

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	154
1.1 Generelle sikkerhetsregler	154
1.2 Produsentens ansvar	159
1.3 Produktets formål	159
1.4 Typeskilt	159
1.5 Denne bruksanvisningen	159
1.6 Avhending	159
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	160
2 Beskrivelse	161
2.1 Generell beskrivelse	161
2.2 Platetopp	162
2.3 Betjeningspanel	163
2.4 Andre deler	164
2.5 Tilgjengelig tilbehør	165
3 Bruk	167
3.1 For å spare energi	168
3.2 Bruk av tilbehøret	169
3.3 Bruk av platetoppen	170
3.4 Bruk av ovnene	175
3.5 Tilberedningsråd	179
3.6 Programmeringsklokke	181
4 Rengjøring og vedlikehold	186
4.1 Rengjøring av platetoppen	187
4.2 Rengjøring av dørene	188
4.3 Rengjøring av ovnsrommene	191
4.4 Vapor Clean (kun på flerfunksjonsovn)	192
4.5 Ekstraordinært vedlikehold	194
5 Installasjon	196
5.1 Plassering	196
5.2 Strømtilkobling	200
5.3 For installatøren	202

OVERSETTELSE AV DEN ORIGINALE BRUKSANVISNINGEN

Vi anbefaler at du leser denne bruksanvisningen grundig. Den inneholder alle nødvendige instruksjoner for å opprettholde produktets estetiske og funksjonelle egenskaper.

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



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og dets tilgjengelige deler blir svært varme under bruk. Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Beskytt hendene med grillvotter når mat flyttes inne i ovnsrommet.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet må ikke brukes av barn under 8 år eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av uerfarne person uten kjennskap til produktet, eller hvis de ikke er under oppsyn eller opplæring av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn under 8 år på avstand hvis de ikke er under konstant oppsyn.
- Ikke la barn under 8 år nærme seg produktet når det er i bruk.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Vær oppmerksom på at kokesonene blir fort varme. Ikke plasser tomme gryter på varmen. Fare for overoppheting.
- Fett og olje kan ta fyr hvis de overopphetes. Ikke gå fra tilberedning av mat som inneholder olje og fett. Hvis olje eller fett tar fyr, må de aldri slukkes med vann. Legg lokket på gryten og slå av kokesonen.
- Tilberedningen må alltid holdes under oppsyn. En kort tilberedningstid må hele tiden holdes under oppsyn.
- Under bruk må ikke metallgjenstander (servise eller bestikk) legges på platetoppen, fordi de kan overopphetes.



- Ikke stikk spisse metallgjenstander (bestikk eller verktøy) inn i rillene.
- Ikke hell vann direkte på svært varme stekebrett.
- Hold døren lukket under steking.
- 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 DETTE PRODUKTET MENS DET ER I BRUK.
- Slå av produktet etter bruk.
- IKKE FORETA ENDRINGER PÅ PRODUKTET.
- Bruk personlig verneutstyr ved inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting).
- Slå av hovedstrømforsyningen før inngrep på produktet.
- Installasjon og service skal utføres av autorisert tekniker i samsvar med gjeldende standarder.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra en autorisert tekniker.
- Dra aldri i ledningen for å trekke ut støpselet.
- Hvis strømledningen er skadet, skal teknisk serviceassistanse kontaktes umiddelbart for å skifte ut ledningen.



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 at disse kan trekkes ut, må være vendt nedover og mot ovnsrommets bakre del.
- Ikke sett deg på produktet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.
- Ikke gå fra produktet under tilberedninger med bruk av fett eller olje, fordi disse kan ta fyr hvis de overopphetes. Vær svært forsiktig.
- Ikke legg igjen gjenstander oppå kokeflatene.
- **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
- Ikke bruk sprayprodukter i nærheten av ovnen.
- Ikke bruk plastservise eller -beholdere for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Ta ut alle stekebrett og rister som ikke brukes til steking.
- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie eller tinnfolie.
- Ikke sett gryter eller stekebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Ved bruk av bakepapir må det plasseres slik at det ikke hindrer sirkulasjonen av varmluft i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døren for å sette gryter eller stekebrett på det innvendige glasspanelet.
- Kokekar og stekepanner må plasseres innenfor platetoppens ytre omkrets.
- Alle kokekar må ha jevne, flate bunner.



- Dersom noe væske skulle koke over eller bli sølt, fjern den overflødige væsken fra platetoppen.
- Ikke hell syreholdige stoffer slik som sitronsaft eller eddik på kokeflaten.
- Ikke sett tomme kokekar eller stekepanner på tente 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.
- Ikke bruk grove eller slipende materialer, eller spisse metallskraper.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Ikke vask avtakbare deler, f.eks. platetoppens rister, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk døren som vektstang for å løfte produktet på plass under montering.
- Ikke utsett den åpne døren for harde trykk.
- Ikke bruk håndtaket for å løfte eller flytte dette produktet.



Advarsler

Installasjon

- DETTE PRODUKTET **MÅ IKKE INSTALLERES** I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.
- Produktet må ikke installeres på en pidestall.
- Plasser produktet i møbeldelen ved hjelp av en annen person.
- For å unngå mulige overopphetinger må ikke produktet installeres bak en dekorasjonsdør eller et panel.
- Strømtilkoblingen må utføres av autorisert teknisk personale.
- Det er påbudt med jording i henhold til gjeldende sikkerhetsregler for elektriske anlegg.
- Bruk kabler som tåler temperaturer 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.
- Hold barna under konstant 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 kommer i kontakt med dem.
- Unngå likevel at harde og tunge gjenstander faller ned på den keramiske platetoppen, da de vil kunne føre til skader 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.
- Ikke støtt eller sett deg på døren når den er åpen.
- Pass på at gjenstander ikke setter seg fast i dørene.



1.2 Produsentens ansvar

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

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

1.3 Produktets formål

- Dette produktet er tiltenkt tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk.
- Produktet er ikke utviklet for å fungere med eksterne tidtakere eller fjernstyrte systemer.

1.4 Typeskilt

Typeskiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til produktet. Typeskiltet må ikke fjernes av noen grunn. Etter installasjon er merkeplaten bare tilgjengelig fra baksiden av komfyren, så av den grunn anbefaler vi på det sterkeste å feste den ekstra merkeplaten (som du finner inne i komfyrens emballasje), på baksiden av denne brukerveiledningen for referanse.

1.5 Denne bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares i sin helhet på et sted som er lett tilgjengelig under hele produktets levetid.

Før produktet brukes må denne bruksanvisningen leses nøye.

1.6 Avhending



Apparatet må kildesorteres (EU-direktiv 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/

EF). I henhold til gjeldende EU direktiver inneholder ikke produktet stoffer i store nok mengder til å kunne regnes som å være farlig for helse og miljø.

For å kaste produktet:

- Kutt av strømledningen og fjern den sammen med støpselet.



**Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt**

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømledningen fra strømforsyningen.



Advarsler

- Lever inn produktet til godkjente gjenbruksstasjoner for elektrisk og elektronisk avfall, eller returner det til forhandleren ved kjøp av et tilsvarende produkt.

Produktets emballasje består av resirkulerbare materialer som ikke forurenses.

- Lever inn emballasjen til en godkjent 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 bruker følgende lesekonvensjoner:

Advarsler



Generell informasjon om denne bruksanvisningen, om sikkerhet og endelig avhending.

Beskrivelse



Beskrivelse av produktet og tilbehøret.

Bruk



Informasjon om bruk av produktet og dets tilbehør, matlagingsråd.

Rengjøring og vedlikehold



Informasjon om riktig rengjøring og vedlikehold av produktet.

Installasjon



Informasjon for kvalifisert tekniker: installasjon, oppstart og inspeksjon.



Sikkerhetsadvarsler



Informasjon



Råd

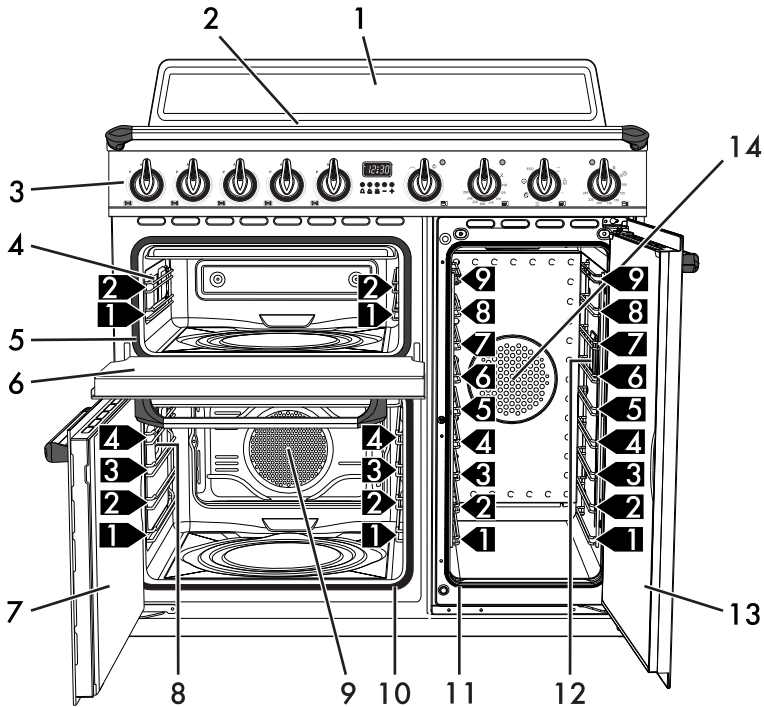
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

- Enkelt bruksanvisning.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse



1 Bakkant

2 Platetopp

3 Betjeningspanel

1,2,3... Ovnstiger for rister/stekebrett

4 Lampe for ekstraovn

5 Pakning til ekstraovn

6 Dør til ekstraovn

7 Dør til flerfunksjonsovn

8 Lampe til flerfunksjonsovn

9 Vifte til flerfunksjonsovn

10 Pakning til flerfunksjonsovn

11 Pakning til vertikal ovn

12 Lampe til vertikal ovn

13 Dør til vertikal ovn

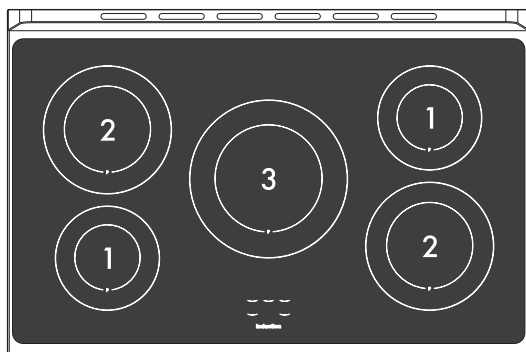
14 Vifter til vertikal ovn

NO



Beskrivelse

2.2 Platetopp



Sone	Ekstern diameter (mm)	Maks. effektforbruk (W)*	Effektforbruk i Booster-funksjon (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

Fordeler ved induksjonstopp

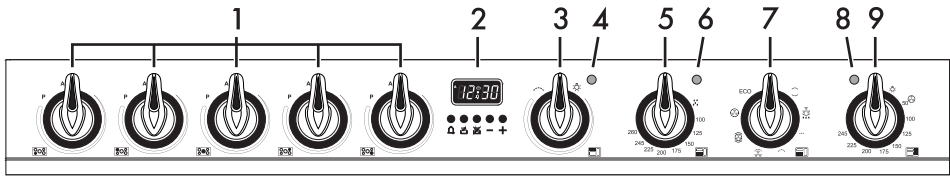


Platetoppen er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen,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



1 Knapper for kokesonene på toppen

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen.

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

Funksjonseffekten indikeres av et display som er plassert på platetoppen.

2 Programmeringsklokke

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

3 Knapp variabel grill ekstraovn

Tenner den innvendige belysningen i ovnsrommet, eller slår på grillelementet ved en temperatur som går omtrent fra et minimum på **50 °C** til et maksimum på **245 °C**.

4 Kontrollampe variabel grill ekstraovn

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

5 Temperaturknapp flerfunksjonsovn

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen og Vapor Clean-temperaturen.

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

6 Kontrollampe flerfunksjonsovn

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 ovnsrommet holdes konstant.



Beskrivelse

7 Funksjonsknapp flerfunksjonsovn

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

8 Kontrollampe vertikal ovn

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 ovnsrommet holdes konstant.

9 Temperaturknapp vertikal ovn

Tenner den innvendige belysningen i ovnsrommet, eller slår på ringelementet ved en temperatur som går omtrent fra et minimum på 50 °C til et maksimum på 245 °C.

2.4 Andre deler

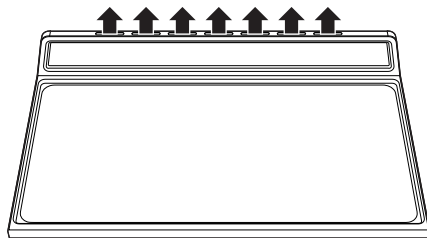
Ovnsstiger

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

Kjølevifte

Viften avkjøler stekeovnen og settes i gang under steking.

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.



Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.

Innvendig belysning

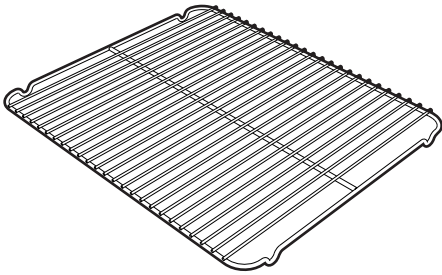
Den innvendige belysningen tennes når du starter en hvilken som helst funksjon:

- **Flerfunksjonsovn:** Drei funksjonsknappen til en hvilken som helst funksjon (med unntak av funksjon **ECO**).
- **Ekstraovn:** Drei knappen for variabel grill til symbolet , eller velg en steketemperatur.
- **Vertikal ovn:** Drei temperaturknappen til symbolet , eller velg en steketemperatur.



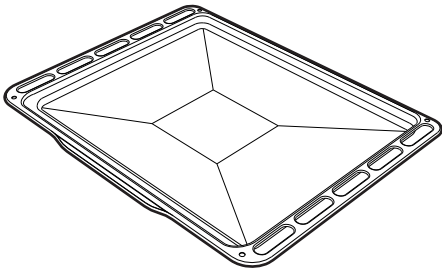
2.5 Tilgjengelig tilbehør

Rist til bakebrett



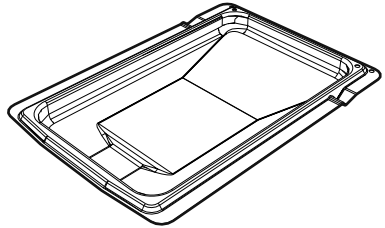
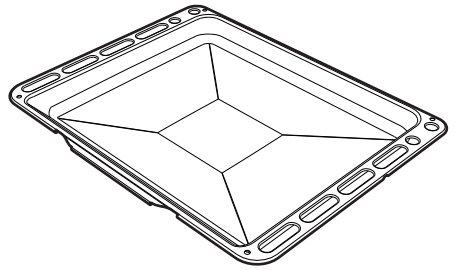
Skal plasseres over bakebrettet ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

Stekebrett



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

Langpanne



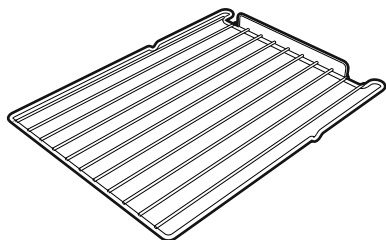
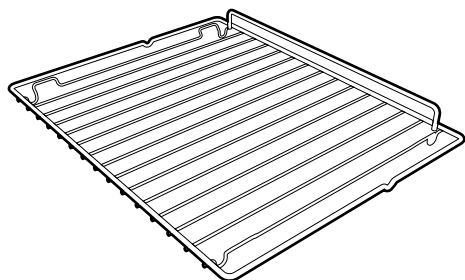
Nyttig for oppsamling av fett fra matvarer som ligger på risten over, og for tilberedning av kaker, pizza og kjeks.

NO



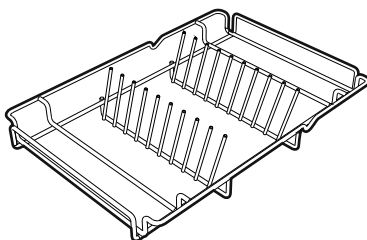
Beskrivelse

Ovnslrist



Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Serviserist



Nyttig for å varme opp servise.



For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.



Tilbehør som kan komme i kontakt med mat er laget av materialer i samsvar med gjeldende regelverk.



Medlevert eller valgfritt tilbehør kan bestilles fra autoriserte servicesenter. Bruk kun originalt tilbehør fra produsenten.



3 Bruk

Advarsler



Høy temperatur inne i ovnene under bruk Fare for forbrenning

- Hold døren lukket under steking.
- Beskytt hendene med grillvotter når mat flyttes inne i ovnsrommet.
- Ikke berør varmeelementene inni produktet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme stekebrett.
- Ikke la barn under 8 år nærme seg produktet når det er i bruk.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Fett og olje som varmes opp vil kunne antennes. Utvis maksimal forsiktighet.



Høy temperatur inne i oppbevaringsrommet Fare for forbrenning

- Du må ikke åpne lagringsseksjonen (dersom det finnes) når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstander inni lagerrommet kan være veldig varme etter bruk av ovnen.



Feilaktig bruk Fare for skade på overflater

- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie eller tinnfolie.
- Ved bruk av bakepapir må det plasseres slik at det ikke hindrer sirkulasjonen av varmluft i ovnsrommet.
- Ikke sett gryter eller stekebrett direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døren for å sette gryter eller stekebrett på det innvendige glasspanelet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme stekebrett.
- Kokekar og stekepanner må plasseres innenfor platetoppens ytre omkrets.
- Alle kokekar må ha jevne, flate bunner.
- Dersom noe væske skulle koke over eller bli sølt, fjern den overflødige væsken fra platetoppen.
- Aldri plasser panner med bunner som ikke er helt glatte og jevne.
- Unngå at harde, solide gjenstander faller på overflaten til kokeplaten.
- Hvis du ser sprekker eller revner, må du umiddelbart koble fra produktet, ta ut strømforsyningen og ring teknisk støtte.
- Bruk ikke som støtteoverflate.



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

- Ikke bruk sprayprodukter i nærheten av produktet.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av ovnen eller i oppbevaringsrommet.
- Ikke bruk plastservise eller -beholdere for tilberedning av mat.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med produktet under tilberedninger som kan frigjøre olje og fett.
- Ta ut alle stekebrett og rister som ikke brukes til steking.

Første bruk

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

Ovnsrom

4. Varm opp 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.

3.1 For å spare energi

- Forvarm produktet kun hvis dette fordres av oppskriften.
- Med mindre noe annet er angitt på pakningen må du tine fryste matvarer før du setter dem inn i ovnsrommet.
- Hvis du skal tilberede flere retter anbefaler vi at du gjør dette rett etter hverandre, for å utnytte at ovnsrommet allerede er varmt.
- Bruk mørke metallformer: de hjelper til å bedre absorbere varmen.
- Ta ut alle stekebrett og rister som ikke brukes til steking.

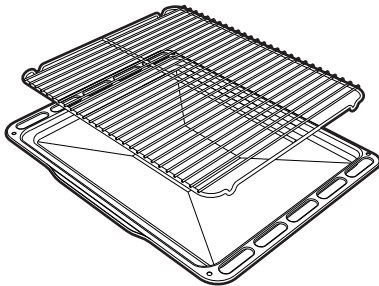


- Stopp steking noen minutter før normal steketid. Matlagingen vil fortsette de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg opp inni ovnen.
- Åpne døren så lite som mulig for å unngå varmetap.
- Hold alltid ovnsrommet rent.

3.2 Bruk av tilbehøret

Rist til bakebrett

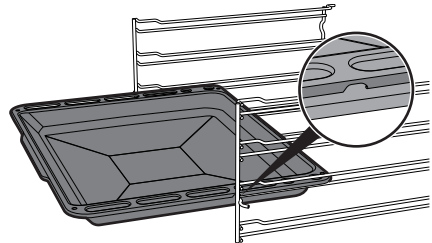
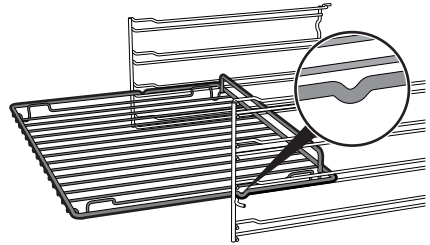
Risten til bakebrettet må settes inn i bakebrettet. På denne måten er det mulig å samle opp fett separat fra maten som tilberedes.



Rister og bakebrett

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

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



Sett ristene og stekebrettene forsiktig inn i ovnsrommet til de stopper opp.

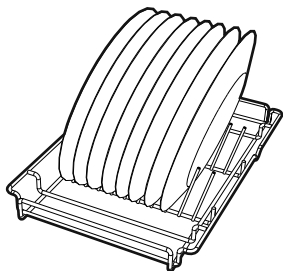


Rengjør stekebrettene før de brukes første gang for å fjerne eventuelle rester fra produksjonsprosessen.



Serviserist

1. Sett serviseristen, uten servise, inn i sideovnen på første ovnsstige.
2. Plasser tallerkenene som vist på figuren.



3. Varm opp stekeovnen til maks 50 °C i maksimalt 15 minutter.
4. Når ovnen er varm, trekk risten forsiktig ut, men la den bli stående på skinnene.
5. Pass på at risten står stabilt og balansert, og ta ut tallerkenene.



Bruk grillvotter ved håndtering av serviset.

3.3 Bruk av platetoppen



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



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

Produktets kontrollbrytere og betjeningsinnretninger er samlet på det frontale betjeningspanelet. 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:

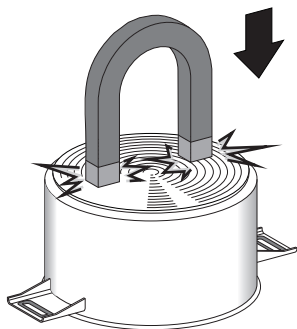
- Kokekar i emaljert stål med tykk bunn.
- Kokekar i støpejern med emaljert bunn.
- Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

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. Hvis symbolet  vises på displayet, betyr det at kokekaret ikke er egnet.



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

Kokekarsensor

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

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

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

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

Grenser for kokekarsensor:

Minimumsdiameteren til bunnen av kokekaret er markert med en innvendig sirkel på kokesonen. Kokekar med en mindre diameter risikerer å ikke avdekkes av sensoren, og induksjonen aktiveres dermed ikke.



Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser 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.

Råd om energisparing

- Bunnen av kokekarer 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.



Effektnivåer

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

Effektnivå	Egnet til:
0	Posisjon OFF
U	Varmeholdingsmodus
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 forbrenning

- Hold barn under oppsyn siden de ikke lett kan se restvarmeindikatoren. Matlagingssonene forblir varme en viss tidsperiode selv etter at de har blitt slått av. Pass på at barn aldri rører kokeplaten.

Hvis matlagingssonene fortsatt er varme etter at de har blitt skrudd av, vil symbolet **H** vises på displayet. Symbolet forsvinner når temperaturen blir lavere enn 60 °C.

Hurtigvarming



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 **A** blinker vekselvis på displayet.

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

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



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



Varmeholdingsmodus

i Med denne funksjonen er det mulig å holde mat som er tilberedt varm.

For å aktivere varmeholdingsfunksjonen:

- Drei knappen på ønsket kokesone til symbolet  dukker opp på det tilhørende displayet.

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 . Etter 10 minutters funksjon deaktiveres Booster-funksjonen automatisk og tilberedningen fortsetter ved effektnivå **9** (kun på sonene **2** og **3**).

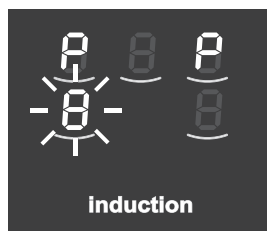
i Boosterfunksjonen har prioritet framfor hurtigvarmingsfunksjonen.

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.



i Prioritet gis av den siste innstilte sonen.



Blokkering av betjeningsknapper



Blokkering av betjeningsknapper gjør det mulig å beskytte produktet mot uønsket eller upassende bruk.

1. Med alle kokesonene avslått dreier du samtidig 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 blokkeringen av betjeningsknappene gjentar du operasjonene beskrevet over.



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



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

Feilkoder

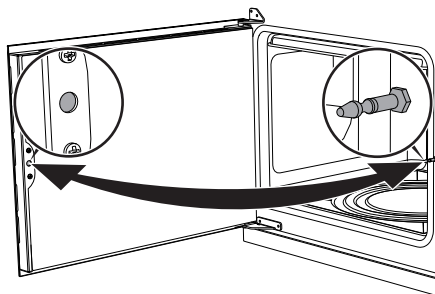
Hvis displayet viser en av feilkodene under

 , ta kontakt med serviceverkstedet.

3.4 Bruk av ovnene

Åpning og lukking av dørene til flerfunksjonsoven/den vertikale ovnen

Flerfunksjonsoven og den vertikale ovnen er utstyrt med en dør som åpnes som et "flagg". For å åpne dørene trekker du dørhåndtaket mot deg. For å lukke dem dytter du dørene til du hører et mekanisk "klikk".



Dørene blokkeres ikke til siden når de åpnes, så det er mulig at de lukker seg av seg selv. Under bruk må du være svært forsiktig med å komme i kontakt med glasset på innsiden, for å unngå forbrenninger.



Over tid vil det kunne skje at dørene har noe problemer med å åpne eller lukke seg. Smør hengslene



Bruk

Slå på flerfunksjonsovn



Forsikre deg om at programmeringsklokken viser symbolet for tilberedningvarighet



i motsatt fall er det ikke mulig å slå på ovnen.

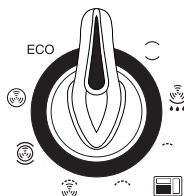
Trykk samtidig på tastene  og



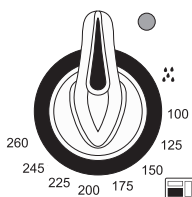
for å nullstille programmeringsklokka.

For å slå på flerfunksjonsovn:

1. Velg tilberedningsfunksjon ved hjelp av funksjonsknappen.



2. Velg temperatur ved hjelp av temperaturknappen.



Funksjoner flerfunksjonsovn



Statisk

Siden varmen kommer nedenfra og ovenfra på samme tid passer dette systemet særlig godt for visse typer mat. Tradisjonell matlaging, også kjent som varmestråleoppvarming, passer når du bare skal tilberede en rett om gangen. Perfekt for alle typer steker, brød og kaker og i hvert tilfelle særdeles passende for kjøtt med høyt fettinnhold 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. Perfekt 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, i tillegg gir den maten en jevn brunng mot slutten av tilberedningen. Perfekt for pølser, spareribs og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, spesielt kjøtt.



Omluftsgrill

Luften som produseres av viften demper den sterke varmebølgen skapt av grillen og griller derfor selv veldig tykk mat helt perfekt. Perfekt for store kjøttstykker (f.eks. svineskanke).



Turbo

Kombinasjonen vifteassistert matlaging og tradisjonell matlaging gjør at forskjellige typer mat lages på forskjellige nivåer svært raskt og effektivt, uten at lukter og smaker blandes. Perfekt for store volumer som krever intensiv steking.



Varmluft med vifte

Kombinasjonen av varmluft og ringelementet (integret i bakveggen) tillater tilberedning av ulike typer mat på flere nivåer, så lenge temperaturen og tilberedningsmåten er den samme. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varmen. Det vil for eksempel være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.



Bruk

ECO

Eco

Denne funksjonen er spesielt egnet for steking på kun en stige med lavt energiforbruk.

Perfekt for steking av kjøtt, fisk og grønnsaker. Anbefales ikke for matvarer som skal heves.

For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å sette inn maten uten å forvarme ovnsrommet.



Unngå å åpne døren under steking med ECO-funksjon.



I ECO-funksjon er steketidene (og en eventuell forvarming) lenger.



Vapor Clean

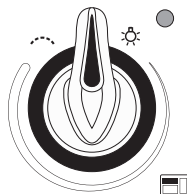
Denne funksjonen forenkler rengjøringen ved hjelp av dampen som genereres av en liten mengde vann som helles i de egne trakten du plassert i bunnen.



Slå på ekstraovnen

For å slå på ekstraovnen:

- Velg temperatur ved hjelp av knappen for den variable grillen. Temperaturen varierer veiledende fra et minimum på **50 °C** til maksimalt **245 °C**.



Funksjoner for ekstraovn



Lys

Tenner den innvendige belysningen i ovnsrommet.



Grill

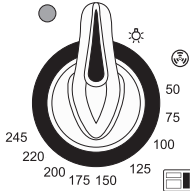
Varmen fra grillelementet gir perfekte grillresultater, særlig for alle tynne og middels tykke kjøttstykker, i tillegg gir den maten en jevn brunning mot slutten av tilberedningen. Perfekt for pølser, spareribs og bacon. Med denne funksjonen er det mulig å grille store mengder mat på en jevn måte, spesielt kjøtt.



Slå på den vertikale ovnen

For å slå på den vertikale ovnen:

- Drei knappen med klokken til ønsket temperatur mellom **50 °C** og **245 °C**.



Funksjoner vertikal ovn



Lys

Tenner den innvendige belsningen i ovnsrommet.



Varmluft med vifte

Kombinasjonen av varmluft og ringelementene (integrert i bakveggen) tillater tilberedning av ulike typer mat på flere nivåer, så lenge temperaturen og tilberedningsmåten er den samme. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varmen. Det vil for eksempel være mulig å tilberede ulike mengder av samme type mat samtidig (på flere nivåer).

3.5 Tilberedningsråd

Generelle råd

- Bruk en varmlufffunksjon 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).

Råd om tilberedning av kjøtt

- Steketidene varierer, avhengig av tykkelse, av matvarenes kvalitet og forbrukers 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 matretten 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.

Råd om tilberedning av kaker og kjeks

- Bruk mørke metallformer: de hjelper til å bedre absorbere varmen.
- Temperaturen og steketiden avhenger 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 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

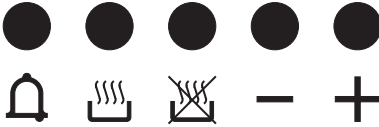
- Legg fryst mat uten emballasje i en beholder uten lokk på første rille i ovnsrommet.
- Unngå å plassere matvarer oppå hverandre.
- For å tine kjøtt bruker du en rist plassert på andre rille og et bakebrett plassert på første rille. På den måten kommer ikke maten i kontakt med tinevæsken.
- De mest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

For å spare energi

- Stopp steking noen minutter før normal steketid. Matlagingen vil fortsette de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg opp inni ovnen.
- Åpne døren så lite som mulig for å unngå varmetap.
- Sørg for at produktet alltid er rent innvendig.



3.6 Programmeringsklokke



i Programmeringsklokka kontrollerer kun flerfunksjonsovnene til nede til venstre og har ingen kontroll over de andre stekeovnene.

- Tast for tidsinnstilling
- Tast for tilberedningsvarighet
- Tast for avsluttet tilberedning
- Tast for å redusere verdien
- Tast for å øke verdien

i 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.

Regulering av klokkeslettet

i 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.



Bruk

Tidsinnstilt tilberedning



Tidsinnstilt tilberedning er en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedningsoperasjon og så avslutte den etter en spesifikk tid satt 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 .

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.

Timer/varselur



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

Varseluret kan aktiveres når som helst.

1. Trykk på tasten . Displayet viser tallene og varsellampen 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 timeren 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.



Bruk

Veiledende tabell for tilberedningstid flerfunksjonsovn

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Nivå	Temperatur °C	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnsstekt pasta	3 - 4	Statisk	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvestek	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Svinefilet	2	Turbo/Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kjøttpølser	1.5	Omluftsgrill	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Varmluft	2	200	40 - 45	
Kaninstek	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	260	15	5
Ribber	1.5	Omluftsgrill	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Svinefilet	1.5	Omluftsgrill	4	260	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	260	10	7
Sjørret	1.2	Turbo/Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Breiflabb	1.5	Turbo/Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1.5	Turbo/Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Varmluft	2	260	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	
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.



Veiledende tabell for tilberedningstid ekstraovn

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Nivå	Temperatur °C	Tid (minutter)	
Kjøttpølser	1.5	Grill	2	MAKS	13 - 15	
					Side 1	Side 2
Svinekoteletter	1.5	Grill	2	MAKS	15	5
Ribber	1.5	Grill	2	MAKS	10	10
Bacon	0,7	Grill	2	MAKS	7	8
Svinefilet	1.5	Grill	2	MAKS	10	5
Oksefilet	1	Grill	2	MAKS	10	7

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

Veiledende tabell for tilberedningstid vertikal ovn

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Nivå	Temperatur °C	Tid (minutter)
Stekt kylling	1,1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	190	80
Frossenpizza	0,3 x 4	Varmluft	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Ristede brødsiver	0,2 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180	3 - 5
Gjærbakst	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	35
Kjeks	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	23
Paradiskake	1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	60

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



4 Rengjøring og vedlikehold

Advarsler



Feilaktig bruk

Fare for skade 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).
- Ikke bruk grove eller slipende materialer, eller spisse metallskraper.
- Ikke vask avtakbare deler, f.eks. platetoppens rister, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.
- Ikke søl sukker eller andre søte blandinger på toppen under tilberedning, og legg heller ikke materialer eller stoffer som vil kunne smelte (plast eller aluminiumsfolie) oppå den.



Vi anbefaler å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

Rengjøring av overflater

For å holde produktets overflater i god stand, må de rengjøres hver gang etter bruk, etter at de er nedkjølt.

Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesielle produkter som ikke inneholder slipemidler, eller etsende klorbaserte stoffer.

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

Matflekker eller rester

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

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

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



Etter rengjøring må du tørke produktet skikkelig, da vaskemiddel og vann vil kunne hindre korrekt funksjon av produktet eller ødelegge det estetiske aspektet.



4.1 Rengjøring av platetoppen

Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen

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

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

Derfor må eventuelle sandkorn fjernes umiddelbart fra kokeflaten.

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

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

Ukentlig rengjøring

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

Knapper



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

Knappene rengjøres med en myk klut fuktet med lunkent vann, og tørkes grundig. De kan trekkes ut ved at de dras ut fra plassen sin.



Rengjøring og vedlikehold

4.2 Rengjøring av dørene

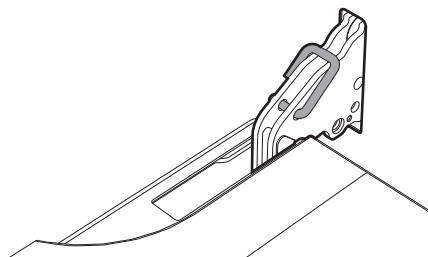
Glasset i døren må alltid holdes grundig rent. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp eller et nøytralt rengjøringsmiddel.

Demontering av døren (kun på flerfunksjonsovn)

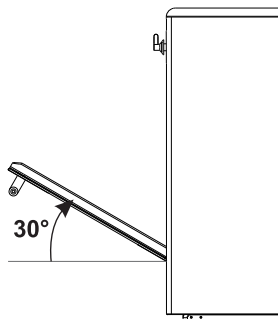
For å forenkle rengjøringen, kan døren fjernes og plasseres på et dekke.

Gjør følgende for ta bort døren:

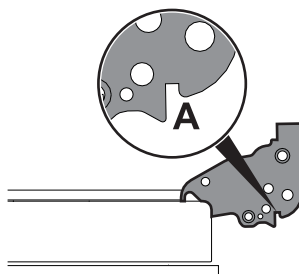
1. Åpne døren helt og sett inn to pinner i hullene på hengslene vist på figuren.



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 montere døren igjen, putt hengslene i de riktige sporene i ovnen mens du forsikrer deg om at de rillede seksjonene **A** hviler utelukkende på bunnen av sporene. Senk døren og når den er på plass fjerner du pinnene i hullene på hengslene.



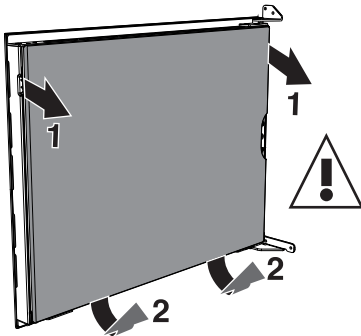


Demontering av innvendig glass

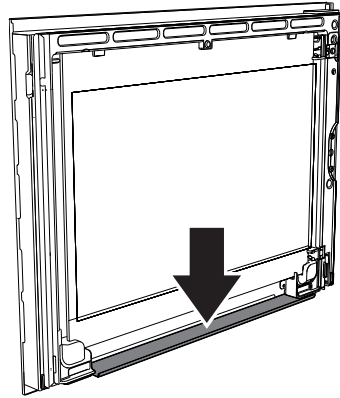
For å gjøre rengjøringen enklere kan du demontere de innvendige glassene som døren består av.

Dører til hovedovn/sideovn

1. Fjern det innvendige glasspanelet ved å dra det forsiktig i den øvre delen, følg bevegelsen som indikeres av pilene (1).
2. Dra deretter den nedre delen oppover (2). På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.

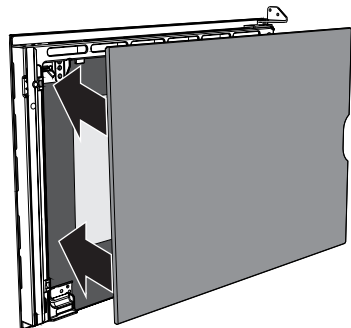


3. Etter å ha fjernet det innvendige glasset kan du komme fram til listen som samler dråper.



Bruk kjøkkenpapir til rengjøring. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

4. Sett det innvendige glasset på plass igjen. Pass på at du sentrerer og fester de 4 knottene på plassene sine på døren, ved å trykke lett.

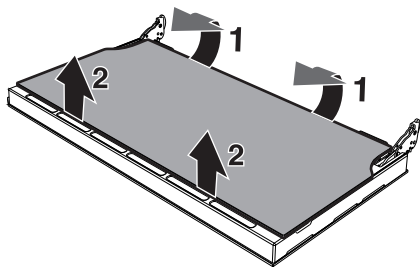




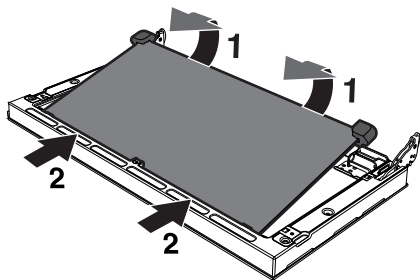
Rengjøring og vedlikehold

Dør til ekstraovn

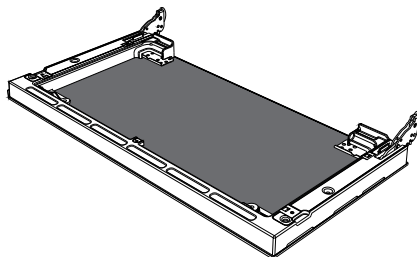
1. Fjern det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene (1).
2. Dra deretter den framre delen (2) oppover. På den måten løsnes de 4 festede knottene fra plassene sine på døren.



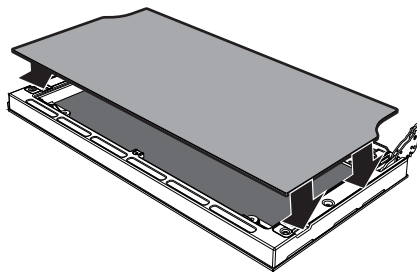
3. Fjern det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover.



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





4.3 Rengjøring av ovnsrommene

For å holde ovnsrommet i god stand, må det rengjøres hver gang etter bruk, etter at det er nedkjølt.

Unngå at matrester størkner i ovnsrommet, fordi det kan ødelegge emaljen.

Ta ut alle uttrekkbare deler før rengjøring.

For å gjøre rengjøringen lettere anbefaler vi å demontere:

- døren (kun på ekstraovn);
- ovnsstigene for rister/stekebrett,
- eventuelle uttrekkbare ovnsstiger,
- pakningen.



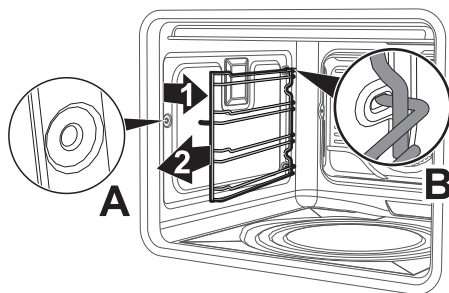
Ved bruk av spesifikke rengjøringsprodukter anbefaler vi at du lar produktet fungere ved maksimal temperatur i cirka 15/20 minutter, for å fjerne eventuelle rester.

Fjern 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 (kun ved enkelte modeller).

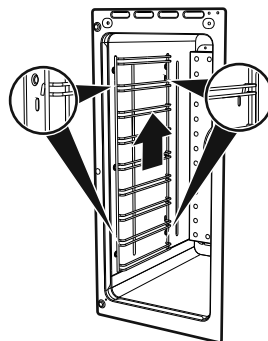
For å fjerne ovnsstigene: Dra ovnsstigene mot innsiden av ovnen for å hekte dem av fra rille **A**. Før dem deretter ut av setene bak i ovnen **B**.

Når rengjøringen er ferdig, gjenta de ovennevnte prosedyrene for sette sporstativene tilbake igjen.



Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett i vertikal ovn

Trekk ovnsstigen oppover, slik at den løsner fra sidefestene. Sett ovnsstigen riktig på plass igjen etter rengjøringen.





Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av den øverste delen (kun på flerfunksjonsovn og ekstraovn)



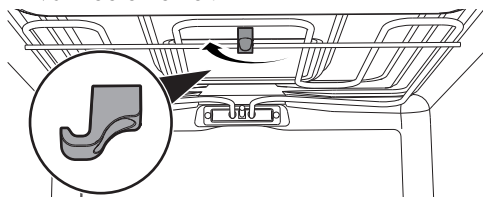
Høy temperatur inni ovnsrommet ved bruk

Fare for forbrenning

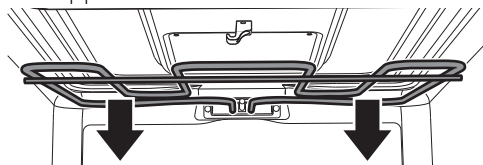
- Disse operasjonene må kun gjennomføres når ovnen er fullstendig kald og avslått.

Produktet er utstyrt med et varmeelement som kan vippes, og derved er det lettere å rengjøre den øvre delen av ovnsrommet.

- Løft det øvre varmeelementet litt oppover og vri holderen 90° for å frigjøre varmeelementet.



- Senk varmeelementet forsiktig ned til det stopper.



Feilaktig bruk

Fare for skade på produktet

- Ikke bøy varmeelementet for mye under rengjøringen.

- Når rengjøringen er avsluttet må varmeelementet settes på plass igjen, og vri holderen for å låse det på plass.

4.4 Vapor Clean (kun på flerfunksjonsovn)



Vapor Clean er en assistert rengjøringsprosedyre som forenkler fjerning av smuss. Takket være denne prosedyren er det svært enkelt å rengjøre innsiden av ovnsrommet. Smussrester blir myknet opp av varmen og vanddampen, noe som gjør det lettere å fjerne dem etterpå.



Feilaktig bruk

Fare for skade på overflater

- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere steking i ovnsrommet.
- Assistert rengjøring skal kun utføres når ovnen er kald.

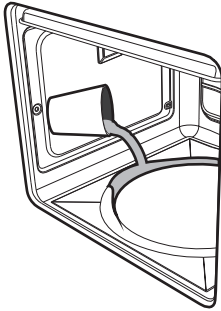
Innledende oppgaver

Før Vapor Clean-rengjøringssyklusen startes:

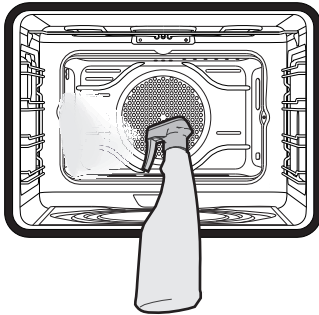
- Ta ut alt tilbehør i ovnsrommet.



- Hell ca. 40ml vann i bunnen av ovnsrommet. Pass på at fordypningen ikke renner over.



- Ved hjelp av en forstøver, må du spraye en løsning av vann og oppvaskmiddel inn i ovnsrommet. Rett spruten mot sideveggene, oppover, nedover og mot deflektoren.



- Lukk døren.



Det anbefales å spraye maksimalt 20 ganger.

Innstilling av Vapor Clean

1. Dreii funksjonsknappen til symbolet  og temperaturknappen til symbolet .
2. Still inn en tilberedningstid på 18 minutter ved hjelp av programmeringsklokka.
3. Når Vapor Clean-rengjøringssyklusen er over deaktiverer varseluret varmeelementene i ovnen og lydsignalet utløses.

Avslutning rengjøringssyklus Vapor Clean

4. Åpne døren og fjern skitten som sitter mindre fast med en mikrofiberklut.
5. Hardere skorper må fjernes med en ikke-slipende svamp med messingtråder.
6. I tilfelle fettrester er det mulig å bruke spesielle produkter for rengjøring av ovner.
7. Fjern alt vann i ovnsrommet.

For en bedre hygiene og for å unngå at det lukter dårlig av maten, må ovnen tørkes ved hjelp av en varmluftfunksjon på 160 °C i ca. 10 minutter.



Det anbefales å bruke gummihanser under disse arbeidene.



For å gjøre det enklere å rengjøre delene som er vanskeligst å nå, er det tilrådelig å ta av ovnsdøren.



Rengjøring og vedlikehold

4.5 Ekstraordinært vedlikehold

Utskifting av den innvendige lyspæren



Strømførende deler
Fare for elektrisk støt

- Koble fra produktets strømforsyning.

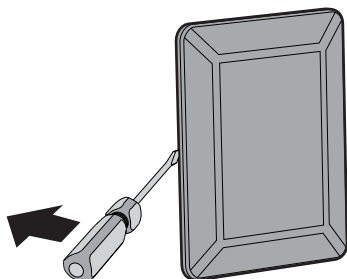


Ovnsrommet har en lyspære på 40 W.

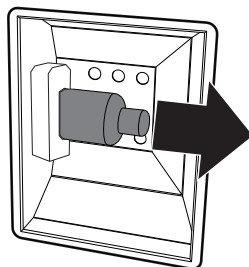
1. Ta ut alt tilbehør i ovnsrommet.
2. Ta ut ovnsstigene for rister/stekebrett.
3. Fjern lyspæredekslet med et redskap (f.eks. en skrutrekker).



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

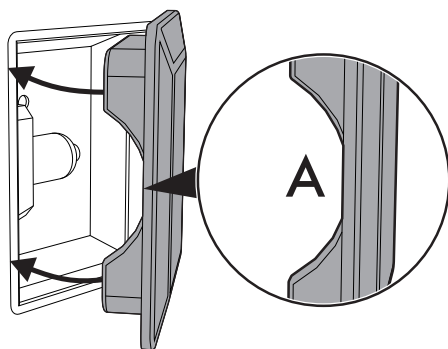


4. Skyv ut og fjern lampen.



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

5. Sett inn den nye lampen.
6. Sett på dekslet igjen. La glassplatens innvendige profil (A) vende mot døren.



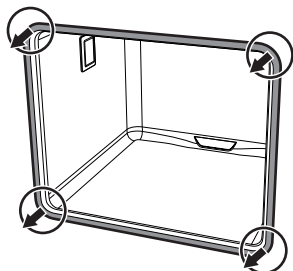
7. Trykk dekslet helt ned slik at det festes perfekt til lyspærestøtten.



Demontering og montering av pakningen

For å demontere pakningen:

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



For å montere pakningen:

- Fest krokene plassert i de 4 hjørnene av pakningen.

Råd for vedlikehold av pakningen

Pakningen skal være myk og elastisk.

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

Hva gjør man hvis....

Produktet ikke fungerer:

- Feil i bryteren: Kontroller i sikringsboksen og kontroller at bryteren er i orden.
- Effekttap: Kontroller at produktets kontrollamper fungerer.

Gassbrenneren tennes ikke:

- Effekttap eller fuktighet i tennerne: Slå på gassbrenneren med en lighter eller en fyrstikk.

Ovnens varmes ikke opp:

- Feil i sikring: Kontroller bryteren og skift den eventuelt ut.
- Funksjonsbryteren er ikke innstilt: Innstill funksjonsbryteren.

Alle matrettene som tilberedes i ovnsrommet blir svidd på kort tid:

- Feil i termostat: Kontakt autorisert servicesenter.

Glasset i døren dugger med en gang ovnen er varm:

- Dette er helt normalt og skyldes temperaturforskjellen. Det har ingenting å si for ovnens ytelser.

Displayet er slått helt av:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontroller om en eventuell allpolet bryter ved inngangen til strømforsyningen for produktet, er i posisjon "ON".



I tilfelle problemet ikke har blitt løst eller det forekommer andre typer feil, må man ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Installasjon

5 Installasjon

5.1 Plassering



Tungt produkt Klemfare

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



Trykk på åpen dør Fare for skade på produktet

- Ikke bruk døren som vektstang for å løfte produktet på plass under montering.
- Ikke utsett den åpne døren for harde trykk.



Varmeproduksjon under bruk av produktet Brannfare

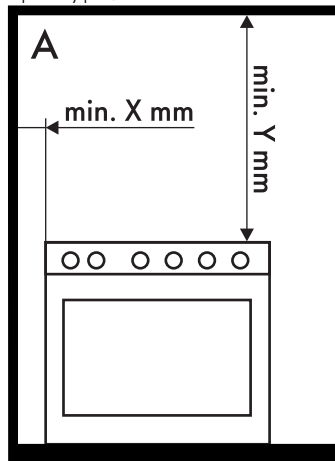
- Finéroverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige (ikke mindre enn 90 °C).

Dette produktets kan plasseres mot vegger hvor den ene veggen er høyere enn arbeidsbenken, i en avstand på minst **X** mm fra siden av produktet, som vist på figurene "**A**" og "**C**" som gjelder de ulike installasjonsklassene.

Alle veggenheter som befinner seg over arbeidsflaten må minst ha en avstand på **Y** mm. Hvis en avtrekkshette monteres over kokeplaten, vises det til bruksanvisningen til hetten for å sikre at den har riktig klaring.

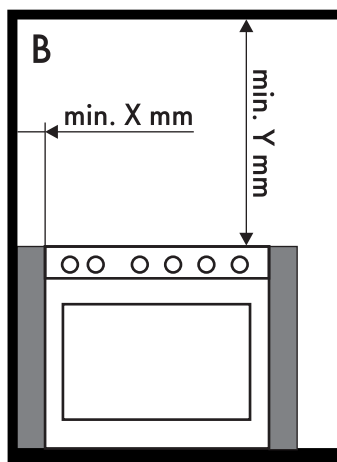
X	150 mm
Y	750 mm

Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:

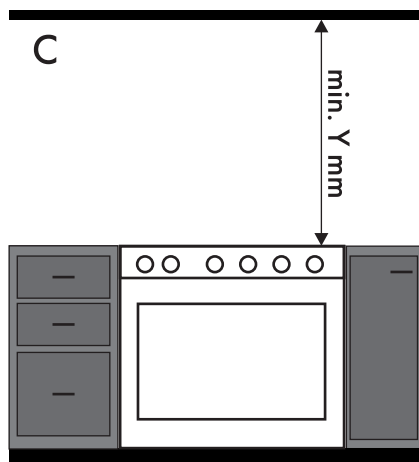


A - Klasse 1

(Frittstående produkt)

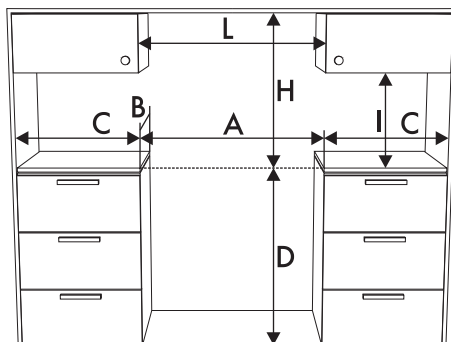


B - Klasse 2 underklasse 1
(Innebygd produkt)



C - Klasse 2 underklasse 1
(Innebygd produkt)

Produktets størrelse (mm)



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

¹ Minimumsavstand til sidevegger eller andre brennbare materialer.

² Skapets minimumsbredde (=A).



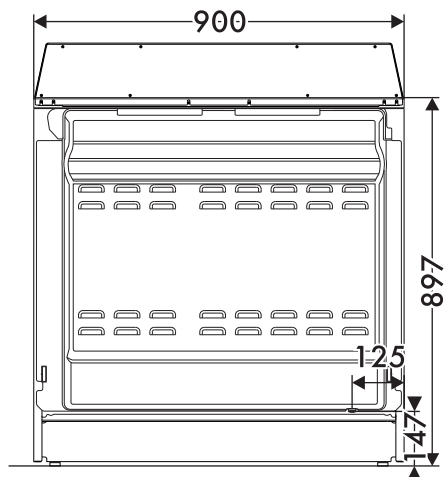
Produktet skal installeres av en kvalifisert tekniker i samsvar med gjeldende forskrifter.



Installasjon

Produktets størrelse

Plassering av gasskobling og elektrisk tilkobling.



Plassering og vatring



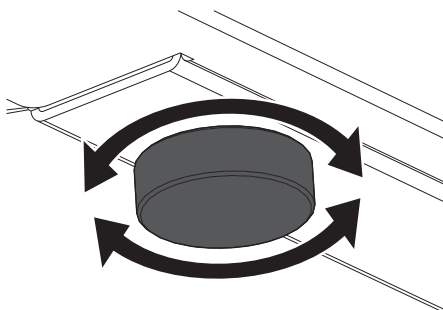
Tungt produkt

Fare for skade på produktet

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

Produktet må stå vannrett på gulvet for å sikre bedre stabilitet.

- Etter å ha gjennomført gass- og strømtilkoblingen må du løsne eller skru på foten slik at produktet vannes og stabiliseres på gulvet.





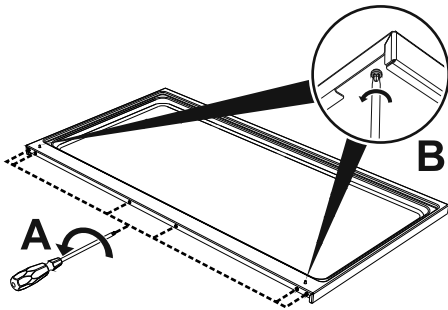
Montering av bakkanten



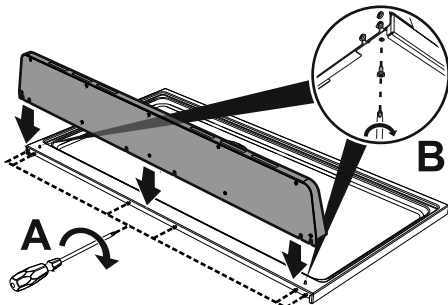
Den medfølgende bakkanten er en integrert del av produktet, den må festes til produktet før det installeres.

Bakkanten må alltid være riktig plassert og festet til produktet.

1. Løsne de 6 skruene som er plassert på baksiden av toppen (A) og skru løs de 2 skruene (B) som er plassert på siden av kanten.



2. Plasser kanten over platetoppen. Plasser de 6 nedre åpningene på kanten på linje med de 6 skruene på baksiden av platetoppen, som du allerede har løst.
3. Stram de 6 skruene på baksiden av platetoppen (A) og skru fast de 2 skruene under toppen (B) for å feste toppen.



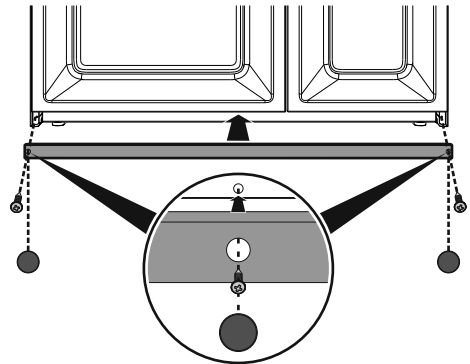
Montering av sokkelen



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

Sokkelen skal alltid plasseres og festes korrekt til produktet.

1. Plasser sokkelen på den framre nedre delen av produktet.
2. Skru fast de to skruene på siden for å feste sokkelen til produktet.
3. Dekk åpningene på sokkelen med de medfølgende korkene.





Installasjon

5.2 Strømtilkobling



Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt

- Strømtilkoblingen må utføres av autorisert teknisk personale.
- Bruk personlig verneutstyr.
- Det er påbudt med jording i henhold til gjeldende sikkerhetsregler for elektriske anlegg.
- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Dra aldri i ledningen for å trekke ut støpselet.
- 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 strømnettets egenskaper er egnet til opplysningene oppført på typeskiltet.

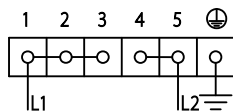
Typeskiltet med tekniske data, serienummer og merkenavn er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

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

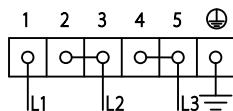
Produktet kan brukes i følgende moduser:

- **220-240 V 2~**



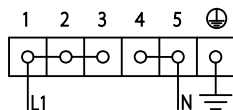
Ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

- **3220-240 V 3~**



Ledning med **fire poler 4 x 6 mm²**.

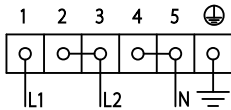
- **220-240 V 1N~**



Ledning med **tre poler 3 x 10 mm²**.

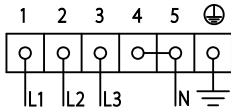


- 380-415 V 2N~



Ledning med fire poler 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N~



Ledning med fem poler 5 x 4 mm².

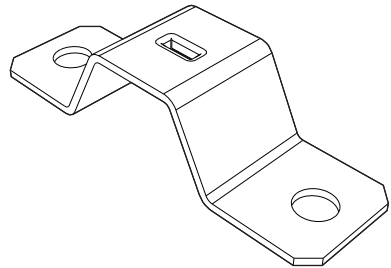


De angitte verdiene henviser til snittet på den innvendige lederen.



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

Utskiftbar klemme



I tilfelle av to- eller trefaset tilkobling må du for korrekt feste av kablen skifte ut den installerte klemmen med den medfølgende klemmen.

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.



5.3 For installatøren

- Støpselet må være tilgjengelig etter installasjonen. Ikke bøy eller klem ledningen 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 servicesenter.
- Når produktet er korrekt installert må brukeren få opplæring i korrekt funksjon av produktet.



9 14778458/C