

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	160
1.1 Generelle sikkerhetsregler	160
1.2 Typeskilt	164
1.3 Produsentens ansvar	165
1.4 Formålet med produktet	165
1.5 Denne bruksanvisningen	165
1.6 Kassering	165
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	166
2 Beskrivelse	167
2.1 Generell beskrivelse	167
2.2 Platetopp	168
2.3 Betjeningspanel	169
2.4 Andre deler	170
2.5 Tilgjengelig tilbehør	170
3 Bruk	172
3.1 Advarsler	172
3.2 Første gangs bruk	173
3.3 Bruk av tilbehøret	173
3.4 Bruk av toppen	174
3.5 Bruk av oppbevaringsrommet	180
3.6 Bruk av ovnen	180
3.7 Bruk av temperatursonden	182
3.8 Tilberedningsråd	185
3.9 Programmeringsklokke	186
4 Rengjøring og vedlikehold	193
4.1 Advarsler	193
4.2 Rengjøring av produktet	193
4.3 Demontering av døra	194
4.4 Rengjøring av glassrutene i døra	195
4.5 Demontering av innvendig glass	195
4.6 Rengjøring av innsiden av ovnen	196
4.7 Pyrolyse	197
4.8 Ekstraordinært vedlikehold	200
5 Installasjon	201
5.1 Elektrisk tilkobling	201
5.2 Plassering	204
5.3 For installatøren	209

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

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



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Ikke berør varmelementene under bruk.
- Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt når du arbeider i ovnsrommet.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet kan brukes av barn 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 oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- 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 raskt. Unngå oppvarming av tomme kjeler Fare for overoppvarming.
- Fett og olje vil kunne antennes hvis de overoppvarmes. 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.
- Ikke ta på metalltuppen på temperatursonden etter en tilberedning.



- Under bruk må du ikke legge metallgjenstander, slik som bestikk på kokeflaten, da de vil kunne overoppvarmes.
- 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 det 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 DET 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 øyeblikkelig kontakte teknisk service som vil sørge for å skifte den 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
- Ikke legg gjenstander oppå stekeflatene.
- **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
- 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 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.
- Ikke la temperatursonden være inne i ovnsrommet når den ikke er i bruk.
- 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 utsølte væsken fra platetoppen.
- Ikke hell syreholdige stoffer slik som sitronsaft eller eddik på kokeflaten.
- Ikke sett tomme kokekar eller panner på tente kokesoner.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Bruk ikke grove eller slpende materialer eller kvasse metallskrapere.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slpende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamber).
- Bruk aldri døren som vektstang til å løfte produktet på plass under montering.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette produktet.



Advarsler

Installasjon

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

For dette produktet

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

1.2 Typeskilt

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



1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 må ikke kastes som vanlig avfall, men må kasseres separat (direktiver 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF).

I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.

For kassering av produktet:

- Kutt over strømkabelen og kast den sammen med støpselet.



**Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt**

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra strømforsyningen.



Advarsler

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

Som emballasje for våre produkter benytter vi gjenbrukbare materialer som ikke forurensrer 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 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

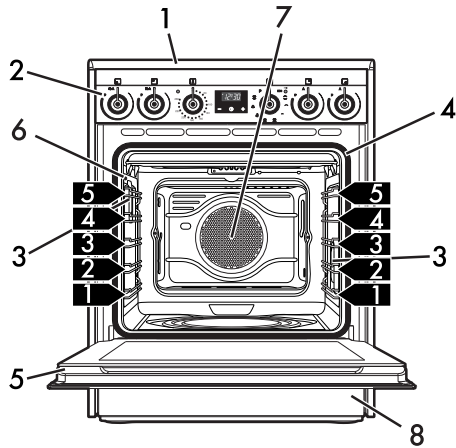
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

Enkelt bruksanvisning



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Placetopp

2 Betjeningspanel

3 Lampe

4 Pakning

5 Dør

6 Uttak for temperatursonde

7 Vifte

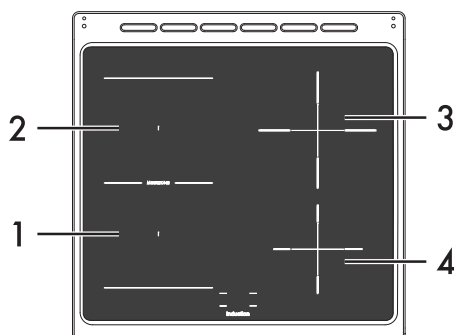
8 Oppbevaringsrom

1,2,3... Rille for ovnsstiger for raster/bakebrett



Beskrivelse

2.2 Platetopp



Sone	Størrelser (H x L - mm)	Ekst. diameter (mm)	Maks. effektforbruk (W)*	Effektforbruk i booster-funksjon (W)*
1	200 x 200	-	1600	1850.
2	200 x 200	-	2100	2300.
3	-	215	2200	2300.
4	-	180	1300	1400.

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

Fordeler ved induksjonstopp

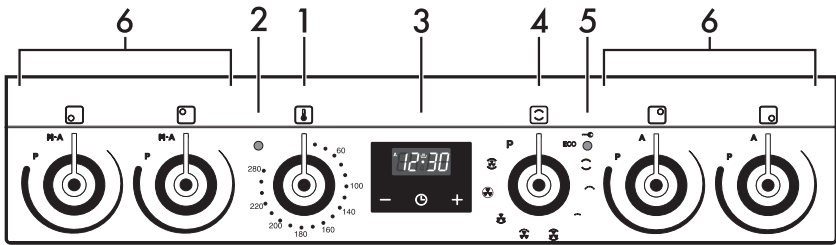


Platetoppen er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen,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

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



Temperaturknapp (1)

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen. Dreier knappen i klokkeretningen til ønsket verdi mellom minimum og maksimum.

Kontrollampe (2)

Når lampen blinker, betyr det at produktet varmes opp for å nå innstilt temperatur. Når temperaturen er nådd, vedblir termostaten kontrollampe helt til du slår av produktet.

Programmeringsklokke (3)

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

Funksjonsknapp (4)

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

Kontrollampe for dørlås (5)

Den tennes når den automatiske rengjøringscyklusen startes (pyrolyse).

Kontrollknapper for kokesoner (6)

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen.

Dreier 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.



Beskrivelse

2.4 Andre deler

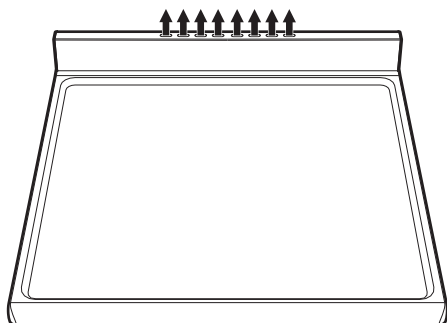
Riller

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 i en kort tid selv etter at produktet er slått av.



Innvendig belysning

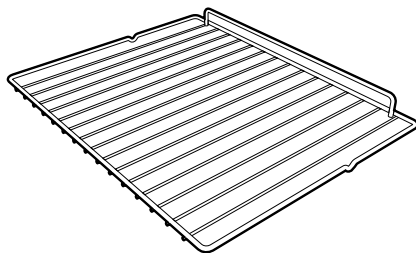
Den innvendige belysningen i ovnen trer i funksjon når døren åpnes (kun på enkelte modeller), eller ved valg av en hvilken som helst funksjon.

2.5 Tilgjengelig tilbehør



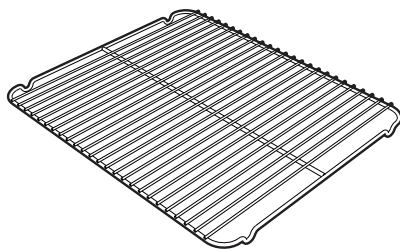
For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.

Ovnsrist



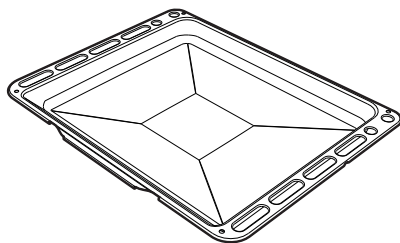
Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Rist til bakebrett



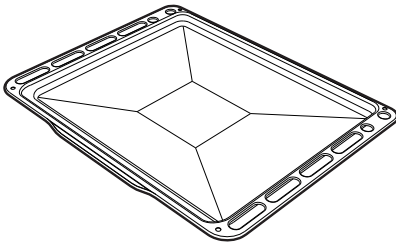
Skal plasseres over bakebrettet ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

Langpanne





Beskyttelsesdeksel

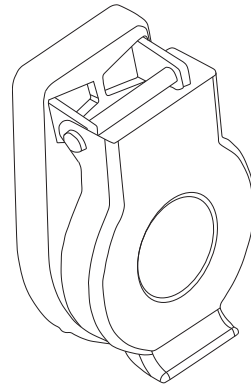


Nyttig for oppsamling av fett fra matvarer som ligger på risten over, og for tilberedning av kaker, pizza og kjeks.

Temperatursonde



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



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

i

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

i

Medfølgende 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 produktet.
- 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.
- Fett og olje som varmes opp vil kunne antennes. 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 man skulle bruke bakepapir, må man legge det slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft 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 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.



**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 service eller beholdere av plast for tilberedning av mat.
- Ikke sett inn hermetikkbokser eller lukkede beholdere i ovnen.
- Hold alltid øye med ovnen når du steker med olje eller fett.
- Fjern fra ovnsrommet alle bakebrett og rister som ikke brukes under tilberedning.

3.2 Første gangs bruk

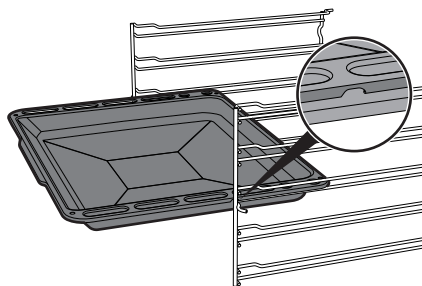
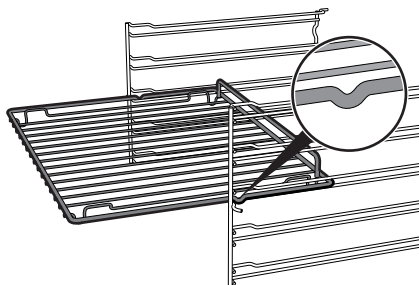
1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern og vask alt tilbehør til produktet (se 4 Rengjøring og vedlikehold).
4. Varm opp den tomme ovnen til maksimal temperatur for å fjerne eventuelle rester fra produksjonen.

3.3 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 ovnen til de stopper opp.

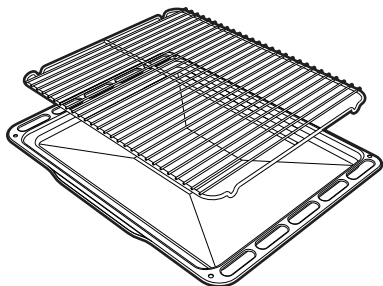


Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



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.



3.4 Bruk av toppen



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. I nærheten av hver knapp er den tilhørende kokesonen indikert. Du trenger bare å dreie knappen med klokka til ønsket effekt.



Det er mulig å bruke kun 3 plater samtidig (to på 160 mm og en på 210 mm).

Det er ikke mulig å bruke to plater på 210 mm samtidig. (se «Bruk av oppbevaringsrommet»)

Kokekar egnet for induksjonstopp

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

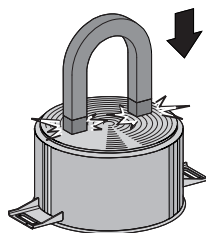
Egnede kokekar:

- 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. 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.

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 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
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.

Råd om energisparing

- Bunnen av kokekaret og kokesonen må ha samme diameter.



- Når du kjøper et kokekar må du kontrollere om den angitte diameteren refererer til bunnen eller til kokekarets øvre del, da den sistnevnte er nesten alltid større enn bunnen.
- Når retter med lengre tilberedningstider lages, kan du spare tid og energi ved å bruke en trykkoker, som også gjør det mulig å bevare vitaminene i maten.
- Forsikre seg om at trykkokeren inneholder tilstrekkelig væske, fordi overopphetingen som kan oppstå på grunn av manglende væske kan skade både trykkokeren og kokesonen.
- Hvis mulig må alltid kokekarene tildekkes med et egnet lokk.
- Velg et kokekar som er egnet for mengden av mat som skal tilberedes. Et stort, halvtomt kokekar fører til sløsing av energi.



Hvis platetoppen og ovnen benyttes samtidig, kan grensen for maksimalt strømforbruk i det elektriske anlegget under visse forhold overskrides.



Bruk

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

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 **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.

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

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



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



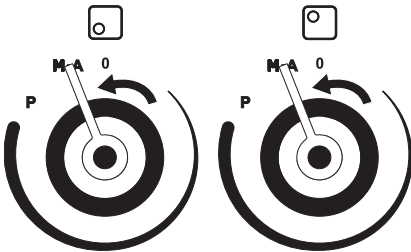
Multizone-funksjon

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

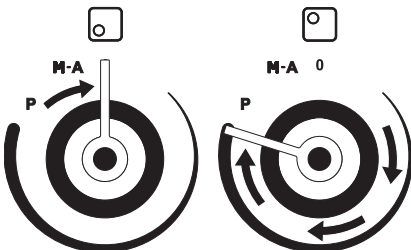
i Kokesonene som har Multizone-funksjon er den framre venstre sonen og den bakre venstre sonen.

For å aktivere Multizone-funksjonen:

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



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



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

For å deaktivere Multizone-funksjonen:

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

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

Booster-funksjon

i Booster-funksjonen tillater å aktivere kokesonen ved maksimal effekt for en tidsperiode på maksimalt 5 minutter. Nyttig for raskt å koke opp en stor mengde vann, eller for å tilberede kjøtt ved høy varme.

- Drei knappen med klokka til posisjonen **P** i to sekunder, så slipper du den. På displayet vises symbolet **P**. Etter 5 minutter deaktiveres booster-funksjonen automatisk og tilberedningen fortsetter på effektnivå **9** (kun i sone **2**).

i Booster-funksjonen har prioritet framfor funksjonen hurtigoppvarming.

 Hvis du aktiverer booster-funksjonen på alle kokesonene vil denne deaktiveres etter 5 minutter på sonene **1** og **2**, mens den forblir aktiv på sonene **3** og **4**.

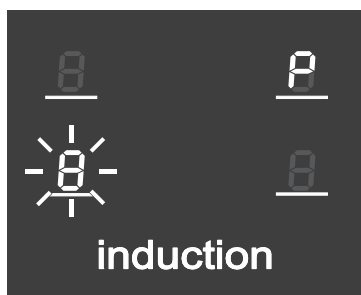


Strømstyring

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.



Funksjonssperre



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

1. Med alle kokesonene slukket dreier du samtidig på de to betjeningsknappene for de fremre og bakre kokesonene til venstre, 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 bryterne holdes stilt inn på posisjonen **A** i mer enn 30 sekunder vil feilmeldingen  dukke opp på displayet. Den forsvinner noen sekunder etter at du har sluppet bryterne.



Prioritet gis av den siste innstilte sonen.



Aktivering av effektgrensen på platetoppen



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

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



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

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

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

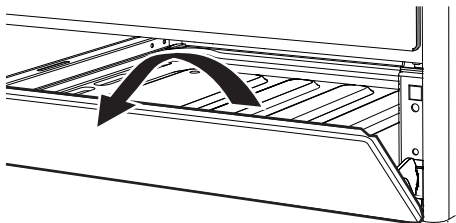


Den sist innstilte effekten forblir aktiv også i tilfelle av strømbrytning.



3.5 Bruk av oppbevaringsrommet

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



3.6 Bruk av ovnen

Slå på ovnen

For å slå på ovnen:

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

Liste over funksjoner



Over- og undervarme

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



Undervarme med omluft

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



Liten grill

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



Grill

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



Omluftsgrill

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



Varmluft med vifte

Når viften kombineres med varmluften (integrrert 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.



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. (For tilberedning på forskjellige nivåer, anbefaler vi å bruke andre og fjerde rille).



Pyrolyse

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



Øko

Denne funksjonen er spesielt godt egnet for tilberedning på en enkelt rille, med lavt energiforbruk. Ideelt for tilberedning av kjøtt, fisk og grønnsaker. Vi anbefaler den ikke for kaker som krever heving. For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å putte inn maten uten å forvarm ovnsrommet.



I ØKO-funksjonen er tilberedningstiden (og en eventuell forvarming) litt lenger.



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



3.7 Bruk av temperatursonden



Høy temperatur på temperatursonden **Fare for forbrenninger**

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



Feilaktig bruk **Fare for skader på overflater**

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



Feilaktig bruk **Fare for skader på produktet**

- Ikke putt sonden inn i åpninger eller hull på produktet.
- Når du ikke bruker sonden må du passe på at beskyttelsesdekselet er korrekt lukket.



Feilaktig bruk **Fare for personskader**

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



Feilaktig bruk **Risiko for skader på temperatursonden**

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

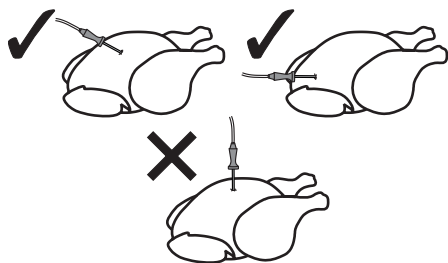
Med temperatursonden kan du tilberede steker, karreer og kjøtt av forskjellig størrelse og dimensjoner med presisjon. Sonden gjør det mulig å få en perfekt tilberedning av matvarene, takket være den nøyaktige kontrollen av temperaturen i kjernen av matvaren.

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



Korrekt anvendelse av sonden

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



Stille inn en tilberedning med temperatursonde

Med forvarming:

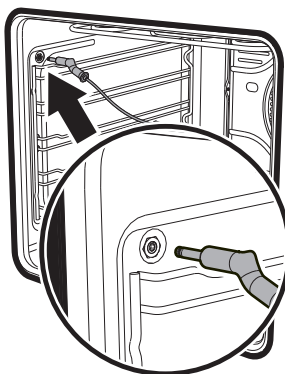
1. Stille inn en manuell tilberedning («Bruk av ovnen»).
2. Når forvarmingen er over åpner du døra og setter inn bakebrettet med matvaren som skal tilberedes på de tilhørende rillene.
3. Sett pluggen på sonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne lokket.



Høy temperatur inne i ovnen under bruk

Fare for forbrenninger

- Beskytt hendene med grillvotter når du bruker sonden.



4. Lukk døren.



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



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



Bruk

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



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

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

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

Uten forvarming:

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

Når tilberedningen med temperatursonde pågår.



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



Når en tilberedning med temperatursonde pågår fungerer ikke tastene  og .

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



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



Når tilberedningen er over

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

1. Trykk på en tast på programmeringsklokka for å avbryte lydsignalene.
2. Åpne døren.
3. Fjern sonden fra matvaren og fra uttaket.
4. Ta matvaren ut fra ovnsrommet.
5. Forsikre deg om at beskyttelsesdekselet er godt lukket.

3.8 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 temperatursonden under tilberedning av steker, eller trykk ganske enkelt på steken med en skje. Hvis den er fast, er den ferdig. Hvis ikke, må den stekes i noen minutter til.

Tilberedning ved lav temperatur med sonde

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

Råd om 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, anbefaler vi at du forvarmer ovnen før grilling.
- Vi anbefaler å plassere matretten midt på risten.
- 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.
- For å kontrollere om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av tilberedningstiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
- Hvis kaken faller sammen når den kommer ut av ovnen, reduserer du temperaturen med omtrent 10 °C ved neste tilberedning. Velg en lengre tilberedningstid dersom det er nødvendig.
- 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.

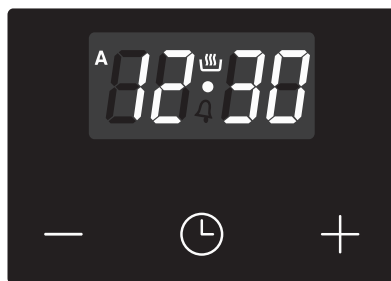
Råd om opptining og heving

- 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.

3.9 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 redusering av verdien  kan du regulere klokkeslettet. Hold tasten inne for å gå raskt framover.
3. Vent i 7 sekunder. Prikken mellom timene og minuttene slutter å blinke.
4. Symbolet  på displayet indikerer at produktet er klart for å begynne tilberedningen.



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

Tidsinnstilt tilberedning



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

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



Bruk

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.

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

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

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

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.



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

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).

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 meny-tasten  en gang til.

Displayet viser meldingen  vekselvis med den gjenværende tilberedningstiden.

Timer/varselur



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

Varseluret kan aktiveres når som helst.

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



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



Endring av innstillinger

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

Sletting av innstilte data

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

Valg av lydsignal

Lydsignalet kan varieres i 3 toner.

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



Veiledende tabell for tradisjonell tilberedning

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Rilleposisjon nedenfra	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/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	90 - 100	
Svinefilet	2	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Omluftsgrill	4	MAKS	15	
Roastbiff	1	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	200	40 - 45	
Stekt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	3	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	110 - 120	
Stekt svinenakke	2 - 3	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	170 - 180	
Stekt kylling	1,2	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	65 - 70	
					Side 1	Side 2
Svinekoteletter	1,5	Omluftsgrill	4	MAKS	15	5
Ribber	1,5	Omluftsgrill	4	MAKS	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	MAKS	7	8
Svinefilet	1,5	Omluftsgrill	4	MAKS	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	MAKS	10	7
Sjørøret	1,2	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	150 - 160	35 - 40	
Breiflabb	1,5	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	MAKS	8 - 9	
Brød	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	20 - 25	
Kringle	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Fruktpai	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottakake	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fylte tortellini	1	Turbo/Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradiskake	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Vannbakkels	1,2	Turbo/Varmluft	2	180	80 - 90	
Sukkerbrød	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Riskake	1	Turbo/Varmluft	2	160	55 - 60	
Gjærbakst	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

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



Bruk

Veiledende tabell for tilberedning med temperatursonde

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



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Advarsler



Feilaktig bruk
Fare for skader på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdelene (f.eks. produkter i pulverform, flekkjernere og stålsvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.

4.2 Rengjøring av produktet

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 spesielle produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer. Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.

Matflekker eller rester

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

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

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

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, må de fjernes, skyll så 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. Det er nemlig ingen endring i materialet i platetoppen, men rester som ikke har blitt fjernet og som dermed er brent. Det kan danne seg

blanke overflater som skyldes gnising fra bunnen av kokekar, særlig i aluminium, eller bruk av uegnede rengjøringsprodukter. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Det kan være nødvendig å gjenta rengjøringsprosessen flere ganger. Bruk av aggressive rengjøringsmidler, eller friksjon av kasserollebunner, kan over tid føre til at dekorasjonene slipes av platetoppen og til dannelsen av flekker.

Ukentlig rengjøring

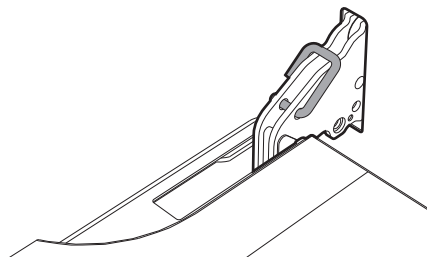
Rengjør og stell platetoppen én gang i uken med et vanlig middel for rengjøring av glasskeramikk. Følg alltid produsentens anvisninger. Silikonet i disse produktene danner et beskyttende, vannavvisende belegg som også beskytter mot smuss. Alle flekkene forblir på belegget og kan derfor fjernes på en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

4.3 Demontering av døra

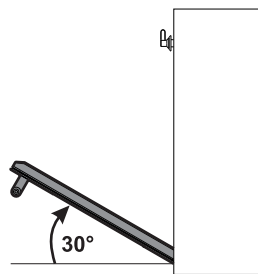
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

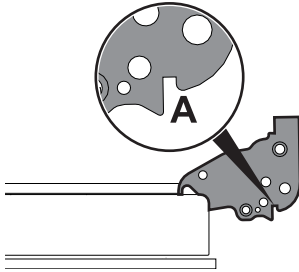
1. Åpne døren fullstendig og sett de to knottene inn i åpningene i hengslene som indikert i figuren.



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.



4.4 Rengjøring av glassrutene i døra

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

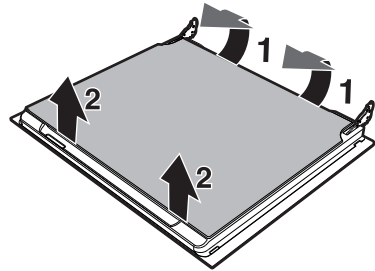


Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

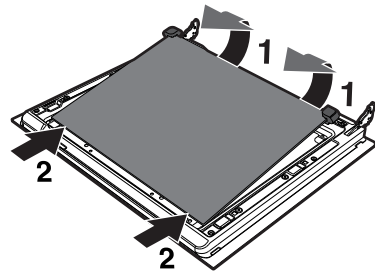
4.5 Demontering av innvendig glass

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.



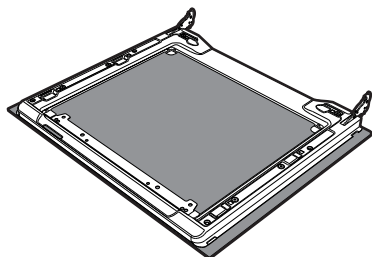
3. Fjern de mellomliggende glasspanelene ved å løfte dem oppover.



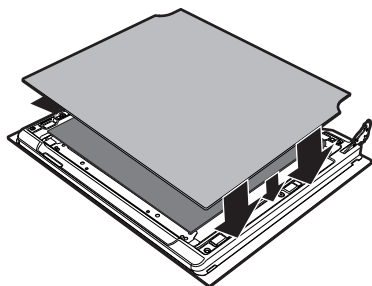


Rengjøring og vedlikehold

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



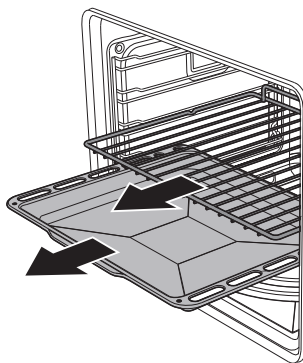
5. Gå frem i omvendt rekkefølge for å sette glasspanelene på plass igjen.
6. Sett det innvendige glasset på plass igjen. Pass på at du sentrerer og fester de 4 knottene på plassene sine på døren, ved å trykke lett.



4.6 Rengjøring av innsiden av ovnen

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

Ta ut alle uttakbare deler.



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



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



Fjern døren for å gjøre rengjøringen lettere.

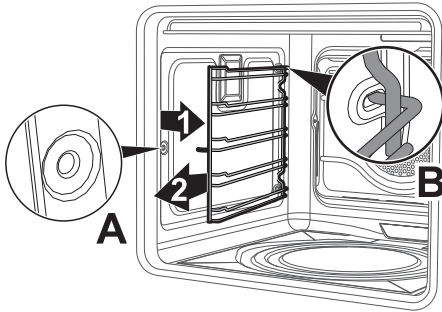


Fjerne ovnsstiger for rister/bakebrett

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

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



Feilaktig bruk
Fare for skader på overflater

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

Innledende oppgaver

Før du starter pyrolysen:

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

Innstilling av pyrolysefunksjonen

1. Vri funksjonsknappen til symbolet **P**.

På displayet vises meldingen **A du r** vekslede med minimumsvarigheten til pyrolysefunksjonen (2 timer).



Rengjøring og vedlikehold

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



Anbefalt varighet av pyrolysen:

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

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



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

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

Innstilling av programmert pyrolyse

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

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



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



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



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

4.8 Ekstraordinært vedlikehold

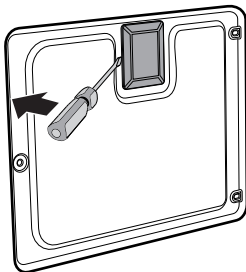


Strømførende deler
Fare for elektrisk støt

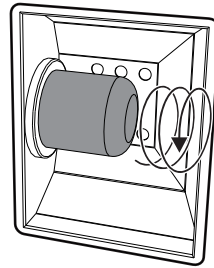
- Slå av strømforsyningen til ovnen.
- Bruk personlig verneutstyr.

Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen

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



4. Skru løs og fjern lampen.



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 Elektrisk tilkobling



**Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt**

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

Generell informasjon

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

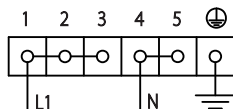
Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkenavn er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

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

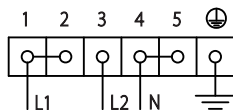
Produktet kan fungere på følgende måter:

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



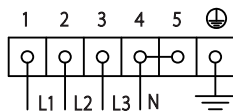
Bruk en ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

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



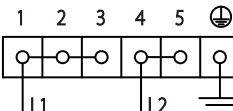
Bruk en ledning med **fire poler 4 x 4 mm²**.

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



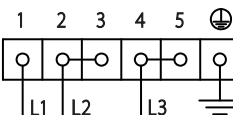
Bruk en ledning med **fem poler 5 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 2~**



Bruk en ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Bruk en ledning med **fire poler 4 x 4 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).

Fast tilkobling

Se til at tilførselsledningen er utstyrt med en allpolet skillebryter i samsvar med forskriftene for installasjon.

Skillebryteren må være i nærheten av produktet og i en lett tilgjengelig posisjon.

Tilkobling med kontakt og støpsel

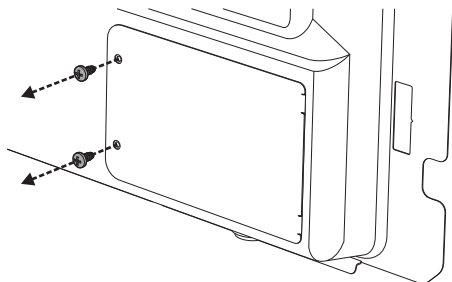
Påse at pluggen og kontakten er av samme type.

Unngå bruk av reduksjonsstykker, adaptere eller shunter, da de kunne forårsake oppvarming eller brannskader.

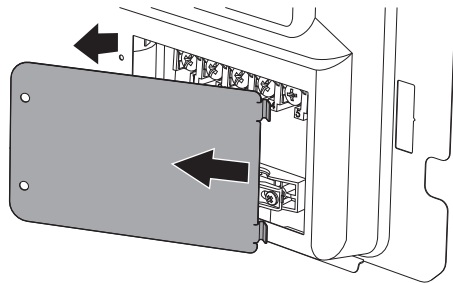
Adgang til klemmebrettet

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

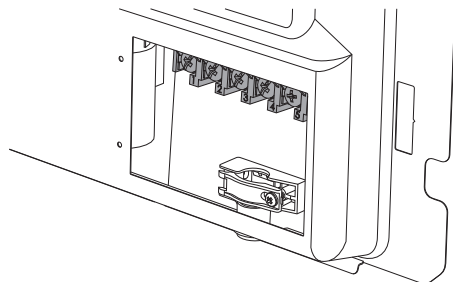
1. Fjern skruene som fester luken til det bakre dekselet.



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

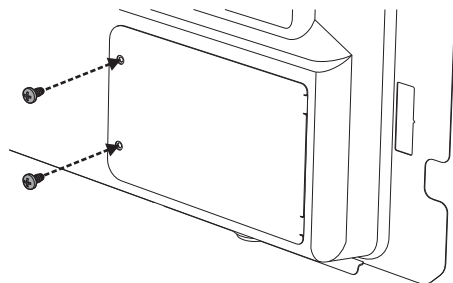


3. Fortsett med å installere strømkabelen.



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.





Installasjon

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 skader på produktet

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



Varmeproduksjon under bruk av produktet
Brannfare

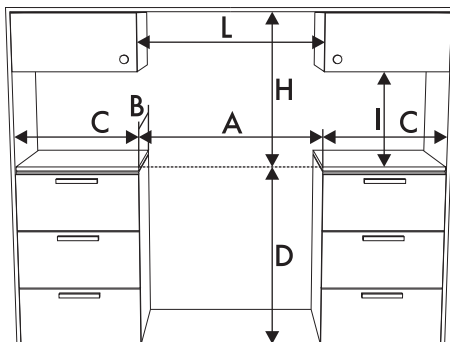
- Finéroverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige (>90 °C).

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.

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.

Dimensjoner



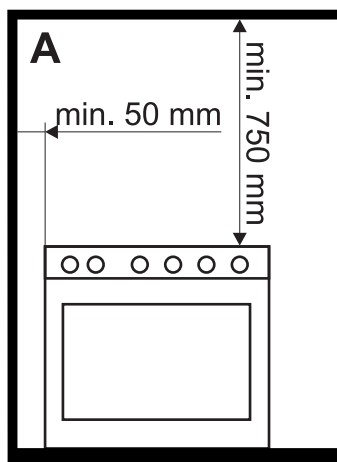
A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 50 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

¹ Minimumsavstand til sidevegger eller andre brennbare materialer.

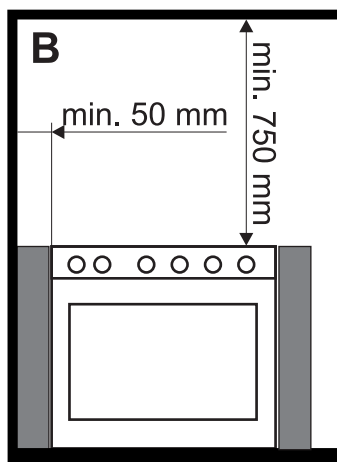
² Minimumsbredde skap (=A).



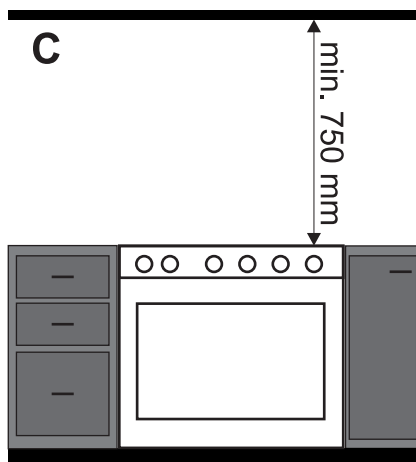
Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:



A - Klasse 1
(Frittstående komfyr)



B - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



C - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)

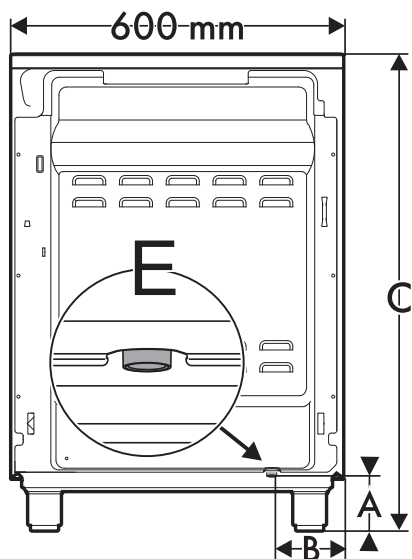


Produktet må installeres av en kvalifisert tekniker og i henhold til gjeldende standarder.



Installasjon

Plassering av elektrisk tilkobling.



A	min. 99 mm - max. 204 mm
B	130 mm
C	min. 875 mm - max. 930 mm

E Strømtilkobling

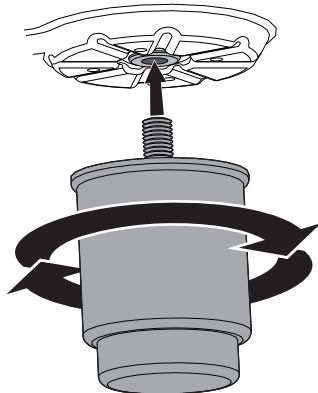
Plassering og vatrिंग



Tungt produkt

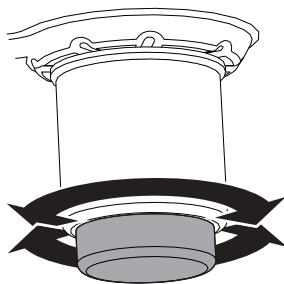
Fare for skader på produktet

- Sett først inn de framre føttene og deretter de bakre.
- Etter å ha foretatt den elektriske tilkoblingen skruer du på de fire medfølgende føttene.



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.



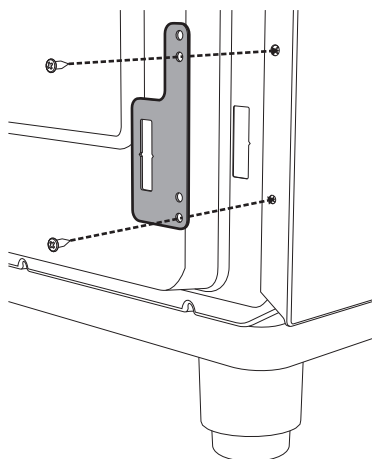


Feste til veggen

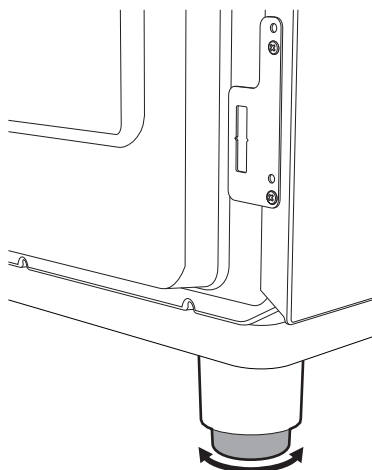


For å unngå at produktet velter må stabiliseringsinnretingene installeres.

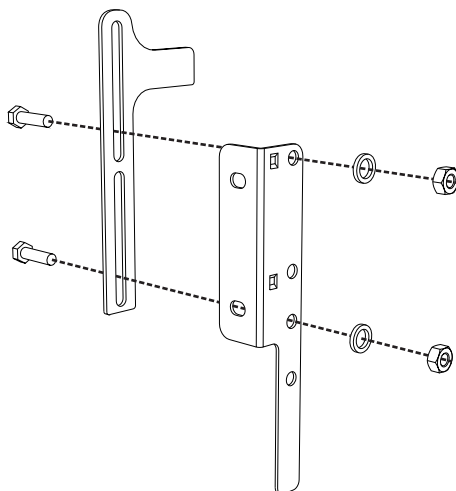
1. Skru fast festeplaten til veggen på baksiden av produktet.



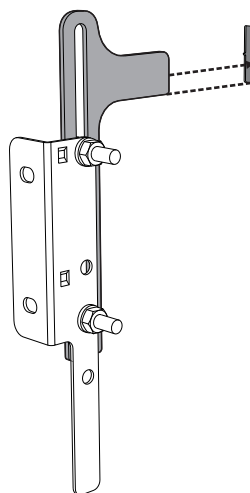
2. Reguler høyden på de 4 føttene



3. Monter festestangen.



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

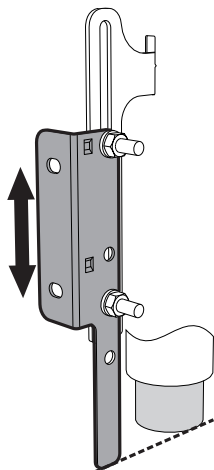


NO

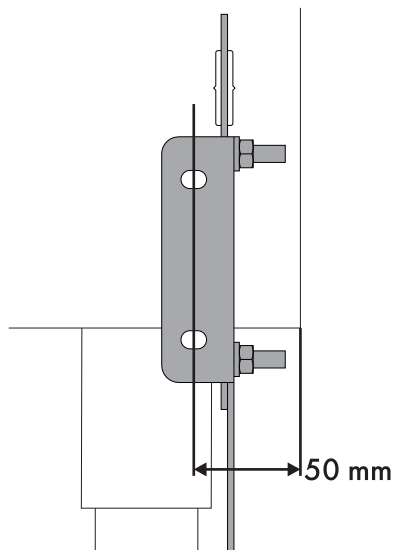


Installasjon

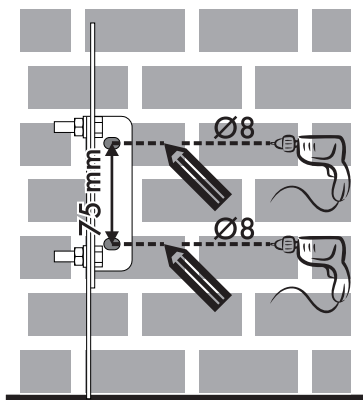
5. Plasser basen på festeplaten på linje med gulvet og stram skruene for å fastslå målene.



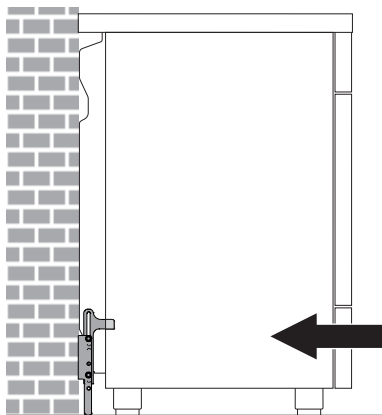
6. Ta hensyn til en avstand på 50 mm ved siden av produktet til åpningene på stangen.



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.





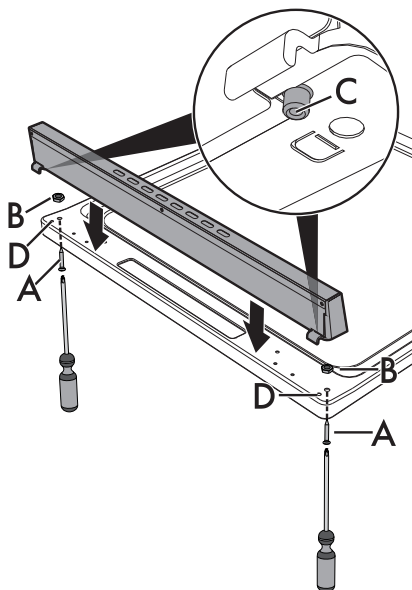
Montering av kanten



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 koketoppen, tappene (**C**) skal festes i åpningene (**D**).
3. Fest kanten til toppen ved å skru fast skruene (**A**).



Kontrolltest

En kontrolltest skal gjennomføres etter installasjonen. Hvis platetoppen ikke skulle fungere, etter at du har forsikret deg om at du har fulgt instruksene på riktig måte, må du koble den fra strømmettet og kontakte teknisk kundeservice.

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.



914778109/H