

Innholdsfortegnelse

1	Advarsler	122
1.1	Generelle sikkerhetsregler	122
1.2	Produsentens ansvar	126
1.3	Formålet med produktet	126
1.4	Typeskilt	126
1.5	Denne bruksanvisningen	127
1.6	Kassering	127
1.7	Hvordan lese bruksanvisningen	128
2	Beskrivelse	129
2.1	Generell beskrivelse	129
2.2	Platetopp	130
2.3	Betjeningspanel	131
2.4	Andre deler	131
2.5	Tilgjengelig tilbehør	132
3	Bruk	133
3.1	Advarsler	133
3.2	Bruk av tilbehøret	134
3.3	Bruk av toppen	135
3.4	Bruk av oppbevaringsrommet	140
3.5	Bruk av ovnen	140
3.6	Råd om tilberedning	142
3.7	Programmeringsklokke	143
4	Rengjøring og vedlikehold	147
4.1	Advarsler	147
4.2	Rengjøring av overflater	147
4.3	Rengjøring av platetoppen	147
4.4	Rengjøring av døra	148
4.5	Rengjøring av dørglass	149
4.6	Demontering av de innvendige glassrutene	149
4.7	Rengjøring av ovnsrommet	150
4.8	Pyrolyse: automatisk rengjøring av ovnen	151
4.9	Ekstraordinært vedlikehold	153
5	Installasjon	154
5.1	Elektrisk tilkobling	154
5.2	Plassering	155
5.3	For installatøren	158

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 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.



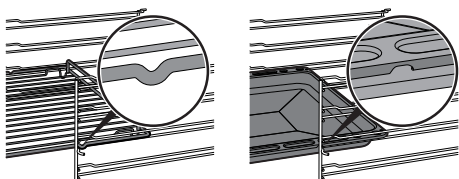
- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Hold døren lukket under tilberedning.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne 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 slipende 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 ovnsens 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.

Installasjon

- DETTE PRODUKTET **MÅ IKKE INSTALLERES** I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.
- Produktet må ikke installeres på en pidestall.
- 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.



Advarsler

- 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 produktet, som er i overensstemmelse med Europaparlaments- og Rådets direktiv 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.

- 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 forurensrer.

- Lever emballasjen til en gjenbruksstasjon.



Plastemballasje Fare for kvelning

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



Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra strømforsyningen.



Advarsler

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.

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

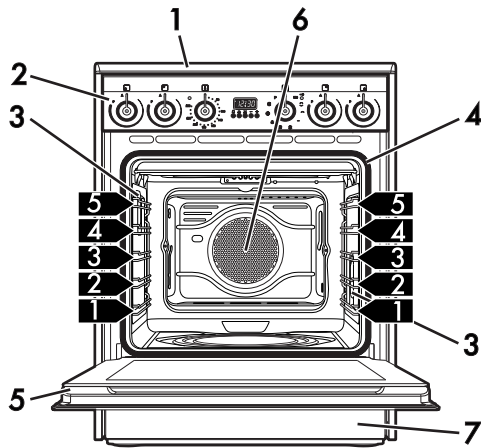
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

- Enkelt bruksanvisning.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Platetopp

2 Betjeningspanel

3 Ovnslampe

4 Pakning

5 Dør

6 Vifte

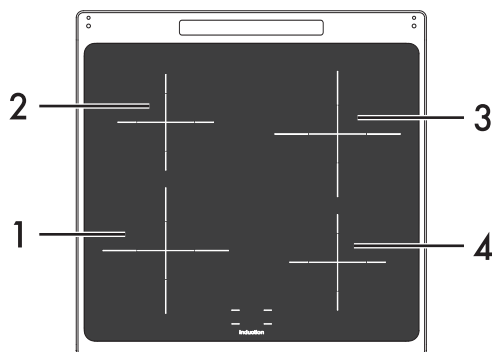
7 Oppbevaringsrom

1,2,3 Ovnstiger for rister/bakebrett



Beskrivelse

2.2 Platetopp



Sone	Størrelser (K x L - mm)	Maks. effektforbruk (W) * (W)*	Effektforbruk i booster-funksjon (W)*
1	210 x 210	2300	3000
2	160 x 160	1300	1400
3	210 x 210	2300	3000
4	160 x 160	1300	1400

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

Fordeler ved induksjonstopp

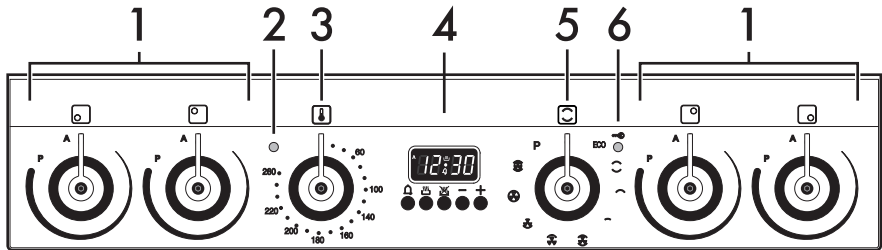


Kokeplaten er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen,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

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen. Drei 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 Kontrollampe

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.

3 Temperaturknapp

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen.

Vri temperaturknappen i klokkeretningen til ønsket verdi mellom minimum og maksimum.

4 Programmeringsklokke

Nyttig for å vise gjeldende klokkeslett og programmere det tidsinnstilte varseluret.

5 Funksjonsknapp

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

6 Kontrollampe for dørlås

På pyrolytiske modeller tennes denne når den automatiske rengjøringssyklusen (pyrolyse).

2.4 Andre deler

Riller i stekeovnen

Ovnen 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 stekeovnen slår seg på når døren åpnes (kun på enkelte modeller), eller når en hvilken som helst funksjon velges, med unntak av funksjonen **P**.

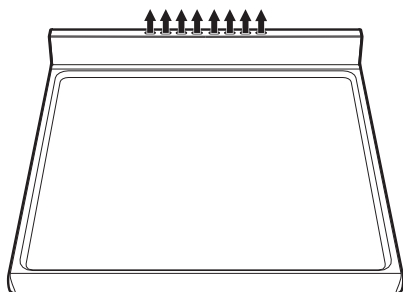


Beskrivelse

Kjølevifte

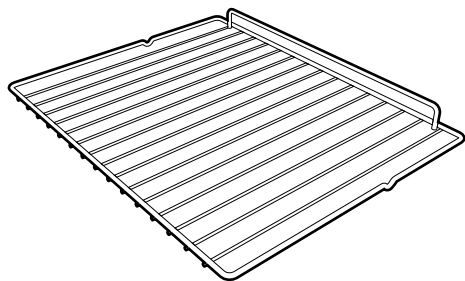
Viften kjøler ned produktet og startes under tilberedningen.

Viften sørger for en normal strøm av luft som føres ut i den bakre delen av produktet og som kan fortsette i en kort tid selv etter at produktet er slått av.



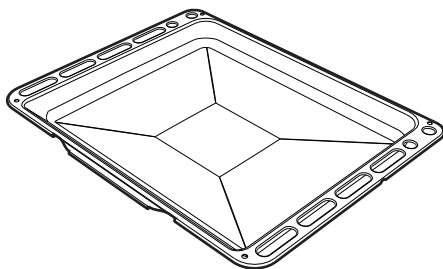
2.5 Tilgjengelig tilbehør

Ovnsrist



Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Langpanne



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

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

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



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 ovnen.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av ovnen 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 kan antennes når de varmes opp. 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

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 panner 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 utsølte 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 matretter.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med ovnen når du steker med olje eller fett.
- Under bruken av stekeovnen må du fjerne alle brett og rister som ikke benyttes 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 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

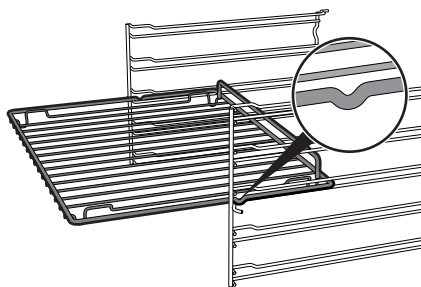
5. Plasser en kasserolle full av vann på hver av kokesonene foran og slå på maksimal effekt i minst 30 minutter.
6. Når disse 30 minuttene er omme, slå av de fremre kokesonene og gjenta operasjonen på kokesonene bak og på den eventuelle kokesonen i midten.
7. Hvis betjeningsknappene ikke skulle fungere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

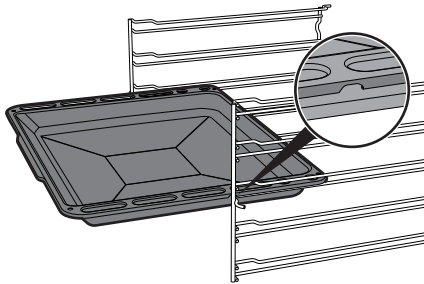
3.2 Bruk av tilbehøret

Rister og bakebrett

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

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





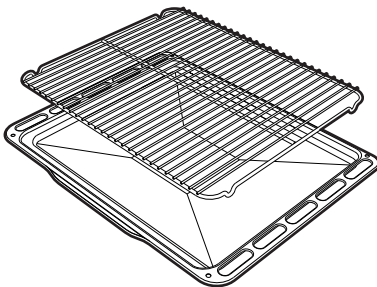
Før ristene og bakebrettene forsiktig inn i ovnsrommet til de stopper.



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 toppen



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

Toppens 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:

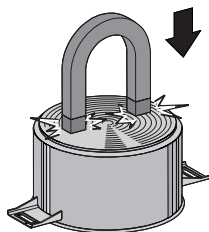
- Kokekar i messing, rustfritt stål, aluminium, brannsikkert glass, tre, keramikk og terrakotta.

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

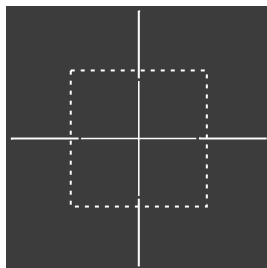
Når det ikke er noe kokekar på en kokesone, eller hvis kokekaret er for lite, vil det ikke sendes noen energi til sonen, og på displayet vises symbolet .

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.

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.



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 **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.

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 meljeverning
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 restvarmeindikatorerne som lyser. Etter bruk holder kokesonene seg nemlig 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 **H** på displayet. Symbolet forsvinner når temperaturen blir lavere enn 60 °C.



Hurtigoppvarming



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 .
2. Innen 3 sekunder velger du ønsket oppvarmingseffekt (**1...8**). Den valgte effekten og symbolet  blinker vekselvis på displayet.

Du kan nå 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.

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 .

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.

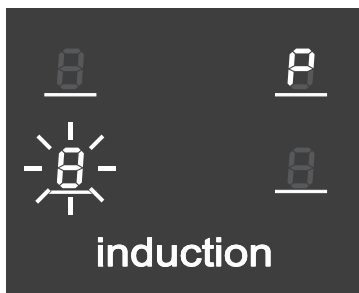


Booster-funksjonen har prioritet framfor funksjonen hurtigoppvarming.

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, indikerer at det blir automatisk begrenset til et nytt nivå, som er valgt av strømstyringsmodulen.



Prioritet gis til den siste innstilte sonen.



Begrensning av toppens effekt



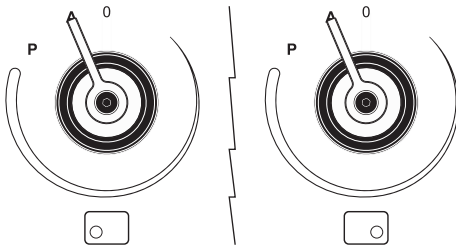
Induksjonstoppen er konfigurert for å fungere med effekt **7,4 kW**, men den kan begrenses til å fungere ved **4,5 kW - 3,8 kW - 3 kW - 2,6 kW** og **1,9 kW**.

1. Koble apparatet fra strømnettet og vent 10 sekunder før du kobler det til igjen.



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

2. Drei knappene for den bakre venstre sonen og den fremre høyre sonen samtidig mot klokkeretning til posisjon «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 (effekt 7,4 kW).

3. Slipp knappene.
4. Gjenta trinnene 2 og 3 for å bytte effektgrensen til du får teksten «4.» og «5» (effekt 4,5 kW), «3.» og «8» (effekt 3,8 kW), «3.» og «0» (effekt 3 kW), «2.» og «6» (effekt 2,6 kW), «1.» og «9» (effekt 1,9 kW).

5. Etter at du har sluppet knappene ved ønsket effektverdi, vent til displayene slår seg av for å lagre endringene.



Den sist innstilte effekten forblir lagret også i tilfelle av strømbrudd.

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.

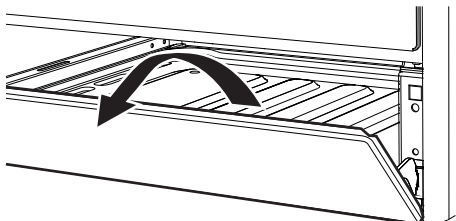


Etter et lengre strømbrudd vil funksjonssperren deaktiveres. I så tilfelle må du aktivere den igjen som beskrevet over.



3.4 Bruk av oppbevaringsrommet

Oppbevaringsrommet finner du i den nedre delen av komfyren. Du åpner det ved å dra håndtaket mot deg. Det kan brukes til å plassere kjeler eller metallgjenstander som behøves 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 medium 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.



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 kjeoks og kaker, til og med hvis de stekes samtidig på forskjellige nivåer. For tilberedning på forskjellige nivåer, anbefaler vi å bruke 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 f.eks. være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.



Turbo

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



Eco

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 ECO-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.



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.



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 Råd om tilberedning

Generelle råd

- Bruk en varmluftfunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte steketidene 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 tilberedning 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, anbefaler vi at du forvarmer ovnen før grilling.

- 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 tilberedning.
- 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 steketiden, 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 steketid 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.



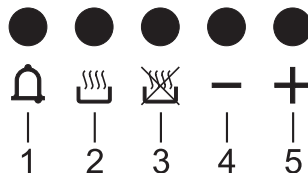
Råd om opptining og heving

- Sett de fryste matvarene uten emballasje i en beholder uten lokk på første rille i ovnen.
- 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 dekkes til med aluminiumsfolie.
- For å oppnå en vellykket heving bør en beholder med vann plasseres i bunnen av ovnen.

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



1 Tast for varselur

2 Tast for tilberedningsvarighet

3 Tast for avsluttet tilberedning

4 Tast for å redusere verdien

5 Tast for å øke verdien



Programmeringsklokka kontrollerer kun flerfunksjonsovnene og har ingen kontroll over de andre stekeovnene.



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

Trykk samtidig på tastene  og  for å nullstille programmeringsklokka.



Bruk

Regulering av klokkeslett



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 samtidig på tastene  og . Prikken mellom timene og minuttene blinker.
2. Ved hjelp av tastene  eller  kan du regulere klokkeslettet. Hold tasten inne for å gå raskt framover.
3. Trykk på tasten  eller vent i 5 sekunder. Prikken mellom timene og minuttene slutter å blinke.
4. Symbolet  på displayet indikerer at produktet er klart for å begynne tilberedningen.

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. Etter å ha valgt en funksjon og en tilberedningstemperatur, trykker du på tasten . Displayet viser tallene  og symbolet  vises mellom timene og minuttene.
2. Bruk tastene  eller  for å stille inn ønskede minutter.
3. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, sammen med symbolene  og .

4. Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet  blinker og et lydsignal aktiveres.

5. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.

6. Trykk samtidig på tastene  og  for å nullstille programmeringsklokka.



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



Etter innstillingen trykker du på tasten  for å vise hvor lang tid som er igjen av tilberedningen.



For å nullstille den innstilte programmeringen trykker du samtidig på tastene  og  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 tasten . På displayet vises nåværende klokkeslett pluss tilberedningsvarigheten som tidligere er stilt inn.



3. Bruk tastene eller for å stille inn ønskede minutter.
4. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, sammen med symbolene og .
5. 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 samtidig på tastene og for å nullstille programmeringsklokka.



Etter innstillingen trykker du på tasten for å vise hvor lang tid som er igjen av tilberedningen. For å vise klokkeslettet for avsluttet tilberedning trykker du på tasten .

Varselur



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

Timeren kan aktiveres når som helst.

1. Trykk på . Displayet viser tallene og kontrollampen blinker mellom timene og minuttene.

2. Bruk tastene eller for å stille inn ønskede 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 .



Det er ikke mulig å stille inn tilberedningstider over 24 timer.



Etter programmeringen av varseluret går displayet tilbake til å vise nåværende klokkeslett. For å vise resttiden trykker du på tasten .

Regulering av volumet på lydsignalet.

Volumet på lydsignalet kan varieres i 3 lydstyrker. Mens lydsignalet er i funksjon trykker du på tasten for å endre innstillingen.

Sletting av innstilte data

Trykk samtidig på tastene og for å nullstille innstilte programmeringer. Fortsett deretter med manuell slukking av ovnen hvis en tilberedning pågår.



Bruk

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
Sjørørret	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.



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 stålsvamber).
- 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.

Endringer i farge påvirker ikke funksjonen og stabiliteten av glasset. Dette er ikke endringer av platetoppens materiale, men

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, kan de fjernes med skrapen som følger med. Skyll med vann og tørk godt med en ren klut. Jevnlig bruk av skrapen reduserer betydelig behovet for kjemiske produkter for daglig rengjøring av platetoppen.

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.

bare rester som ikke er blitt fjernet og deretter har karbonisert seg.



Rengjøring og vedlikehold

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.

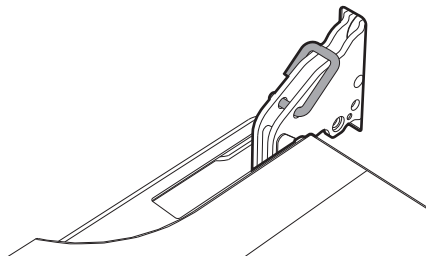
4.4 Rengjøring av døra

Demontering av døra

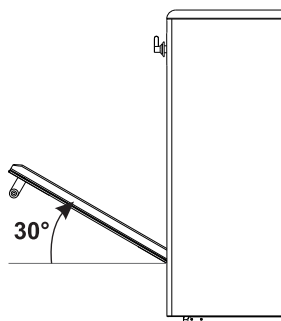
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

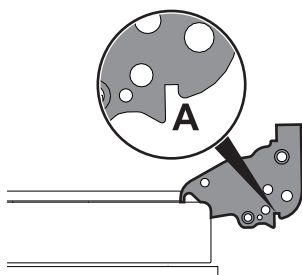
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



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.



4.5 Rengjøring av dørglass

Vi anbefaler at du alltid holder dem rene. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

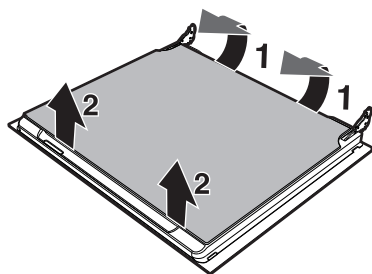


Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

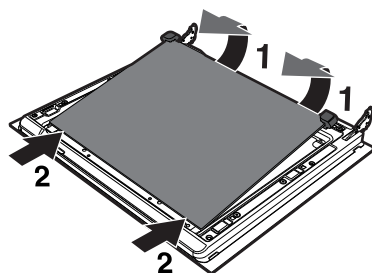
4.6 Demontering av de innvendige glassrutene

For å forenkle rengjøringen, kan dørens interne glasspaneler fjernes.

1. Fjern det innvendige glasspanelet ved å dra den bakre delene forsiktig oppover, følg bevegelsen som indikeres av pilene (1).
2. Dra deretter forsiden oppover (2). På denne måten løsner de 4 pinnene festet til glasset fra sporene i ovnsdøren.



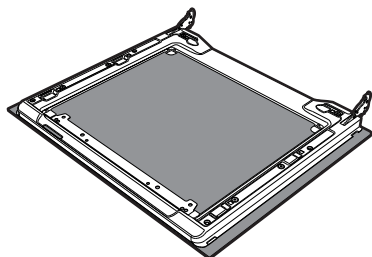
3. Noen modeller har et mellomliggende glasspanel. Fjern det mellomliggende glasspanelet ved å løfte det oppover.



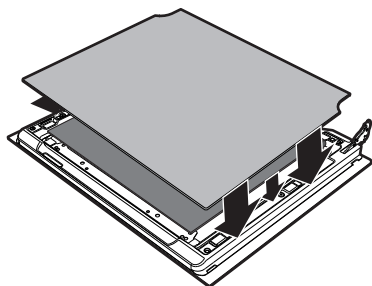


Rengjøring og vedlikehold

4. Rengjør det utvendige glasspanelet og panelene som fra før er avmontert. 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.

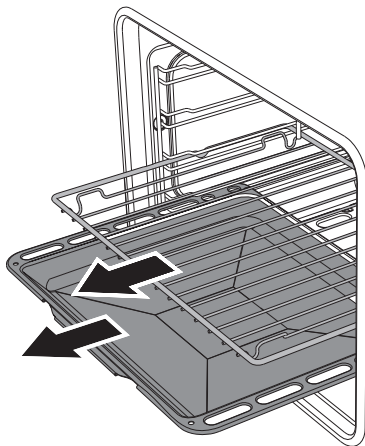


4.7 Rengjøring av ovnsrommet

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.

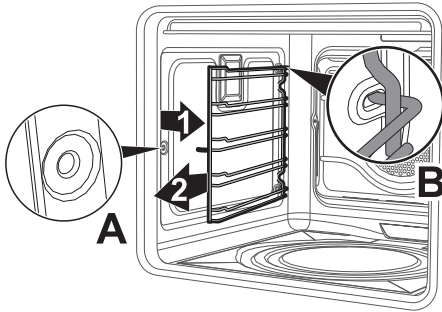


Fjerne ovnsstigene for rister/bakebrett

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

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 sette ovnsstigene inn igjen.



4.8 Pyrolyse: automatisk rengjøring av ovnen



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



Feilaktig bruk Fare for skader på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Skru av brennerne eller elektriske varmeplater til platetoppen installert over ovnen.



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

Innledende oppgaver

Før Pyrolyse-syklusen starter:

- Rengjør det innvendige glasspanelet ved å følge de vanlige rengjøringsinstruksene.
- For svært vanskelig belegg sprayer et ovnsrengjøringsprodukt på glasset (les advarslene på produktet); la det virke i 60 minutter, skyll og tørk deretter glasset med tørkerull eller en mikrofiberklut.



Rengjøring og vedlikehold

- Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
- Fjern stigene for ovnsrister/bakebrett.
- Fjern den øvre beskyttelsen (der den finnes).
- Lukk døren.

Innstilling av pyrolysen

1. Vri funksjonsknappen til symbolet **P**.
2. Trykk på tasten og deretter på tasten **+**.
3. Hold tasten inne og trykk på tasten **—** eller **+** for å stille inn varigheten på rengjøringssyklusen, fra minimum 2 timer til maksimum 3 timer.



Anbefalt pyrolyse-varighet:

- Lett smuss: 120 minutter.
- Middels skitten: 150 minutter.
- Svært skitten: 180 minutter.

Innstilling av programmert Pyrolyse-funksjon

Klokkeslettet for start av pyrolysesyklusen kan programmeres ved hjelp av programmeringsklokka, på samme måte som de andre tilberedningsfunksjonene.

4. Etter å ha valgt varigheten av pyrolysen trykker du på tasten . På displayet vises klokkeslettet når rengjøringsyklusen vil være ferdig.
5. Hold tasten inne, trykk på tasten **—** eller **+** for å stille inn klokkeslettet da du ønsker å avslutte pyrolysen.
6. For å bekrefte igangsetting av pyrolysen trykker du på tasten .

Pyrolyse

7. Etter 2 minutter 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.

8. Når pyrolysen er over forblir døra blokkert til temperaturen inne i ovnen er nede i sikkert nivå.
9. Når pyrolysen er over venter du til ovnen avkjøles og samler opp restene inne i ovnen med en fuktet mikrofiberklut.



I løpet av den første Pyrolyse-syklusen kan ubehagelig lukt som forårsakes av vanlig fordampning av oljete produksjonsstoffer oppstå. 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 vanlig operasjon, ment å skulle gi mer effektiv varmespredning. Når Pyrolyse-syklusen er ferdig, vil viftene fortsette å gå lenge nok for å unngå overoppvarming av veggene til tilstøtende enheter og fremsiden av ovnen.



Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende etter en pyrolyse av minimal varighet, anbefaler vi å stille inn en lengre tid for de neste rengjøringssyklusene.

4.9 Ekstraordinært vedlikehold



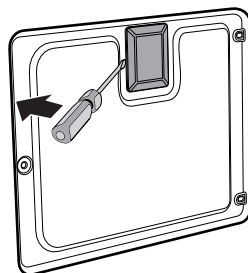
**Strømførende deler
Fare for elektrisk støt**

- Slå av strømforsyningen til ovnen.
- Bruk personlig verneutstyr.

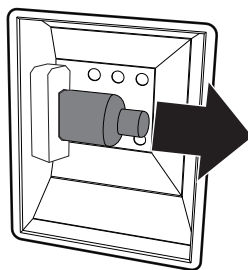
Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen

1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern stigene for ovnsrister/bakebrett.

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



4. Trekk ut og fjern lampen.



Ikke ta direkte på halogenlampen med fingrene, 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.
- Trykk dekselet helt inn, slik at det fester seg fullstendig til lampeholderen.



Installasjon

5 Installasjon

5.1 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 av type H05V2V2-F.
- 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.

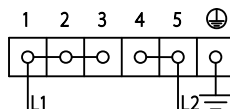
Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkingen er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

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

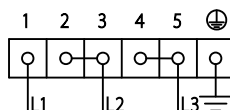
Produktet kan fungere på følgende måter:

- **220-240 V 2~**



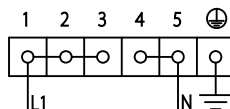
Ledning med tre poler 3 x 10 mm².

- **3220-240 V 3~**



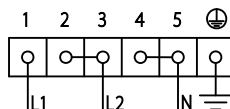
Ledning med fire poler 4 x 4mm².

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



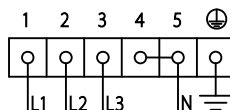
Ledning med tre poler 3 x 10 mm².

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



Ledning med fire poler 4 x 4mm².

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



Ledning med fem poler 5 x 1,5 mm².

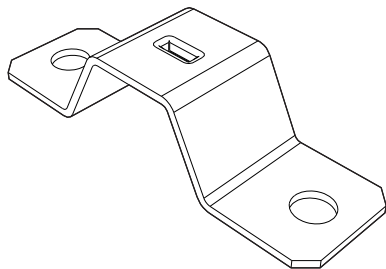


De angitte verdiene henviser til snittet på den innvendige lederen.



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 **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.

5.2 Plassering



Tungt produkt
Fare for klemming

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



Trykk på den åpne døren
Fare for skade 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 ovnen
Brannfare

- Finéoverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige (>90 °C).

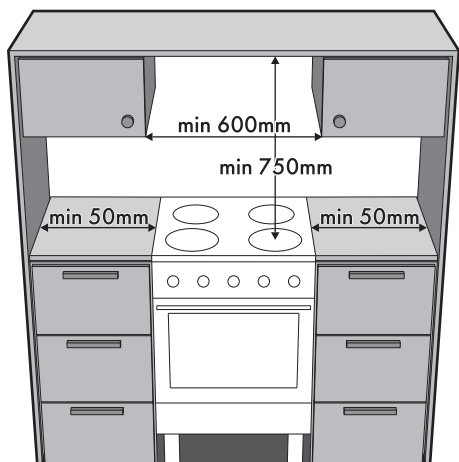
Generell informasjon

Dette produktet kan plasseres nær vegger hvorav en er høyere enn arbeidsbenken, i en minimumsavstand på 50 mm fra siden av produktet, som vist i figurene A og C for de respektive installasjonsklassene.



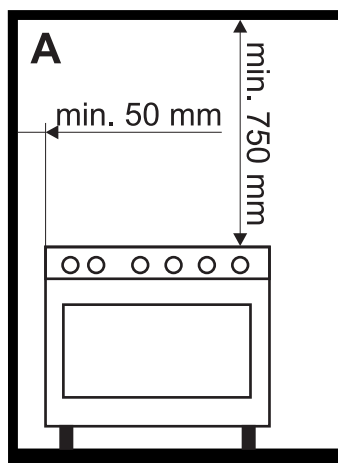
Installasjon

Hyllene som er plassert over arbeidsoverflaten til produktet må være i en minimumsavstand på 750 mm. Hvis det skal

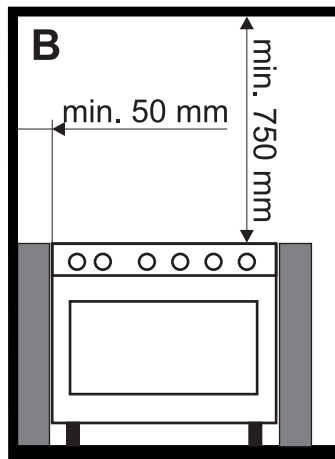


installeres en avtrekksvifte over platetoppen, bruksanvisningen for viften for å respektere korrekt avstand.

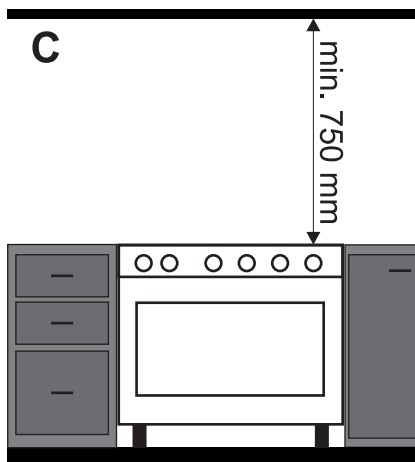
Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:



A - Klasse 1
(Frittstående komfyr)



B - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



C - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



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



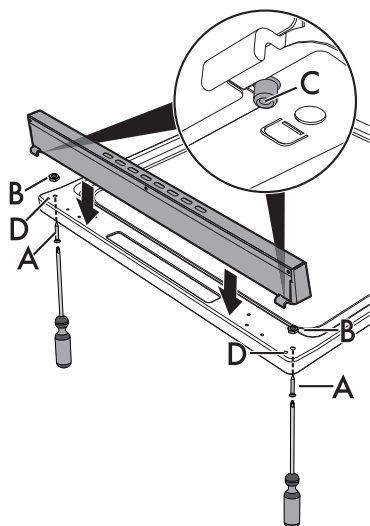
Montering av kanten



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

Kanten skal alltid plasseres og festes korrekt til produktet.

1. Løsne de 2 mutrene (**B**) plassert på baksiden av toppen.
2. Plasser kanten over platetoppen, tappene (**C**) skal festes i åpningene (**D**).
3. Fest kanten til toppen ved å skru fast skruene (**A**).



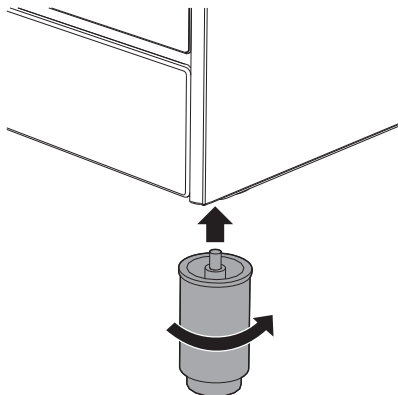
Plassering og vatring



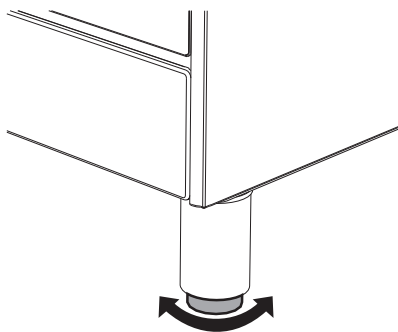
Tungt produkt
Fare for skade på produktet

- Sett først inn de framre 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.





5.3 For installatøren

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



914779928/A