

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>345</b>	Yderligere funktioner	357
Generelle sikkerhedsanvisninger	345	Anvendelse af tilbehøret	358
Installation	351	Brug af kogepladen	358
Apparatets formål	352	Fejlmeddelelser	360
Denne brugermanual	352	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	360
Producentens ansvar	352	Brug af ovnen	360
Identifikationsskilt	352	Digital programmeringsenhed	361
Bortskaffelse	352	Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)	363
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	353	Gode råd til tilberedningen	364
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	353	Vejledende tilberedningstabel	365
For energibesparelse	353	Vejledende tabel over tilberedninger med temperatursonde (kun på nogle modeller)	366
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	353	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Lyskilder	353	<b>367</b>	
Sådan læser du brugermanualen	353	Rengøring af apparatet	367
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>354</b>	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	367
Generel beskrivelse	354	Knapper	368
Kogeplade	354	Rengøring af ovnlågen	368
Betjeningspanel	355	Rengøring af ovnrummet	369
Andre dele	356	Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	370
Tilbehør	356	Særlig vedligeholdelse	372
<b>ANVENDELSE</b>	<b>357</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>372</b>
Indledende indgreb	357	Placering	372
Basisfunktioner	357	Elektrisk tilslutning	375
		Til installatøren	376

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

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

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

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

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

flammen for eksempel med et låg eller et tæppe.

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

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

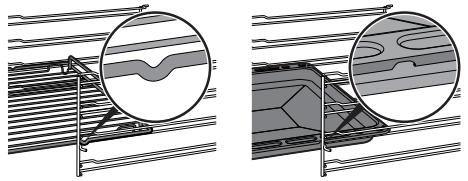
skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

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

### Skader på apparatet

- Brug ikke aggressivt skurepulver eller skarpe metalskrabere til rengøring af 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 tilberedninger.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i ovnrummet.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniøl.
- 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 koge-zoner.
  - Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
  - Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
  - På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
  - Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den.
  - Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
  - Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
  - Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
  - Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
  - Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjenings-systemer.
  - Sprøjt ikke rengøringsmidler direkte på lågen, de kan sive ind i steder, der er svære at

skulle, 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 fødevareren.
- 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.



## Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

### Fan forced mode

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

### Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

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

### For energibesparelse

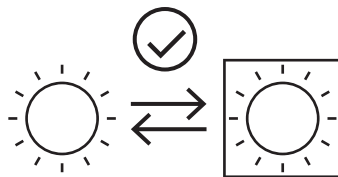
- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- 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](http://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  $\geq 300$  °C og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



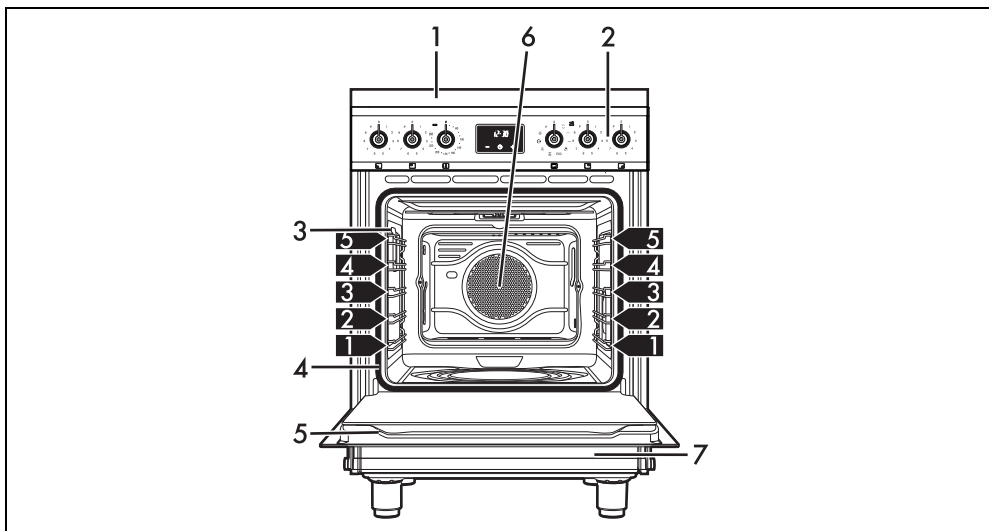
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



1 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lys

4 Tætningsliste

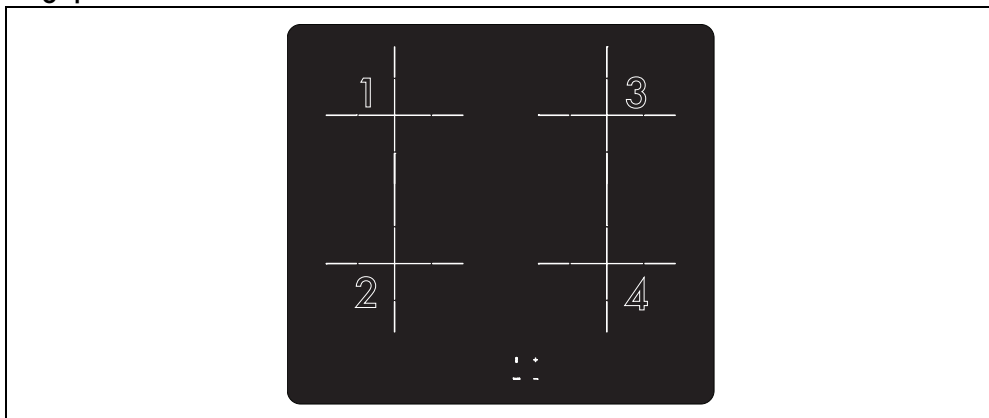
5 Låge

6 Ventilator

7 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)*
1-2-3-4	180 x 180	110	180	1500	2000
1+2 (Bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-
3+4 (Bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-

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

indstillinger.

## Symboler

 Bridge-symbol

 TIMER Timer-symbol

## Fordele ved tilberedning med induktion



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

- Energibesparelse takket være den direkte overførsel af energi til gryden (det er nødvendigt at anvende magnetiserende køkkengrej), i forhold til traditionel elektrisk tilberedning.
- Højere sikkerhed takket være overførslen af energi, som kun sker til gryden som er placeret på kogepladen.

- Øget ydelse ved energioverførsel fra induktionskogezone til grydens bund.
- Hurtig opvarmning.
- Reduceret forbrændingsfare, da overfladen kun opvarmes ved grydens bund; spildte madvarer sætter sig ikke fast.

## Effektstyring

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

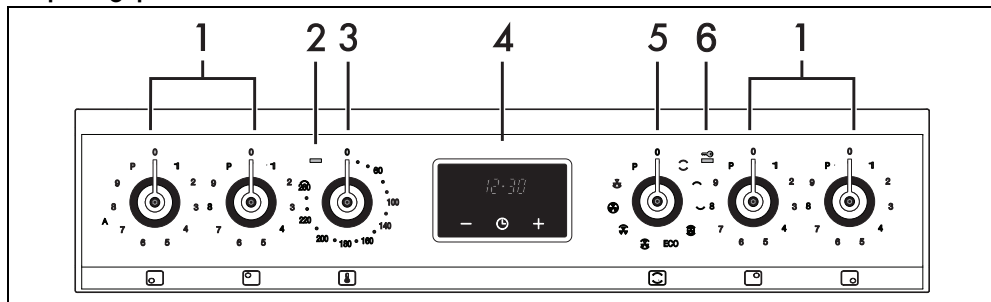


Højeste prioritet gives til den først indstillede zone i kronologisk rækkefølge.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

## Betjeningspanel



### 1 Knapper for pladens kogezone

Bruges til at styre kogezoneerne på induktionskogepladen. Drej knapperne med uret for at regulere funktionseffekten for pladen, som går fra et minimum på 1 til et maksimum på 9 eller "P" (se det relevante afsnit). Den ydede effekt angives af displayet, som er placeret på kogepladen.

### 2 Kontrollampe

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den blinker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede

temperatur holdes konstant inde i ovnen.

### 3 Temperaturknap

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

### 4 Digital programmeringsenhed

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

### 5 Funktionsknap

Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former

for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

## 6 Pyrolysekontrollampe

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

## Andre dele

### Positionsriiler

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

### Afkølingsventilator

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



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

### Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

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

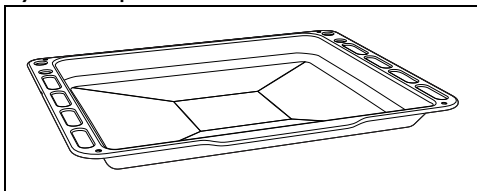


Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

## Tilbehør

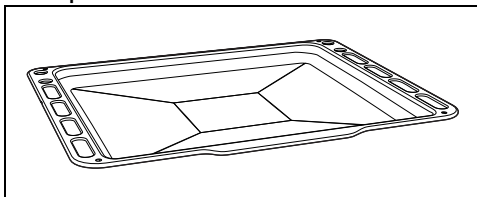
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør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

## Dyb bradepande



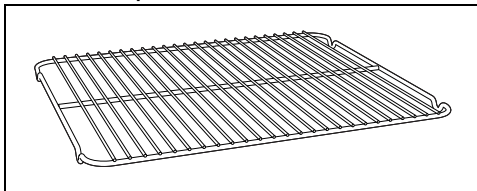
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager.

## Bradepande



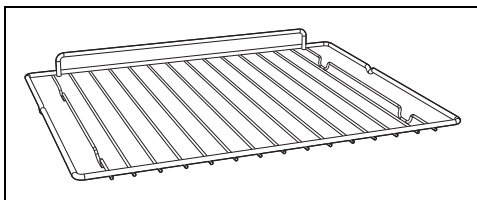
Anvendes til bagning af kager, pizzaer og desserter tilberedt i ovn og småkager.

## Rist til bradepande



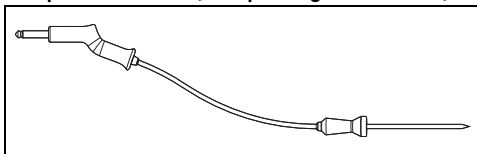
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

## Rist



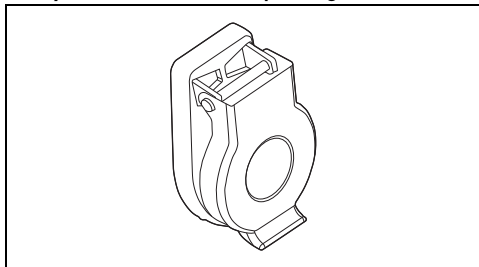
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

## Temperatursonde (kun på nogle modeller)



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

## Beskyttelsesdæksel (kun på nogle modeller)



Bruges til at lukke og beskytte stikket til

temperatursonden, når sidstnævnte ikke anvendes.

# ANVENDELSE

## Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget identifikationskiltet) fra tilbehøret og hylderne.
- 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.

## Basisfunktioner

### Første tilslutning til strømforsyningen

Ved første tilslutning til strømforsyningen, eller efter en strømafbrydelse og genopretning af denne, udføres en automatisk kontrol, som tænder kontrollamper og display i nogle sekunder. Derefter kan man igen anvende apparatet normalt.

## Yderligere funktioner

### Tidsindstillet tilberedning

Med denne funktion kan man programmere automatisk slukning af hver enkelt kogezone efter et tidsrum indstillet af brugeren (fra 1 til 99

minutter).

Sådan indstilles en tidsindstillet tilberedning:


1. Stil en gryde på en kogezone og vælg et effektniveau for den valgte zone.
2. Tryk på knappen **TIMER**, symbolet , der vises for den pågældende zone og .

Hvis man trykker på knappen **TIMER** uden at have valgt en zone, vælger systemet automatisk en aktiv zone. Tryk gentagne gange på knappen **TIMER** for at skifte valg.




3. Tryk på knapperne  og  for at vælge den ønskede tid og hold dem nede for at gå hurtigt frem.

4. Tryk på knappen **TIMER** eller vent 5 sekunder for at starte timeren.

Displayet for den tidsindstillede zone viser nu det forindstillede effektniveau med et punkt nederst til højre.

Ved afslutning af den tidsindstillede tilberedning slukkes kogezone, displayet viser , der blinker, og der udsendes nogle lydsignaler. Tryk på en vilkårlig knap for at afbryde lydsignalet eller drej knappen til 0.

### Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning

1. Tryk gentagne gange på knappen **TIMER** indtil symbolet  vises på den pågældende zone.
2. Brug knapperne  og  for at ændre eller nulstille nedtællingen. En nulstilling af nedtællingen deaktiverer den tidsindstillede tilberedning.

DA




## Låsning af betjening



Denne funktion er beregnet til at låse alle kogepladens zoner. Når funktionen er aktiveret, er drejeknapperne deaktiveret, og det er ikke muligt at ændre kogezonernes effekt.

Funktionen er nyttig under rengøring og til at forhindre utilsigtet aktivering.

Sådan aktiveres låsning af betjening ved slukket kogeplade:

1. Tryk samtidig på knapperne  og  i mindst et sekund.
2. Symbolet  tænder på hvert display for at signalere, at funktionen er aktiveret.

For at slå låsning af betjening fra skal man trykke på knapperne  og  i mindst et sekund.

## Brofunktion






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



Indstil denne funktion før du indstiller et effektniveau

Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre to kogezone samtidig (forreste og bageste) til brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med aflang form.

Aktivering af Bridge-funktionen:

1. Berør knappen ; symbolet viser symbolerne  og .
2. Vælg et effektniveau fra 1 til 9 ved hjælp af de forreste zoneknapper, afhængigt af hvilke zoner du ønsker at aktivere med bridge-funktionen.
3. Sæt knappen på position „0“, hvis du vil deaktivere funktionen.



Når Bridge-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Booster-funktionen på de pågældende zoner.



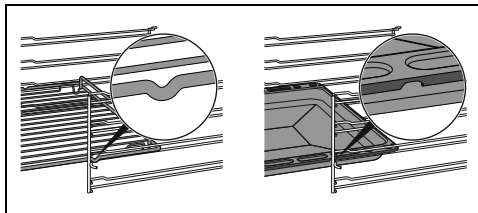
Funktionen slukker automatisk, hvis der ikke indstilles et effektniveau inden for 5 sekunder.

## Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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



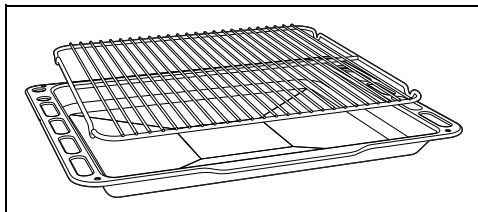
Indsæt risterne og bradepanderne forsigtigt i ovnummet, indtil de standser.



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.

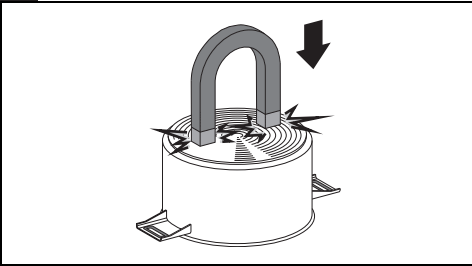
### Ueguede gryder og pander:

- 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  skiftevis med den valgte effektværdi. 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  skiftevis med den valgte effektværdi). Såfremt funktionen til identifikation af gryden aktiveres uagtet de reducerede dimensioner på gryderne eller panderne på kogezone, udsendes kun den nødvendige energi.

## Begrænsning af tilberedningstiden

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



på displayet.


Indstillet effekt-niveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1-2-3-4-5-6-7-8	10
9	3
Booster	10 min.

DA

## Beskyttelse mod overophedning

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

## Restvarme

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



## Booster-funktion

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

- Drej knappen i urets retning til position P for at aktivere Booster-funktionen.
- Efter 10 minutters fortsat drift deaktiveres Booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på et lavere effektniveau selv om, symbolet P vises på displayet.
- Man kan blot vælge et andet effektniveau for at deaktivere Booster-funktionen.

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.

## Fejlmeddelelser

I tilfælde af funktionsfejl eller en unormal adfærd, viser displayene for kogezoneerne den tilhørende fejlkode.

Fejl med tilknytning til overophedning af apparatet eller en del af dette kan kun løses ved at lade apparatet afkøle og omfatter koder med teksterne „C“, „c“ og „Fc“.



Indikatorerne for restvarme anses ikke som fejlkoder.

Hvis disse fejl vedvarer, eller der vises forskellige fejl, bør man skrive koden ned og 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.

## Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

### STATISK



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



### GRILL



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

### UNDERVARME



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

### TURBO



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

### VARMLUFT



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

### VENTIL. GRILL



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



## VARMLUFT



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

## BUNDEVARME VARMLUFT



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

## ECO

## ECO

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

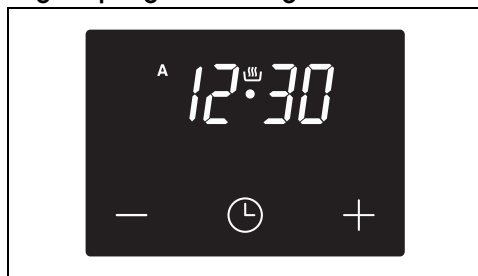



I ECO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



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

## Digital programmeringsenhed



 Reduceringsknap

 Knap til ur

 Værdiforøgelsesknop





## 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 0:00** som blinker.

1. Tryk på urnappen  i to 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. Vent 7 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet  på displayet angiver, at apparatet er klar til at påbegynde en tilberedning.



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

## Tidsindstillet tilberedning




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

1. Hold knappen til uret  inde, indtil symbolet  vises.
2. Tryk igen på knappen til uret . På displayet vises symbolet  og teksten **A dur** skiftevis med det aktuelle klokkeslæt.
3. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede tilberedningsminutter.
4. Vælg en funktion og en tilberedningstemperatur.
5. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .

Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet

 slukke, symbolet **A** blinker, og der aktiveres et lydsignal.



6. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.

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



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








For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke og holde nede samtidigt på knapperne for forøgelse  og reducering  og slukke ovnen manuelt.

## Programmeret tilberedning




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

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit Tidsindstillet tilberedning.
2. Tryk på urnappen  i 2 sekunder.
3. Tryk igen på knappen til uret . Displayet viser skiftevist cifrene **0:00** og teksten **dur** mens symbolet **A** blinker. (for eksempel er det aktuelle klokkeslæt 17.30).
4. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter. (for eksempel 1 time).
5. Tryk på knappen til uret . På displayet vises meddelelsen **End** skiftevist med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed. (for eksempel er det viste tidspunkt for endt tilberedning 18.30).

6. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning. (for eksempel kl. 19.30).



Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmning af ovnen.

7. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne  og  tændes.
8. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.
9. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet **A** blinker, og der aktiveres et lydsignal.
10. Sæt funktions- og temperaturknappen tilbage på **0**.
11. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
12. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille den indstillede programmering.





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



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



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på urnappen  i 2 sekunder. Tryk igen på knappen til uret . Displayet viser meddelelsen **dur** skiftevist med den resterende tilberedningstid.

## Minuttæller







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


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

1. Hold knappen til uret  nede i nogle sekunder. Displayet viser cifrene **0:00**

og symbolet , som blinker mellem timer og minutter.

2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og .




Der lyder et lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.

4. Tryk på knappen for reducere  for at slukke lydsignalet.






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

### Ændring af indstillede data

1. Tryk på knappen til uret .
2. Drej på knapperne til forøgelse  og reducere  for at indstille de ønskede minutter.

### Annullering af indstillede data

1. Tryk på knappen til uret .
2. Hold samtidigt nede på knapperne til forøgelse  og reducere .
3. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.

### Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold samtidigt nede på knapperne til forøgelse  og reducere .
2. Tryk på knappen til uret .

Tryk på knappen for reducere  for at vælge et andet lydsignal.

### Brug af temperatursonden (kun på nogle modeller)



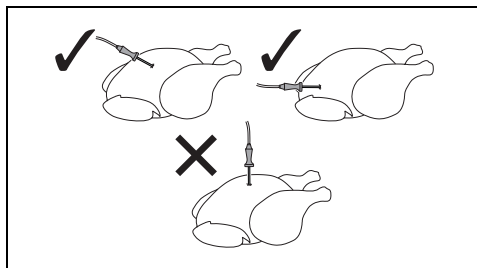
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Med temperatursonden er det muligt nøjagtigt at tilberede steg og kød af forskellig type og størrelse. Sonden tillader faktisk en perfekt tilberedning af maden takket være den nøjagtige kontrol af kerntemperaturen.

Madens kerntemperatur måles af en særlig sensor, som sidder inde i spidsen.

### Korrekt anvendelse af sonden

1. Anbring fødevarer på en bradepande.
2. Indsæt sondens spids ind i fødevarer uden for ovnen.
3. For optimale resultater skal man sikre sig, at temperatursonden er indsat i den tykkeste del af fødevarer, 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 fødevarer.



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

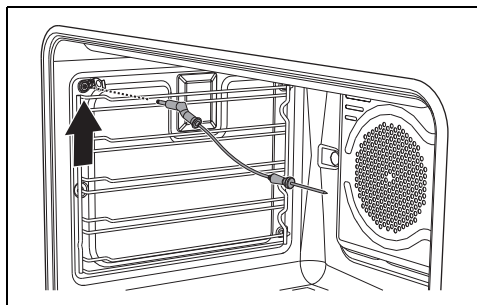


Den anbefalede minimumstemperatur i ovnen ved tilberedninger med sonde er 120 °C, undtagen ved tilberedning ved lav temperatur.



### 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 jacksstikket 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 lydsignaler.

1. Tryk på en tast på uret med programmeringsenhed for at afbryde lydsignalet.
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.
- Placér ristene, så der er et mellemrum imellem dem.
- Alt efter fødevarer og forøgelsen af belastningen inden i ovnrummet kan tilberedning på to riller kræve nogle flere minutters tilberedning i forhold til tilberedning på en enkelt rille.
- De egnede funktioner til tilberedning på to riller er VARMLUFT og BUNDEVARME VARMLUFT.

## Råd om optøning og hævnning

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

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

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
					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	
Fylde tortellini	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180	80 - 90	
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)
<b>Oksekød</b>	
Roastbeef: rød	50 - 53
Roastbeef: medium	55 - 58
Roastbeef: gennemstegt	65 - 70
Spareribs: rød*	50
Spareribs: medium	58

Type og udskæring af kød	Måltemperatur (°C)
Spareribs: gennemstegt*	70
<b>Svin</b>	
Svinemørbrad	80 - 85
Svinebov	80 - 85
Pølser**	75 - 80
<b>Kalv</b>	
Kalvesteg	75 - 80
<b>Fjerkræ</b>	
Hel kylling	80 - 85
Hel kalkun	80 - 85
Kalkunsteg (hel eller bryst)	80 - 85
<b>Lam</b>	
Lammekølle med ben (rød)	65
Lammekølle med ben (gennemstegt)	75 - 80
<b>Tilberedning ved lav temperatur</b>	
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.	

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Rengøring af overfladerne

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

### Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

### Pletter fra mad eller rester

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

Brug almindelige produkter, som ikke ridser,

eventuelt med hjælp fra redskaber i træ eller plastic. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

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

### Rengøring af den glaskeramiske kogeplade



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

kraftigt, når de opvarmes, og ændre strukturen.

### Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike. Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, skal de fjernes, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud. Sandkornene, der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring, fra f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes. Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade. Kromatiske ændringer har ingen indflydelse på glassets funktion og holdbarhed. Det drejer sig faktisk ikke om ændringer af kogepladens materiale, men blot om rester, der ikke er fjernet, og som derfor er forkullede. Der kan opstå blanke overflader som skyldes, at grydernes bund er trukket hen over kogepladen, især hvis de er af aluminium, samt brug af uegnede rengøringsmidler. Det er vanskeligt at fjerne disse ved hjælp af almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringen flere gange. Brug af aggressive rengøringsmidler, eller grydernes glidning hen over overfladen, kan med tiden slibe dekorationerne af kogepladen, og kan medføre, at der dannes mærker.



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



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

### Knapper



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

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

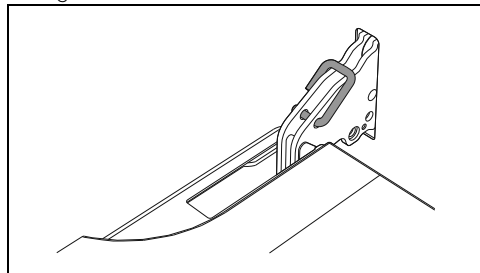
## Rengøring af ovnlågen

### Afmontage af ovnlågen

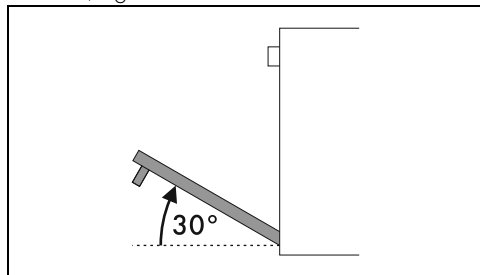
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

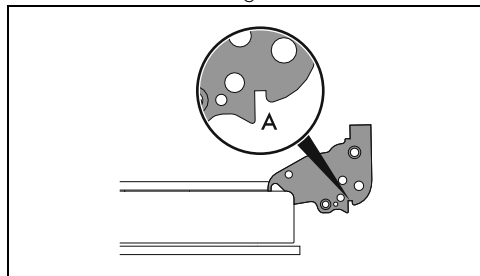
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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

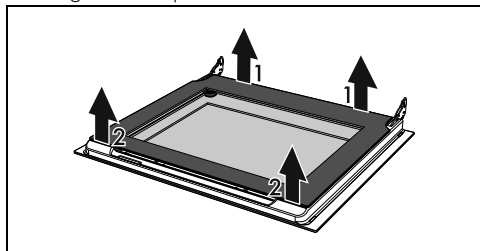


rudderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

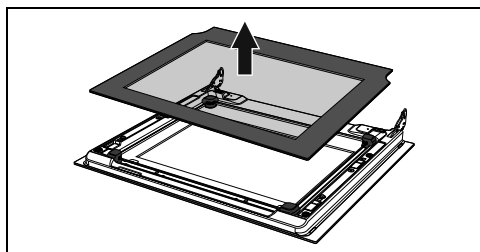
### Afmontering af de indvendige ruder

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

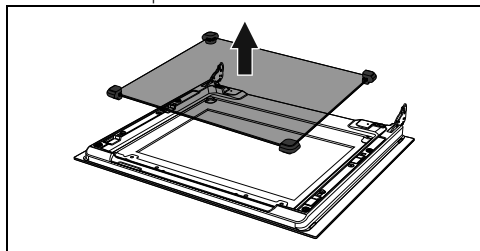
1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved, at trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.

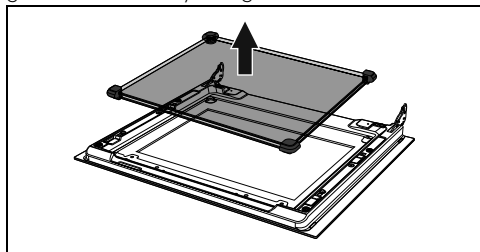


5. Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.

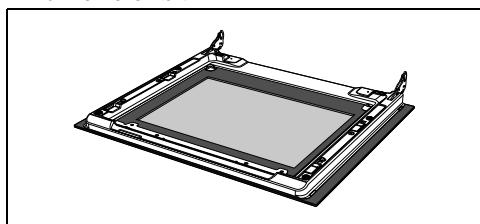


NB: I enkelte modeller består den mellemste

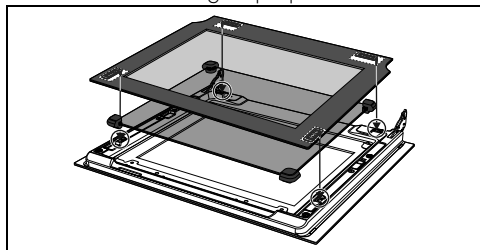
glasenhed af to stykker glas.



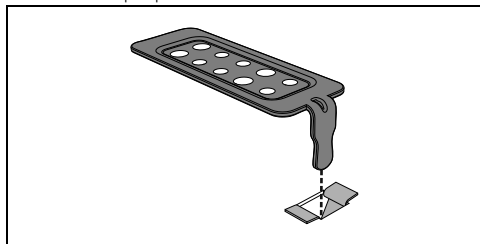
6. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



7. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.
8. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



9. Sørg for, at fastgøre glassets 4 stifter godt i deres lejer på døren.



### 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:

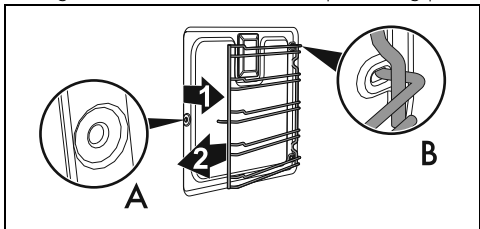
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

### 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

 2:29

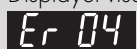
- symbolet  blinker på displayet.

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 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 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 ovns vægge og front.

## Afslutning af pyrolysen


Ved afsluttet Pyrolyse:


- varmeelementerne deaktiveres;
- på displayet vises meddelelsen  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.

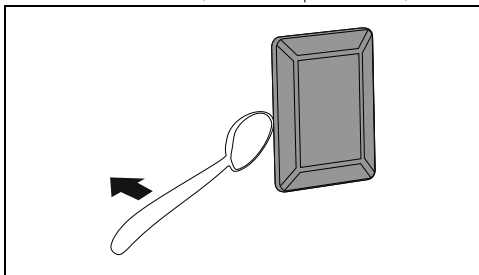
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.

### Udskiftning af pæren til ovnlyset

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

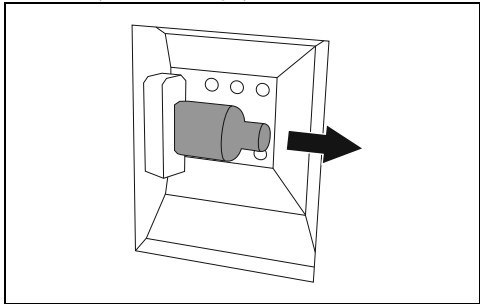
- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

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



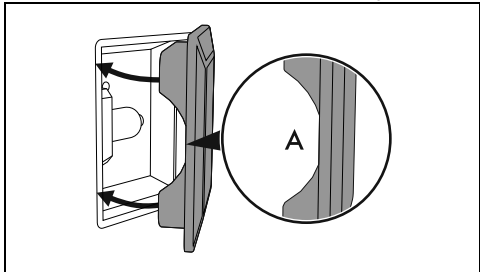
Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

## INSTALLATION



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

### Placering



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

Klasse 1

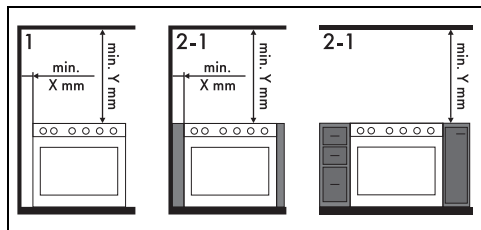
Fri installation

Klasse 2 - underklasse 1

Indbygget

Apparatet kan anbringes op mod 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.



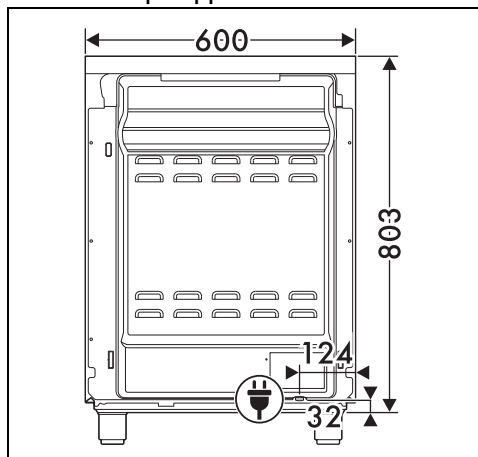
X 150 mm

Y 750 mm



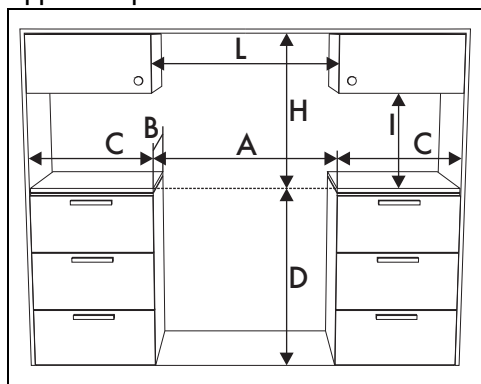
Såfremt der installeres en emhætte over apparatet, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

## Dimensioner på apparatet



Position for elektrisk tilslutning

## Apparatets pladsbehov



A	600 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	873 ÷ 913 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	600 mm

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

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

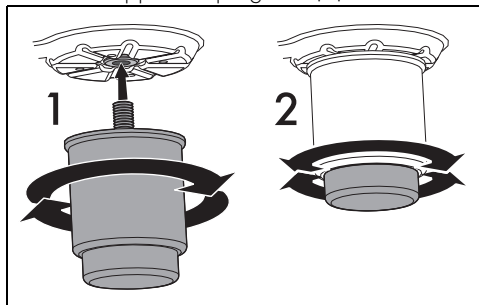
## Nivellering af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

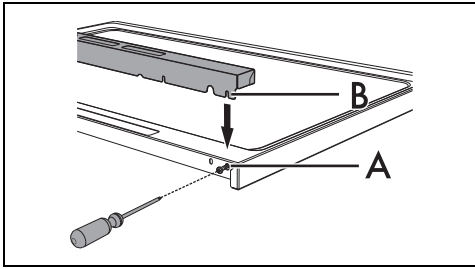
For at opnå større stabilitet er det af største vigtighed, at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet.

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).



DA

## Montering af kantlisten



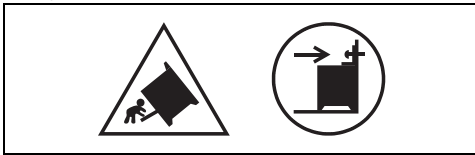
Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

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 skrue (A).



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

## Fastgørelse til muren

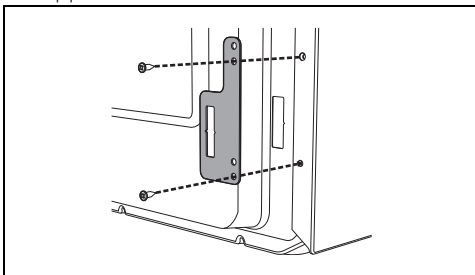


Symbolerne ovenfor henviser til fare ved fravær af stabiliseringsanordninger og vigtigheden af korrekt installation af dem.



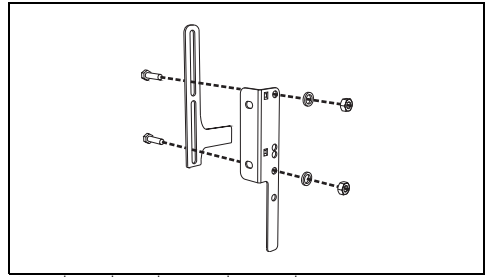
For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.

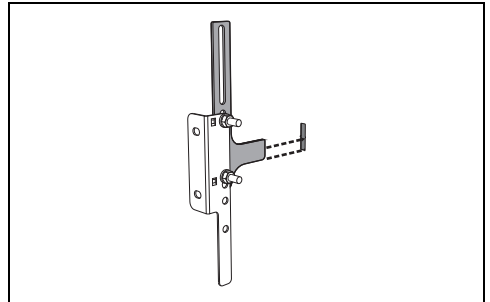


2. Justér højden på de 4 fodstøtter.

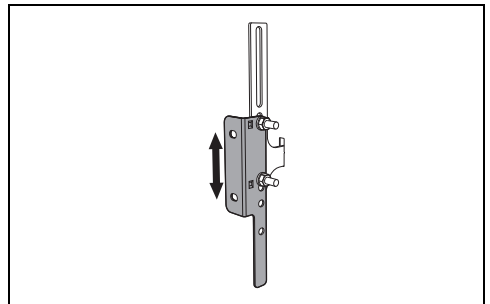
3. Montér fastgørelsesbeslaget.



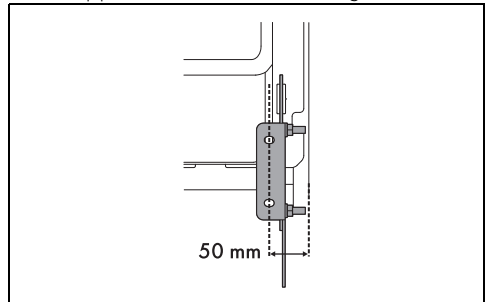
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



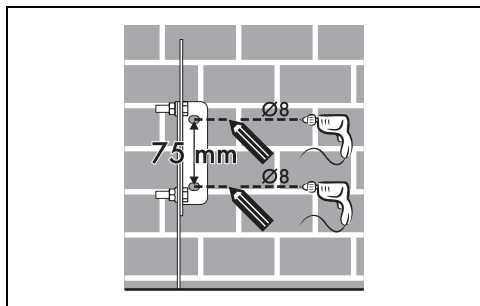
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skrue for at fastgøre målene.



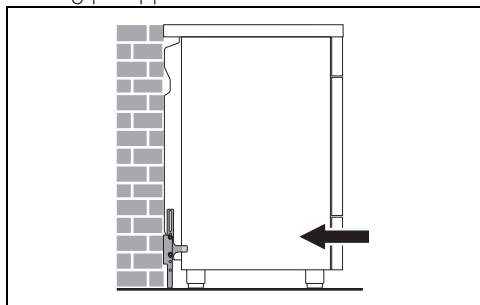
6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.



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



8. Efter udførelse 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.



## 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.

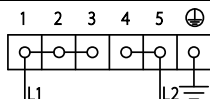
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

#### 220-240 V 2~

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

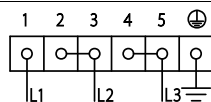
trepolet kabel



#### 220-240 V 3~

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

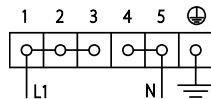
firepolet kabel



#### 220-240 V 1N~

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

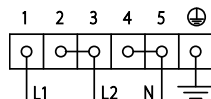
trepolet kabel



#### 380-415 V 2N~

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

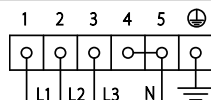
firepolet kabel



#### 380-415 V 3N~

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

fempolet kabel



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).

### 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.

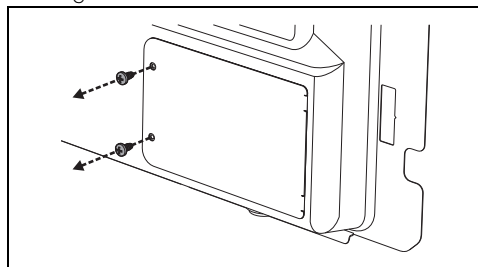
### For markedet i Australien/New Zealand:

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

### Adgang til klemkassen

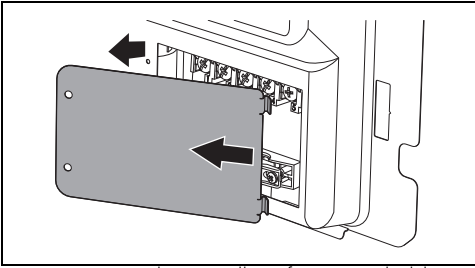
For at tilslutte forsyningskablet, skal man åbne klemkassen, som er anbragt på bagskærmen

1. Fjern skruerne som fastgør lågen til bagskærmen.

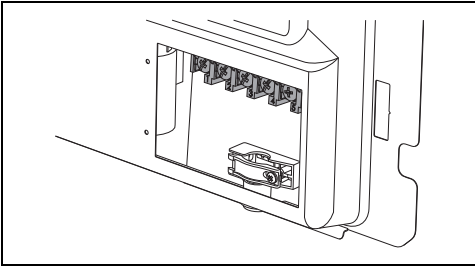


2. Drej lågen let og fjern den fra sit leje.

anvendelsesmetode.

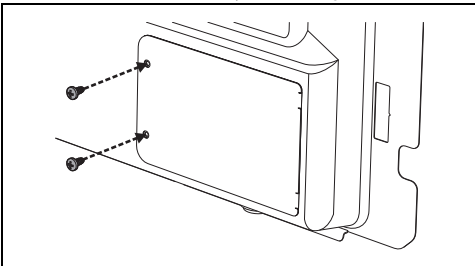


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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 udførelse af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret korrekt, beder vi dig venligst instruere brugeren i den korrekte