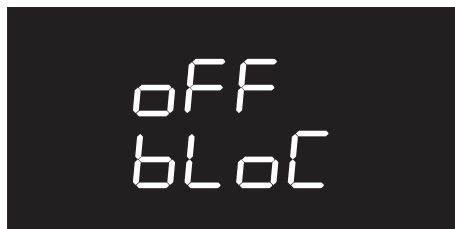
- Aktivere eller deaktivere Børnelås-tilstanden.
- Aktivere eller deaktivere Show Room-tilstanden (som deaktiverer alle opvarmningsfunktioner, og kun sætter kontrolpanelet i funktion).
- Aktivere eller deaktivere Laveffekt-tilstanden (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere Holde varmt-tilstanden (Keep Warm).
- Aktivere eller deaktivere tidsindstillingen af ovenlyset (Eco Light).

Med apparatet i standby-tilstand

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

Børnelås-tilstand

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



Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen .



Anvendelse

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



Såfremt der bliver stillet på knapperne, viser displayet i to sekunder teksten **bLoC**.



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


Show Room-tilstand (kun ved udstilling)

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



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



Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen på displayet .

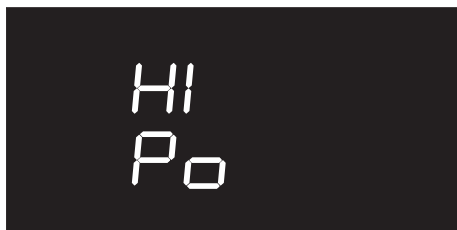


Laveffekt-tilstand (Eco-logic)

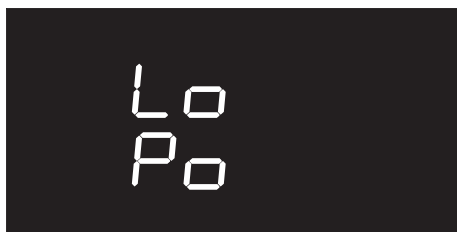
Ved aktivering af denne tilstand begrænser ovnen den anvendte effekt.

Egnet, hvis man vil anvende flere husholdningsapparater samtidigt.

HI: normal effekt.




LO: lav effekt.



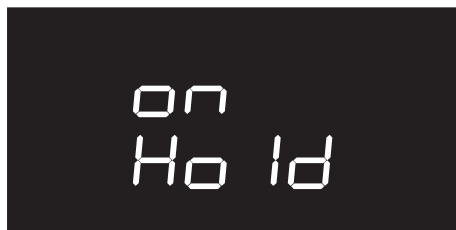
Ved aktivering af laveffekt-tilstanden kan tiderne for foropvarmning og tilberedning blive forlænget.



Hvis tilstanden er aktiv, tændes kontrollampen på displayet .

Holde varm-tilstand

Denne tilstand gør det ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt) muligt for apparatet at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), i et tidsrum på ca. 1 time.





Anvendelse

Tilstand for tidsindstilling af ovnlys

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



For at hindre at apparatet deaktiverer ovnlyset automatisk efter et minut, skal man indstille denne funktionalitet til OFF.

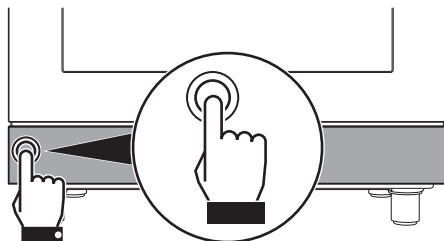


Den manuelle styring af tænding/slukning er altid tilgængelig, ved at man drejer temperaturknappen til højre i begge indstillinger.

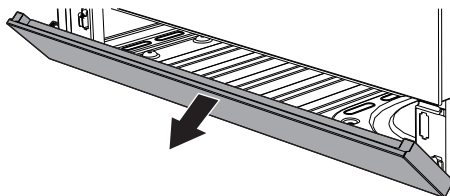
3.10 Brug af opbevaringsrummet

Forneden på komfuret findes opbevaringsrummet, til nyttig opbevaring af gryder eller metalgenstande, som er nødvendige for brugen af apparatet.

1. For at åbne opbevaringsrummet skal man trykke let på den venstre side af lågen, indtil man hører et klik.



2. Slip forsigtigt lågen på opbevaringsrummet.



3. For at lukke opbevaringsrummet igen skal man løfte lågen, indtil man hører et klik.



4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Bemærkninger



**Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne**

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.



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

4.2 Rengøring af den glaskeramiske kogeplade

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

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.



Rengøring og vedligeholdelse

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.

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.

Ugentlig rengøring

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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



4.3 Rengøring af lågen

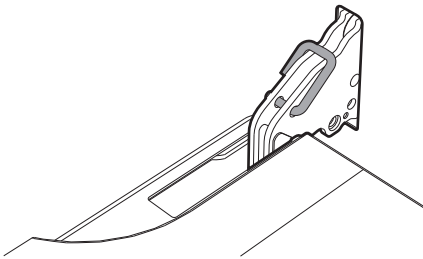
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af ovnlågen

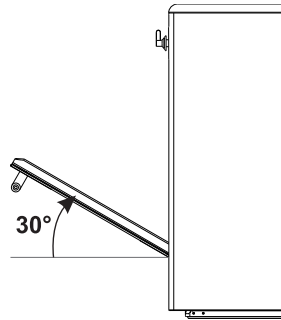
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

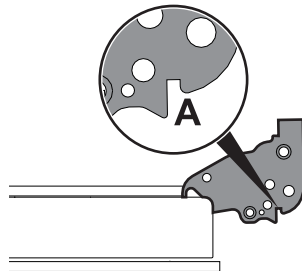
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.



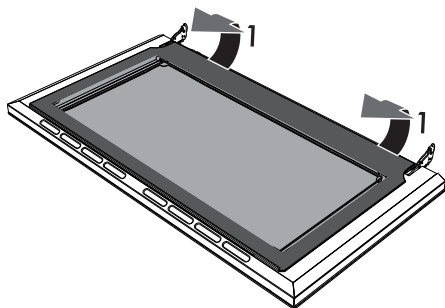


Rengøring og vedligeholdelse

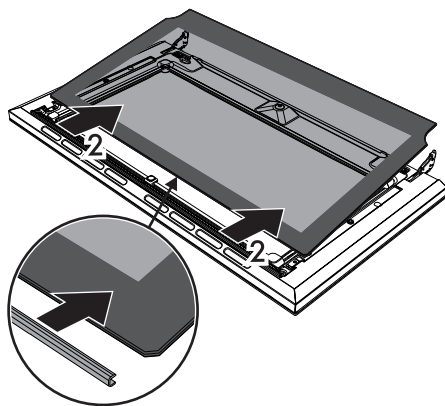
Afmontering af de indvendige ruder

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

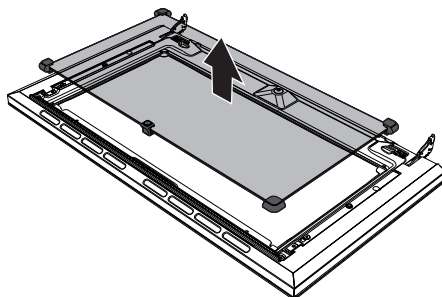
1. Træk forsigtigt den indvendige rude opad på den bagerste del ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene (1).



2. Træk den indvendige låge af den forreste liste (2) for at fjerne den fra lågen.

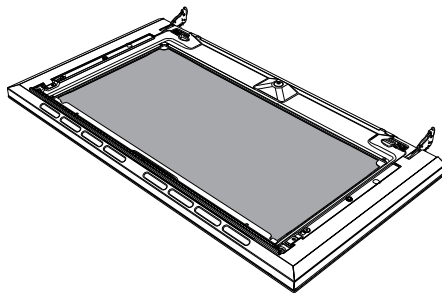


3. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.



På pyrolytiske modeller findes der 2 mellemruder.

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



5. Efter endt rengøring indsættes mellemruden i det tilhørende leje i lågen.
6. For at sætte den indvendige rude på plads, skal man indsætte den øverste del i listen på lågen og påhæfte de 2 bagerste tapper i deres lejer ved hjælp af et let tryk.



4.4 Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnlige, 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;
- de evt. udtrækkelige skinner;
- tætningen.



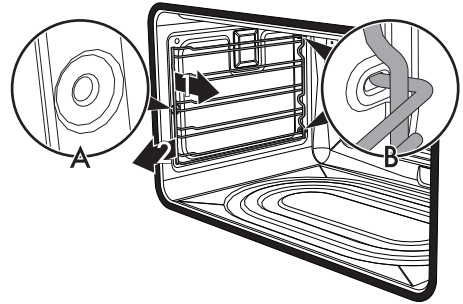
I tilfælde af brug af særlige rengøringsprodukter anbefales det at sætte apparatet i funktion ved maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter for at fjerne evt. rester.

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

Afmonteringen af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

For at afmontere støtterammerne:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnrummet, så den kobles fra fæstningen **A**, og træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.



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



Rengøring og vedligeholdelse

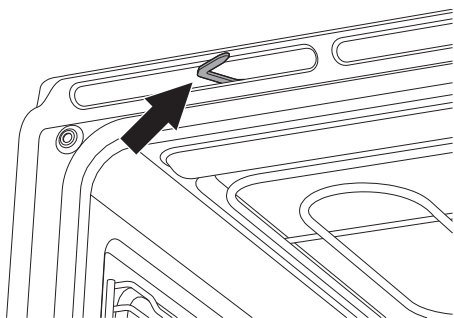
Manuel deaktivering af grebet til låsning af lågen.



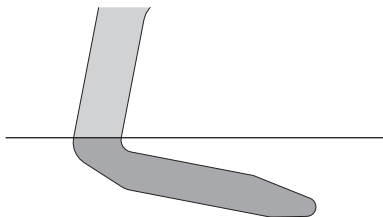
Ukorrekt anvendelse
Fare for forbrændinger

- De følgende indgreb skal altid udføres, når apparatet er afkølet og slukket.
- Forsøg aldrig at deaktivere grebet til låsning af lågen manuelt under pyrolyse.

Grebet til låsning af lågen findes i den første åbning til venstre under betjeningspanelet, på den øverste del af ovnens front.



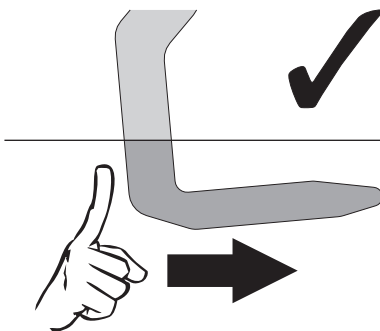
Under normale rengøringsfunktioner kan det ske, at man utilsigtet aktiverer grebet til låsning af lågen.



aktiveret greb til låsning af lågen

(set ovenfra)

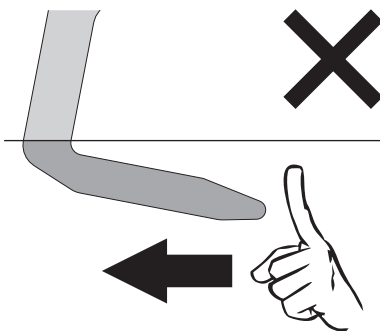
1. Skub grebet til låsning af lågen til højre indtil det standser.



(set ovenfra)

2. Slip forsigtigt grebet til låsning af lågen. Mekanismens fjeder sørger for at bringe grebet til låsning af lågen i deaktiveret position.

For at undgå at beskadige mekanismen, må man aldrig forsøge at deaktivere grebet til låsning af lågen ved at skubbe det kraftigt til venstre.



(set ovenfra)



Pyrolyse



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



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- BEMÆRK: Pyrolyseindgrebet deaktiverer kogepladen i funktion.
- BEMÆRK: Såfremt der udføres en pyrolyse mens kogezoneerne stadig er varme, deaktiveres indikationerne på kogepladens display.

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.

- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern de evt. udtrækkelige skinner.
- Luk lågen.

Indstilling af pyrolyse

1. Vælg ved hjælp af funktionsknappen en af rengøringsfunktionerne **PYRO** eller **ECO**.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille varigheden af rengøringscyklussen fra et minimum på 2 timer til et maksimum på 3 timer (undtaget ved funktionen **PYRO ECO** hvis varighed er fastsat til en værdi af 120 minutter).
3. Tryk på temperaturknappen for at starte pyrolysen.



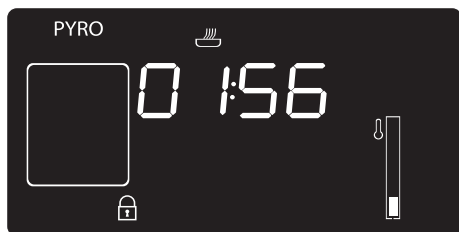
Anbefalet varighed af pyrolyse:


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




Rengøring og vedligeholdelse

Pyrolyse



1. På displayet vises teksten **PYRO** eller **PYRO ECO** og den resterende tid for at angive, at apparatet udfører den automatiske pyrolysecyklus.
2. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen  tændes) af en enhed som hindrer ethvert forsøg på åbning.

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

3. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnrummet vender tilbage til et sikkert niveau. Vent på at ovnrummet afkøles, og opsaml resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.



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



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






Hvis resultatet af pyrolysen ved minimumsvarighed ikke er tilfredsstillende, anbefales det at indstille en længere tid for de næste pyrolysecykler.



Indstilling af programmeret pyrolyse

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

1. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på temperaturknappen. På displayet vises den aktuelle tid og kontrollampen  tændes.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker at afslutte pyrolysen.
3. Efter nogle få sekunder lyser kontrollamperne  og  konstant, og apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af rengøringscyklussen.



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

4.5 Særlig vedligeholdelse

Udskiftning af pæren til ovnliset



Dele under elektrisk spænding
Fare for dødelig elektrisk stød

- Deaktiver apparatets strømforsyning.

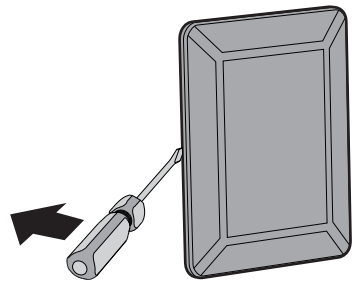


Ovnen er forsynet med en lampe på 40 W.

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



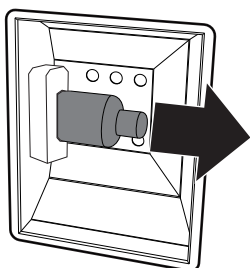
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.





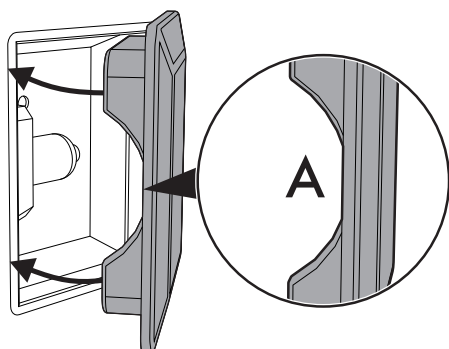
Rengøring og vedligeholdelse

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

Hvad bør man gøre hvis...

Apparatet virker ikke:

- Afbryderen er defekt: Kontrollér i sikringsboksen og at afbryderen er i orden.
- Fald i effekt: Kontrollér at apparatets kontrollamper virker.

Det ryger fra kogepladen:

- Kogepladen er snavset, rengør kogepladen efter endt brug.

De anvendte gryder støjer:

- Der er ingen fare for kogepladen eller for gryden, det er en normal adfærd ved visse typer gryder.

Ovnen varmer ikke op:

- Defekt sikring: Kontrollér og udskift om nødvendigt afbryderen.
- Funktionsknappen er ikke indstillet: Indstil funktionsknappen.
- Kontrollér om tilstanden "show room" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Alle de tilberedte retter i ovnrummet brænder på i løbet af kort tid:

- Defekt termostat: Kontakt det autoriserede servicecenter

Ruden i lågen tildugges, når ovnen er varm:

- Helt normal adfærd som skyldes temperaturforskelle: Dette har ingen effekt på ovnens ydelse.



Displayet er helt slukket:

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

Betjeningsknapperne reagerer ikke:

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

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

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

På displayet vises teksten "ERR4":

- Låsning af lågen har ikke hæftet sig korrekt på lågen, hvilket kan skyldes, at lågen er blevet åbnet ved en fejltagelse under aktivering af funktionen. Sluk og tænd apparatet og vent et par minutter, før en rengøringscyklus vælges igen.

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

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

Efter den automatiske rengøringscyklus (pyrolyse), er det ikke muligt at vælge en funktion:

- Kontrollér om låsning af lågen er frakoblet. Hvis ikke, er apparatet forsynet med en beskyttelse, som ikke gør det muligt at vælge en funktion, så længe låsning af lågen er aktiv. Det skyldes, at der inde i ovnrummet stadig er høje temperaturer, som ikke gør nogen tilberedning mulig.



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



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



5 Installation

5.1 Placering



Tungt apparat
Fare for kvæstelser ved knusning

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



Tryk på lågen
Risiko for skader på apparatet

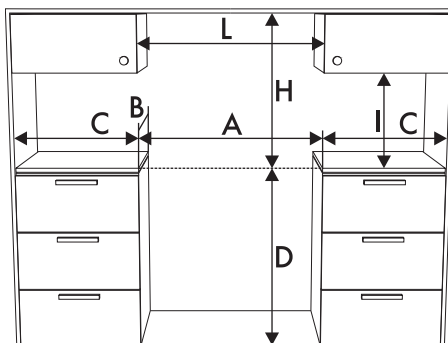
- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.



Varmedudslip under apparatets funktion
Risiko for forbrændinger

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

Pladsbehov



A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

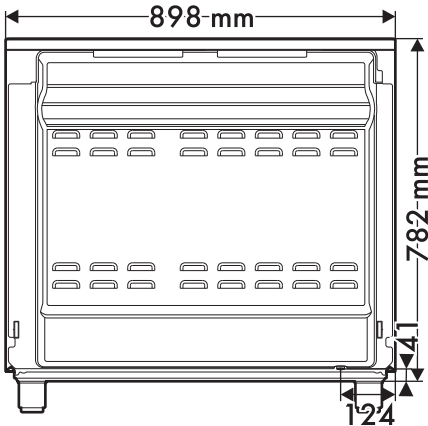
¹ Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

² Minimumsbredde på kabinet (=A).

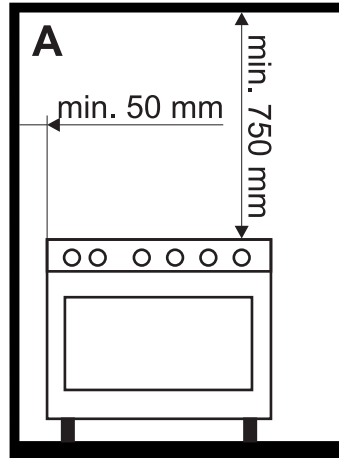


Dimensioner på apparatet

Position af gas- og elektriske tilslutninger.

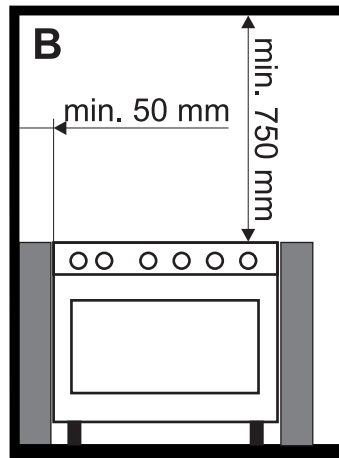


Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



A - Klasse 1

(Fritstående apparat)



B - Klasse 2, underklasse 1

(Indbygget apparat)

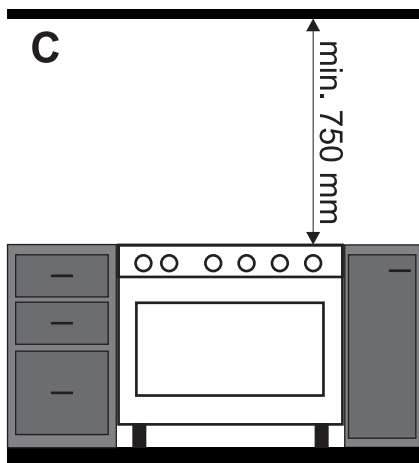
Generelle informationer

Apparatet kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på 50 mm fra apparatets side, som vist på figur A og B, i henhold til installationsklasserne.

Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra dette, som minimum er lig med 750 mm. Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.



Installation



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



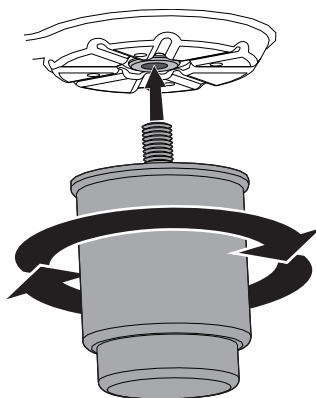
Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.

Placering og nivellering



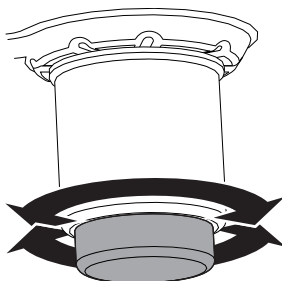
Tungt apparat
Risiko for skader på apparatet

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



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

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



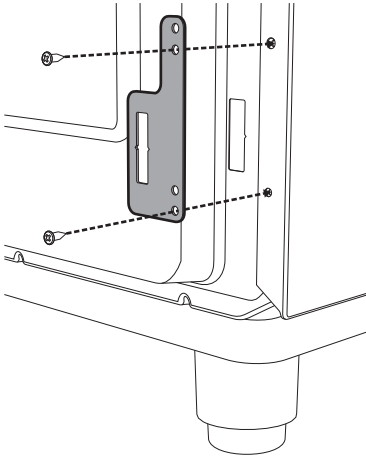


Fastgørelse til muren

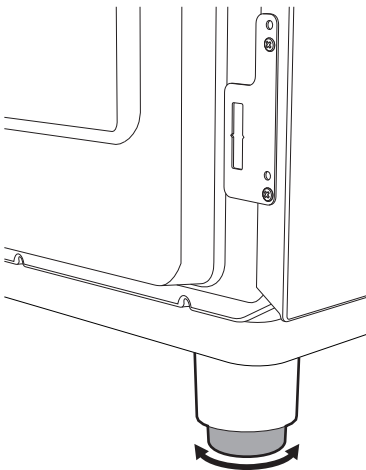


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

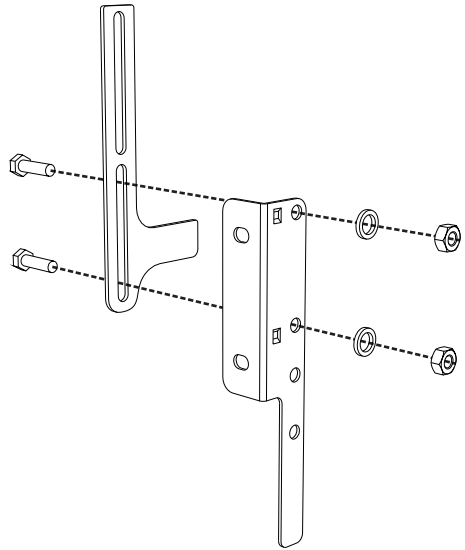
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



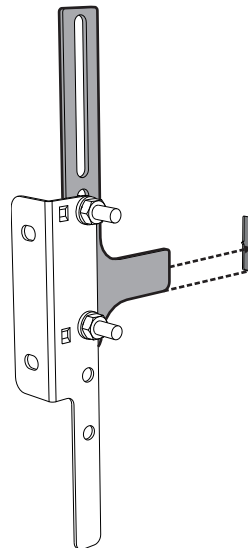
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.



3. Montér fastgørelsesbeslaget.



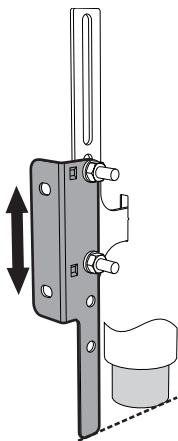
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



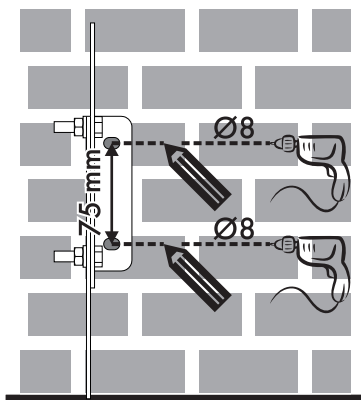
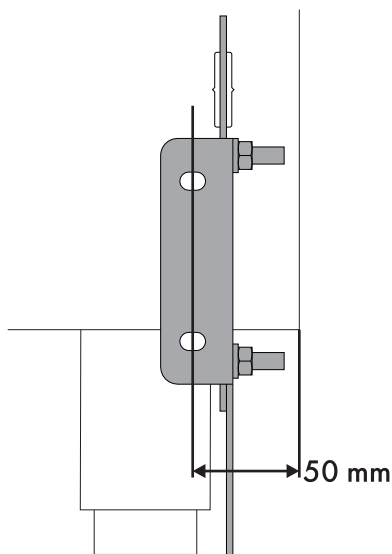


Installation

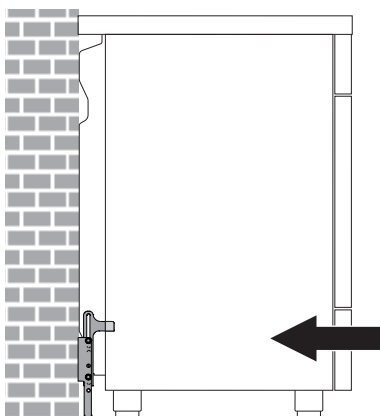
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skrueerne for at fastgøre målene.
7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



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



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





Fastgørelse på gulvet

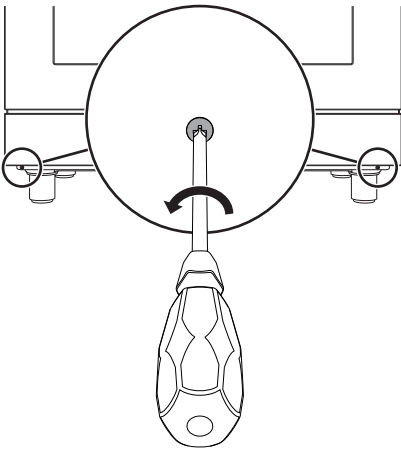


Ved fastgørelse på gulvet skal man henvende sig til det nærmeste autoriserede servicecenter

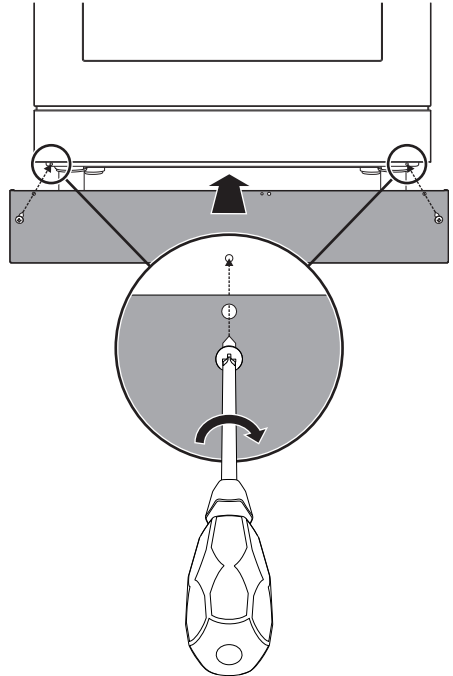
Montering af frontsoklen

Frontsoklen skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Fjern de forreste skruer under opbevaringsrummet ved hjælp af en skruetrækker.



2. Placér frontsoklen på den nederste del af apparatet og tilpas sidehullerne på frontsoklen med hullerne på apparatets base.



3. Fastgør frontsoklen til apparatet ved hjælp af de skruer, der blev fjernet tidligere.

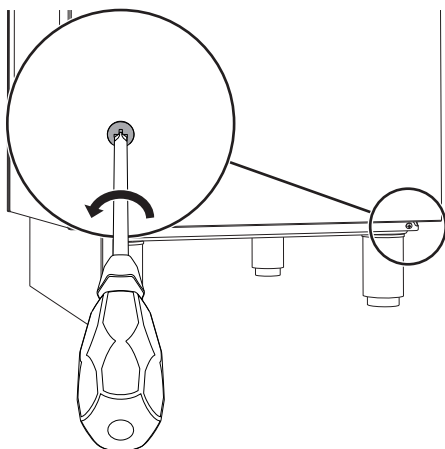


Installation

Montering af sidesoklerne

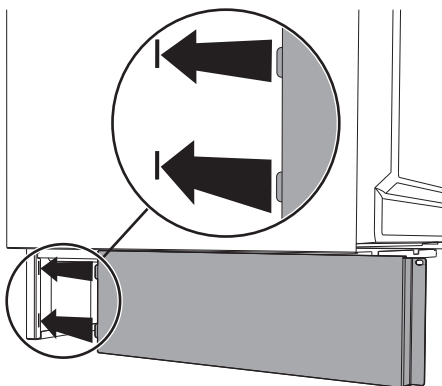
Efter montering af frontsoklen kan sidesoklerne fastgøres korrekt på apparatet.

1. Fjern de forreste skruer under opbevaringsrummet ved hjælp af en skruetrækker.

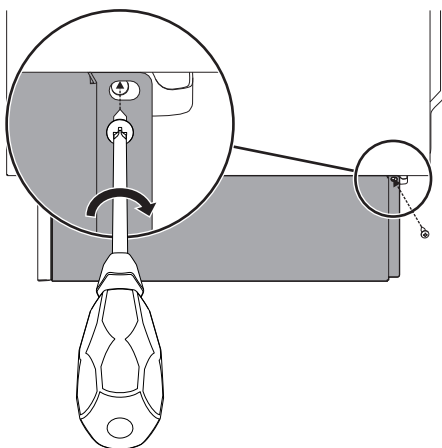


2. Placér sidesoklen på den nederste sidedel af apparatet, nedenunder opbevaringsrummet.

3. Indsæt klemmerne på sidesoklen i åbningerne på den bagerste del af frontsoklen.



4. Tilpas hullet på sidesoklen med det bagerste hul på apparatets base.





5. Fastgør sidesoklen til apparatet ved hjælp af skruen, der blev fjernet tidligere.
6. Gentag førnævnte indgreb for begge sidesokler.

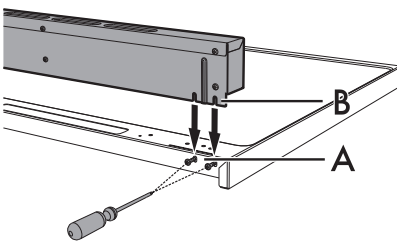
Montering af kantlisten



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

Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

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



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

5.2 Elektrisk tilslutning



**Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skruerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.

Generelle informationer

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

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

Skiltet må aldrig fjernes.

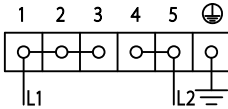
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.



Installation

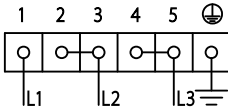
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V 2 \sim



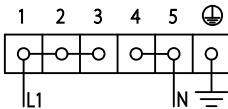
Et **trepolet** kabel på 3 x 10 mm².

- 3220-240 V 3 \sim



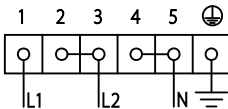
Et **firepolet** kabel på 4 x 6 mm².

- 220-240 V 1N \sim



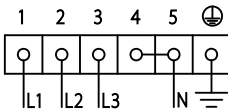
Et **trepolet** kabel på 3 x 10 mm².

- 380-415 V 2N \sim



Et **firepolet** kabel på 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N \sim



Et **fempolet** kabel på 5 x 2,5 mm².

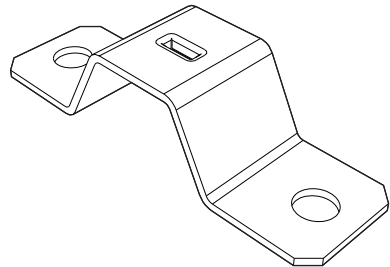


De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

Jumper til udskiftning



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

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

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

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

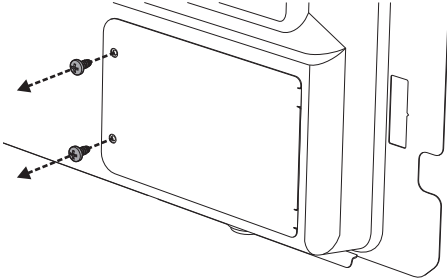
Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.



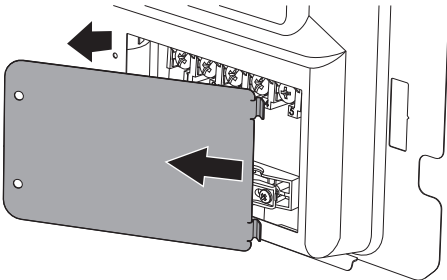
Adgang til klemkassen

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

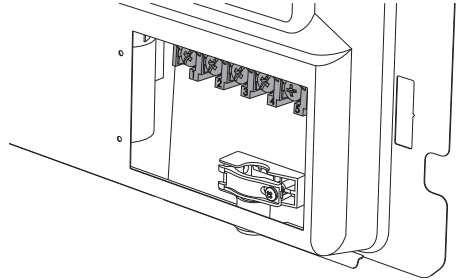
1. Fjern skruberne som fastgør lågen til bagskærmen.



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

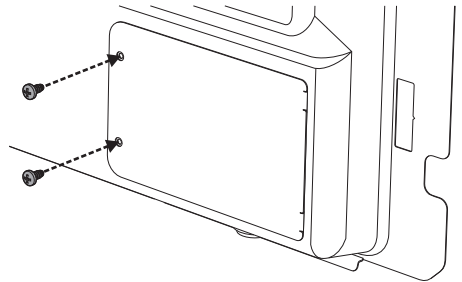


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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

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





5.3 Til installatøren

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