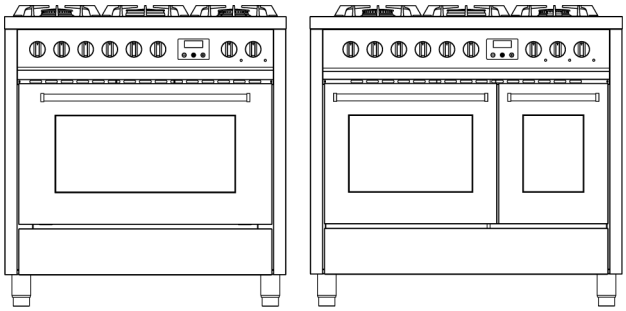
EMBRACE 90 HOOD MB_S
EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
EMBRACE 90 GAS MB_S
EMBRACE 90 HOOD MB2_S2
EMBRACE 90 INDUCTION MB2_S2



DK: 2-59

Tak, fordi du har valgt vores produkt.

Vi anbefaler, at du omhyggeligt læser alle instruktionerne i denne brugsanvisning, som indeholder detaljerede oplysninger om de mest hensigtsmæssige forhold for korrekt og sikker brug af komfuret. Disse instruktioner hjælper dig også med at blive bekendt med hver enkelt komponent. Brugsanvisningen giver bl.a. gode råd i forhold til brug af beholdere, redskaber, placeringer samt diverse kontrolindstillinger.

De korrekte rengøringsprocedurer, der er beskrevet i denne vejledning, gør det muligt for dig at opretholde komfurets ydeevne over tid.

De enkelte sektioner vil gøre det nemt at blive fortrolig med alle funktioner på komfuret.
Teksten er let at forstå og ledsages af detaljerede billeder og enkle piktogrammer.

En grundig gennemlæsning af denne brugsanvisning vil give dig svar på eventuelle spørgsmål, der måtte opstå vedrørende korrekt brug af dit nye komfur.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN: for den kvalificerede tekniker, der er ansvarlig for korrekt kontrol af gassystemet, installation, idriftsættelse og test af apparatet.

INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN: indeholder forslag, en beskrivelse af kontrollerne samt de korrekte rengørings- og vedligeholdelsesprocedurer.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. GENEREL INFORMATION 4

2. ADVARSLER VEDR. SIKKERHED OG BRUG..... 5

3. INSTALLATION 8

4. AFSLUTTENDE INSTRUKTIONER 8

5. BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANEL 22

6. BRUG AF GASKOMFURET 29

7. BRUG AF KOGEPLADEN 30

8. BRUG AF DEN INTEGRERERE EMHÆTTE 38

9. BRUG AF OVNEN..... 42

10. FORSLAG TIL MADLAVNINGEN 47

11. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 51

12. SÆRLIG VEDLIGEHOLDELSE 54

13. REKLAMATION OG SERVICE 59

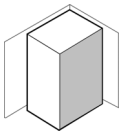
Denne brugsanvisning er en integreret del af det købte produkt. Brugeren skal opbevare vejledningen korrekt, så den altid er tilgængelig til konsultation under brug og vedligeholdelse af produktet. Opbevar denne brugsanvisning til fremtidig reference. Hvis produktet bliver solgt videre, skal vejledningen overdrages til enhver efterfølgende ejer eller bruger af produktet.

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle unøjagtigheder i denne vejledning, der skyldes tryk- eller transkriptionsfejl. Producenten forbeholder sig ret til at ændre sine produkter, når det anses for nødvendigt eller i brugerens interesse, uden at gå på kompromis med produkternes væsentlige sikkerheds- og funktionsmæssige egenskaber.

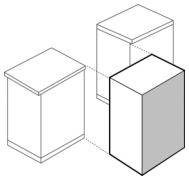
KLASSER AF APPARATER

De apparater, som beskrives i denne brugsanvisning, tilhører følgende installationsklasser:

- **Klasse 1:** Fritstående



- **Klasse 2 - underklasse 1:** Apparat indbygget mellem to enheder, bestående af en enkelt enhed, som dog også kan installeres sådan, at sidevæggene er tilgængelige.



1. GENEREL INFORMATION

- Dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med følgende direktiver og forordninger:

- **2014/35/EU** vedrørende elektrisk udstyr beregnet til brug inden for visse spændingsgrænser.
- **2014/30/EU** vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet. I overensstemmelse med bestemmelserne om elektromagnetisk kompatibilitet tilhører induktionskogepladen gruppe 2 og klasse b (EN 55011).
- **EU-forordning 2016/426** om ”Gasapparater”.
- **EF-forordning nr. 1935 af 27/10/2004** og senere ændringer om materialer og genstande beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.
- **2011/65/EU (RoHS)** om begrænsning af brugen af farlige stoffer i fremstillingsmaterialer.

1.1. Teknisk service

Før produktet forlader fabrikken, er det blevet testet og indstillet af kvalificeret, specialiseret personale for at sikre de bedste driftsresultater.
Enhver reparation eller justering, der efterfølgende måtte være nødvendig, skal udføres med den største omhu og opmærksomhed.
Vi anbefaler derfor altid at kontakte forhandleren, hvor apparatet blev købt, eller det nærmeste servicecenter, og oplyse om problemets art samt apparatets model.

2. Advarsler vedrørende sikkerhed og brug

DENNE BRUGSANVISNING ER EN INTEGRERET DEL AF KOMFURET OG SKAL BEVARES I GOD STAND OG OPBEVARES NÆR KOMFURET I HELE DETS LEVETID. VI ANBEFALER, AT DU LÆSER DENNE BRUGSANVISNING MEGET GRUNDIGT, INDEN DU BRUGER KOMFURET. HVIS DER FØLGER EKSTRA DYSER-KIT MED SOM TILBEHØR TIL KOMFURET, ANBEFALER VI, AT DU OPBEVARER DET.

INSTALLATIONEN SKAL UDFØRES AF KVALIFICERET PERSONALE OG I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE STANDARDER. DETTE APPARAT ER BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG OG OVERHOLDER DE GÆLDENDE EEC-DIREKTIVER. BRUG I ET PROFESSIONELT MILJØ ELLER INSTALLATION I EN VIRKSOMHED SOM FOR EKSEMPEL EN RESTAURANT, BAR, FIRMAKANTINE ELLER ANDEN BRUG END DEN HER BESKREVNE VIL OMGÅENDE UDGØRE EN ANNULLERING AF GARANTIEN.

APPARATET ER DESIGNET TIL AT UDFØRE FØLGENDE FUNKTIONER: TILBEREDNING OG OPVARMNING AF MAD; ENHVER ANDEN BRUG ANSES FOR AT VÆRE ULOVLIG. PRODUCENTEN FRASKRIVER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS APPARATET BRUGES TIL ANDRE FORMÅL END DEM, DER ER ANGIVET.
VED KØBSTIDSPUNKTET PÅTAGER BRUGEREN SIG DET DIREKTE ANSVAR FOR PRODUKTET OG SKAL DERFOR SIKRE, AT DER IKKE OPSTÅR USTABILITET, DEFORMATION, BRUD ELLER SLID VED NORMAL BRUG, SOM KAN NEDSÆTTE PRODUKTETS SIKKERHED OVER TID.

DETTE PRODUKT ER DESIGNET OG FREMSTILLET TIL AT FUNGERE SIKKERT OG UDGØR IKKE NOGEN FARE FOR MENNESKER, DYR ELLER GENSTANDE.

MÅ IKKE MODIFICERES.

DETTE APPARAT ER IKKE BEREGNET TIL BRUG AF PERSONER (HERUNDER BØRN) MED NEDSATTE FYSISKE, SENSORISKE ELLER MENTALE EVNER, ELLER MANGLENDE ERFARING OG VIDEN, MEDMINDRE DE HAR MODTAGET VEJLEDNING ELLER INSTRUKTION OM BRUGEN AF APPARATET FRA EN PERSON, DER ER ANSVARLIG FOR DERES SIKKERHED.

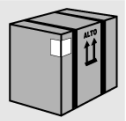
INSTRUKTIONERNE FOR KOGEPLADER SKAL ANGIVE, AT APPARATET IKKE ER BEREGNET TIL AT BLIVE BETJENT VED HJÆLP AF EN EKSTERN TIMER ELLER ET SEPARAT FJERNBETJENINGSSYSTEM.

BRANDFARE: OPBEVAR IKKE GENSTANDE PÅ TILBEREDNINGSFLADERNE.

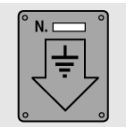
FORSIGTIG: MADLAVNINGSPROCESSEN SKAL OVERVÅGES. EN KORTVARIG MADLAVNINGSPROCESS SKAL OVERVÅGES KONTINUERLIGT.

ADVARSEL: MADLAVNING UDEN OPSYN PÅ EN KOGEPLADE MED FEDT ELLER OLIE KAN VÆRE FARLIG OG KAN MEDFØRE BRAND.

SPRØJT IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF DETTE APPARAT, MENS DET ER I DRIFT.
DETTE APPARAT MÅ IKKE BRUGES SOM RUMVARMER.
MÅ IKKE BRUGES I MARINEFARTØJER, CAMPINGVOGNE ELLER MOBILHOMES, MEDMINDRE HVER BRÆNDER ER UDSTYRET MED FLAMMESIKRING.



ETHVERT TRANSPORTBESKYTTELSESMATERIALE SKAL FJERNES FØR BRUG.
LAD IKKE NOGEN DELE AF EMBALLAGEN LIGGE UDEN OPSYN I HJEMMET. SORTER DE FORSKELLIGE EMBALLAGEMATERIALER OG LEVER DEM TIL DEN NÆRMESTE GENBRUGSSTATION.

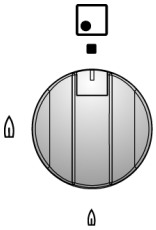


JORDFORBINDELSE ER OBLIGATORISK I OVERENSSTEMMELSE MED SIKKERHEDSSTANDARDERNE FOR DET ELEKTRISKE INSTALLATIONSSYSTEM.

HVIS GASVENTILERNE ER SVÆRE AT DREJE, SMØR DEM MED ET SPECIFIKT PRODUKT TIL HØJE TEMPERATURER. KONTAKT TEKNISK SERVICE FOR DETTE.

UMIDDELBART EFTER INSTALLATION, TEST APPARATET KORTVARIGT VED AT FØLGE INSTRUKTIONERNE NEDENFOR. I TILFÆLDE AF EN FUNKTIONSFEJL, AFBRYD FORBINDELSEN TIL STRØMFORSYNINGEN OG KONTAKT DET NÆRMESTE TEKNISKE SERVICECENTER.
FORSØG IKKE AT REPARERE APPARATET SELV.

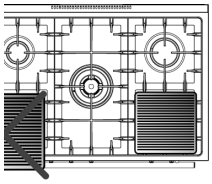
BRUG AF GASKOMFUR PRODUCERER VARME OG FUGT I DET RUM, HVOR DET ER INSTALLERET. SØRG FOR GOD VENTILATION I RUMMET: HOLD NATURLIGE VENTILATIONSGITRE ÅBNE ELLER INSTALLER EN MEKANISK VENTILATIONSENHED (UDSUGNINGSEMHÆTTE). INTENSIV OG LANGVARIG BRUG AF APPARATET KAN KRÆVE SUPPLERENDE VENTILATION, FOR EKSEMPEL VED AT ÅBNE ET VINDUE, BEDRE VENTILATION ELLER ØGET KRAFT I UDSUGNINGSEMHÆTTEN, HVIS DEN ER INSTALLERET.



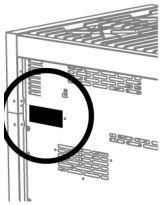
HVER GANG DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE KOGEPLADEN, SKAL DU ALTID KONTROLLERE, AT BETJENINGSKNAPPERNE ER I ’NUL’-POSITION (SLUKKET).

LÆG ALDRIG BRANDFARLIGE GENSTANDE I OVNEN: HVIS DEN TILFÆLDIGT TÆNDES, KAN DER OPSTÅ BRAND. I TILFÆLDE AF BRAND: LUK FOR HOVEDGASFORSYNINGEN OG AFBRYD STRØMMEN. KAST IKKE VAND PÅ BRÆNDENDE ELLER FRITUREKOGT OLIE. OPBEVAR IKKE BRANDFARLIGE GENSTANDE ELLER SPRAYDÅSER NÆR APPARATET, OG SPRØJT IKKE NÆR BRÆNDERNE, NÅR DE ER TÆNDT. BÆR IKKE LØSTSIDDENDE TØJ ELLER TILBEHØR, DER IKKE ER TÆT TIL KROPPEN, NÅR BRÆNDERNE ER TÆNDT: DET KAN FORÅRSAGE ALVORLIGE SKADER, HVIS STOFFET ANTÆNDES. BRUG ELLER OPBEVAR IKKE BRANDBARE MATERIALER I APPARATETS OPBEVARINGSSKUFFE ELLER I NÆRHEDEN AF DETTE APPARAT.

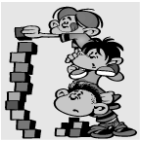
ANBRING IKKE GRYDER OG PANDER MED UJÆVNE BUNDE PÅ KOGEPLADEN.



BRUG IKKE KOGEGREJ, GRILLPLADER, PANDER ETC., SOM RÆKKER UD OVER KOGEPLADENS YDRE OMFANG.



TYPESKILTET MED DE TEKNISKE DATA, SERIENUMMER OG MÆRKAT ER TYDELIGT SYNLIG PÅ BAGSIDEN AF APPARATET; EN KOPI ER VEDHÆFTET MANUALEN.
ET ANDET TYPESKILT, DER INDEHOLDER DETALJERET INFORMATION OM MODELLEN OG SERIENUMMERET, ER PLACERET INDE I APPARATET PÅ VENSTRE SIDE OG ER SYNLIG, NÅR OVNDØREN ÅBNES.
FJERN ALDRIG DISSE TYPESKILTE.



APPARATET MÅ KUN BRUGES AF VOKSNE. LAD IKKE BØRN KOMME NÆR APPARATET ELLER LEGE MED DET. OPBEVAR ALDRIG GENSTANDE, SOM BØRN MÅSKE PRØVER AT RÆKKE HEN OVER APPARATET FOR AT NÅ. OPVARMNING AF VISSE DELE AF APPARATET OG AF DE BRUGTE GRYDER KAN UDGØRE FARE, SÅ UNDER FUNKTION OG I DEN TID, DET TAGER AT AFKØLE, SKAL DU VÆRE OMHYGGELIG MED AT PLACERE DE VARME GRYDER PÅ EN MÅDE, DER FOREBYGGER FORBRÆNDINGER ELLER OVRIVNING. UNDGÅ AT LAD OVNDØREN VÆRE ÅBEN UNDER FUNKTION ELLER STRAKS EFTER BRUG. UNDGÅ OGSÅ AT RØRE VED OPVARMNINGSELEMENTERNE OG RILLERNE INDE I OVNEN.

AT SÆTTE SIG PÅ ELLER LÆNE SIG OP AD EN ÅBEN OVNDØR, SKUFFE ELLER OPBEVARINGSRUM KAN FÅ APPARATET TIL AT TIPPE, HVILKET KAN FORÅRSAGE SKADER. SKUFFERNE HAR EN DYNAMISK KAPACITET PÅ 25 KG.

HVIS KOGEPLADEN ER PLACERET PÅ EN PEDESTAL, SKAL DER TAGES NØDVENDIGE FORANSTALTNINGER FOR AT FORHINDRE DEN I AT GLIDE NED.

NÅR APPARATET IKKE LÆNGERE ER I BRUG, SKAL DET BORTSKAFFES PÅ ET EGNET GENBRUGSCENTER. SKÆR STRØMKABLET AF, EFTER AT HAVE TRUKKET DET UD AF STIKKONTAKTEN I VÆGGEN, OG GØR EVENTUELLE KOMPONENTER, SOM KAN VÆRE FARLIGE FOR BØRN (DØRE MM.), SIKRE.

Vigtige instruktioner vedrørende miljøet
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsproduktet:
Dette produkt overholder EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et klassificeringssymbol for elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE). Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

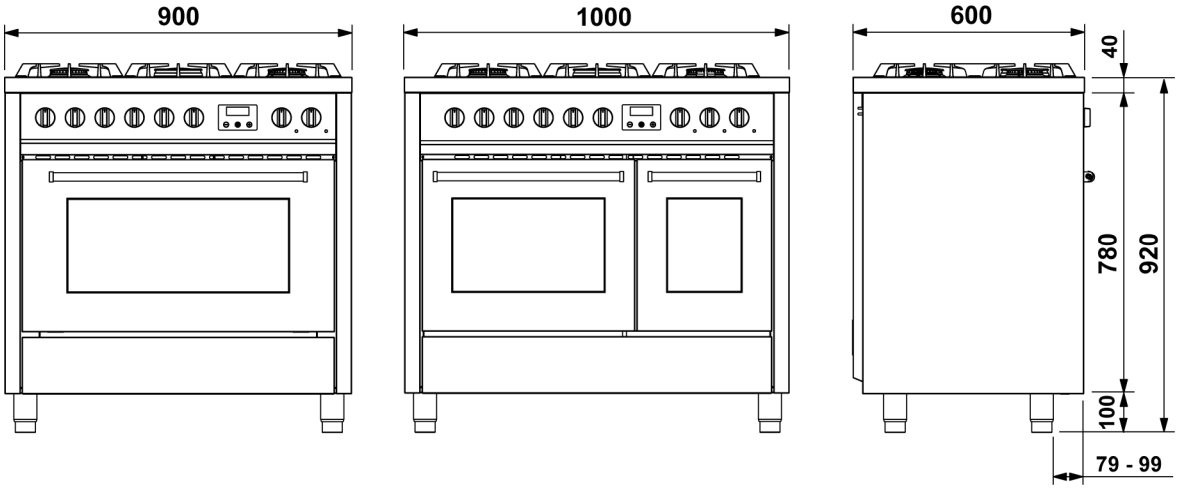
Symbolet, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.
Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for produkt- eller personskade, der skyldes ikke at følge de ovenstående retningslinjer, eller ved at manipulere med dele af apparatet eller ved brug af ikke-originale reservedele.

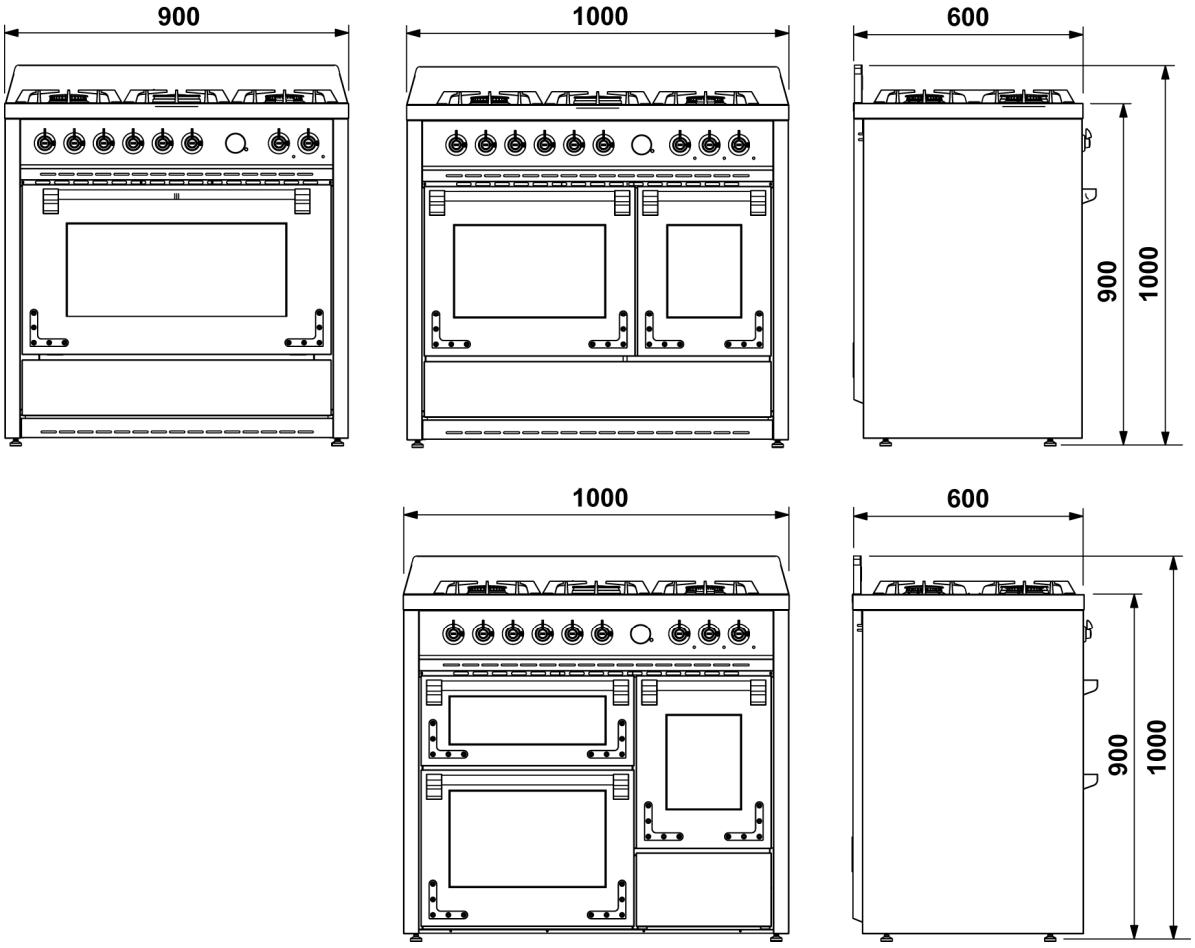
3. Installation

DIMENSIONS (mm)

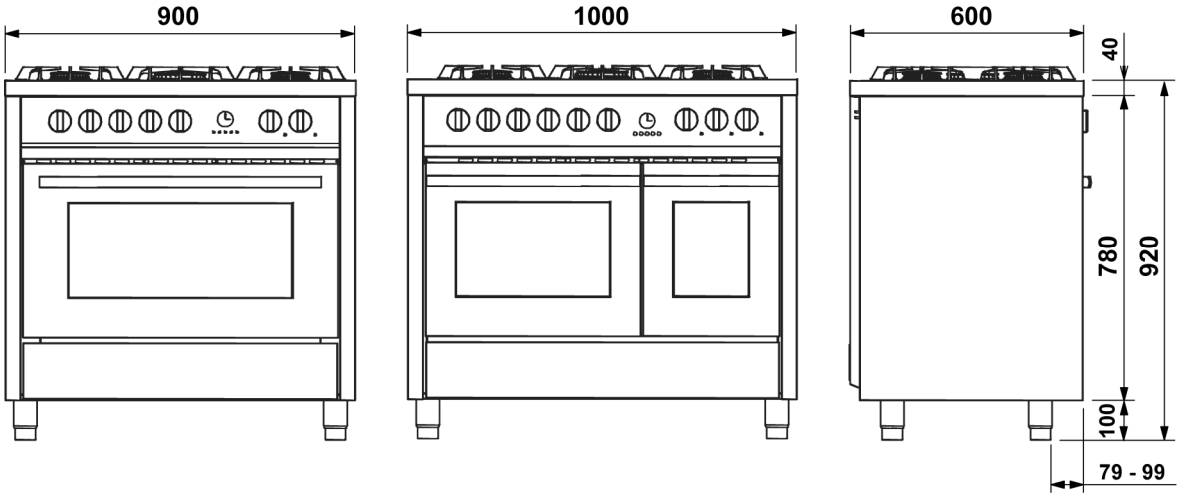
ENFASI



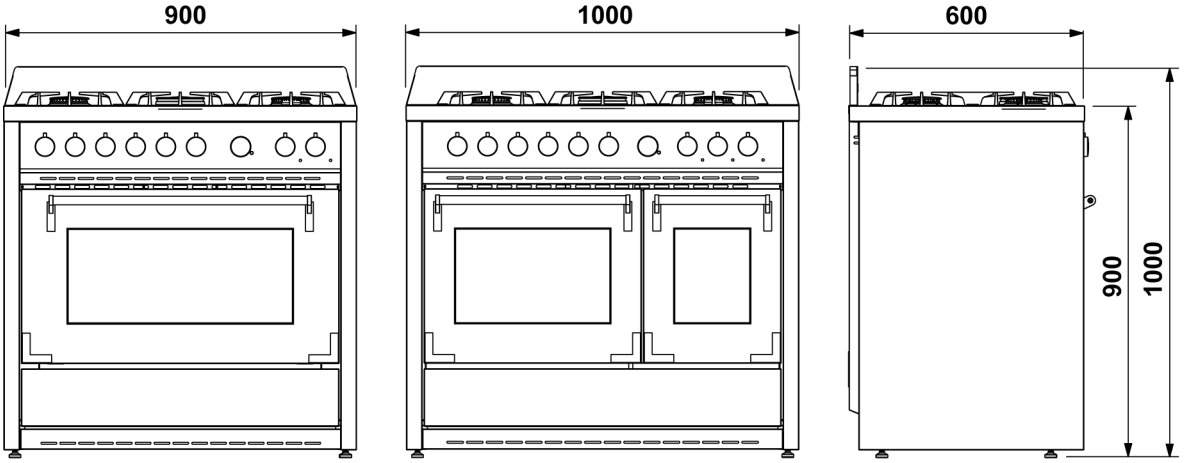
OXFORD

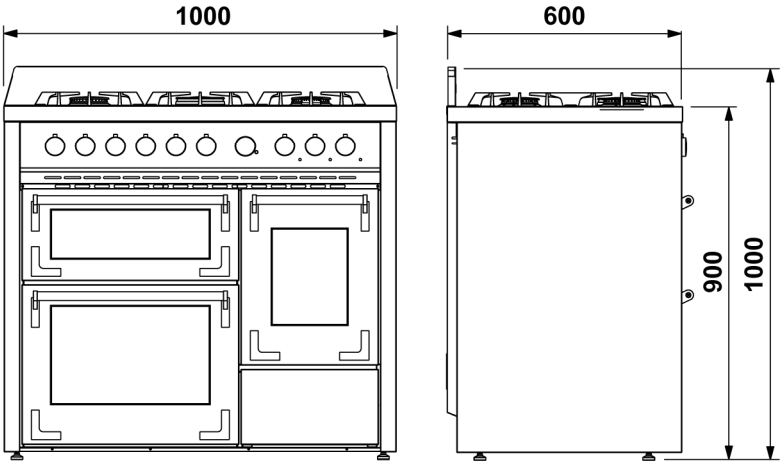


ADAGIO



CONCERTO





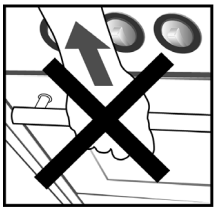
3.1 Generelle advarsler

Følgende skal udføres af en kvalificeret installatør. Installatøren er ansvarlig for korrekt installation af apparatet i overensstemmelse med gældende sikkerhedsstandarder. Før apparatet tages i brug, skal den beskyttende plast på betjeningspanelet, rustfri ståldele osv. fjernes.

Dette apparat må kun installeres af autoriseret personale og i overensstemmelse med producentens installationsvejledning, lokale gasinstallationsregler, kommunale bygningsreglementer, vandforsyningsregler, elektriske installationsregler, AS 5601/AG 601 - Gasinstallationer og enhver anden gældende lovgivning.

Efter installationen skal installatøren teste apparatet grundigt og sikre, at det fungerer korrekt, før det overdrages til kunden.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller genstande, der skyldes manglende overholdelse af de ovenstående retningslinjer (jf. kapitel '2. Advarsler for sikkerhed og brug').
De tekniske data er angivet på skiltet placeret på bagsiden af apparatet.
Justeringsbetingelserne vises på en etiket, der er påført emballagen og apparatet.

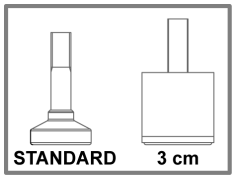
***Brug ikke ovndørshåndtaget** til at løfte eller håndtere apparatet, gælder også ved udpakning.*



3.2 Udskiftning af justerbare fødder

Kogepladen leveres med standardfødder, som allerede er installaret.

*Standardfødderne tillader, at du kan justere højden, så du kan nivellere kogepladen i forhold til gulvet; **kogepladen bliver ustabil, hvis du skruer fødderne for meget ud.***



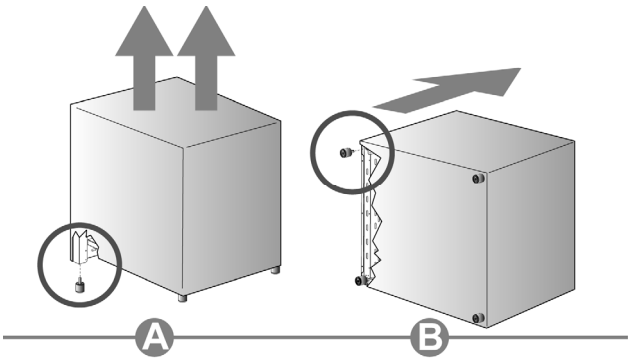
Ønsker du at hæve kogepladen, skal du erstatte standardfødderne med højere fødder, for at få ekstra 3 cm. (Leveres med visse modeller eller kan bestilles hos din forhandler).

Før du vender kogepladen, anbefaler vi, at du fjerner alle dele, der ikke er fastmonterede, især kogepladegitter og brændere. For at lette vægten af kogepladen kan du også fjerne tilbehøret inde i ovnen, hvilket forhindrer utilsigtet skade, under vending af kogepladen.

Følg en af følgende metoder for at udskifte fødderne:

A. Løft kogepladen fra gulvet.
B. Læg kogepladen på ryggen.

Fjern fødderne fra emballagen og skru dem fast på bunden af kogepladen. Foretag den endelige justering af fødderne for at nivellerer kogepladen i forhold til gulvet efter færdiggørelsen af gas- og elektriske tilslutninger.

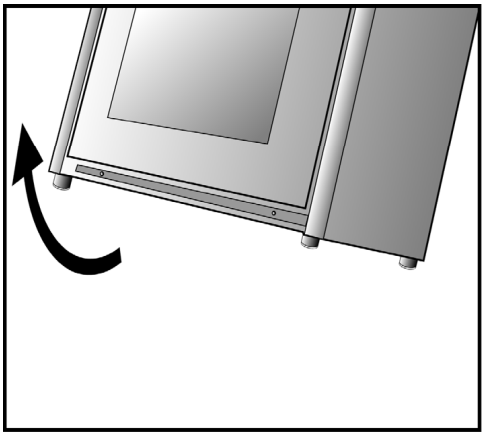


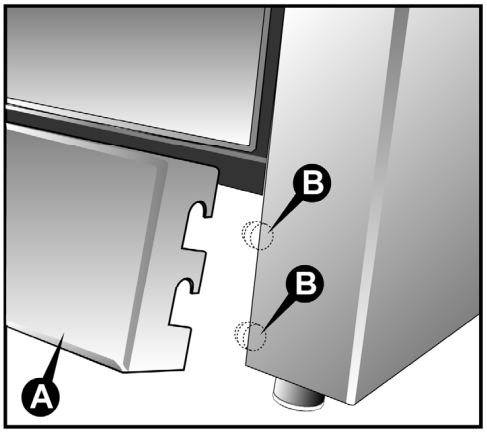
Hvis du får brug for at trække udstyret, skal du skrue fødderne helt ind og derefter justere dem, når udstyret er placeret, som ønsket.

3.3 Montering af frontbeklædning (kun tilgængelig på visse modeller)

For nogle kogeplademodeller er der en frontbeklædning tilgængelig, som komplementerer apparatets æstetik. Før du vender kogepladen, anbefaler vi, at du fjerner alle dele, der ikke er fastmonterede, især kogepladegitter og brændere. For at lette vægten af kogepladen kan du også fjerne tilbehøret inde i ovnen, hvilket forhindrer utilsigtet skade, under vending af kogepladen.

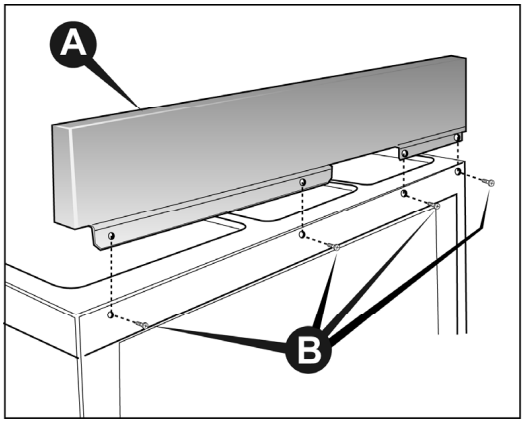
For at montere frontbeklædningen, følg disse trin:
- *Læn kogepladen bagud.*
- *Juster beklædningen A med monteringspositionen som vist på illustration.*
- *Påfør beklædningen, indtil den passer ind i monteringspositionen.*
- *Træk beklædningen nedad, så den hægter sig fast på de 4 stifter B (to på hver side), der er på kogepladen.*

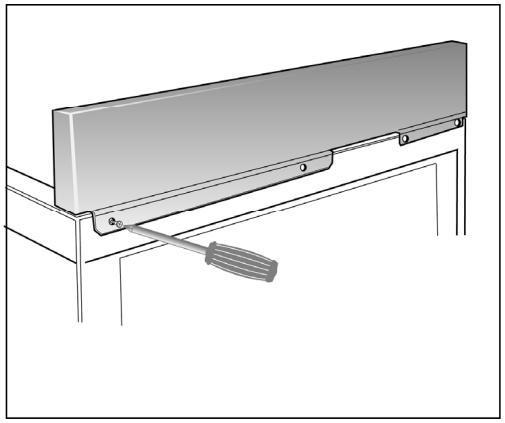




3.4 Montering af bagbeskyttelse (kun tilgængelig på visse modeller)

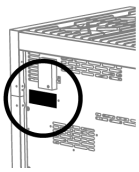
Følg disse trin for at installere:
- Placer bagbeskyttelsen A på bagsiden af overfladen og sørg for, at hullerne er korrekt justeret.
- Stram de 4 skruer B med en stjerneskruetrækker.





Eventuel gulning af stålet over tid, er helt naturlig og ændrer på ingen måde dets oprindelige egenskaber. Gulningen kan fjernes ved hjælp af specifikke rengøringsprodukter til stål.

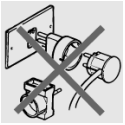
3.5 Elektrisk tilslutning



Sørg for, at spændingen og kapaciteten af strømkablet svarer til de data, der er angivet på typeskiltet placeret på bagsiden af apparatet; en kopi er vedhæftet manualen.
Et andet skilt, der indeholder detaljeret information om modellen og serienummeret, er placeret inde i apparatet på venstre side og er synligt, når ovndøren åbnes.

FJERN ALDRIG DISSE TYPESKILTE.

Installer en afbryder med flere poler på strømkablet til apparatet med en kontaktåbningsafstand på 3 mm eller mere, placeret et bekvemt sted tæt på apparatet.



Brug ikke reduktionsadaptere, adaptere eller shunt.

Før du foretager den elektriske forbindelse, skal du sikre dig, at jordforbindelsen er effektiv.

Sørg for, at sikkerhedsventilen og husets elektriske system kan tåle apparatets belastning.

Det gul/grønne jordkabel må ikke blive afbrudt.

Det elektriske kabel må ikke komme i kontakt med dele, hvis temperatur er mere end 50°C højere end rumtemperaturen.

3.5.1 Tværsnit elektrisk strømkabel

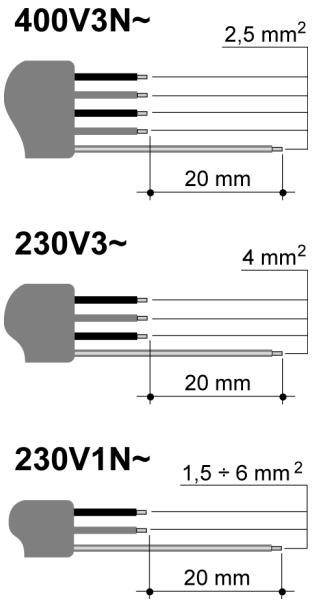
Afhængigt af typen af strømforsyning skal du bruge et kabel, der overholder følgende tabel:

Ved 400V3N~ (modeller tilsluttet i henhold til DIAGRAM **A**): Brug et pentapolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 5 × 2,5 mm²).

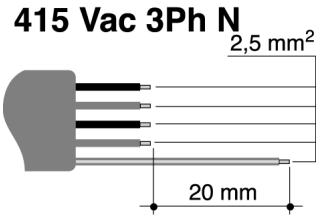
Ved 230V3~ (modeller tilsluttet i henhold til DIAGRAM **C**, men omkoblet af installatøren i henhold til DIAGRAM **B**):
Brug et tetrapolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 4 × 4 mm²).

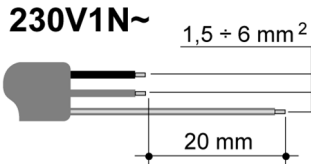
Ved 230V1N~ (modeller tilsluttet i henhold til DIAGRAM **C**):
Op til 2,9 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 1,5 mm²).
Mellem 2,9 kW og 5,4 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 2,5 mm²).
Mellem 5,4 kW og 7 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 4 mm²).
Over 7 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 6 mm²).

Enden, der skal tilsluttes apparatet, skal have jordkablet (gul-grøn) mindst 20 mm længere.



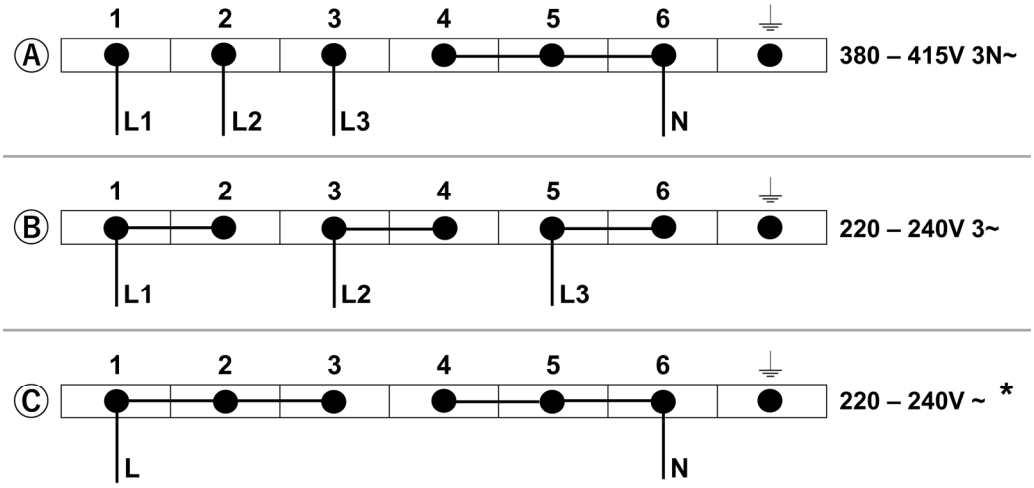
Ved 415 Vac 3Ph N (modeller tilsluttet i henhold til DIAGRAM **D**):
Brug et pentapolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 5 × 2,5 mm²).
Ved 230V1N~ (modeller tilsluttet i henhold til DIAGRAM **E**):
Op til 2,9 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 1,5 mm²).
Mellem 2,9 kW og 5,4 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 2,5 mm²).
Mellem 5,4 kW og 7 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 4 mm²).
Over 7 kW: Brug et tripolært kabel af typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 6 mm²).
Enden, der skal tilsluttes apparatet, skal have jordkablet (gul-grøn) mindst 20 mm længere.





3.5.2 Strømforsyningstype

Det er muligt at opnå forskellige tilslutninger afhængigt af spændingen ved blot at flytte de ikke-tilsluttede kabelender på den **elektriske tavle** som vist i de følgende diagrammer.
Se oversigten "**Connection to the terminal board**" (Tilslutning til elektrisk tavle").

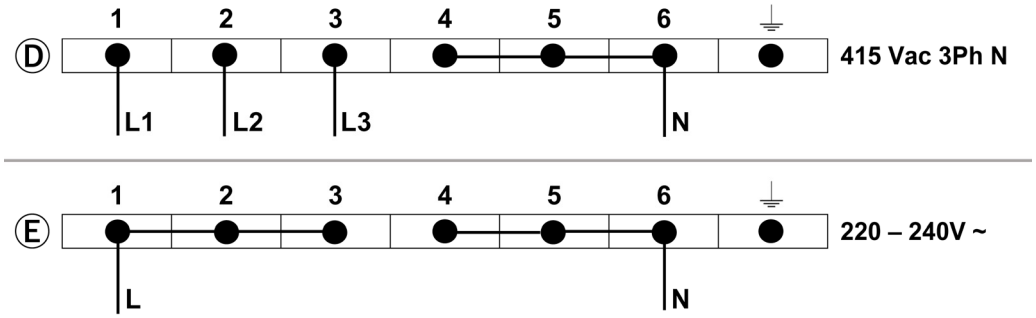


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD			
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		POWER SUPPLY
		Q–SERIES	
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	DIAGRAM Ⓒ
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	DIAGRAM Ⓐ
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	

Modeller tilsluttet i henhold til diagram **A** kan omkobles af installatøren i henhold til diagram **B**.

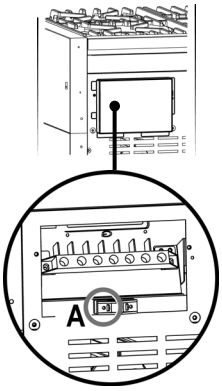
Modeller tilsluttet i henhold til Diagram **C** kan omkobles af installatøren i henhold til diagram **A**.

* Original tilslutning fastsat af producenten.



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD				
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		CURRENT DRAW (amps)	
		Q−SERIES		Q−SERIES
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	15	18,7
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	23,7	27,5
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	42,9	46
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	45,8	49,5
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	54,5	58

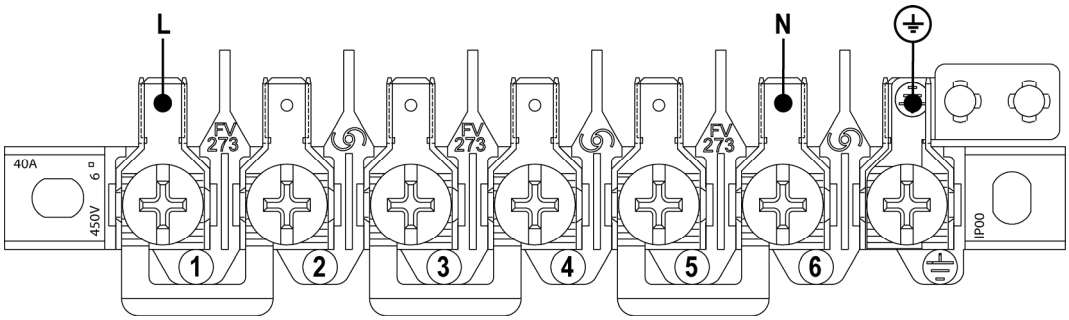
3.5.3 Udskiftning af det elektriske kabel



For at udskifte det elektriske kabel skal du have adgang til den **elektriske tavle**. Dette er placeret på bagsiden af apparatet, som vist på figuren.

For at udskifte kablet, følg disse trin:

Åbn elektronikboksen.
Løsn skruen **A**, der låser kablet.
Løsne skruekontakterne og udskift kablet med et nyt af samme længde, der svarer til specifikationerne i tabellen i afsnit “3.5.1 Elektrisk strømkabels tværsnit”.
”**Gul-grøn**” jordkabel skal tilsluttes ⏚ til tavlen og skal være cirka **20 mm** længere end linjekablerne.
Neutral ”**blå**” kabel skal tilsluttes tavlen, markeret med bogstavet **N**.
Linjekablet skal tilsluttes tavlen, markeret med bogstavet **L**.

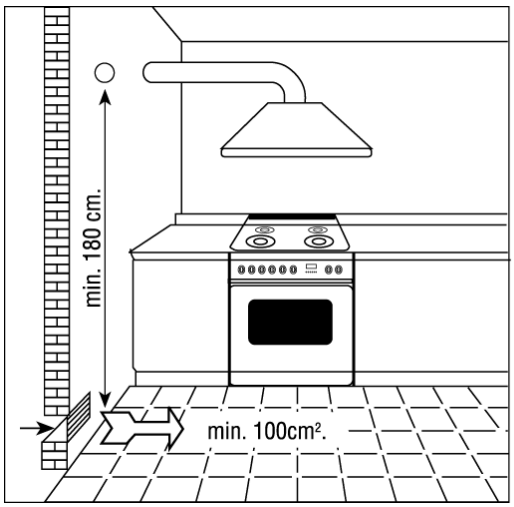


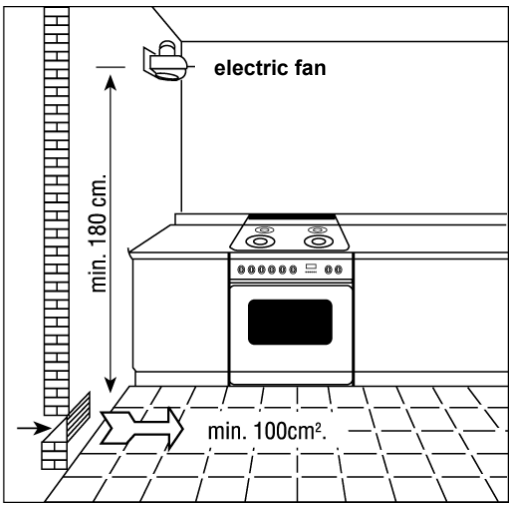
3.6 Ventilation i rum med gasapparater

Dette apparat er ikke tilsluttet en udluftningsenhed for forbrændingsprodukter. Det skal derfor installeres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende installationsstandarder. Vær særlig opmærksom på de standarder, der gælder for rumventilation.

Dette apparat er ikke tilsluttet en udluftningsenhed for forbrændingsprodukter. Ventilationen skal være i overensstemmelse med AS5601/AG 601 - Gasinstallationer. Generelt skal apparatet have tilstrækkelig ventilation for at sikre fuldstændig forbrænding af gas, korrekt aftræk og for at holde temperaturen i de umiddelbare omgivelser inden for sikre grænser. Vær særlig opmærksom på de standarder, der gælder for rumventilation.

Dette apparat kan kun installeres i ventilerede rum i overensstemmelse med gældende standarder, så der sikres korrekt naturlig eller tvungen ventilation gennem åbninger mod ydervægge eller passende kanaler, der permanent og tilstrækkeligt sikrer både lufttilførsel nødvendig for korrekt forbrænding og bortledning af forurenet luft. Det anbefales, at apparatet har en emhætte monteret direkte ovenover eller en loftventilator i nærheden af apparatet.
Brugen af et gasapparat producerer varme og fugt i det rum, hvor det er installeret. Sørg for god rumventilation: hold naturlige ventilationsåbninger åbne eller installer en mekanisk ventilationsanordning (kanaliseret udsugningshætte).
Intensiv og langvarig brug af apparatet kan kræve supplerende ventilation, for eksempel ved at åbne et vindue, forbedre ventilationen eller øge emhættens effekt, hvis den er installeret.
Hvis dette er det eneste gasapparat i rummet, er det nødvendigt at installere en emhætte for at bortlede forurenet luft naturligt og direkte, med et lige, lodret rør, der er mindst dobbelt så langt som dets diameter og har en minimumssektion på 100 cm².
For den nødvendige lufttilførsel til rummet er det nødvendigt at forberede en lignende åbning på mindst **100 cm²**, der med udgang direkte til det fri, placeret tæt på gulvniveau, så den ikke bliver tilstoppet hverken indefra eller udefra og så den ikke forstyrrer forbrændingen af brænderne og den korrekte bortledning af forurenet luft, med en højdeafstand fra udgangsåbningen på mindst **180 cm**.

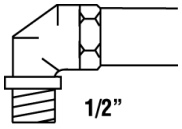


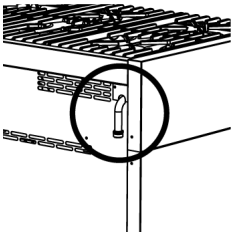


Husk, at mængden af luft nødvendig for forbrænding ikke må være lavere end **2 m³/h** per kW af effekt (se den samlede effekt i kW, som angivet på apparatets plade).
I alle andre tilfælde, dvs. når der er andre gasapparater i samme rum, eller hvis det ikke er muligt at have naturlig direkte ventilation, er det nødvendigt at skabe naturlig, indirekte ventilation eller tvungen ventilation: For denne type arbejde er det nødvendigt at kontakte en kvalificeret tekniker for at installere og etablere ventilationssystemet i streng overensstemmelse med retningslinjerne i gældende standarder.
Åbningerne bør placeres således, at der ikke dannes ubehagelige luftstrømme for beboerne.
Desuden er det forbudt at bruge skorstene, der allerede anvendes af andre apparater, til at bortlede forbrændingsprodukter.

3.7 Gastilslutning

Apparatets indstillingsbetingelser er angivet på pladen på bagsiden af apparatet. Gasdrevne apparater til husholdningsbrug, som ikke er tilsluttet en rørledning til bortledning af forbrændingsprodukter, må ikke medføre en koncentration af kuldioxid, der kan udgøre en sundhedsrisiko for de personer, der er udsat, i forhold til eksponeringstiden.





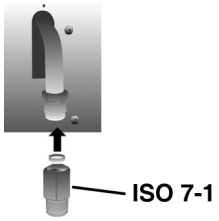
Vi anbefaler, at du kontrollerer, at apparatet er korrekt indstillet til den type gas, der distribueres. Tilslutningen til gasrørene skal udføres fagmæssigt i overensstemmelse med gældende standarder, som foreskriver installation af en sikkerhedshane ved enden af røret. Det gevindtilsluttede ½” gasforbindelsesrør er placeret på bagsiden, på højre side af apparatet.
Vi anbefaler, at du kontrollerer, at apparatet er korrekt indstillet til den type gas, der distribueres. Tilslutningen til gasrørene skal udføres fagmæssigt i overensstemmelse med gældende standarder, som foreskriver installation af en sikkerhedshane ved enden af røret. Gasforbindelsen er et hangevind ½” BSP og er placeret øverst til venstre på bagsiden af apparatet, 74 mm fra siden og 700 mm fra gulvet (komfurer) eller 25 mm fra undersiden (kogeplader). Apparatet er fabriksindstillet til naturgas. Testpunkts-trykket bør justeres til 1,00 kPa med Wok- og Semi-Rapid-brænderne, der kører på maksimal effekt på 120 cm modeller, og Wok-brænderen, der kører på maksimal effekt på 90 cm modeller.

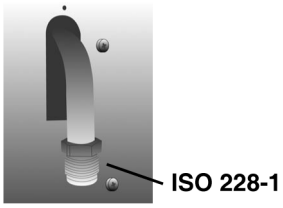
For butan og propan skal der anvendes en trykregulator, der overholder gældende standardregler. Pakningerne skal også overholde de gældende standardregler.
Når gassen er tilsluttet, skal tætheden af samlingerne kontrolleres med en sæbe- og vandopløsning.

For propan skal der monteres en trykregulator, der er indstillet til at levere et forsyningstryk på 2,75 kPa i overensstemmelse med gældende standardregler. Pakningerne skal også overholde de gældende standardregler. Monter testpunktssættet, der leveres med apparatet, til gasforbindelsen, når det installeres til brug med propangas. Når gassen er tilsluttet, skal tætheden af samlingerne kontrolleres med en sæbe- og vandopløsning.

Det er muligt at tilslutte gassen på følgende måder:
• Ved brug af stive jern- eller kobberrør som specificeret i AS5601 tabel 3.1;
• Ved brug af en Plumbezy fleksibel slange, AGA godkendelsesnummer 6196, 10 mm indre diameter, klasse D, og med en længde mellem 1-1,2 m i overensstemmelse med AG601 for en ”højtilslutning”. For komfurer leveret med en fleksibel slange skal fastholdelseskæden monteret på bagsiden af komfuret fastgøres til væggen som følger:

Fastgørelsespunkter skal placeres på begge sider af komfuret (lodret i linje med de fastgjorte kæder) ca. 100 mm over gulvniveau.
Kæderne skal fastgøres solidt ved disse punkter.
Lignende fastgørelsespunkter skal placeres ca. 700 mm over gulvniveau ved brug af åbne kroge.
Kæderne skal løkkes over disse kroge for at forhindre, at komfuret utilsigtet kan vippe.
Fjernelse af kæderne fra krogene gør det muligt at trække komfuret ud til service. Sørg for, at kæderne forhindrer belastning på slangesamlingen, mens komfuret er i denne position.

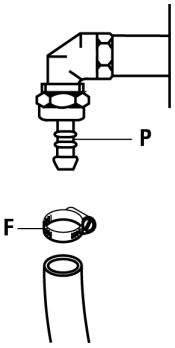
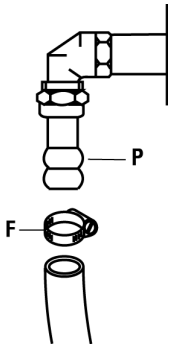


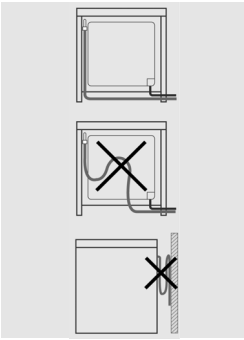


AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
LU		
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Det er muligt at tilslutte gassen på følgende måder:

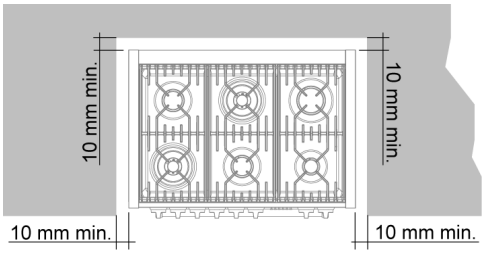
- Ved brug af stive **jern- eller kobberrør**.
- Ved brug af en ubrudt **fleksibel rustfri stålslange** med en mekanisk fitting i overensstemmelse med gældende standardregler (maksimal længde på den udstrakte slange **2000 mm**). Slangen bør tilsluttes direkte til rampens 'albue'.
- Ved at indsætte en fleksibel gummislange i overensstemmelse med gældende standardregler. Denne slange bør kobles direkte til gummiholderen **P,** der svarer til den anvendte gas, og fastgøres med en klemme **F** i overensstemmelse med gældende standardregler. I sidstnævnte tilfælde skal udløbsdatoen, der er trykt på slangen, kontrolleres, og slangen skal udskiftes inden denne dato.

LPG	NATURAL GAS
	

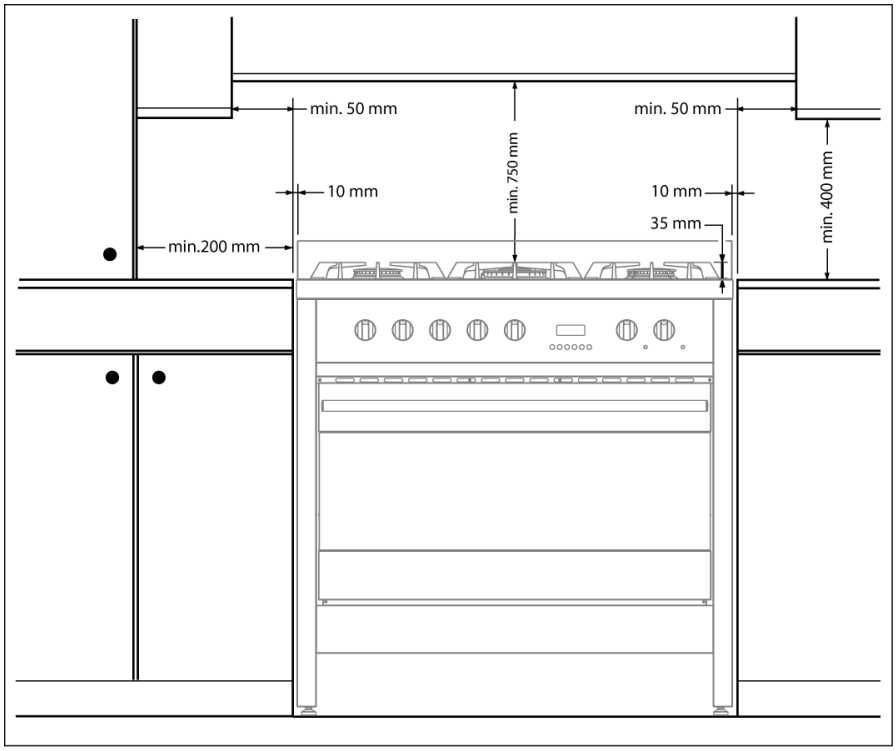


Ved brug af fleksible gummislanger med en maksimal længde på 1500 mm:
- Undgå, at slangerne bliver klemt eller presset sammen.
- Slangerne må ikke udsættes for træk eller vrid.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med skarpe kanter eller andre skærende overflader.
- Sørg for, at slangerne ikke kommer i kontakt med dele, der kan nå temperaturer på 70°C over stuetemperatur.
- Sørg for, at hele slangens længde kan inspiceres.
- Brug ikke den medfølgende naturgasregulator med apparatet til propangas.

Enheden skal være belagt med varmebestandigt materiale (minimum 90°C). Hvis apparatet installeres tæt på andre enheder, skal den minimumsplads, der er foreslået i nedenstående diagram, overholdes.



Enhver tilstødende vægoverflade, der er placeret inden for 200 mm fra kanten af en kogepladebrænder, skal være lavet af et egnet ikke-brændbart materiale i en højde på 150 mm for hele kogepladens længde. Enhver brændbar konstruktion over kogepladen skal være mindst 600 mm over toppen af brænderen, og ingen konstruktion må være inden for 450 mm over toppen af brænderen.
Hvor afstanden fra kanten af en brænder til en vandret overflade er mindre end 200 mm, skal overfladen enten være mindst 10 mm under niveauet af kogepladen eller have den lodrette del af overfladen passende dækket med et ikke-brændbart materiale, som specificeret i AS 5601 - AG 601.



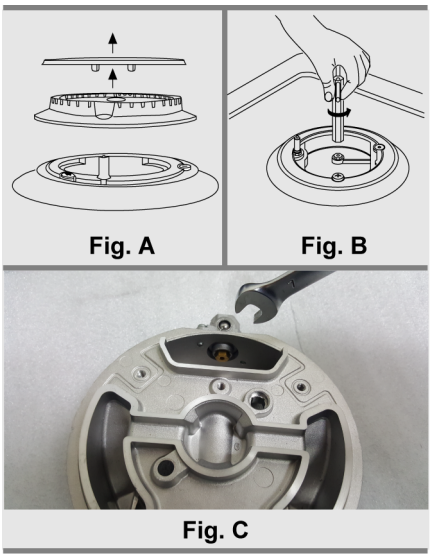
3.8 Gasjusteringer

Dyser, der ikke leveres med apparatet, skal bestilles fra servicecentret.

Mærkaten, der leveres sammen med apparatet, skal placeres i et tilgængeligt område ved siden af apparatet. For komfurer er mærkaten placeret i apparatets skuffe. Dette apparat er egnet til naturgas og propan; sørg for, at den tilgængelige gasforsyning matcher oplysningerne på datamærkaten.

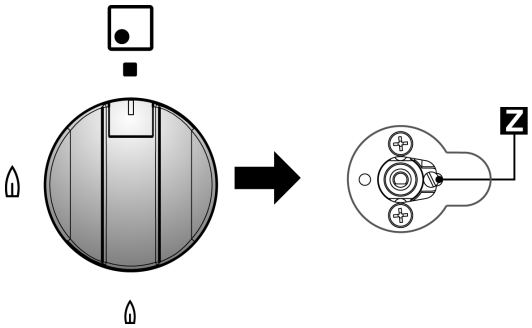
Hvis apparatet er indstillet til en anden gastype end den tilgængelige, skal dets dyser udskiftes, minimumsflowet reguleres, og gummiholderen ændres. For at udskifte dyserne på kogepladen, skal følgende udføres:

- Fjern støbejernsristene.
- Fjern brænderne og brænderdæksler (**Fig. A)**.
- Tag dysen ud (**Fig. B / Fig. C**) og udskift den med en, der er egnet til den nye gastype.
- Udskift gasmærkaten (på bagsiden af apparatet) med den nye, der følger med dysesættet.
- Genmonter alle dele ved at følge instruktionerne for afmontering i omvendt rækkefølge, og sørg for at placere brænderdækslet korrekt på brænderen.



3.8.1 Minimumsflow for ventilerede haner på kogeplade

- Tænd for brænderen og drej kontrolknappen mod minimumsflowpositionen.
- Fjern knappen.
- Juster den indvendige skrue **Z** med en skruetrækker, indtil den korrekte lavflamme opnås.
- Sæt knappen tilbage på plads.

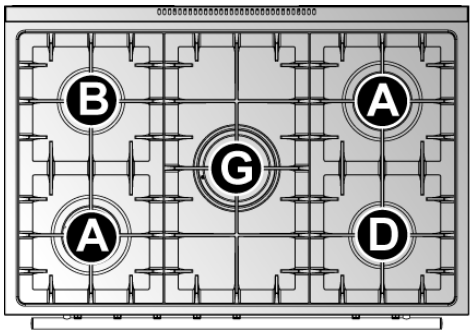
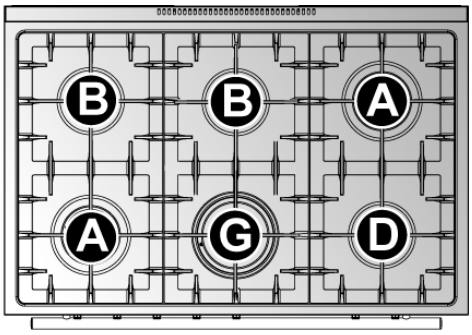


- *Skru justeringsskruen Z ud for at øge flowet, eller skru den ind for at reducere flowet.*
- *Justeringen er korrekt, når den lave flamme måler cirka 3 eller 4 mm.*
- *For butan/propan skal justeringsskruen strammes helt til.*
- *Når du hurtigt skifter fra maksimal til minimal flow og omvendt, skal du sikre dig, at flammen ikke går ud.*

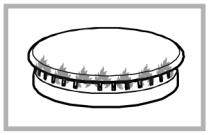
3.9 Tilslut til LPG

Gas må kun tilsluttes en gasinstallation, uanset om det er forsynet fra flaske eller anden kilde

Ved omstilling fra naturgas til propan skal NG-regulatoren fjernes og udskiftes med Test Point-samlingen. En gasregulator, der er egnet til et forsyningstryk på 2,75 kPa, skal være en del af gasbeholderforsyningen og bør justeres med Wok-brænderen i maksimal drift. Udskift den gamle datamærkat med en, der er egnet til den type gas, apparatet er blevet reguleret for.

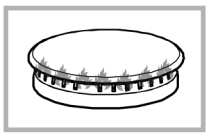
EE %	5 BURNERS	6 BURNERS	EE %
56.6			56.6

EE %	RAPID (**A**)	SEMI RAPID (**B**)	WOK (**G**)	AUXILIARY (**D**)
	58.4	56.5	53.2	–



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (**D**)	1000	330	95 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (**D**)	1000	330	73 g/h



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

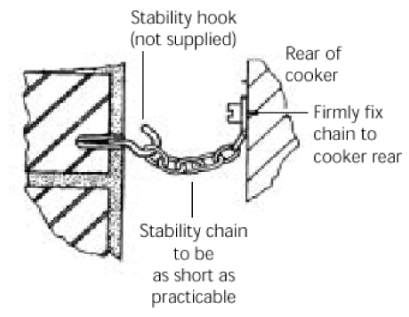
TYPE OF GAS	kPa	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	MAX. CONSUMPTION
				MJ
NATURAL GAS	1.00	1.50	RAPID (**A**)	11.50
		1.20	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.65	WOK (**G**)	13.00
		0.90	AUXILIARY (**D**)	3.90
ULPG	2.75	0.95	RAPID (**A**)	11.50
		0.73	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.00	WOK (**G**)	13.00
		0.53	AUXILIARY (**D**)	3.90

4. Afsluttende instruktioner

4.1 Stabilitetskæde

Komfuret er udstyret med en stabilitetsanordning, såsom en fabriksfremstillet stabilitetskæde som vist, og er sikkert fastgjort til bygningens konstruktion.

Uanset placeringen skal du huske at efterlade tilstrækkelig plads, så komfuret kan trækkes ud for rengøring og service.

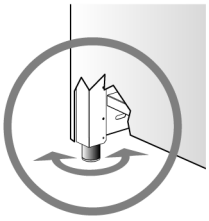


Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

4.2 Justering af komfuret i vater

Efter at have lavet de elektriske tilslutninger og gastilslutningerne, skal komfuret nivelleres i forhold til gulvet ved hjælp af de justerbare fødder, som tidligere er skruet på bunden af komfuret.

Hvis det er nødvendigt at trække komfuret, skal fødderne skrues helt ind, og den endelige justering udføres først, når de øvrige trin er afsluttet.

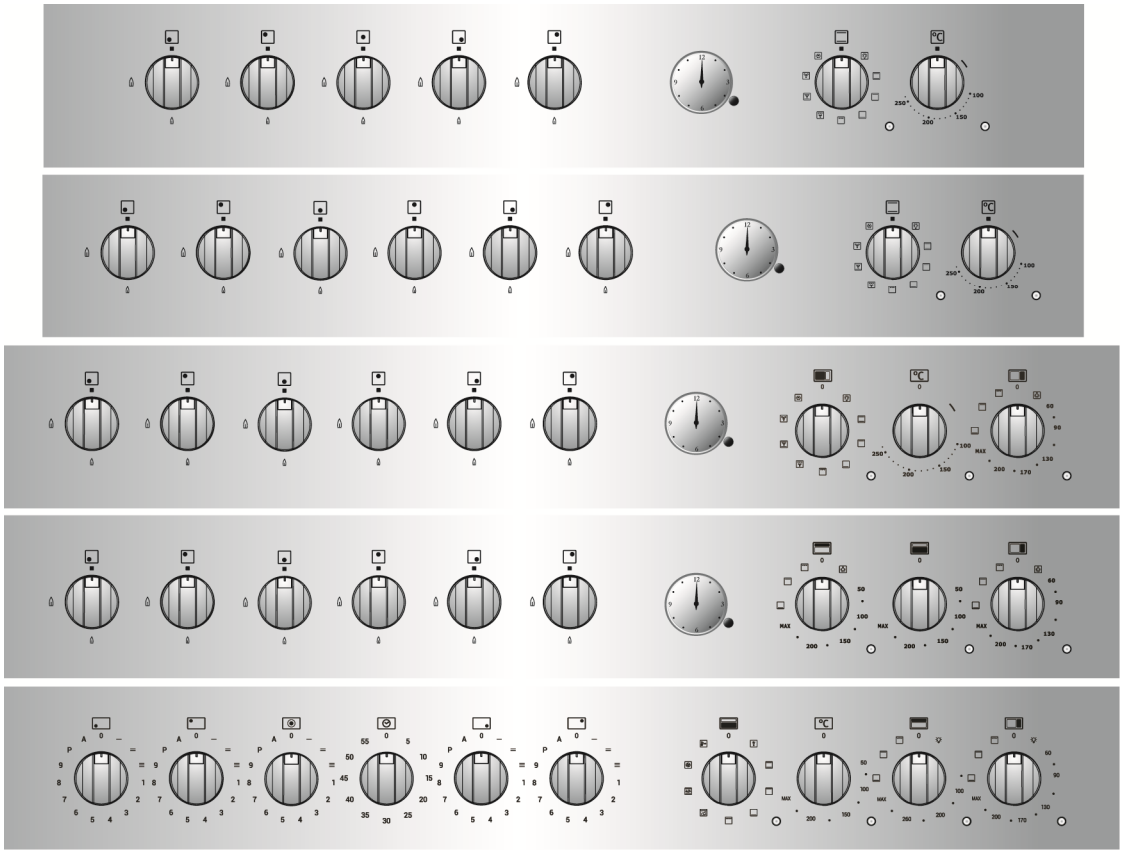


Kontroller alle gasforbindelser for lækager med sæbevand. Brug IKKE en åben flamme til at opdage lækager. Tænd alle brændere for at sikre korrekt funktion af gasventiler, brændere og tænding. Drej gasregulatorerne til lavflamme-positionen og observer flammens stabilitet. Når du er tilfreds med kogepladen, skal du instruere brugeren i den korrekte betjeningsmetode. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt efter alle kontroller, skal du kontakte den autoriserede serviceudbyder i dit område.

5. Betjeningspanel/knapper/symboler

5.1 Frontpanelet

Alle betjeningselementer til kogepladen og ovnen er placeret på frontpanelet.

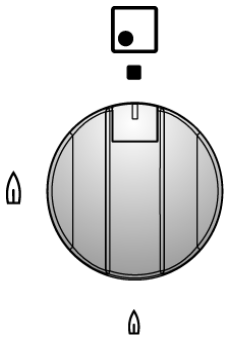


DREJEKNAP PÅ KOGEPLADE

Flammen tændes ved samtidigt at trykke på knappen og dreje den mod venstre til lavflamme-symbolet.

For at regulere flammens styrke drejes knappen mellem maksimum- og minimumsindstillingerne.

Sluk for brænderen ved at dreje knappen tilbage til positionen.

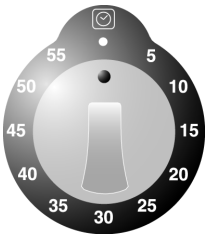


BRÆNDERE - beskrivelse af symboler

VENSTRE KOGEZONE - FRONT	HØJRE KOGEZONE - FRONT
VENSTRE KOGEZONE - BAGERST	HØJRE KOGEZONE - BAGERST
MIDTZONE	
MIDTERZONE - FRONT	
MIDTERZONE - BAGERST	

TIMER

Drej knappen hele vejen med uret for at optrække timeren. Det er muligt at indstille den ønskede tid op til maksimalt 60 minutter. Klokken ringer kortvarigt, når den indstillede tid er udløbet.



KNAPPEN PÅ INDUKTIONSKOGEPLADEN

Induktionskogepladen er udstyret med knapper til kontrol af effektniveauet. For at vælge et andet effektniveau skal du dreje kontrolknappen til den ønskede værdi (**1 - 9** og **P**).

”**P**” er den maksimale effekt, der kan anvendes for hvert varmelegeme.

Drej knappen for at indstille den ønskede effektværdi. Drej knappen for at vise det aktuelle ønskede effektniveau, mens det niveau, der er valgt med knappen, kun er vejledende.

VARMEZONER - beskrivelse af symboler

VENSTRE KOGEZONE - BAGERST

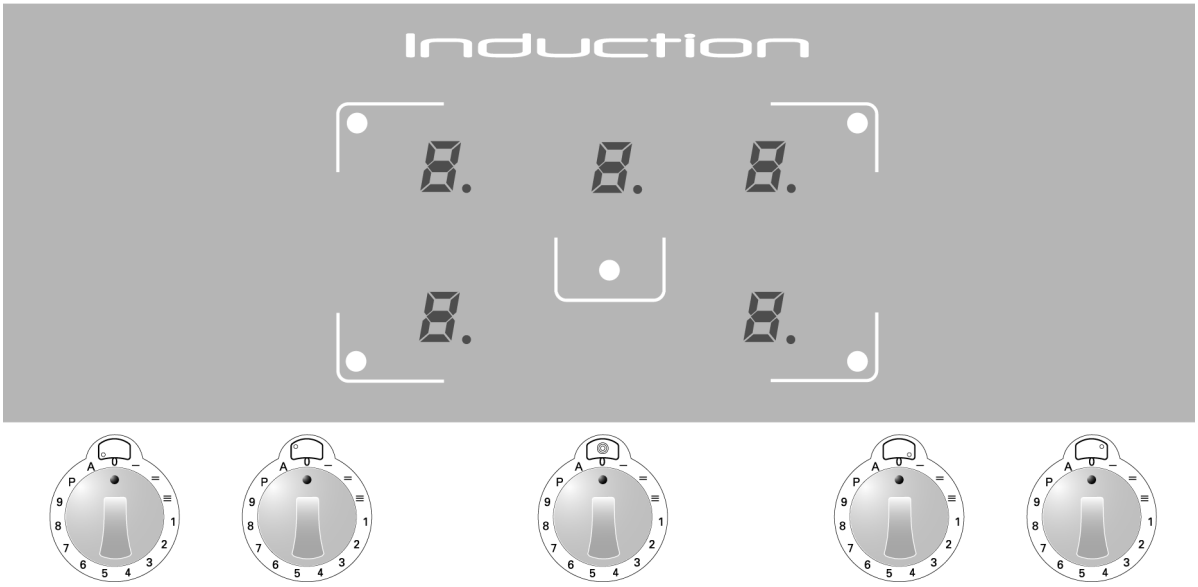
VENSTRE KOGEZONE - FRONT

MIDTZONE

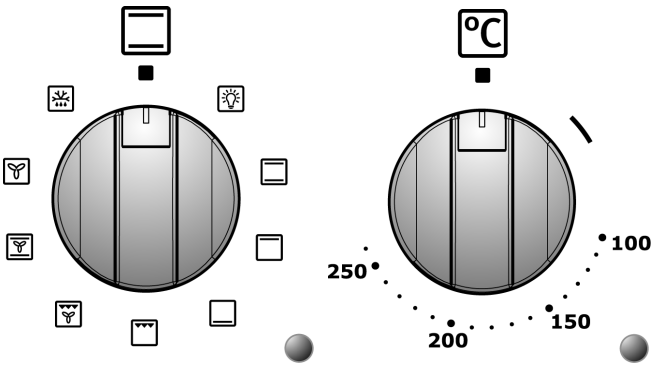
HØJRE KOGEZONE - BAGERST

HØJRE KOGEZONE - FRONT

Alle kontrolknapper til varmelegemerne er placeret på frontpanelet, og de tilhørende displays er synlige på kogepladen.



ELEKTRISKE OVNKNAPPER



Den elektriske ovn styres af to knapper: funktionsvælgeren og temperaturknappen. De gør det muligt at vælge den mest hensigtsmæssige opvarmningstype til forskellige madlavningsbehov ved at tænde de relevante varmeelementer og indstille den ønskede temperatur.

Indstillingen ╲ på temperaturvælgerknappen styrer ovnens blæser. Under ovnknapperne er der to advarselslamper: det grønne lys viser, at ovnen er i gang; det orange lys indikerer, at den indstillede temperatur er nået. Det orange lys tændes og slukkes for at vise, når opvarmningen automatisk aktiveres for at opretholde temperaturen i ovnen på det niveau, der er indstillet på temperaturvælgerknappen.

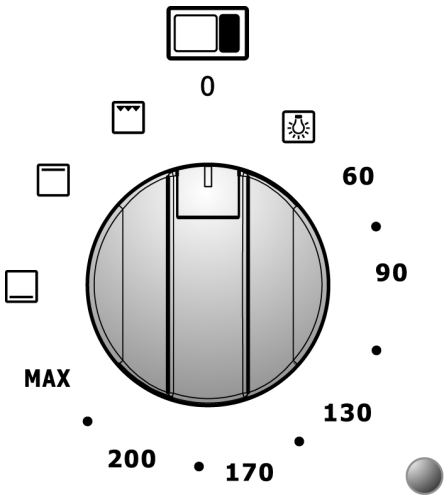
Ovnen har et indvendigt lys, der altid er tændt, mens ovnen er i gang. Det kan tændes, selv når ovnen er slukket, til rengøringsformål, ved at dreje funktionsvælgeren til symbolet.

BESKRIVELSE AF SYMBOLER PÅ FUNKTIONSVÆLGEREN

- **OVNLYS**
- **OVER-/UNDERVARME - ECO**
- **OVERVARME**
- **UNDERVARME**
- **GRILL**
- **VARMLUFT + GRILL**
- **OVER- OG UNDERVARME - MED BLÆSER**
- **VARMLUFT**
- **OPTØNING**

SEKUNDÆR ELEKTRISK OVNKNAP

Nogle komfurmodeller er udstyret med en ekstra elektrisk ovn med naturlig konvektion, der styres af en enkelt knap. Ved at placere knappen korrekt og indstille den ønskede temperatur, vil både det øverste og nederste varmeelement tænde. Du kan vælge en af de funktioner, der er beskrevet i tabellen, men i dette tilfælde vil temperaturen for det valgte varmeelement automatisk blive indstillet til den **maksimale** temperaturværdi.



Under knappen til den ekstra ovn er der en **orange lampe**, der viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Den **orange lampe** tænder og slukker for at indikere, når opvarmningen automatisk aktiveres for at opretholde temperaturen i den ekstra ovn på det niveau, der er indstillet på kontrolknappen.

Den ekstra ovn har et **indvendig lys**. Lyset er altid tændt, mens ovnen er i drift: det kan tændes, selv når ovnen er slukket, til rengøringsformål, ved at dreje funktionsvælgeren til symbolet.

SYMBOLER PÅ DEN SEKUNDÆRE ELEKTRISKE OVNKNAP

OVNLYS

60÷M

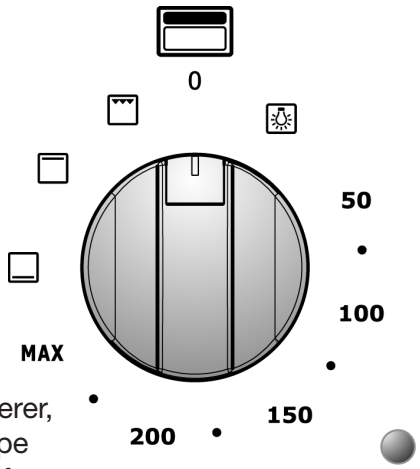
UNDERVARME

OVERVARME

GRILL + ROTISSERIE

BESKRIELSE AF GRILLKNAPPEN

Den elektriske ovn, der er udstyret med grillfunktion med naturlig konvektion, styres af en enkelt knap. Ved at indstille knappen korrekt og vælge den ønskede temperatur, aktiveres både de øverste og nederste varmeelementer. Det er muligt at vælge en af funktionerne beskrevet i tabellen, men i dette tilfælde vil temperaturen på det valgte varmeelement automatisk blive sat til **MAX** temperaturværdien.



Under grill-kontrolknappen er der en **orange lampe**, som indikerer, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Den orange lampe tænder og slukker for at vise, når varmen automatisk aktiveres for at opretholde temperaturen i grillovnen på det niveau, der er indstillet på kontrolknappen.Grillovnen har en indvendig lampe, som altid er tændt, mens ovnen er i brug. Lampen kan tændes, selv når ovnen er slukket, for rengøringsformål, ved at dreje knappen til symbolet.

BESKRIVELSE AF SYMBOLER

OVNLYS

50÷MAX

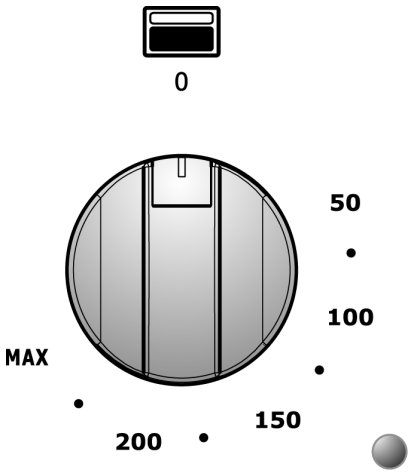
UNDERVARME

OVERVARME

GRILL

BESKRIVELSE AF VARMLUFTSKNAPPEN

Varmluftsovnen styres med en enkelt knap. Denne knap gør det muligt for brugeren at vælge den mest egnede opvarmningstype til forskellige madlavningsbehov ved at indstille den ønskede temperaturværdi (fra 50°C til MAX).



Under knappen til varmluft er der en **orange lampe**, som viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Den **orange lampe** tændes og slukkes for at indikere, når varmen automatisk aktiveres for at opretholde temperaturen i ovnen på det niveau, der er indstillet på kontrolknappen. Ovnen har et **indvendigt lys**, som altid er tændt, mens ovnen er i brug.

BRUG OG PROGRAMMERING AF DET DIGITALE UR PÅ TOUCHSKÆRM

Det digitale ur gør det muligt at programmere ovnen til automatisk at tænde og slukke.

–	MINUS
⏲	INDTILLINGSTAST
+	PLUS

*Dette kontrolpanel fungerer som en touchskærm; hold fingerspidserne på tasten i **et par sekunder** for at aktivere.*

TÆND FØRSTE GANG OG INDSTIL TIDEN

Ved første tænding af apparatet eller efter strømafbrydelse, 0:00 vil ordet ”AUTO” blinke på displayet. Tryk på ⏲ tasten, så det ikke længere blinker, og brug + / - tasterne for at indstille tiden (hold tasterne + / - inde for hurtigt at scrolle gennem tiden).

For at justere tiden under normal drift, dvs. når uret allerede er tændt, skal du trykke på begge + / - taster samtidig i mindst to sekunder, og derefter indstille tiden som beskrevet ovenfor.

MANUEL BRUG

Denne funktion er til brug af ovnen uden nogen programmering.

Det er altid muligt at skifte fra en programmeret funktion til manuel funktion ved at trykke på tasten ⏲ vælg ”Manuel” hvis der ikke skal anvendes nogen tilberedningsprogrammer.

PROGRAMMERING AF TIMEREN

Denne funktion aktiverer en lydalarm efter et forudindstillet tidsrum, uden at det påvirker ovnens drift.

Det digitale ur kan også bruges som timer:

- Tryk på ⏲ tasten i mindst 2 sekunder for at komme til programmeringsmenuen; det blinkende 🔔 symbol vises.
- Brug + / - knapperne til at indstille den ønskede tid, og displayet viser den resterende tid. Timeren starter automatisk, og symbolet 🔔 stopper med at blinke. Når den indstillede tid er nået, lyder en alarm i 7 minutter, og symbolet 🔔 blinker.
- Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen eller tryk på ⏲ for at slette programmet.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID

Denne funktion bruges til at programmere tilberedningstiden, hvorefter ovnen automatisk slukker.

- Vælg den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af kontrolknapperne.
- Tryk på tasten for at tilgå programmeringsmenuen, og tryk igen, så ordet "**Dur**" vises.
- Brug + / - tasterne til at indstille **tilberedningstiden**. Ordet "**Auto**" blinker under programmeringsfasen. Efter **7 sekunder** starter madlavningsprogrammet, og symbolet vises, mens ordet "**Auto**" stopper med at blinke.

Når den indstillede madlavningstid er nået, lyder en alarm i 7 minutter, og symbolet "**AUTO**" blinker, mens symbolet slukker, og ovnen slukkes automatisk.
- Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen eller tryk på tasten for at slette programmet.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID OG SLUKNING

Denne funktion bruges til at programmere ovnen til at tænde på et bestemt tidspunkt og slukke automatisk efter madlavning.

- Indstil den ønskede madlavningsfunktion og temperatur ved hjælp af kontrolknapperne.
- Tryk på tasten for at gå til programmeringsmenuen, og tryk igen, så ordet "**Dur**" vises.
- Brug + / - tasterne til at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på tasten for at vise "**end**", og brug + / - tasterne til at indstille det ønskede tidspunkt for afslutning af tilberedningstiden.

Ordet "**Auto**" blinker under programmeringsfasen. Efter 7 sekunder forlader programmet menuen, og ordet "**Auto**" stopper med at blinke. Når starttidspunktet for tilberedningen er nået, vises symbolet og ovnen tænder automatisk.

Når den indstillede madlavningstid er udløbet, lyder en alarm i 7 minutter, og symbolet "**AUTO**" blinker, mens symbolet slukker, og ovnen slukkes automatisk.
- Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen, eller tryk på tasten for at slette programmet.

LYDALARM

Ved afslutningen af hver forudindstillet funktion lyder en alarm, som slukker automatisk efter 7 minutter. Tryk på tasten for at slukke alarmen straks.

Der er tre forskellige typer lydalarmer tilgængelige på apparatet. For at vælge mellem dem, skal du trykke på + / - tasterne samtidig og derefter trykke på tasten, indtil "**Tone**" vises. Vælg derefter den ønskede ydalarm ved at trykke på knappen.

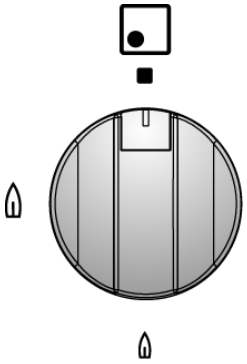
6. Brug gaskomfuret

Sørg for, at flammedækslerne, brænderdæksler og grydestøtter er monteret korrekt.

Under normal drift bliver apparatet meget varmt. Vær derfor forsigtig. Lad ikke børn nærme sig apparatet. Lad ikke kogepladen stå uden opsyn, mens den er tændt.

6.1 Tænding af brænderne

Alle knapperne på kogepladens brænder har følgende symboler:



- Position for hane
- Høj flamme
- Lav flamme

Indstillingen for lav flamme findes ved at dreje knappen helt mod uret. Alle mellemliggende indstillinger skal vælges mellem høj flamme og lav flamme, ***aldrig mellem høj flamme og slukket.***
Ved brug af brænderen med **dobbeltbrænder** *: hvis du under brug af kogepladen bemærker, at flammen ændrer konsistens eller sprutter, skyldes det den kontinuerlige kraft, som denne type brænder kræver, og det bør betragtes som normalt.*

6.1.1 Tænding med ét tryk
Kogepladens brændere er udstyret med et ”one-touch” tændingssystem. For at tænde en af brænderne skal du trykke på knappen, der svarer til den ønskede brænder, og dreje den mod uret til lav indstilling . Hold knappen nede for at aktivere det automatiske ”one-touch” tændingssystem. Når brænderen er tændt, skal du holde knappen nede i cirka **10 sekunder** for at tillade sikkerhedsventilen at åbne. I tilfælde af strømafbrydelse kan brænderen også tændes med en tændstik (se afsnit “6.1.2 Manuel tænding”).

Skulle brænderen slukke ved et uheld, blokerer sikkerhedstermoelementet gasstrømmen, selv når hanen er åben.

Enheden bør ikke være aktiveret i længere end 15 sekunder. Hvis den efter dette tidsrum ikke fungerer, skal du stoppe med at trykke på knappen, åbne vinduet og vente 1 minut, før du prøver igen. Hvis flammen slukker ved et uheld, skal du dreje knappen til slukket position og vente mindst 1 minut, før du forsøger at tænde brænderen igen.

6.1.2 Manuel tænding
For at tænde en af brænderne, skal du føre en tændt tændstik hen til brænderen, trykke på den tilsvarende knap og dreje den mod uret til minimumsindstillingen. Slip knappen.

6.2 Sluk for brænderne
Ved afslutningen af tilberedningen skal du dreje knappen tilbage til positionen

6.3. Unormal drift
Enhver af følgende punkter betragtes som unormal drift og kan kræve service:
- Gule flammelængder på kogepladens brænderflamme.
- Sodaflejringer på kogegrej.
- Brændere, der ikke tænder ordentligt.
- Brændere, der ikke forbliver tændt.
- Brændere, der slukkes af skabslåger.
- Gastilførselshaner, der er svære at dreje.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, kontakt den autoriserede serviceudbyder i dit område.

7. Brug kogepladen

Kogepladen er udstyret med én varmegenerator pr. madlavningszone. Hver generator, der er placeret under den keramiske glasoverflade, skaber et elektromagnetisk felt, som inducerer en termisk strøm i bunden af gryden.

Ved induktionsmadlavning overføres varmen ikke fra en varmekilde, men skabes af induktive strømme direkte i gryden.

Fordele ved induktionsmadlavning:

- *Energibesparelse takket være direkte overførsel af energi til gryden, sammenlignet med traditionel elektrisk eller gasmadlavning.*
- *Sikkerhed, da energien kun overføres til gryden, der står på kogepladen.*
- *Meget effektiv energioverførsel fra induktionskogeområdet til grydbundens base.*
- *Hurtig opvarmning.*
- *Mindre risiko for forbrændinger, da madlavningsfladen kun opvarmes ved grydebunden.*
- *Mad, der spildes, klæber ikke til kogepladens overflade.*

7.1. Generelle advarsler

Fjern alle labels og selvklæbende mærkater fra keramikglasset.
Før du tilslutter apparatet til strøm, skal du sikre dig, at det har stået i ***rumtemperatur i mindst 2 timer.***

Personer med pacemakere eller andre lignende enheder skal sikre sig, at driften af deres enheder ikke bliver påvirket af induktionsfeltet, ***hvis frekvensområde ligger mellem 20 og 50 kHz.***

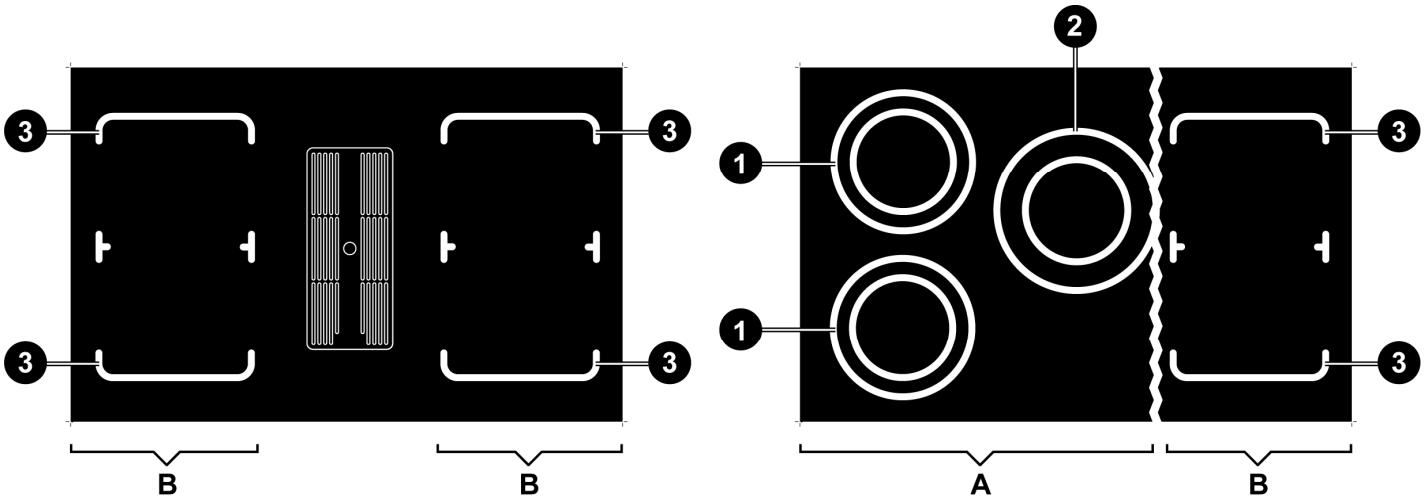
- Bær ikke metalgenstande eller halskæder, der er i direkte kontakt med kroppen. Når du befinder dig inden for induktionskogepladens varmefelt, kan disse overophede og medføre risiko for forbrændinger. Ikke-magnetiserbare metaller (f.eks. guld eller sølv) udgør ikke denne risiko.
- Genstande med magnetstriber (kreditkort, adgangskort, disketter osv.) må ikke placeres tæt på apparatet, mens det er tændt.
- Opvarm ikke konserves- eller andre forseglede beholdere. Det tryk, der opbygges inde i beholderen under opvarmning, kan få den til at eksplodere.
- Placer ikke metalgenstande som køkkengrej eller bestik på overfladen af kogepladen, da de kan overophede og medføre risiko for forbrændinger.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladeoverfladen, da de kan blive varme.
- Dæk aldrig apparatet med et klæde eller en beskyttelsesdug. Det kan blive meget varmt og antænde.
- Brug ikke glasoverfladen på kogepladen som en bordplade eller arbejdsflade.
- Sørg for, at ingen kabler fra fastmonterede eller bevægelige apparater kommer i kontakt med glasset eller den varme gryde.

Eventuelle skader som følge af brugen af gryder, der ikke er egnede til induktionsmadlavning, eller af aftagelige tilbehør mellem gryden og varmelementet, vil annullere garantien. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på kogepladen eller relaterede skader, der opstår som følge af forkert brug.

7.2 Automatisk fordeling af varmeeffekt.

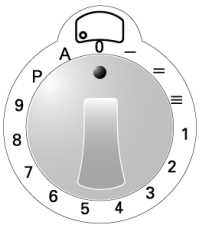
Den maksimale anvendelige effekt fordeles blandt de aktive varmeelementer; det **sidst indstillede effekttrin** har prioritet over de tidligere indstillinger på de øvrige varmeelementer.

Effekten fordeles automatisk blandt de tre varmeelementer til venstre (A) og de to til højre (B).



	A		B
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “7.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



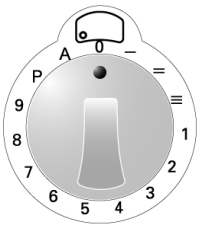
Når du bruger flere varmeelementer samtidigt, kan det sidst aktiverede element bevare den indstillede værdi, hvilket kan gå ud over de tidligere indstillede elementer, som derefter kan blive påvirket af en reduktion i effekten. Når det sidste varmeelement aktiveres, vil værdierne på displayene for de tidligere indstillede elementer begynde at blinke og automatisk vise den nye lavere effekt, der leveres, eller værdien. 0

Hvis opvarmningsværdien for et af varmeelementerne reduceres manuelt, vil forskellen i effekt blive omfordelt blandt de øvrige elementer.

7.3 Tabel over energiregulering

Tabellen nedenfor angiver de effekttrin, der kan indstilles, og den type mad, der kan tilberedes ved hvert trin. Værdierne kan variere afhængigt af mængden af mad og personlig smag. Drej knappen for at indstille den ønskede effektværdi.

Drej knappen for at vise den faktiske ønskede effektværdi, mens den valgte med knappen kun er vejledende.

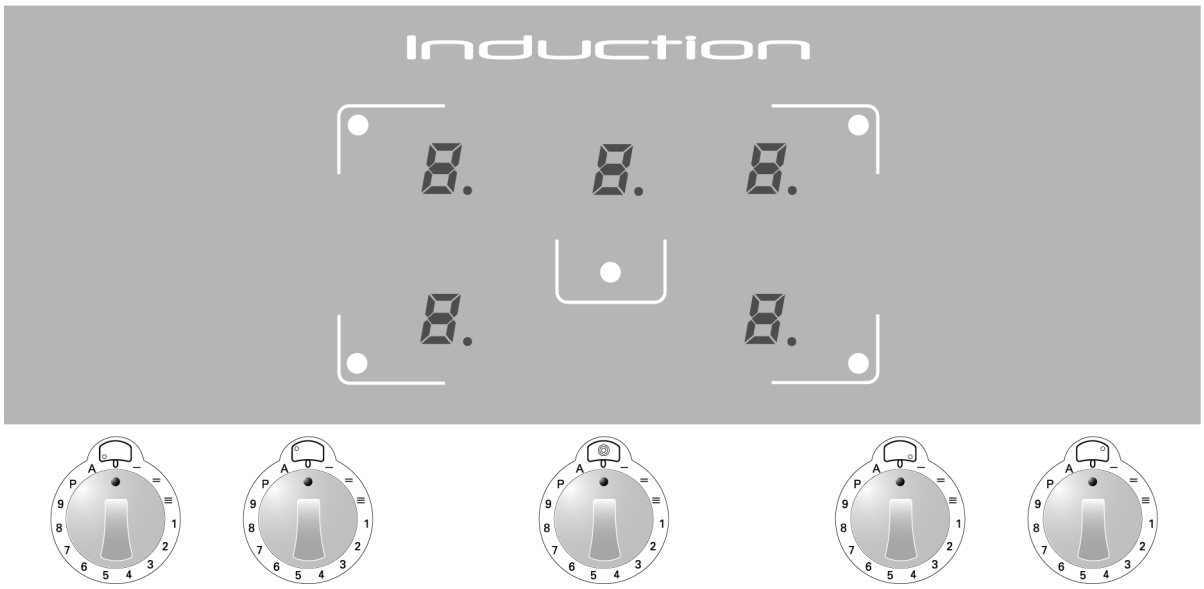


1 – 2	For opvarmning af mad, holde små mængder vand i kog, lave ægge- eller smørbaserede saucer.
3 – 5	Til tilberedning af faste og flydende fødevarer, holde vand i kog, optøning af frosne fødevarer, stegning af 2-3 æg, tilberedning af frugt og grøntsager, generel madlavning.
6 – 8	Til tilberedning af kød, fisk og grøntsagsretter, mad med mere eller mindre væske, fremstilling af syltetøj osv.
9	Til stegning af kød eller fisk, bøffer, lever, brunering af kød eller fisk, æg osv.
P	Til friturestegning af kartofler mv., samt til hurtigt at koge vand.

7.4 Tænding af induktionskogepladen for første gang

Rengør kogepladen med en fugtig klud, og tør derefter overfladen grundigt af. Brug ikke rengøringsmidler, der kan risikere at forårsage blålige misfarvninger på glasoverfladen.

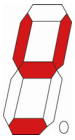
Når kogepladen tændes første gang, lyser displayene på alle varmeelementer samtidig og viser symbolerne 8. som vist på figuren; displayene slukker derefter straks uden at udsende nogen lyd.



Hvis en eller flere knapper ikke er i “0”-position, når kogepladen tændes første gang, lyser de relevante display som normalt, men **varmeelementet fungerer ikke**.
Når du drejer på knappen, viser det relevante display det tilstødende symbol, som indikerer, at varmeelementet ikke har fungeret. Elementet vil først fungere korrekt igen, når knappen indstilles tilbage til “0”-positionen, og en ny effektværdi indstilles.

7.5 Pot detection

En elektronisk sensor registrerer, om en gryde er til placeret eller ej på varmeelementet. Hvis gryden er uegnet til induktionsmadlavning (se afsnit “7.5.1”) eller hvis gryden er for lille (se tabellen “MINIMUM DIAMETER” nedenfor), vises det tilstødende symbol.

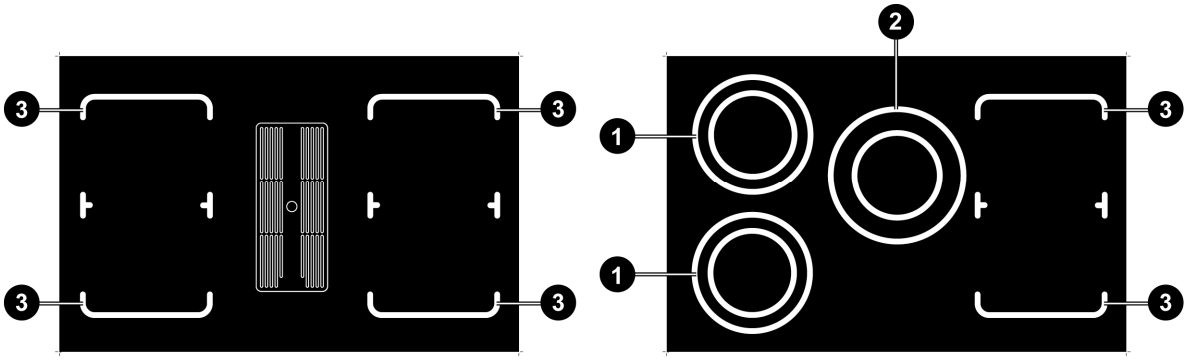


Hvis en gryde **fjernes** fra varmeelementet under madlavning **uden** først at have vendt den relevante knap til “**0**”-position, vil den tidligere indstillede effektværdi, som vises på det relevante display, automatisk blive **erstattet** med symbolet U.

Hvis gryden **placeres korrekt** tilbage på varmeelementet, slukkes symbolet U, og madlavningen fortsætter som normalt; ellers, **efter 10 minutter**, slukkes symbolet, knappen skal vendes tilbage til “**0**”-positionen, og en ny effektværdi skal indstilles, før varmeelementet kan anvendes igen.

Hvis en knap drejes til en hvilken som helst position, **før** der placeres en gryde på varmeelementet, viser det relevante display den indstillede effektværdi og **erstatter** den derefter straks med symbolet U (varmeelementet står på standby i **10 minutter**). Hvis en gryde i mellemtiden placeres korrekt på varmeelementet, vil madlavningen begynde; ellers aktiveres varmeelementet ikke, og symbolet U slukkes. For at genaktivere varmeelementet skal den relevante knap vendes tilbage til “**0**”-positionen, og en ny effektværdi skal indstilles.

Begrænsninger for pot detection: diameteren af grydebunden vises som en cirkel eller omkreds på madlavningszonen.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
MINIMUM DIAMETER (mm)	145	180	145

7.5.1 Gryder og pander, der er egnede til induktionsmadlavning

Induktionsgryder har forskellig ydeevne og effektivitet; kvaliteten af de gryder, der bruges, kan påvirke resultatet af den ønskede madlavning og kan have indflydelse på induktionsydeevnen.

Producenter angiver normalt, om deres kogegrej er egnet til induktionsmadlavning. Piktogrammet viser den type symbol, der bruges til at angive egnethed til induktionsmadlavning, og som normalt findes på bunden af panden.

Brug kun gryder og pander med helt flade og glatte bunde, der er egnede til induktionsmadlavning.

Køkkengrej, der bruges til induktionsmadlavning, skal være lavet af ferrolegeringer eller ferritisk stål, være magnetiserbart og have en tilstrækkeligt tyk bund.

For at kontrollere, om panden er egnet, skal du blot holde en magnet ved bunden af den: Hvis den tiltrækkes, er panden egnet til induktionsmadlavning. Hvis du ikke har en magnet, kan du hælde lidt vand i panden, placere den på en madlavningszone og tænde for kogepladen. Visse gryder kan afgive lyd, når de placeres på en induktionszone. Denne lyd indikerer ikke nogen fejl på apparatet og påvirker ikke madlavningsprocessen.

EGNET KOGEGREJ	UEGNET KOGEGREJ
• Emaljeret ferritisk stål-køkkengrej med tyk bund. • Ferrojerns-køkkengrej med emaljeret bund. • Flerlags rustfrit stål, rustfrit ferritisk stål eller aluminium-køkkengrej med specialbund til induktionsmadlavning.	• Kobber, ikke-flerlags rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.

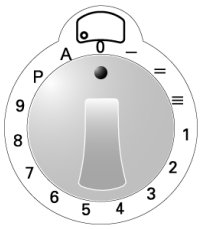
7.6 Tænding af varmeelement

Før du aktiverer en varmezone, skal du placere en passende gryde på den relevante zone.

Når du drejer en af knapperne med uret, afgives en biplyd, og alle displayene tændes; den, der svarer til den drejede knap, viser den valgte effektværdi, mens de andre viser værdien 0.

Når du drejer på en anden knap, afgives der ikke biplyd, og displayet viser den effektværdi, der er indstillet for den knap.

7.6.1 Ændring af effektniveau



Hver knap har en gradueret skala, der stiger **med uret** fra niveau ”**0**” til niveau ”**9**”. Opvarmningskraften for varmelegemerne øges ved at dreje knappen **med uret** fra position ”**0**”, og reduceres ved at dreje knappen **mod uret** fra sin position.
Knappens standardposition svarer til niveau ”**0**”
(værdien 0 på den tilhørende skærm).

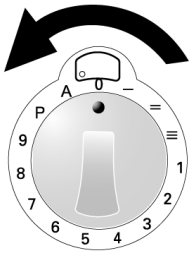
Drej knappen for at indstille den ønskede effektværdi (se tabel i afsnit ”7.3”). Drej knappen for at vise det aktuelle ønskede effekttrin, mens det valgte trin med knappen kun er vejledende.

At dreje knappen **med uret forbi effekttrin ”9”** vil resultere i et klik og et lydsignal, som aktiverer ”Booster”-funktionen, angivet på displayet med symbolet P ; derefter skal knappen placeres på niveau ”**9**” (se afsnit ”7.6.3”).

7.6.2 Hurtigopvarmning

Denne funktion gør det muligt at nå det ønskede effekttrin hurtigere, men den forbliver aktiv i en meget begrænset periode.

Start fra ”**0**”-positionen, drej knappen **mod uret**, indtil den klikker, og hold den i denne position i **2 sekunder**; displayet lyser op og viser det tilknyttede symbol. Du vil derefter have **10 sekunder** til at dreje knappen til det ønskede effekttrin; displayet vil begynde at blinke og veksle mellem symbolet A og det nye effekttrin, som er indstillet med knappen.



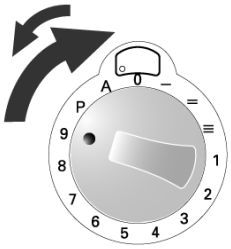
Den følgende tabel viser de hurtige opvarmningstider til de forskellige effekttrin.

VALGT EFFEKTTRIN	1	2	3	4	5	6	7	8	9
VARIGHED I SEKUNDER	48	144	230	312	408	120	168	216	-

7.6.3 Booster

Drej knappen **med uret forbi effekttrin ”9”**, **indtil du hører et klik** og et lydsignal (displayet viser det tilhørende symbol); **drej derefter** knappen tilbage på niveau “**9**”.

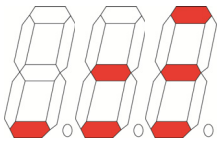
Knappen skal være korrekt placeret på niveau “**9**”; ellers vil symbolet P, der vises på displayet, blive erstattet af fejlkoden P, som indikerer deaktivering af varmeelementet. Følg instruktionerne i afsnit “7.6.9” for at genoprette varmeelementet.



Den maksimale opvarmningstid med Booster-funktionen er **10 minutter**.

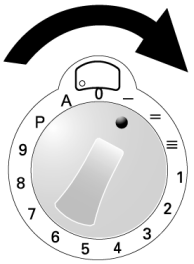
Ved udløbet af den maksimale opvarmningstid blinker symbolet P i et par sekunder, og effekten nulstilles automatisk til værdien 9 .

Med Booster-funktionen aktiveret kan der gentages **flere på hinanden følgende cyklusser.**



7.6.4 Opvarmningsfunktion

Denne funktion opvarmer bunden af en gryde egnet til induktionskogning (se afsnit “7.5.1”) til **45 °C**, mens en **konstant temperatur** (*) opretholdes inde i gryden. Den er nyttig til at holde tidligere tilberedt mad varm i gryden og dermed optimere energiforbruget. Den maksimale tid for konstant opvarmning er begrænset til **120 minutter**.
Drej knappen **med uret** mellem position “**0**” og effekttrin “**1**”.
Den tilsvarende visning viser det tilstødende symbol i **tre trin** (opvarmningskraften justeres automatisk).

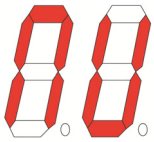


TRIN	1	2	3
(*) KONSTANT TEMPERATUR	42°C	70°C	94°C

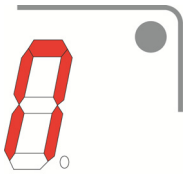
*De **tre** forudindstillede trin for **konstant temperatur** er fastsat baseret på de bedste gryder; kvaliteten såvel som diameteren af de anvendte gryder kan have en betydelig indvirkning på de forudindstillede temperaturer.*

7.6.5 Bro-funktion

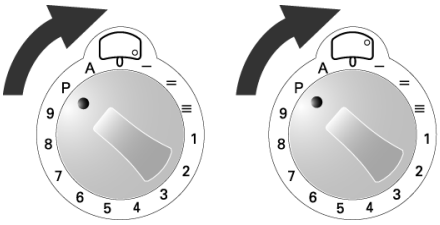
Denne funktion “brobygger” **de to højre varmelegemer** (foran og bagved) til **én enkelt kogezone**, som kun kontrolleres af den anden knap til højre.

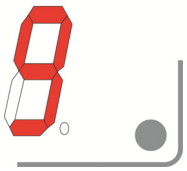


Booster-funktionen kan ikke anvendes, når bro-funktionen er aktiv.



De to sidste knapper til højre **drejes samtidigt med uret** (forbi effekttrin ”**9**”, indtil de klikker og en lyd signaleres) til position “**P**” og hold dem i denne position i mindst **2 sekunder** (de tilsvarende displays viser de vedlagte symboler, som indikerer, at funktionen er aktiv). Drej den anden knap til højre til det ønskede effekttrin.





Hvis en gryde fjernes fra varmelegemerne under madlavningen og ikke erstattes inden for **10 minutter**, deaktiveres funktionen automatisk.

For at **deaktivere** funktionen **manuelt** skal knapperne returneres til position “**0**”.

7.6.6 Restvarme

Når madlavningen er færdig, og knappen er returneret til position “**0**”, viser varmeelementets display det tilhørende symbol, vekslende med værdien 0, hvilket indikerer, at varmeelementet netop er blevet brugt og stadig er varmt.

Symbolet H vil blinke i nogle sekundere, og derefter vil det blive konstant og forblive tændt, indtil glassets temperatur er faldet under sikkerhedsniveauet.

7.6.7 Ventilation

Kølesystemet er fuldautomatisk. Køleblæseren starter ved lav hastighed, når den varmeudvikling, der genereres af det elektroniske system, når et bestemt niveau. Ventilationen øges til høj hastighed, når kogepladen bruges intensivt. Køleblæseren reducerer sin hastighed og stopper automatisk, når det elektroniske kredsløb er tilstrækkeligt afkølet.

7.6.8 Overophedning

Induktionskogepladen er udstyret med en **sikkerhedsanordning**, der beskytter de interne elektronikmoduler mod overophedning. Denne enhed kræver ingen brugeropmærksomhed og gør det muligt at bruge kogepladen med tillid og uden risiko for overophedning.

7.6.9 Deaktivering af et enkelt varmeelement

Ved at dreje en hvilken som helst knap **mod uret** og holde den i den position i mere end **30 sekunder**, vil det relevante display vise det tilstødende symbol for at angive, at varmeelementet er deaktiveret.

***Hvis knappen ikke er korrekt positioneret**, vil det relevante display vise en fejlkode, H der signalerer, at varmeelementet er deaktiveret. Det er ikke nødvendigt at kontakte kundeservice; for at genaktivere varmeelementet skal du blot returnere knappen til position “**0**” og indstille den ønskede effektværdi igen.*

Denne funktion anbefales, hvis du ønsker at deaktivere et enkelt varmeelement, hvis det er defekt eller ikke fungerer korrekt.

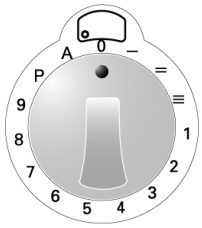
*Når varmeelementet er blevet repareret af det autoriserede tekniske supportteam, kan det genaktiveres ved at dreje knappen **mod uret** igen og holde den i den position i mere end **30 sekunder.***

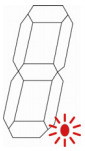
7.7 Automatisk slukning

En **automatisk timer** tæller den tid, der er gået siden den sidste effektvariation. Dette bestemmer den maksimale opvarmningsvarighed, som varierer afhængigt af den valgte effekt.

Hvis et varmeelement bliver tændt ved en fejltagelse (med en korrekt placeret gryde), **slukker det automatisk**, når den maksimale opvarmningsvarighed for den valgte effekt er nået.

VALGT EFFEKTTRIN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAKS. TID I MINUTTER	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



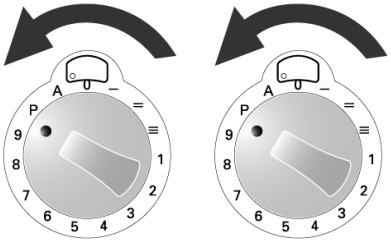


7.8 Manuel slukning

Drej alle knapper til position “**0**”. Hver display vil vise en **blinkende prik**; som illustreret til venstre. Efter **15 sekunder** slukker alle displays, der høres et bip, og apparatet går i standby.

7.9 Børnesikring

Varmeelementerne kan **deaktiveres**. Drej de første **to knapper til venstre mod uret samtidig** og hold dem i denne position i mindst **2 sekunder,** indtil alle display viser symbolet L .



Efter et par minutter slukker symbolet L, men varmeelementerne aktiveres ikke, og de ovennævnte låsesymboler vises på alle displays, hvis en knap drejes.

Deaktiveringen har ingen tidsbegrænsning. En langvarig strømafbrydelse kan annullere denne deaktivering.
For at genaktivere de varme elementer skal du dreje de første to knapper til venstre mod uret samtidigt.

7.10 Fejlfinding

Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for apparatet og afbryde den elektriske forsyning.

Forsøg ikke at bruge et defekt varmeelement, før det er blevet repareret af den autoriserede tekniske support.

Eventuelle reparationer skal udelukkende udføres af kvalificeret personale. Åbn ikke apparatet af nogen grund.

Hvis glasoverfladen er beskadiget, skal du straks slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød og kontakte den tekniske support.

Hvis et varmeelement er defekt, kan de øvrige elementer stadig bruges normalt.

For at rydde fejlkoden fra displayene, skal du sætte alle knapperne til position ”**0**” og indstille nye effektværdier.

Den følgende liste omfatter de mest almindelige fejl, hvis årsager kan afhjælpes af brugeren eller via den tekniske support.

FEJL	ÅRSAG	MULIG LØSNING
Kogepladen eller kogezonerne tænder ikke.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet strøm.	Tilslut apparatet korrekt til strøm.
	Kogepladens låsefunktion er aktiveret.	Deaktiver låsefunktionen ved at følge instruktionerne i afsnit 7.9.
Displayet viser symbolet	Der er ingen gryde på kogepladen	Sæt en egnet gryde korrekt på plads ved at følge instruktionerne i afsnit 7.5.
	Gryden er ikke egnet til magnetisk induktionsmadlavning.	Udskift gryden med en passende, som angivet i afsnit 7.5.
	Diameteren på grydebunden er for lille til kogepladen.	Udskift gryden med en passende, som angivet i afsnit 7.5.
Displayet viser symbolet	Knappen er ikke korrekt indstillet.	Det er ikke nødvendigt at kontakte kundeservice; for at genoprette varmeelementet skal du blot dreje knappen til position ”0” og indstille den ønskede effektværdi igen.
Displayet viser fejlkode, vekslet med bogstaver eller tal.		Kontakt kundeservice og oplys den kode, der vises på skærmen.
Kogepladen eller en af kogezonerne slukker.	Sikkerhedsapparatet er aktiveret. Apparatet aktiveres, når en kogezone ved en fejl er blevet efterladt tændt.	Stil den relevante knap tilbage på ”0”-position.
	En tom gryde er blevet overophedet.	Fjern den tomme gryde fra kogezonen.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Dette er ikke en fejl.	Ventilatoren bliver ved med at køre, indtil kogepladen er afkølet. Ventilatoren slukker automatisk.

8. Brug af den integrerede emhætte (Embrace 90 hood MB_S)

Emhætten fungerer både i recirkulationsmode (med metalfiltre, kulfiltre eller valgfrie plasmafiltre, med luften recirkuleret internt) og i udsugningsmode (med luften udstødt udenfor gennem en kanal).

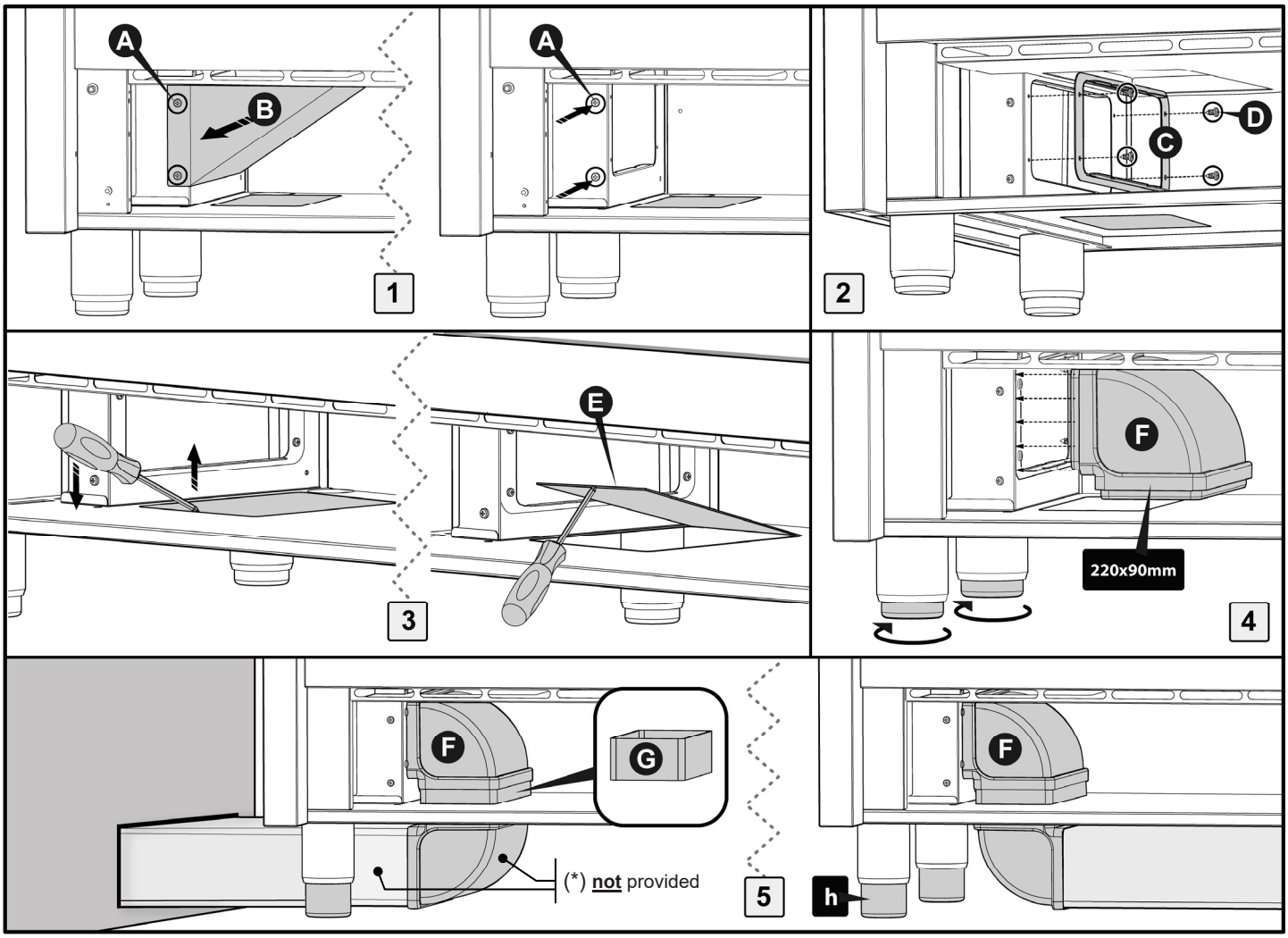
8.1 Installation af udsugningskanalen

Før du udfører nogen operation, skal du slukke for strømmen til apparatet.

For at bruge **udsugningsversionen** skal der installeres en **udluftningskanal**, der ikke må være længere end **5 meter.** Begræns antallet af knæk/bøjninger på kanalen, da hver bøjning reducerer udsugningseffektiviteten med 1 meter (f.eks.: hvis der anvendes 2 × 90° bøjninger, må kanalen ikke overstige 3 meter i længden). Undgå pludselige retningsændringer.

De følgende dele medfølger: flange **C** med 4 skruer **D** og samling **F** med plastforlængelse **G**, der måler 50 mm i højden (tværsnit **220×90** mm).
*For **udluftningskanalen** skal der anvendes en samling og en kanal (*) med samme tværsnit; installationen, **hvis det ønskes af brugeren**, skal vurderes og udføres af en kvalificeret tekniker.*

Følg disse trin:
1. Løsn de 2 skruer **A** og fjern beskyttelsen **B**, skru derefter de 2 skruer **A** helt tilbage på plads.
2. Juster flangen **C** som vist, og fastgør den ved at stramme de 4 skruer **D**.
3. Brug en flad skruetrækker til at skubbe ud og fjerne den forudskårne del **E**.
4. Tilslut samlingen **F** som vist, og løft apparatet, juster fødderne afhængigt af dimensionerne på den kanal, der skal installeres.
5. Indsæt forlængelsen **G** i samlingen **F**, og installer derefter en samling og den relevante kanal med udløbet med retning til højre eller venstre efter behov. Indsæt kanalen i den **forberedte** position for at udlede den opsugede luft udenfor lokalet, og til sidst forsegl alt omhyggeligt.



Før du bruger emhætten, skal du sikre dig, at alle gældende regler for luftudvinding uden for lokalet overholdes. Luften må ikke udledes i en kanal, der bruges som aftræk for apparater, der drives af gas eller andre brændstoffer.
Undgå at tilslutte emhætten til kanaler, der er beregnet til bortledning af forbrændingsgasser (kedler, skorstene osv.)

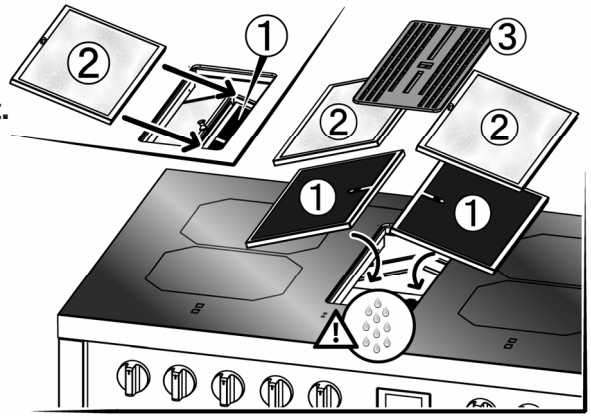
8.2 Indsæt kulfiltre og metalfedtfiltre

Start med at indsætte kulfiltrene ① og derefter fedtfiltrene ② ovenpå i de angivne positioner gennem den centrale åbning i kogepladen.

Kontroller altid, at alle filtre er **korrekt installeret.**

Sæt metalristen ③ på plads for at dække den centrale åbning i kogepladen.

Fjern filtrene i omvendt rækkefølge.



Fedtfiltrene *kan rengøres i hånden ved at lade dem ligge i blød i ca. 1 time i kogende vand med neutralt rengøringsmiddel, undgå at bøje dem, eller i en opvaskemaskine ved* ***maks. 65 °C; brug ikke ætsende, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler.***

For at regenerere kulfiltrene: vask/skyl filtrene i opvaskemaskinen (det anbefales uden andre opvaskedele); tør filtrene i ovnen ved ***maks. 90 °C*** *i ca. 1 time.*

Rengøring og regenerering af filtrene skal udføres i forhold til brug, mindst én gang hver 2. måned.

Rengøring og regenerering af filtrene anbefales for at gøre udsugningssystemet mere effektivt og forhindre opbygning af fedt og snavs, som kunne udgøre en brandrisiko.

Metalristen *kan rengøres i hånden med vand og neutralt rengøringsmiddel, men* ***ikke*** *i opvaskemaskinen.*

Efter rengøring af fedtfiltrene: skyl dem grundigt og lad dem lufttørre i en vask eller et andet sted; ***filtrene må ikke dryppe af i deres plads i apparatet.***

Ved utilsigtet indtrængning af vand eller anden væske på metalristen og efterfølgende ophobning i udsugningskanalen: ***sluk straks for emhætten****, fjern risten og filtrene, og* ***tør grundigt*** *med en blød klud hvor det er nødvendigt; i tilfælde af yderligere lækage eller dryp anbefaler vi at tænde ovnen i* ***mindst 20 minutter****.*

Brug aldrig emhætten uden at have metalfedtfiltrene indsat i deres pladser, da de er essentielle for korrekt apparatdrift.

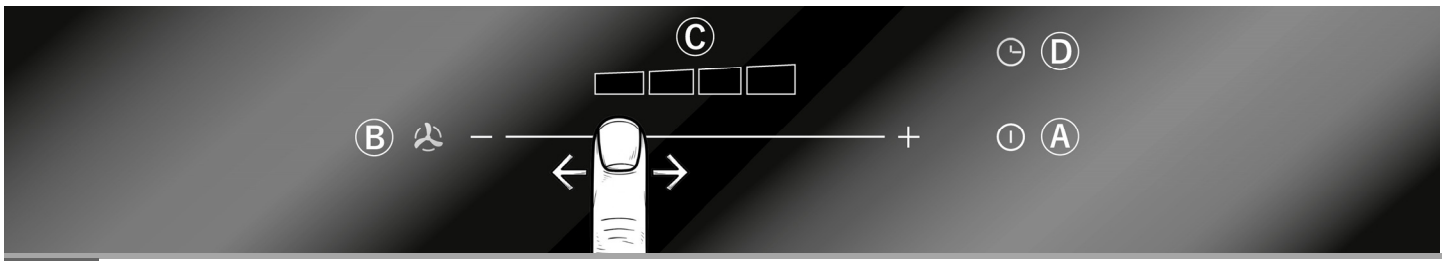
For at reducere dannelsen af kondens på kogepladen og/eller i opbevaringsskuffen anbefales en rumtemperatur på ***over 20°C****.*

Tænd for emhætten ***før*** *du begynder at lave mad; justér udsugningshastigheden afhængigt af mængden af* ***damp****.*

Undgå *at lave mad over åben ild; flammerne kan blive suget ind og beskadige emhætten.*

Lad emhætten køre efter madlavning, indtil al damp og lugt er fuldstændig fjernet.

8.3 Touch-betjening



	TÆND/SLUK • Berør symbolet for at starte udsugningen. Hastighed II er standardindstillingen. Slukker for udsugningsmotoren, mens emhætten er tændt på en hvilken som helst hastighed.
B	Betjen som angivet for at **ændre udsugningshastigheden**. Motoren kan ikke slukkes ved hjælp af denne funktion; hastigheden kan kun ændres efter at have startet emhætten ved at berøre symbolet . Berør symbolet for at slukke udsugningsmotoren.
	LED-lys, der angiver den valgte **udsugningshastighed**.
	TIMER • Berør symbolet for at indstille automatisk slukning efter 10 minutters drift. Den indstillede funktion signaleres ved, at LED-lys C (indstillet hastighed) blinker.

Se også afsnit 7 "Brug kogepladen".

8.4 Auto-sluk

Emhætten slukker automatisk efter **4 timers** uafbrudt drift siden sidste indstilling.

8.5 Mættede metalfedtfiltre

Efter 30 timers drift blinker alle LED-lys C samtidig for at indikere, at fedtfiltrene er mættede.
For at nulstille denne visuelle alarm, berør symbolet i mindst 3 sekunder, når emhætten er slukket.
Rengør filtrene som beskrevet i afsnit “8.2”.

9. Brug af ovnen

9.1 Generelle sikkerhedsanvisninger/advarsler
Når ovnen eller grillen er i brug, kan de ydre vægge og ovndøren blive meget varme.
Hold børn væk fra apparatet.
Lad ikke børn sidde på ovndøren eller lege med den.
Brug ikke døren som skammel.
Stil aldrig aluminiumskøkkengrej eller folie på ovnens bund, da dette kan forårsage alvorlige skader på ovnens emalje.

Undgå *at tilberede mad direkte på ovnbunden.*

Når ovnen bruges for første gang, eller efter en strømafbrydelse, vil displayet blinke regelmæssigt og vise 0:00.
For at indstille displayet, henvises der til afsnittet "**TÆND FØRSTE GANG OG INDSTIL TIDEN**" på side 28.

Forsøg ikke at afmontere ovndøren uden først at læse de relevante instruktioner grundigt (se afsnit "12.1 Afmonter ovnlågen"): Hængslerne på ovnlågen kan skade hænderne.

OPVARMNINGSSTOP I OVNEN
Hvis ovnen under normal drift stopper med at opvarme, og programmørens display begynder at blinke og går til nul, skal du kontrollere, om:

- *der har været en strømafbrydelse.*

Hvis blokeringen opstår igen efter genstart af tilberedningsprogrammet, betyder det, at sikkerhedsanordningen er blevet aktiveret. Denne anordning træder i kraft i tilfælde af en termostatfejl og forhindrer overophedning af ovnen. I sådanne tilfælde anbefales det, at du ikke forsøger at tænde ovnen igen, men i stedet kontakter dit nærmeste servicecenter.

9.2 Opbevaringsskuffe (kun tilgængelig på visse modeller)
Kogepladerne er udstyret med en opbevaringsskuffe under ovnen. Opbevar kun kogepladens metaltilbehør i opbevaringsskuffen.

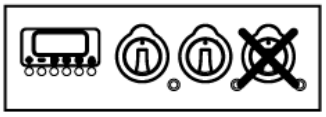
- *Skuffen bliver varm, mens ovnen er i brug; undgå kontakt med de interne dele for at undgå forbrændinger.*
- *Opbevar ikke brandfarligt materiale som klude, papir eller lignende i opbevaringsskuffen.*

9.3 Risiko for kondens

- *Nogle tilberedninger med **højt vandindhold** kombineret med brug af visse funktioner kan medføre **kondensdannelse** på ovnens indvendige glas. For at undgå dette, skal du åbne ovndøren i et par sekunder en eller to gange under tilberedningen.*
- ***Lad ikke maden køle af i ovnen** efter tilberedning for at forhindre kondensdannelse på ovnens indvendige glas, som kan dryppe ud af ovnen, når døren åbnes.*

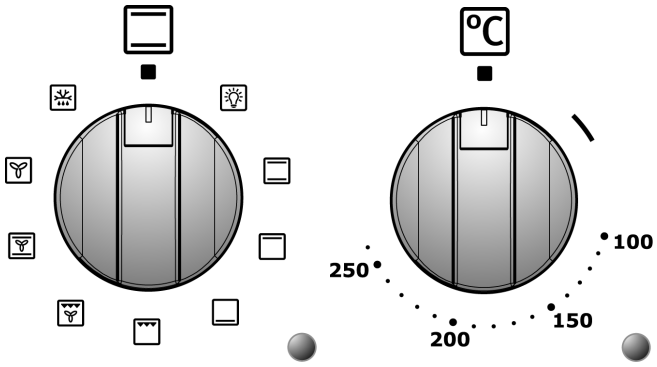
9.4 Brug af den elektriske multifunktionsovn

Det sidste område på tilberedningsdisplayet samt kontrolknapperne på hovedovnen påvirker ikke betjeningen af den sekundære ovn.



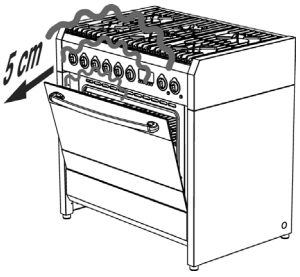
9.4.1 Tænd ovnen for første gang

Ved første brug kan ovnen ryge eller udsende en skarp lugt på grund af olie- eller fedtrester fra fremstillingsprocessen, som kan give ubehagelige lugte eller smage til maden. Før du lægger mad i ovnen, skal du opvarme den til den maksimale temperatur i 30-40 minutter med døren lukket og vente, indtil røgen eller lugten er ophørt.



For at undgå forbrænding fra damp i ovnen, følg disse trin:

Drej funktionsvælgeren til ■ eller til funktionen .
*Åbn døren i to trin: Hold den delvist åben (**ca. 5 cm**) i 4-5 sekunder, og åbn derefter døren helt.*
Hvis du skal justere maden, så lad døren stå åben i så kort tid som muligt for at forhindre, at temperaturen i ovnen falder så meget, at det kan påvirke tilberedningen.



9.4.2 Traditionel tilberedning

Drej funktionsvælgeren til den ønskede position og temperaturvælgeren til den ønskede temperaturværdi (se afsnit “10.3.1”).

For differentieret opvarmning over eller under maden, skal funktionsvælgeren stilles til position (varme ovenfra) eller (varme nedenfra). For mere jævn opvarmning i hele ovnen, drej funktionsvælgeren til position .

Ovnen er udstyret med et automatisk kølesystem, der reguleres af dørens temperatur.
Når den maksimale temperatur er nået, aktiveres blæseren automatisk og deaktiveres, når dørens temperatur falder under den forudindstillede grænse.
Blæseren kan blive ved med at køre efter ovnen er slukket.

Hvis dette ikke sker, skal du slukke for apparatet og kontakte teknisk service straks.

9.4.3 Tilberedning med varmluft

Drej funktionsvælgeren til position . Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperaturværdi.

9.4.4 Tilberedning med varmluft + rotisserie

Drej funktionsvælgeren til position . Drej temperaturvælgeren til den maksimale temperaturværdi.

9.4.5 Madlavning med grill + rotisserie (med lukket dør)

Drej funktionsvælgeren til position ⊡; drej temperaturvælgeren til den maksimale temperaturværdi. Grillen og rotisseriet fungerer samtidigt, hvilket gør det muligt at tilberede maden på rotisseriet.

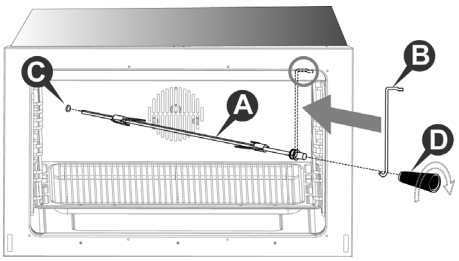
9.4.6 Tilberedning med rotisseri (med lukket dør)

Hvis din ovnmodel har et rotisseri, skal du gøre følgende:

- Skub kødet, der skal tilberedes, på rotisseristangen **A**, og fastgør det med de justerbare gafler.
- Hæng krogen **B** øverst i ovnen som vist på figuren.
- Placer rotisseristangen **A** i hullet **C** i ovnens kabinet; før du lukker ovndøren, skal du sikre dig, at stangen **A** er korrekt indsat i hullet **C** (indsæt stangen og drej den let frem og tilbage).
- Hæng den anden ende af rotisseristangen op på krogen **B** (rullen på stangen **A** er placeret på håndtaget af krogen **B**).
- Luk ovndøren, og aktiver rotisseriet ved at dreje funktionsvælgeren til positionen ⊡.
- Når tilberedningen er færdig, skal du åbne ovndøren og fjerne rotisseristangen ved hjælp af plasthåndtaget **D**, som er skruet fast i bunden af stangen **A**.

9.4.7 Optøning

Drej funktionsvælgeren til position ❄, og drej temperaturvælgeren til position ■ : på denne måde aktiveres motorventilatoren, som cirkulerer luften inde i ovnen og fremmer optøning af frosne fødevarer.

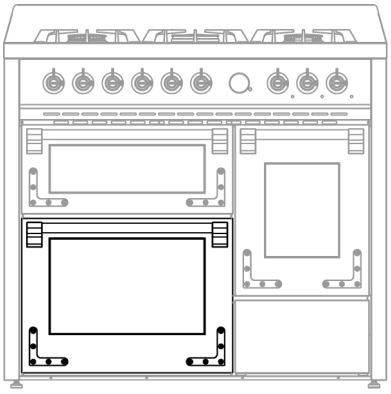


9.4.8 Sluk ovnen

Ovnen slukkes ved at dreje temperaturvælgeren tilbage til position ■.

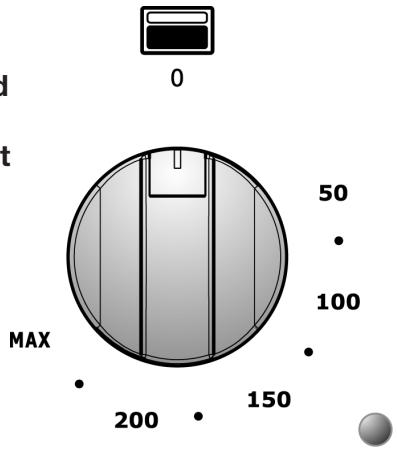
9.6 Brug af den elektriske varmluftsovn

Displayet for afslutning af tilberedning og funktionsvælgeren på varmluftsovnen har ingen indflydelse på betjeningen af grillovnen.

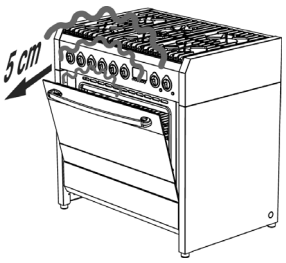


Varmluftsovnen er udstyret med et cirkulært varmelegeme med en ventilator placeret på ovnens bagvæg.

9.6.1 Tænd ovnen for første gang
Første gang ovnen bruges, kan den ryge eller afgive en skarp lugt på grund af olieagtige rester fra fremstillingen, hvilket kan give ubehagelige lugte eller smag til maden. **Før du sætter mad i ovnen, skal du varme den op til maksimal temperatur i 30-40 minutter med døren lukket og vente, indtil røgen eller lugt er ophørt.**



*For at undgå, at damp fra ovnen skolder dig, skal du gøre følgende: drej funktionsvælgeren til "**0**"; åbn døren i to trin: hold den delvist åben (**ca. 5 cm**) i 4-5 sekunder, og åbn den derefter helt. Hvis du har brug for at justere maden, skal du holde døren åben i så kort tid som muligt for at forhindre, at temperaturen inde i ovnen falder så meget, at det går ud over madlavningen.*



9.6.2 Tilberedning med varmluft
Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Det er muligt at justere grillhyldens position efter personlig smag og forskellige madlavningsbehov.

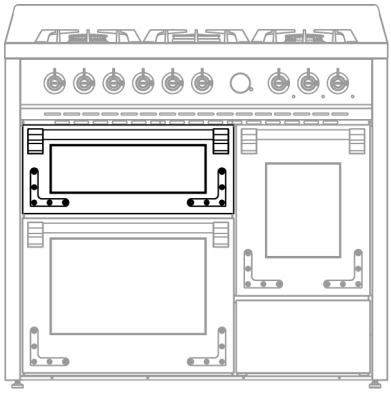
9.6.3 Sluk ovnen
Ovnen slukkes ved at dreje temperaturvælgeren tilbage til position "**0**".

9.7 Brug af grillovn med varmluft

*Grillovnsknappen **påvirker ikke** funktionen af varmluftsovnen.*

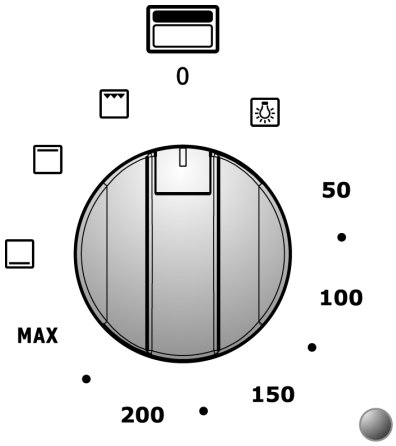
Grillovnen med naturlig konvektion er udstyret med:

et varmeelement placeret i bunden;
et varmeelement placeret øverst i ovnen (+ grill).



9.7.1 Tænd for grillovnen for første gang
Den første gang grillovnen bruges, kan den begynde at ryge eller afgive en skarp lugt forårsaget af olieagtige rester fra produktionen, som kan give ubehagelige dufte eller smag til maden. **Før du sætter mad i ovnen, skal du tænde grillovnen ved den maksimale temperatur i 30-40 minutter med døren lukket og vente, indtil røg eller lugt er ophørt.**

Det er muligt at tænde for grillovnen ved at dreje knappen til den ønskede temperatur (fra **50 °C** til **MAX**) eller funktion ■.



9.7.2 Madlavning med grillen (med lukket dør)
Drej knappen til position ▭ og lad grillovnen forvarme i cirka 5 minutter. For korrekt drift skal grillristen placeres på den anden skinnes position fra bunden. Det er muligt at variere grillristens position efter personlig smag og forskellige madlavningskrav. Et kølesystem forhindrer, at kontrolknappen bliver overophedet.

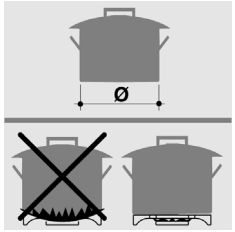
9.7.3
Drej knappen til den ønskede temperatur og placér maden på den ønskede niveau (**undgå at placere maden helt nederst**); på denne måde vil maden blive tilberedt både fra toppen og bunden af de to varmelegemer.

For differentieret opvarmning over eller under maden, skal du indstille funktionsvælgeren til position (varme ovenfra) eller (varme nedenfra).

9.7.4
Ovnen slukkes ved at dreje knappen tilbage til position "**0**".

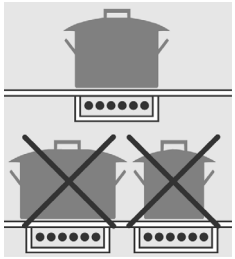
10. Forslag til madlavning

10.1 Forslag til korrekt brug af kogepladens brændere



Diameteren af bunden på kogegrej skal matche diameteren på den brænder, der anvendes (se tabellen). Flammen fra brænderen må aldrig være bredere end diameteren på gryden. Brug kogegrej med en flad bund. Hvis muligt, brug gryder med låg, da det kræver mindre energi.
For at reducere kogetiden for grøntsager, kartofler osv., brug lidt vand.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Wok	from 24 to 26



10.2 Forslag til korrekt brug af induktionskogepladen

For at opnå de bedste resultater og spare energi, skal du kun bruge kogegrej, der er egnet til induktion. Diameteren af bunden på kogegrejet skal være den samme som diameteren af cirklen på kogeområdet (se afsnit “7.5”); hvis de ikke passer sammen, vil energien gå til spilde.
Bunden af kogegrejet skal være af jernlegering eller ferritisk stål og fuldstændig flad. Den skal også være helt ren og tør, ligesom glasset på kogeområdet.
Brug ikke gryder med en ru, ridset eller beskadiget bund, da de kan ridse kogepladens overflade.

Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolier må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Disse kan forårsage brud eller andre ændringer af glas-keramikoverfladen ved afkøling. Før du tilbereder sukkerholdige fødevarer, er det en god idé at behandle glas-keramikoverfladen med et specielt silikonebaseret produkt for at beskytte kogepladen mod eventuelle brændte madrester.

Lad ikke tomme gryder stå på kogeplade.

Undgå at tabe genstande, selv små, på kogepladen.

Sand eller andre slibende materialer kan beskadige glasset.

Glasset kan blive ridset, hvis gryder placeres oven på sliberester.

Ridser påvirker dog ikke kogepladens funktion.

Sørg for, at ventilatoren fungerer korrekt.

10.3 Forslag til korrekt brug af ovnen

Oven muliggør optimering af madlavningen.
Det er muligt at tilberede mad traditionelt, med konvektion eller med grill.
Ovnens dør skal være helt lukket under alle typer madlavning.
*Under madlavningen kan du høre en lyd, der ligner et "**plop**": dette skyldes varme/kulde-effekten og er helt normalt.*

10.3.1 Traditionel madlavning

Med denne type madlavning kommer varmen fra både toppen og bunden. Det er derfor bedst at bruge de centrale skinner. Hvis madlavningen kræver højere temperatur fra bunden eller toppen, skal du bruge de nederste eller øverste skinner. Traditionel madlavning anbefales til al mad, der kræver høje tilberedningstemperaturer eller lang tid til brasering. Dette system er også anbefalet ved madlavning med gryder af terracotta, porcelæn og lignende materialer.

ECO

*Den traditionelle funktion "øverste og nederste varmeelementer" fungerer også som **ECO**-funktion (*): en innovativ funktion, der regulerer den overførte effekt inde i ovnrummet. Maden opvarmes gradvist ved hjælp af restvarme; da det tager længere tid, er denne funktion velegnet til at varme forberedt og tilberedt mad.*
Hvis denne funktion ikke er nødvendig, og der er behov for at bruge varmeelementerne optimalt, anbefales følgende handlinger:

- Forvarm ovnen ved at vælge en anden funktion (f.eks.) og en temperatur på mindst 100°C;
- Når ovnen har nået den indstillede temperatur (det orange lys slukkes), vælg den traditionelle funktion og begynd at tilberede din mad.

***ADVARSEL!** Under brugen af **ECO**-funktionen, når temperaturen når 100°C, vil **ECO**-funktionen blive deaktiveret, hvis ovndøren åbnes og lukkes.*

*Når **ECO**-funktionen er aktiv, er den indvendige ovnlampe slukket fra begyndelsen af opvarmningen; den vil først tænde efter åbning af ovndøren.*

(*) Denne madlavningstilstand bruges normalt til at definere energiklasse og strømforbrug.

10.3.2 Madlavning med varmluft

Med denne madlavningstype opvarmes maden af forvarmet luft, der cirkuleres i ovnen takket være en blæser placeret på ovnens bagvæg. Varmen når hurtigt og jævnt alle dele af ovnen, hvilket gør det muligt at tilberede forskellige retter samtidig på forskellige hylder. Fugten fjernes fra luften, og det tørre område forhindrer, at lugte og smage spreder sig og blandes.
Muligheden for at tilberede på mere end én hylde giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige retter samtidig. Småkager og mini-pizzaer kan tilberedes i tre forskellige bageforme. Ovnen kan dog også bruges til madlavning på en enkelt hylde.
De nederste hylder kan bruges, så det er lettere at overvåge madlavningen.
Madlavning med varmluft er særligt praktisk til hurtigt at bringe frysevarer tilbage til stuetemperatur, til sterilisering af konserver eller hjemmelavet frugt i sirup og til sidst til tørring af svampe eller frugt.

10.3.3 Madlavning med grillen
Varmen kommer fra toppen. Næsten alt kød kan grilles, med undtagelse af magert vildt og retter som frikadeller. Kød og fisk, der skal grilles, skal let pensles med olie og placeres på ristene. Placeringen afhænger af fedtindholdet: Jo lavere fedtindhold, jo nærmere skal det placeres. Dette er for at undgå, at overfladen brænder og at indersiden bliver utilstrækkeligt tilberedt.

Velegnet til: relativt tyndt kød; ristede sandwich.

Placer grillpanden på det nederste niveau for at opsamle saft og fedt; hæld et glas vand i grillpanden for at forhindre røg, der opstår på grund af fedt, der overopheder.

10.3.4 Madlavning med ventilationsgrill
Ved at bruge kombinationen af grill og blæser.
Denne madlavningstype gør det muligt for varmen at trænge gradvist ind i maden, selvom overfladen er direkte udsat for grillen.

Velegnet til: tykkere kød; vildfugle.

10.3.5 Madlavning med kød og fisk
Kød, der skal tilberedes i ovnen, bør veje mindst 1 kg. Meget mørt rødt kød, der skal tilberedes råt (som roastbeef, filet osv.), eller som skal være godt stegt udenpå og bevare al saftigheden indeni, kræver tilberedning ved høje temperaturer i kort tid (**200-250 °C**).
Hvidt kød, vildfugle og fisk kræver tilberedning ved lave temperaturer (**150-175°C**).

Ingredienserne til saucen bør kun placeres i bageformen, hvis tilberedningstiden er kort; ellers bør de tilsættes i den sidste halve time. Kød kan placeres på en ildfast plade eller direkte på risten, under hvilken drypbakken skal placeres for at opsamle saften.
Tryk på kødet med en ske for at tjekke, om det er færdigt.
Hvis det er fast, er det tilberedt. Vent mindst **15 minutter** efter tilberedningen, før du skærer i kødet, for at undgå at miste saften. Før servering kan tallerkener varmes i ovnen ved lav temperatur.

10.3.6 Bagning
Piskede blandinger skal hænge ved skeen, da en overflødig væske vil forlænge tilberedningstiden. Søde sager kræver moderate temperaturer (generelt mellem **150-200 °C**) og forudopvarmning (ca. **10 minutter**). Ovndøren må ikke åbnes før mindst ¾ af tilberedningstiden er gået.

10.3.7 Anbefalede tilberedningstabeller

Tilberedningstider varierer afhængigt af madens art, ensartethed og volumen. Vi anbefaler at overvåge dine første forsøg og kontrollere resultaterne, da ensartede resultater opnås ved at tilberede de samme retter under de samme forhold. De følgende tre tabeller (I, II og III) giver retningslinjer.

TABEL OVER VARMLUFTS- OG TRADITIONELLE TILBEREDNINGSTIDER (I)

TILBEREDNINGSMETODE	MÆNGDE KG.	GUIDEPOSITION FRA BUNDEN		TEMPERATUR °C		TID I MINUT-TER
		Varmluft	Traditionel	Varmluft	Traditionel	
Bagning						
Med pisket dej, i form	1	1-3	2	175	200	60
Med pisket dej på bagepladen	1	1-3	2	175	200	50
Smørdej, tærtebund	0.5	1-3	3	175	200	30
Smørdej med fugtig fyld	1.5	1-3	2	175	200	70
Smørdej med tørt fyld	1	1-3	2	175	200	45
Blanding med naturlig hævning	1	1-3	1	175	200	50
Små kager	0.5	1-3	3	160	175	30
Kød						
Kalvekød	1	2	2	180	200	60
Oksekød	1	2	2	180	200	70
Engelsk roastbeef	1	2	2	220	220	50
Svinekød	1	2	2	180	200	70
Kylling	1-1.5	2	2	200	200	70
Gryderetter						
Oksegryde	1	1	2	175	200	120
Kalvegryde	1	1	2	175	200	110
Fisk						
Filet, fiskesteak, torsk, hestemakrel, rødspætte	1	1-3	2	180	180	30
Makrel, pighvar, laks	1	1-3	2	180	180	45
Østers	1	1-3	2	180	180	20
Timbale						
Pasta-timbale	2	1-3	2	185	200	60
Grøntsags-timbale	2	1-3	2	185	200	50
Søde og salte souffléer	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza og calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- Tiderne refererer til tilberedning på kun én hylde; for flere hylder øges tiden med **5-10 minutter.**
- Tilberedningstiderne inkluderer ikke forvarmning, som tager **ca. 15 minutter**.
- Når du tilbereder på flere hylder, gives vejledning til den foretrukne position.
- For bøf, kalv, svinekød og kalkunstege, både med ben eller udbenet, skal tiden øges med **20 minutter.**

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER MED GRILL OG VENTILATIONSGRILL (II)

TRADITIONEL GRILL				
TILBEREDNINGSMETODE	**MÆNGDE KG.**	**POSITION**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTTER**
Kylling	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
Ristede sandwiches	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
Pølser	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
Svinekoteletter	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
Fisk	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

GRILL MED BLÆSER				
TILBEREDNINGSMETODE	**MÆNGDE KG.**	**POSITION**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTTER**
Stegt svinekød	1.5	2	170	180
Stegt oksekød	1.5	3	220	60
Kylling	1.2	2	190	90

- Drypbakken til opsamling af tilberedningssaft skal altid placeres i den første rille fra ovnbunden.

TABEL OVER OPTØNINGSTIDER (III)

OPTØNING			
TILBEREDNINGSMETODE	**MÆNGDE KG.**	**POSITION**	**TID I MINUTTER**
Færdigretter	1	2	45
Kød	0.5	2	50
Kød	0.75	2	70
Kød	1	2	110

- Optøning ved stuetemperatur har den fordel, at den ikke ændrer smagen og udseendet af maden.

11. Rengøring og vedligeholdelse

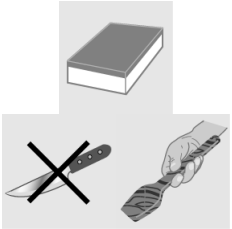
Før rengøring eller vedligeholdelse, skal du slukke for strømforsyningen til apparatet og lukke for gasventilen.

Advarsel: Vedligeholdelse bør kun udføres af autoriseret personale.
Rengør ikke apparatets overflader, mens de stadig er varme.
Brug kun egnede rengøringsmidler til at rengøre apparatets overflader. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar og er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af brug af uhensigtsmæssige og/eller andre rengøringsmidler end de angivne.
Brug ikke tryk- eller dampvaskere til at rengøre apparatet.

11.1 Vedligeholdelsesplan

Der kræves ikke regelmæssig vedligeholdelse af apparaterne bortset fra rengøring.

11.2 Rengøring af rustfrie ståloverflader



For at rengøre og bevare de rustfrie ståloverflader, brug en opløsning af varmt vand og eddike eller neutral sæbe. Hæld opløsningen på en fugtig klud og tør ståloverfladen forsigtigt af. Skyl grundigt og tør af med en blød klud eller vaskeskin.
Brug under ingen omstændigheder metal-svampe eller skrabere, da de kan beskadige overfladerne. Brug kun ikke-slibende, ikke-skurrende svampe og, om nødvendigt, træ- eller plastredskaber.

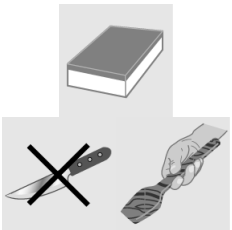
11.3 Rengøring af emaljerede overflader

Rengør med en ikke-slibende, ikke-skurrende svamp fugtet med neutral sæbe og vand. Fedtpletter kan nemt fjernes med varmt vand eller et produkt specielt til rengøring af emalje. Skyl grundigt og tør af med en blød klud eller et stykke hjorteskind.
Brug ikke produkter, der indeholder skuremiddel, skrubbebørster/svampe, ståluld eller syre, da dette kan ødelægge overfladerne. Lad ikke syrer eller alkaliske stoffer (citronsaft, eddike, salt osv.) stå på emaljen.

11.4 Rengøring af polerede overflader

Rengør med en ikke-slibende svamp fugtet med varmt vand og neutral sæbe eller med et standard rengøringsmiddel til polerede overflader.
Skyl og tør grundigt af med en blød klud.
Skuremidler, grove stålsvampe, ståluld eller syrer vil beskadige overfladerne.
Brug ikke alkohol.

11.5 Rengøring af træoverflader, tilbehør og dele



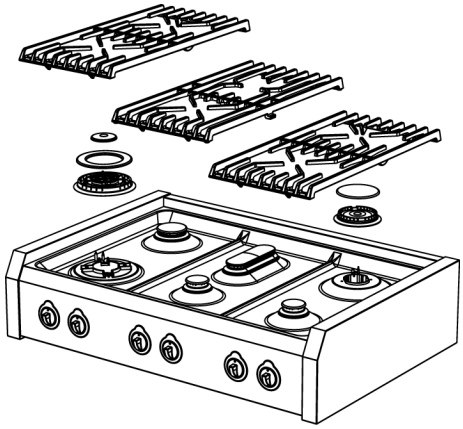
Vi anbefaler at bruge rengøringsprodukter, der normalt er tilgængelige på markedet. Disse produkter sikrer, at træet bevares over tid. Hvis sådanne produkter ikke er tilgængelige, anbefales det at fjerne snavs så hurtigt som muligt ved hjælp af en klud fugtet med vand og neutral sæbe. Skyl grundigt og tør af med en blød klud. Fjern større belægninger og mere genstridige rester med en **ridsefri skraber til træ** eller en **speciel svamp** designet til delikate overflader.
Brug under ingen omstændigheder metal-svampe eller skarpe skrabere, da de kan beskadige overfladerne.
Vask ikke trætilbehør og -dele i opvaskemaskinen. Hold dem tørre og undgå ekstreme temperaturforandringer. Overdreven fugtighed og ekstreme temperaturændringer kan uopretteligt deformere trætilbehør og -dele.

11.6 Rengøring af knapper og betjeningspanel

Rengør knapperne og betjeningspanelet med en fugtig klud.

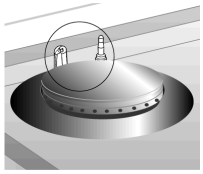
11.7 Rengøring af riste og brændere

For at rengøre ristene og kogepladebrænderne, fjern dem fra deres placering ved at løfte dem opad som vist på figuren, og læg dem i en opløsning af varmt vand og ikke-skurrende neutral rengøringsmiddel i cirka ti minutter. Skyl og tør grundigt.
Vask ikke brænderne eller pladerne i opvaskemaskinen.
Kontrollér altid, at ingen af brænderens åbninger er tilstoppede.
Sørg for at montere brænderen korrekt igen og kontroller, at flammen er jævn.
Vi anbefaler at udføre dette mindst en gang om ugen og hver gang det er nødvendigt.



11.8 Rengøring af tændrør og termoelementer

For at sikre, at tændrør og termoelementer fungerer korrekt, skal de holdes rene til enhver tid. Kontrollér dem regelmæssigt og rengør dem om nødvendigt med en fugtig klud. Tør grundigt.
Eventuelle tørre rester bør fjernes med en tandstik eller nål, idet man er omhyggelig med ikke at beskadige den isolerende keramiske del.



11.9 Rengøring af induktionskogepladen

Induktionskogepladen kræver ingen særlig vedligeholdelse eller rengøring. Hvis der er brændte madrester omkring madlavningsområdet efter endt tilberedning, fjern dem med en ridsefri skraber, skyl med vand og tør grundigt af med en tør klud. Regelmæssig brug af skraberen reducerer behovet for kemiske rengøringsprodukter.

Før du flytter eller trækker gryder over på kogepladen, skal du sikre, at der ikke er krummer eller urenheder, der kan forårsage ridser.

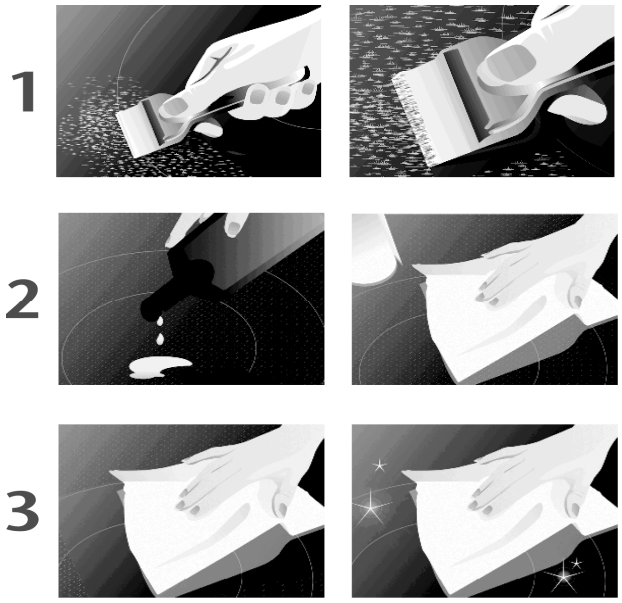
Brug ikke slibende/skurrende svampe eller rengøringsmidler. Undgå at bruge aggressive kemiske produkter som ovnrengøringsspray, pletfjernerprodukter eller andre produkter såsom badeværelses- eller universalrengøringsmidler.

Pas på, at den varme glas-keramiske kogeplade ikke kommer i kontakt med plast, aluminiumsfolie, sukker eller mad, der indeholder sukker. Disse stoffer kan beskadige overfladen på kogepladen og bør straks fjernes med en ridsefri skraber.

Før du tilbereder sukkerholdige fødevarer, anbefales det at behandle den glas-keramiske overflade med et specielt silikonbaseret produkt for at beskytte kogepladens overflade mod brændte madrester.

For at rengøre overfladen på den glas-keramiske kogeplade, skal du gøre følgende:

Fjern de større belægninger og mere genstridige rester ved hjælp af en ridsefri skraber eller en speciel svamp designet til sarte overflader.
Vent, indtil kogepladens overflade er helt afkølet, hæld et par dråber rengøringsmiddel på og gnid med køkkenrulle eller en ren klud. Alternativt kan du bruge en speciel svamp designet til sarte overflader.
Tør kogepladens overflade over med en fugtig klud eller med den tørre side af en særligt dertil egnet svamp.



11.10 Rengøring af ovnen
For at bevare ovnen bedst muligt bør den rengøres regelmæssigt, helst hver gang den bruges, efter at den er kølet af: på den måde kan eventuelle rester fjernes lettere, og man undgår, at de brænder fast næste gang ovnen bruges.
Rengør de rustfri ståldele og emaljerede dele som beskrevet i de tilsvarende afsnit “11.2 Rengøring af rustfri ståloverflader” og “11.3 Rengøring af emaljerede overflader”.
Tag alle de aftagelige dele ud og vask dem separat. Skyl og tør grundigt med en ren klud.

11.10.1 Rengøring af ovnens vægge
Brug aldrig rengøringsmidler til at rengøre denne type ovn.
Ovnens vægge kan rengøres med lys eddike og aftørres med en klud fugtet med vand. Opvarm derefter ovnen i mindst en time ved 1**50 °C** for at lette rengøringen. Når ovnen er kølet af, tørres den igen af med en fugtig klud.

11.10.2 Rengøring af ovndøren
Vi anbefaler altid at holde ovndøren ren. Brug køkkenrulle, og ved genstridigt snavs brug en fugtig klud og et husholdningsrengøringsmiddel.
Brug ikke skrappe, skurrende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.

Sprayprodukter til rengøring af ovnen må ikke bruges til at rengøre blæseren og temperatursensoren inde i ovnrummet.

12. Særlig vedligeholdelse

Det er periodisk nødvendigt at vedligeholde eller udskifte visse dele, der er udsat for slid. Nedenfor gives specifikke instruktioner for hver type vedligeholdelse.

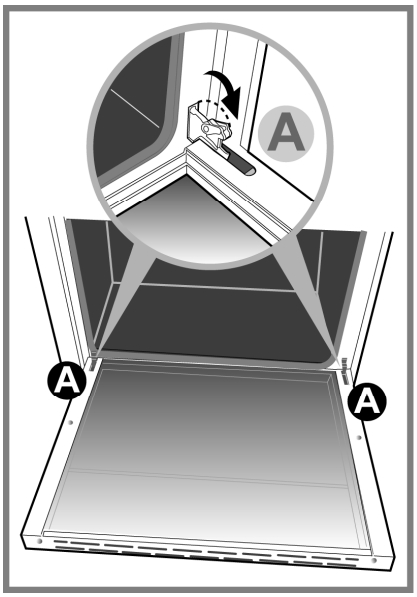
Før du udfører vedligeholdelse, skal du slukke for strømforsyningen til apparatet og lukke for gashanen.

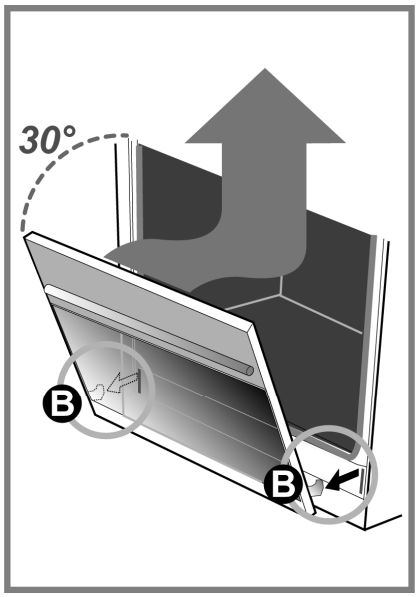
12.1 Afmonter ovnlågen

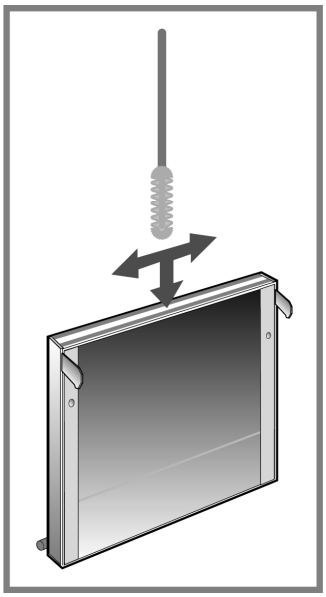
Ovnlågen kan fjernes helt for at muliggøre en mere grundig rengøring.
Selvom denne operation er mulig, bør den ikke udføres af alle, da det kræver styrke til at holde lågen oppe og en vis ekspertise til at sætte den tilbage på plads. Hvis du ikke er sikker på, at du kan gøre dette, anbefaler vi, at du rengør lågen uden at tage den af, eller i særlige tilfælde at du kontakter det nærmeste autoriserede servicecenter.

For at fjerne døren, skal du gøre følgende:

Åbn ovndøren og frigør sikkerhedslåsen på hængslerne ved at dreje de respektive stifter **A** (én for hvert hængsel) bagud.
Luk døren delvist, indtil der ikke længere er nogen spænding på fjedrene (døren vil danne en vinkel på ca. 30°).
Brug begge hænder til at føre lågen mod lukning, mens du samtidig løfter den opad.
Drej den nederste del af lågen udad for at frigøre hængslerne **B** fra deres sæder.



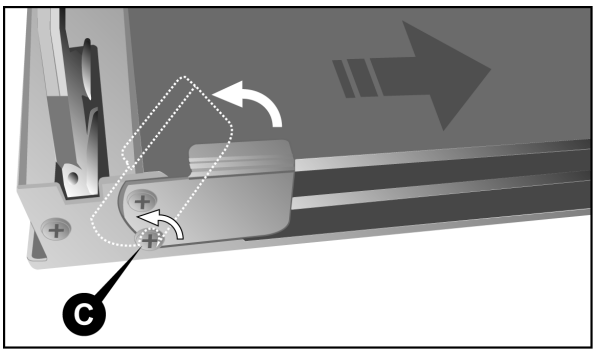




Det indvendige glas kan fjernes for en mere grundig rengøring.

Fremgangsmåden er som følger:

Løsn skrue **C** en halv omgang for at gøre det muligt at løfte låsen fra højre mod venstre.
Løft de to låse og træk det indvendige glas ud.
For at sætte glasset på plads igen, følg ovenstående instruktioner i omvendt rækkefølge.



For at rengøre området mellem det yderste glas og det mellemliggende glas, brug en blød børste i mellemrummet mellem glaspladerne, som vist på s. 61.

For at montere døren igen, følg instruktionerne på s. 61 i omvendt rækkefølge.

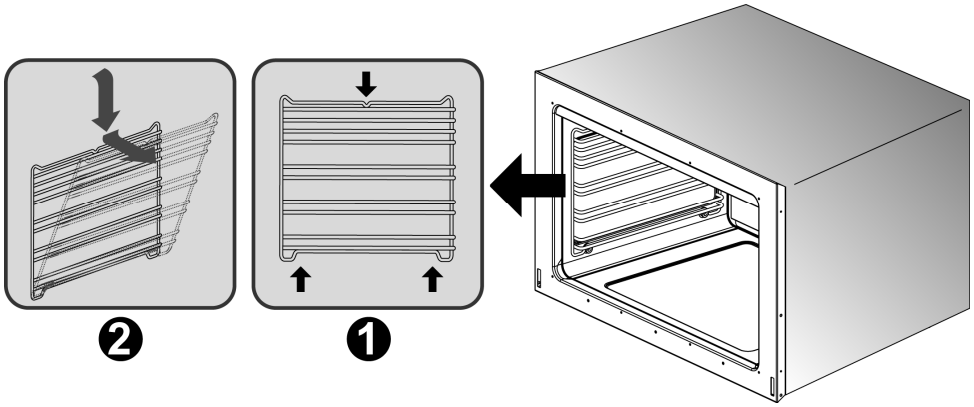
Når hængslerne **B** er tilbage i deres sæder, skal du åbne døren helt og montere hængslernes sikkerhedslåse igen ved at sænke de respektive stifter **A** (én for hvert hængsel).

ADVARSEL: *Efter montering af døren skal du altid sikre dig, at hængslernes sikkerhedslåse er monteret korrekt.*

12.2 Fjern sideriste (rammen)

Siderillerne kan fjernes for at rengøre dem separat og for at lette rengøringen af ovnens vægge. Rillerne er fastgjort på ovnens væg i de tre punkter, der er angivet med pile på figuren (detalje **1**).

Tryk nedad med dine fingre som vist i detalje **2** på figuren, for at frigøre rillerne fra den øverste stift.
Løft opad og tag dem ud.
For at montere igen, skal du følge instruktionerne i omvendt rækkefølge. Sæt den nederste del af rillerne på de respektive stifter og tryk derefter den øverste del mod ovnens væg, indtil hele rammen hægter sig på stiften.

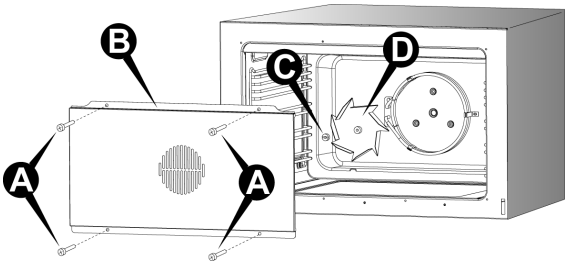


12.3 Fjern og rengør den invendige ovnblæser

Den indvendige blæser i den ventilerede ovn kan kræve periodisk rengøring.
For at adskille blæseren skal du gøre følgende:

- Sørg for, at strømforsyningen til apparatet er slukket.
- Fjern alle indvendige komponenter (drypbakke, hylder).
- Løsne og fjern de fire skruer **A** fra dækslet.
- Fjern dækslet **B**.
- Brug en mønt til at løsne fastgørelsesmøtrik **C** til blæseren (denne gevindretning er omvendt; for at løsne skal du dreje med uret).
- Fjern blæseren **D** og vask den ved at nedsænke den i varmt vand og opvaskemiddel. Brug aldrig slibende eller ætsende rengøringsmidler, pulverprodukter eller metalskurepuder.
- Skyld blæseren og tør den grundigt.

Monter blæseren og dækslet igen ved at følge instruktionerne i omvendt rækkefølge.



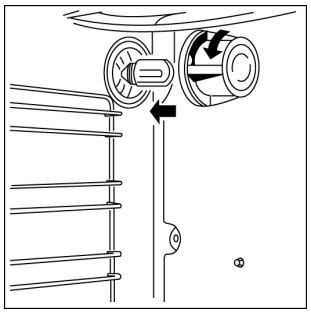
12.4 Udskift ovnpæren

Før du udfører vedligeholdelse, skal du slukke for strømforsyningen til apparatet.

Følg disse trin:

- Åbn ovndøren.
- Skru glasbeskyttelseshætten af ved at dreje den mod uret.
- Skru pæren ud og erstat den med en ny, der er egnet til høje temperaturer (**300 °C**) med følgende egenskaber:

Spænding	230 V / 50 Hz
Spænding	230 V1N~ / 50 Hz
Effekt	25 W (halogen bulb)
Tilbehør	G9



- Monter glasdækslet igen og tænd for strømmen. Det er muligt at kontrollere, at ovnlyset fungerer, selv når døren er lukket, ved at dreje funktionsvælgeren til position ☼.

REKLAMATION

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så de har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Reklamationsretten dækker ikke:
- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

Transportskader
En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundede servicebesøg
Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skrifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb
Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.
I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

Service skal anmeldes til vores servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 / https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx

- Formular udfyldes af forhandler eller slutbruger.
- DTS håndterer sagen.
- Fabrikat, model, serienummer, evt. produktnummer, købsdato, forhandler, fejlbeskrivelse, kundeoplysninger, skal oplyses.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl