

BEMÆRKNINGER	315	ANVENDELSE	326
Generelle sikkerhedsanvisninger	315	Indledende indgreb	326
Installation	320	Anvendelse af tilbehøret	326
Apparatets formål	321	Brug af kogepladen	328
Denne brugermanual	321	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	329
Producentens ansvar	321	Brug af ovnen	329
Identifikationsskilt	321	Digital programmeringsenhed	331
Bortskaffelse	321	Gode råd til tilberedningen	333
Retningslinjer til europæiske kontrolorganer	321	Vejledende tilberedningstabel	334
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet 322		Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)	335
For energibesparelse	322	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	322	335	
Lyskilder	322	Rengøring af apparatet	335
Sådan læser du brugermanualen	322	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	335
BESKRIVELSE	323	Knapper	336
Generel beskrivelse	323	Rengøring af ovnlågen	336
Kogeplade	323	Rengøring af ovnrummet	338
Betjeningspanel	324	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	338
Andre dele	325	Særlig vedligeholdelse	339
Tilbehør	325	INSTALLATION	340
		Placering	340
		Elektrisk tilslutning	342
		Til installatøren	343

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 ovenlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
 - Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
 - Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
 - Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
 - I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen, og kontakt det tekniske servicecenter.
 - Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
 - Aktiver låsning af betjening, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er i stand til at nå kogepladen.
 - Sluk for pladerne efter brugen. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.
 - Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå at børn kommer i kontakt med dem.
 - Bærere af pacemakere eller andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis

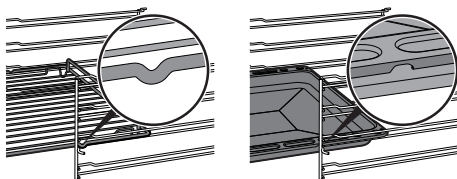
gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

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

Skader på apparatet

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

ovnsens bageste del.



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

at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.

- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på pladen.
- Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
- Læg ikke materialer eller substanser, der kan smelte eller antænde (papir, plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Sæt gryderne direkte på den glaskeramiske kogeplade.
- Anbring ikke tomme gryder og

pander på de tændte kogezone.

- 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 fjernbetjeningssystemer.
- 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 maledede 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.

Installation

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Dette apparat må ikke installeres på en sokkel.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Placer apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er

jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.

- Anvend kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
- Vær opmærksom ved tilslutning af andre elektriske apparater. Strømforsyningsledningerne må ikke komme i kontakt med de varme kogezoneer.
- Installation og eventuel udskiftning af det elektriske tilslutningskabel må udelukkende udføres af teknisk kvalificeret personale.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på

2000 meter over havets overflade.

Apparatets formål

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

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

Denne brugermanual

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

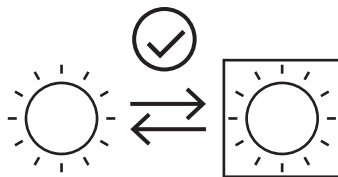
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

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 $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 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:



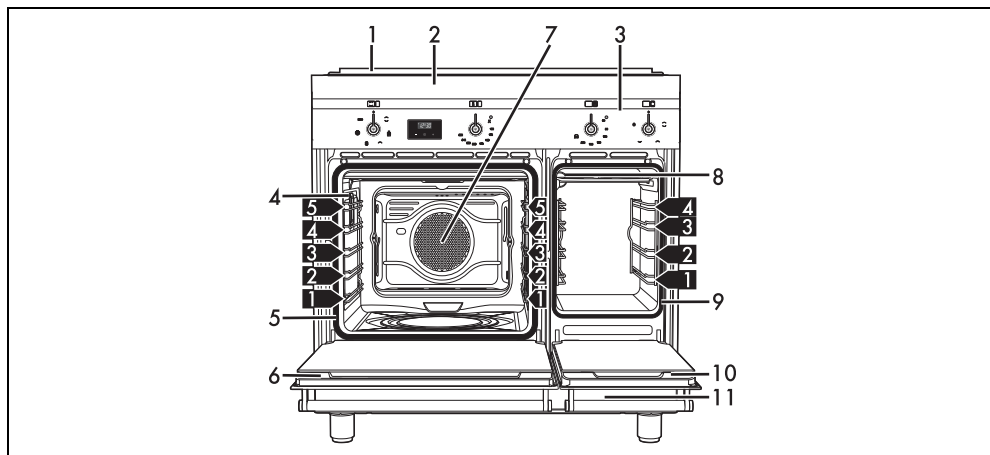
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

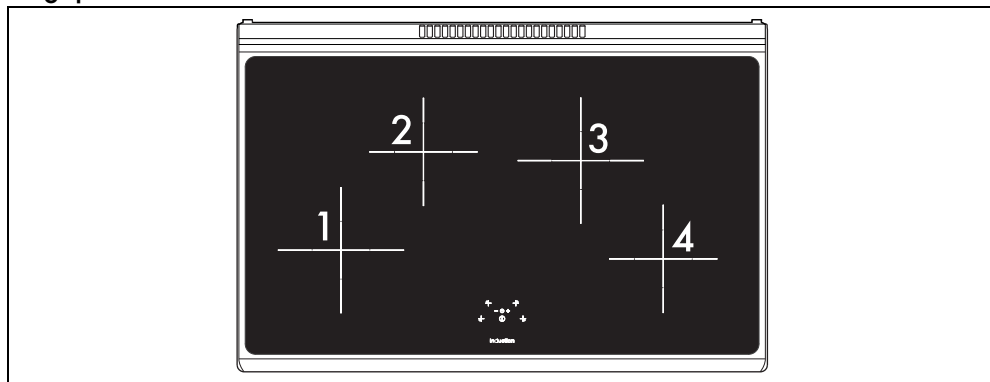
BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 Kantliste | 7 Ventilator |
| 2 Kogeplade | 8 Lampe til hjælpeovn |
| 3 Betjeningspanel | 9 Tætningsliste til hjælpeovn |
| 4 Lampe til hovedovn | 10 Låge til hjælpeovnen |
| 5 Tætningsliste til hovedovn | 11 Opbevaringsrum |
| 6 Låge til hovedovn | 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)*
1-3	210 x 210	120	210	2300	3000
2-4	180 x 180	110	180	1400	2000

*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 glaseramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmestrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- 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.

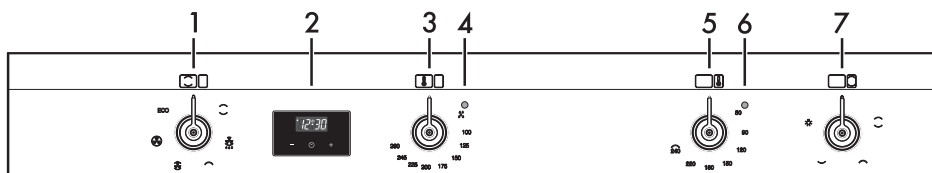


Højeste prioritet gives til den først indstillede zone i kronologisk rækkefølge.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

Betjeningspanel



1 Funktionsknap til hovedovn

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

2 Digital programmeringsenhed

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



Den digitale programmeringsenhed virker kun på hovedovnen.

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 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.

5 Termostatknop til hjælpeovn

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

6 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.

7 Funktionsknap til hjælpeovn

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

med temperaturknappen.

Andre dele

Positionsriller

Apparatet er forsynet med riller 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: (Hovedovn)

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



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

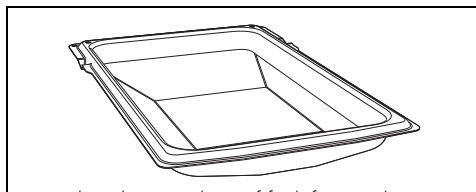
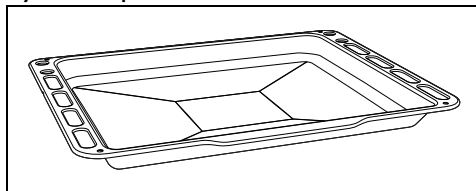
(Hjælpeovn)

- når temperatur-/funktionsknappen på hjælpeovnen drejes til symbolet  eller til en vilkårlig funktion.

Tilbehør

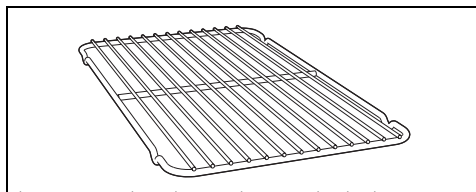
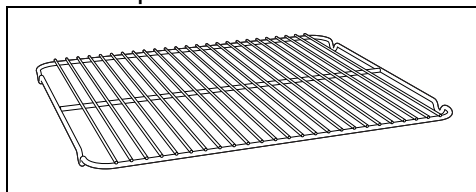
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør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

Dyb bradepande



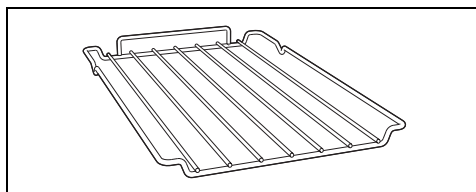
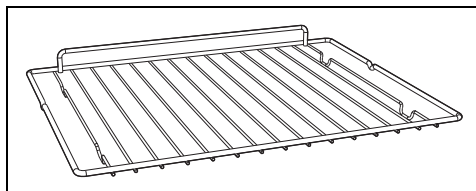
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager.

Rist til bradepande



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

Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

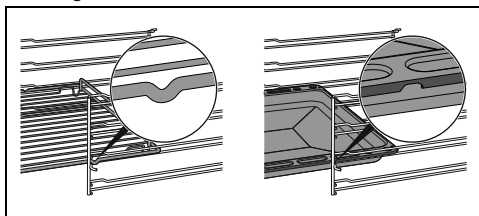
- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

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 riste og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.

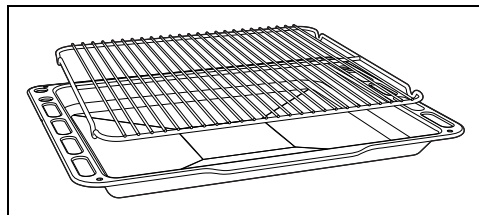


Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

Rist til bradepande

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

tilberedes.



Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen

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

Egnede gryder og pander:

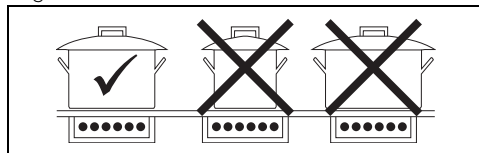
- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.

Uegnede gryder og pander:

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

Energibesparende råd

Diameteren på grydens bundskal svare til kogezone's diameter.



- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til grydens bund eller øverste del, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Grydernes/pandernes bunde skal være meget tykke og helt flade. Desuden skal de være rene og tørre, og kogepladen ligeså.
- Ved tilberedning af retter med lang tilberedningstid kan man spare tid og energi ved at anvende en trykkoger, der gør det muligt at bevare vitaminerne i fødevarerne.
- Man skal sikre sig, at der er tilstrækkelig

væske i trykkogeren, da overophedning grundet for lidt væske kan beskadige både trykkogeren og kogezone.

- Om muligt, lægges et låg, der passer i størrelsen, på gryden.
- Vælg den gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. En stor, men halvtom gryde har et stort energitab.
- Anvend ikke gryder og pander i støbejern eller med en ru bund.

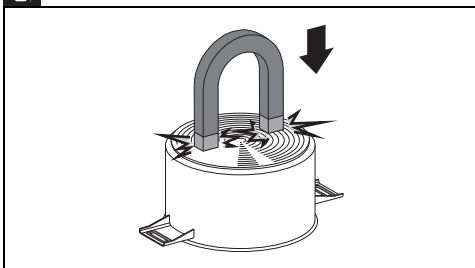


Hvis kogepladen og ovnen anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.

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.

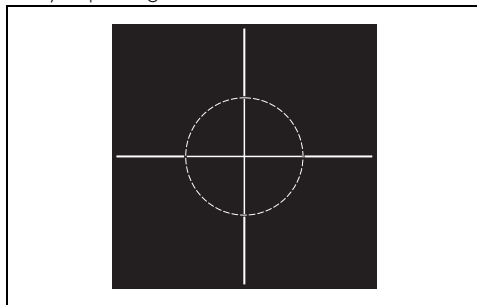


Anvend kun gryder og pander med en fuldstændig flad bund, og som er egnede til induktionskogeplader. Brug af gryder med ujævn bund kan skade opvarmningssystemets effektivitet så meget, at gryden ikke identificeres korrekt på pladen.

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



på displayet.

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

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.

Fejlmeddelelser

I tilfælde af funktionsfejl eller anormal adfærd, viser displayet en meddelelse med den tilhørende fejlkode.

Fejlkodeerne starter altid med bogstavet „F“ efterfulgt af et tal eller et bogstav (for eksempel „Ft eller F4“).

Fejlkode som:

- „Fc“
- „Ft“
- „FE“

Indikerer overophedning af apparatet eller en del af det, hvorfor det er nødvendigt straks at slukke for apparatet, fjerne alle gryder og pander og lade det køle af.

Hvis disse fejl vedvarer, eller der vises andre fejl, bør man skrive koden ned og kontakte teknisk servicecenter.



Indikatorerne for restvarme anses ikke som fejlkode.

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 4,5 kW, eller 3 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. Hold de 4 knapper til valg af zone nede samtidigt i mindst 3 sekunder. Der udsendes et akustisk signal. Displayet på kogepladen viser værdien for strømeffekten (7,4 kW).
3. Tryk på knapperne  og  for at indstille effekten på den ønskede værdi (3,0 kW eller 4,5 kW).
4. Hold inden for 60 sekunder de 4 knapper til valg af zone nede samtidigt i mindst 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse på det indstillede valg.

Brug af kogepladen

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Brug af induktionskogepladen sker ved hjælp af trykfølsomme Touch-Control-knapper. Tryk let på et symbol på den glaskeramiske overflade. Hvert tryk bekræftes af

et lydsignal.



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

Tænding og slukning

Tryk på tasten  for at tænde for apparatet. For at slukke apparatet skal du trykke på knappen  og holde den nede indtil det slukker.

Tænding af kogezoneerne

Efter tænding af apparatet:

1. Vælg den kogezone, der skal aktiveres, ved hjælp af de tilhørende vælgerknapper (f.eks.:  forreste højre zone).
2. Ved hjælp af knapperne  og  vælges effekt niveauerne fra 1 til 9, eller Booster-funktionen aktiveres.

Slukning af kogezoneerne

1. Vælg den kogezone, der skal slukkes.
2. Ved hjælp af knappen  bringes effekt niveauet til 0 (nul).



- For at slukke alle kogezoneerne samtidigt, skal man holde knappen  nede i mindst 2 sekunder.

Låsning af betjening

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

Efter aktivering af kogepladen:

1. Tryk samtidigt på knapperne  og .
2. Efter det akustiske signal for bekræftelse, trykkes på knappen .

Betjeningsknapperne er nu låst og der vises  på alle displays.



En manglende netspænding vil medføre en deaktivering af låsningen af betjeningsknapperne.

For oplåsning af betjeningsknapperne:

1. Tryk samtidigt på knapperne  og . Efter det bekræftende lydsignal skal du trykke på knappen .

Booster-funktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Booster-funktionen gør det muligt at opvarme en beholder til maksimal temperatur i en begrænset periode. Nyttig til at bringe store mængder vand i kog på kort tid.

Efter valg af en zone:

1. Sæt effektniveauet på 9.
2. Tryk igen på knappen på displayet vises symbolet .



Booster-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 10 minutter, hvorefter effektniveauet på zonen vender tilbage til 9.

For at deaktivere Booster-funktionen skal man blot reducere effektniveauet på kogezone eller slukke apparatet.

Selvstændig timer med minuttæller



Timeren kan indstilles fra 1 minut til 99 minutter.

Med denne funktion er det muligt at programmere en timer, som udsender et lydsignal, når den indstillede tid er gået. Den slukker ikke for kogezone, men gør blot brugeren opmærksom på, at den indstillede antal minutter er gået.

Efter tænding af kogepladen:

1. Tryk samtidig på knapperne og .
2. Timerdisplayet viser .
3. Tryk på knapperne og for at vælge den ønskede tid. Hold knapperne nede for at gå hurtigt frem. Nu vises blinkende punkter for at angive nedtællingen.



Brug af minuttælleren slukker ikke for kogezone, men gør blot brugeren opmærksom på, at den indstillede antal minutter er gået.



Timeren kan aktiveres både med tændte og slukkede kogeplader.

Tidsindstillet tilberedning



Timeren kan indstilles fra 1 minut til 99 minutter.

Med denne funktion kan man programmere automatisk slukning af hver enkelt kogezone efter et tidsrum, indstillet af brugeren.

1. Hvis kogezone ikke er valgt, trykkes samtidigt på knapperne og . Nu vises meddelelsen .
2. Tryk igen på knapperne og samtidigt, (hvis mindst en zone er aktiv). Nu tændes en lysende prik for at angive zonen som tidsindstillet.
3. Tryk på knapperne og for at vælge den ønskede tid. Hold knapperne nede for at gå hurtigt frem; eller vælg en yderligere plade med knapperne og .
4. Tryk samtidigt på knapperne og indtil der vises en lysende prik under displayet, som tilhører den zone, hvorpå man ønsker at ændre den indstillede tid. Efter at have valgt den pågældende kogeplade kan den tidligere indstillede tid ændres med knapperne og .
5. Når den indstillede tid er gået, slukker kogepladen kogezone, og henleder brugerens opmærksomhed herpå, med en række akustiske signaler. Tryk på en hvilken som helst knap for at afbryde signalet.



Hvis timeren aktiveres uden aktivering af en kogezone, vil den fungere som en minuttæller.

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 brug 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

For at tænde ovnen:

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

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.

BUNDVARME 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.

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.

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.

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.



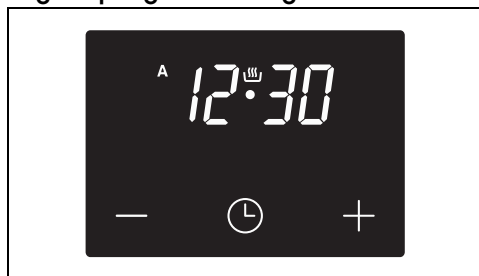
I ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en eventuel forvarmning) længere og kan afhænge af mængden af fødevarer, der er indsat i ovnrummet.

VAPOR CLEAN (kun på enkelte modeller)



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

Digital programmeringsenhed



 Reduceringsknap

 Urknap

 Forøgelsesknap

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

 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.

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 urnappen  inde i nogle sekunder. Displayet viser cifrene  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 symbolet .

Der afgives et lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.

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

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

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 urnappen  inde, indtil det blinkende symbol  vises.
2. Tryk igen på urnappen . På displayet vises symbolet  og teksten  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 nedtællingen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .

Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.

6. Sæt funktions- og temperaturknapperne tilbage på 0.

DA

7. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på programmeringsenhedens ur.
8. Tryk på urnappen  for at nulstille programmeringsenhedens ur.



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. Hold urnappen  inde, indtil det blinkende symbol  vises.
2. Tryk på urnappen  i 2 sekunder.
3. Tryk igen på urnappen . Displayet viser skiftevis cifrene  og teksten  mens symbolet  blinker.
4. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter. (for eksempel 1 time).
5. Tryk på urnappen . På displayet vises meddelelsen  skiftevis med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
6. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.



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

7. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.
8. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolet .

9. Når den pågældende tilberedning starter, vises symbolet .
10. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.
11. Sæt funktions- og temperaturknapperne tilbage på 0.
12. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på programmeringsenhedens ur.
13. Tryk på urnappen  for at nulstille programmeringsenhedens ur.



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  skiftevis med den resterende tilberedningstid.

Ændring af indstillede data

1. Tryk på urnappen  i 2 sekunder.
2. Tryk på urnappen afhængigt af den funktion der skal ændres:
 - 1 gang for den tidsindstillede tilberedning.
 - 2 gange for den programmerede tilberedning
 - Endlad at trykke på minuttælleren, men gå direkte videre, som angivet i det næste punkt.
3. Brug knapperne  og  for at ændre værdierne.

Annullering af indstillede data

For at annullere dataene for den tidsindstillede og/eller programmerede tilberedning:

- Tryk samtidigt på knapperne  og .
- eller
- Gentag punkterne 1 og 2 fra kapitlet "Ændring af indstillede data" for at gå til menupunktet "DUR" og tryk på knappen

 indtil værdien er "0": I automatisk funktion annulleres det indstillede klokkeslæt i "END".

For at annullere dataene for minuttælleren, skal man:

1. Gentage punkt 1 fra kapitlet "Ændring af indstillede data" og gå videre som følger:

• Tryk samtidigt på knapperne  og .

eller

• Tryk på knappen  indtil værdien er "0".

Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold samtidigt nede på knapperne til forøgelse  og reducering .

2. Tryk på urnappen .

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

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

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Lagkagebunde	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60
Riskage	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	VARMLUFT	2	160	30 - 35
Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.					

Vejledende tilberedningstabel (hjelpeovn)

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

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

Pletter fra mad eller rester

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

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

klud eller med en mikrofiberklud.

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

Rengøring af den glaskeramiske kogeplade



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med

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



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



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

Knapper



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

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

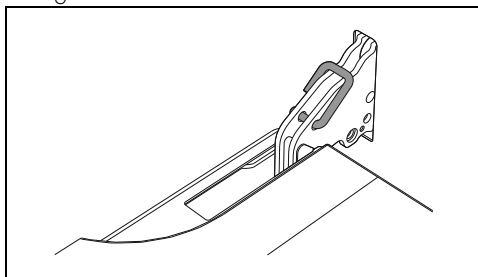
Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

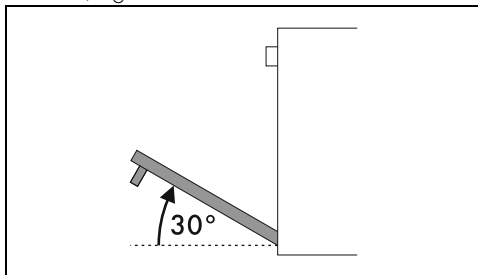
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

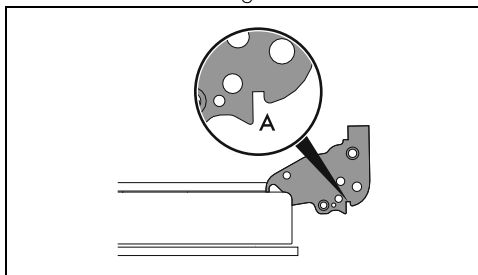
1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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

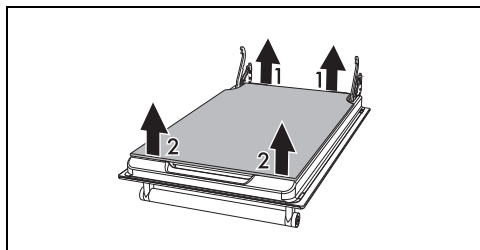
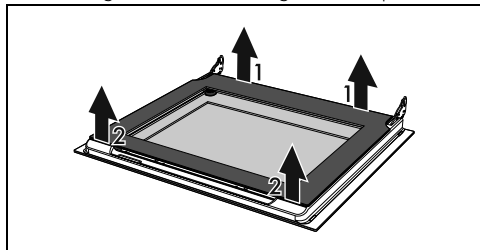
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Afmontering af de indvendige ruder

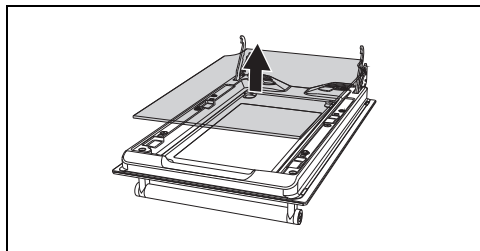
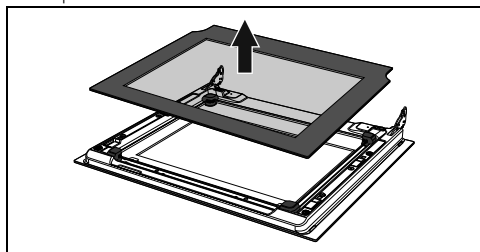
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

1. Bloker lågen med de tilhørende stifter.

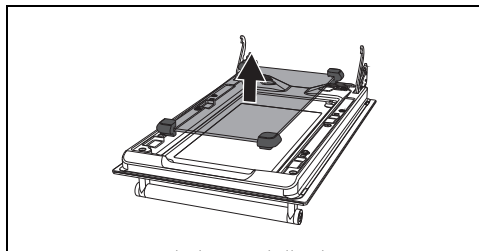
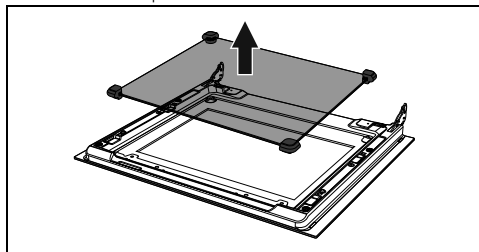
2. Hægt de bagerste stifter af ved den indvendige rude af ved at trække den forsigtigt opad på den bagerste del, mens du følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



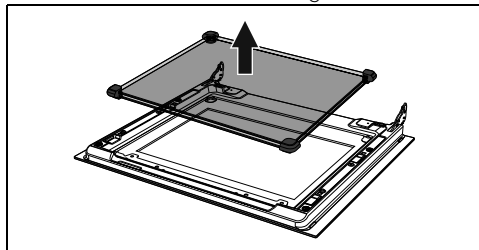
3. Hægt de forreste stifter af ved at følge bevægelserne, som er angivet med pilene 2.
4. Træk derefter den indvendige rude ud af sit leje.



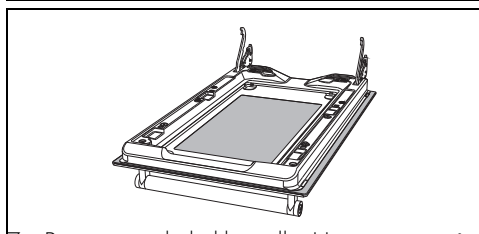
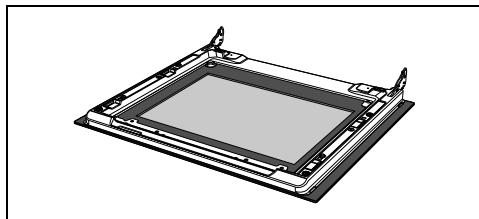
5. Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.



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



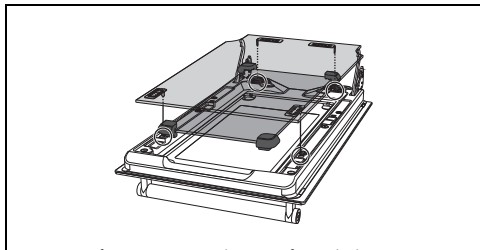
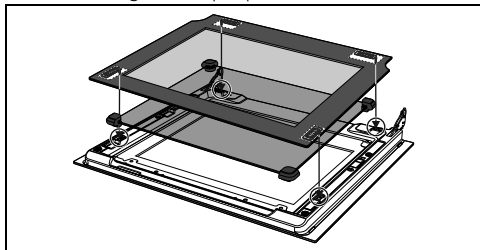
6. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før.



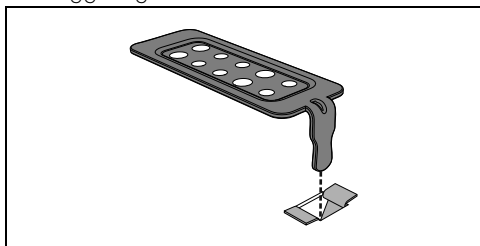
7. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses

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 jævnlgt, 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:

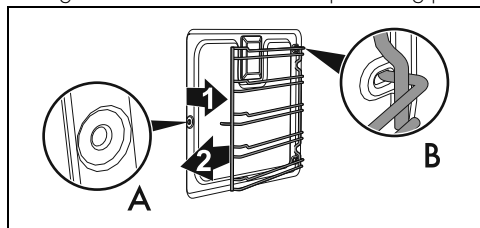
1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

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.

Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern temperatursonden, hvis monteret.
- Fjern de selvrensende paneler, hvis monterede.
- Hæld ca. 120 cc vand på ovnrummets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over

fordybningen.

- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.



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

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

Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus

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

Afslutning af Vapor Clean

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

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

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



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



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

Særlig vedligeholdelse

Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

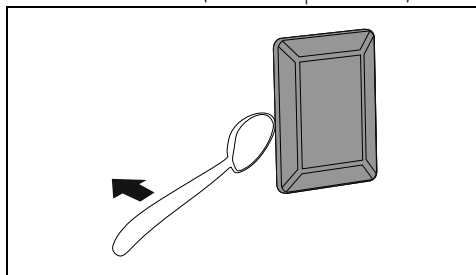
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.

Udskiftning af pæren til ovnlyset



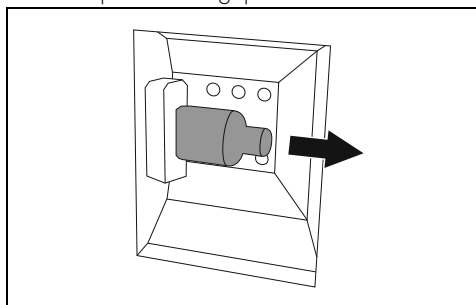
**Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- 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.

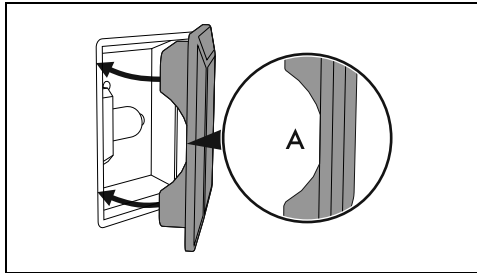
4. Træk pæren ud og fjern den.



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

DA

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



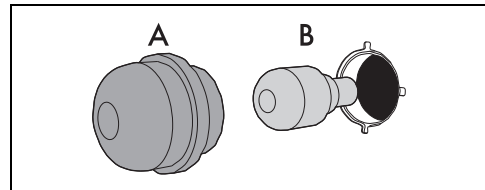
7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.

Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hjælpeovn)



**Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød**

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



3. Genmonter beskyttelsen A.

INSTALLATION



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

Placering



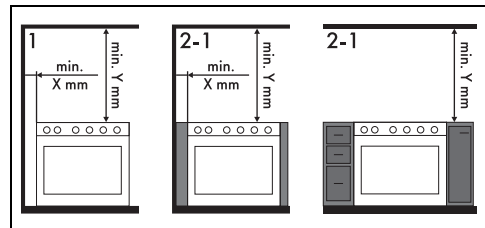
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

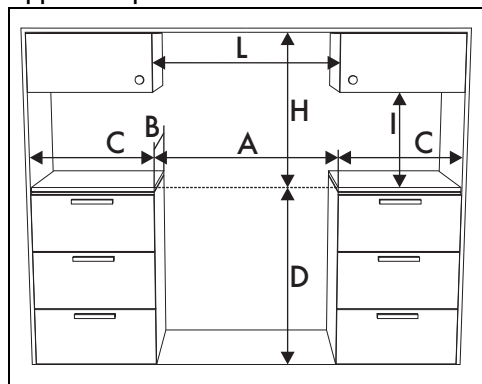
Y

750 mm



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

Apparatets pladsbehov

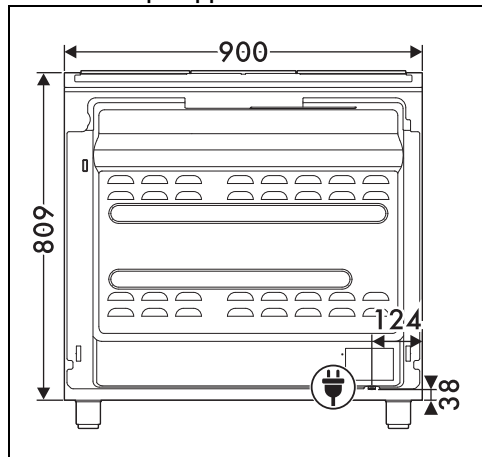


A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

² Minimumsbredde på kabinnet (=A)

Dimensioner på apparatet



Position for elektrisk tilslutning

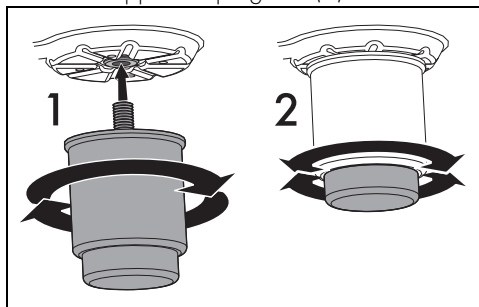
Nivellering af apparatet



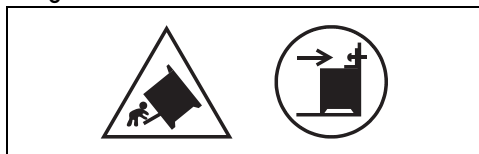
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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 løs fodstøtterne foruden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet (2).



Fastgørelse til muren

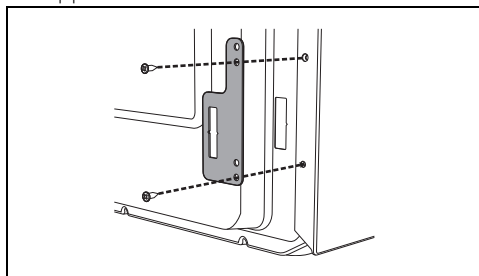


Symbolerne ovenfor henviser til fare ved fravær af stabiliseringsanordninger og vigtigheden af korrekt installation af dem.



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

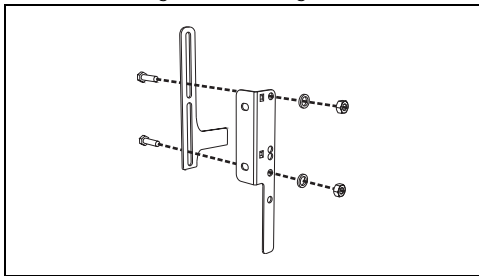
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



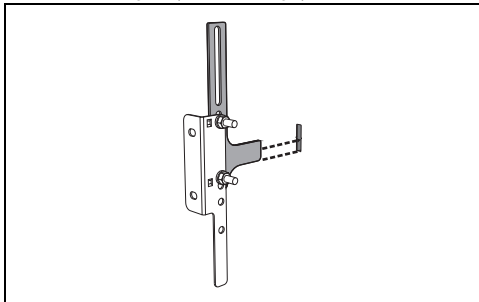
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.

DA

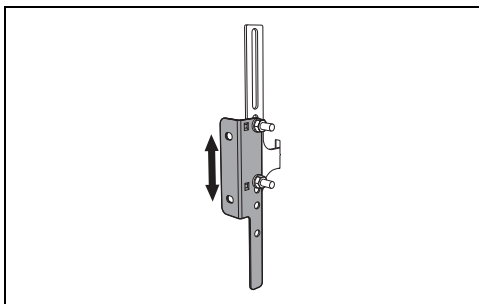
3. Montér fastgørelsesbeslaget.



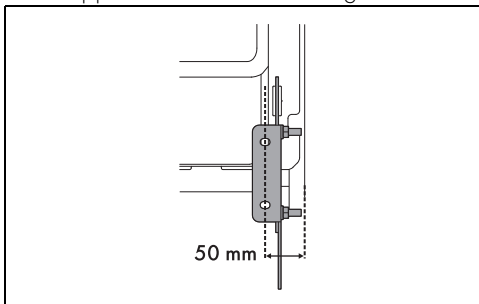
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udkæringen på fikseringspladen til muren.



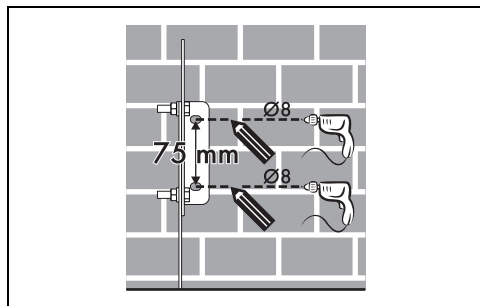
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruerne for at fastgøre målene.



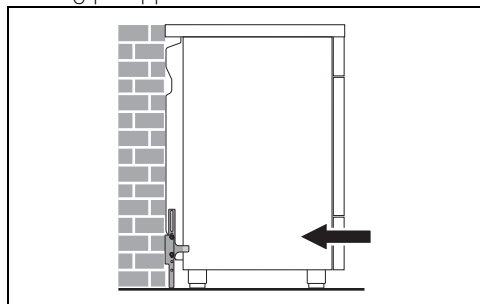
6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.



7. Skub beslaget på væggen og indtægning 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.



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.

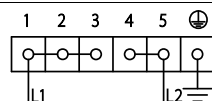
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

220-240 V 2~

3 x 6 mm²

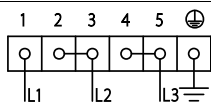
trepolet kabel



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

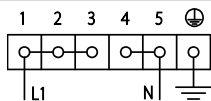
firepolet kabel



220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

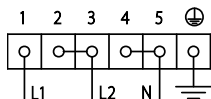
trepolet kabel



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

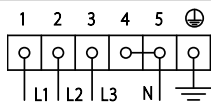
firepolet kabel



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

femopolet 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.

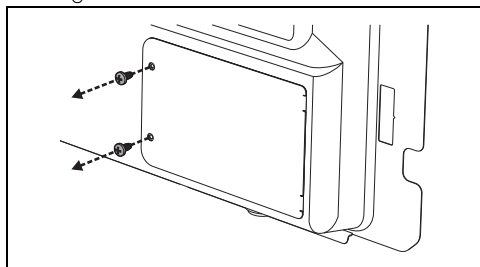
For markedet i Australien/New Zealand:

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

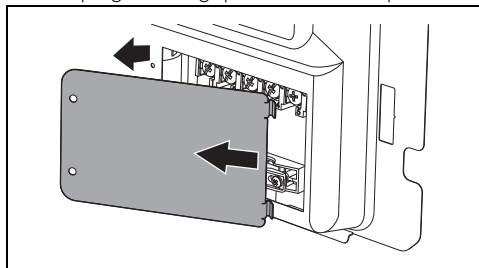
Adgang til klemkassen

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

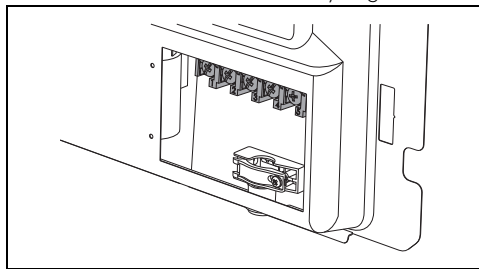
1. Fjern skruberne som fastgør lågen til bagskærmen.



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

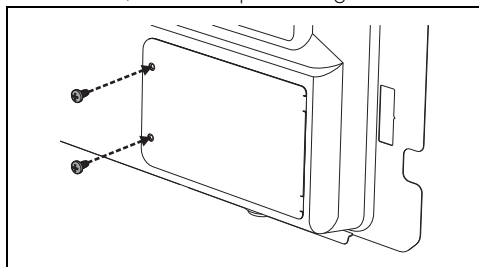


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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

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

DA

anvendelsesmetode.