

BEMÆRKNINGER	361	ANVENDELSE	373
Generelle sikkerhedsanvisninger	361	Indledende indgreb	373
Installation	367	Anvendelse af tilbehøret	373
Apparatets formål	368	Brug af kogepladen	374
Denne brugermanual	368	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	376
Producentens ansvar	368	Brug af ovnen	376
Identifikationsskilt	368	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	379
Bortskaffelse	368	Gode råd til tilberedningen	381
Retningslinjer til europæiske kontrolorganer	369	Vejledende tilberedningstabel	382
Hovedovn	369	Vejledende tabel over tilberedninger med temperatursonde (kun på nogle modeller)	383
den statiske funktion , der er anvendt til at specificere energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med specifikationerne i den europæiske standard EN 60350-1.	369	Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)	384
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	369	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
For energibesparelse	369	384	
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	369	Rengøring af apparatet	384
Lyskilder	369	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	384
Sådan læser du brugermanualen	369	Knapper	385
BESKRIVELSE	370	Rengøring af ovnlågen	385
Generel beskrivelse	370	Rengøring af ovnrummet	387
Kogeplade	370	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	388
Betjeningspanel	371	Særlig vedligeholdelse	389
Andre dele	372	INSTALLATION	390
Tilbehør	372	Placering	390
		Elektrisk tilslutning	393
		Til installatøren	394

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

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk,

sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, der er forbundet hermed.

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under kontrol. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt- og/eller olieholdige fødevarer uden opsyn kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk

for apparatet og dæk derefter flammen for eksempel med et låg eller et tæppe.

- Brandfare: Brug ikke Booster og/eller Double Booster-funktionerne (hvis til stede) til at opvarme fedt- eller olieholdige fødevarer.
- Under tilberedningen må man ikke lægge metalgenstande, såsom bestik eller køkkengrej på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Brug ikke dåser, lukkede beholdere eller plastikbeholdere til tilberedningen.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i apparatets åbninger.
- Anvend eller opbevar ikke brandfarlige materialer i nærheden af apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Ovnens låge skal være lukket under tilberedningen.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvis tilgængeligt) når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet (hvis

- tilgængeligt) kan være meget varme efter brug af ovnen.
- Sluk apparatet efter brugen.
 - Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud (hvis monteret).
 - ANVEND ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I OPBEVARINGSRUMMET (HVIS TIL STEDE) ELLER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
 - BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
 - DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ DETTE APPARAT.
 - Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
 - Rengør ikke apparatet, mens det stadig er varmt eller i funktion.
 - Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
 - ADVARSEL: Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
 - Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
 - Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
 - Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
 - I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen, og kontakt det tekniske servicecenter.
 - Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
 - Aktiver låsning af betjening, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er i stand til at nå kogepladen.
 - Sluk for pladerne efter brugen. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.
 - Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå at børn kommer i kontakt med dem.
 - Bærere af pacemakere eller

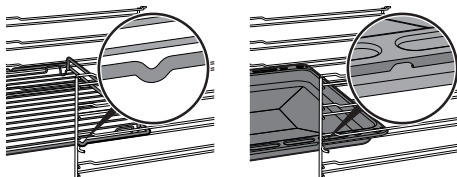
andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

- Den elektromagnetiske induktionskogeplade tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.

Skader på apparatet

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

skal vende nedad og mod 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.
- Fjerne 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.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat

- afhængigt af modellerne) ved at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
 - Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
 - Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
 - Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
 - I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
 - Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på pladen.
 - Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
 - Læg ikke materialer eller substanser, der kan smelte eller antænde (papir, plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
 - Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
 - Sæt gryderne direkte på den glaskeramiske kogeplade.
 - Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
 - Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
 - Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
 - På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
 - Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den.
 - Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
 - Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
 - Kontrollér, at der ikke sidder fastklemt genstande i lågerne.
 - Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
 - Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningsystemer.
 - 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.

- Undlad at trække gryderne hen over pladen med henblik på at undgå at ridse glasoverfladen. De skal løftes og anbringes igen efter behov.

Temperatursonde (hvis til stede)

- Rør ikke ved stangen eller spidsen af temperatursonden, når du har anvendt den.
- Beskyt hænderne med grillhandsker når du bruger temperatursonden.
- Undgå at ridse eller beskadige de emaljerede eller forkromede overflader med spidsen eller jackstikket til temperatursonden.
- Indsæt ikke temperatursonden i apparatets åbninger og spalter.
- Når man ikke anvender temperatursonden, skal man sikre sig, at den beskyttende metalprop er lukket.
- Efterlad ikke temperatursonden uden opsyn.
- Lad ikke børn lege med sonden.
- Sørg for ikke at skade dig selv med de spidse dele af sonden.
- Træk ikke i kablet for at fjerne temperatursonden fra stikket eller fødevarer.
- Sørg for at temperatursonden

eller dens kabel ikke hænger fast i lågen.

- Sørg for at temperatursonden eller dens kabel ikke kommer i kontakt med varmeelementerne inde i ovnrummet.
- Ingen af temperatursondens dele må komme i kontakt med ovnrummets vægge, med varmeelementerne, ristene eller bradepanderne, når de stadig er varme.
- Temperatursonden må ikke opbevares inde i apparatet.
- Fjern temperatursonden fra ovnen inden pyrolyse (hvis til stede).
- Brug ikke temperatursonden under pyrolyse (hvis til stede).
- Kontrollér, at sondens stik er indsat helt i bund i stikkontakten.
- Brug ikke sonden til at indsætte eller fjerne fødevarer fra ovnrummet.
- Brug kun den med dette apparat medfølgende temperatursonde.

Ved pyrolytiske apparater

- Under pyrolysen kan overfladerne nå højere temperaturer end normalt. Hold børn på afstand.
- Inden du starter pyrolyse, skal du fjerne madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Inden du starter pyrolyse, skal du fjerne alt tilbehør inde i

- ovnrummet, herunder ovns siderammer.
- Inden du starter pyrolyse, skal du slukke blus eller elektriske plader på kogepladen.
 - 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.
 - Sørg for at lågen er helt lukket, inden du starter pyrolyseprocessen.

Installation

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Dette apparat må ikke installeres på en sokkel.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.

- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
- Vær opmærksom ved tilslutning af andre elektriske apparater. Strømforsyningsledningerne må ikke komme i kontakt med de varme kogezoneer.
- Installation og eventuel udskiftning af det elektriske tilslutningskabel må udelukkende udføres af teknisk kvalificeret personale.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en

flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.

- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

Apparatets formål

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

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

Denne brugermanual

- Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.
- Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.
- Forklaringerne i denne manual omfatter billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;

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

Identifikationsskilt

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

Bortskaffelse



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

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



Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

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

For bortskaffelse af apparatet:

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

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

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage Fare for kvælning

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

Retningslinjer til europæiske kontrolorganer

Hovedovn

Ventilator tvunget tilstand

den ØKO-funktion, der er anvendt til at specificere energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med specifikationerne i den europæiske standard EN 60350-1.

Sekundær ovn

Ventilator tvunget tilstand

den statiske funktion , der er anvendt til at specificere energieffektivitetsklassen er i overensstemmelse med specifikationerne i den europæiske standard EN 60350-1.

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

For energibesparelse

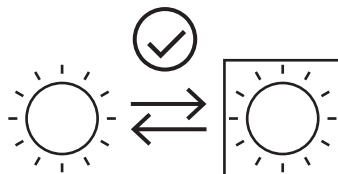
- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
-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

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.

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".

Sådan læser du brugermanualen

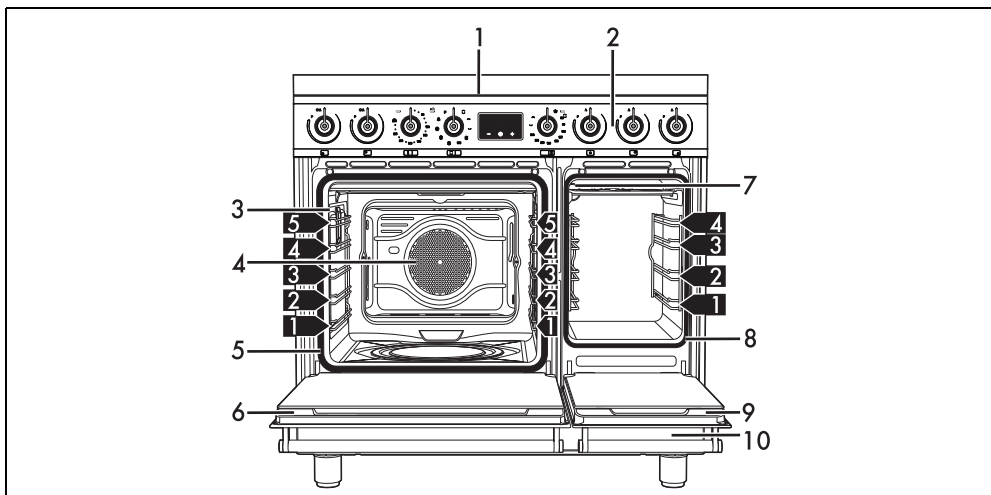
Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

	Advarsel/Forsigtig
	Information/forslag

DA

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



1 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lampe til hovedovn

4 Ventilator

5 Tætningsliste til hovedovn

6 Låge til hovedovn

7 Lampe til hjælpeovn

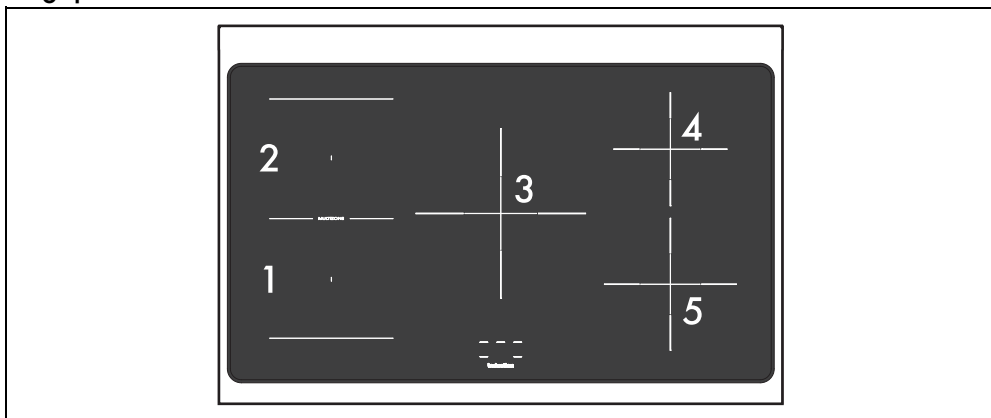
8 Tætningsliste til hjælpeovn

9 Låge til hjælpeovnen

10 Opbevaringsrum

1,2,3 Rille til ramme

Kogeplade



Zone	Dimensioner H x L (mm)	Ø gryde min. (mm)	Ø gryde anbefalet (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000

Zone	Dimensioner H x L (mm)	Ø gryde min. (mm)	Ø gryde anbefalet (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

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

Fordele ved tilberedning med induktion



Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmemstrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogepladen, 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 induktionskogepladen til grydens bund.

- Hurtig opvarmning.
- Reduceret forbrændingsfare, da overfladen kun opvarmes ved grydens bund; spildte madvarer sætter sig ikke fast.

Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede 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.

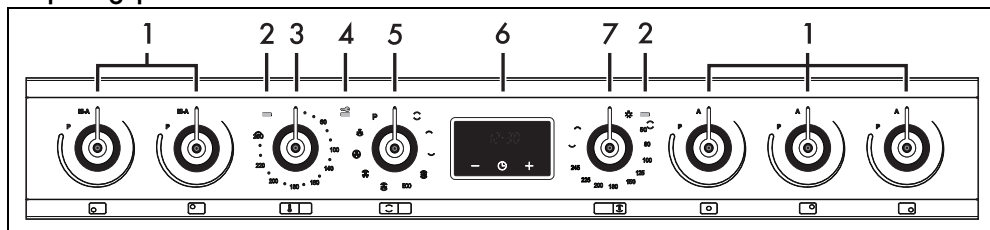


Højeste prioritet gives til den først indstillede zone i kronologisk rækkefølge.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

Betjeningspanel



1 Knapper for pladens kogezoneer

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 Kontrollampe til hoved-/hjelpeovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur

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

3 Temperaturknap til hovedovn

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

4 Pyrolysekontrollampe

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

5 Funktionsknop til hovedovn

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

6 Digital programmeringsenhed

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



Den digitale programmeringsenhed virker kun på hovedovnen.

7 Temperatur-/Funktionsvælgerknop til hjælpeovn

Tænder lyset inden i ovnen eller starter grill og bundvarme med en temperatur, som er på mindst 50°C og højst 245°C. Ved maksimale temperatur er det desuden muligt at vælge enkelte optimerede funktioner til særlige tilberedninger.

Andre dele

Positionsriller

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

Afkølingsventilator

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



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes: (Hovedovn)


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



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

(Hjælpeovn)

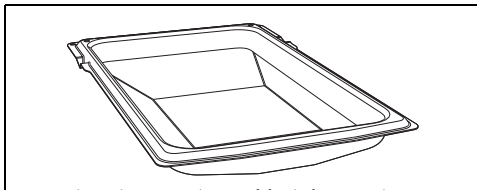
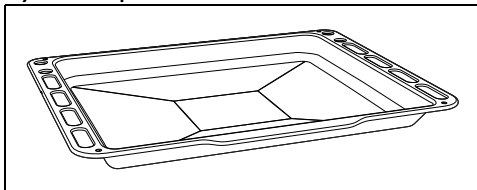
- når temperatur-/funktionsknappen på

hjælpeovnen drejes til symbolet  eller til en vilkårlig funktion.

Tilbehør

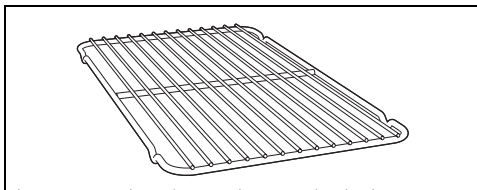
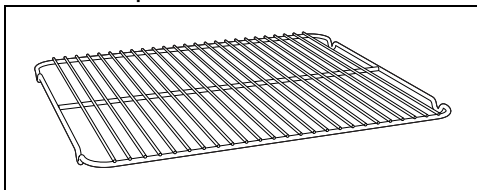
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør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

Dyb bradepande



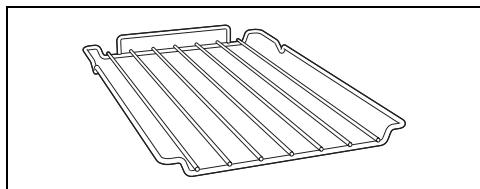
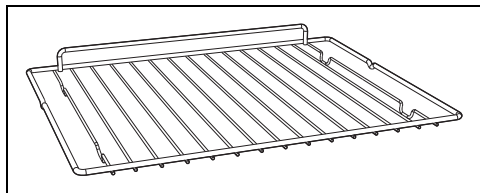
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager.

Rist til bradepande



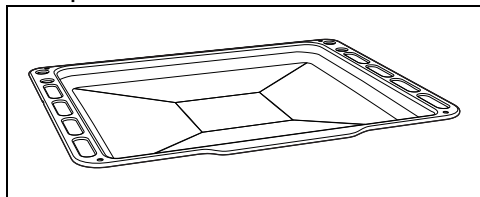
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

Rist



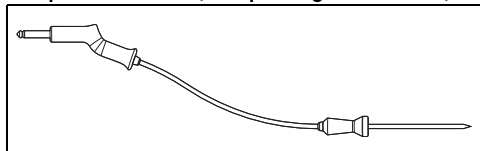
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande



Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

Temperatursonde (kun på nogle modeller)



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

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Første opvarmning

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

I løbet af ovnens opvarmning

- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

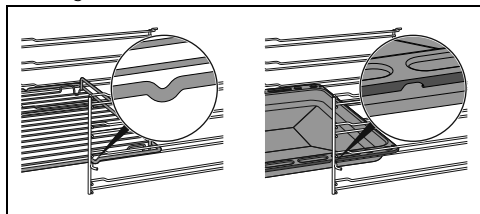
Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

- De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af risten,

skal vende nedad, og mod ovnrummets bageste del.



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

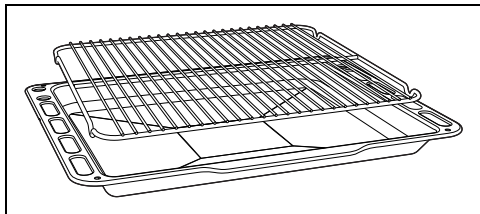


Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande

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

tilberedes.



Brug af kogepladen

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Ud for hver drejeknap er angivet den tilhørende kogezone. Man skal blot dreje knappen med uret til den ønskede effektværdi.



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



Efter brugen slukkes de anvendte plader ved at man drejer den tilhørende knap til 0. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.

Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen

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

Egnede gryder og pander:

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

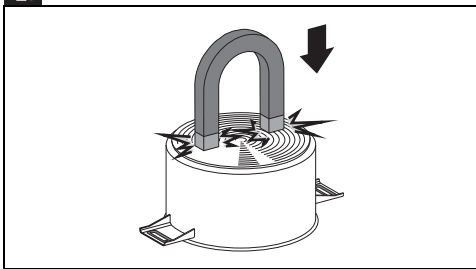
Ueguede gryder og pander:

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

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





betyder det at gryden er uegnet.



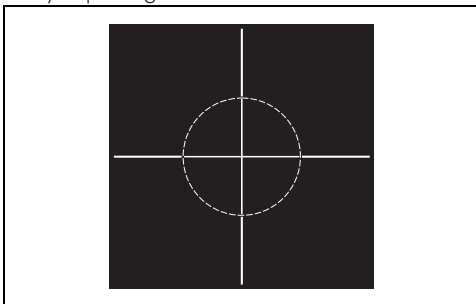
Anvend kun gryder og pander med en fuldstændig flad bund, og som er egnede til induktionskogeplader. Brug af gryder med ujævn bund kan skade opvarmningssystemets effektivitet så meget, at gryden ikke identificeres korrekt på pladen.

Identifikation af gryde

Hvis der på en kogezone ikke er nogen gryde, eller hvis gryden er alt for lille, udsendes ingen energi, og på displayet vises symbolet . Hvis der findes en egnet gryde på kogezone, opfanger identifikationssystemet denne tilstedeværelse, og tænder pladen på den indstillede effekt ved hjælp af knappen. Udsendelsen af energi afbrydes også, når man fjerner gryden fra kogezone (på displayet vises symbolet ). Såfremt funktionen til identifikation af gryden aktiveres uagtet de reducerede dimensioner på gryderne eller panderne på kogezone, udsendes kun den nødvendige energi.

Begrænsninger ved identifikation af gryde

Grydens minimale bunddiameter er angivet ved et kryds på kogezone.



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

Begrænsning af tilberedningstiden

Kogepladen er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden. Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau. Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises symbolet **H** på displayet.

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

Beskyttelse mod overophedning

Ved brug af kogepladen på fuld effekt i en længere periode kan der opstå problemer med afkøling af elektronikken, såfremt den omgivende temperatur er forhøjet. For at undgå forhøjede temperaturer i de elektroniske systemer sænkes kogezonens effekt automatisk.

Restvarme

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

Multizone-funktion

Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre de to forreste venstre og bagerste venstre kogezone samtidigt til brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med aflang form.

For at aktivere Multizone-funktionen

1. Drej knapperne til forreste og bagerste venstre kogezone samtidigt mod urets retning og hold dem inde i positionen „M-A“, indtil der lyder et kort lydsignal.
2. Bring knappen til den forreste højre kogezone til position 0, og drej knappen til den bagerste højre kogezone helt til position 9; der udsendes et forlænget lydsignal.
3. Drej på knappen til den forreste højre kogezone for at indstille den ønskede effekt: Nu styrer denne knap begge de involverede zoner.

Bring blot begge knapper til position 0 (slukket) for at deaktivere Multizone-funktionen.



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

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 inden for 3 sekunder den ønskede opvarmningseffekt (1...8). 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.

DA

Booster-funktion

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

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

Kun på enkelte zoner: Booster-funktionen forbliver aktiv, og man skal deaktivere den

manuelt ved hjælp af den tilhørende knap.



Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til Hurtigopvarmeren.

Begrænsning af kogepladens effekt

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

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



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

2. Drej samtidigt knapperne for den forreste venstre zone og den forreste højre zone mod urets retning og hold positionen i 3 sekunder.

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

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

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




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



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

Låsning af betjening

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

1. Med alle kogezoneerne slukket, drejes de to betjeningsknapper samtidigt for forreste højre og bagerste højre zone til position „A“.
2. Fortsæt med at dreje på knapperne indtil displayet viser symbolerne .




3. Slip knapperne.

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



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

Fejlkoder

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

Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Brug af ovnen





Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Tænding af hovedovnen

For at tænde ovnen:

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



Sørg for, at den digitale programmeringsenhed viser symbolet , for tilberedningsvarighed. I modsat fald kan ovnen ikke tændes. Tryk på knappen  for at nulstille uret med programmeringsenhed.

Tænding af hjælpeovnen

Drej temperatur-/funktionsvælgerknappen til den ønskede temperatur mellem 50° C og

245° C eller til den ønskede funktion (ved maksimal temperatur).

Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

LAMPE



Tænder ovenlyset inde i ovnrummet.

STATISK



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



UNDERVARME

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



GRILL



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

VENTIL. GRILL



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

BUNDEVARME VARMLUFT



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

VENTILERET



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

VARMLUFT



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

TURBO



Tillader hurtig tilberedning på flere planer uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder mad eller mad som kræver en kraftig tilberedning.

HURTIG OPTØNING



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

ECO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug. Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan generere meget fugtighed (for eksempel grøntsager). For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.

ECO



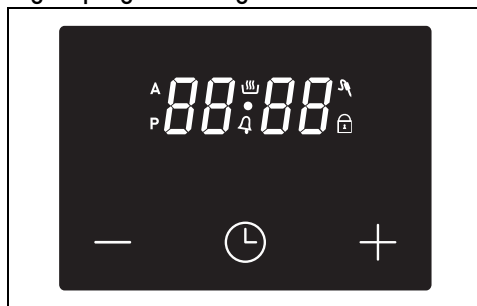
I ECO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedning.



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

DA

Digital programmeringsenhed



— Reduceringsknap

🕒 Knap til ur


⊕ Værdiforøgelsesknop

Symbolet på displayet

A Tidsindstillet tilberedning





-  Pyrolyse
-  Tilberedning
-  Minuttæller
-  Temperatursonde
-  Låsning af låge

Indstilling af klokkeslæt




 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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


^A  som blinker.

1. Hold urnknappen  nede i et par sekunder. Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Du kan indstille klokkeslættet med knapperne til forøgelse  og reducere . Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Tryk på urnknappen  eller vent nogle sekunder.

Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.

 For at ændre klokkeslættet skal du holde knapperne forøgelse  og reducere  nede samtidigt i to sekunder og derefter fortsætte med at indstille klokkeslættet.

Tænding af ovnen (manuel tilberedning)

 Afhængt af opskriften, kan retten indsættes i ovnrummet med det samme eller efter forvarmningen.

For at tænde ovnen:

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

Efter få sekunder starter forvarmningsfasen.


Forvarmningsfase

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

Denne fase angives ved tændingen af termostatkontrollampen samtidig med, at

symbolet  på displayet blinker.

Efter forvarmningen:

- kontrollampen til termostaten slukker;
- symbolet  på displayet er tændt med fast lys;
- der afgives et akustisk signal;
- tilberedningen starter automatisk.


Efter forvarmningen, kan retten indsættes i ovnrummet (hvis opskriften kræver det).

Afslutning af en manuel tilberedning


Sådan afsluttes en tilberedning:

- Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.




Minuttæller


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


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

1. Tryk på knappen til uret .

Displayet viser teksten .


2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.
3. Tryk på urnknappen  eller vent nogle sekunder for at aktivere minuttællerfunktionen.

På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolet .

 Tryk på urnknappen  for at se den resterende tid på displayet.

Efter minuttælleren:

- symbolet  blinker;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet.

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


Programmeret tilberedning



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

1. Efter at have valgt funktionen og tilberedningstemperaturen vha. de relevante knapper, indstilles en tidsindstillet tilberedning, som beskrevet i det forrige afsnit.

2. Tryk på knappen til uret .

På displayet vises meddelelsen  skiftevis med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

3. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.



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



Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmningsfasen.

4. Tryk på urnappen  eller vent nogle sekunder for at aktivere funktionen.


På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne  og  tændes.


Apparatet forbliver tændt for at vente på at starte tilberedningen, og afslutte den på det tidspunkt, som brugeren har fastlagt.



For at nulstille den indstillede programmering, drejes funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0.

Ved afsluttet tilberedning:



- varmelementerne deaktiveres;
- der afgives et akustisk signal, som kan deaktiveres med tryk på en vilkårlig tast på displayet;
- på displayet vises den blinkende tekst 

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

6. Drej funktionsknappen og/eller temperaturknappen over på position 0 for at lukke funktionen.



Ændring af indstillede data


1. Tryk på urnappen  for at vælge typen af de oplysninger, som skal ændres (Minuttæller  - tidsindstillet tilberedning  - programmeret tilberedning ).

2. Drej på knapperne forøgelse  og reduktion  for at ændre de ønskede oplysninger.

Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold knapperne forøgelse  og reduktion  nede på samme tid, indtil du hører et lydsignal.

2. Tryk på knappen til uret .

Tryk på knappen reduktion  for at vælge et andet lydsignal blandt ,  og .

Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)



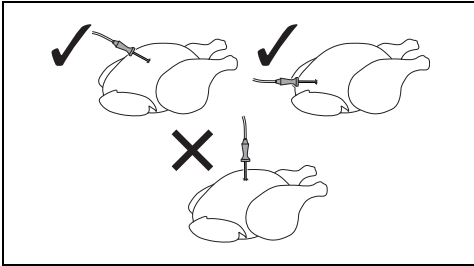
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Med temperatursonden er det muligt nøjagtigt at tilberede stege og kød af forskellig type og størrelse. Sonden tillader faktisk en perfekt tilberedning af maden takket være den nøjagtige kontrol af kernetemperaturen. Madens kernetemperatur måles af en særlig sensor, som sidder inde i spidsen.

Korrekt anvendelse af sonden

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

bradepanden nedenunder, og at den ikke falder ud af selve fødevareren.



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

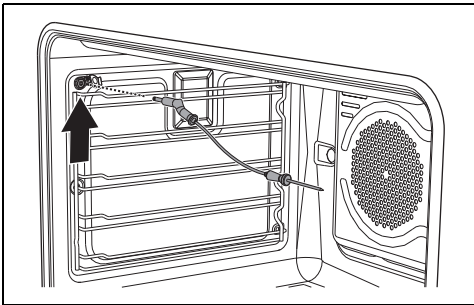


Den anbefalede minimumstemperatur i ovnen ved tilberedninger med sonde er 120 °C, undtagen ved tilberedning ved lav temperatur.

Indstilling af en tilberedning med sonde

Uden forvarmning:

4. Indsæt jackstikket på sonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne dækslet.



5. Luk lågen.
6. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion.
7. Indstil den ønskede temperatur.
8. Tilberedningen starter, og efter nogle sekunder viser displayet den standardmæssige måltemperatur 75 °C.

9. Drej på knapperne  og  for at regulere måltemperaturen mellem en minimums- og maksimumsværdi.



- Minimal måltemperatur: 45°C.
- Maksimal måltemperatur: 99°C.
- Hvis den registrerede temperatur overskrider 99°C, viser displayet "Hi°C".

10. Tryk på knappen  for at bekræfte temperaturen og starte funktionen. Displayet indikerer fødevarens aktuelle temperatur.

11. Tilberedningen slutter, når den indstillede værdi er nået, og "END" vises på displayet.

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

Med forvarmning:

1. Indstil en manuel tilberedning (se „Brug af ovnen“).
2. Ved endt forvarmning indsættes bradepanden med den ret, der skal tilberedes, med indsat sonde.
3. Indsæt jackstikket på sonden i det tilhørende stik i siden, og brug selve sonden til at åbne dækslet.
4. Luk lågen.
5. Indstil tilberedningen med sonde som vist i trin nr. 5, nr. 6, nr. 7 og nr. 8 i det forrige afsnit.



Hvis sonden fjernes under tilberedningen, vises "END" på displayet. For at fortsætte tilberedningen manuelt skal man trykke på knappen



Hvis ovnen er slukket, og sonden er sat i, registreres den ikke af funktionen. Sondens registreres ikke, medmindre der er indstillet en tilberedningsfunktion og den tilhørende temperatur.





Hvis funktionen ændres under tilberedningen, skal sondens temperatur nulstilles.






Når tilberedningen med temperatursonde er i gang



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



Under en tilberedning med temperatursonde har knapperne  og  ingen effekt.

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

Ved endt tilberedning

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

1. Tryk på en tast på uret med programmeringsenhed for at afbryde lydssignalet.
2. Åbn lågen.
3. Fjern sonden fra fødevareren og stikket.
4. Træk fødevareren ud af ovnen.
5. Sørg for at beskyttelsesdækslet er lukket godt til.

Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

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

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill

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

Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen bagt.
- Hvis kagen falder sammen, når den tages ud af ovnen, skal temperaturen ved næste bagning sænkes med ca. 10 °C, og der skal evt. vælges en længere bagetid.

Råd om tilberedning på to riller:

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

Råd om optøning og hævning

- 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.

- De mest følsomme dele kan dækkes af

sølvpapir.

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

Vejledende tilberedningstabel

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	STATISK	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	STATISK	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	15	
Roastbeef	1	TURBO/VARMLUFT	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	15	5
Spareribs	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Svinefilet	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	10	5
Oksefilet	1	GRILL	5	260	10	7
Lakseørred	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/VARMLUFT	2	260	8 - 9	
Brød	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Tærte	1	VARMLUFT	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fyldte tortellini	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	20 - 25	

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

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Sandkage	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180	80 - 90
Lagkagebunde	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60
Riskage	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	VARMLUFT	2	160	30 - 35

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

Vejledende tabel over tilberedninger med temperatursonde (kun på nogle modeller)

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

Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Stegt kanin	1	STATISK	2	190 - 200	85 - 90	
Stegt kylling	1	STATISK	2	190 - 200	80 - 85	
					1. side	2. side
Koteletter	0,8	GRILL	4	245	13	5
Hakkebøf	0,6	GRILL	4	245	7	3
Svinepølser	0,6	GRILL	4	245	15	-
Spareribs	0,7	GRILL	4	245	30 - 35	-
Bacon	0,8	GRILL	4	245	10	3

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeefekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

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

Rengøring af den glaskeramiske kogeplade



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike. Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, skal de fjernes, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud. Sandkornene, der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring, fra f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes. Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade. Kromatiske ændringer har ingen indflydelse på glassets funktion og holdbarhed. Det drejer sig faktisk ikke om ændringer af kogepladens materiale, men blot om rester, der ikke er fjernet, og som derfor er forkullede. Der kan opstå blanke overflader som skyldes, at grydernes bund er

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



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



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

Knapper



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

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

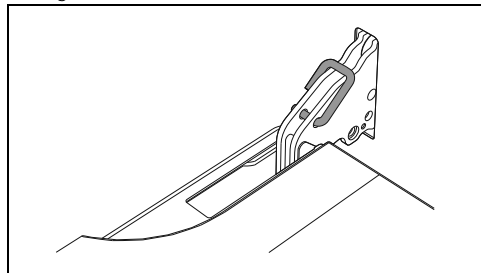
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

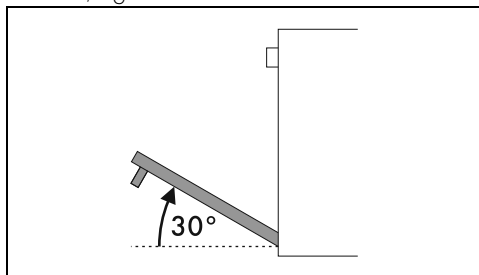
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

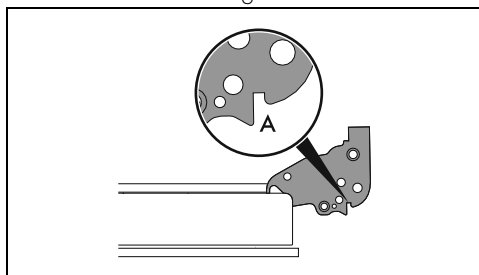
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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.



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

Rengøring af ovnlågens ruder

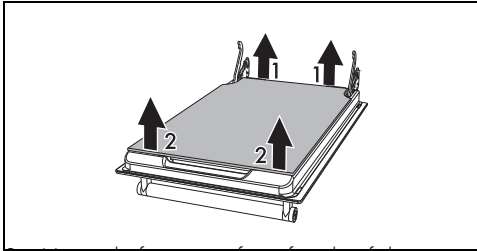
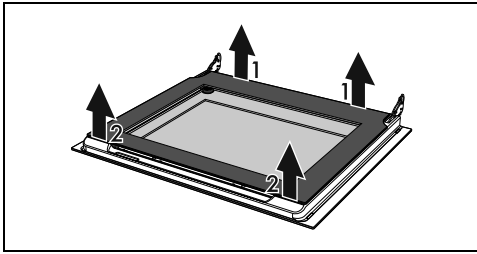
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

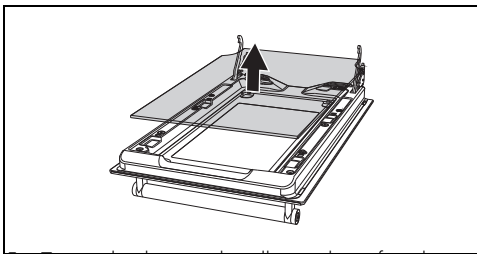
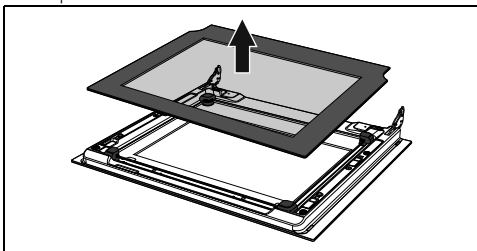
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

1. Bloker lågen med de tilhørende stifter.
2. Hægt de bagerste stifter af den indvendige rude af ved at trække den forsigtigt opad på

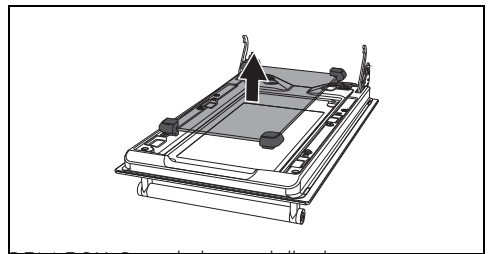
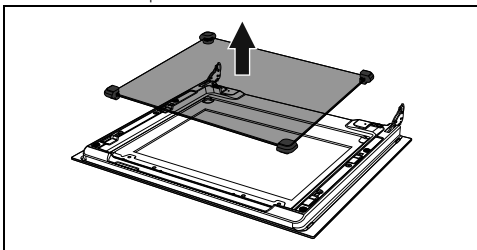
den bagerste del, mens du følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



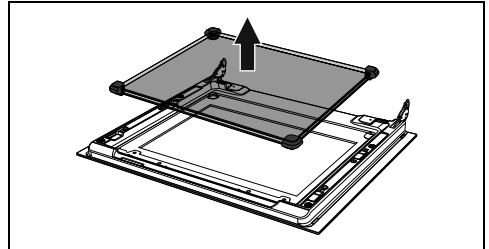
3. Hægt de forreste stifter af ved at følge bevægelserne, som er angivet med pilene 2
4. Træk derefter den indvendige rude ud af sit leje.



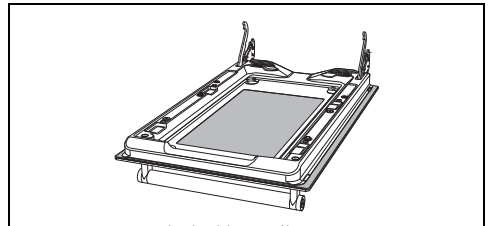
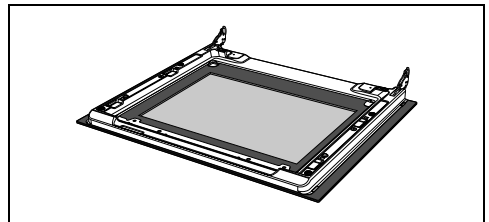
5. Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.



BEMÆRK: På enkelte modeller består mellemruden i hoveddovns låge af to ruder.

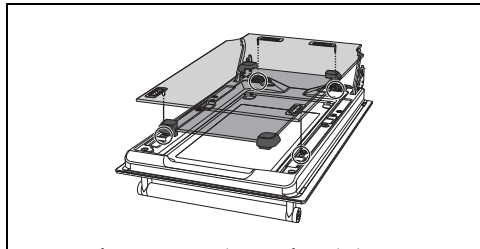
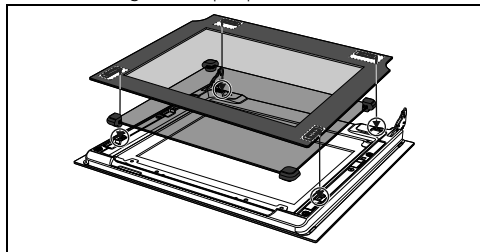


6. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.

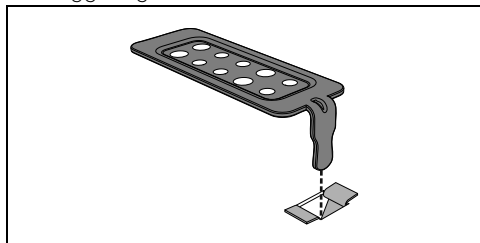


7. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

8. Indsæt mellemruden igen, og sæt den indvendige rude på plads.



9. Sørg for at sætte de 4 stifter til den indvendige rude godt fast i deres lejer på begge låger.



Rengøring af ovnrummet

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

Tørring

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

Ved afslutningen af hver tilberedning:

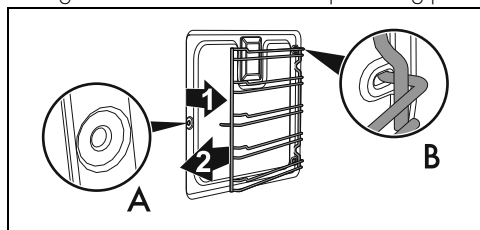
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

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 af sonden (kun på enkelte modeller)

Efter hver brug skal temperatursonden rengøres efter afkøling. Rengør spidsen af temperatursonden (metaldelen) med vand, neutral opvaskesæbe og en blød svamp. Rengør resten med en blød klud fugtet med varmt vand.

Sonde må ikke komme i opvaskemaskinen, da det kan beskadige stikkets elektriske komponenter.

Tør grundigt efter rengøring.

Pyrolyse (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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.

Indledende indgreb



Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- 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 temperatursonden, hvis monteret.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Luk lågen.

Indstilling af pyrolyse

1. Drej funktionsknappen til position **P**.


På displayet vises teksten **dur** skiftevis med pyrolysens varighed **2:30** (fabriksindstillet til 2 timer 30 minutter).

2. Tryk på værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  for at indstille pyrolysens varighed.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2:00
- Middel snavset: 2:30
- Meget snavset: 3:00


3. Tryk på knappen til uret  for at bekræfte de indtastede data.

Pyrolysens forvarmning begynder efter nogle sekunder:

- symbolet **P** på displayet og kontrollampen for pyrolyse tænder;
- displayet viser den resterende tid indtil afslutningen af hele rengøringsprocessen



- symbolet  blinker på displayet.

Nogle minutter efter start af forvarmningen tændes symbolet  på displayet (lyser fast) for at angive, at lågen låses af en enhed, som hindrer ethvert forsøg på åbning.



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



Displayet viser en fejlmeddelelse

Er 04, hvis funktionsknappen drejes til en anden funktion.

Rengøringsprocessen

Når forvarmningen er afsluttet, starter pyrolysen automatisk:

- termostatkontrollampen slukker (når den tænder og slukker med jævne mellemrum, betyder det, at temperaturen holdes konstant inde i ovnrummet);
- symbolet  tænder på displayet (lyset fast) for at angive, at pyrolysen er i gang;
- Kontrollampen for pyrolyse og symbolerne **P** og  forbliver tændt på displayet.



Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordampning af olie rester 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 rotations hastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmfordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens væg og front.

Afslutning af pyrolysen


Ved afsluttet Pyrolyse:


- varmeelementerne deaktiveres;
- på displayet vises meddelelsen **End**, som blinker;
- der lyder et lydsignal, som kan deaktiveres ved at trykke på en vilkårlig tast på

displayet;

- symbolet  og termostatkontrollampen slukker.

1. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.

Symbolet  forbliver tændt på displayet, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til et sikkert niveau (med efterfølgende deaktivering af dørlåsen).

2. Vent, til ovnrummet er kølet af.
3. Åbn lågen når symbolet  er slukket, og tør resterne i ovnrummet bort med en fugtig mikrofiberklud.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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



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

Programmeret pyrolyse






Lige som ved tilberedningsfunktioner, er det med pyrolyse også muligt at indstille et tidspunkt for afslutning af funktionen.

Sådan indstiller du en programmeret pyrolyse:

1. Drej funktionsknappen til position **P**.

På displayet vises teksten  skiftevis med varigheden af pyrolysen.

2. Tryk på værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  for at indstille pyrolysens varighed.

3. Tryk på knappen til uret .

På displayet vises teksten  skiftevis med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede varighed for pyrolysen.

4. Brug tasterne  eller  til at indstille tidspunktet for funktionens afslutning.
5. Tryk på knappen til uret  eller vent nogle sekunder for at aktivere funktionen.

Displayet viser det aktuelle klokkeslæt og symbolet **P** blinker for at angive, at apparatet venter på at starte pyrolysen og vil afslutte den på det tidspunkt, som brugeren har indstillet.

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

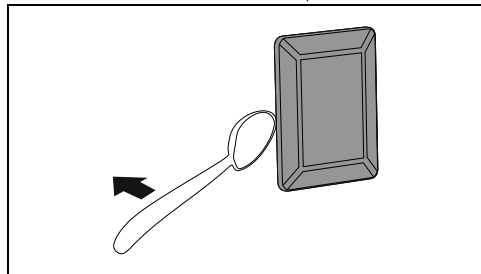
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunken vand.

Udskiftning af pæren til ovnlyset



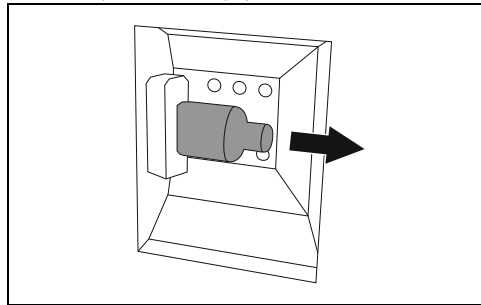
Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

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



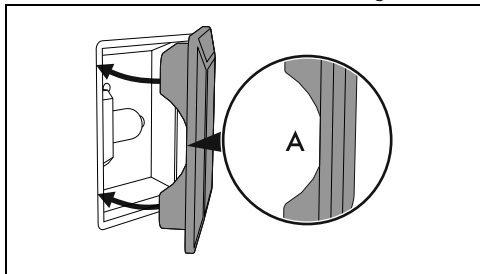
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



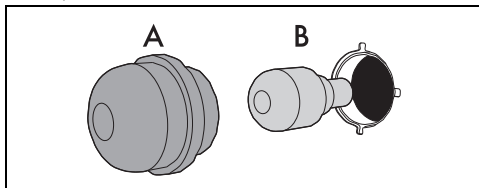
- Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.

Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hjælpeovn)



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktivér apparatets strømforsyning.
 - Brug beskyttelseshandsker.
- Afdrej beskyttelsesdækslet A mod uret.
 - Udskift pæren B med en lignende pære (25 W). Brug udelukkende ovnpærer (T 300° C).



- Genmonter beskyttelsen A.

INSTALLATION



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

Placering



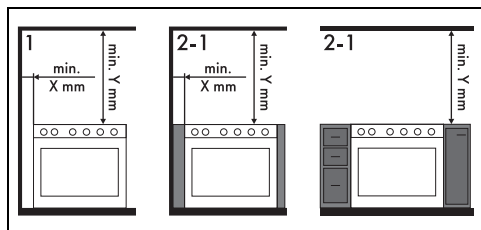
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

Klasse 1	Fri installation
Klasse 2 - underklasse 1	Indbygget

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

mm.



X

150 mm

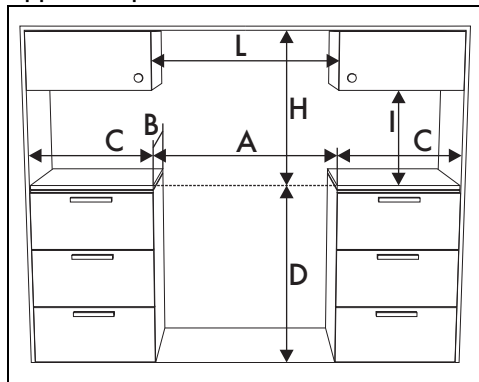
Y

750 mm



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

Apparatets pladsbehov

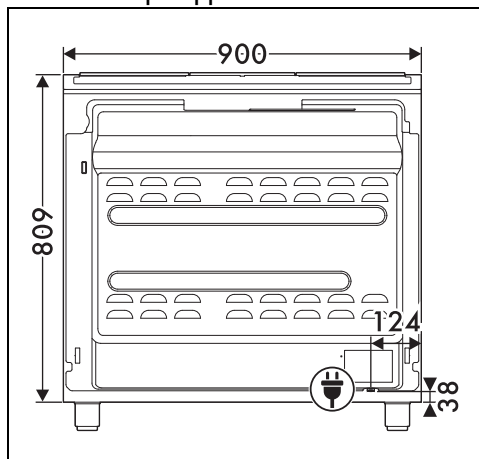


A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
l ²	900 mm

¹ Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

² Minimumsbredde på kabinettet (=A)

Dimensioner på apparatet



Position for elektrisk tilslutning

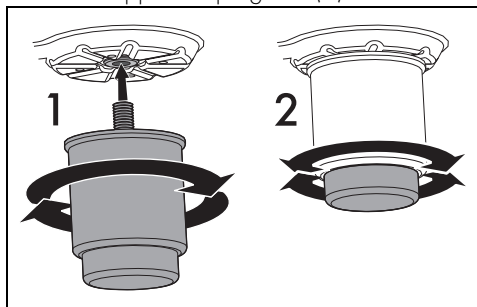
Nivellering af apparatet



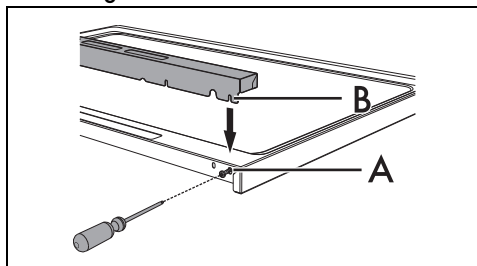
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Efter at have udført tilslutningen til gas og den elektriske tilslutning, skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet (1). Stram eller løsn fodstøtterne foruden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet (2).



Montering af kantlisten



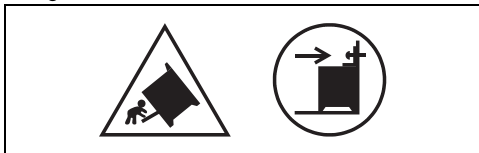
Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

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



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

Fastgørelse til muren

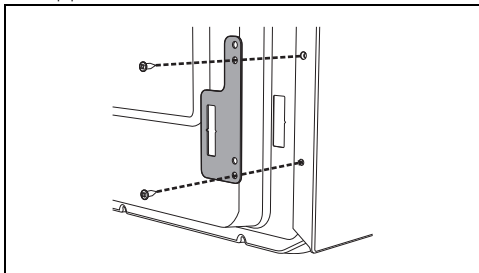


Symbolerne ovenfor henviser til fare ved fravær af stabiliseringsanordninger og vigtigheden af korrekt installation af dem.

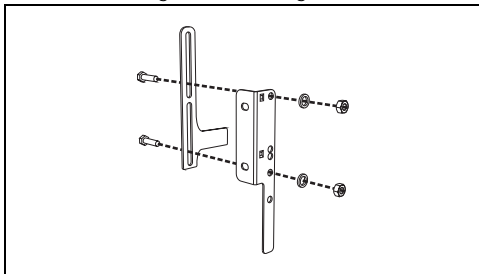


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

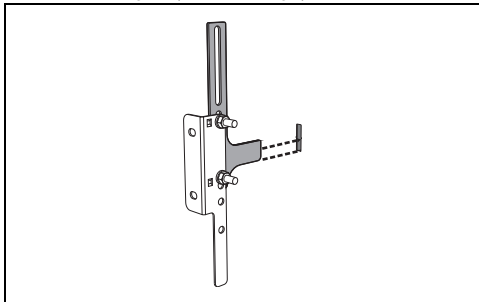
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



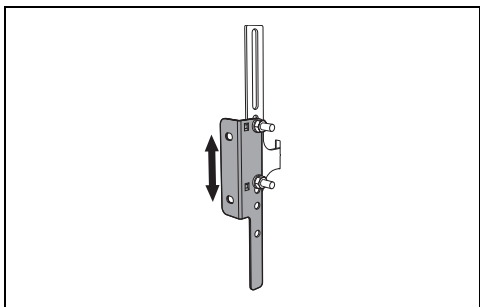
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.
3. Montér fastgørelsesbeslaget.



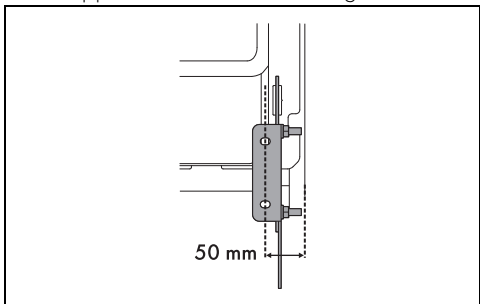
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



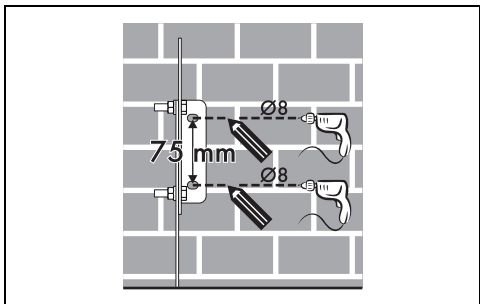
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruerne for at fastgøre målene.



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

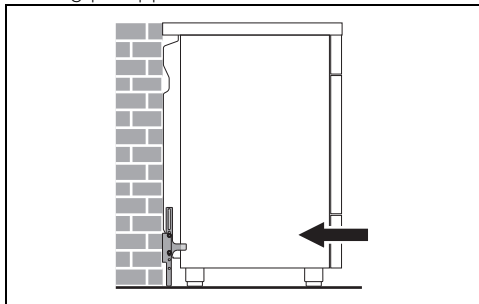


7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



8. Efter udførsel af hullerne i væggen, skal man bruge rawplug med skruer for at fastgøre beslaget til muren.

9. Skub komfuret mod væggen, og indsæt samtidigt beslaget i pladen, som er fastgjort bag på apparatet.



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

Fast tilslutning

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

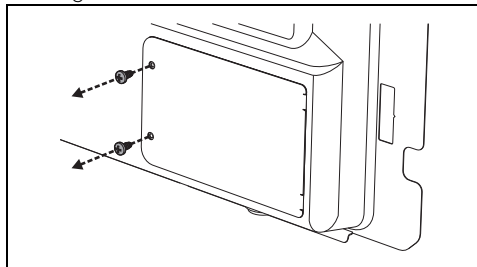
For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden AS/NZS 3000.

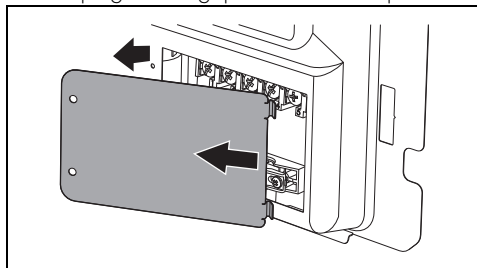
Adgang til klemkassen

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

1. Fjern skruerne som fastgør lågen til bagskærmen.



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



Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

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

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

Skiltet må aldrig fjernes.

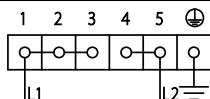
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

220-240 V 2~

3 x 6 mm²

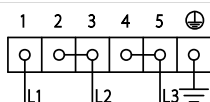
trepolet kabel



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

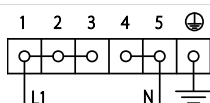
firepolet kabel



220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

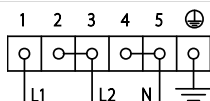
trepolet kabel



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

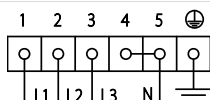
firepolet kabel



380-415 V 3N~

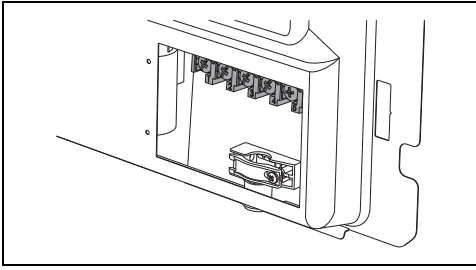
5 x 2,5 mm²

femipolet kabel



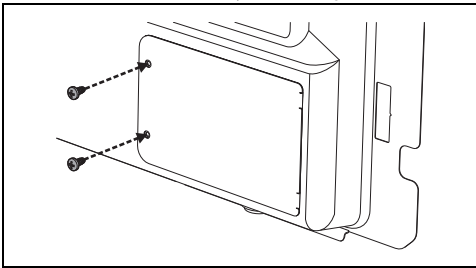
De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

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 tidligere.



Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik (hvis til stede), skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- 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.