

Innholdsfortegnelse

1	Advarsler	164
1.1	Generelle sikkerhetsregler	164
1.2	Produsentens ansvar	169
1.3	Formålet med produktet	169
1.4	Typeskilt	169
1.5	Denne bruksanvisningen	169
1.6	Kassering	169
1.7	For å spare energi	170
1.8	Hvordan lese bruksanvisningen	171
2	Beskrivelse	172
2.1	Generell beskrivelse	172
2.2	Platetopp	173
2.3	Betjeningspanel	174
2.4	Andre deler	175
2.5	Tilgjengelig tilbehør	175
3	Bruk	178
3.1	Advarsler	178
3.2	Bruk av tilbehøret	180
3.3	Bruk av koketoppen	180
3.4	Bruk av oppbevaringsrommet	186
3.5	Bruk av ovnen	186
3.6	Bruk av temperatursonden	188
3.7	Programmeringsklokke	191
3.8	Tilberedningsråd	195
4	Rengjøring og vedlikehold	199
4.1	Advarsler	199
4.2	Rengjøring av overflater	199
4.3	Rengjøring av platetoppen	200
4.4	Rengjøring av døra	201
4.5	Rengjøring av ovnsrommet	203
4.6	Pyrolyse	204
4.7	Ekstraordinært vedlikehold	205
5	Installasjon	207
5.1	Plassering	207
5.2	Elektrisk tilkobling	212
5.3	For installatøren	214

OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom bruksanvisningen. Den inneholder alle nødvendige anvisninger for å bevare produktets estetiske og funksjonelle egenskaper over tid.

For mer informasjon om produktet besøker du: www.smeg.com



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Ikke berør varmelementene under bruk.
- Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt når du arbeider i ovnsrommet.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet kan brukes av barn på 8 år eller større, og av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så langt de overvåkes av, og har fått opplæring i, sikker bruk av produktet - og forstår farene som er forbundet med dette.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant oppsyn.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Vær spesielt oppmerksom på at kokesonene varmes opp svært raskt. Unngå å varme opp tomme kjeler. Fare for overoppheting.
- Fett og olje vil kunne antennes hvis de overopphetes. Forlat aldri ovnen under tilberedning av retter som inneholder olje eller fett. Hvis olje eller fett skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke med vann. Legg lokk på kjelen og slå av den aktuelle kokesonen.
- Tilberedningen må alltid overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
- Under bruk må du ikke legge metallgjenstander, slik som bestikk, på kokeflaten, da de vil kunne overopphetes.
- Ikke ta på metalltuppen på temperatursonden etter en tilberedning.



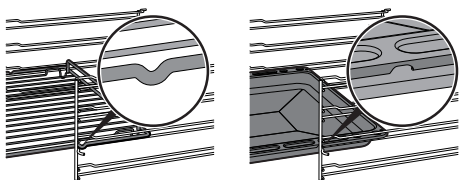
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Hold døren lukket under tilberedning.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Ikke åpne oppbevaringsrommet (der dette finnes) når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når ovnen er i bruk.
- IKKE BRUK ELLER OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER INNE I OPPBEVARINGSROMMET (HVIS DETTE FINNES), OG HELLER IKKE I NÆRHETEN AV PRODUKTET.
- IKKE BRUK SPRAYFLASKER I NÆRHETEN AV PRODUKTET MENS DET ER I FUNKSJON.
- Slå av produktet etter bruk.
- IKKE FORETA ENDRINGER PÅ PRODUKTET.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting), må du alltid benytte egnet personlig verneutstyr.
- Før alle slags inngrep på produktet må du koble fra strømmen.
- Installasjon og service må utføres av autorisert teknisk personale i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autorisert teknisk personale.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut kontakten.
- Hvis strømkabelen er skadet må du for å unngå skader kontakte teknisk avdeling for at de skal få den skiftet ut.



Advarsler

Skader på produktet

- Ikke bruk slpende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigene til de stopper. De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer kan dra dem ut, må være vendt nedover og mot ovns bakre del.
- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.
- Ikke forlat produktet under tilberedninger som vil kunne frigjøre olje eller fett, som når de varmes opp vil kunne antennes. Utvis maksimal forsiktighet.



- Fare for brann: ikke lagre gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke la temperatursonden være inne i ovnsrommet når den ikke er i bruk.

- **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
- Ikke spray noen sprayprodukter i nærheten av ovnen.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Plasser ikke kasseroller eller bakebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Hvis man skulle bruke bakepapir, må man legge det slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døra til å plassere kokekar eller bakebrett direkte på det innvendige glasset.
- Kokekarene og grillpannene må plasseres innenfor omkretsen til platetoppen.
- Alle beholdere og kokekar må ha flat og jevn bunn.



- Ved søl eller lignende, fjern den sølte væsken fra platetoppen.
- Ikke hell syreholdige stoffer, slik som sitronsaft eller eddik, på kokeflaten.
- Ikke sett tomme kokekar eller panner på påslåtte kokesoner.
- Hvis det oppstår sprekker eller hvis kokeflaten i glasskeramikk skulle bli ødelagt, må du slå av produktet umiddelbart. Koble fra strømforsyningen og kontakt teknisk service.
- Personer med pacemakere eller andre lignende innretninger må først sørge for at bruk av disse enhetene ikke settes i fare av det induktive feltet, hvis frekvensområde er mellom 20 og 50 kHz.
- I henhold til bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet, faller induksjonstoppen inn under gruppe 2 og klasse B (EN 55011).
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamber).
- Ikke vask avtakbare deler, slik som ristene på platetoppen, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri døren som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette produktet.



Advarsler

Installasjon

- DETTE PRODUKTET **MÅ IKKE INSTALLERES** I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.
- Produktet må ikke installeres på en pedestall.
- Plasser produktet inn i møbeldelen ved hjelp av en annen person.
- For å unngå eventuell overoppvarming må ikke produktet installeres bak en dekorasjonsdør eller et panel.
- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personale.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C.
- Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et dreiemoment på 1,5 - 2 Nm.

For dette produktet

- Slå av platene etter bruk. Du må aldri stole på kun kokekarsensoren.
- Pass ekstra godt på barna, da det er vanskelig for dem å se indikasjonen på restvarme. Etter bruk holder kokesonene seg meget varme over en viss tid, selv om de er slått av. Pass på at barn aldri kommer i kontakt med dem.
- Overflatene i glasskeramikk er svært resistente overfor støt, men unngå likevel at harde og tunge gjenstander faller ned på kokeflaten, da de vil kunne skade den hvis de har skarpe kanter.
- Overflaten i glasskeramikk må ikke brukes til å sette fra seg ting.
- Forsikre deg om at produktet er slått av før lampen skiftes ut.
- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne døren.
- Forsikre deg om at ingen gjenstander klemmes fast i dørene.



1.2 Produsentens ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av produktet til annen bruk enn den som er beskrevet,
- manglende overholdelse av kravene i brukerhåndboken,
- tukle med noen del av produktet,
- bruk av uoriginale reservedeler.

1.3 Formålet med produktet

- Dette produktet er beregnet til tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk.
- Produktet er ikke beregnet på bruk med eksterne tidsbrytere, eller med fjernstyringssystemer.

1.4 Typeskilt

Tekniske data, serienummeret og merkingen er oppført på typeskiltet. Typeskiltet må ikke fjernes.

1.5 Denne bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares intakt og på et sted som er lett tilgjengelig for brukeren, under hele produktets levetid.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.

1.6 Kassering



Dette apparatet er i samsvar med WEEE-direktivet (2012/19/EU), og må kasseres adskilt fra annet avfall når produktets levetid er over. I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.

For kassering av produktet:

- Kutt over strømkabelen og kast den sammen med støpselet.



Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra strømforsyningen.



Advarsler

- Lever produktet til en gjenbruksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall, eller lever det tilbake til en forhandler som tilbyr tjenesten ved kjøp av et nytt tilsvarende produkt.

Våre produkter pakkes i resirkulerbare materialer som ikke forurensar.

- Lever emballasjen til en gjenbruksstasjon.



Plastemballasje Fare for kvelning

- Ta vare på emballasjen på en forsvarlig måte.
- Ikke la barn leke med plastemballasjen.

1.7 For å spare energi

- Forvarm produktet kun dersom det står i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedelser anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet best mulig.
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har bedre evne til å absorbere varme.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum, for å unngå varmetap.
- Sørg for at ovnsrommet alltid er rent.



1.8 Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen benytter følgende symboler:

Advarsler



Generell informasjon om denne bruksanvisningen, om sikkerhet og kassering etter endt levetid.

Beskrivelse



Beskrivelse av produktet og tilbehøret.

Bruk



Informasjon om bruk av produktet og tilbehøret, råd om tilberedning.

Rengjøring og vedlikehold



Informasjon om riktig rengjøring og vedlikehold av produktet.

Installasjon



Informasjon for kvalifisert tekniker: Installasjon, ibruktaking og kontroll.



Sikkerhetsregler



Informasjon



Råd

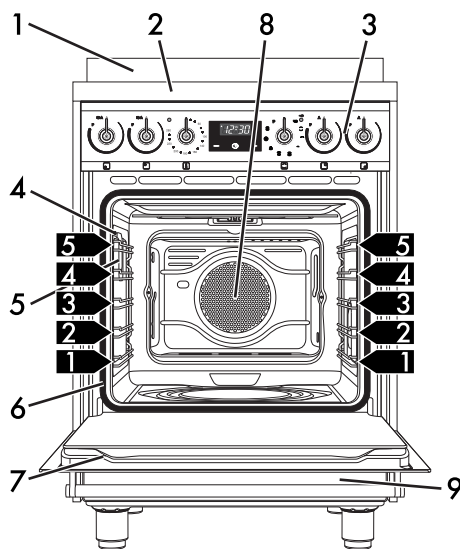
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

- Enkelt bruksanvisning.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Kanten

2 Platetopp

3 Betjeningspanel

4 Uttak for temperatursonde

5 Venstre lampe

6 Pakning

7 Dør

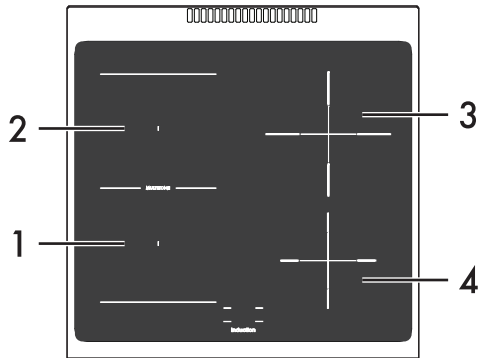
8 Vifte

9 Oppbevaringsrom

1,2,3... Ovnslille for rister/bakebrett



2.2 Platetopp



Sone	Størrelser (K x L - mm)	Minste diameter av potter (mm)	Maks. effektforbruk (W)*	Effektforbruk i booster-funksjon (W)*
1	193 x 193	120	1600	1850.
2	193 x 193	120	2100	2300.
3	210 x 210	120	2200	2300.
4	160 x 160	110	1300	1400.

* effektene er veiledende og kan variere, de er avhengige av kokekaret som brukes som brukes, eller av valgte innstillinger.



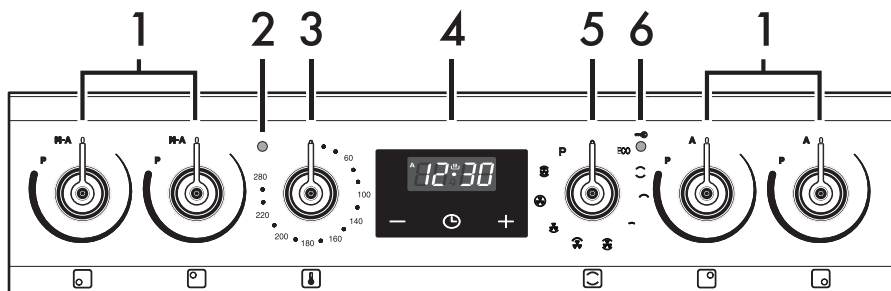
Beskrivelse

Fordeler ved induksjonstopp

i Platetoppen er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen, men oppstår direkte inne i kokekaret.

- Innsparing av energi takket være den direkte overføringen av energi til kokekaret (det trengs spesielle kokekar som har en magnetiserbar bunn) sammenlignet med tradisjonell, elektrisk tilberedning.
- Større sikkerhet takket være overføringen av energi kun til kokekaret som er plassert på platetoppen.
- Høy effektivitet av overføring av energi fra sonen på induksjonstoppen til selve bunnen av kokekaret.
- Svært raskt oppvarming.
- Redusert fare for forbrenning, da kokeflaten er kun den som varmes opp i bunnen av kokekaret; spilt mat brenner seg ikke fast.

2.3 Betjeningspanel



1 Knapper for kokesonene på toppen

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen.

Trykk og dreii knappen med klokka for å regulere funksjonseffekten til platen, som går fra et minimum på 1 til et maksimum på 9.

Funksjonseffekten indikeres av et display som er plassert på platetoppen.

2 Varsellampe

Tennes for å varsle om at ovnen er i forvarmingsfasen. Slukkes når temperaturen er nådd. Regelmessig slukking og tenning indikerer at temperaturen som er stilt inn inne i ovnen holdes konstant.



3 Temperaturknapp

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen.

Drei knappen i klokkeretningen til ønsket verdi mellom minimum og maksimum.

4 Programmeringsklokke

Nyttig for å vise gjeldende klokkeslett, stille inn programmert tilberedning og programmere det tidsinnstilte varseluret.

5 Funksjonsknapp

De forskjellige ovnsfunksjonene er egnet til forskjellige tilberedningsmåter. Etter å ha valgt ønsket funksjon, stiller du inn tilberedningstemperaturen ved hjelp av temperaturknappen.

6 Kontrollampe for dørlås

Den tennes når den automatiske rengjøringscyklusen startes (pyrolyse).

2.4 Andre deler

Riller

Produktet er utstyrt med riller for plassering av bakebrett eller rister i ulike høyder. Høyden for innsetting telles nedenfra og oppover (se 2.1 Generell beskrivelse).

Innvendig belysning

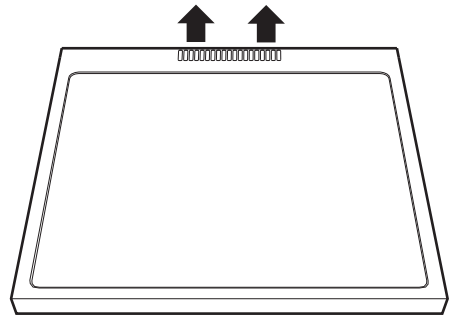
Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- når man velger en hvilken som helst funksjon, med unntak av funksjonen **ECO**.



Når døren er åpen, er det ikke mulig å slå av den innvendige belysningen.

Kjølevifte



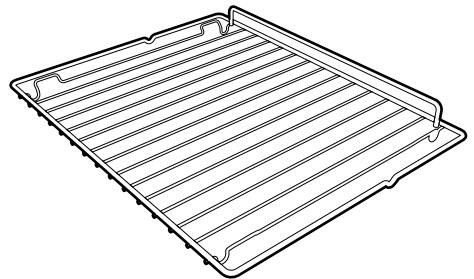
Viften avkjøler produktet og settes i gang under tilberedningen. Viften sørger for en normal strøm av luft som føres ut i den bakre delen av produktet og som kan fortsette en kort tid også etter at produktet er slått av.



Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.

2.5 Tilgjengelig tilbehør

Ovnsrist

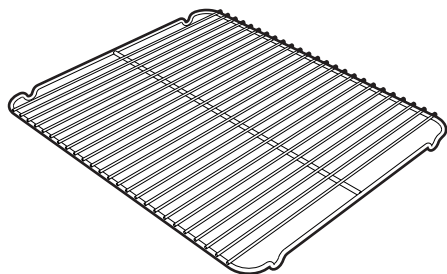


Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.



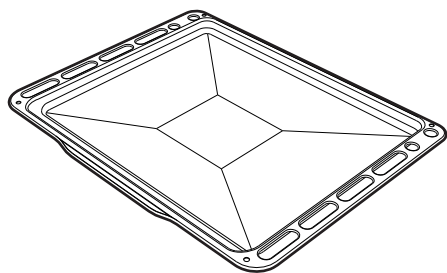
Beskrivelse

Rist for bakebrett



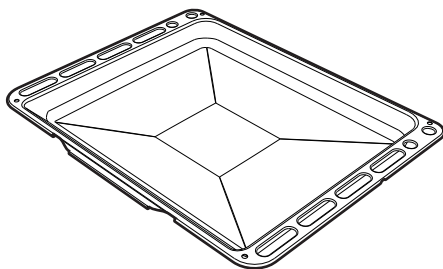
Skal plasseres over bakebrettet ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

Bakebretts



Nyttig for å samle opp fett som drypper fra matvarer som er plassert på risten ovenfor.

Langpanne



Nyttig for oppsamling av fett fra matvarer som ligger på risten over, og for tilberedning av kaker, pizza og kjeks.

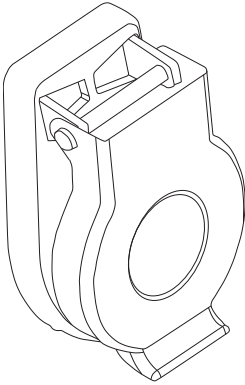
Temperatursonde



Med temperatursonden kan du foreta en tilberedning basert på temperaturen som sonden måler inne i matvaren.



Beskyttelsesdeksel



Nyttig for å lukke og beskytte festet til temperatursonden når denne ikke brukes.



For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.



Ovnens tilbehør som kan komme i kontakt med matvarer, er produsert av materialer som er i samsvar med forskriftene i gjeldende lovgivning.



Originalt standardutstyr eller ekstrautstyr kan bestilles hos autoriserte servicesentere. Bruk kun originaltilbehør fra produsenten.



3 Bruk

3.1 Advarsler



Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenninger

- Hold døren lukket under tilberedning.
- Beskytt hendene med grytevotter når mat flyttes inne i ovnen.
- Ikke berør varmeelementene inne i ovnen.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn under 8 år nærme seg ovnen når den er i bruk.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Olje og fett vil kunne antennes når de overopphetes. Utvis maksimal forsiktighet.



Høy temperatur inne i oppbevaringsrommet

Fare for forbrenninger

- Ikke åpne oppbevaringsrommet når produktet er på og fremdeles varmt.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når produktet er i bruk.
- Ikke legg inn noen brennbare materialer, slik som filler eller papir.



Høy temperatur inne i oppbevaringsrommet

Fare for brann eller eksplosjon

- Ikke spray med sprayprodukter i nærheten av produktet.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av produktet eller i oppbevaringsrommet.
- Ikke bruk beholdere eller utstyr i plast il å tilberede maten.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med produktet når du arbeider med olje og fett.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Hvis du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne i ovnsrommet.
- Plasser ikke kasseroller eller bakebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døra til å plassere kokekar eller bakebrett direkte på det innvendige glasset.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Kokekarene og grillpannene må plasseres innenfor omkretsen til platetoppen.
- Alle beholdere og kokekar må ha flat og jevn bunn.
- Ved søl eller lignende, fjern den sølte væsken fra platetoppen.
- Ikke bruk kokekar med bunner som ikke er helt flate og jevne.
- Unngå at harde og tunge gjenstander faller ned på platetoppens overflate.
- Hvis det oppstår sprekker eller brister, må du slå av produktet umiddelbart, koble fra strømforsyningen og ta kontakt med teknisk kundeservice.
- Må ikke brukes til å plassere ting på.

Første gangs bruk

1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern og vask alt tilbehør til produktet (se 4 Rengjøring og vedlikehold).

Ovnsrom

4. Varm opp den tomme ovnen til maksimal temperatur for å fjerne eventuelle rester fra produksjonen.

Glasskeramisk platetopp

5. Plasser en kasserolle full av vann på hver av kokesonene foran og slå på maksimal effekt i minst 30 minutter.
6. Når disse 30 minuttene er omme, slå av de fremre kokesonene og gjenta operasjonen på kokesonene bak og på den eventuelle kokesonen i midten.
7. Hvis betjeningsknappene ikke skulle fungere på riktig måte etter at disse handlingene ble utført, kan det være nødvendig å fortsette med handlingene helt til all fuktighet har fordampet.



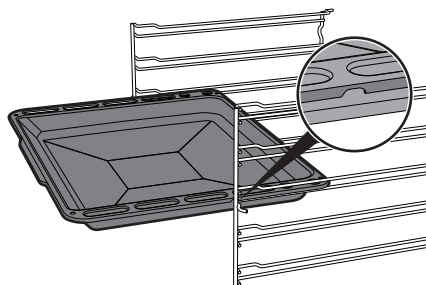
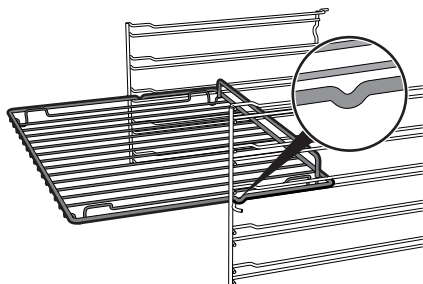
Bruk

3.2 Bruk av tilbehøret

Rister og bakebrett

Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigene til de stopper.

- De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at man uforutsett kan dra ut risten, må være vendt nedover og mot ovnsrommets bakre del.



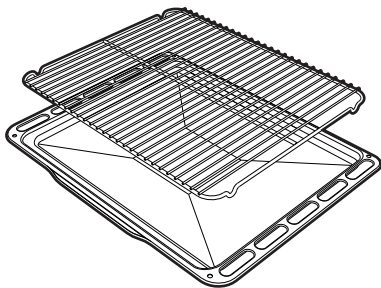
Før ristene og bakebrettene forsiktig inn i ovnsrommet til de stopper.



Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.

Rist for bakebrett

Risten til bakebrettet må settes inn i bakebrettet. På denne måten er det mulig å samle opp fett separat fra maten som tilberedes.



3.3 Bruk av koketoppen



Ved førstegangs kobling til strømnettet blir det utført en automatisk kontroll som tenner alle kontrolllampene i noen sekunder.



Etter bruk slår du av platene som har blitt brukt ved å sette den tilhørende knappen til posisjonen **O**. Du må aldri stole på kun kokekarsensoren.

Produktets betjeningsknapper og kontrollinnretninger er samlet på kontrollpanelet foran. I nærheten av hver knapp er den tilhørende kokesonen indikert. Du trenger bare å dreie knappen med klokka til ønsket effekt.

Kokekar egnet for induksjonstopp

Kokekarene som brukes for tilberedning på induksjon må være av metall, ha magnetiske egenskaper og en bunn av tilstrekkelig størrelse.



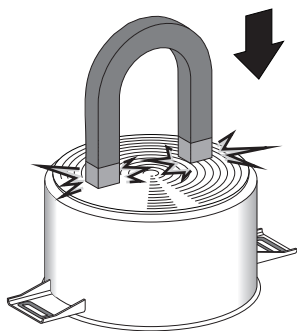
Egnede kokekar:

- Kokekar i emaljert stål med tykk bunn.
- Kokekar i støpejern med emaljert bunn.
- Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Ikke egnede kokekar:

- Kokekar i messing, rustfritt stål, aluminium, brannsikket glass, tre, keramikk og terrakotta.

For å sjekke om kokekaret er egnet, kan en magnet føres nær bunnen: hvis den tiltrekkes, er kokekaret egnet for induksjonstoppen. Hvis du ikke har en magnet, kan du ha litt vann i kokekaret, sette det på en kokesone og slå på kokeplaten. Hvis symbolet  vises på displayet, betyr det at kokekaret ikke er egnet.



Bruk utelukkende kokekar med helt jevn bunn som passer til induksjonsplatene. Bruk av kasseroller med uregelmessig bunn kan sette oppvarmingssystemets effektivitet i fare, og hindre kasserollesensorens funksjon.

Kokekarsensor

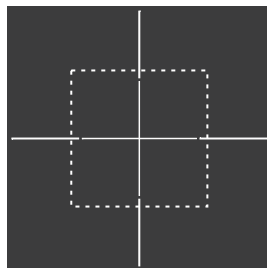
Når det ikke er noe kokekar på en kokesone, eller hvis kokekaret er for lite, vil det ikke sendes noen energi til sonen, og på displayet vises symbolet .

Hvis det finnes et egnet kokekar på kokesonen, vil sensoren avdekke dette, og slå på toppen ved det effektnivået som er stilt inn ved hjelp av knappen.

Energioverføringen avbrytes også når du flytter kokekaret bort fra kokesonen (på displayet vises symbolet .

Hvis du aktiverer funksjonen med avdekking av kokekar selv om kokekaret eller pannen som er plassert på kokesonen er liten, vil kun den nødvendige energien overføres.

Kun for noen soner: Booster-funksjonen er aktiv hele tiden og man må deaktivere denne manuelt med den tilhørende knappen.



Kokekar med en mindre diameter risikerer å ikke avdekkes av sensoren, og induksjonen aktiveres dermed ikke.



Bruk

Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser bruksvarigheten.

Hvis man ikke endrer innstillingene for kokesonen, er den maksimale bruksvarigheten for hver enkelt sone avhengig av valgt effektnivå.

Når man aktiverer enheten for begrenning av bruksvarigheten, vil kokesonen slå seg av, et kort signal høres og hvis platen er varm, vil symbolet  vises på displayet.

Innstilt effektnivå	Maksimal varighet av tilberedningen i timer
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Beskyttelse mot overoppheting

Dersom platetoppen brukes ved full effekt i lengre tid, kan elektronikken ha vanskeligheter med avkjølingen hvis romtemperaturen er høy.

For å unngå at det oppstår for høye temperaturer i elektronikken, reduseres kokesonens effekt automatisk.

Effektnivåer

Kokesonens effekt kan stilles inn på forskjellige nivåer. Tabellen viser egnede nivåer for diverse typer tilberedning.

Innstilt effektnivå	Egnet til:
0	Posisjon OFF
1 - 2	Tilberedning av små mengder mat (minimum effekt)
3 - 4	Tilberedning
5 - 6	Tilberedning av store mengder mat, steke større porsjoner
7 - 8	Steke, brune meljevning
9	Steke
P	Steke / brune, koke (maksimal effekt)

* se booster-funksjon

Restvarme



Feilaktig bruk Fare for forbrenninger

- Hold barna under oppsyn, da de neppe kan se restvarmeindikatorene som lyser. Etter bruk holder kokesonene seg meget varme over en viss tid, selv om de er slått av. Pass på at barn aldri berører platen.

Hvis kokesonen fortsatt er varm etter at den er slått av, vises symbolet  på displayet. Symbolet forsvinner når temperaturen blir lavere enn 60 °C.



Hurtigoppvarming

i Hver kokesone er utstyrt med en hurtigvarmer som gjør det mulig å sende ut maksimal effekt i en tid som er proporsjonal med den valgte effekten.

Denne funksjonen gjør det mulig å oppnå den valgte effekten på minst mulig tid.

1. Drei knappen mot klokka til posisjonen **A** og slipp. På displayet vises symbolet **A**.
2. Innen 3 sekunder velger du ønsket oppvarmingseffekt (**1...8**). Den valgte effekten og symbolet **A** blinker vekselvis på displayet.

Du kan når som helst øke effektnivået. Tiden for "maksimal effekt" vil endres automatisk.

Når hurtigvarmingstiden er over vil effektnivået forbli på det nivået som er valgt tidligere.

 Hvis effekten reduseres vil hurtigvarmen automatisk deaktiveres hvis du dreier knappen mot klokka.

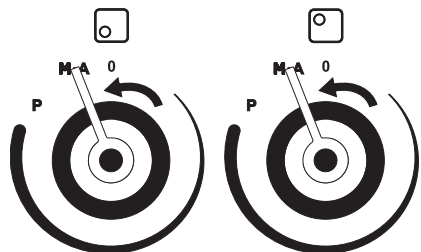
Multizone-funksjon

i Med denne funksjonen kan du samtidig styre to kokesoner (fremre og bakre) for bruk av store kokekar som fiskekjeler eller rektangulære kokesoner.

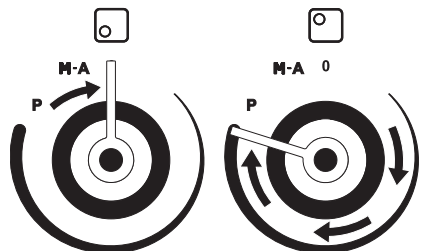
i Kokesonene som har Multizone-funksjon er den framre venstre sonen og den bakre venstre sonen.

For å aktivere Multizone-funksjonen:

1. Drei og hold knappene for den framre venstre kokesonen og den bakre venstre kokesonen samtidig mot klokkeretningen, til posisjonen **M-A** til du hører et kort lydsignal.



2. Sett knappen for den venstre kokesonen foran tilbake på posisjonen **0** og drei knappen for den venstre kokesonen bak til posisjonen **9**. Du vil høre et forlenget lydsignal.





Bruk

3. Bruk knappen for den venstre kokesonen foran for å stille inn ønsket styrke. Denne knappen kontrollerer nå begge de involverte kokesonene.

For å deaktivere Multizone-funksjonen:

- Sett begge knappene tilbake i posisjon **0** (slukket).



Denne funksjonen styrer automatisk en lik fordeling av effekten på begge de involverte kokesonene.

Booster-funksjon



Booster-funksjonen lar deg aktivere kokesonen ved maksimal effekt. Nyttig for raskt å koke opp en stor mengde vann, eller for å tilberede kjøtt ved høy varme.

1. Vri knappen med uretningen til posisjonen **P** i to sekunder, før du slipper den opp.
2. På displayet vil man se symbolet **P**.
3. Etter 5 minutters funksjon deaktiveres booster-funksjonen automatisk, og tilberedningen fortsetter ved effektnivå **9**.

Kun for noen soner: Booster-funksjonen er aktiv hele tiden og man må deaktivere denne manuelt med den tilhørende knappen.



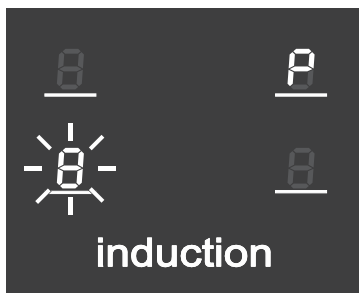
Booster-funksjonen har prioritet framfor funksjonen hurtigoppvarming.

Strømstyring

Platetoppen er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer/ begrenser forbruket. Hvis innstilte effektnivåer overskrider tillatte grenseverdier, vil det elektroniske kretskortet automatisk sørge for styring av platenes utgangseffekt.

Modulen forsøker å opprettholde maksimalt nivå av tilgjengelig effekt. Nivåene som er innstilt av den automatiske styringen, vises på displayet.

Et effektnivå som blinker, angir at det automatisk blir begrenset til en ny verdi som velges av strømstyringsmodulen.



Prioritet gis av den siste innstilte sonen.



Funksjonssperre



Funksjonssperren gjør det mulig å beskytte produktet mot uønsket eller upassende bruk.

1. Med alle kokesonene slått av dreier du samtidig på de to kontrollknappene for de fremre og bakre kokesonene til høyre, mot klokka (posisjon **A**).
2. Hold knappene dreid til symbolene  dukker opp på displayet.
3. Slipp knappene.

For å fjerne funksjonssperren gjentar du operasjonene beskrevet over.



Hvis knappene holdes stilt inn til posisjonen **A** i mer enn 30 sekunder, dukker det opp en feilmelding  på displayet.



Etter et lengre strømbrydd vil funksjonssperren deaktiveres. I så tilfelle må du aktivere den igjen som beskrevet over.

Aktivering av effektgrensen på platetoppen



Induksjonstoppen er konfigurert for å fungere ved en effekt på **7,4 kW**, men det er mulig å begrense den maksimale effekten for å la den fungere ved **4,5 kW** eller ved **3 kW**.

1. Koble komfyren fra strømmettet og vent i 10 sekunder før du gjenoppretter strømforsyningen.



Innstillingen av effektnivået til koketoppen må utføres innen 2 minutter etter at den ble koplet til strømmettet.

2. Drei samtidig knappene for den framre venstre sonen og den framre høyre sonen mot klokkeretningen (henholdsvis til posisjonen "**M-A**" og "**A**"), og hold denne posisjonen i 3 sekunder. På displayene for den bakre venstre sonen og den bakre høyre sonen vil tallene "**7.**" og "**4**" vises
3. Slipp begge knappene mot klokkeretningen og hold denne posisjonen. På displayene for den bakre venstre sonen og den bakre høyre sonen vises den nye effekten angitt med verdiene "**4.**" og "**5**".



4. Slipp begge knappene mot klokkeretningen og hold denne posisjonen. På displayene for den bakre venstre sonen og den bakre høyre sonen vises den nye effekten angitt med verdiene "3." og "0".
5. Slipp knappene og vent i noen sekunder til displayene slukkes. Nå er det mulig å bruke produktet med den nye innstilte effekten.
6. For å sette produktet tilbake i den opprinnelige effekten må du gjenta konfigurasjonen.



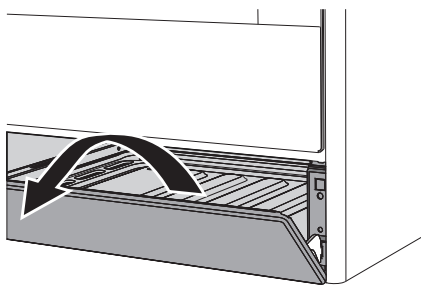
Den sist innstilte effekten forblir aktiv også i tilfelle av strøbrudd.

Feilkoder

- Hvis displayet viser en av feilkodene under  , ta kontakt med serviceverkstedet.

3.4 Bruk av oppbevaringsrommet

I den nedre delen av produktet finner du oppbevaringsrommet, som du åpner ved å dra håndtaket mot deg. Det kan brukes til å plassere kjeler eller metallgjenstander som trengs ved bruk av produktet.



3.5 Bruk av ovnen

Slå på ovnen

For å slå på ovnen:

1. Velg tilberedningsfunksjon ved hjelp av funksjonsknappen.
2. Velg temperatur ved hjelp av temperaturknappen.

Liste over funksjoner



Over- og undervarme

Varmen som kommer jevnt ovenfra og nedenfra, gjør dette systemet egnet til tilberedning av utvalgte retter. Tradisjonell tilberedning, også kjent som statisk konveksjon, er egnet når du bare skal tilberede én rett om gangen. Ideell for alle typer av stek, brød, kaker og er spesielt godt egnet for fett kjøtt, slik som gås og and.



Undervarme med omluft

Kombinasjonen av viften med det nedre varmeelementet, tillater en raskere tilberedning av matretten. Dette systemet anbefales for sterilisering eller for å fullføre tilberedningen av mat som allerede er godt stekt på overflaten, men ikke på innsiden, og derfor krever en moderat overvarme. Ideell for alle typer mat.



Liten grill

Med denne funksjonen, takket være varmen fra et enkelt sentralt element, kan du grille små porsjoner kjøtt eller fisk, for å tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grønnsaker.



Grill

Varmen fra grillelementet gir perfekte grillresultater særlig for alle tynne og middels tykke kjøttstykker og i kombinasjon med det roterende spiddet (der tilgjengelig) gir denne funksjonen maten en jevn bruning mot slutten av tilberedningen. Ideell for pølser, ribber og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, i særdeleshet kjøtt.



Omluftsgrill

Viften blåser den varme luften rundt og demper derved den sterke varmebølgen som genereres av grillelementet, og gir et optimalt grillresultat selv ved store matstykker. Ideell for store kjøttstykker (f.eks. svinelegg).



Turbo

Kombinasjonen av varmluft og tradisjonell tilberedning, gir en svært rask og effektiv tilberedning på forskjellige nivåer, uten å blande dufter eller smak. Ideell for matvarer med stort volum som krever tilberedning med intensiv varme.



Varmluft med vifte

Når viften kombineres med varmluften (integret i bakveggen) kan du steke ulike typer mat på flere nivåer, så lenge den samme temperaturen og samme type tilberedning kreves. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varme. Det vil for eks. være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.

ECO

Øko

Denne funksjonen er spesielt godt egnet for tilberedning på en enkelt rille, med lavt energiforbruk. Den anbefales for alle typer matvarer bortsett fra dem som gir fra seg svært mye fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å putte inn maten uten å forvarm ovnsrommet.



I ØKO-funksjonen må du unngå å åpne døra under tilberedningen.



I funksjonen ECO er tilberedningstidene (og en eventuell forvarming) lengre, og kan avhenge av mengden matvarer som settes inn i ovnsrommet.



Bruk



Funksjonen ECO er en delikat tilberedningsfunksjon og anbefales for tilberedninger som ikke behøver mer enn 210°C. For tilberedning ved høyere temperaturer anbefaler vi at du velger en annen funksjon.



Pyrolyse

Ved å stille inn denne funksjonen når ovnen temperaturer opptil 500°C, og løsner dermed opp all fettsmuss som måtte ha dannet seg på de innvendige veggene.

3.6 Bruk av temperatursonden



Høy temperatur på temperatursonden

Fare for forbrenninger

- Ikke ta på stangen eller tuppen på sonden etter å ha brukt den.
- Beskytt hendene med grillvotter eller grytekluter når du bruker sonden.



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke lag riper eller skader på de emaljerte eller kromerte overflatene med tuppen eller pluggen på temperatursonden.



Feilaktig bruk

Fare for skader på produktet

- Ikke putt sonden inn i åpninger eller hull på produktet.
- Bruk kun temperatursonden som medfølger eller som anbefales av produsenten.
- Når du ikke bruker sonden må du passe på at beskyttelsesdekselet er korrekt lukket.



Feilaktig bruk

Fare for personskader

- Ikke forlat temperatursonden uten oppsyn.
- La ikke barn leke med sonden.
- Pass på at du ikke skader deg på noen av de spisse delene av sonden.



Feilaktig bruk Risiko for skader på temperatursonden

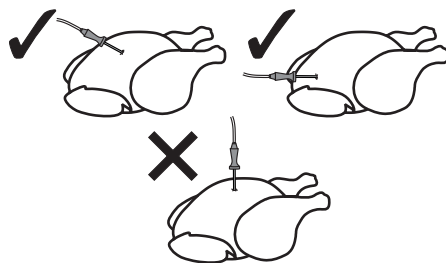
- Ikke dra i kabelen for å fjerne sonden fra uttaket eller fra strømforsyningen.
- Pass på at verken sonden eller kabelen henger seg fast i døra.
- Ingen deler av sonden må komme i kontakt med veggene i ovnsrommet, med varmeelementene, med ristene eller med bakebrettene når disse fremdeles er varme.
- Ikke oppbevar sonden inne i produktet når den ikke er i bruk.
- Forsikre deg om at pluggen på sonden er satt helt inn i uttaket.
- Ikke bruk sonden for å sette inn eller fjerne matvarene fra ovnsrommet.

Med temperatursonden kan du tilberede steker, karreer og kjøtt av forskjellig størrelse og dimensjoner med presisjon. Sonden gjør det mulig å få en perfekt tilberedning av matvarene, takket være den nøyaktige kontrollen av temperaturen i kjernen av matvaren.

Temperaturen i kjernen av matvaren måles av en egen sensor som er plassert inne i tuppen.

Korrekt anvendelse av sonden

1. Plasser matretten på et bakebrett.
2. Sett tuppen av sonden inn i matretten mens den er utenfor ovnen.
3. For optimale resultater må du passe på at temperaturen er satt inn i den tykkeste delen av matvaren, tverrgående og med minst 3/4 av lengden inne i matvaren, men at den samtidig ikke berører bakebrettet under og at den ikke stikker ut på den andre siden av matvaren.



For en presis måling av temperaturen i kjernen av matvaren må ikke sonden være i kontakt med bein eller fettholdige deler.



Den anbefalte minimumstemperaturen i ovnen for tilberedning med temperatursonde er 120°C, bortsett fra i tilfelle av tilberedning ved lav temperatur (se kap. 3.8)



Bruk

Stille inn en tilberedning med temperatursonde

Med forvarming:

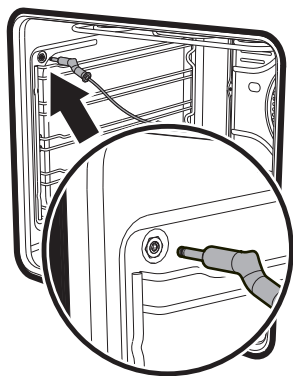
1. Stille inn en manuell tilberedning («Bruk av ovnen»).
2. Når forvarmingen er over åpner du døra og setter inn bakebrettet med matvaren som skal tilberedes på de tilhørende rillene.
3. Sett pluggen på sonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne lokket.



Høy temperatur inne i ovnen under bruk

Fare for forbrenninger

- Beskytt hendene med grillvotter når du bruker sonden.



4. Lukk døren.

5. Trykk på tasten  i noen sekunder, trykk på tasten  en gang til. Displayet viser standard målverdi  mens symbolet **A** blinker.
6. Bruk tastene  og  til å regulere måltemperaturen mellom en minimums- og en maksimumsverdi.



- **Minste måltemperatur:** tilsvarer umiddelbar avmålt temperatur av sonden pluss 2°C.
- **Maksimal måltemperatur:** 99°C

7. Vent i noen sekunder eller trykk på tasten  for å vise den umiddelbare temperaturen som måles av sonden.

Nå fortsetter du tilberedningen til den umiddelbare temperaturen som sonden måler av tilsvarer den måltemperaturen som er stilt inn av brukeren.

Uten forvarming:

1. Åpne døren.
2. Sett inn bakebrettet der matvaren som skal tilberedes er plassert på med temperatursonden i.
3. Sett pluggen på sonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne lokket.
4. Still inn tilberedning med sonde som forklart i trinnene nr. 5, 6 og 7 i forrige avsnitt.
5. Stille inn en manuell tilberedning ved å velge temperatur og tilberedningsfunksjon («Bruk av ovnen»).



Når tilberedningen med temperatursonde pågår.



Når du bruker temperatursonden er det ikke mulig å stille inn en programmert eller tidsinnstilt tilberedning.



Når en tilberedning med temperatursonde pågår fungerer ikke tastene  og .

1. Ved å trykke lenge på tasten  aktiveres varseluret. Trykk en gang til på  for å vise måltemperaturen, og bruk tastene  og  for å regulere denne mens tilberedningen pågår.
2. Trykk en gang til på  eller vent i 5 sekunder for å gå tilbake til tilberedningsmodus.



Hvis du fjerner temperatursonden eller det skulle oppstå en defekt på denne under tilberedningen vil produktet utløse en serie av lydsignaler og tilberedningen vil automatisk avbrytes.

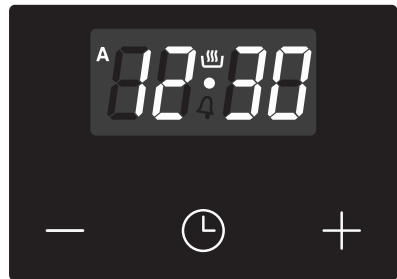
Når tilberedningen er over

Når den innstilte måltemperaturen for temperatursonden er oppnådd deaktiveres varmeelementene og produktet utløser en rekke lydsignaler.

1. Trykk på en tast på programmeringsklokka for å avbryte lydsignalene.
2. Åpne døren.
3. Fjern sonden fra matvaren og fra uttaket.
4. Ta matvaren ut fra ovnsrommet.

Forsikre deg om at beskyttelsesdekselet er godt lukket.

3.7 Programmeringsklokke



-  Tast for å redusere verdien
-  Klokketast
-  Tast for å øke verdien



Forsikre deg om at programmeringsklokken viser symbolet for tilberedningvarighet , i motsatt fall er det ikke mulig å slå på ovnen.

Trykk på tasten  for å nullstille programmeringsklokka.



Bruk

Regulering av klokkeslettet



Hvis klokka ikke er stilt inn er det ikke mulig å slå på ovnen.

Ved første gangs bruk eller etter et strøbrudd, vil de blinkende tallene  vises på panelet.

1. Trykk på klokketasten  i to sekunder. Prikken mellom timene og minuttene blinker.
2. Ved hjelp av tastene for økning av verdien  og reduisering av verdien  kan du regulere klokkeslettet. Hold tasten inne for å gå raskt framover.
3. Vent i 7 sekunder. Prikken mellom timene og minuttene slutter å blinke.
4. Symbolet  på displayet indikerer at produktet er klart for å begynne tilberedningen.



For å endre klokkeslettet trykker du samtidig på tastene for å øke verdien  og senke verdien  i to sekunder, deretter fortsetter du med regulering av klokkeslettet.

Tidsinnstilt tilberedning



Tidsinnstilt tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.

1. Hold klokketasten  inne helt til symbolet  vises.
 2. Trykk på klokketasten  en gang til. På displayet vises symbolet  og meldingen  vekselvis med gjeldende klokkeslett.
 3. Bruk tastene for å øke verdien  og redusere verdien  for å stille inn ønsket antall tilberedningsminutter.
 4. Velg en funksjon og en tilberedningstemperatur.
 5. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, sammen med symbolene  og .
- Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet  blinker og et lydsignal aktiveres.
6. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.



7. Trykk på klokketasten  for å nullstille programmeringsklokka.



Det er ikke mulig å stille inn tilberedningstider over 10 timer.



For å nullstille den innstilte programmeringen trykker du samtidig på tastene for øke verdien  og for å redusere verdien  og slår deretter av ovnen manuelt.

Programmert tilberedning



Med programmert tilberedning menes en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.

1. Still inn tilberedningsvarigheten som beskrevet i forrige avsnitt «Tidsinnstilt tilberedning».
2. Trykk på meny-tasten  i to sekunder.
3. Trykk på meny-tasten  en gang til.
Displayet viser vekselvis tallene  og meldingen  mens symbolet  blinker. (For eksempel er klokkeslettet 17.30).

4. Bruk tastene  eller  for å stille inn ønskede minutter. (For eksempel 1 time).

5. Trykk på meny-tasten . På displayet vises meldingen  alternert med gjeldende klokkeslett pluss varigheten av den tidligere innstilte tilberedningen. (For eksempel er klokkeslettet som vises for avsluttet tilberedning 18.30).

6. Trykk på tastene  eller  for å stille inn klokkeslettet for avsluttet tilberedning. (For eksempel klokka 19.30).



Vær oppmerksom på at til varigheten av tilberedningen legges det til det antallet minutter som trengs for å forvarme ovnen.

7. Vent i cirka 7 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, og symbolene  og  tennes.
8. Velg en funksjon og en tilberedningstemperatur.
9. Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet  blinker og et lydsignal aktiveres.



Bruk

10. Sett funksjonsknappen og temperaturknappen på **0**.
11. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.
12. Trykk samtidig på tastene  og  for å nullstille den innstilte programmeringen.



Det er ikke mulig å stille inn tilberedningstider over 10 timer.



Det er ikke mulig å stille inn programmerte tilberedninger over 24 timer.



Etter innstillingen trykker du på tasten  i 2 sekunder for å vise hvor lang tid som er igjen av tilberedningen. Trykk på meny-tasten  en gang til.

Displayet viser meldingen  vekselvis med den gjenværende tilberedningstiden.

Timer/varselur



Timeren avbryter ikke tilberedningen, men varsler brukeren når det innstilte antallet minutter har gått.

Varseluret kan aktiveres når som helst.

1. Hold klokketasten  inne i noen sekunder. Displayet viser tallene  og symbolet  blinker mellom timene og minuttene.
 2. Bruk tastene for å øke verdien  og redusere verdien  for å stille inn ønsket antall minutter.
 3. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å avslutte reguleringen av varseluret. På displayet vises gjeldende klokkeslett og symbolene  og .
- Et lydsignal utløses når den innstilte tiden er over.
4. Trykk på tasten for å redusere verdien  for å slå av lydsignalet.



Du kan stille inn varseluret fra 1 minutt til maksimalt 23 timer og 59 minutter.



Endring av innstillinger

1. Trykk på klokketasten .
2. Bruk tastene for å øke verdien  og redusere verdien  for å stille inn ønsket antall minutter.

Sletting av innstilte data

1. Trykk på klokketasten .
2. Trykk og hold inne tastene for å øke verdien  og redusere verdien  samtidig.
3. Fortsett deretter med manuell slukking av ovnen hvis en tilberedning pågår.

Valg av lydsignal

Lydsignalet kan varieres i 3 toner.

1. Trykk og hold inne tastene for å øke verdien  og redusere verdien  samtidig.
 2. Trykk på klokketasten .
- Trykk på tasten for å redusere verdien  for å velge et annet lydsignal.

3.8 Tilberedningsråd

Generelle råd

- Bruk en varmlufffunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte tilberedningstidene ved å øke temperaturene (matretten kan bli godt stekt på utsiden og lite stekt på innsiden).
- Ved samme vekt, er tilberedningstiden for mindre biter kortere i forhold til tilberedningstiden for hele stykker.

Råd om tilberedning av kjøtt

- Tilberedningstidene varierer, avhengig av matvarenes tykkelse og kvalitet, samt forbrukerens smak.
- Bruk et steketermometer under tilberedning av stek, eller trykk ganske enkelt på steken med en skje. Hvis den er fast, er den ferdig. Hvis ikke, må den stekes i noen minutter til.

Tilberedning ved lav temperatur med sonde

- Vi anbefaler denne typen tilberedning for delikat og magert kjøtt som ikke skal overstige 65°C i kjernen. Still inn en ovnstemperatur på mellom 90° og 100°C. Denne typen innstilling forlenger tilberedningstiden, men bevarer matvarens egenskaper og hindrer sterk reduksjon i matvarens volum.
- For et bedre resultat bør du før du starter tilberedning ved lav temperatur brune kjøttet over sterk varme i stekepannen i 1 til 2 minutter på hver side.



Råd om tilberedning med Grill

- Grillingen av kjøtt kan utføres både ved å sette inn kjøttet mens ovnen er kald, og mens ovnen er forvarmet, dersom du ønsker å endre effekten av tilberedningen.
- Med funksjonen Omluftsgrill bør ovnsrommet varmes opp først.
- Vi anbefaler å plassere matretten midt på risten.
- I grillfunksjonen anbefaler vi å dreie temperaturknappen til den høyeste verdien for optimal tilberedning.

Råd om tilberedning av kaker og kjeks

- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengige av deigens kvalitet og konsistens.
- I tilfelle av tilberedning på flere nivåer er det best å plassere matvarene på 2° og 4° nivå, øke tilberedningstiden med noen minutter og kun bruke ventilerte funksjoner.
- For å kontrollere om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av tilberedningstiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
- Hvis kaken faller sammen når den kommer ut av ovnen, reduserer du temperaturen med omtrent 10 °C ved neste tilberedning. Velg en lengre tilberedningstid dersom det er nødvendig.
- Tilberedningstiden for marengs og vannbakkels varierer i henhold til størrelsen.

Råd om opptining og heving

- Legg fryst mat uten emballasje i en beholder uten lokk på første rille i ovnsrommet.
- Unngå å plassere matvarer oppå hverandre.
- For å tine kjøtt bruker du en rist plassert på andre rille og et bakebrett plassert på første rille. På den måten kommer ikke maten i kontakt med tinevæsken.
- Frukt og brød, hvis de er delt i biter, bruker samme tid til å tine, uavhengig av mengden og den totale vekten.
- De mest delikate delene kan dekkes til med aluminiumsfolie.
- For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann plasseres i bunnen av ovnsrommet.

For å spare energi

- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at produktet alltid er rent innvendig.
- (Der den finnes) Hvis den ikke brukes, må du ta ut pizzasteinen fra bunnen av ovnsrommet.



Veiledende tabell for tilberedning

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Rille	Temperatur (° C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over- og undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnsbakt pasta	3 - 4	Over- og undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvestek	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Svinefilet	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Omluftsgrill	4	280	15	
Roastbiff	1	Turbo/Varmluft	2	200	40 - 45	
Stekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	3	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Stekt svinenakke	2 - 3	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Stekt kylling	1,2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					Side 1	Side 2
Svinekoteletter	1,5	Omluftsgrill	4	280	15	5
Ribber	1,5	Omluftsgrill	4	280	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	280	7	8
Svinefilet	1,5	Omluftsgrill	4	280	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	280	10	7
Sjørret	1,2	Turbo/Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Breiflabb	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Varmluft	2	280	8 - 9	
Brød	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Kringle	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Terte	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottakake	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fylte tortellini	1	Turbo/Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradiskake	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Vannbakkels	1,2	Turbo/Varmluft	2	180	80 - 90	
Sukkerbrød	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Riskake	1	Turbo/Varmluft	2	160	55 - 60	
Gjærbakst	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

Tidene som er angitt i tabellene inkluderer ikke tid for forvarming og er veiledende.



Bruk

Veiledende tabell for tilberedning med temperatursonde

Type og stykke kjøtt	Temperatur mål (°C)
Okse	
Roastbiff: blodig	50 - 53
Roastbiff: middels stekt	55 - 58
Roastbiff: godt stekt	65 - 70
Ribber: blodig*	50
Ribber: middels stekt*	58
Ribber: Godt stekt*	70
Svin	
Svinestek	80 - 85
Skulder	80 - 85
Pølser**	75 - 80
Kalv	
Kalvestek	75 - 80
Fjærkre	
Hel kylling	80 - 85
Hel kalkun	80 - 85
Kalkunstek (hel eller bryst)	80 - 85
Lam	
Lammelår med bein (blodig)	65
Lammelår med bein (godt stekt)	75 - 80
Tilberedning ved lav temperatur	
Storfe kjøtt/roastbiff: blodig***	50 - 54
Storfe kjøtt/roastbiff: middels stekt***	55 - 60
* De angitte temperaturene kan variere avhengig av tykkelsen på fileten.	
** For pølser og lignende anbefaler vi at du bruker en egnet funksjon for å få en fin stekeskorpe.	
*** Vi anbefaler at du bruner kjøttet i stekepannen i noen minutter på hver side før du setter det inn i ovnen.	



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Advarsler



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Ikke vask avtakbare deler, slik som ristene på platetoppen, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.
- Ikke søl sukker eller andre søte blandinger på toppen under tilberedning, og legg heller ikke materialer eller stoffer som vil kunne smelte (plast eller aluminiumsfolie) oppå den.



Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

4.2 Rengjøring av overflater

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først.

Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesifikke produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer.

Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.

Matflekker eller rester

Bruk aldri metallsvamper eller kvasse skraper, da dette kan skade overflatene.

Bruk vanlige ikke-slipende produkter og kjøkkenredskap av tre eller plast dersom det er nødvendig. Skyll grundig og tørk med en tørr klut eller mikrofiberklut.

Unngå at sukkerholdige matrester (f.eks. syltetøy) brenner seg fast inne i produktet. Hvis de brenner seg fast over for lang tid, kan det ødelegge emaljebelegget inne i produktet.



Etter rengjøring må du tørke produktet skikkelig, da søl av vann eller vaskemiddel vil kunne hindre funksjonen og forringe utseendet.



4.3 Rengjøring av platetoppen

Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen

Lyse spor forårsaket av bruk av kokekar med aluminiumsbunn, kan enkelt fjernes med en klut fuktet i eddik. Hvis det etter tilberedningen finnes brente rester, skyll med vann og tørk godt med en ren klut.

Sandkorn, som kan falle ned på platetoppen under rengjøring av salat eller poteter, kan ripe platetoppen når kokekar flyttes.

Derfor må eventuelle sandkorn fjernes umiddelbart fra kokeflaten.

Endringer i farge påvirker ikke funksjonen og stabiliteten av glasset. Dette er ikke endringer av platetoppens materiale, men bare rester som ikke er blitt fjernet og deretter har karbonisert seg.

Det kan oppstå **blanke overflater** på grunn av kasserollebunner som gnikker, spesielt hvis de er av aluminium, og på grunn av bruk av uegnede rengjøringsmidler. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Det kan være nødvendig å gjenta rengjøringsprosessen flere ganger. Bruk av aggressive rengjøringsmidler, eller friksjon av kasserollebunner, kan over tid føre til at dekorasjonene slipes av platetoppen og til dannelsen av flekker.

Ukentlig rengjøring

Rengjør og stell platetoppen én gang i uken med et vanlig middel for rengjøring av glasskeramikk. Følg alltid produsentens anvisninger. Silikonet i disse produktene danner et beskyttende, vannavvisende belegg som også beskytter mot smuss. Alle flekkene forblir på belegget og kan derfor fjernes på en enkel måte. Tørk av overflaten med en ren klut. Pass på at det ikke blir liggende igjen rester av rengjøringsmidler på kokeflaten, da dette kunne føre til en aggressiv reaksjon når den varmes opp og endre flatens struktur.

Knapper



Ikke bruke aggressive produkter som inneholder alkohol eller produkter for rengjøring av stål eller glass til rengjøring av knappene, da det vil kunne føre til permanente skader.

Knappene rengjøres med en myk klut fuktet med lunkent vann, og tørkes grundig. De kan trekkes ut fra plassene sine.



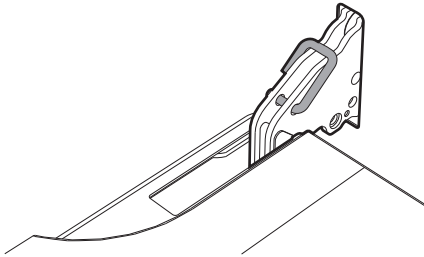
4.4 Rengjøring av døra

Demontering av døra

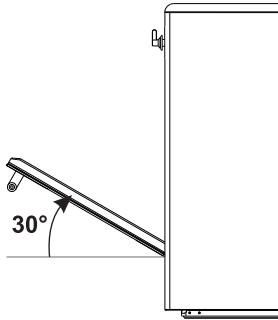
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

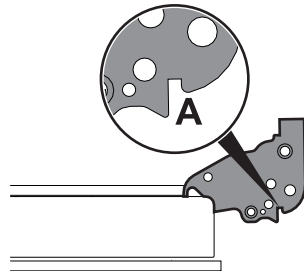
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



2. Ta tak i begge sidene av døren med begge hender, løft den oppover i en vinkel på omtrent 30° og trekk den ut.



3. For å sette døra på plass igjen setter du hengslene inn i de riktige åpningene som er plassert på ovnen. Pass på at sporene **A** hviler fullstendig på åpningene. Senk døren, og så snart den er på plass fjerner du pinnene fra hullene i hengslene.



Rengjøring av glassrutene i døra

Det anbefales å alltid holde glassrutene i døren grundig rene. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

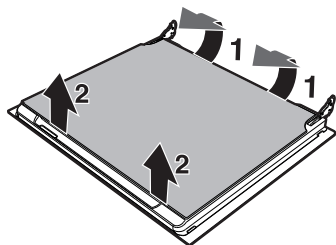


Rengjøring og vedlikehold

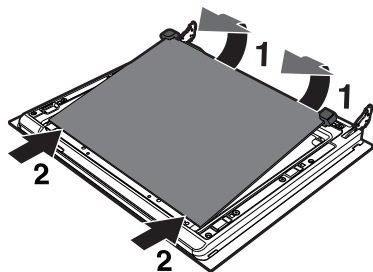
Demontering av innvendig glass

For å gjøre rengjøringen enklere kan du demontere de innvendige glassene som døren består av.

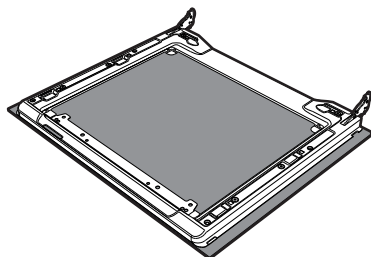
1. Fjern det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene (**1**). På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.
2. Dra deretter den fremre delen (**2**) oppover.



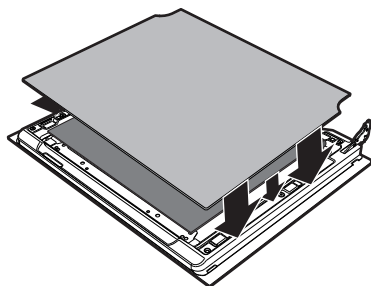
3. Fjern det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover. Følg den samme framgangsmåten for det innvendige glasset, men pass på at du skyver den fremre delen av glasset (**2**) innover i produktet.



4. Rengjør det utvendige glasset og dem du har fjernet. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.



5. Gå frem i omvendt rekkefølge for å sette glasspanelene på plass igjen.
6. Sett det innvendige glasset på plass igjen. Pass på at du sentrerer og fester de 4 knottene på plassene sine på døren, ved å trykke lett.



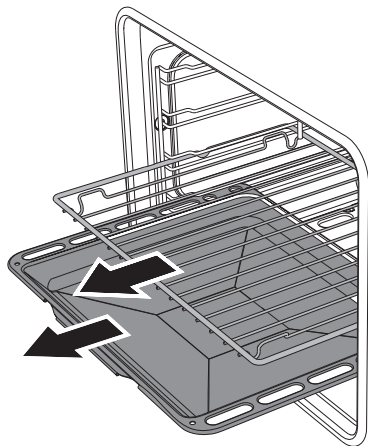


4.5 Rengjøring av ovnsrommet

For å bevare ovnsrommet godt, bør det rengjøres etter hver gang det har vært i bruk, etter at det har kjølt seg ned.

Unngå at matrester størkner inne i ovnsrommet, da det vil kunne ødelegge emaljen.

Ta ut alle uttakbare deler.



For å gjøre rengjøringen lettere anbefaler vi å demontere:

- døra
- ovnsstigene for rister/bakebrett
- ovnspakning



For å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmidler, bør ovnen settes i funksjon med maksimal temperatur i 15/20 minutter.

Rengjøring av rister og bakebrett

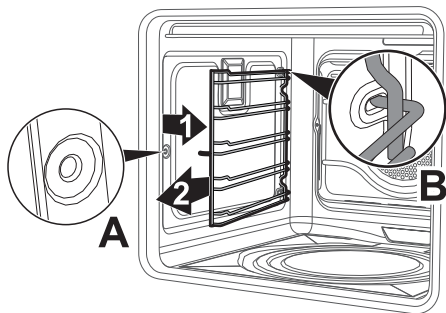
Rengjør ristene og bakebrettene med varmt vann og et ikke slipende vaskemiddel, skyll og tørk de fuktige delene grundig.

Fjerne ovnsstiger for rister/bakebrett

Ved å fjerne ovnsstigene blir det lettere å rengjøre sidene. Dette må utføres hver gang man vil benytte den automatiske rengjøringssyklusen (kun enkelte modeller).

For å fjerne ovnsstigene: Trekk ovnsstigene innover i ovnen slik at de løsner fra festet **A**, og trekk dem deretter ut fra plassene plassert på baksiden **B**.

Når rengjøringen er ferdig, gjentar du de ovennevnte prosedyrene for å sette ovnsstigene inn igjen.





Rengjøring og vedlikehold

4.6 Pyrolyse



Pyrolyse er en framgangsmåte for automatisk rengjøring ved høy temperatur som gjør at skitten løser seg opp. Takket være denne prosedyren er det svært enkelt å rengjøre innsiden av ovnsrommet.



Feilaktig bruk Fare for skader på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.



- Overflatene kan bli varmere enn normalt under bruk.
- Barn må holdes borte.

Innledende oppgaver

Før du starter pyrolysen:

- Rengjør det innvendige glasset i henhold til normale rengjøringsprosedyrer.
- Ved svært vanskelig skitt kan du spraye på glasset med et produkt for rengjøring av ovner (les advarslene som produktet er merket med), la virke i 60 minutter, skyll og tørk deretter glasset med kjøkkenpapir eller en mikrofiberklut.
- Fjern absolutt alt tilbehør fra ovnsrommet.
- Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
- Lukk døren.

Innstilling av pyrolysefunksjonen

1. Vri funksjonsknappen til symbolet

På displayet vises meldingen vekslende med minimumsvarigheten til pyrolysefunksjonen (2 timer).

2. Trykk på tastene eller for å stille inn varigheten til rengjøringscyklussen, fra et minimum på 2 timer opptil et maksimum på 3 timer og 30 minutter.



Anbefalt varighet av pyrolysen:

- Lite skitten: 2 timer.
- Middels skitten: 2 timer og 45 minutter.
- Svært skitten: 3 timer og 30 minutter.

3. For å bekrefte igangsetting av pyrolysen trykker du på tasten .
4. Etter ett minutt fra oppstarten av pyrolysefunksjonen, vil døra blokkeres av en innretning som hindrer alle forsøk på åpning (dørlåslampen vil tennes).



Det er ikke mulig å velge noen funksjon når dørlåsen er på.

5. Når pyrolysen er over blinker alle tallene på displayet og et lydsignal varslers om at den automatiske rengjøringscyklussen er over.
6. Sett funksjonsknappen tilbake på posisjonen «0».
7. Døra forblir blokkert til temperaturen inne i ovnen er nede i sikkert nivå.
8. Vent til ovnen avkjøles og samle opp restene inne i ovnen med en fuktet mikrofiberklut.



Innstilling av programmert pyrolyse

Klokkeslettet for start av pyrolysen kan programmeres, slik som de andre tilberedningsfunksjonene.

1. Etter at pyrolysefunksjonen er blitt startet opp (se «Innstilling av pyrolysefunksjonen») holder man tasten  inne i 2 sekunder.
2. Fortsett å holde inne tasten  inntil meldingen  vises i displayet.
3. Innen 5 sekunder trykker man på tastene  og  for å regulere klokkeslettet hvor man ønsker at rengjøringssyklusen skal avsluttes.
4. Trykk på tasten  for å bekrefte innstillingene.



Når du stiller inn pyrolysen må du passe på at du ikke dreier på funksjonsknappen. I så tilfelle vil verdiene som er stilt inn ved hjelp av programmeringsklokken slettes og du må stille dem inn på nytt.



Under den første pyrolysen vil det kunne komme ubehagelig lukt, som skyldes normal fordamping av de enkelte oljeholdige stoffer fra produksjonen. Dette er et helt normalt fenomen, som forsvinner etter den første pyrolysen.



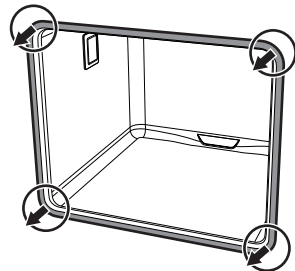
Under pyrolysen lager viftene en mer intens lyd, dette skyldes den høyere roteringshastigheten. Dette er en helt normal funksjon, for at det varmen skal kunne spre seg lettere. Når pyrolysen er over fortsetter ventilasjonen automatisk i en tilstrekkelig til for å inngå overoppvarming av veggene på møbler og framsiden av ovnen.

4.7 Ekstraordinært vedlikehold

Demontering og montering av pakningen

For å demontere pakningen:

- Løsne krokene plassert i de 4 hjørnene og trekk pakningen utover.



For å montere pakningen:

- Fest krokene plassert i de 4 hjørnene av pakningen.

Råd for vedlikehold av pakningen

Pakningen skal være myk og elastisk.

- For å holde pakningen ren bruker du en ikke-slipende svamp og vasker med lukket vann.



Rengjøring og vedlikehold

Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen



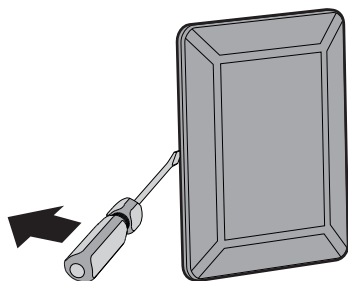
Strømførende deler
Fare for elektrisk støt

- Kople ut strømforsyningen til produktet.
- Bruk beskyttende hansker.

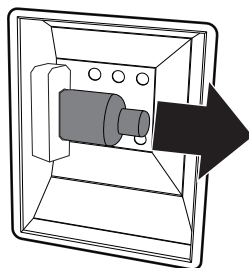
1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
3. Fjern lampedekselet med et redskap (f.eks. en skrutrekker).



Vær forsiktig slik at du ikke skraper opp lakken på veggen inne i ovnsrommet.

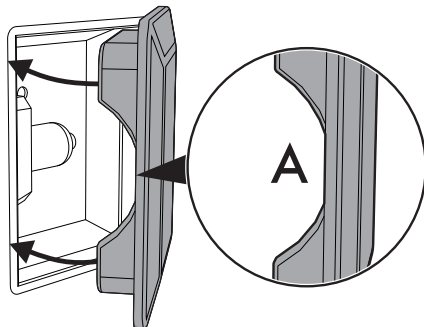


4. Skyv ut og fjern lampen.



Ikke ta direkte på halogenlampen med fingrene dine, men bruk et isolerende materiale.

5. Skift ut lampen med en av samme type (40W).
6. Sett på dekslet igjen. La glassplatens innvendige profil (**A**) vende mot døren.



7. Trykk dekslet helt ned slik at det festes perfekt til lampeholderen.



5 Installasjon

5.1 Plassering



Tungt produkt Fare for klemming

- Plasser produktet inn i møbeldelen ved hjelp av en annen person.



Trykk på den åpne døren Fare for skader på produktet

- Bruk aldri døren som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.



Varmeproduksjon under bruk av produktet Brannfare

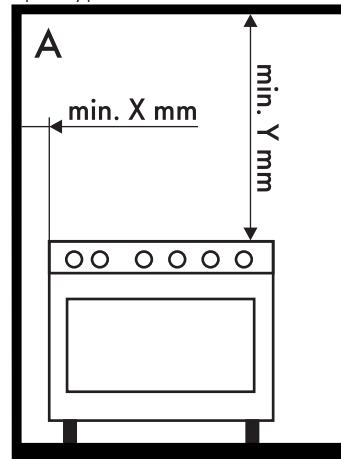
- Finéoverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige ($>90^{\circ}\text{C}$).

Dette produktet kan plasseres ved siden av vegger hvorav en er høyere enn arbeidsbenken, i en minimumsavstand på **X** mm fra siden av produktet, som illustrert i figurene "A" og "C" for de forskjellige installasjonsklassene.

Hyller som er plassert over arbeidsoverflaten til produktet må ha en minimumsavstand på **Y** mm. Hvis det skal installeres en avtrekksvifte over platetoppen, følg bruksanvisningen for viften for å respektere korrekt avstand.

X	50 mm
Y	750 mm

Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:

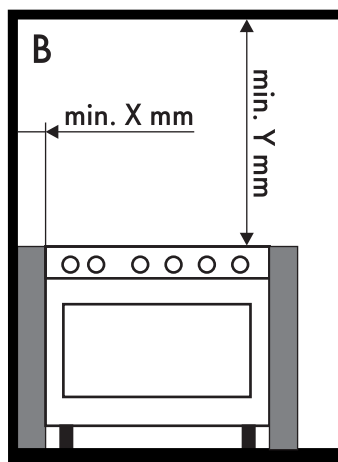


A - Klasse 1

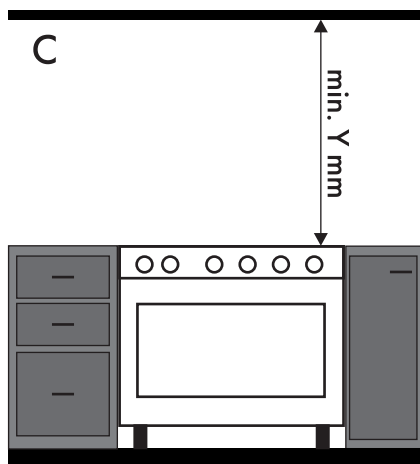
(Frittstående komfyr)



Installasjon

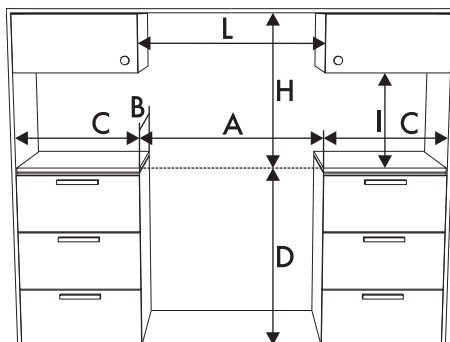


B - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



C - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)

Produktets mål



A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm.
H	750 mm
I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minimumsavstand til sidevegger eller andre brennbare materialer.

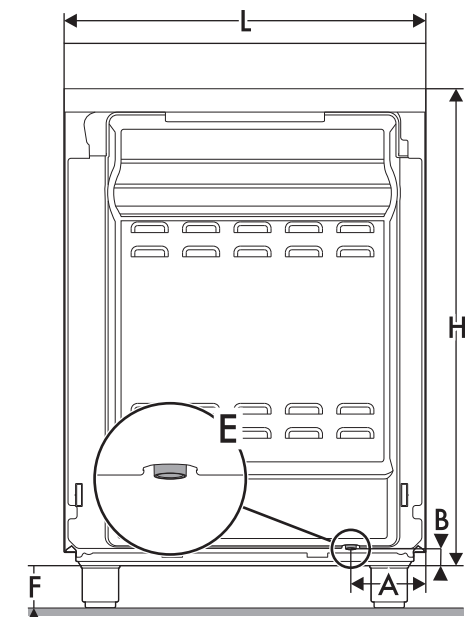
² Minimumsbredde skap (=A).



Produktet må installeres av en kvalifisert tekniker og i henhold til gjeldende standarder.



Dimensjoner på produktet: plassering av de elektriske koblingene (mm)



A	124
B	32
F	min. 70 - maks. 110
H	803
L	598

E = Strømtilkobling

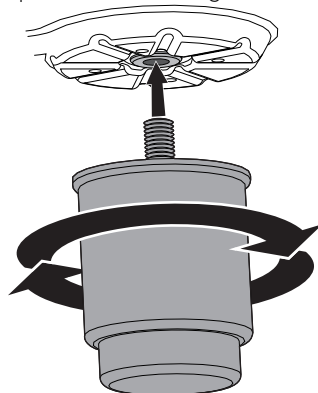
Plassering og nivellering



Tungt produkt
Fare for skader på produktet

- Sett først inn de fremre føttene og deretter de bakre.

Etter å ha foretatt den elektriske tilkoblingen skrur du på de fire medfølgende føttene.



For større stabilitet, er det helt nødvendig at produktet er korrekt nivellert i forhold til underlaget.

Skru fast eller løsne foten i den nedre delen, helt til produktet er vatret og stabilisert på underlaget.





Installasjon

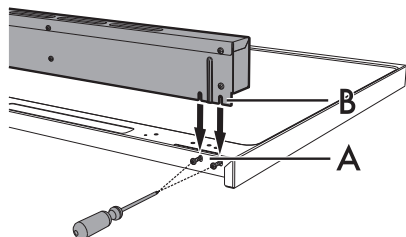
Montering av bakkanten



Den medfølgende bakkanten er en integrert del av produktet, den må festes til produktet før det installeres.

Bakkanten må alltid være riktig plassert og festet til produktet.

1. Ved hjelp av en skrutrekker løsner du de 4 skruene (**A**) som er plassert på baksiden av platetoppen (2 på hver side).
2. Plasser bakkanten på platetoppen.
3. Plasser åpningene i kanten (**B**) i flukt med skruene (**A**)



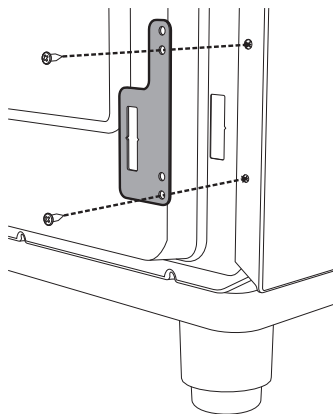
Fest kanten til toppen ved hjelp av de 4 skruene du nettopp har løsnet.

Feste til veggen

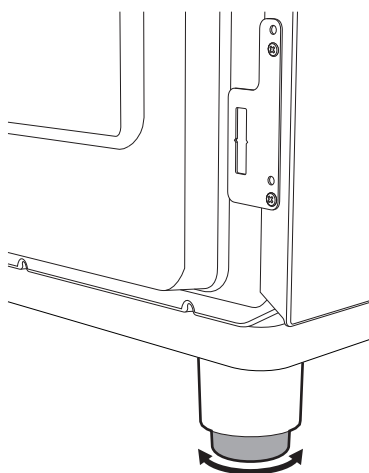


For å unngå at produktet velter, må stabiliseringsinnretingene installeres.

1. Skru fast festeplaten til veggen på baksiden av produktet.

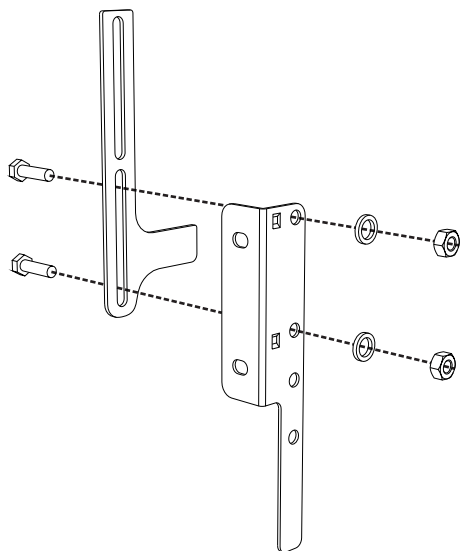


2. Reguler høyden på de 4 føttene

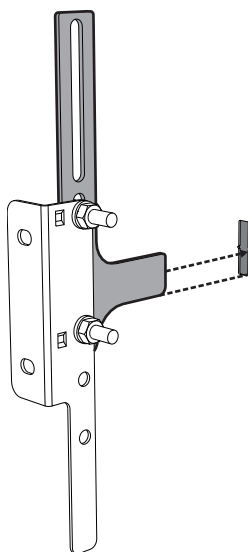




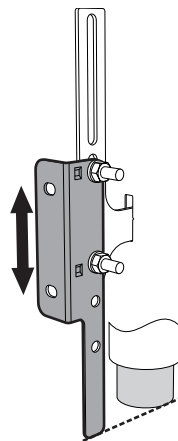
3. Monter festestangen.



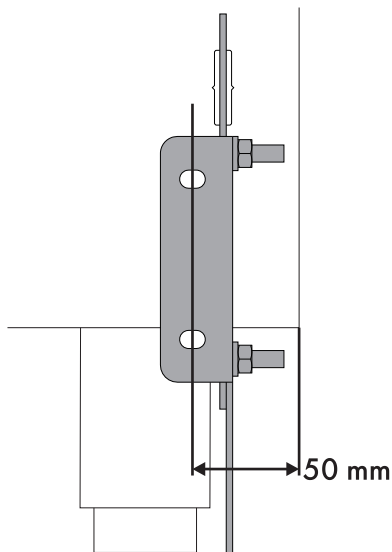
4. Plasser basen på kroken av festestangen på linje med basen av festeplaten til veggen.



5. Plasser basen på festeplaten på linje med gulvet og stram skruene for å fastslå målene.



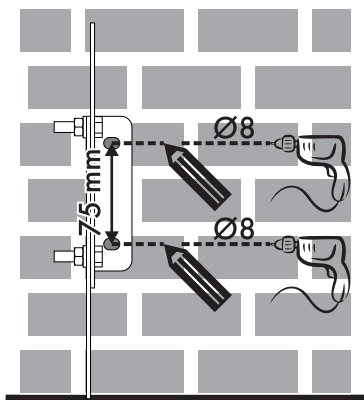
6. Ta hensyn til en avstand på 50 mm ved siden av produktet til åpningene på stangen.



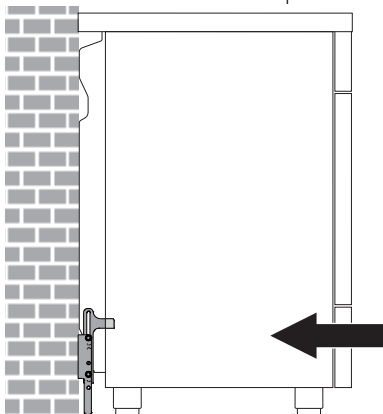


Installasjon

7. Flytt stangen på veggen, og merk av posisjonen til åpningene som skal lages i veggen.



8. Etter å ha laget hullene i veggen bruker du boltene med skruer for å feste stangen til veggen.
9. Dytt komfyren mot veggen og sett samtidig inn stangen i platen som er festet i den nedre delen av produktet.



5.2 Elektrisk tilkobling



Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personale.
- Bruk personlig verneutstyr.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut kontakten.
- Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C.
- Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et tiltrekkingsmoment på 1,5 - 2 Nm.

Generell informasjon

Kontroller at strømnnettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkenavn er plassert synlig på produktet.

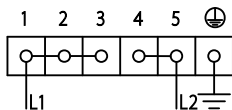
Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

Utfør jordingstilkoblingene med en kabel som er minst 20 mm lengre enn de andre kablene.



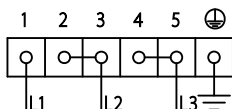
Produktet kan fungere på følgende måter:

- **220-240 V 2 $\sim$**



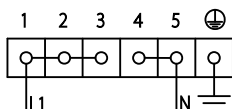
Ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3 $\sim$**



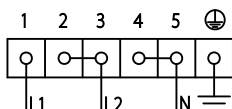
Ledning med **fire poler 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 1N $\sim$**



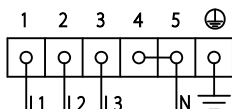
Ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **380-415 V 2N $\sim$**



Ledning med **fire poler 4 x 4 mm²**.

- **380-415 V 3N $\sim$**



Ledning med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De angitte verdiene henviser til tverrsnittet på den innvendige lederen.

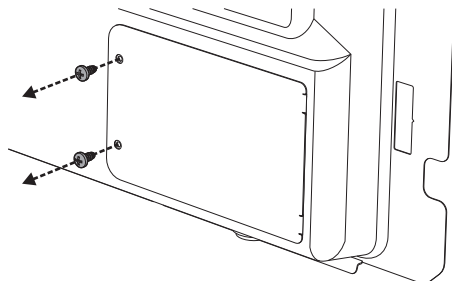


Forsyningskablene er dimensjonert i henhold til samtidighetsfaktoren (i overensstemmelse med standarden EN 60335-2-6).

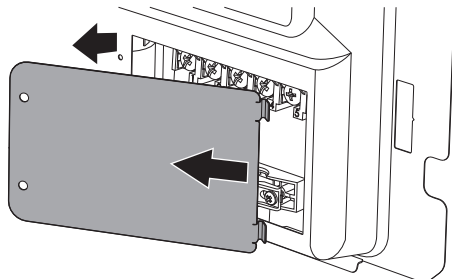
Adgang til klemmebrettet

For å koble til strømkabelen må du inn til klemmebrettet som er plassert på det bakre dekselet:

1. Fjern skruene som fester luken til det bakre dekselet.



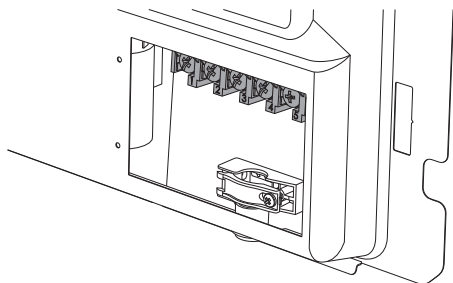
2. Drei luken forsiktig og fjern den fra plassen sin.



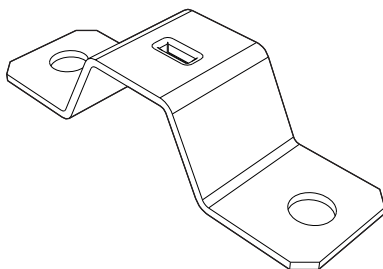


Installasjon

3. Fortsett med å installere strømkabelen.



Ekstra bro



Ved enfaset eller tofaset kobling med **trepolet** kabel **3 x 10 mm²**, må du for korrekt festing av kabelen skifte ut den allerede installerte broen med den medfølgende broen.

Fast tilkobling

Sørg for å installere en sikkerhetsinnretning på strømforsyningslinjen, som sørger for koble fra det flerpoledet nettet, med en åpningsavstand mellom kontaktene som muliggjør komplett frakobling under betingelser i kategorien overspenning III, i samsvar med installasjonsreglene.

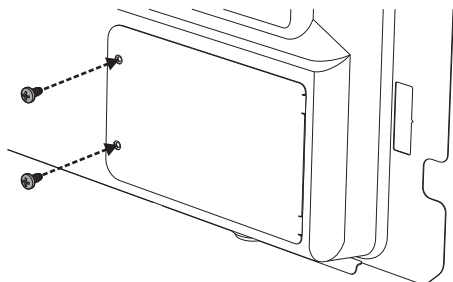
5.3 For installatøren

- Støpselet må være tilgjengelig etter installasjon. Ikke bøy eller klem kabelen som kobler produktet til strømmettet.
- Produktet må installeres i henhold til installasjonsskjemaene.
- Hvis produktet ikke fungerer korrekt etter at du har foretatt alle kontrollene, ta kontakt med nærmeste serviceverksted.
- Når produktet er korrekt installert må brukeren få opplæring i korrekt funksjon av produktet.



Vi anbefaler at du løsner skruen som fester kabelen før du fortsetter med å installere strømkabelen.

4. Når du er ferdig setter du luken på plass på det bakre dekselet igjen og fester den med de skruene du tidligere fjernet.



914778630/D