

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	280
1.1 Generelle sikkerhetsregler	280
1.2 Produsentens ansvar	284
1.3 Formålet med produktet	284
1.4 Typeskilt	284
1.5 Denne bruksanvisningen	284
1.6 Kassering	284
1.7 For å spare energi	285
1.8 Hvordan lese bruksanvisningen	286
1.9 For å spare energi	286
2 Beskrivelse	287
2.1 Generell beskrivelse	287
2.2 Platetopp	288
2.3 Betjeningspanel	289
2.4 Andre deler	289
2.5 Tilgjengelig tilbehør	290
3 Bruk	291
3.1 Advarsler	291
3.2 Bruk av tilbehøret	292
3.3 Bruk av koketoppen	293
3.4 Bruk av oppbevaringsrommet	299
3.5 Bruk av ovnen	299
3.6 Tilberedningsråd	301
3.7 Programmeringsklokke	303
4 Rengjøring og vedlikehold	308
4.1 Advarsler	308
4.2 Rengjøring av overflater	308
4.3 Rengjøring av platetoppen	309
4.4 Demontering av døra	310
4.5 Demontering av innvendig glass	311
4.6 Rengjøring av ovnsrommet	312
4.7 Pyrolyse	313
4.8 Ekstraordinært vedlikehold	314
5 Installasjon	316
5.1 Plassering	316
5.2 Elektrisk tilkobling	321
5.3 For installatøren	323

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

For mer informasjon om produktet: www.smeg.com



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt når mat flyttes 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 som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet og om farene som er forbundet med bruk av dette.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant tilsyn.
- 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.

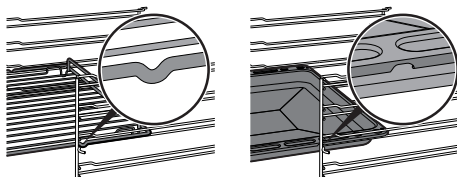


- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Ikke åpne oppbevaringsrommet (der dette finnes) når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når 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 autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autoriserte tekniske fagfolk.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut støpset.
- For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.

Skader på produktet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamber).
- Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigene til de stopper. De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at disse kan trekkes ut, må være vendt nedover og mot ovnens bakre del.



- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.



Advarsler

- Ikke dekk til ventilasjons- og varmespredningsåpninger.
- 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 legg gjenstander på kokeflatene.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut støpselet.
- **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 du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne 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 stålsvamper).
- Ikke vask avtakbare deler, slik som ristene på platetoppen, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri den åpne døren som håndtak til å løfte produktet på plass i innbyggingsmøbelet under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette produktet.
- For å unngå eventuell overoppheting 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.

Installasjon

- **DETTE PRODUKTET MÅ IKKE INSTALLERES I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.**
- Produktet må ikke installeres på en sokkel eller plattform.
- Plasser produktet inn i innbyggingsmøbelet ved hjelp av en annen person.



Advarsler

- 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,
- tukling med noen del av produktet,
- bruk av uoriginale reservedeler.

1.3 Formålet med produktet

- Dette produktet er beregnet på mattilberedning i private husholdninger. 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 produktet, som er i overensstemmelse med Europaparlaments- og Rådsdirektiv WEEE (2012/19/EU), må kasseres separat fra annet avfall etter endt livssyklus. 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.
- Kople ut strømforsyningen til produktet.
- 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.

Som emballasje for våre produkter benytter vi gjenbrukbare materialer som ikke forurensar miljøet.

- 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 hvis dette kreves i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frosne matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet best mulig.
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- 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.



Advarsler

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

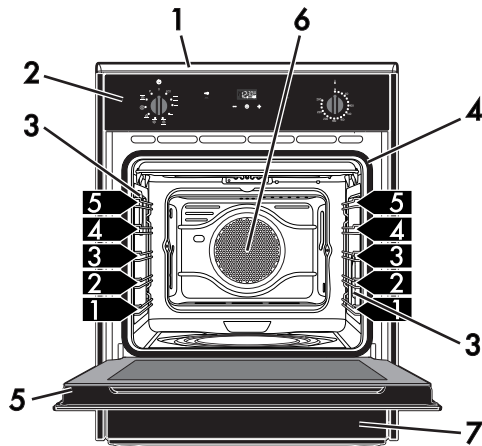
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

- Enkelt bruksanvisning.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Platetopp

2 Betjeningspanel

3 Lampe

4 Pakning

5 Dør

6 Vifte

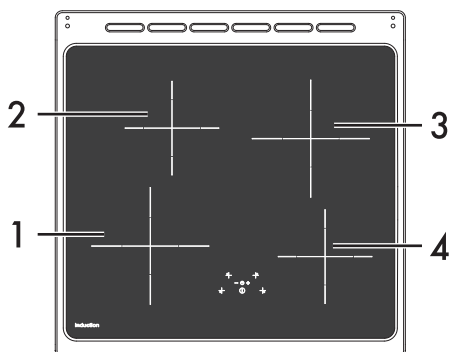
7 Oppbevaringsrom

1,2,3 Rille for ovnsstiger for rister/
bakebrett



Beskrivelse

2.2 Platetopp



Sone	Mål (H x L- mm)	Maks. effektforbruk (W)*	Effektforbruk i booster-funksjon (W)*
1	180 x 180	1850	2100
2	145 x 145	1200	1400
3	180 x 180	1850	2100
4	145 x 145	1200	1400

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

Fordeler med induksjonstopp

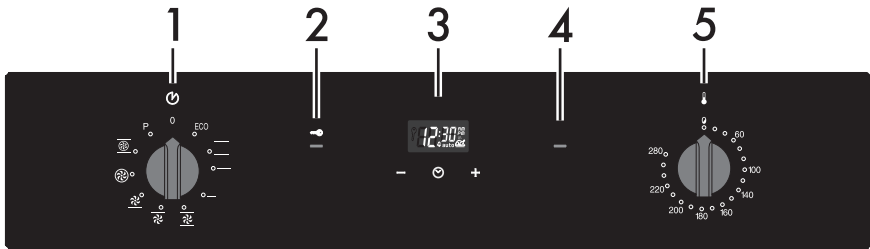


Platetoppen er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen,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

- Innsparing av energi takket være den direkte overføringen av energi til kokekaret (det trenges 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 Funksjonsknapp

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

2 Kontrollampe for dørlås

Den tennes når den automatiske rengjøringscyklusen startes (pyrolyse).

3 Programmeringsklokke

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

4 Varsellampe

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

5 Temperaturknapp

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen.

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

2.4 Andre deler

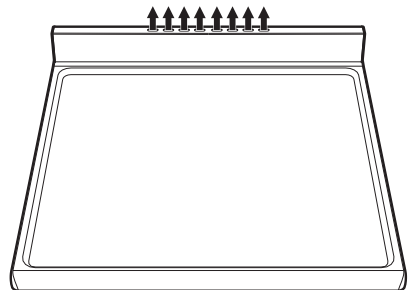
Riller

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).

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.





Beskrivelse

Innvendig belysning

Den innvendige belysningen i ovnen slår seg på når døren åpnes, eller når en hvilken som helst funksjon velges, med unntak av funksjonene **P** og **ECO**.

2.5 Tilgjengelig tilbehør

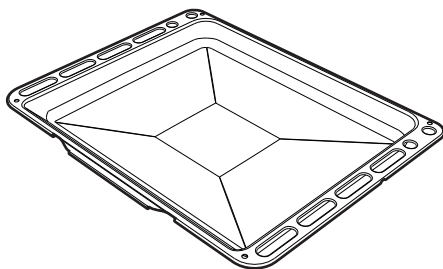


Medfølgende standardutstyr eller ekstrautstyr kan bestilles hos autoriserte servicesentre. Bruk kun originaltilbehør fra produsenten.



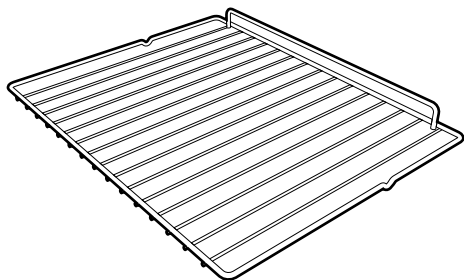
Tilbehøret som kan komme i kontakt med maten, er produsert av materialer som er i samsvar med forskriftene i gjeldende lovgivning.

Langpanne



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

Ovnsrist



Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.



3 Bruk

3.1 Advarsler



Høy temperatur inne i produktet under bruk

Fare for forbrenninger

- Hold døren lukket under tilberedning.
- Beskytt hendene med grytevotter under bruk og behandling av maten.
- Ikke berør varmeelementene inne i ovnsrommet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under 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 ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når ovnen er i bruk.



Feilaktig bruk

Risiko for skader på overflatene

- 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 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.



Bruk



**Høy temperatur inni
oppbevaringsrommet under bruk
Fare for brann eller eksplosjon**

- Ikke spray noen sprayprodukter i nærheten av ovnen.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av ovnen eller i oppbevaringsrommet.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med ovnen når du steker med olje eller fett.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.

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 tilbehøret til produktet (se 4 Rengjøring og vedlikehold).

Ovnsrom

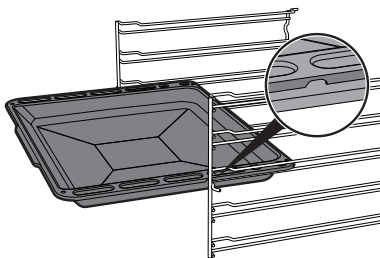
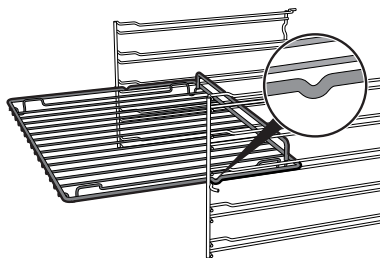
4. Varm opp de tomme ovnene til maksimal temperatur for å fjerne eventuelle rester fra produksjonen.

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.

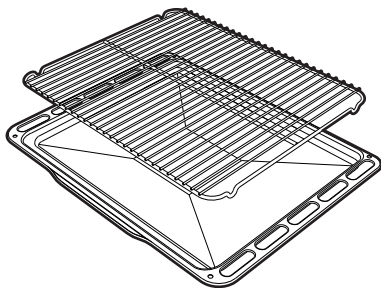


Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



Rist til 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 kokepoten



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

Produktets betjeningsknapper og kontrollinnretninger er samlet på kontrollpanelet foran. Induksjonstoppen betjenes via sensortastene Touch-Control. Symbolet på overflaten i glasskeramikk berøres lett med fingertuppene. Hver riktig utført berøring blir bekreftet med et lydsignal.



On/Off: slår platetoppen på eller av.



Øker: øker effektnivået og tilberedningstiden.



Reduserer: minsker effektnivået og tilberedningstiden.



Venstre kokesone foran



Venstre kokesone bak



Høyre kokesone bak



Høyre kokesone foran

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:

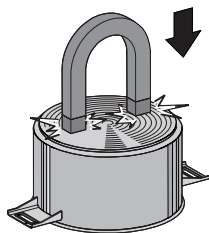
- Kokekar i messing, rustfritt stål, aluminium, brannsikkert glass, tre, keramikk og terrakotta.

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.



Bruk

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 .

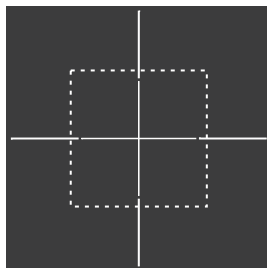
Hvis det finnes et egnet kokekar på kokesonen, vil sensoren avdekke dette, og slå på toppen ved det effektnivået som er stilt inn ved hjelp av knappen.

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.

Grenser for kokekarsensor:

Minimumsdiameteren til bunnen av kokekaret er markert med en innvendig sirkel på kokesonen.



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



Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser driftstiden.

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

Når man aktiverer enheten for begrenning av driftstiden, vil kokesonen slå seg av, et kort signal høres og hvis platen er varm, vil symbolet **H** 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.

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

Slå på/ slå av platetoppen

For å aktivere platetoppen er det nødvendig å holde tasten On/Off **I** inne i minst 1 sekund. For å deaktivere den, må du holde tasten **I** inne i minst 2 sekunder.



Platetoppen vil slå seg av automatisk innen et par sekunder, hvis det ikke velges noen effektverdi.

Slå på kokesonen

Etter å ha slått på platetoppen:

1. Velg kokesonen som skal aktiveres ved hjelp av valgtasten for den passende sonen (**+** f.eks. høyre bakre kokesone).
2. Ved hjelp av tastene **+** og **-** kan du velge et effektnivå for tilberedningen fra 1 til 9, eller aktivere power-funksjonen, se « Power-funksjon».



Bruk

Slå av kokesonen

1. Velg kokesonen som skal slås av ved hjelp av valgtasten for den passende sonen.
2. Ved hjelp av tasten  kan du tilbakestille effektnivået til 0 (null).



For å slå av alle kokesonene samtidig, holder du inne tasten On/Off  i minst 2 sekunder.

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.

Power-funksjon



Ved hjelp av denne funksjonen er det mulig å bruke kokesonens maksimalt tilgjengelige effekt.

Etter å ha aktivert ønsket kokesone:

1. Trykk på tasten  for å gå til effektnivå 9.
2. Trykk én gang til på tasten , i displayet vises symbolet .

For å deaktivere power-funksjonen må du trykke på tasten .



Kun for de fremre venstre og de høyre bakre kokesonene:

Power-funksjonen forblir aktiv i maksimalt 10 minutter, når disse er omme vil effektnivået automatisk senkes til nivå 9.

Timer/varselur



Med denne funksjonen er det mulig å programmere en timer/varselur som avgir et lydsignal på slutten av den ønskede tiden (fra 1 til 99 minutter).

Etter å ha slått på platetoppen:

1. Ved å trykke samtidig på tastene  og , vises .
2. Velg ønsket tid i minutter med tastene  og  (hold inne tastene for en rask gjennomgang). Det vises blinkende punkter for å indikere nedtellingen.



Bruk av varseluret avbryter ikke kokesonenes funksjon, men varsler kun brukeren når de innstilte minuttene er omme.



Timeren kan aktiveres både når kokesonene er slått på eller av.

3. Når den tidligere innstilte tiden er omme, vil platetoppen varsle brukeren med en rekke lydsignaler. For å avbryte disse



signalene må du trykke på en hvilken som helst tast.



For å deaktivere timer/varseluret under nedtellingen, må verdien nullstilles med tasten . Når displayet viser meldingen deaktiveres varseluret.

Timer for automatisk utkobling av kokesonen



Med denne funksjonen er det mulig å programmere automatisk utkobling for hver kokesone, når en bestemt tidsperiode er omme (fra 1 til 99 minutter).

1. Hvis kokesonen ikke er valgt, trykk samtidig på knappene og , og teksten vil vises.
2. Trykk på nytt på tastene og , (hvis minst én kokesone er aktivert) vil det tennes et lyspunkt for å indikere sonen der tidsinnstillingen pågår.
3. Velg tidspunktet for automatisk utkobling med tastene og (hold dem inne for en rask gjennomgang), eller velg en ytterligere plate med tastene og .



Hvis timeren blir aktivert uten noen aktivert kokesone, vil den fungere som timer/varselur.

4. Trykk samtidig på tastene og , helt til et lysende punkt vises under displayet knyttet til sonen, der man ønsker å endre den innstilte tiden. Når du har valgt ønsket sone, er det mulig å endre den tidligere innstilte tiden med tastene og .
5. Når den tidligere innstilte tiden er omme, vil toppen deaktivere kokesonen og varsle brukeren med en rekke lydsignaler. For å avbryte disse signalene må du trykke på en hvilken som helst tast.

Funksjonssperre

Etter å ha slått på platetoppen:

1. Trykk samtidig på tastene og .
2. etter bekreftelsen med et lydsignal, trykk på tasten .

Nå er betjeningsknappene blokkert og vises på displayet.



En mangel på nettspenning deaktiverer funksjonssperren.

For å oppheve blokkeringen av betjeningsknappene:

1. Trykk samtidig på tastene og .
- Etter bekreftelsen med et lydsignal, trykk på tasten .



Tilberedningstabell

Effektverdiene som kan stilles inn er oppført i den følgende tabellen, og for hver verdi angis egnede matretter som kan tilberedes. Verdiene kan variere, avhengig av mengden av mat og forbrukerens smak.

Effektnivå	Egnet til:
1 ÷ 2	For oppvarming av mat, holde en liten mengde av vann kokende, for å piske sauser av eggeplommer eller smør.
3 ÷ 4	For tilberedning av faste og flytende matvarer, holde vann kokende, tine dyprfrysede varer, lage omeletter med 2-3 egg, matretter basert på frukt og grønnsaker, ulike tilberedninger.
5 ÷ 7	Tilberedning av kjøtt, fisk og grønnsaker i gryter, matretter med mer eller mindre vann, tilberede syltetøy, osv.
8 -9	Steke kjøtt eller fisk, biff, lever, bruning av kjøtt og fisk, egg, osv.
P	Frityrsteking av poteter i olje, etc., koke opp vann raskt.

Innstilling av effektgrense for platetoppen



Induksjonstoppen er konfigurert for å fungere med en effekt på **7 kW**, men det er mulig å fjerne denne begrensningen for å få den til å fungere ved **4,5 kW** eller ved **3,1 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. Hold de 4 tastene for valg av sone

inne samtidig i minst 3 sekunder. Det høres et lydsignal. Displayet viser gjelende effektverdi (**7.0 kW**).

3. Trykk på tastene og for å regulere effekten til ønsket verdi (**3.1 kW** eller **4.5 kW**).

4. Innen 60 sekunder holder du samtidig inne de

4 tastene for valg av sone

i minst 3 sekunder. Det høres et lydsignal som bekrefter den valgte innstillingen.



Eksempel på mulige kombinasjoner på bakgrunn av den innstilte effekten.

Effekt (kW)	Plate 210 venstre	Plate 180 venstre	Plate 210 høyre	Plate 180 høyre
7,4	P	7	P	7
	9	P	9	P
4,5	8	8	8	8
	0	P	8	P
	P	7	0	8
3,0	8	0	8	0
	0	P	0	P
	7	8	0	8
	0	8	7	8

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.



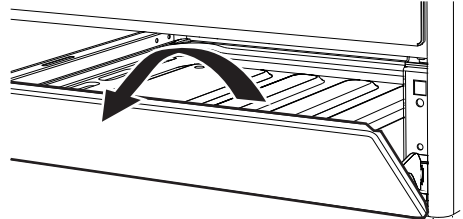
Prioritet gis til den siste innstilte sonen.



Strømstyringsmodulen har ingen innflytelse på produktets totale strømforbruk.

3.4 Bruk av oppbevaringsrommet

Oppbevaringsrommet finner du i den nedre delen av komfyren. For å åpne det, trekker du dørhåndtaket 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.



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 brunng mot slutten av tilberedningen. Ideell for pølser, ribber og bacon. Ideell for pølser, ribber og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, i særdeleshet kjøtt.

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.

Over- og undervarme med omluft

Kombinasjonen av varmluft og tradisjonell tilberedning, sikrer jevn tilberedning selv med kompliserte oppskrifter. Ideell for kjeks og kaker, til og med hvis de stekes samtidig på forskjellige nivåer. (Tilberedning på flere nivåer anbefaler vi bruk av andre og fjerde rille.)

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).



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.

På de pyrolytiske modellene er spesialfunksjonene opptining og heving slått sammen i denne ene funksjonen



Varmluft med vifte

Når viften kombineres med varmluften (integrert 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.



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.



ECO

Eco

Denne funksjonen er spesielt godt egnet for tilberedning på en enkelt rille, med lavt energiforbruk.

Den er anbefalt for alle typer matvarer, bortsett fra dem som kan avgi store mengder fuktighet (som for eksempel grønnsaker).

For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å putte inn maten uten å forvarm ovnsrommet.



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



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



ECO-funksjonen 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.

P

Pyrolyse

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

3.6 Tilberedningsråd

Generelle råd

- Bruk en varmluftfunksjon 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).
- Samtidig bruk av flere stekeovner kan ha en innvirkning på det endelige tilberedningsresultatet.

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.

Råd om tilberedninger med Grill og Omluftsgrill

- 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 matvarene midt på risten.
- I grillfunksjonen anbefaler vi å dreie temperaturknappen på den høyeste verdien i forbindelse med symbolet  for å optimere tilberedningen.



- Matvarene må krydres før tilberedning. Også olje eller smeltet smør må smøres på før tilberedningen.
- Bruk stekebrettet på den første rillen nedenfra for å samle opp væsken som danner seg under grillingen.
- Varigheten av grillfunksjonen må ikke overstige 60 minutter på flerfunksjonsovnene, 30 minutter i ekstraovnen.

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.
- Kontroller 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.
- Under tilberedning av kaker og grønnsaker vil det kunne danne seg for mye kondens på glasset. For å unngå dette fenomenet kan du åpne døra noen ganger under tilberedningen. Vær svært forsiktig.

Råd om opptining og heving

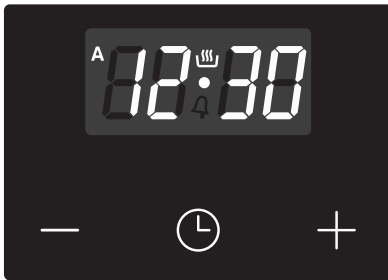
- Legg fryst mat uten emballasje i en beholder uten lokk på første rille i ovsrommet.
- Unngå å plassere matvarer oppå hverandre.
- For å tine kjøtt bruker du en rist plassert på andre rille og et bakebrett plassert på første rille. På den måten kommer ikke maten i kontakt med tinevæsken.
- De mest delikate delene kan dekkles til med aluminiumsfolie.
- For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann plasseres i bunnen av ovsrommet.

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.



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.

Regulering av klokkeslettet

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

Ved første gangs bruk eller etter et strømbrudd, 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.



Bruk

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 menytaben . På displayet vises meldingen vekslende med gjeldende klokkeslett lagt sammen med varigheten av den tidligere innstilte tilberedningen (for eksempel er tidspunktet for ferdig steketid som vises 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.

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 menytaben 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 .
3. Trykk på tasten for å redusere verdien  for å velge et annet lydsignal.



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
Sjøørret	1.2	Turbo/Varmluft	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Breiflabbb	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.



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Advarsler



Feilaktig bruk

Risiko for skader på overflatene

- 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.

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) størkner inne i apparatet. Når disse får tørke for lenge vil de kunne ødelegge emaljen inne i ovnen.



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 dannelse 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.



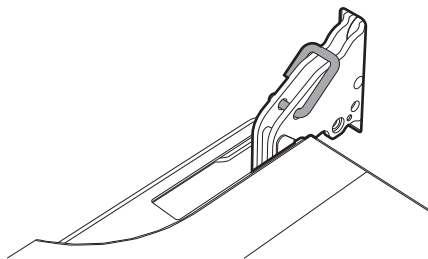
Rengjøring og vedlikehold

4.4 Demontering av døra

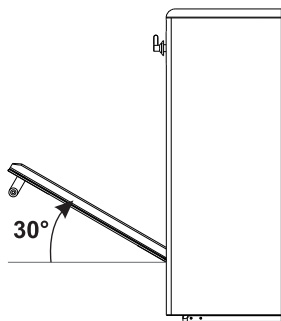
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

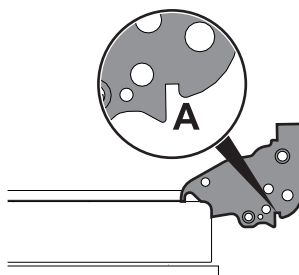
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



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 produktet. Pass på at sporene **A** hviler fullstendig på slissene. Senk døren, og så snart den er på plass fjerner du pinnene fra hullene i hengslene.



Rengjøring av dør glass

Det anbefales å alltid holde dørens glassrute ren. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.



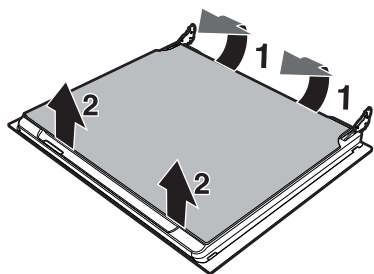
Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.



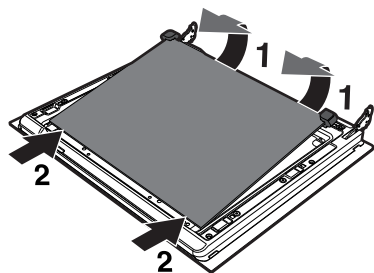
4.5 Demontering av innvendig glass

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

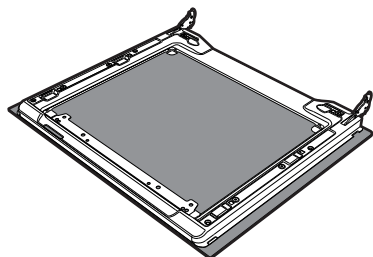
1. Fjern det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene (1).
2. Dra deretter den fremre delen (2) oppover. På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.



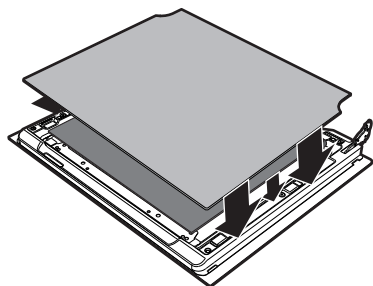
3. På noen modeller er det et mellomliggende glass. Fjern det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover.



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.





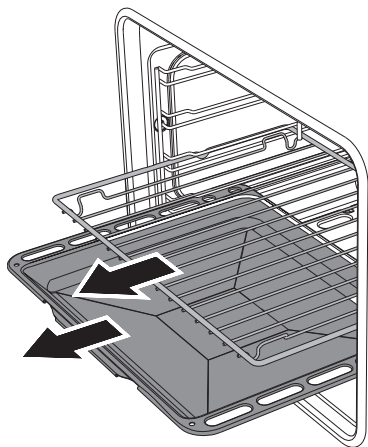
Rengjøring og vedlikehold

4.6 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

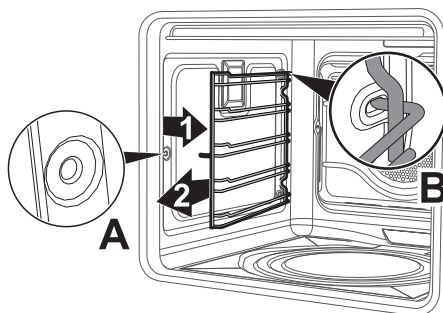
Rengjør ovnsristene med varmt vann og ikke-slipende rengjøringsmidler. Skyll og tørk de fuktige delene grundig.

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.





4.7 Pyrolyse



Pyrolyse er en automatisk, høytemperaturs rengjøringsprosedyre som gjør at skitt løser seg opp. Takket være denne prosedyren er det svært enkelt å rengjøre innsiden av ovnsrommet.



Feilaktig bruk Risiko for skader på overflatene

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Slå av brennere eller elektriske plater på koketoppen som eventuelt er installert over ovnen.



- I løpet av denne funksjonen kan overflatene bli varmere enn normalt.
- Barn må holdes på avstand fra

Innledende oppgaver

Før Pyrolyse-syklusen starter:

- 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.

Still inn pyrolysefunksjonen

1. Vri funksjonsknappen til symbolet **P**. På displayet vises automatisk meldingen **dur** vekslende med minimumsvarigheten til pyrolysefunksjonen (2 timer).
2. Trykk på tastene **—** eller **+** innen 5 sekunder for å stille inn varigheten av rengjøringssyklusen fra et minimum på 2 minutter 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 1 minutt etter at pyrolysen er startet blokkeres døra (kontrollampen for dørlåsen tennes) av en innretning som gjør det umulig å åpne døra.



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 rengjøringssyklusen er over.
6. Sett funksjonsknappen tilbake på posisjonen «0».
7. Døra forblir blokkert til temperaturen inne i ovnen er nede i sikkert nivå.



Rengjøring og vedlikehold

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 å ha valgt varigheten av pyrolysen (se «Still inn pyrolysefunksjonen»), holder du inne tasten  i 2 sekunder.
2. Hold inne tasten  inntil meldingen  vises på displayet.
3. Innen 5 sekunder må du bruke tastene  og  for å stille inn klokkeslettet du vil at rengjøringscyklusen skal avsluttes.
4. Berør tasten  for å bekrefte de inntastede 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 helt vanlig og vil forsvinne etter den første Pyrolyse-syklusen.



I løpet av Pyrolyse-syklusen lager viftene mer støy på grunn av større rotasjonshastighet. 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 produktet.

4.8 Ekstraordinært vedlikehold



**Strømførende deler
Fare for elektrisk støt**

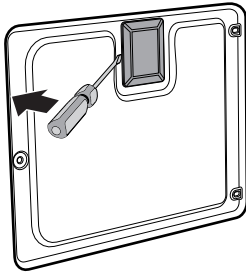
- Kople ut strømforsyningen til produktet.
- Bruk personlig verneutstyr.

Skift ut pæren for den innvendige belysningen

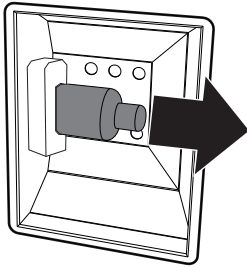
1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.



3. Fjern lampedekselet med et redskap (f.eks. en skrutrekker).



4. Skyv ut og fjern lampen.



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

5. Skift ut lampen med en av samme type (40W).
6. Sett dekselet korrekt på plass igjen.
Formen for det innvendige glasset skal være vendt mot døra.
7. Trykk dekselet helt ned slik at det festes perfekt til lampeholderen.



Installasjon

5 Installasjon

5.1 Plassering



Tungt produkt Fare for klemming

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



Trykk på den åpne døren Fare for skader på produktet

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



Varmeproduksjon under bruk av produktet Brannfare

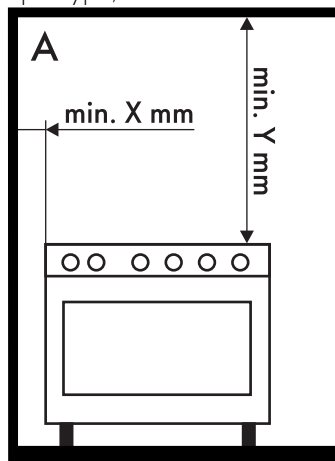
- Finéroverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige ($>90^{\circ}\text{C}$).

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.

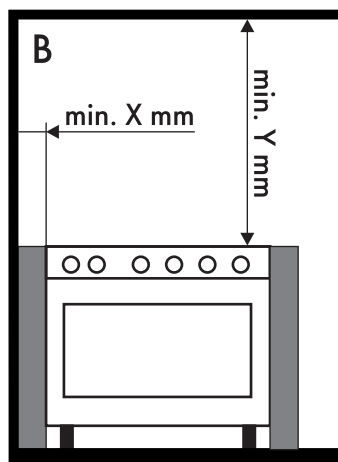
X	150 mm
Y	750 mm

Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:

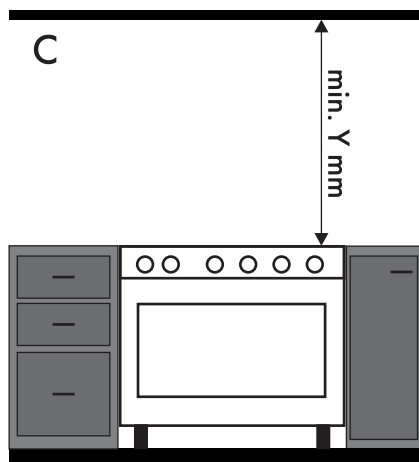


A - Klasse 1

(Frittstående apparat)

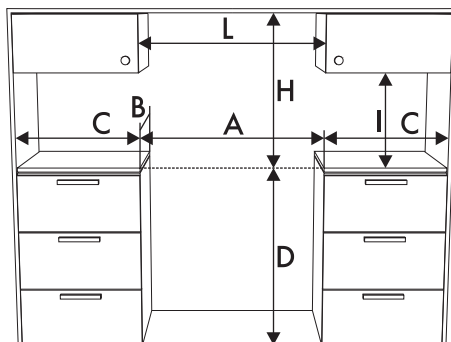


B - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



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).

NO

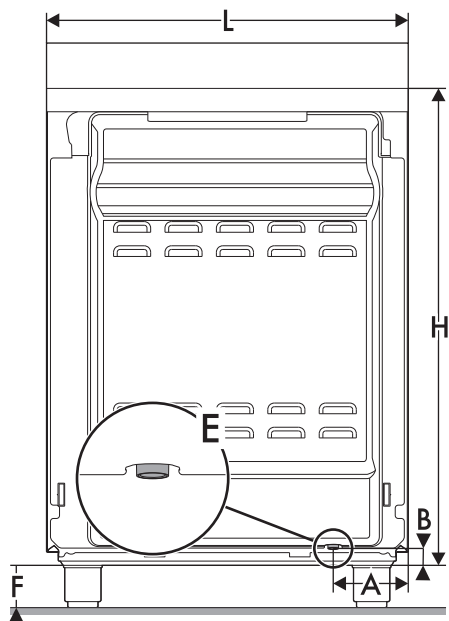


Produktet må installeres av en kvalifisert tekniker og i henhold til gjeldende standarder.



Installasjon

Dimensjoner på produktet: plassering av koblinger for strøm og gass (mm)



A	124	
B	32	
F	min. 70 Maks. 110	min. 105 Maks. 160
H	770	
L	598	

E = Strømtilkobling

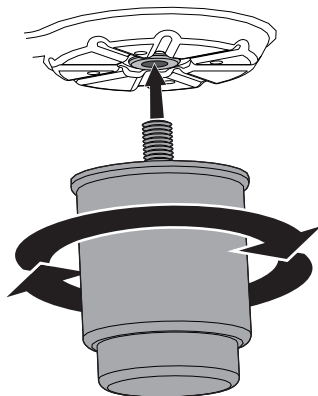
Plassering og nivellering



Tungt produkt

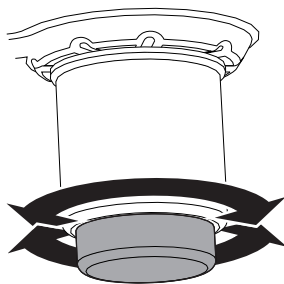
Fare for skader på produktet

- Sett først inn de fremre føttene og deretter de bakre.
- Etter å ha foretatt gass- og strømtilkoblingen, skru fast de fire føttene som følger med produktet.



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

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



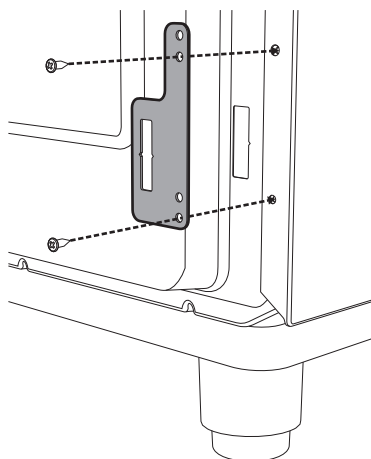


Feste til veggen

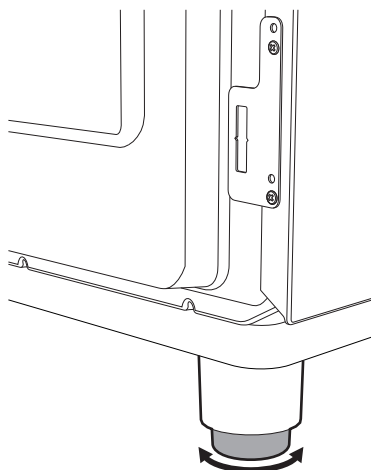


For å unngå at produktet velter, må stabiliseringsinnretningene installeres.

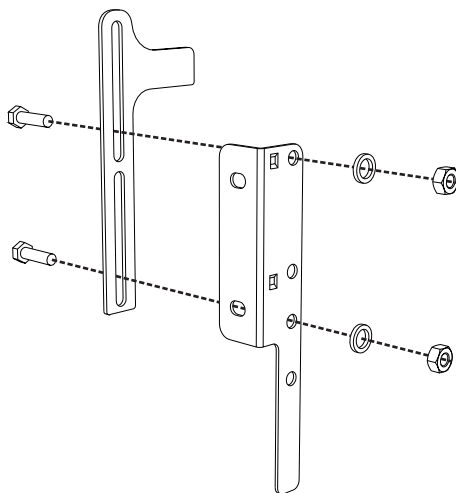
1. Skru fast festeplaten til veggen på baksiden av produktet.



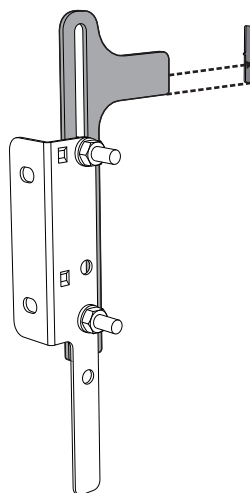
2. Reguler høyden på de 4 føttene



3. Monter festestangen.



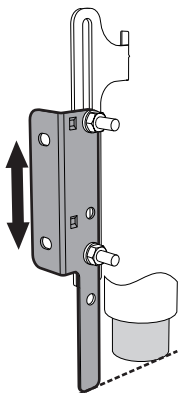
4. Plasser basen på kroken av festestangen på linje med basen av festeplaten til veggen.



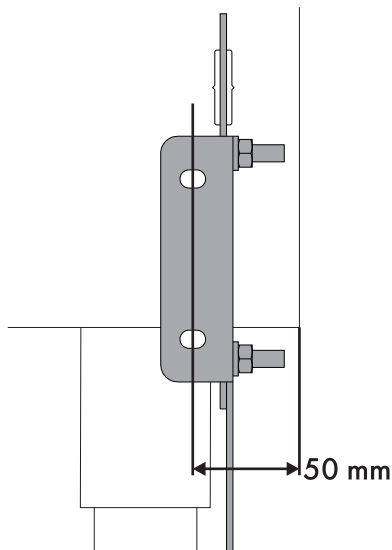


Installasjon

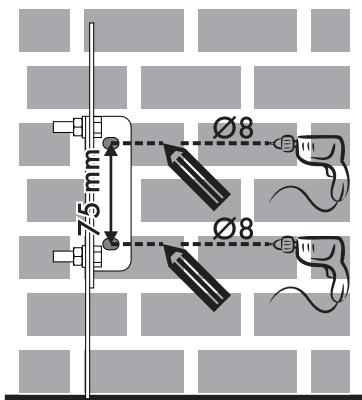
5. Plasser basen på festeplaten på linje med gulvet og stram skruene for å fastslå målene.



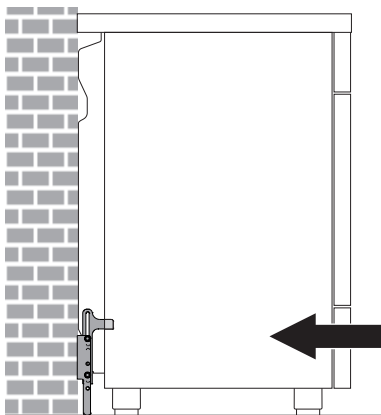
6. Ta hensyn til en avstand på 50 mm ved siden av produktet til åpningene på stangen.



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 støpselet.
- 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.

Generell informasjon

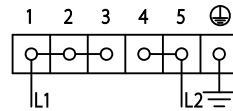
Kontroller at strømmettets egenskaper er egnet til opplysningene som er oppført på typeskiltet.

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

Typeskiltet må aldri av noen grunn fjernes. Utfør jordingstilkoblingene med en kabel som er minst 20 mm lengre enn de andre kablene

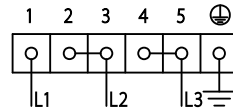
Produktet kan fungere på følgende måter:

- **220-240 V 2~**



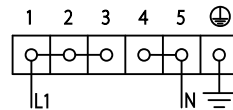
Ledning med **tre poler* 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3~**



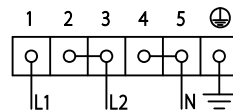
Ledning med **fire poler 4 x 4mm²**.

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



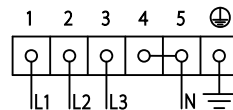
Ledning med **tre poler* 3 x 10 mm²**.

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



Ledning med **fire poler 4 x 4mm²**.

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



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



De angitte verdiene henviser til tverrsnittet på den innvendige lederen.

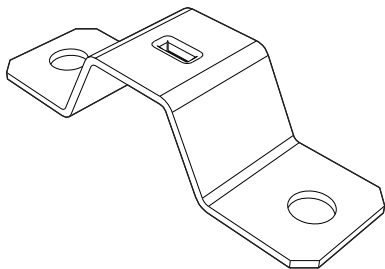


Installasjon



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

Ekstra bro



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

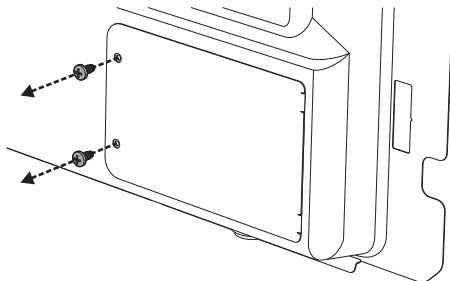
Fast tilkobling

Sørg for en allpolet sikkerhetsinnretning på forsyningelinjene som garanterer frakobling fra nettet, med en åpningsavstand for kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelsene for overspenning i kategori III, i samsvar med installasjonsreglene.

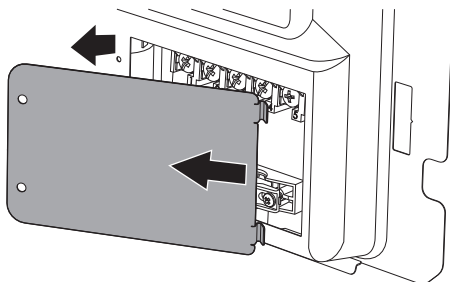
Adgang til klemmebrettet

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

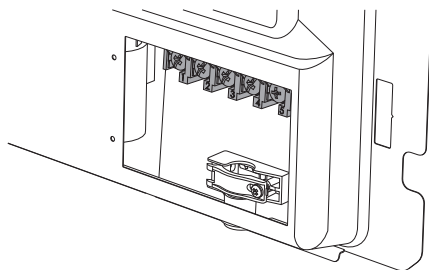
1. Fjern skruene som fester luken til det bakre dekselet.



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



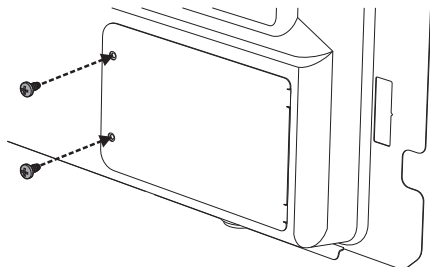
3. Fortsett med å installere strømkabelen.



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.



5.3 For installatøren

- Støpselet må være tilgjengelig etter installasjon. Ikke bøy eller klem kablen 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.



914779494/B