

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|------------|
| 1 Bemærkninger | 164 |
| 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger | 164 |
| 1.2 Identifikationsskilt | 165 |
| 1.3 Producentens ansvar | 165 |
| 1.4 Apparatets formål | 165 |
| 1.5 Bortskaffelse | 165 |
| 1.6 Denne brugermanual | 166 |
| 1.7 Sådan læser du brugermanualen | 166 |
| 2 Beskrivelse | 167 |
| 2.1 Generel beskrivelse | 167 |
| 2.2 Kogeplade | 167 |
| 2.3 Betjeningspanel | 168 |
| 2.4 Andre dele | 169 |
| 2.5 Tilgængeligt tilbehør | 169 |
| 3 Anvendelse | 171 |
| 3.1 Bemærkninger | 171 |
| 3.2 Første anvendelse | 172 |
| 3.3 Anvendelse af tilbehøret | 172 |
| 3.4 Brug af kogepladen | 173 |
| 3.5 Brug af opbevaringsrummet | 177 |
| 3.6 Brug af ovnen | 177 |
| 3.7 Gode råd til tilberedningen | 179 |
| 3.8 Ur med programmeringsenhed | 180 |
| 4 Rengøring og vedligeholdelse | 184 |
| 4.1 Bemærkninger | 184 |
| 4.2 Rengøring af apparatet | 184 |
| 4.3 Afmontering af ovnlågen | 185 |
| 4.4 Rengøring af ovnlågens ruder | 186 |
| 4.5 Afmontering af de indvendige ruder | 186 |
| 4.6 Indvendig rengøring af ovnen | 187 |
| 4.7 Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen | 188 |
| 4.8 Særlig vedligeholdelse | 190 |
| 5 Installation | 191 |
| 5.1 Elektrisk tilslutning | 191 |
| 5.2 Placering | 192 |

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

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com



Bemærkninger

1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Under brugen må man ikke lægge metalobjekter såsom knive, gaffler, skeer og låg på apparatet.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.

- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvor monteret), når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.

Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne indtil stoppunktet. De mekaniske sikkerhedslåse som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten skal vende nedad, og mod ovnens bageste del.
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og



- udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.

For dette apparat

- Før udskiftning af pæren skal apparatet kobles fra el-forsyningen.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
- 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.
- Bærere af pacemakers eller andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

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

1.2 Identifikationsskilt

- Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

1.3 Producentens ansvar

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

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

1.4 Apparatets formål

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

1.5 Bortskaffelse



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



Bemærkninger

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag lågerne af og lad tilbehøret (riste og plader) sidde i brugsposition, for at undgå at børn kan blive spærret inde i apparatet.



Elektrisk spænding

Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.
- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.
- 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 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.

1.6 Denne brugermanual

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

Læs denne manual grundigt inden du bruger apparatet.

1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



Bemærkninger

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



Beskrivelse

Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.



Anvendelse

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



Rengøring og vedligeholdelse

Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.



Installation

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



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

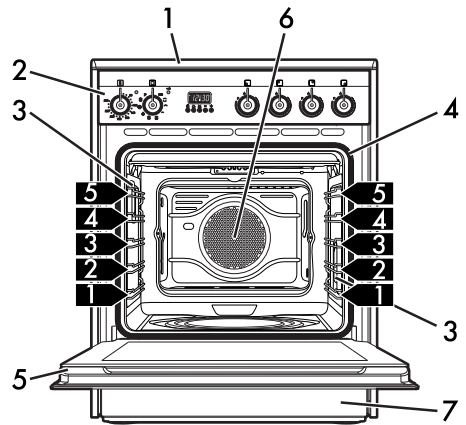
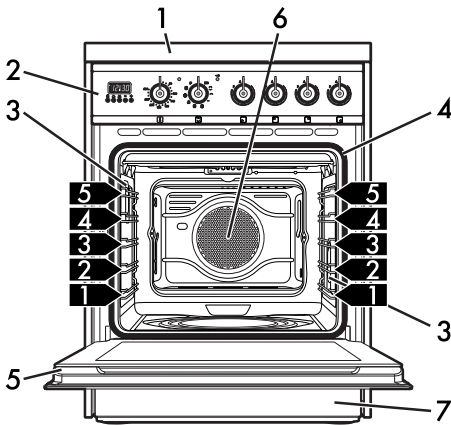
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse

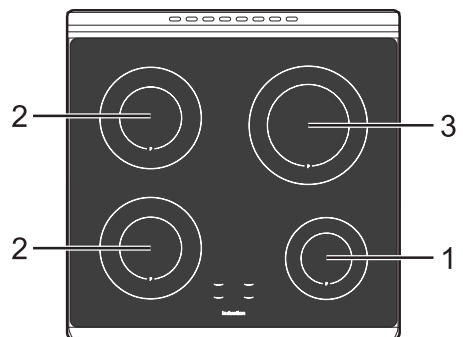
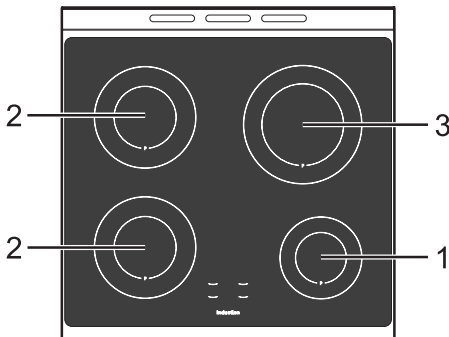


- 1 Kogeplade
- 2 Betjeningspanel
- 3 Lys
- 4 Tætningsliste

- 5 Låge
- 6 Ventilator
- 7 Opbevaringsrum

1,2,3 Rille til støtterammen til riste/
bradepander

2.2 Kogeplade



| Zone | Udvendig diameter (mm) | Maks. anvendt effekt (W) * | Anvendt effekt i boosterfunktion (W) * |
|------|------------------------|----------------------------|--|
| 1 | 145 | 1400 | 2200 |
| 2 | 180 | 1850 | 3000 |
| 3 | 210 | 2300 | 3700 |

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



Beskrivelse

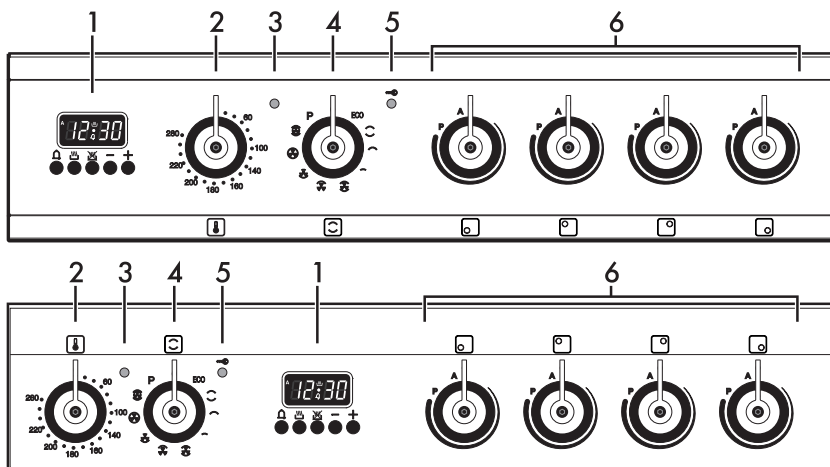
Fordele ved tilberedning med induktion

i

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

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

2.3 Betjeningspanel



1 Ur med programmeringsenhed

Nyttig til visning af klokkeslæt og indstilling af timeren med minuttæller.

2 Temperaturknap

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

3 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.



4 Funktionsvælgerknop

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

5 Kontrollampe for låsning af låge

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

6 Knapper til betjening af 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**.

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

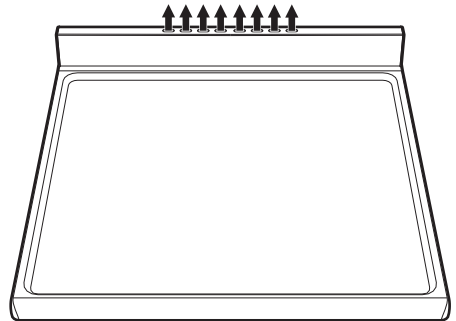
2.4 Andre dele

Positionsriiler

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

Afkølingsventilator

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



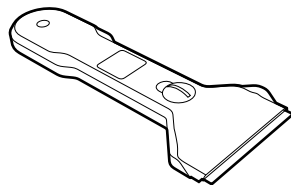
Indvendig belysning

Ovnens indvendige belysning tændes når lågen åbnes (kun på enkelte modeller), eller ved valg af en vilkårlig funktion, undtaget funktionen **P**.

2.5 Tilgængeligt tilbehør

i På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

Skraber

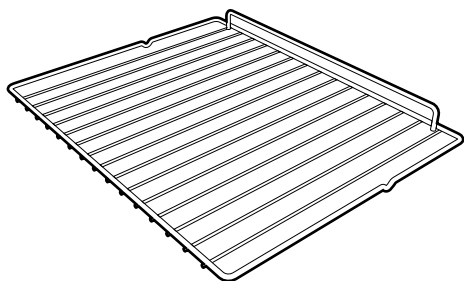
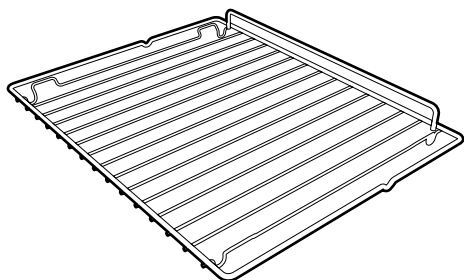


Anvendes til rengøring af kogepladen



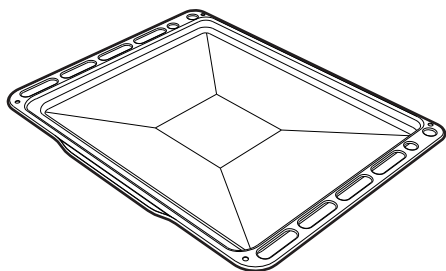
Beskrivelse

Rist



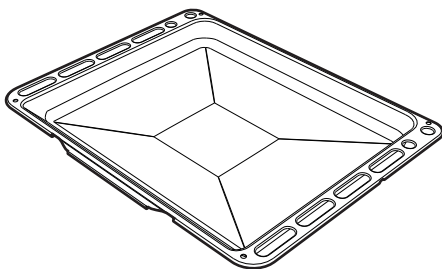
Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Bradepande



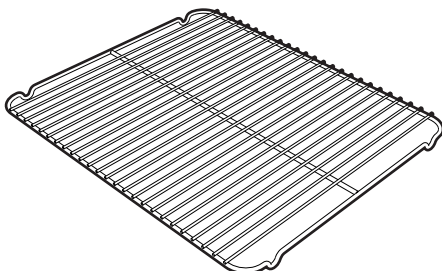
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

Dyb bradepande



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

Bradepanderist



Bruges oven på bradepanden, og anvendes ved tilberedning af madvarer, som kan dryppe.

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

i Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.



3 Anvendelse

3.1 Bemærkninger



Forhøjet temperatur på apparatet under brugen

Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- beskyt hænderne med grillhandsker under håndteringen af madvarerne
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Fedt og olier kan antændes, hvis de overophedes. Vær yderst forsigtig.



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet

Fare for forbrændinger

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



Ukorrekt anvendelse

Risiko for skader på overfladerne

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



Anvendelse



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet under brug
Fare for brand eller eksplosion

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

3.2 Første anvendelse

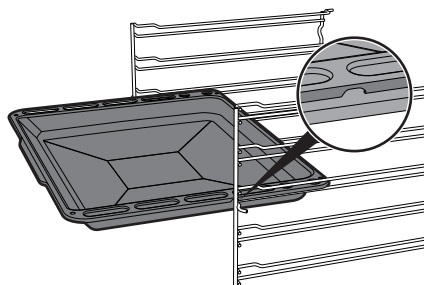
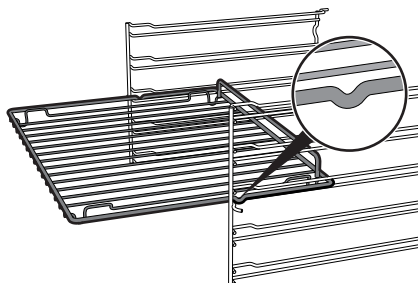
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm od- eller indvendigt i apparatet og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummene.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm ovnen i tom tilstand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

3.3 Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

- De mekaniske sikkerhedslåse som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten skal vende nedad, og mod ovnens bageste del.



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

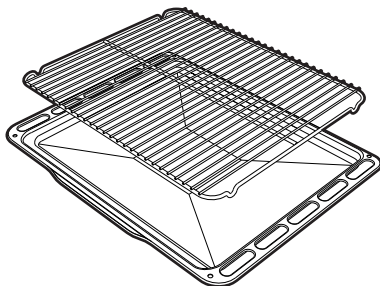


Vask bradepanderne inden du bruger dem første gang for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.



Bradepanderist

Bradepanderisten skal indsættes inde i bradepanden. Således er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden som skal tilberedes.



3.4 Brug af kogepladen



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

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

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

Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen


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

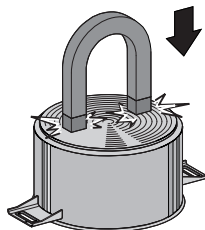
Egnede gryder og pander:

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

Uegnede gryder og pander:

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

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



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.



Anvendelse

Begrænsning af tilberedningstiden

Kogepladen er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden.

Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau.

Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises symbolet **H** på displayet.

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

Beskyttelse mod overophedning

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

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

Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



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



Effektniveauer

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

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

*se booster-funktion

Restvarme



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå at børn lægger hænderne på dem.

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

Hurtigopvarmer



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

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

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



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



Anvendelse

Booster-funktion

i Booster-funktionen giver mulighed for at aktivere kogezone på maksimal effekt i et maksimalt tidsrum på 10 minutter. Den er nyttig til at bringe større mængder vand i kog, eller til at give kødet fuldt blus.

- Drej knappen mod uret til indstilling **P** i to sekunder og slip den herefter. På displayet vises symbolet **P**. Efter 10 minutter deaktiveres booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på effektniveau **9**.

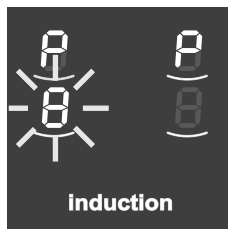
i Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til hurtigopvarmeren.

Effektstyring

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

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

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



i Højeste prioritet gives til den senest indstillede zone.

Låsning af betjeningsknapper

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

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

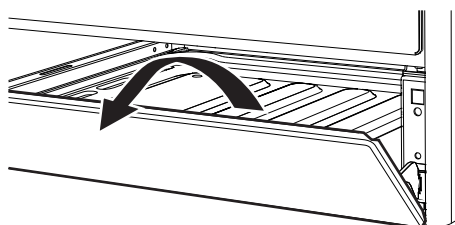
For at fjerne låsningen af betjeningsknapper gentages de samme indgreb som i det foregående.

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



3.5 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet, som åbnes ved at man trækker håndtaget mod sig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.



3.6 Brug af ovnen

Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

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

Liste over funktioner



Statisk

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



Grill

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



Lille grill

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk for at tilberede grillspyd, toast og grøntsagstilbehør med grill.



Statisk ventileret

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



Anvendelse



Ventileret grill

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



Ventileret bundvarme

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

På pyrolytiske modeller er de specielle funktioner til optøning og hævning samlet i denne samme funktion



Ventileret cirkulation

Ved at kombinere ventilatoren og cirkulationsmodstanden (indbygget i ovnens bagvæg), er det muligt at tilberede forskellig mad på flere plader, hvis den skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



Turbo

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



Øko

Kombinationen af grillen og den nederste modstand er særlig anvendelig ved tilberedning på en enkelt rille, ved et lavt energiforbrug.



Pyrolyse

Ved indstilling af denne funktion når ovnen temperaturer, som kommer helt op på 500°C og ødelægger alt det fedtholdige snavs som dannes på de indvendige vægge.



3.7 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).
- Samtidig brug af flere ovne kan påvirke tilberedningens endelige resultat.

Råd om tilberedning af kød

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

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

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

- Maden skal krydres før tilberedningen. Også olie eller smeltet smør skal smøres på før tilberedningen.
- Brug bradepanden på første rille fra neden til at opsamle væsker som opstår under stegningen.
- Varigheden af tilberedning med grill må ikke overstige 60 minutter i multifunktionsovne, og 30 minutter i hjælpeovnen.

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.
- Under tilberedning af kager eller grøntsager kan der opstå dannelse af store mængder kondens på ruden. For at undgå dette skal ovnlågen åbnes meget forsigtigt et par gange under tilberedningen.



Anvendelse

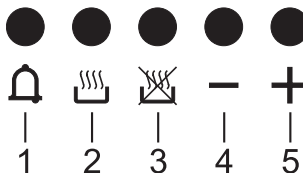
Råd om optøning og hævning

- Placér de madvarer, som skal tøs op, i en beholder uden låg på ovnens første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven i 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 at opnå en bedre hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnen.

For energibesparelse


- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.



3.8 Ur med programmeringsenhed



- 1 Knap til timer med minuttæller
- 2 Knap for tilberedningsvarighed
- 3 Knap for afslutning af tilberedning.
- 4 Værdireduceringsknap
- 5 Værdiforøgelsesknop

i Uret med programmeringsenhed styrer udelukkende multifunktionsovnen, og har ingen kontrol over de andre ovne.

i Sørg for at uret viser symbolet for tilberedningsvarighed , ellers vil ovnen ikke tænde.

Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





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






 som blinker.



1. Tryk samtidigt på knapperne  og . Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af knapperne  eller  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Tryk på knappen  eller vent 5 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.





Tilberedning med timer



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. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på knappen . Displayet viser cifrene  og symbolet  som vises mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På


displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .

4. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker og der aktiveres et lydsignal.
5. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
6. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





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



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen .



For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne  og  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 "Tilberedning med timer".



Anvendelse

2. Tryk på knappen . Nu viser displayet samtidigt det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
3. Drej på knapperne eller for at indstille de ønskede minutter.
4. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne og .
5. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet blinker og der aktiveres et lydsignal.
6. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
7. Tryk samtidigt på knapperne og for at nulstille uret med programmeringsenhed.

1. Tryk på knappen . Displayet viser cifrene og kontrollampen som blinker mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne eller 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 .



Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 24 timer.



Efter programmeringen af minuttælleren viser displayet igen den aktuelle tid. For at se den resterende tid trykkes på knappen .

Justering af lydstyrke

Lydstyrken på lydsignalet kan varieres med 3 toner. Mens lydsignalet er i funktion trykkes på knappen for at ændre indstilling.

Annullering af indstillede data

Tryk samtidigt på knapperne og for at nulstille de indstillede programmeringer. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen . For at vise tidspunktet for tilberedningens afslutning skal man trykke på knappen .

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.



Vejledende tilberedningstabel

| Retter | Vægt (Kg) | Funktion | Skinne-po- sition fra ne- den | Temperatur (°C) | Tid (minutter) | |
|--------------------|-----------|----------------------|-------------------------------------|--------------------|----------------|----------------|
| Lasagne | 3 - 4 | Statisk | 1 | 220 - 230 | 50 - 60 | |
| Ovnbagt pasta | 2 | Statisk | 1 | 220 - 230 | 40 | |
| Kalvesteg | 1,2 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Svinekam | 1,2 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Svinebov | 1,2 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Stegt kanin | 1,2 | Cirkulerende | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Kalkunfilet | 1,5 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 80 - 90 | |
| Nakkesteg | 2 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 190 - 210 | |
| Stegt kylling | 1,2 | Statisk ventileret | 2 | 190 - 200 | 60 - 70 | |
| | | | | | 1. side | 2. side |
| Svinepølser | 1,2 | Ventileret grill | 3 | 280 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| Svineflæsk | 1,2 | Grill | 4 | 280 | 15 | 5 |
| Hamburgers | 0,8 | Grill | 4 | 280 | 9 | 5 |
| Flæsk | 0,8 | Ventileret grill | 3 | 280 | 13 | 3 |
| Lakseørred | 1,2 | Ventileret bundvarme | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Pizza | 1 | Ventileret bundvarme | 1 | 280 | 6 - 10 | |
| Brød | 1 | Cirkulerende | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Focaccia | 1 | Statisk ventileret | 2 | 180 - 190 | 15 - 20 | |
| Kringle | 1 | Statisk ventileret | 2 | 160 | 50 - 60 | |
| Tærte | 1 | Statisk ventileret | 2 | 160 | 30 - 35 | |
| Mørdej | 0,5 | Ventileret bundvarme | 2 | 160 - 170 | 20 - 25 | |
| Fylde tortellini | 1,2 | Cirkulerende | 2 | 160 - 170 | 40 - 50 | |
| Sandkage | 1,2 | Statisk ventileret | 2 | 160 | 50 - 60 | |
| Vandbakkelse | 0,8 | Statisk ventileret | 2 | 150 - 160 | 40 - 50 | |
| Lagkagebunde | 0,8 | Cirkulerende | 2 | 150 - 160 | 45 - 50 | |
| Riskage | 1 | Cirkulerende/Statisk | 2 | 160 | 40 - 50 | |
| Brioche | 0,6 | Cirkulerende | 2 | 160 | 25 - 30 | |
| Småkager af mørdej | | Statisk ventileret | 1 - 3 | 160 - 170 | 16 - 20 | |

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



4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse

Risiko for skader på overfladerne

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

4.2 Rengøring af apparatet

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 skrabere, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

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

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

Rengøring af den glaskeramiske kogeplade

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike.

Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, fjernes de med skraberen, der leveres sammen med kogepladen, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud. Hyppig brug af skraberen reducerer mærkbart anvendelsen af kemiske produkter til den daglige rengøring af kogepladen.

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

Fjern derfor 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 blevet trukket hen over kogepladen, især hvis de er af aluminium, samt brug af ikke egnede 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.

Ugentlig rengøring

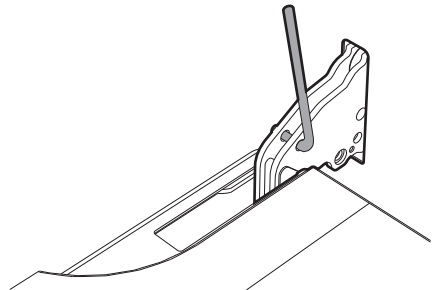
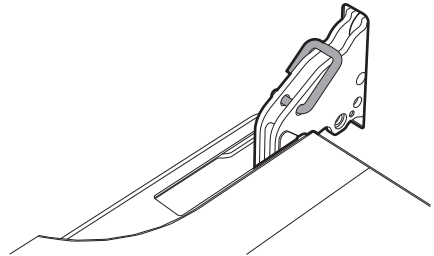
Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glaskeramik. Overhold altid producentens anvisninger. Silikonen i disse produkter skaber en beskyttende film, der er vand- og smudsafvisende. Alle mærker forbliver på filmen, og kan derfor nemt fjernes. Tør herefter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

4.3 Afmontering af ovnlågen

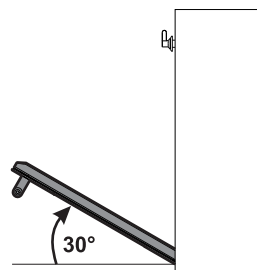
For at lette rengøringen er det muligt at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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.



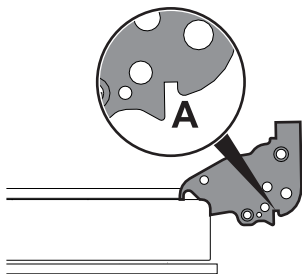
2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.





Rengøring og vedligeholdelse

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



4.4 Rengøring af ovlågens ruder

Vi anbefaler, at ovlågens 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.

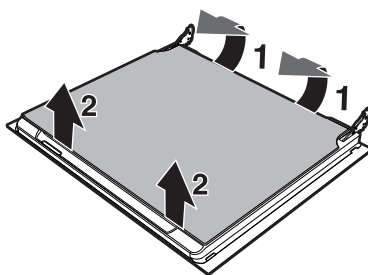


Det anbefales at anvende rengøringsmidler som er distribueret af fabrikanten.

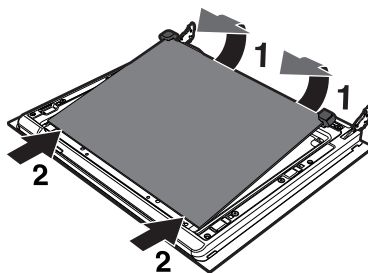
4.5 Afmontering af de indvendige ruder

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

1. Den indvendige rude tages af ved at den trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen som er angivet med pilene (**1**).
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (**2**). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovlågen.

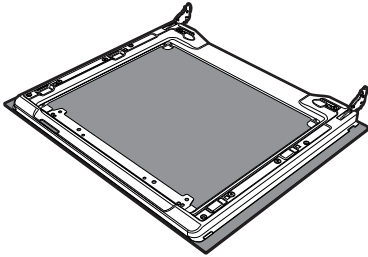


3. På enkelte modeller med multifunktion findes en mellemrude. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.

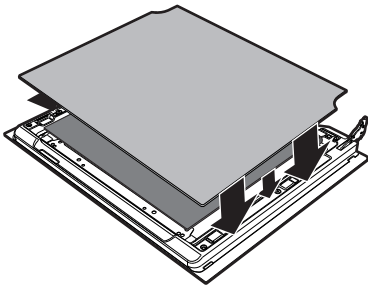




4. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

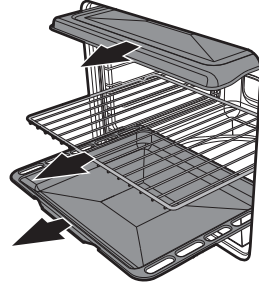


5. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.
6. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovnlågen, ved hjælp af et let tryk.



4.6 Indvendig rengøring af ovnen

For at vedligeholde ovnen bør den rengøres jævnlige, efter den er afkølet. Tag alle løse dele ud af ovnen.



Rens ovnristerne med varmt vand og rengøringsmidler uden slibemiddel, skyl og tør de fugtige dele grundigt.



Det anbefales at tænde ovnen på maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter, efter at den er blevet renses med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.



For at lette rengøringen anbefales det at tage ovnlågen af.



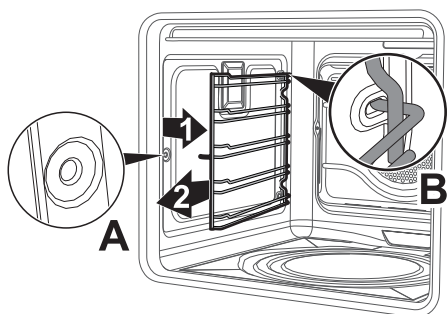
Rengøring og vedligeholdelse

Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus.

For afmontering af skinnernes rammer:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnen, 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 rammerne.



4.7 Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen



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 ovnen indvendigt.



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.
- Sluk for blus eller elektriske plader på en eventuel kogeplade, som er installeret oven på ovnen.






Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayeres 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 alt tilbehør indvendigt i ovnen.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern den øvre beskyttelse (hvor monteret).
- Luk lågen.



Indstilling af pyrolyse






1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet **P**.
2. Tryk på knappen  og efterfølgende knappen .
3. Hold knappen  inde og drej på knapperne  eller  for at indstille pyrolysecyklussens varighed mellem et minimum på 2 timer og et maksimum på 3 timer.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset 120 minutter.
- Middel snavset 150 minutter.
- Meget snavset 180 minutter.

Indstilling af programmeret pyrolyse

- Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres ved hjælp af uret med programmeringsfunktion, lige som de andre tilberedningsfunktioner.
4. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på knappen . På displayet vises tidspunktet for rengøringscyklussens afslutning.
 5. Hold knappen  inde og drej på knapperne  eller  for at indstille det tidspunkt du ønsker, at pyrolysen skal afsluttes.
 6. For at bekræfte pyrolysens start, tryk på knappen .

Pyrolyse

7. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen tændes) af en enhed som forhindrer ethvert forsøg på åbning.



Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når lågens låsemekanisme er koblet til.


8. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnen vender tilbage til et sikkert niveau.
9. Ved endt pyrolyse skal du vente på at ovnen afkøles, og opsamle resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.




Rengøring og vedligeholdelse

i 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.

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

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

4.8 Særlig vedligeholdelse

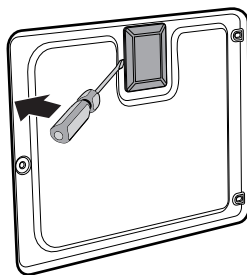
 **Dele under elektrisk spænding**
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver ovnens strømforsyning
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.

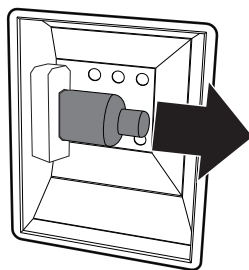
Udskiftning af pæren til ovnlyset


1. Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.

3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



4. Træk pæren ud og fjern den.



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

5. Udskift pæren med en lignende pære (40W).
 6. Genmonter låget korrekt og lad formpresningen på det indvendige glas vende ned mod lågen.
- Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.



5 Installation

5.1 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler der er varmeresistente op til mindst 90° C af typen H05V2V2-F.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

Generelle informationer

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

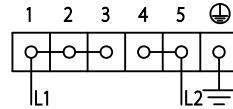
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

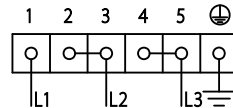
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V 2~**



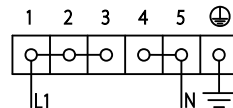
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3~**



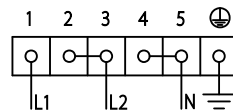
Et **firepolet** kabel på **4 x 4mm²**.

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



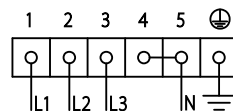
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

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



Et **firepolet** kabel på **4 x 4mm²**.

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



Et **fempolet** kabel på **5 x 1,5 mm²**.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



Installation



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 i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

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

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér at stikket og stikkontakten er af samme type.

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

5.2 Placering



Tungt apparat
Fare for kvæstelser ved knusning

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



Tryk på den åbne låge
Risiko for skader på apparatet

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



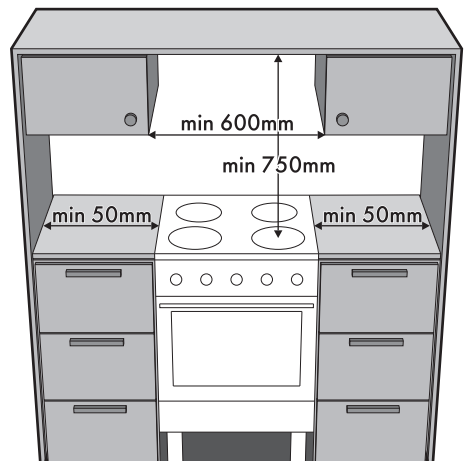
Varmeudslip under apparatets funktion

Risiko for forbrændinger

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

Generelle informationer

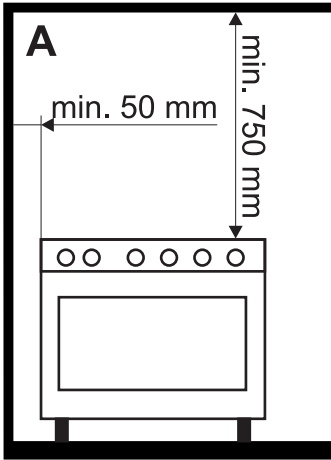
Apparatet kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på 50 mm fra apparatets side, som vist på figur A og C, i henhold til installationsklasserne. Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra dette som minimum er lig med 750 mm.



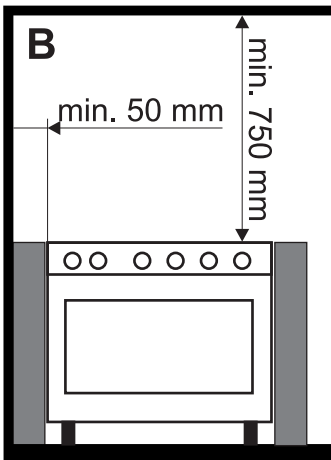
Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.



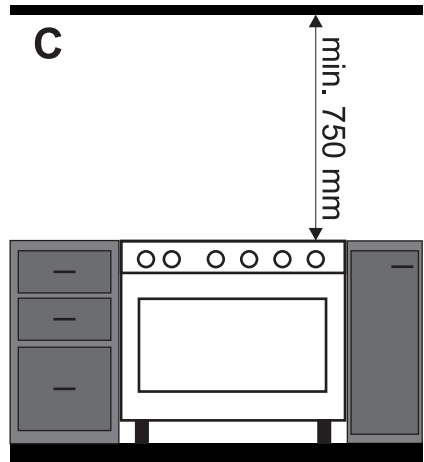
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



A - Klasse 1
(Fritstående apparat)



B - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



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

Montering af kantlisten



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

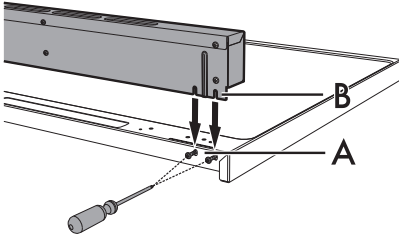
Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

(kun på enkelte modeller)

1. De fire skrue (A) bag på kogepladen (2 på hver side) løsnes med en skruetrækker.
2. Placer kantlisten på pladen.
3. Tilpas kantlistens huller (B) med skrue (A).



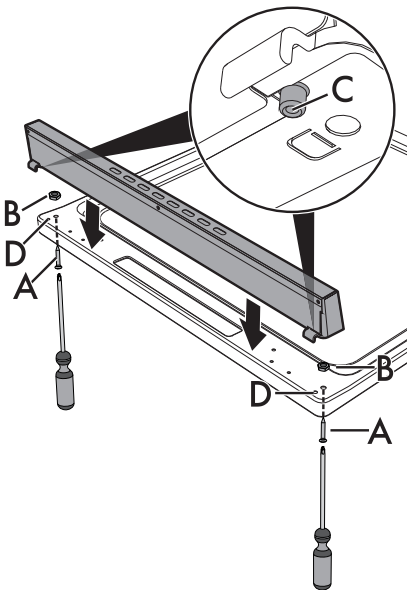
Installation



4. Fastgør kantlisten til pladen ved at spænde skrue(r)ne, som blev løsnet tidligere.

(kun på enkelte modeller)

1. Afdrej de 2 møtrikker (B), som sidder bag på stellet.
2. Placér kantlisten på pladen, således at stifterne (C) sidder ud for hullerne (D).
3. Fastgør kantlisten til pladen ved at spænde skrue(r)ne (A).



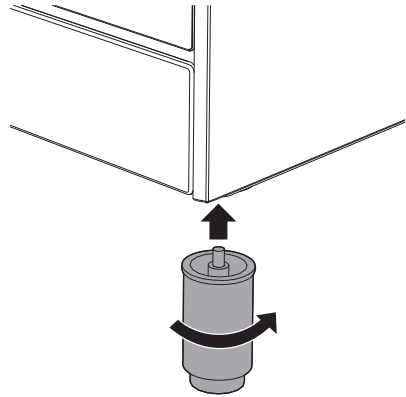
Placering og nivellering



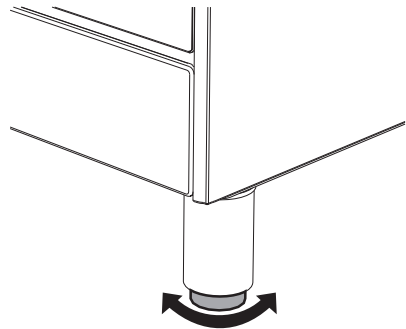
Tungt apparat
Risiko for skader på apparatet

- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.

Efter at have udført den elektriske tilslutning skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet.



4. For at opnå stabilitet er det af største vigtighed at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet. Stram eller løsne fodstøtten for neden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.



914776059/C