



KOMFURER

PROFESSIONAL – PROLINE – SERIE K – MAJESTIC

60 - 70 - 90 - PD90 - PD100 - P120 - PD120 - P150

BRUGER – Brug og vedligeholdelse

INDHOLD

3 VIGTIGE ADVARSLER OM SIKKERHED

9 Første igangsætning af ovnen

10 Modeller med keramiske kogeplader

10 Forholdsregler før brug

11 Brug af apparatet

12 Forholdsregler for at undgå beskadigelse af apparatet

13 I tilfælde af fejl

13 Foranstaltninger

14 BRUGERVEJLEDNING

14 Brug af kogepladen

16 Brug af grillpande

17 Korrekt brug af brændere

19 Brug af coup de feu-ringe

20 Brug af fry-top med gas

21 Brug af elektrisk induktionsplade

24 Brug af induktionsplade

30 Multifunktions el-ovn

32 Statisk elektrisk ovn

33 Programmering 5 taster MP

35 Elektronisk programmering 5 taster E3

41 TFT touch display

43 Mod. E3 – Statisk med TFT touch

45 Mod. med E3 ovn med TFT touch

46 Mod. med statisk ovn med TFT touch

47 Tilbehør

48 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

48 Udskiftning af lampen

49 Afmontering af ovnlågen

50 Rengøring af glasdørs glas

51 Råd om rengøring af kogepladen

52 Råd om rengøring af ovn og front

53 Recommendations for cleaning the cooktop

54 PROBLEMLØSNING

54 Generelle problemer

55 Fejl i glaskeramikken

56 Fejl i TFT touch

57 Børnesikring

58 KOGETABEL

58 Ventileret konvektionsovn

60 Statisk ovn

62 BEMÆRK

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



Egenskaber ved apparatet

Typeskilt med tekniske specifikationer, som tillige er vist på omslaget, er placeret på kanten af ovndøren og er synlig med døren åben.

ADVARSEL

Disse advarsler omhandler forskellige typer apparater. Vær opmærksom på hvilken type apparat, du har anskaffet (se typeskilt med egenskaber).

Disse advarsler gælder for de lande, der er fremgået af typeskiltet.

- 1 Inden apparatet tages i brug, læs omhyggeligt instruktionsbogen, der blandt andet indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger om installation, brug og vedligehold. Opbevar instruktionsbogen på et sikkert sted til senere brug og for at identificere serienummeret.
- 2 Den elektriske sikkerhed i dette apparat er kun garanteret, hvis den korrekte jordforbindelse er udført i henhold til standarder og regler. Det er vigtigt at sikre sig at disse standarder er opfyldt; i tilfælde af tvivl, skal du henvende dig til en kvalificeret person, der kan kontrollere det elektriske system grundigt. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes forkert jordforbindelse.
- 3 **Før apparatet tilsluttes, skal du kontrollere, at de tekniske oplysninger på typeskiltet svarer nøjagtigt til det elektriske system og til gasforsyningen. Installation/justering skal udføres af kvalificeret personale.**
- 4 Kontroller at luft kan passere frit omkring apparatet. Dette apparat er ikke tilsluttet en udluftningsanordning af mad der tilberedes, derfor skal der udvises stor omhyggelighed med udluftning af lokalet i overensstemmelse med gældende installationsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 5 Anvendelsen af gaskogeapparatet genererer varme og fugtighed i det rum, hvor det er installeret. Det er nødvendigt at sikre en god ventilation af køkkenet: at holde de naturlige ventilationsåbninger åbne og installere en mekanisk installationskanal (mekanisk emhætte). En intens og langvarig brug af apparatet kan gøre at en ekstra ventilation er nødvendig: åbn et vindue eller skru op for styrken på emhætten.
 - 6 Elforsyningsledningen er uden stik. For tilslutning, se afsnittet "elektrisk tilslutning". Du må ikke bruge adaptere, stikdåser eller forlængerledninger.
 - 7 Når apparatet ikke er i brug gennem længere tid: træk stikket ud, slå hovedafbryderen fra og luk for gassen.
 - 8 Ventilationsspalter må ikke tildækkes og varmeafledningen skal kunne foregå uden forhindringer.
 - 9 Det elektriske strømkabel må ved beskadigelse kun udskiftes af en autoriseret tekniker, der er godkendt af producenten.
 - 10 Apparatet må kun anvendes til de formål det er beregnet til (madlavning). Enhver anden brug (for eksempel opvarmning af et rum) er ukorrekt og farlig. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af en sådan forkert brug.
 - 11 Apparatet er ikke beregnet til at blive aktiveret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 12** Anvendelse af enhver elektrisk apparat kræver overholdelse af visse grundlæggende regler, nemlig:
- A.** Aldrig at røre apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder;
 - B.** Aldrig at bruge apparatet barfodet;
 - C.** Helst undgå at bruge forlængerledninger, men i så fald huske at tage alle nødvendige forholdsregler;
 - D.** Ikke hive i den elektriske ledning for at trække den ud af stikkontakten;
 - E.** Ikke udsætte apparatet for vejr (regn, sol osv);
 - F. Advarsel: tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.** Hold børn under 8 år væk fra apparatet, hvis de ikke er under konstant opsyn. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og af personer med nedsat fysiske egenskaber, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis de overvåges korrekt eller hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet og hvis de indser de farer, der er forbundet hermed. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn.
-
- 13** **ADVARSEL: nogle tilgængelige dele kan nå meget høje temperaturer under brug: hold børn på afstand.**
-
- 14** Apparatet opvarmes betydeligt under brug. Rør aldrig elementerne inde i ovnen.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 15 Før rengøring eller vedligehold, frakobles enheden ved at trække stikket ud eller slå strømmen fra på afbryderen.
-
- 16 Ved fejl eller dårlig funktion, skal apparatet slukkes, gashanen lukkes og man skal ikke selv prøve at reparere, men kun benytte en godkendt servicetekniker. Brug altid kun originale reservedele. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre forringelse af sikkerheden ved apparatet.
-
- 17 Kom ikke ustabile eller defekte gryder og pander på de elektriske plader, da de kan risikere at vælte.
- 18 Når enheden ikke bruges skal knopperne stå præcist i “●”/“○”/OFF”.
-
- 19 Kogepladen må ikke tændes uden en pande eller gryde ovenpå, ellers når den meget hurtigt op på den maksimale temperatur og apparatet eller omkringstående køkkenskabe kan blive ødelagt.
-
- 20 Nogle dele af apparatet, især de elektriske plader, forbliver varme i lang tid efter brug. Pas på ikke at røre ved dem.
-
- 21 Man skal ikke opbevare brandbare væsker eller væsker, der er følsomme over for temperaturændringer (rengøringsmidler, spray, sprit, rensbensin,...) under eller i nærheden af apparatet.
-
- 22 Hvis man bruger små elektriske apparater i nærheden af kogeapparatet, sørg for at elledningen ikke rører kogepladernes varme dele.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 23** Gasapparater skal intalleres i et godt ventileret rum for at fungere optimalt. Sørg derfor for at følge anvisningerne i kapitlet "Installation".
-
- 24** De anvendte materialer til vore elektriske apparater er forenelige med miljøet og dermed genanvendelige. Emballageaffaldet må ikke overlades til børn, men skal bortskaffes til miljøstationer. For skrotning af dit apparatur kan du bruge afsætningsmuligheder hos din forhandler og/eller i din kommune; husk at apparatet skal gøres ubrugeligt, inden du skrotter det.
-
- 25** Hvis gashanen er hård, svær eller usikker, skal du ikke forsøge på at ordne den selv, men slukke for gassen og tilkalde en godkendt autoriseret tekniker.
-
- 26** Brug ikke damprensere til rengøring af ovnens inderside.
- Brug ikke slibemidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glasdør, da de kan beskadige overfladen og ødelægge ovndøren.
- 27**
-
- 28** Du må ikke ændre eller reparere apparatet.
-
- 29** **Advarsel:** efterlad ikke apparatet uden opsyn, hvis genstande, fedtstoffer og olier efterlades. Kan være farligt og forårsage brand.
-
- 30** Apparatet skal anvendes af ansvarlige personer.
-
- Advarsel:**
- 31** Brug af upassende beskyttelse og ikke i overensstemmelse med lovgivning, kan resultere i brand og/eller skader.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 32 Advarsel:** Madlavning med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.
-
- 33 Advarsel:** Brandfare: læg ikke genstande på kogeoverfladerne.
-
- 34 Advarsel:** i tilfælde af brand, bør man aldrig forsøge at skukke en flamme/branden med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne til med eksempelvis et låg eller et brandtæppe.
-
- 35 Advarsel:** metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres oven på apparatet, da de kan blive varme.
-
- 36 Advarsel:** Brug ikke gasbrænderne, hvis flammen er ustabil.
-
- 37** Sørg for at brænderringene er placeret korrekt i sæderne med de respektive hætter.
-
- 38** Lad ikke apparatet uden opsyn under madlavning der kan frigive fedstoffer og olie.
-
- 39** Rør ikke varmelegemerne i apparatet under brug. Lad dem køle af inden en eventuel rengøring.
-
- 40** Tilberedning af retter i plast eller aluminium på de varme kogezone er forbudt, så vel som også brug af genstande i plast eller alufolie.
-
- 41** Anvend ikke sølvpapir for at dække brændere eller pladen.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



-
- 42 Brug ikke apparatets overflade som arbejdsbord, spidse genstande kan ridse det.**
-
- 43** Gryder eller grillpander skal placeres inden for kogepladens omkreds.
-
- 44 **Advarsel:**** brug ikke gryder, pander grillpander eller sten til at grille større mængder end angivet for hver enkelte brænder; især må de ikke dække flere brændere samtidigt. Varmeophobningen kan ødelægge apparatet.
-
- 45** I tilfælde af spildt væske, fjernes den overskydende væske fra kogepladen.
-
- 46** Anbring ikke tomme pander og grydder på kogezoneerne.
-
- 47** Kogezoneerne må ikke betjenes tomme, uden potter og pander.
-



48 Første gang ovnen bruges

Når ovnen skal bruges for første gang, lad den køre tom i ca. 1 time (230 °C), og lad vinduerne i køkkenet stå åbne. Når ovnen tændes første gang, afgiver den dårlig lugt på grund af restprodukter såsom fedt, olie eller harpiks. Efter den angivne tid, er ovnen klar til den første madlavning. Når ovnen er kølet af, rengør i følge instruktionerne i afsnittet "Rengøring og Pleje".

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



- Modeller med keramiske kogeplader

Forholdsregler før brug

- Apparatet skal installeres af autoriseret personale. Installatøren er ikke ansvarlig for skader, der er forvoldt af eventuelle fejl i de elektriske installationer.
- Pladen skal indbygges i en stabil bordplade.
- Apparatet skal udelukkende anvendes til tilberedning af madvarer og ikke anden husholdings- eller industriel brug.
- Fjern klistermærkerne fra glaspladen
- Apparatet må ikke ændres eller modificeres
- Brug ikke kogepladen som køkken- eller arbejdsbord
- Apparatet skal tilsluttes og monteres i overensstemmelse med gældende regler
- Brug ikke forlængerledninger til tilslutningen
- Apparatet må ikke bruges med gryder, der ikke er velegnet til induktionskogeplader
- Dette apparat skal ikke anvendes af personer (inkl. børn) med nedsat psykisk, motorisk formåen eller som savner erfaring og kundskaber, så vidt dette ikke sker under overvågning eller instruktion af en person, som tager ansvaret for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn, da komfuret ikke er legetøj.
- **ADVARSEL** – Tilgængelige dele kan blive varme under brug. For at undgå forbrændinger, skal børn holdes væk.



VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER

- Modeller med keramiske kogeplader

Brug af apparatet

- Efter brug slukkes kogepladen
- Vær omhyggelig med at fedt og olie ikke snavser overfladen
- Advarsel: under og efter anvendelse er kogepladearealet meget varmt
- Sørg for at strømkablet ikke kommer i kontakt med glas-set eller kogegrejet
- Magnetiske genstande som kreditkort, floppy disk, regnemaskiner,
 - må ikke placeres ved siden af apparatet under anvendelse
- Brug ingen metalgenstande, undtagen gryder der er beregnet til induktion
- Tildæk ikke kogezonen med brandbare materialer
- Apparatet skal anvendes af ansvarligt personale
- Børn skal holdes på behørig afstand af apparaturet
- Metalgenstande som knive, skeer, gafler eller låg må ikke fralægges på kogepladen, da de bliver varme

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER



- Modeller med keramiske kogeplader

Forholdsregler for at undgå beskadigelse af apparatet

- Uegnede gryder kan skade overfladen
- Brug ikke svampe eller rengøringsmidler der ridser til rengøring
- Undgå at tabe tunge genstande på pladen
- Placér forsigtigt gryder og pander på kogepladen
- Det er vigtigt at ventilering følger anvisningerne i brugermanualen
- Stil ikke tomme gryder eller pander på kogepladen
- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumgenstande må ikke komme i kontakt med kogezone



VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER

- Modeller med keramiske kogeplader

I tilfælde af fejl

- Opdager man en fejl ved apparaturet, skal man slukke og trække stikket ud
 - Hvis der er revner ellr brud i glasset afbrydes strømmen til apparatetg en autoriseret tekniker kontaktes
 - Eventuelle reparationer skal udføres af autoriserede teknikere
-

Forholdsregler

- Sørg for at gryden er placeret midt på kogepladen. Grydens bund skal helst dække hele kogepladefeltet
- Magnetfeltet der dannes af induktionspladen kan påvirke en pacemakers korrekte funktion. Det anbefales at hente nærmere oplysninger hos egen læge
- Syntetiske materialer og aluminium må IKKE komme i kontakt med kogepladerne

BRUGERVEJLEDNING

- Brug af kogepladen

ADVARSEL

hold børn og handicappede på sikker afstand under brug. Anvend ikke apparatet som opvarmningskilde.

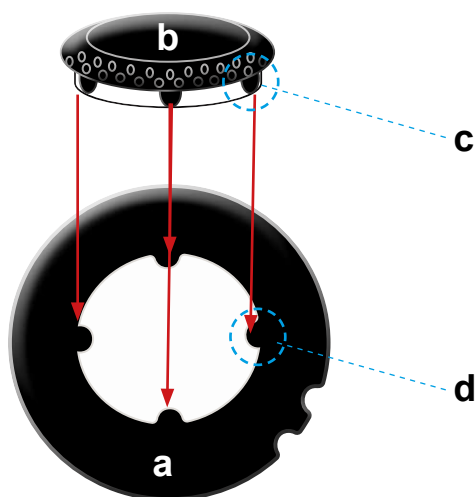
GENERELLE ANVISNINGER

For at holde apparatet i sikker og effektiv stand, bør vedligeholdelse overlades til en tekniske specialist eller servicepersonale.

Vælg størrelse af beholdere med låg ud fra mængden af mad, der tilberedes.

VIGTIGT

Placer flammespreder "b" korrekt. Tanden "c" på flammesprederen skal passe i hakket "d" på aluminiumskoppen "a".



Tænding af brænderne

Angivelsen over knopperne hjælper med at finde den tilsvarende brænder. Tryk på knoppen og drej mod uret til tændingsstilling. På dette tidspunkt vil en gnist antænde brænderen; hold knoppen nede i cirka 5", indtil flammen har fået fat (i tilfælde af fejlslået tænding, start forfra).

Symboler

Funktion



lukket



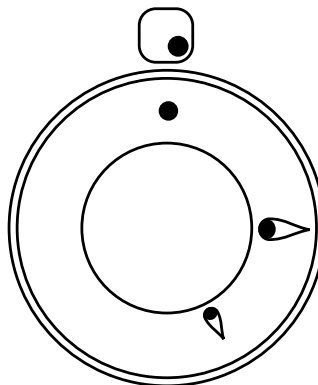
maksimum



minimum



indhold



BRUGERVEJLEDNING

- Brug af kogepladen

Gryder, der skal anvendes i overensstemmelse med brænderens størrelse



Brænder	ID	Diameter Ø (cm)
Medium	SR	10 ÷ 20
Stor	R	20 ÷ 24
Fiskeblus	P	Ovale gryder (380 x 185)
Ring	TC/DCC	22 ÷ 28
Dual ringe	DUAL	24 ÷ 30

Tænding af brænder Tripel "DUAL" ringe

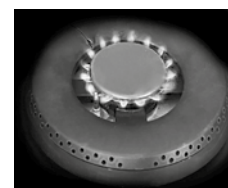
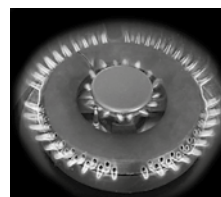
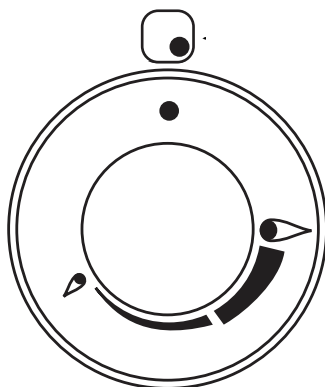
Find den korrekte knop (vedi fig. 13) ved hjælp af angivelsen ved den pågældende knop. Tryk og drej knoppen hen på symbolet (maksimum) i 5 sekunder.

Når brænderen er tændt, og man drejer knoppen mod uret, kommer man til første blokering, der svarer til medium flamme. Hvis man drejer let igen, fortsætter man ud over første stop, og den yderste ring slukker, så det kun er den centrale brænder, kaldet HJÆLPER, der kører. Hjælpebrænderen justeres til minimum ved at dreje knoppen mod uret indtil stoppet.

For at tænde hele brænderen, kan man nu dreje knoppen med uret til den indstilling, der ønskes.

Symboler Funktion

	lukket
	maksimum
	minimum
	position dual



BRUGERVEJLEDNING

– Brug af grillpande

Brug af grillpande

Hvis du vil bruge en grillpande, skal du være opmærksom på følgende:

- Du kan forvarme grillpanden på højeste blus på brænderen, men højst i 10 minutter;
- Det anbefales at stege ved lav varme;
- Vær opmærksom på at flammerne ikke brænder ud over grillpandens kant; hold en minimumsafstand på 150 mm fra kanten af panden;
- Placer ikke grillpanden på flere brændere på samme tid.

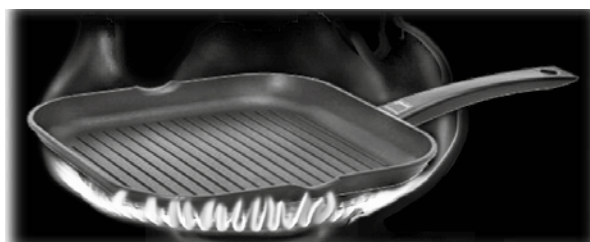
Korrekt placering



Bemærk: ukorrekt placering



Bemærk: forkert placering



BRUGERVEJLEDNING

– Korrekt brug af brænderne

Placering af
brændere



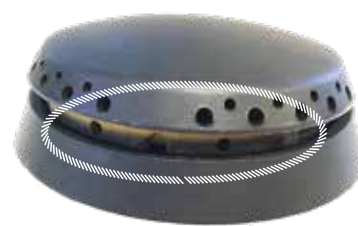
ADVARSEL: kontroller altid at brænderne er korrekt placeret med en jævn og lydløs flamme.

BRÆNDERE

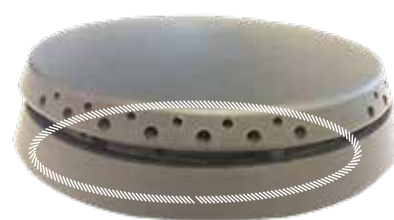
KORREKT

FORKERT

Halvhurtig (medium)



Hurtig (stor)



Dual Ring



Fiskeblus

Kontroller at skruerne under brænderen altid er faststrammede.



BRUGERVEJLEDNING

– Korrekt brug af brænderne

Placering af
brændere



ADVARSEL: kontroller altid at brænderne er korrekt placeret med en jævn og lydløs flamme.

BRÆNDERE	KORREKT	FORKERT
Halvhurtig (medium)		
Hurtig (stor)		
Dual Ring		

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af coup de feu-ringe

COUP FEU

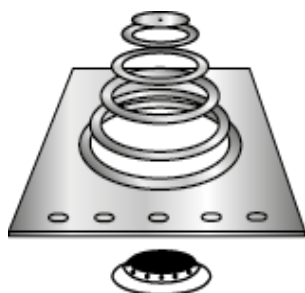


Fig. A

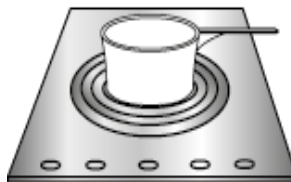


Fig. B



Fig. C

Betjening af apparatet

Den store plade til "Coup feu" i massivt støbejern med koncentriske ringe tillader, at en (eller flere) gryder anbringes direkte på overfladen (fig. B, C). Opvarmning sker ved hjælp af en gasbrænder (fig. A). Pladen er konstrueret så man opnår en midterintensiv og godt fordelt varme til langsom tilberedning, specielt egnet til sovser, bruning og grilning samt til at holde maden varm. Tænd for brænderen ca. 15/20 minutter inden brug, således at støbejernpladen kan optage varme. Pladen kan stadig anvendes 10/15 minutter efter at der er slukket for den. Pladens midte er det område, der opnår den højeste temperatur, medens yderområderne opnår lavere temperaturer. Ved ganske enkelt at flytte gryden fra midten til yderområderne kan man således opnå forskellige tilberedningsintensiteter uden at behøve regulere blusset. Hvis grydernes dimensioner tillader det, er det muligt at tilberede flere retter samtidigt (fig. C). Om nødvendigt kan pladen også anvendes som praktisk asætteflade.

Rengøring og pleje

Rengøring skal finde sted, mens pladen stadig er lunken. Anvend de almindelige rengøringsmidler til rengøring af metaloverflader. Gnid med en metalskraber i samme retning som satineringen. Tør straks omhyggeligt. Det er muligt at gøre pladen mere blank ved at påføre et lag Supercromo efter rengøring af pladen. Hvis pladen ikke skal anvendes i en længere periode, skal den smøres med et tyndt lag flydende paraffin (vaselineolie) efter rengøringen. Paraffinen påføres ved hjælp af en totvat. Dette er nødvendigt for at forebygge overfladiske rustdannelser. Når pladen tændes efterfølgende, fordamper den anvendte paraffinolie. Al olien er fordampet på blot nogle få sekunder. Det kan forekomme, at pladen viser tegn på overfladisk rust, som følge af fugtighed og først og fremmest, hvis pladen ikke har været anvendt i en længere periode. Det anbefales at benytte pladen hyppigt for at forebygge enhver form for rustdannelse. Pladen må aldrig være fugtig, når den ikke længere skal anvendes. Hvis der på trods af overholdelse af ovennævnte anvisninger opstår tegn på overfladiske rustdannelser, fjernes rusten ved hjælp af fint sandpapir. Vær forsigtig i forbindelse med slibning af rusten og gnid altid i samme retning som pladens satinering. Tilbered aldrig fødevarerne direkte på pladen. Anvend altid passende fade, gryder o. lign.

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af fry-top med gas

FRY-TOP MED GAS

A = kogezone

B = opsamler til fedstoffer fra madlavning

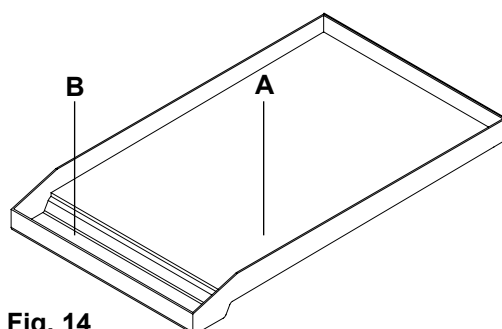


Fig. 14



Fig. 15

Betjening af apparatet

Fry top (fig. 14) består af en rustfri stålplade, egnet til kontakt med fødevarer [🍳] med en temperaturesartethed på kogepladen og med meget lav varmedispersion.

For at bruge apparatet, tænder du for flammen under pladen med et tryk på den respektive knop (se "Tænding af brændere") og kontroller tilstedeværelsen af flammen. Drej knoppen til den maksimale temperatur i cirka 10 minutter og afvent opvarmning af pladen. Når tiden er gået, er pladen klar til at starte tilberedningen.

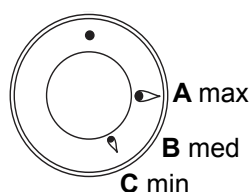
Du kan dreje for justering af flammen, og der er herefter ingen grænser for din kulinariske udfoldelse. Med knoppen drejet på minimum, kan du tilberede langsom og diætisk mad, mens der til kød, fisk og grøntsager kræves hurtigere tilberedninger. Fry top-pladen er også velegnet til orientalske retter, som kræver et nødvendigt ekstra tilbehør (låg). I nogle modeller medfølger en spatel (fig. 15), der kan bruges ved madlavningen og til rensning af pladen.

Rengøring og pleje af FRY-TOP

Det tilrådes at udføre en grundig rengøring efter hver tilberedning. Med en varm plade og bluset på minimum, fjernes madresterne med den medfølgende palet (fig. 15). Kom en anelse vand på pladen og fortsæt med at skrabe pladen rent med paletten. Når vandet er helt fordampet, gentages manøvren flere gange til pladen er ren. Det er meget vigtigt at udføre rengøringen, mens pladen er godt varm.

Den sortemaljerede afluftningskamin rengøres med en blød klud fugtet med en blanding af lunken vand og ammoniak. Efter rengøring, skylles og tørres af.

Regulator (knap)

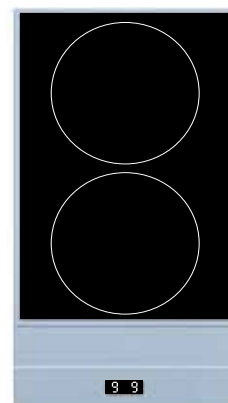


Ret	Position knop	Tid min.
Tid min.	B	2
Aubergine skåret i skiver (tykkelse 0,5 cm)	B	9 ÷ 13
Kartofler i skiver	B	5 ÷ 7
Squash i skiver	B	3 ÷ 5
Fisk (havbars cirka 200 g)	B	15
Hamburger	B	10
Oksesteak	B	3
T-bone steak (tykkelse 2 cm)	A	5

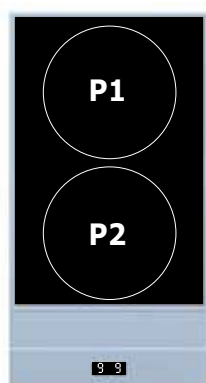
BRUGERVEJLEDNING

– Brug af elektrisk induktionsplade

ELEKTRISK INDUKTION-SPLADE



ADVARSEL



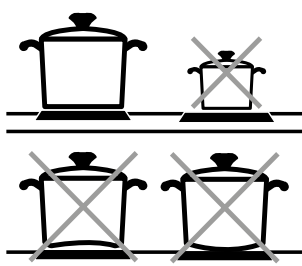
Efter brug bevarer keramiske kogeplader sin varme i lang tid. Forlad ikke børn i nærheden af kogepladen og læg ikke hænderne på. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil pladen er kold.

Hvis der opstår sprækker på den keramiske plade, skal du straks afbryde apparatet fra elnettet, og kontakte en autoriseret servicetekniker.

Placeringen af kogezoneerne er tydeligt angivet af cirklerne

Area	Diameter Ø	Potenza
P1	180 mm	1800 W
P2	180 mm	1800 W

Gryder og anbefalede områder



Varmer zonerne er tydeligt angivet af de cirkulære områder. Når du bruger et eller flere koge områder, forbliver den resterende overflade kold. Hver madlavning zone er designet til at arbejde med køkkengrej er specifikke for induktion madlavning, med en diameter lige under diameteren af den valgte kogezone.

Den nederste del af gryden skal være tyk og flad. Diameteren skal være så tæt som muligt på tilberednings ringen. Kogepladens overflade og bunden af komfuret skal holdes ren.

- Fugt eller overophed ikke kogezoneerne.
- Undgå temperatursvingninger på den keramiske kogeplade. Hæld eksempelvis ikke koldt vand på en varm kogeplade.
- Anbring ikke gryden, således at håndtagene stikker ud over komfuret. Herved forhindres, at gryden ved et uheld falder ned fra komfuret.
- Det frarådes at anvende gryder, der har været anvendt på gaskomfurer. Gasdysens flamme deformerer grydens bund.

Ventilering

Ventilering af fladen er fuldautomatisk. Nedkølingsventilatoren til apparatet sidder under pladen og kører med én hastighed indtil temperaturen i apparatet stiger. Når kogepladen anvendes i længere tid, øges ventilatorhastigheden. Når apparatet er koldt standser nedkølingsventilatoren automatisk.

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af elektrisk induktionsplade

Første tænding

Det var en meget.

Sådan tændes et område af komfur

Drej knappen med uret. Gulv displayet viser niveauet for Power set (fra 1 til 9).

Slukning af en kogezone

EN kogezone er slået fra ved at dreje den relative knop mod uret. A [0] vises på klaver displayet i 15 sekunder og forsvinder derefter fra For at få vist eller skifte til symbolet for [H], hvis kogezoneen stadig er varm.

Sluk automatisk

Apparatet slukker automatisk, når der er overophedning eller strømsvigt.

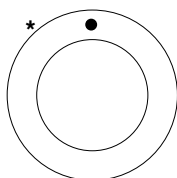
Anerkendelse af pots til-StedeVærelse

Hver madlavning zone er designet til at arbejde med særlige køkkengrej til induktion komfurer med en diameter lavere end diameteren af den valgte kogezone. Hvis gryden ikke er egnet, viser displayet område symbolet uden pot (U), og apparatet fungerer ikke. Dette forhindrer tænding, indtil en stegepande er placeret på kogezoneen, eller indtil et egnet fartøj anvendes til induktion. Hvis du fjerner puljen under drift, er området slukket. Anerkendelsen af puljen varer 9 minutter, hvis der efter dette tidspunkt ikke en passende pot er brugt, området er slukket. Visningen af området skifter fra "fraværende" til [-].

Angivelse af varme Resterende

Hvis koge området, som er slukket, stadig er meget varmt, viser displayet symbolet H.

Opvarmnings funktion



Opvarmningen, eller den hurtige varmefunktion, er tilgængelig på hver kogezone. Det betyder, at i et godt defineret tidsrum fungerer kogezoneen ved maksimal effekt, og i slutningen af dette tidsrum justeres strømmen automatisk til det indstillede niveau. Varigheden er, i dette tilfælde, i henhold til niveauet af Power set. Varme funktionen starter ved at dreje knappen mod uret, fra 0 til enden [*] (fig. 10). Når kontrolelementet er drejet til venstre, vises et [a] på displayet af det relative område. Efter starten skal et effektniveau justeres inden for 3 sekunder ved at dreje knappen med uret for tilberedningstiden; Hvis dette ikke sker, afbrydes varme funktionen.

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

Key-lock function

Nøgleslåsfunktionen er nyttig, hvis der er børn. Tilstedeværelsen af en voksen anbefales dog, når apparatet er i drift. Ved aktivering af nøgleslåsfunktionen er alle kogezone slukket og kan ikke tændes ved et uheld.

Display



Valore

1-9

A

H

U

E

Valore

1-9

A

H

U

E

Begrænsning af varigheden af driften

Hver kogezone har sin maksimale kontinuerlige arbejdstid. Dette afhænger af den indstillede styrke. Når begrænsningen af driftstiden er nået, slukkes den pågældende zone.

Begrænsningsniveau for den omtrentlige varighed af driften

Niveau

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Varighed (timer)1-9

8.5

6.5

5

4

3.5

2.5

2

1.5

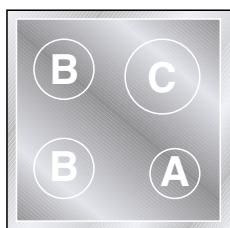
1.5

BRUGERVEJLEDNING

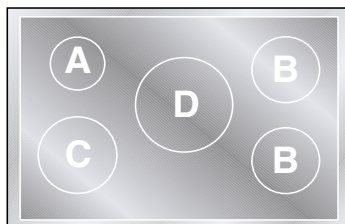
– Brug af induktionsplade

INDUKTIONSPLADE

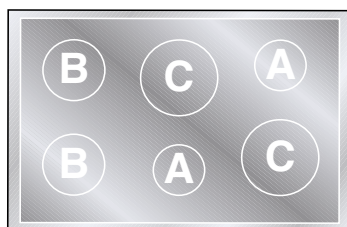
Mod. PI06....



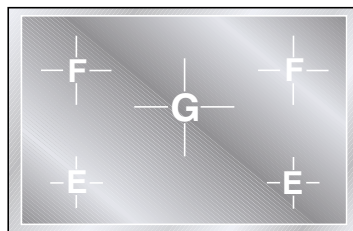
Mod. PI09 - MI09 - PDI09



Mod. PDI10 - MDI10....



Mod. PBI09 - MBI09 -
PDBI09 - LBI09....



Oversigt

A - ø145 - Zona di cottura ø 145mm
(1400W / Booster 2200W)

B - ø180 - Kogezone ø 180mm
(1850W / Booster 3000W)

C - ø210 - Kogezone ø 210mm
(2300W / Booster 3700W)

D - ø260 - Kogezone ø 260mm
(2600W / Booster 3700W)

E - ø175 - Kogezone ø 175mm
(1400W / Booster 2000W)

F - ø215 - Kogezone ø 215mm
(2300W / Booster 3000W)

G - ø265 - Kogezone ø 265mm
(2300W / Booster 3000W)

Modelli	A ø145	B ø180	C ø210	D ø260	E ø175	F ø215	G ø265	E03E 	E03 	E04E 	M06E3 	M06MP 	M09E3 	M09MP 	kW (230V)	kW QuickSart
PI06 - MI06	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	9,85	10,60
PI09 - MI09	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	13,85	14,50
PBI09 - MBI09	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	1	-	13,85	14,50
LBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-	1	13,85	14,50
PDI09 ...	1	2	1	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	15,85	16,60
PDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	1	-	-	1	-	-	-	15,85	16,60
LDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	1	-	-	1	-	-	15,15	15,90
PDI10...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	16,10	16,85
MDI10 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	15,85	16,60

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

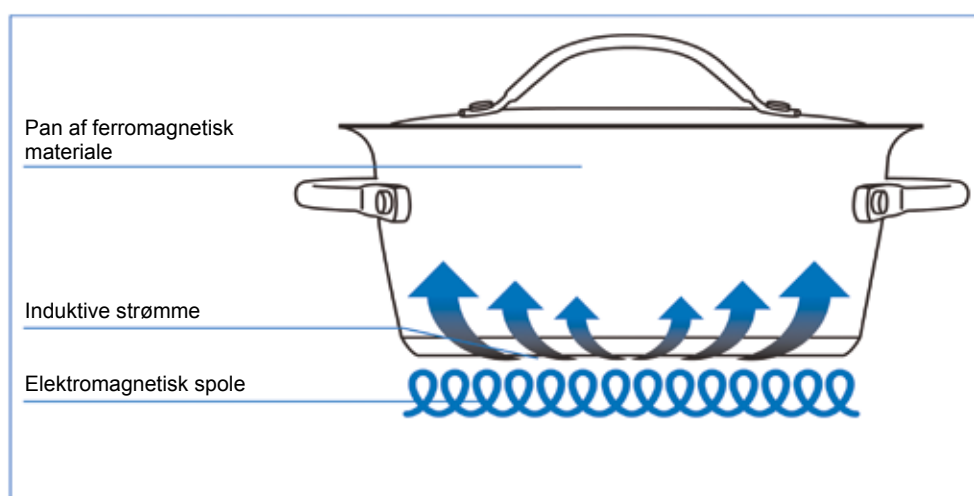
Første tænding

Rens overfladen med en fugtig klud.

Induktion

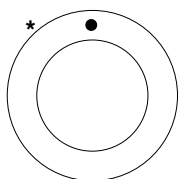
Under hver kogepladezone sidder der en strømgenererende spole, der skaber et elektromagnetfelt, når man stiller en gryde på den. Herved frembringes der induktionsstrøm i bunden af gryden af jernmagnetisk materiale. Det resulterer i en opvarmning af bunden på den gryde, der er stillet oven på kogepladen. Grydernes materialer er af afgørende betydning:

- Alle gryder og pander med en bund af jern (kontrolleres med en magnet)
- Ingen gryder af : kobber, rustfrit stål, aluminium, glas, træ, keramik



Regulator (knap)

Knappen er ikke nummereret, strømstyrken er synlig på displayet.



Tænding af en kogeplade

Drej den pågældende knap med uret. På displayet vises det indstillede styrkeniveau (fra 1 til 9).

Slukning af en kogeplade

En kogeplade slukkes ved at dreje den pågældende knap mod uret. På pladens display vises et [0] i 15 sekunder, hvorefter det forsvinder fra displayet eller ændres til [H] symbolet, hvis kogezone stadig er varm.

Automatisk slukning

Kogeapparatet slukker automatisk, når overophedningsforhold eller strømfejl opstår..

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

Booster funktion

Boosterfunktionen bruges til at forøge strømstyrken til et bestemt område for at reducere den tid, der kræves til madlavningen. Denne funktion aktiveres ved at dreje knappen med uret fra position 0 (slukket) til grænsekontakten (* Fig. A).

Efter et kort akustisk signal vises et [P] på displayet, hvilket betyder aktiveret boosterfunktion. Boosterfunktionen har en varighed på max. 10 minutter. Derefter genstilles pladen til niveau [9]. Booster-funktionen slutter før tid, når:

Du indstiller et lavere strømniveau; gryden fjernes; der opstår overophedning af apparatet eller kogezone.

Booster-funktionen har fortrinsret i forhold til "Opvarmnings"-funktionen.

Det betyder, at når booster-funktionen aktiveres i en zone, hvor opvarmningsfunktionen allerede er aktiv, vil sidstnævnte blive afbrudt.

Genkendelse af gryde

Hver kogezone er designet til at virke med specifikke induktionsgryder, hvis diameter er lige under diameteren af den valgte kogezone. Hvis gryden ikke er egnet, viser displayet symbolet for Ingen gryde (U), og apparatet virker ikke. Dette forhindrer tænding, indtil der er anbragt en beholder på kogezone eller indtil der anvendes en beholder, der er egnet til induktion. Hvis beholderen fjernes under drift, slukker zonen. Varigheden af grydegenkendelse er 10 minutter, hvis der ikke anvendes en passende beholder i kogezone i denne periode, slukker zonen. Zonedisplayet ændres fra symbolet "Ingen gryde" til [-].

Angivelse af restvarme "OPVARMNINGS"-funktion

Opvarmningsfunktionen eller hurtig opvarmning er tilgængelig på hver kogezone. Dette betyder, at kogezone arbejder for maksimal effekt for en veldefineret tid, og i slutningen af denne tid bringes effekten automatisk til det indstillede niveau. Varigheden er i dette tilfælde i overensstemmelse med det indstillede effektniveau. Opvarmningsfunktionen aktiveres ved at dreje knappen mod uret i 2 sekunder, startende fra position 0 til slutningen af grænsestoppet. Efter et kort akustisk signal vises et [A] på displayet til den pågældende zone. Efter aktivering skal en strømstyrke indstilles inden for 10 sekunder for at fortsætte tilberedningen; hvis dette ikke sker, afbrydes opvarmningsfunktionen.

NØGLELÅSFUNKTIONEN

Nøglelås-funktionen er nyttig, hvis der er børn. Tilstedeværelsen af en voksen anbefales dog, når apparatet er i drift. Ved aktivering af nøglelås-funktionen er alle kogezone slukket og kan ikke tændes ved et uheld.

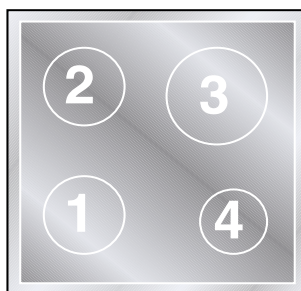
BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

Modeller med 4 zoner

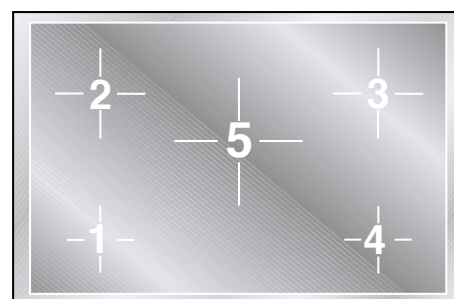
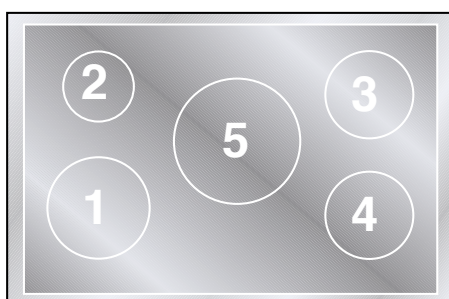
Nøgleslåsfunktionen aktiveres med knapperne i position 0 ved at dreje kontrollerne kontrolknapperne i 2 og 3 mod uret.

Når du gentager denne operation, deaktiveres nøgleslåsfunktionen. Meddelelsen [O][F] vise på displayet. Hvis du drejer en kommando med den aktiverede nøgleslåsfunktion, vil der vises tegnene [L][L][L][L] på displayet.



Modeller med 5 eller 6 zoner

Nøgleslåsfunktionen aktiveres med knapperne i position 0, hvis du samtidig drejer på kommandoknapper 1 og 2 mod uret. Meddelelsen [L] [L] [L] [L] vises på displayet.



BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

Varmefunktion 42° og 65°

Drej knappen (A) med uret. Mellem den slukkede pladeindstilling (0) og strømstyrke (1) findes position (u), der angiver opvarmningsfunktionen af retterne inde i gryden til 42° C. Kun for modeller med 5 og 6 zoner: Drej knappen (A) endnu længere med uret. Mellem "u"-positionen og strømposition (1) findes "U"-positionen, der angiver opvarmning af retten i gryden til 65°C. Den maksimale tid til rådighed af begge funktioner er begrænset til 120 minutter. Begge funktioner har fortrinsret for OPVARMNINGSFUNKTIONEN.

Display

Hver kogeplade har sit eget display.

- Strømstyrkeindstillinger: (1-9)
- Opvarmning af retter 42°-65° (U)
- Booster: (P)
- Opvarmningsfunktion: (A)
- Restvarme: (H)
- Ingen eller uegnet gryde: (U)
- Ekstern fejl: (E)
- Fejl: (F)
- Permanent drejning af knappen: ()

Begrænsning af driftstid

En maksimal kontinuerlig driftstid er forbundet med hver kogezone. Dette afhænger af det indstillede styrkeniveau. Når driftstidsgrænsen nås, vil den pågældende plade slukke.

Styrkeniveau

Anslået varighed af driftsbegrænsning (timer)

U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], efterfølgende 80 min. [9])

BRUGERVEJLEDNING

– Brug af induktionsplade

Strømstyring

Strømstyringen, hvis boosterfunktionen anvendes, udføres som følger: Det senest indstillede tilberedningsniveau har prioritet over de andre zoner. Aktivisering af en kogezone vises ikke på displayet, hvis der er for høj strømforbrug. I dette tilfælde, og først efter at have reduceret styrken ved at dreje kogezone mod uret, starter den normale drift med den tilhørende visning på displayet af den strømstyrke, der er i brug.

Overophedning af kogepladen

Hvis en kogezone overophedes under drift, reduceres strømmen automatisk, og displayet viser det nye ændrede niveau. På dette tidspunkt er det kun muligt at reducere styrkeniveauet. Når temperaturen i kogezone falder under den kritiske værdi, kan tilberedningen genstartes normalt.

Anbefalede madlavnings-programmer (rent vejledende værdier)

Knap position

Type madlavning

1-2

Smeltning af smør, chokolade osv.

2-3

Opvarmning af små mængder væske, holde madvarer varme, tilberedning af saucer.

4-5

Opvarmning af faste fødevarer, afrimning af frostvarer, æggekager af 2-3 æg, frugt og bælgrugter.

5-6

Tilberedning af kød og fisk, bælgrugter i sauce, retter med væske, tilberedning af syltetøj.

6-7

Steg af kød eller fisk, steaks, lever, æg.

8-9

Kogning af store mængder vand, stegning af kartofler mv.

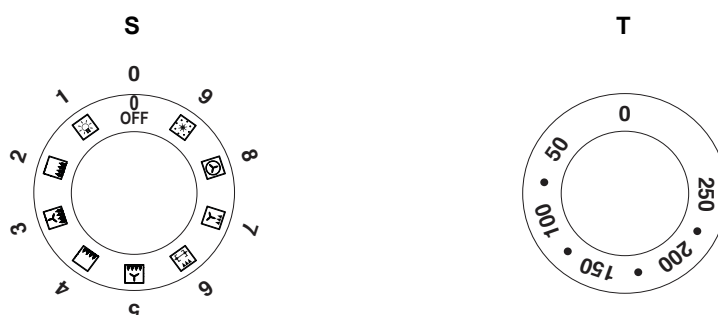
BRUGERVEJLEDNING

– Multifunktions el-ovn

Beskrivelse

S. Vælgerknap

T. Vælgerknap



Multifunktions-ovn kontrol

S. Vælgerknap til elektrisk multifunktionsovn

T. Denne drejeknap giver mulighed for at justere temperaturen fra 50°C til 250°C.

Tænding og slukning

Stil vælgerknappen til det ønskede stegeprogram og termostaten til den ønskede temperatur. Kontrollampen tændes og forbliver tændt, så længe ovnen varmer op. Så snart ovnen har nået den valgte temperatur, slukker lampen. Den tænder igen hver gang varmeelementerne går igang. Hvis du ønsker at forvarme ovnen, skal du først komme maden i ovnen, når lyset er slukket. For at slukke ovnen, skal begge knopper stilles tilbage til udgangspositionen (0).

Sikkerhedstermostat

Ovnen er forsynet med en sikkerhedstermostat som afbryder strømmen. Tilbagestilling af termostaten sker automatisk, når temperaturen i ovnen falder. For at kunne bruge ovnen igen er det nødvendigt at vente, til den er afkølet. Hvis termostatsens indgreb skyldes en defekt komponent, er det nødvendigt at ringe til teknisk service.

Funzioni del forno

Scegliere una delle 9 funzioni di cottura ruotando il selettore (S) e regolare la temperatura (da 50°C a 250°C) con il termostato (T). Se il vostro modello è provvisto di programmatore, predisponetelo per la cottura.

Anvendelse af multifunktionsovnen

Vælg en af de 9 stegefunktioner ved at dreje vælgerknappen (S) og reguler temperaturen (fra 50°C til 250°C) med termostaten (T). Hvis din model har programmør, indstil den til den ønskede madlavning.

BRUGERVEJLEDNING

– Multifunktions el-ovn

— FunktionsListe

Pos.	Symbol	Funktion
1		Pizzabagning Denne funktion er særlig egnet til tilberedning af pizzaer, brød og boller. Den vigtigste varmekilde kommer fra det underste varmelegeme, som virker i kombination med de andre varmelegemer i ovnen.
2		Normal statisk stegning Det er den klassiske funktion af ovnen særdeles velegnet til bagning af følgende fødevarer: svinekoteletter, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt, osv.
3		Bagning med undervarme Dette er den mest velegnede bagning til især bagværk (kiks, marengs, gærkager, frugtdesserter, etc.) og andre retter.
4		Bagning med overvarme Særligt velegnet til brunning og for at give det sidste touch af farve til mange fødevarer; anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvekød bøffer, tunge, blæksprutter osv.
5		Grillning med lukket ovnlåge Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.
6		Ventileret grillstegning Særligt hurtig og dyb med høj energibesparelse. Velegnet til mange forskellige retter så som svinekoteletter, pølser, svinekød, kebabs eller blandet kød på spyd, vildt, gnocchi alla romana, etc. Elgrillen skal sættes til 180 °C.
7		Intensiv stegning Anvendes til hurtig og intens stegning af forskellige retter; særlig velegnet til: indbagt fisk, brase-rede grøntsager, grillspyd, and, kylling, etc.
8		Ventileret multipla stegning Funktion, der tillader tilberedning af forskellige retter samtidigt uden at duften blandes med hinanden; du kan tilberede lasagne, pizza, croissanter og briocher, tærter, kager osv på samme tid.
9		Quick Start Denne funktion anvendes for at fremskynde forvarmning af ovnen. Vi anbefaler, at du bruger denne funktion, når du har brug for tilberedningstemperatur på mellem 200 og 250 °C. QuickStart funktionen til temperaturer under 200°C har ingen særlige fordele. Ønsker du at bruge QuickStart funktionen, drejer du valgknappen (D), indtil den er placeret på symbolet (9), og derefter indstiller du den ønskede temperatur med termostatknapen (T). Når ovnen har nået den ønskede temperatur, slukker den orange termostat, og ovnen er klar. Indstil nu med valgknappen (D), den ønskede tilberednings-funktion. ADVARSEL: Quick Start funktionen er ikke velegnet til tilberedning af mad, men tjener kun til at for-varme ovnen hurtigere. BRUG IKKE QUICK START i mere end 20 minutter.

KONTROL AF DIN MAD

Hvis du har brug for at kontrollere at din mad steges eller bages korrekt, kan du åbne ovnlågen. Så stopper lys og luftventilationen, hvis det anvendes, og rotationen af spyddet, hvis du grillsteger med lukket låge. Når lågen lukkes igen, genoptages den tidligere ind-stillede funktion.

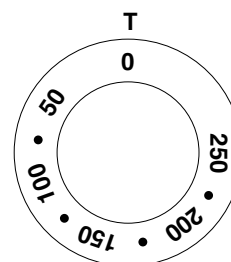
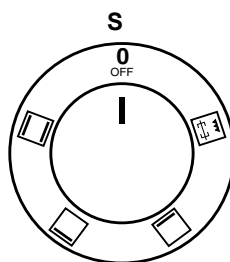
BRUGERVEJLEDNING

– Statiks elektrisk ovn

Beskrivelse

S. Vælgerknap

T. Vælgerknap



Pos.	Symbol	Funktion
1		Normal statisk stegning Det er den klassiske funktion af ovnen særdeles velegnet til bagning af følgende fødevarer: svinekoteletter, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt, osv .
2		Bagning med undervarme Dette er den mest velegnede bagning til især bagværk (kiks, marengs, gærkager, frugtdesserter, etc.) og andre retter.
3		Bagning med overvarme Særligt velegnet til brunning og for at give det sidste touch af farve til mange fødevarer; anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvekød bøffer, tunge, blæksprutter osv
4		Grillning med lukket ovnlåge Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.

BRUGERVEJLEDNING

– Programmering 5 taster MP

Funktioner

Stegevarighed • end stegetid • ur • timer • manuel funktion

Display



Symboler der angiver igangværende funktioner:



Timer



Varighed og manuel funktion



Automatisk program

Oversigt over knapper



Knap til timer og lydsignal



Varighed af automatisk stening/bagning



Tidspunkt for afsluttet stegning/bagning



Justering af tid og stege/kogetid.

Med “+” tasten øges tiden, med “-” knappen sænkes tiden til en direkte proportional hastighed med tiden der trykkes på knappen.

Indstilling af en funktion

Vælg den ønskede funktion ved at trykke på den tilsvarende tast og indstill tiden ved hjælp af +/- tasterne.

Apparatets funktion

Ved den første tænding, viser displayet et blinkende ur, der stiger i intervaller med en enhed hvert minut. Følg proceduren “Indstilling af uret” i det følgende afsnit. Tryk på knapperne samtidigt  for  at komme ind i “Manuel funktion”. Du kan indstille temperaturen med termostatknapen (T) og vælge funktionen ved hjælp af vælgeren (S).

Indstilling af uret

Ur-funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på tasterne for varighed og , afslutning af stegetiden . Tiden indstilles ved at trykke på +/- tasterne. Eventuelle tidligere indstillede programmer slettes automatisk.

Manuel funktion

Indstillingen af denne funktion udføres ved at trykke samtidigt på tasterne for varighed  og endt tilberedning . “A”-symbolet slukker og viser pande-symbolet. Tidligere indtastede programmer slettes.

BRUGERVEJLEDNING

– Programmering 5 taster MP

Halvautomatisk funktion med stegevarighed

Vælg varighedsfunktionen (knap ) og tiden med +/- knapperne. "A"- og pandesymbol fremkommer . Ovnens tændes. Når klokkes-lettet falder sammen med sluttiden, der kan ses på slutstegetidsknappen, vil ovnen slukke og pande-symbolet forsvinde. Lydsigna-let går igang. "A"-symbolet blinker.

Halvautomatisk funktion med slutstegetid

Vælg slutstegetids funktionen (tast ) og indstil sluttidspunktet med +/- knapperne. "A"- og pandesymbol fremkommer. Ovnens tændes. Når klokkes-lettet falder sammen med slutstegetiden, slukker ovnen og pande-symbolet forsvinder. Lydsignalet går igang. "A"-symbolet blinker.

Automatisk funktion med tilberedningstid og afslutning

Vælg funktionen varighed,  og Indstil den ønskede tid med +/-Buttons. Symbolet "A" vises . Ovnens lyser, og pot-symbolet vises . Vent et par sekunder, indtil det aktuelle klokkeslæt vises. Indstil den sidste tid ved at trykke på enden af tilberednings knappen. Der vises en omtrentlig slutklokkeslæt på displayet. Ved at trykke på +/-Keys, indstille sluttidspunktet faktisk ønskede. Ovnens slukkes, og pot-symbolet forsvinder. Pot-symbolet vises igen, når tidspunktet på dagen falder sammen med den sidste periode minus tilberednings varigheden. Ved slutningen af det automatiske program blinker symbolet "A". Buzzeren bliver aktiveret, ovnen og pot-symbolet slukker.

Timer

Vælg timerfunktionen (tast ) og indstil den ønskede tid med +/- knapperne. Klokkesymbolet er tændt under hele stegetiden . Når tiden er gået, starter lydsignalet.

Lydsignal

Lydsignalet starter ved afslutning af tilberedningstiden, og forbliver aktiv i 7 minutter. Tryk på en vilkårlig taste for    at afbryde signalet. Intensiteten af lydsignalet kan ændres ved at trykke på minusknappen uden først at vælge en funktion. Du kan vælge mellem 3 forskellige lydstyrker og varigheden afhænger af længden af tryk på minusknappen.

Start af et program og tjek

Når programmet er valgt, starter det efter du har indstillet tiden. Den resterende tid kan på ethvert tidspunkt ses ved at vælge den tilsvarende funktion igen.

Identifikation af en programmeringsfejl

Der er tale om en programmeringsfejl, hvis den viste tid på uret ligger mellem start- og slutstegetid. Fejlen angives ved lydsignalet og det blinkende "A"-symbol.

Sletning af et program

Sletning af et program foretages ved at vælge manuel tilstand. Ved afslutningen af det indstillede program, slettes det automatisk.

BRUGERVEJLEDNING

– Elektronisk programmering 5 taster E3

Oversigt over knapper



Timerindstilling



Indstilling madlavning starttidspunkt



Indstilling ende af tilberedningstid

[-]

Reducerer valgte parameter

[+]

Øger det valgte parameter

Display

4 cifre, der angiver:



- I stand-by: det aktuelle klokkeslet.
- Under igangværende manuel tilberedning: den indstillede temperatur
- Under automatisk tilberedningstid på tid: den resterende tid til afslutning
- Under tilberedning med stegetermometer: stegetermometrets temperatur.
- Med timeren aktiveret og ovn i stand-by: den resterende tid.

Ikoner

1



Ikon i hovedovn [1]. Hvis displayet blinker, vises temperaturen og indstillingerne for stegetiden i hovedovnen (kun i dobbeltovn)*

2 / 3



Ikon i sekundær ovn [3]. Hvis displayet blinker, vises indstillingerne for stegetiden i sekundærovnen (kun i dobbeltovn).*



Hvis den lyser, indikerer det at timeren er aktiv. Hvis den blinker, indikerer den sluttidspunktet. Under indstillingsfasen på timeren, blinker den.



Hvis den lyser, indikerer det at ovnen kører i forsinket start. Under den forsinkede startfase, forbliver den tændt.



Hvis den lyser, indikerer det, at ovnen kører i automatisk slutstegetidstilstand. Under forsinket stegetidsfase, forbliver den blinkende, for dernæst at tænde ved den effektive stegning.



Hvis den lyser, indikerer det, at uret er sat i 12 timers modalitet (am/før middag).



Hvis den lyser, indikerer det, at uret er sat i 12 timers modalitet (pm/efter middag)

(*) I tilfælde af samtidig brug af ovne, for at se madlavningstemperatur og varighedsindstillingerne for hoved eller se sekundære ovn, tryk den pågældende ovns termostat.

BRUGERVEJLEDNING

– Elektronisk programmering 5 taster E3

Apparatets funktion

Ved første tænding af kontrollen, blinker uret på displayet med et interval på et minut. Ovnens funktion er slået fra og for at låse den op, skal du:

“Indstilling af ur” procedure med [+] og [-] eller alternativt direkte tænding af ovnen, der indebærer en accept af det aktuelle klokkeslet på uret, uanset hvad det er. Detaljeret vejledning om indstilling af ur, timer, varighed og afslutning af tilberedningen er angivet i de respektive afsnit nedenfor. Gennem de forskellige indstillingstaster ( ,  , ) kommer man ind i visnings og redigeringstilstand (angivet ved blinkende display), hvor [+] og [-]tasterne aktiveres for at rette den værdi, der angives på displayet. Denne værdi godkendes under alle omstændigheder efter 4 sekunder fra det sidste tryk på en knap (displayet vender tilbage til permanent lys). Alle indstillinger kan slettes ved at trykke samtidigt på tasterne  og .

Indstilling af uret

Tryk samtidigt på knapperne  og  i 5 sekunder (displayet begynder at blinke), og indstil tiden ved hjælp af [+] og [-] tasterne. Indstilling af uret kan kun foregå med ovnen på stand-by. Man kan ændre den måde tiden vises på: under justering af tiden, trykkes på knappen  i 4 sekunder; med [+]knappen kan du vælge enten 24 timers indstilling eller 12 timers AM / PM.

Tænding og slukning af ovnen

Drej drejeknappen [S]. “On” vises på displayet. Efter to sekunder tænder lyset i ovnen, og displayet viser en standard temperatur, der er valgt ud fra tilberedningstilstanden. For at slukke under stegningen, skal drejeknappen stilles tilbage på [0], og displayet vise “OFF”.

Timer

Funktionen påvirkes ikke med strømtilførslen til ovnen, men kan anvendes, uanset ovnens tilstand. Tryk på knappen  : klokkesymbolet lyser og displayet viser “0’00”. Indstil tiden med [+] og [-] tasterne til et maksimum på 180 minutter, efter 4 sekunder uden at du øger eller mindsker tiden, accepteres indtastningen, og klokken lyser permanent. Et tryk på knappen  , efter at have ændret timeren, sætter den i urtilstand, og den værdi, du lige har ændret,  gemmes. Efter udløbet af den indstillede tid, aktiveres et lydsignal kombineret med blinkende symbol  . For at stoppe lydsignal og blink, tryk blot på en vilkårlig taste.

Manuel drift på ubestemt tid

Tænd ovnen. Vælg en tilberedningsfunktion fra de tilgængelige. Med drejeknappen [T] vælger du den ønskede temperatur. Efter 4 sekunder efter den sidste indstilling og ovnen kører på ubestemt tid, og på displayet vises den valgte temperatur.

Halvautomatisk funktion med afsluttet tilberedning

Tænd ovnen. Tryk på knappen  , displayet viser “End”. Juster med [+] og [-] tasterne afslutning på stegetiden (den maksimale tilberedningstid er på 10 timer). Ved at trykke på knappen  efter at værdien er ændret, går det i urtilstand, og accepterer den værdi, du lige ændret. Efter 4 sekunder efter den sidste indstilling af ovnen, starter ovnen med den indstillede tid. Når det programmerede tidspunkt er nået, går ovnen i afsluttet tilberedningstilstand.

BRUGERVEJLEDNING

– Elektronisk programmering 5 taster E3

Automatisk funktion

Tænd ovnen. Tryk på knappen , og vælg det ønskede starttidspunkt med [+] og [-] tasterne. Tryk på knappen , og displayet viser "End". Indstil slutningen af tilberedningstiden med [+] og [-] tasterne. Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, forbliver ovnen i manuel tilberedning på ubestemt tid. Efter 4 sekunder efter den sidste indstilling vil ovnen køre indtil det angivne tidspunkt. Det er altid muligt at vælge en tilberedningstid blandt de tilgængelige og temperaturen kan ændres. Når det valgte eller indtastede tidspunkt er nået, går ovnen i afsluttet tilberedningstilstand.

Afsluttet tilberedningstilstand

Ved slutningen af tilberedningstiden, afbryder ovnen alle strømtilførsler, og en tredobbelts intermitterende lyd af middel intensitet ak-tiveres, og displayet viser tiden, og ovnrums symbolet blinker. For at slå ovnen fra, skal du blot trykke på en vilkårlig knap på pro-grammøren: det akustiske signal stopper, og ovnen er klar til at modtage nye kommandoer.

Valg af stegetemperatur

Den maksimale temperatur varierer afhængigt af funktionsvalg. Ved tænding af ovnen, angives en standard temperatur til hver enkelt funktion: tilberedningstemperaturen kan ændres. Drejer du knappen [T] lidt med uret, øges temperaturen (i trin på 5 °C), mod uret sænkes temperaturen (i trin på 5 °C). Under indstilling af temperaturen (blinkende display) kan du ændre varmeenhederne fra °C til °F og omvendt, mens du trykker [T] knappen ind i 8 sekunder.

Kontrol af ovnlys

Når ovnen tændes, forbliver lyset tændt i 1 minut, ved afslutningen af forvarmning tændes det igen i 1 minut. Under ventefasen på en forsinket start, holdes ovnlyset slukket. Ovnlyset kan dog altid tændes ved at trykke på [T] knappen og slukker automatisk efter 1 minut. Under tilberedning af en ret, kan du altid lade lyset være tændt ved at trykke i 3 sekunder på [T] knappen.

Børnesikring

Ovnen er udstyret med en sikkerhedsanordning, som hindrer en ikke ønsket eller utilsigtet start. For at indsætte sikkerhedsanordningen: med ovnen slukket, trykkes [T] knappen og holdes nede i 3 sekunder. Du vil høre et kort lydssignal, og displayet viser symbolet "n-0". I denne situation er det umuligt at starte ovnen. For at fjerne sikkerhedsanordningen igen, skal knappen [T] holdes trykket nede i 3 sekunder.

BRUGERVEJLEDNING

– Elektronisk programmering 5 taster E3 - Liste over funktioner

Pos.	Symbol	Funktion
1		Pizzabagning Denne funktion er særlig egnet til tilberedning af pizzaer, brød og boller. Den vigtigste varmekilde kommer fra det underste varmelegeme, som virker i kombination med de andre varmelegemer i ovnen.
2		Normal statisk stegning Det er den klassiske funktion af ovnen særdeles velegnet til bagning af følgende fødevarer: svinekoteletter, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt, osv.
3		Bagning med undervarme Dette er den mest velegnede bagning til især bagværk (kiks, marengs, gærkager, frugtdesserter, etc.) og andre retter.
4		Bagning med overvarme Særligt velegnet til brunng og for at give det sidste touch af farve til mange fødevarer; anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvekød bøffer, tunge, blæksprutter osv.
5		Grillning med lukket ovnlåge Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.
6		Ventileret grillstegning Særligt hurtig og dyb med høj energibesparelse. Velegnet til mange forskellige retter så som svinekoteletter, pølser, svinekød, kebabs eller blandet kød på spyd, vildt, gnocchi alla romana, etc. Elgrillen skal sættes til 180 °C.
7		Intensiv stegning Anvendes til hurtig og intens stegning af forskellige retter; særlig velegnet til: indbagt fisk, braserede grøntsager, grillspyd, and, kylling, etc.
8		Ventileret multipla stegning Funktion, der tillader tilberedning af forskellige retter samtidigt uden at duften blandes med hinanden; du kan tilberede lasagne, pizza, croissanter og briocher, tærter, kager osv på samme tid.
8a		Eco-tilberedning En funktion, der gør det muligt at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For at udnytte denne funktion bedst muligt, skal du, inden du vælger ECO , sætte fadet midt i ovnrumet. Med ECO funktionen kan tilberedningstiden tilpasses langsommere madlavning som: brasiseret kød, lyst kød, ovnbagt pasta, finere kager. Denne funktion anbefales ikke til frosne fødevarer. Vælg ECO tilberedning ved at dreje vælgerknappen "S" om på 8 og derefter, når "ON" vises på displayet, holdes "+" tasten trykket ind i ca. 2 sekunder indtil "ECO" viser sig på displayet. Med Eco tilberedning er temperaturen programmerbar fra et minimum på 30 °C til et maksimum på 300 °C. Bemærk: Eco tilberedning må ikke vælges ved brug af stegetermometer.
9		Quick Start Denne funktion anvendes for at fremskynde forvarmning af ovnen. Vi anbefaler, at du bruger denne funktion, når du har brug for tilberedningstemperatur på mellem 200 og 250 °C. QuickStart funktionen til temperaturer under 200°C har ingen særlige fordele. Ønsker du at bruge QuickStart funktionen, drejer du valgknappen (D), indtil den er placeret på symbolet (9), og derefter indstiller du den ønskede temperatur med termostatknapen (T). Når ovnen har nået den ønskede temperatur, slukker den orange termostat, og ovnen er klar. Indstil nu med valgknappen (D), den ønskede tilberednings-funktion. ADVARSEL: Quick Start funktionen er ikke velegnet til tilberedning af mad, men tjener kun til at for-varme ovnen hurtigere. BRUG IKKE QUICK START i mere end 20 minutter.

– Statisk ovn E3 - Liste over funktioner

Pos.	Symbol	Funktion
1		Normal statisk bagning Elovnens klassiske funktion, der er velegnet til følgende tilberedninger: svinekødkoteletter, medisterpølse, torsk, braiseret oksekød, vildt, kalvesteg, marengs og småkager, bagt frugt, osv.

BRUGERVEJLEDNING

1a



Eco-tilberedning:

Funktion, der gør det muligt at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For en optimal brug af denne funktion, skal du, inden der vælges ECO, sætte fadet i ovnen i midterste hulrum.

Med ECO funktionen kan tilberedningstiden tilpasses langsommere madlavning som:

braiseret kød, lyst kød, ovnbagt pasta, fi nre kager.

Denne tilberedningscyklus anbefales ikke til frosne fødevarer.

For at vælge Eco tilberedning, drejes vælgerknappen "S" i position 1 og senere, når "ON" vises på displayet, holdes "+" tasten på programvælgeren nede i ca. 2 sekunder til "ECO" fremkommer. Med Eco tilberedning kan temperaturen programmeres fra et minimum på 30 °C til et maksimum på 250 °C.

2



Undervarme

Til afslutning af bagetiden af især kager (småkager, merengs, dejkager, kager med frugt, osv.) og andre retter.

3



Overvarme

Velegnet til brunng og et sidste touch af farve til mange retter; funktionen anbefales til hamburgers, svinekoteletter, klavekoteletter, rødspætter, blæksprutter, osv.

4



Grillestegning med lukket låge

Funktionen er egnet til hurtig gennemgrillstegning, til brunng og stegning af kød i almindelighed, fi let, T-bone steaks, grillet fi sk og grillede grøntsager. Ved elektrisk grillstegning skal termostaten stilles på 180 °C.

– Elektronisk programmering 5 taster E3

Tjek af madlavningen

Hvis du gerne vil tjekke, hvordan det går med din mad, skal du blot åbne ovnlågen. Ovnlysene tænder og ovnvarme og tid stopper. Når du lukker lågen igen, genoptager ovnen sit indstillede rogram.

Tør/Fugtig madlavning

Ovnen er udstyret med en automatisk anordning, der gør det muligt at fjerne kondensdampe fra madlavningen i visse funktioner: dette giver den tørre madlavning (dry). Hvis din madlavning kræver, at fugten forbliver inde i ovnen, giver det fugtig madlavning (humid), og den automatisk anordning kan slås fra med følgende handling:

Når du har valgt den ønskede tilberedningstid, skal du når displayet viser funktionen [ON] holde "-" tasten på programmøren inde i ca. 2 sekunder, indtil du ser skriften [HUM]. Dette giver dig mulighed for at vælge mellem tør og fugtig madlavning.

Funktionerne er:



Madlavning med stegetermometer (kun tilgængelig i nogle modeller)

N.B. Du kan ikke bruge madlavning med stegetermometer med "DEFROST", "QUICK START", og "PIZZA" funktionerne.

Når ovnen er i stand-by, skal du placere stegetermometeret i bøsningen på højre væg i ovnen: urdisplayet viser i nogle få sekunder teksten [MEAT]. Tænd ovnen, vælg en madlavning funktion og den ønskede temperatur ved hjælp af de tilhørende taster (stegetermometer symbolet lyser på displayet). Efter indstilling af ur og temperatur, blinker displayet værdien af stegetermometerets temperatur (75 ° C) og du kan så med [+] og [-] tasten vælge værdien af den indre temperatur i din ret. Når den programmerede temperatur er nået, slukker ovnen, lydsignalet går igang og uret viser [END]. Sluk signalet med et tryk på en vilkårlige taste.

Tabel angiver den indre temperatur nogle retter:

BEMÆRK: hvis termometeret indsættes i den tilhørende specialbøsning under tilberedningen, slukker ovnen og "Off" vises på displayet.

Hvis sonden fjernes fra specialbøsningen under tilberedningen, slukker ovnen og "Off" vises på skærmen.

BRUGERVEJLEDNING

– Elektronisk programmering 5 taster E3

Indre temperaturer på retter med stegetermometer

Tabella di cottura	Ret	Indre temperatur i retten (°C)
	Oksekød	
	• Roastbeef - Oksefilet rødstegt	40-45
	rosa (mellem)	50-55
	gennemstegt	60-65
	• Oksesteg	80-85
	Svinekød	
	• Svinekam/mørbrad	65-70
	• Svinesteg I skinke	80-85
	• Hals, Grisetæer	80-85
	• Kotelet, ryggen	75-80
	• Kotelet, uden ben	70
	• Kotelet i saltlage (Kassler)	65-70
	• Farsbrød	70-75
	Kalvekød	
	• Kalvesteg	70-75
	• Kalvesteg med nyrer	75-80
	• Kalvehaler	80-85
	Vildt	
	Vildt kød	75-80
	• Ryggen	60-70
	• Filet rødstegt	40-45
	• Filet rosa (mellemstegt)	50-55
	• Filet gennemstegt	60-65
	Lam	80-85
	Farserede rullestege	70-75
	Fjerkræ	85-90
	Fisk	85-90

Vigtigt: indfør altid stegetermometerets stang helt op til håndtaget således at spidsen er i midten af stegen og ikke nær benet eller fedtdepoter.

BRUGERVEJLEDNING

– TFT touch display

— Symboloversigt



Bryde



Start



°C - °F



Skærmblokering



Bekræft



Indstillinger



Stegetermometer



Home



Lys



Timer



Forlad - Afslut



Ur



Bekræft indstillinger



Sluk

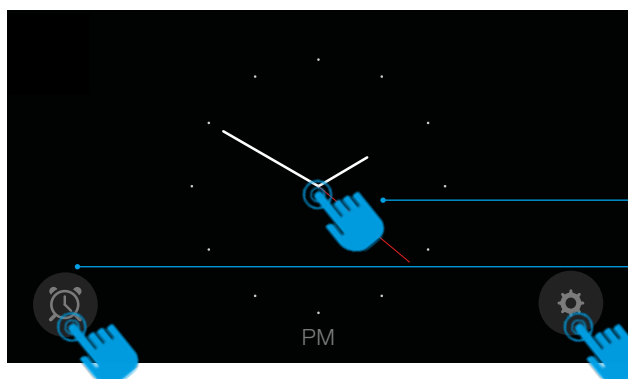


Knap tilstede i visse modeller
(Bruges til at indstille og bekræfte TFT og Touch-funktioner)

BRUGERVEJLEDNING

– TFT touch display

— Indstillinger



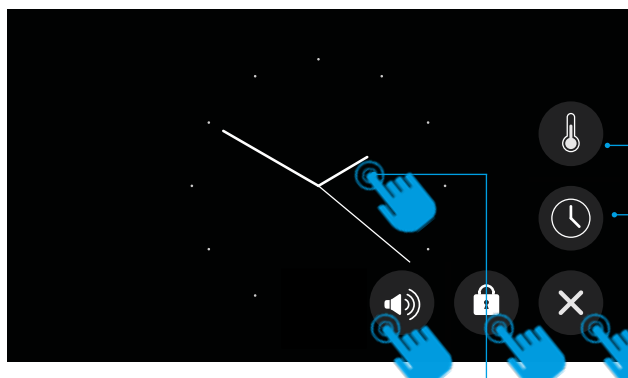
Home: startsideen på displayet.

3 valgmuligheder

Muliggør adgang til indstillingsskærmen for ovnrummet

Muliggør indstilling af timeren

Permette di accedere direttamente alle impostazioni



Indstillinger

Valg af varmeskala (°C eller °F)

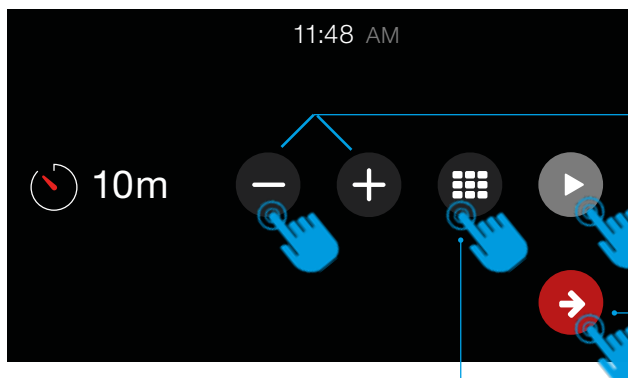
Impostazione dell'ora

Forlad - Afslut

Muliggør indstilling af lydstyrken på det akustiske signal og vælge en lyd ved berøring af displayet

Gør det muligt at låseskærmen

Sådan låser du touch op på skærmen i 10 sekunder



Indstilling af timeren

Sæt tiden op eller ned

Bekræft, når den ønskede tid er indstillet. Et akustisk signal angiver afslutning

Bekræft og gå tilbage til startsideen

Numerisk tastatur

BRUGERVEJLEDNING

– Mod.E3 - H3 – statisk med TFT touch

— Indstilling af kogefunktioner

1- Vælg en kogefunktion

Lys (tændt eller slukket)

Home (går tilbage til startskærmen)

2- Indstilling af
kogetemperaturen

3- Indstil kogetid og
programmeret start

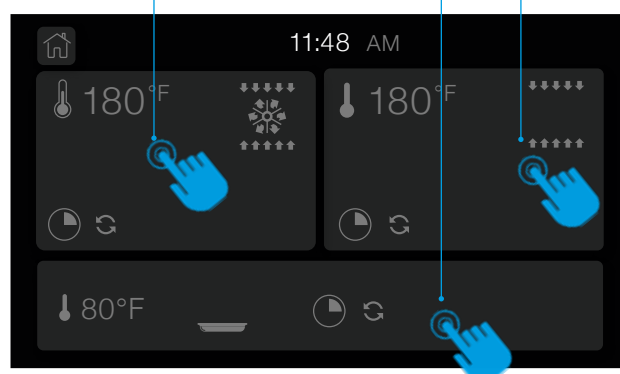
4- Valg af ovnrum
(Kun for modeller med
flere ovnrum)



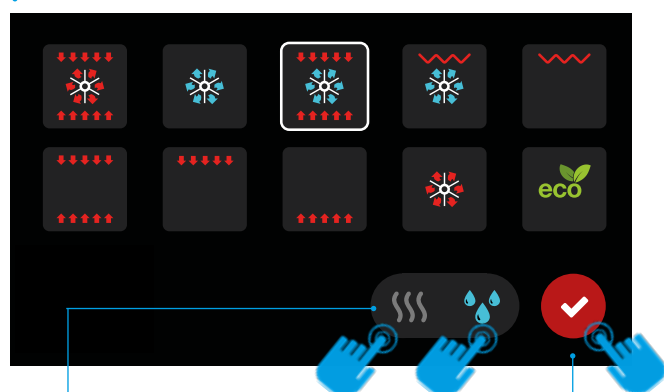
2a - Der findes to valg til
indstilling af tempera-
turen:

- Rulle med bjælken
- med + eller -

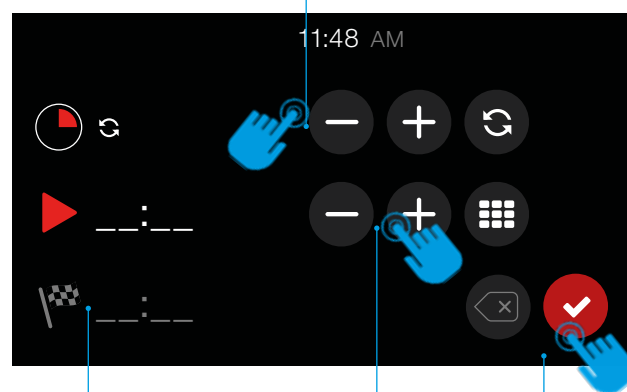
2b - Bekræft den
valgte kogefunktion



3a - Indtast kogetiden



1b - Bekræft
tilberednings-funktionen



3c - Indtast starttidspunkt

1a - Vælg tør/saftig tilberedning
BEMÆRK: kun mulig i visse tilbe-
redningsmodaliteter

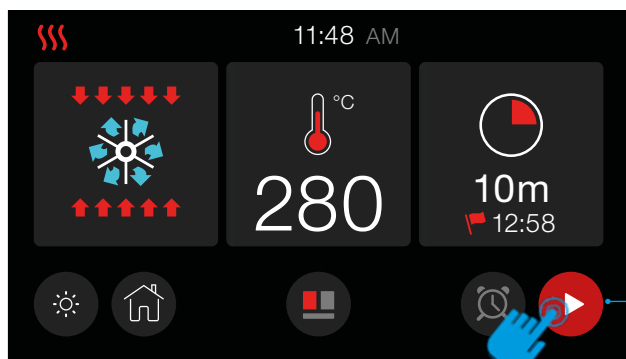
3b - Vis klokkeslet på
afslutning af tilberedning

3d - Bekræft
tilberedningsfunktionen

BRUGERVEJLEDNING

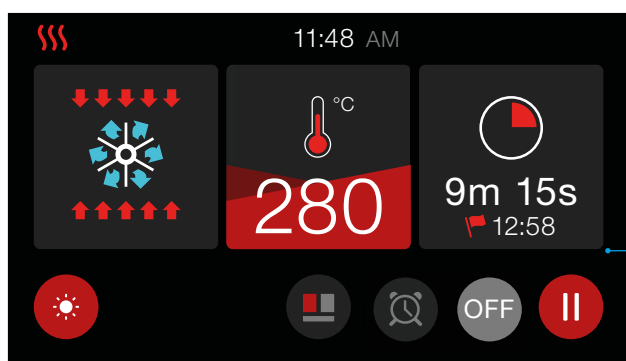
– Mod.E3 - H3 – statisk med TFT touch

— Tilberedningsproces



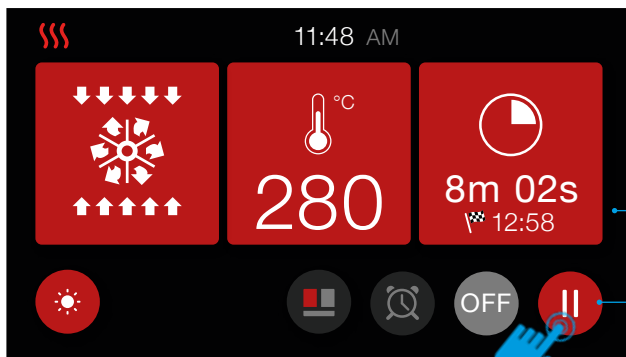
OVNRUM KONFIGURERET

Når ovnrummet er indstillet (indstilling af tilberedningsfunktion, temperatur og timer) bekræfter du for at starte forvarmningen. På dette tidspunkt skifter



FORVARMNINGSFASE

Der findes fire niveauer til styring af forvarmningsprocessen. Det røde felt fyldes op efterhånden til det er helt fyldt



FORVARMNING AFSLUTTET

Når den indtastede temperatur er nået, bliver displayet rødt for at angive afslutningen af opvarmningsfasen og starten på tilberedningsfasen. Hvis der blev indtastet en tilberedningstid, slukker ovnen automatisk, når tiden er gået.

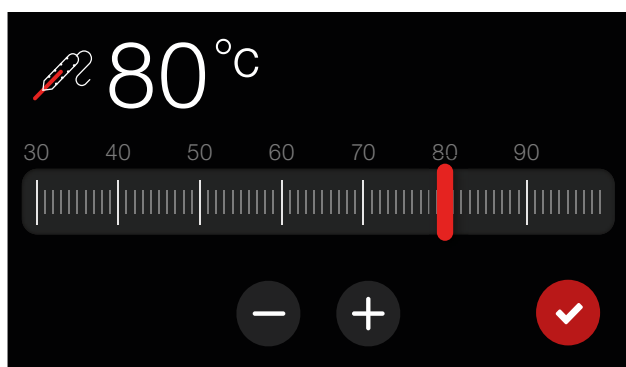
Hvis der ikke er indtastet en tilberedningstid, kan man afbryde



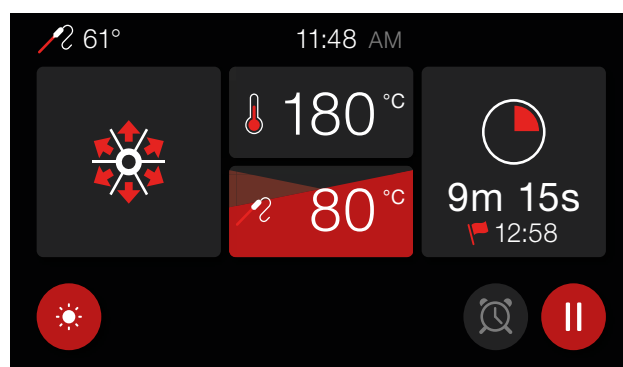
og afslutte tilberedningen tilberedningen

TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

VÆLGER TIL STEGETERMOMETER TEMPERATUR



OPVARMNING MED STEGETERMOMETER MODALITET



BRUGERVEJLEDNING

– Mod. med E3 ovn TFT touch

– Liste over funktioner



Pizzabagning

Denne funktion er særlig egnet til tilberedning af pizzaer, brød og boller. Den vigtigste varmekilde kommer fra det underste varmelegeme, som virker i kombination med de andre varmelegemer i ovnen.



Normal statisk stegning

Det er den klassiske funktion af ovnen særdeles velegnet til bagning af følgende fødevarer: svinekoteletter, pølser, torsk, braiseret kød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt, osv.



Bagning med undervarme

Dette er den mest velegnede bagning til især bagværk (kiks, marengs, gærkager, frugtdesserter, etc.) og andre retter.



Bagning med overvarme

Særligt velegnet til brunning og for at give det sidste touch af farve til mange fødevarer; anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvekød bøffer, tunge, blæksprutter osv.



Grillning med lukket ovnlåge

Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.



Grillning med lukket ovnlåge

Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.



Intensiv stegning

Anvendes til hurtig og intens stegning af forskellige retter; særlig velegnet til: indbagt fisk, braserede grøntsager, grillspyd, and, kylling, etc.



Ventileret multipla stegning

Funktion, der tillader tilberedning af forskellige retter samtidigt uden at duften blandes med hinanden; du kan tilberede lasagne, pizza, croissanter og briocher, tærter, kager osv på samme tid



Eco-tilberedning

En funktion, der gør det muligt at lave mad med en betydelig besparelse på elforbruget. For at udnytte denne funktion bedst muligt, skal du, inden du vælger ECO, sætte fadet midt i ovnrummet. Med ECO funktionen kan tilberedningstiden tilpasses langsomt madlavning som:

brasiseret kød, lyst kød, ovnbagt pasta, finere kager. Denne funktion anbefales ikke til frosne fødevarer Vælg ECO tilberedning ved at dreje vælgerknappen "S" om på 8 og derefter, når "ON" vises på displayet, holdes "+" tasten trykket ind i ca. 2 sekunder indtil "ECO" vises sig på displayet. Med Eco tilberedning er temperaturen programmerbar fra et minimum på 30 °C til et maksimum på 300 °C. **Bemærk: Eco tilberedning må ikke vælges ved brug af stegetermometer.**



Quick Start

Denne funktion anvendes for at fremskynde forvarmning af ovnen. Vi anbefaler, at du bruger denne funktion, når du har brug for tilberedningstemperatur på mellem 200 og 250 °C. QuickStart funktionen til temperaturer under 200°C har ingen særlige fordele. Ønsker du at bruge QuickStart funktionen, drejer du valgknappen (D), indtil den er placeret på symbolet (9), og derefter indstiller du den ønskede temperatur med termostatkappen (T). Når ovnen har nået den ønskede temperatur, slukker den orange termostat, og ovnen er klar. Indstil nu med valgknappen (D), den ønskede tilberednings-funktion.

ADVARSEL: Quick Start funktionen er ikke velegnet til tilberedning af mad, men tjener kun til at for-varme ovnen hurtigere. BRUG IKKE QUICK START i mere end 20 minutter.



Tør/saftig tilberedning

Ovnen er udstyret med en automatisk enhed, der gør det muligt for kondensdampene i madlavningen at blive udledt fra ovnen i nogle funktioner: dette indebærer tør tilberedning (dry). Hvis behovet for madlavningen kræver, at fugtheden forbliver inde i ovnen, saftig madlavning (moisture)

KONTROL AF DIN MAD

Hvis du har brug for at kontrollere at din mad steges eller bages korrekt, kan du åbne ovnlågen. Så stopper lys og luftventilationen, hvis det anvendes, og rotationen af spyddet, hvis du grillsteger med lukket låge. Når lågen lukkes igen, genoptages den tidligere ind-stillede funktion.

BRUGERVEJLEDNING

– Mod. med statisk ovn med TFT touch

— Liste over funktioner



Normal statisk stegning

Det er den klassiske funktion af ovnen særdeles velegnet til bagning af følgende fødevarer: svinekoteletter, pølser, torsk, braise-ret kød, vildt, stegt kalvekød, marengs og kiks, bagt frugt, osv .



Bagning med undervarme

Dette er den mest velegnede bagning til især bagværk (kiks, marengs, gærkager, frugtdesserter, etc.) og andre retter.



Bagning med overvarme

Særligt velegnet til brunning og for at give det sidste touch af farve til mange fødevarer; anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvekød bøffer, tunge, blæksprutter osv



Grillning med lukket ovnlåge

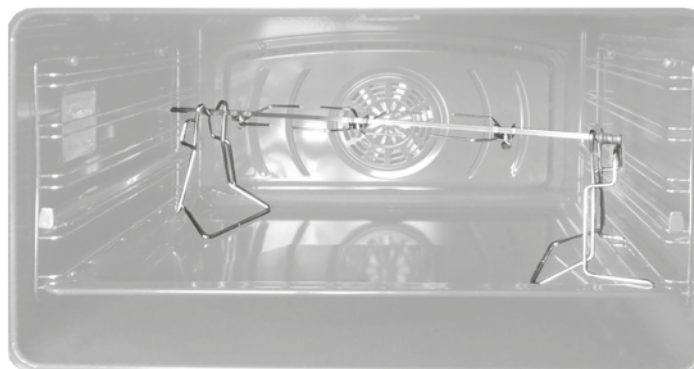
Funktionen er egnet til hurtig og dyb grillning, til gratinering og stegning af kød i almindelighed, fillet, T-Bone steaks, grillet fisk og også grillede grøntsager. Elgrillen skal sættes til 180 °C.

BRUGERVEJLEDNING

Brug af grillspid

(kun på visse modeller)

Træk kødet på spyddet og spænd det fast med de særlige gafler. Placer spyddet på dets understøtning, der forinden er blevet sat ind i drypbakken og placer den i spiddet. Tænd for den statiske grillfunktion med døren lukket. Udtræk spyddet sammen med drypbakken og træk kun lige nok til at den kommer helt ud.



Teleskopskinner

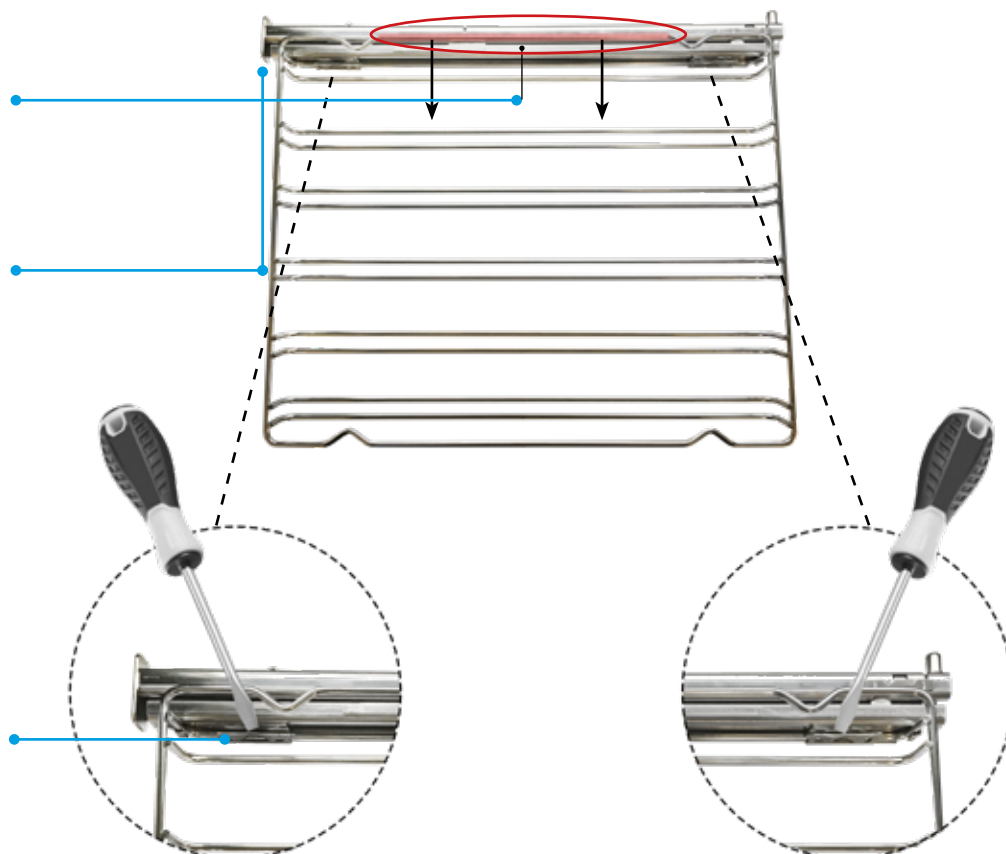
(kun i nogle modeller)

Denne løsning er designet til at øge ergonomi, anvendelighed og sikkerhed ved håndtering af stegefade og bradepander i ovnen. Systemet består af laterale skinner, der kan trækkes helt ud, og som glider på kuglelejer for at lette fjernelsen og placeringen af bradepanderne. Skinnerne kan ikke tippe for at sikre større sikkerhed. Du kan fjerne dem for rengøring eller ændre deres position, som vist på billederne nedenfor.

Træk delen fremhævet med rødt nedad for at fjerne det fra ovnvæggen.

Drej og placer dem på et plan på siden af glideskinnen.

For at frigøre klipset skal du løsne det med en fladskruetrækker.



Gentag manøvren i omvendt rækkefølge for at genplacere skinnerne

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

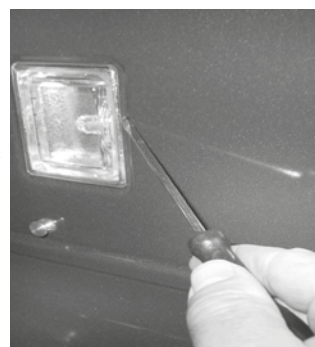
– Udskiftning af lampen

Fremgangsmåde

Hvis ovnen ikke virker, skal du afbryde apparatet fra lysnettet, fjerne lampens beskyttelsesglas og udskifte lampen. Du skal selvfølgelig være sikker på, at lampen, der skal indsættes, er egnet til brug ved høje temperaturer og har egenskaberne til sådan anvendelse.

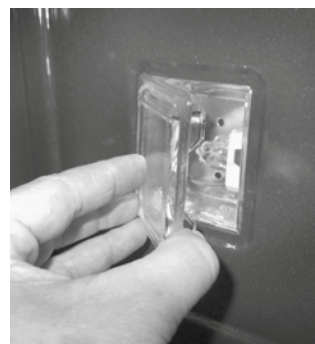
1

Løsn skruerne med en fladskruetrækker



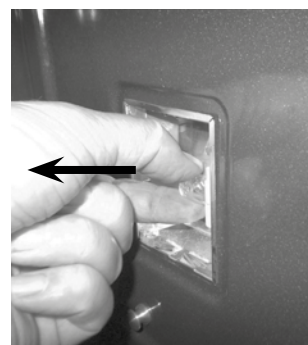
2

Fjern glasset der dækker pæren



3

Træk pæren ud



4

Udskift pæren og luk igen



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

– Afmontering af ovnlågen

Fremgangsmåde

For at lette en intensiv rengøring af ovnen, er det praktisk at demontere døren ved at følge instruktionerne nedenfor:

- Åben døren
- Flyt tilkoblingen C i hængselafsnit D i følge disse trin

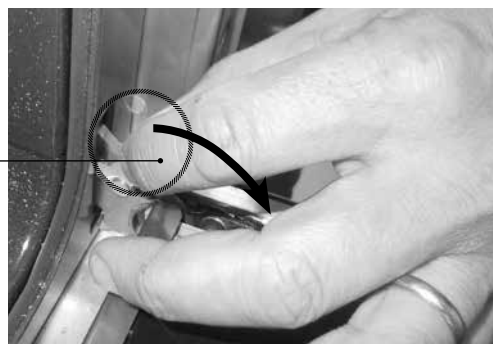
1

Afsnit C

Afsnit D



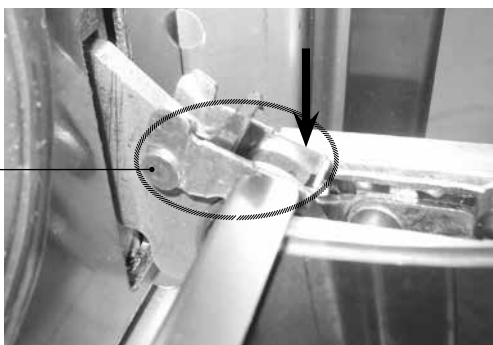
2



3



4



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

– Rengøring af glassdørs glas

Fremgangsmåde

Ovndøren er sammensat af tre glaspartier (to i nogle modeller). Glasdelene rengøres ved brug af ikke-slibende køkkenrulle og et almindeligt rengøringsmiddel. Brug ikke ru slibemidler eller skarpe metalskraber til at rengøre glassdørene i ovnen, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker. De indre glas er aftagelige for at gøre rengøring lettere. Til dette formål er det nødvendigt at demontere ovndøren eller alternativt at stille den i den mellemliggende position.

Rækkefølge for fjernelse af glassene



ADVARSEL! Enhver operation skal altid ske med døren fjernet fra ovnen og anbragt på et passende underlag for ikke at skade fronten af ovndøren

1

Skru de 2 skruer løs på højre og venstre side af den øverste kant



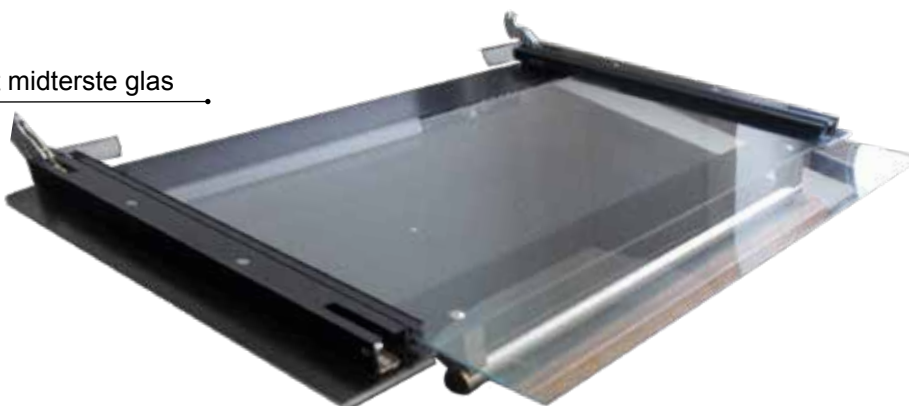
2

Løft og træk det øverste glas ud



3

Træk det midterste glas



RENGØRING AF OVDØREN

– Råd om rengøring af kogepladen

ADVARSEL



Før rengøringen udføres, skal du afbryde apparatet fra strømforsyningen og lukke hovedgashanen på apparatet. Arbejdsfladen må kun rengøres når afkøling er afsluttet.

KOGEPLADE

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Overflade i stål	Rengør delene med lunkent vand og flydende ikke slibende rengøringsmiddel og tør dem af med en blød klud eller en klud i mikrofiber.	Glansen opretholdes ved periodisk rengøring med specifikke produkter, som normalt er tilgængelige på markedet. Brug aldrig slibende pulvere.
Emaljeret overflade	For at opretholde de emaljerede deles egenskaber er det nødvendigt at rengøre ofte med sæbevand.	Undgå at efterlade sure eller basiske stoffer på de emaljerede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) Og afvask, mens de emaljerede dele stadig er varme.
Kogepladernes riste / krom grill	Fjern ristene og rengør dem i lunkent vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. Fjern forsigtigt eventuelle fastbrændte madrester. Tør dem af inden de lægges på kogepladen.	Vask ikke i opvaskemaskine.
Tændrør og termoelementer	Rengør med en fugtig klud. Eventuelle tørre rester skal fjernes med en tandstikker træ eller en nål.	Tændrør og termoelementer skal altid kontrolleres og rengøres jævnligt.
Krone, flammespreder og dæksler	Flammespredekronerne og dækslerne er aftagelige for nemmere rengøring. Vask dem i varmt vand og ikke slibende rengøringsmiddel.	Fjern forsigtigt eventuelle indtørrede madrester og vent til de er helt tørre. I tilfælde af funktionsfejl skal du sørge for, at de ydre kronehuller altid er helt rene.
Induktion og glaskeramik	Fjern lette pletter med en fugtig klud og tør efter med en tør klud	Rengør ikke med ætsende produkter og vaskemidler. Brug ikke genstande, der kan skade glaskeramikpladen. Sørg for, at bunden af panden er tør og ren, og at glasoverfladen er fri for støv. Flytning af panden kan ridse glasset. Fjern straks rester af sukker, gelatine og syltetøj for at forhindre skader på glasset.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

– Råd om rengøring af ovn og front

ADVARSEL



Før du udfører en rengøring, skal du afbryde apparatet fra elnettet og lukke for hovedgashanen til apparatet. Arbejdsfladen skal først rengøres efter afkøling er afsluttet.

OVN

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Indersiden af ovnen	Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Snavs rengøres lettere med det samme for at undgå at det brænder fast gentagne gange ved høje temperaturer. Fjern alle de aftagelige dele og vask dem separat med varmt vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. Kogekammeret rengøres med en blød klud gennemblødt i en opløsning af lunkent vand og ammoniak, skyl efter og tør af.	Brug ikke damprensere til intern ovnrensning. Brug ikke slibende/ætsende rengøringsmidler eller skarpe metalværktøjer til at rengøre ovnens glasdør, da de kan beskadige overfladen og forårsage, at den går i stykker.
Bakke	Dyp i en opløsning af varmt vand og neutral sæbe. Tør efter vask.	Fjern madrester umiddelbart efter brug.
Riste	Rengør med et IKKE-SURT rengøringsmiddel.	Syreholdige stoffer som citronsaft eller andre sure vaske- og rengøringsmidler kan beskadige ristenes emalje uopretteligt. Tør forsigtigt ristene med en klud straks efter vask. Opvask anbefales ikke.

FRONT

KOMPONENT	RENGØRINGSMETODE	ADVARSLER
Overflader i stål	Rengør delene med lunkent vand og ikke-ætsende flydende vaskemiddel og tør dem med en blød klud eller mikrofiber.	Glansen opretholdes ved periodisk rengøring med specifikke produkter, som normalt er tilgængelige på markedet. Brug aldrig slibende pulvere.
Emaljeret overflade	For at opretholde de emaljerede deles egenskaber er det nødvendigt at rengøre ofte med sæbevand.	Efterlad ikke sure eller alkaliske stoffer på de emaljerede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) Og vask, når de emaljerede dele stadig er varme.

CLEANING AND MAINTENANCE

– Maintenance and cleaning of total black burners with nanotechnological coating

ATTENTION!



Some cleaning and washing methods are recommended in order to preserve the quality of the coating.

- Allow the product to cool down at room temperature before cleaning it. It is recommended not to dip it in cold water when it is still hot.
- Wash with warm water and a minimum of neutral detergent. Rub with a cloth, better if in natural cellulose, or non-abrasive sponge.
- Do not use dust, iron wool, cloths and abrasive sponges.
- Do not let food be charred on the burner. In case stains/colorations may appear on the surface. These traces do not alter the functionality of the product, and in some cases can be eliminated with this procedure: immerse the product in hot water, with detergent, wipe gently with a cloth, better if in natural cellulose; in any case, do not use abrasive cloths or sponges. For the most resistant stains, it is advisable to warm white vinegar and rub as indicated above.
- Avoid leaving the burners in contact with food for a long time, especially if acidic, such as tomato sauce.
- Avoid contact with metal objects; if really needed, use wooden or plastic objects.
- Avoid washing in the dishwasher, a part of the product is not coated and would get irreparably damaged.
- In case of malfunction, make sure that the holes in the outer crown are perfectly clean.

PROBLEMLØSNING

– Generelle problemer

ADVARSEL



- Under garantiperioden må der kun udføres reparationer af et autoriseret servicecenter.
- Før en reparation, afbryd apparatet fra elnettet, dvs. træk strømkablet ud af strømtilførslen eller løs sikringen.
- Uautoriserede reparationer og reparationer kan forårsage stød eller kortslutninger, så de frarådes kraftigt. Overlad disse job til autoriserede teknikere.
- I tilfælde af mindre forstyrrelser kan du forsøge at løse problemet ved at følge instruktionerne i vejledningen.
- Tilkaldelse af en servicetekniker under garantien er ikke gratis, hvis apparatet ikke virker på grund af forkert brug.
- Afhjælpning af fejl eller klager, der skyldes forkert brug eller installation, vil ikke blive dækket af garantien. Garantikostningerne opkræves af brugeren.

LØSNINGER PÅ SMÅPROBLEMER UDEN HJÆLP FRA EN SPECIALISERET TEKNIKER

Problem	Mulige årsag	Løsning
Flammen er ikke jævn.	Forkert regulering af gasflammen.	Reguleringen af gassen skal kontrolleres af en ekspert
Flammen ændrer sig pludseligt.	Brænderdelene er ikke placeret korrekt.	Placer brænderdelene korrekt.
For at tænde for brænderne skal tændingsknappen trykkes ind i længere tid.	Brænderdelene er ikke placeret korrekt.	Placer brænderdelene korrekt.
Efter tænding, slukker flammen.	Knappen blev ikke trykket længe nok ind eller blev trykket for forsigtigt.	Hold knappen trykket ind lidt længere, inden den slippes, tryk kraftigt og bestemt.
Risten har skiftet farve i området omkring brænderen.	Et naturligt fænomen der skyldes den høje temperatur.	Rengør risten med et metalrensemiddel.
Den elektriske drift er generelt forstyrret.	Beskadiget tænding eller terminalblok.	Kontroller tænding og/eller terminalblok og udskift den, hvis beskadiget.
Den elektriske tænding virker ikke længere.	Rester af mad eller vaskemiddel, mellem tænd-elektroden og brænderen.	Rens omhyggeligt mellem tændings-elektroden og brænderen.
Dækslerne på brænderne er snavsede.	Normalt snavs.	Rengør dækslerne med et metalrensemiddel.

PROBLEMLØSNING

– Fejl i keramiske plade

Fejl	Årsag
Apparatet og kogezone tænder ikke	- pladen er ikke tilsluttet elnettet korrekt - Beskyttelsessikringen er gået - NØGLELÅS-funktionen er aktiveret
Symbolet "U" viser sig på displayet:	- Gryden er ikke placeret på kogezone - Gryden er ikke kompatibel med induktion - Diameteren i grydens bund er for lille
Symbolet "E" viser sig på displayet:	- Det elektroniske system er defekt - Afbryd kogepladen fra strømforsyningen - Kontakt et autoriseret servicecenter
Kogezonerne fungerer ikke	- Sikkerhedssystemet er i funktion - Gryden er tom og bunden er overophedet
Hvis ventilationen fortsætter med slukket plade	- Det er ikke en fejl. Ventilatoren arbejder fortsat for at beskytte elektronikken. - Den automatiske ventilation stopper helt automatisk

PROBLEMLØSNING

– Fejl i TFT touch

Systemfejl

Følgende fejl registreres:
Syntaks på fejlkoden er: "E YY x", hvor:

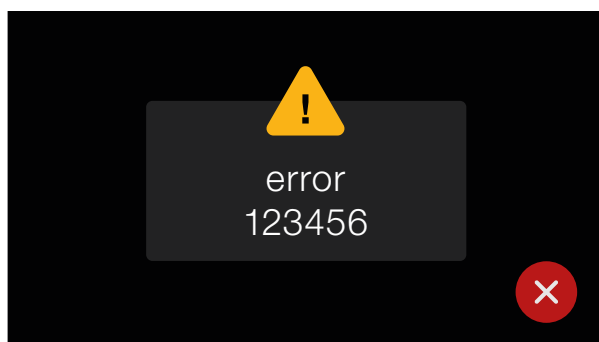
YY = fejlkode

x = nummer på ovnrums, hvor fejlen optræder eller '0' for generelle fejl

Beskrivelse	ID fejl	Fejltyper(*)
Ovnrums termometer ødelagt	00	WE
Ovnrums term. i kortslutning	01	WE
Ovnrums term. afbrudt	04	WE
Ovnrums term. i kortslutning	05	WE
Overophedning	08	WE
Tangentventilator fungerer ikke	16	WE
Intern fejl (elektronisk kort)	19	WE
Kommunikationsfejl	20	WE

Advarsel (*)

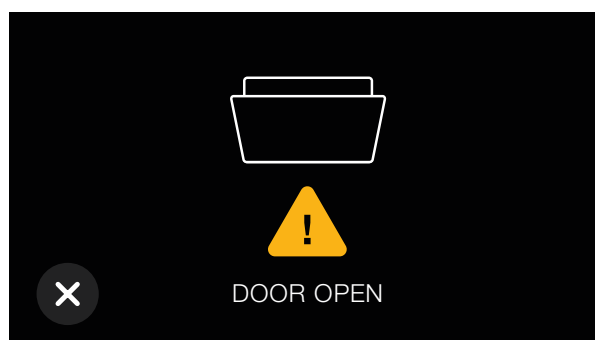
ADVARSEL OM FEJL



I tilfælde af en fejl skal du frakoble og tilslutte apparatet igen.
Hvis fejlen genopstår, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret tekniker.

Advarsel (*)

ADVARSEL OM OVNDØR ÅBEN (MED IGANGVÆRENDE)



Luk ovndøren.

PROBLEMLØSNING

– Børnesikring

Løsning af problemet

Symbol som angiver børnesikring



ADVARSEL



Hvis dette symbol vises på din ovn, skal du ikke blive forskrækket. Det kan være blevet aktiveret ved en tilfældighed.

Oven er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer at børn uønsket/utilsigtet start af ovnen.

Sådan fjernes sikringen

For at fjerne den tidligere indsatte sikkerhed, skal du holde temperaturreguleringstermostatens knap trykket ind i 5", på displayet vises teksten "n—o" efterfulgt af "OFF".

Sådan indsættes sikringen

For at indsætte sikringen, skal termostatkappen (T) til temperaturreguleringen holdes trykket ind i 5" med ovnen tændt.
Et kort akustisk signal udsendes og meddelelsen "n—o" efterfulgt af "ON".
Herefter kan ovnen ikke startes.

KOGETABEL

– Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
FISK			
	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugtterne	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindruekage	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40

KOGETABEL

– Ventileret konvektionsovn (udelukkende vejledende værdier)

BAGERI

Brød		180-200	3	45
Pizza		250	3	10/20
Toast		185-195	2	7

VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

Tilberedelse med grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selektoren på grill og reguler termostaten på 180°C

KOGETABEL

– Statisk ovn (udelukkende vejledende værdier)

PARABOL	TEMP. C°		MIN.
KØD			
Oksesteg ungt kød	225	2/3	60/80
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAGVÆRK			
Frugtterne	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	50/60
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejsskager	200-220	2	15/20
Vindruekage	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30

KOGETABEL

– Statisk ovn (udelukkende vejledende værdier)

BAGERI

Brød	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

Tilberedelse med grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selektoren på grill og reguler termostaten på 180°C

