



Bruksanvisning og installasjonsveiledning NO

Induksjonskomfyr

WIC 606..



Kjære kunde,

Takk for at du har kjøpt vårt produkt.

Forholdsreglene og sikkerhetsveiledningene, som vi har angitt nedenfor er laget for din og andres sikkerhet. De vil gjøre det mulig for deg å utnytte komfyren optimalt.

Denne veiledningen hører med til apparatet og den skal derfor oppbevares i sin helhet og være lett tilgjengelig i hele komfyrens levetid. Vi anbefaler at du leser denne veiledningen grundig før du tar komfyren i bruk.

Komfyren er konstruert for følgende funksjoner: Tilberedning og oppvarming av mat. Annen bruk av komfyren anses som urettmessig.

Produsenten/distributøren frasier seg ethvert ansvar ved urettmessig bruk.

CE-SAMSVARSERKLÆRING

- Denne komfyren er designet utelukkende til matlaging i en privat husholdning. All annen bruk (f.eks. til oppvarming av et lokale) er feil bruk og farlig.
- Denne komfyren er designet, konstruert og markedsført i samsvar med:
 - Sikkerhetskrav i EU-direktiv "Low Voltage" 2014/35/EU;
 - Beskyttelseskrav i EU-direktiv "EMC" 2014/30/EU;
 - Krav i EU-direktiv 93/68/EØF;
 - Krav i EU-direktiv 2011/65/EU.



Avhending av et gammelt produkt

Gamle elektriske og elektroniske produkter inneholder verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funksjon og sikkerhet. Hvis disse avhendes sammen med husholdningsavfallet eller behandles feil, kan de skade helse og miljø. Avhend derfor ikke det gamle produktet sammen med husholdningsavfallet.

Lever det gamle produkt på nærmeste offisielle oppsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens gjenbruksstasjon. Det er eierens eget ansvar å sørge for å fjerne eventuelle personrelaterte data fra det produkt, som skal avhendes. Sørg for at det gamle produkt oppbevares utilgjengelig for barn, inntil det fjernes.



SIKKERHETSANVISNINGER

VIKTIG: Komfyren er konstruert til følgende funksjoner: Tilberedning og oppvarming av mat i private husholdninger. Komfyren må ikke benyttes til kommersiell bruk. Produsenten/distributøren fra sier seg alt ansvar ved urettmessig / kommersiell bruk, og all garanti bortfaller. Vennligst les bruks- og monteringsanvisningen grundig før komfyren tas i bruk. Den inneholder viktige anvisninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Slik beskyttes personer, og skader på komfyren unngås. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Retningslinjer til bruk

- Komfyren er ikke beregnet til utendørs bruk.
- Personer som på grunn av begrensninger i fysisk, sensorisk eller psykisk evne, eller på grunn av manglende erfaring eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene komfyren sikkert, skal ikke bruke den uten tilsyn eller veiledning fra en ansvarlig person.

Barn i huset

- Barns hud er mer følsom for høye temperaturer enn voksnes. Komfyren blir varm på koketoppen, ovnsdøren, på betjeningspanelet og ved luftutslippet. Sørg for at barn ikke rører komfyren mens den er i bruk.
- Barn må aldri leke med komfyren.
- Barn under 8 år må ikke være i nærheten av komfyren hvis de ikke holdes under konstant tilsyn.
- Barn på 8 år eller mer må kun bruke komfyren uten tilsyn, hvis de er informert om dennes funksjoner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår de farer som kan oppstå ved feil betjening.
- Kokesonene blir varme ved bruk og er det fortsatt en stund etter at de er slått av. Sørg for å holde barn vekk fra kokesonene til de er avkjølt så mye at de ikke lenger kan brenne seg på dem.
- Oppbevar aldri gjenstander som kan være av interesse for barn i skap over eller bak induksjonsplaten. Barn kan bli fristet til å krabbe opp på platen. Risiko for forbrenning!

- Sørg for at barn ikke kan trekke varme gryter og panner ned fra koketoppen. Sett gryter og panner slik at håndtak vender til siden og ikke stikker ut over koketoppens front.
- Emballasjedeler (f.eks. plast, polystyrenskum) kan være farlig for barn. Fare for kveling! Oppbevar derfor emballasjedeler utenfor barns rekkevidde og avhend materialet raskest mulig.

Teknisk sikkerhet

- En skadet komfyr kan bety fare for sikkerheten!
- Kontroller derfor komfyren for synlige skader samt at ovnsdøren kan lukkes korrekt før den monteres. Ta aldri en skadet komfyr i bruk!
- Komfyrens elektriske sikkerhet kan bare garanteres når det er etablert reglementert jordforbindelse. Det er svært viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltning kontrolleres og at installasjonen i tvilstilfeller gjennomgås av en fagperson. Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som er oppstått på grunn av manglende eller avbrutt jordforbindelse (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av komfyren er det viktig å kontrollere om de tilslutningsdata (spenning og frekvens) som står på typeskiltet stemmer med de eksisterende forhold på stedet. Disse data skal stemme helt så det ikke oppstår skader på komfyren. I tvilstilfeller bør man kontakte en el-installatør.
- Komfyrens kabinett må absolutt ikke åpnes.
- Eventuell berøring av spenningsførende tilkoblinger samt endring av den elektriske og mekaniske oppbyggingen kan være farlig for brukeren og medføre funksjonsforstyrrelser på komfyren.
- Installasjon, vedlikehold og reparasjon må bare utføres av en autorisert fagperson.
- Installasjon, vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren og er ikke omfattet av garantien.
- Trekk ikke i strømledningen på produkter med stikkontakt, men i kontakten når produktet skal kobles fra elnettet.
- Defekte deler må bare skiftes ut med originale reservedeler. Hvis dette overholdes kan vi garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.

- Komfyren er ikke beregnet til bruk med en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem.
- Hvis tilkoblingsledningen er skadet skal den skiftes ut.
- Tilkobling av komfyren må ikke skje ved hjelp av et grenuttak eller en skjøteledning fordi disse ikke gir den nødvendige sikkerhet (f.eks. risiko for overoppheting).
- På noen komfyrer er det montert et beskyttende lag film på stål- og aluminiumsdelene. Fjern filmen før produktet tas i bruk.
- Hvis du vil kaste produktet skal det avhendes på et autorisert gjenbrukssenter for å sikre en miljømessig korrekt destruering. Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes. Sørg for å fjerne strømledningen før produktet avhendes.

Daglig bruk

- Første gang ovnen tas i bruk anbefales det å følge disse anvisningene:
 - Monter ovnens innvendige deler som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
 - Slå på ovnen på maksimal temperatur i cirka 60 minutter for å fjerne eventuelle rester av olje fra produksjonen på varmeelementene. Sørg for god utlufting under prosessen.
 - Koble fra strømforsyningen til komfyren, la ovnen kjøle ned og rengjør deretter ovnsrommet med en klut vridd opp i vann og et mildt, ph-nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk deretter forsiktig opp.
- La aldri kokesonene være uten tilsyn når de er slått på
- Kokesonene blir varme i bruk og er fortsatt varme en stund etter at de er blitt slått av.
- Plasser eller etterlat aldri kjeler eller panner uten innhold på induksjonstoppen.
- Overopphetett fett eller olje kan selvantenne og forårsake brann.
- Skulle det ta fyr i varmt fett eller olje skal man ikke forsøke å slukke med vann! Kvel ilden, f.eks. med et grytelokk, et fuktig håndkle eller lignende.
- Unngå at tunge eller skarpe gjenstander faller ned på glasskomfyrtoppen. Skader på glass dekkes ikke av garantien.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.

- Ikke bruk kjøkkenredskaper i metall (f.eks. skjeer). Det anbefales å bruke kjøkkenredskaper av plast eller tre.
- Bruk kokekar med anbefalt diameter (se den anbefalte minimumsdiameter). Det anbefales aldri å bruke et kokekar som har en mindre diameter enn den kokesonen som skal brukes. Plasser alltid kokekaret i midten av kokesonen.
- Ikke bruk defekte kokekar eller kokekar som er blitt rundt eller buler i bunnen
- Bruk bare kokekar som er beregnet til bruk på induksjonskomfyr.
- Magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, kalkulator, disketter, minnepinner) og elektroniske apparater (f.eks. PC) skal ikke plasseres i nærheten av induksjonstoppen.
- Personer med pacemakere bør tenke på at det i umiddelbar nærhet av en induksjonskokeplate i bruk oppstår et magnetisk felt som evt. kan ha innflytelse på pacemakeren. I tvilstilfeller skal egen lege kontaktes.
- Bruk lokk på kokekaret når det er mulig, for å unngå energisløsing.
- Ikke rip opp komfyrplaten med skarpe gjenstander. Benytt aldri komfyrtoppen som arbeidsbord under matlaging. Riper dekkes ikke av garantien.
- Ikke bruk koketoppen til å legge fra deg gjenstander av metall. Metallet kan varmes opp, smelte eller evt. ta fyr av varmen fra en kokesone som er slått på/restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med den varme koketoppen. Disse stoffene smelter, kleber seg fast og kan ved avkjøling forårsake riper eller brudd på koketoppen. Hvis de allikevel kommer i kontakt med koketoppen skal du slå den av og fjerne sukkeret, plasten eller aluminiumsfolien fra den varme koketoppen. Bruk glasskrappen til å fjerne det med. Pass på at du ikke brenner deg på koketoppen.
- Hvis det kommer en sprekk i komfyrplaten eller denne på en annen måte er blitt skadet, f.eks. som følge av at en gjenstand har falt ned på den, slå straks av strømmen til komfyren for å unngå risiko for elektrisk støt, kontakt så service.

- For lange grilltider i ovnen kan medføre at maten tørker ut og eventuelt selvantenner. De anbefalte grilltider bør overholdes.
- Noen matvarer tørker raskt ut og kan selvantenne av høye grilltemperaturer. Bruk aldri grillvarmere til oppvarming av rundstykker eller brød eller til tørking av blomster eller urter.
- Hvis det brukes alkoholholdig drikke til tilberedning av mat skal man være oppmerksom på at alkohol fordampes ved høy temperatur. Denne dampen kan selvantenne ved kontakt med varme varmeelementer.
- Hvis restvarmen ønskes utnyttet til å holde maten varm kan det, på grunn av høy luftfuktighet og kondensvann, oppstå korrosjon i ovnsrommet. Også betjeningspanelet og bordplaten kan bli skadet.
- Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet bør derfor alltid dekkes til. Ellers kan de tørke inn og fukten fra maten kan medføre rustdannelser i ovnen. Rustdannelser dekkes ikke av garantien.
- Emaljen i bunnen av ovnsrommet kan revne eller gå av som følge av stillestående varme. Legg derfor aldri f.eks. aluminiumsfolie eller ovnsbeskyttelsesfolie i bunnen av ovnen. Ikke sett fat, panner, gryter eller bakeplater direkte på ovnsbunnen.
- Emaljen i bunnen av ovnsrommet kan bli skadet hvis gjenstander skyves fram og tilbake på den. Skader på emalje dekkes ikke av garantien. Hvis det oppbevares gryter eller panner i ovnsrommet bør man derfor unngå å skyve dem over ovnsbunnen.
- Hvis det helles kald væske på en varm overflate oppstår det damp som kan medføre alvorlige forbrenninger. Dessuten kan varme, emaljerte overflater bli skadet av plutselig temperaturendring. Hell aldri kalde væsker direkte på varme, emaljerte overflater.
- Det er viktig at temperaturen fordeles jevnt i maten og at temperaturen er høy nok. Vend eller rør derfor i maten så varmen fordeles jevnt.
- Service av plast som ikke er ovnsfast smelter ved høye temperaturer og kan skade ovnen eller antennes. Sørg for at evt. plastservice er ovnsfast. Se opplysningene fra produsenten.

- Ved hermetisering og oppvarming i lukkede bokser dannes det overtrykk i boksene som gjør at de kan eksplodere. Bruk ikke ovnen til hermetisering og oppvarming av mat i hverken lukkede eller åpne bokser.
- Sikker håndtering av matvarer: Ha maten i ovnen så kort tid som mulig før og etter tilberedning. På den måten unngås forurensing med organismer som kan forårsake matforgiftning. Vær særlig forsiktig når det er varmt i været.
- La ikke ovnsdøren stå unødig åpen. Man kan komme til skade på den eller snuble over den.
- Man må ikke stå eller sette seg på den åpne ovnsdøren eller sette tunge gjenstander på den. Vær også oppmerksom på at det ikke kommer noe i klem mellom ovnsdøren og ovnsrommet. Ovnen kan bli skadet.
- Stå aldri på komfyren eller en åpen ovnsdør.
- Ovnsdøren er varm når ovnen er slått på, bruk derfor alltid håndtaket til å åpne den.
- Løft aldri komfyren i ovnshåndtaket.
- Gå alltid et skritt tilbake når ovnsdøren åpnes for å la damp og varm luft slippe ut før maten tas ut.
- Bruk aldri komfyren til oppvarming av lokaler. På grunn av høy temperatur kan det ta fyr i lettantennelige gjenstander i nærheten.
- Ta ikke i komfyren med våte eller fuktige hender.
- Bruk ikke komfyren barbent.
- Flamber aldri under en ventilator. Flammene kan antenne ventilatoren.
- Når du bruker komfyren bør hendene alltid beskyttes med grillvotter, grytelapper eller lignende. Pass på at de ikke kommer i nærheten av varme kokesoner. Sørg også for at de ikke er våte eller fuktige fordi dette øker varmeledningsevnen og kan føre til forbrenninger.
- Ikke heng håndklær, kjøkkenhåndklær eller andre objekter på komfyren eller ovnsens håndtak fordi dette kan utgjøre en brannrisiko.
- Ikke bruk komfyrtoppen til oppbevaring. Hvis den slås på ved en feiltakelse eller hvis det er restvarme der er det risiko for at gjenstandene - alt etter materiale – varmes opp (fare for forbrenning!), smelter eller tar fyr.

- Dekk aldri koketoppen til, med f.eks. dekkplater, et klede eller beskyttelsesfolie. Hvis koketoppen slås på eller hvis det er restvarme er det risiko for at materialet tar fyr, eksploderer eller smelter.
- Bruk aldri service av plast eller aluminiumsfolie. Det smelter ved høye temperaturer og kan kanskje ta fyr!
- Oppbevar aldri lettantennelige gjenstander i nærheten av komfyren.
- Fjern fettssprut og andre brennbare (mat)rester så raskt som mulig fra koketoppens overflate fordi de kan utgjøre brannfare.
- Når induksjonstoppen brukes skal en ventilator med utlufting til friluft eller et ventilasjonsanlegg være slått på.
- Hvis det brukes et elektrisk apparat, f.eks. en håndmikser i nærheten av koketoppen skal man sørge for at ledningen ikke kommer i berøring med den varme koketoppen eller setter seg fast i ovnsdøren. Ledningsisoleringen kan bli skadet. Risiko for elektrisk støt!
- Hvis det er en skuff under ovnen må det ikke oppbevares spraybokser, lettantennelige flytende stoffer eller andre brennbare gjenstander i den.
- Sørg alltid for at betjeningsknappene er satt på av ("0") og kokesonene er skrudd av etter bruk.
- Hvis komfyren ikke har vært brukt på veldig lang tid skal den rengjøres grundig og kontrolleres for korrekt funksjon av en autorisert fagperson før den tas i bruk igjen.
- Hvis komfyren er riktig installert oppfyller den alle sikkerhetskrav fastlagt for denne produktkategorien. Man skal allikevel være forsiktig med å berøre komfyrens bak- og underside fordi disse flater ikke er designet til berøring. Skarpe og ujevne kanter kan forekomme og gi skader.
- Apparatet skal kobles til det faste ledningsnett med en hovedbryter. Tilkoblingen skal utføres i overensstemmelse med alle gjeldende tilkoblingsregler.
- ADVARSEL: Apparatet og apparatets tilgjengelige deler kan bli veldig varme, når apparatet er i bruk.
Pass på å ikke berøre varmeelementene.
Barn yngre enn 8 år skal holdes på trygg avstand eller hele tiden være under tilsyn.

- **ADVARSEL:** bruk kun barnesikringsutstyr som er designet av produsenten eller angitt som velegnet i bruksanvisningen til apparatet. Bruk av feil utstyr kan medføre risiko for ulykker.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid strømforsyningen av før rengjøring eller vedlikehold av komfyren.
- Dampen fra et damprengjøringsapparat kan trenge inn til de spenningsførende delene og medføre kortslutning. Bruk aldri et damprengjøringsapparat til rengjøring av ovnen.
- Ruten i ovnsdøren kan bli ødelagt av riper. Bruk derfor ikke skuremiddel, harde svamper eller børster eller skarpe metallskraper til rengjøring av ovnsruten.
- Ribbene kan tas ut ved rengjøring (se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold"). Sørg for å montere dem riktig igjen, og bruk aldri ovnen uten monterte ribber.
- Rengjør ovnen regelmessig og la ikke olje eller fett hope seg opp i bunnen av ovnen eller på rister og bakeplater. Rengjør søl fra matlaging fortløpende.
- Slå alltid komfyren av når pæren i ovnsrommet skal skiftes for å unngå elektrisk støt.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningen skal overvåkes kontinuerlig. Dette gjelder også for en rask / kort tilberedning.
- Produktet må ikke installeres bak en dørfront. Fare for overoppheting.
- Sørg for at ovntilbehøret (f.eks. grillrist) settes i korrekt iht. side 52.
- **VIKTIG MERK:** Ovnshyllene (for noen produkter er det bare én hylle) er ikke designet for å plassere maten direkte på selve hyllen. Når du lager mat, plasser alltid maten i spesielle beholdere eller bruk spesifikke materialer som passer for matkontakt.
- Hvis strømkabelen er skadet skal den byttes ut av en aut. tekniker. Garantien bortfaller, hvis dette ikke overholdes.
- **INDUKSJONSKOKETOPPER:**
 - Metallobjekter, sånn som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, idet de kan bli veldig varme.

- Unngå kjøkkenredskaper av metal (f.eks. grytesleiv). Det anbefales å benytte kjøkkenredskaper av plast eller tre
- Sørg for å benytte kokekar iht. anbefalt bunndiameter (se min. bunndiameter). Benytt aldri kokekar med en mindre bunndiameter enn sonen. Kokekaret skal plasseres midt på sonen.
- Benytt aldri skadet kokekar eller kokekar med en ujevn bunn.
- Benytt utelukkende kokekar egnet til induksjon.
- Sørg for å holde avstand til det elektromagnetiske feltet ved å stå 5-10 cm vekk fra kokesonen. De bakerste sonene bør benyttes når det er mulig.
- Magnetiske objekter (f.eks. kredittkort, disketter og USB—sticks) samt elektroniske apparater (f.eks. pc) bør ikke plasseres i nærheten av koketoppen.
- Oppvarming av lukkede magnetiske beholdere/bokser er forbudt! Lukkede beholdere/bokser kan eksplodere på grunn av det økede trykket under oppvarmingen. Det er videre en risiko for brann ved oppvarming av åpne beholdere/bokser, idet overopphetingsbeskyttelsen ikke virker korrekt ved oppvarming av uegnede beholdere/bokser.
- ADVARSEL: Denne induksjonskoketoppen oppfyller de Europeiske Standarder for husholdningsapparater. Derfor bør det ikke forstyrre andre elektroniske enheter.
- Personer med pacemakere bør likevel tenke på, at det i umiddelbar nærhet av en induksjonskoketopp i bruk oppstår et magnetisk felt, som evt. kan ha innflytelse på pacemakeren. I tvilstilfelle bør man kontakte sin lege.

BRUK AV KOKEKAR AV DÅRLIG KVALITET ELLER
MAGNETISKE
ADAPTERE (TIL BRUK VED BENYTTELSE AV IKKE-
MAGNETISK KOKEKAR)
MEDFØRER BORTFALL AV GARANTIE PÅ PRODUKTET.
OMTALTE PRODUKTER SKADER KOKETOPPENS
ELEKTRONISKE KOMPONENTER OG GLASS.

Produsenten/distributøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som er oppstått fordi ovenstående råd om sikkerhet og advarsler ikke er fulgt.

ENERGI MERKING/ECODESIGN

- Kommissjon delegert forskrift (EU) No 6572014 (supplerende Direktiv 2010/30/EU fra Europaparlamentet og Europarådet) .
- Kommissjon forskrift (EU) No 66/2014 (implementert Direktiv 2009/125/EC fra Europaparlamentet og Europarådet) .

Mål og kalkulasjon refererer til metoder brukt til å etablere samsvar med de ovennevnte kravene:

- Standard EN 60350-1 (elektriske ovner).
- Standard EN 60350-2 (kokeplater: elektriske kokesoner og/eller områder).

BRUK AV PRODUKTET, TIPS OM ENERGISPARING

OVN

- Sjekk at ovnsdøren alltid lukkes forsvarlig og at døren/pakningen rundt døren er ren og i orden. Ved bruk åpne kun døren når det er helt nødvendig for å hindre varmetap (for enkelte funksjoner kan det være nødvendig å bruke ovnen med døren halvt lukket, sjekk ovnens bruksanvisning).
- Skru av ovnen 5-10 minutter før tilberedningstiden er ferdig, for å utnytte restvarmen i ovnen.
- Vi anbefaler å bruke ildfaste former og regulere ovnstemperaturen underveis, hvis nødvendig.

KOKETOPP

INDUKTIONSKOGEZONER

- Brug låg på kokegrejet når muligt for at undgå energispild.
- Når kokegrejet kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin.
- Brug udelukkende kokegrej egnet til induktionskogeplader. Der findes noget kokegrej på markedet med et kraftigt magnetisk felt, som er mindre end kokegrejets bunddiameter. Undgå at bruge dette kokegrej, idet induktionskogepladen derved ikke fungerer korrekt, eller kan blive beskadiget.
- Brug altid kokegrej med tyk, helt flad bund. Brug aldrig kokegrej med konkav eller konveks bund; disse kan forårsage overophedning af kokezonen.
- VIGTIGT: Anvend aldrig adaptere mellem kokegrej, kaffekander og kogeplade.

INSTALLATIONSANVISNING

VIKTIG:

- Dette apparat er kun beregnet til bruk i private husholdninger og må ikke installeres andre steder.
Garantien bortfaller, hvis ikke ovenstående overholdes.
- Installasjonen skal utføres av en aut. fagmann i henhold til gjeldende lover og regler i installasjonslandet. Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt og/eller personskade som oppstår på grunn av feilinstallasjon. Manglende overholdelse av ovenstående, dekkes ikke av garantien.
- Produsenten har ikke ansvar for person- eller produktskader, som skyldes feil installasjon eller bruk av apparatet.
- Uautorisert service eller reparasjon medfører risiko for eksplosjon, elektrisk støt og kortslutning, hvilket kan føre til personskade eller skade på apparatet. Slike oppgaver må kun utføres av autoriserte serviceteknikere.
- Koble alltid ut strømmen til komfyren før installasjon, reparasjon og vedlikehold.
- **VIKTIG: Det anbefales å bruke beskyttelseshansker ved håndtering eller installering av apparatet.**
- **Sidevegg skal ikke være høyere enn komfyren og skal kunne tåle temperaturer på opptil 70 °C høyere enn romtemperatur.**
- **Monter ikke koketoppen i nærheten av brennbare materialer, f.eks. gardiner.**
- Noen modeller er utstyrt med beskyttende film på rustfritt stål-og aluminiumsdeler.
- **Denne filmen skal fjernes innen komfyren tas i bruk**

ADVARSEL: Etter korrekt installasjon oppfyller denne komfyren alle sikkerhetskravene innen sin produktkategori. Vær likevel spesielt påpasselig ved håndtering av baksiden og under komfyren, da disse overflatene ikke er beregnet til berøring og derfor kan ha skarpe hjørner som kan forårsake personskade.

1 INSTALLATION

PLASSERING

Installasjonen skal gjøres ihht. Fig. 1.1 for å beskytte mot overoppheting av overflater i nærheten av komfyren.

Der skal være min. 50 mm mellom komfuret og sidevæg, der er høyere end komfuret (fig. 1.1).

Det skal ikke henge gardiner/persienner bak komfyren og det skal være minimum 500 mm på hver side mellom komfyren og gardiner/persienner. Det er veldig viktig at komfyren plasseres som vist på bildet.

Overflader i umiddelbar nærhet af komfuret skal være varmekast.

Sidevægge må ikke være høyere end komfuret og skal kunne modstå temperaturer på op til 70 °C over rumtemperatur.

Installer ikke komfuret tæt på brandbare emner, f.eks. gardiner.

Hvis komfuret installeres på en forhøyning, skal komfuret fastgøres.

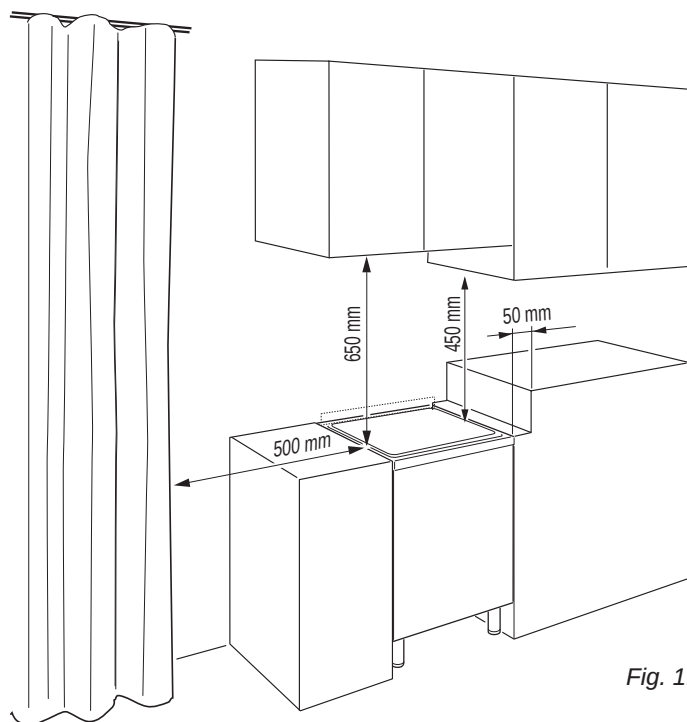


Fig. 1.1

MONTERING AV DE HØYDEJUSTERBARE BENA

De høydejusterbare bena skal monteres på komfyren før bruk (Fig. 1.2).

Komfyren legges ned på ryggen på et stykke papp eller isopor, så bunnen blir tilgjengelig. Skru de fire høydejusterbare bena fast på komfyren 1.3.

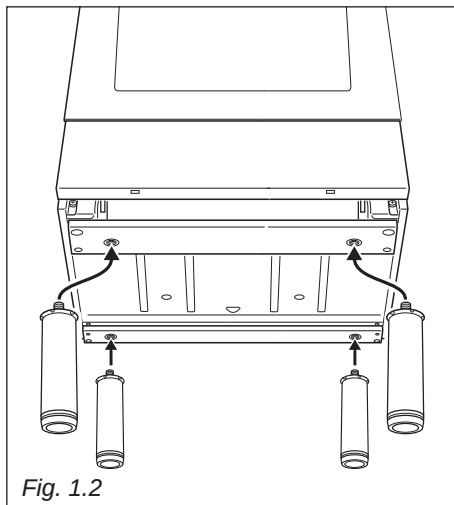


Fig. 1.2

JUSTER HØYDE PÅ KOMFYREN

Still inn høyden på komfyren ved å skru på den nederste delen av benet (fig. 1.3).

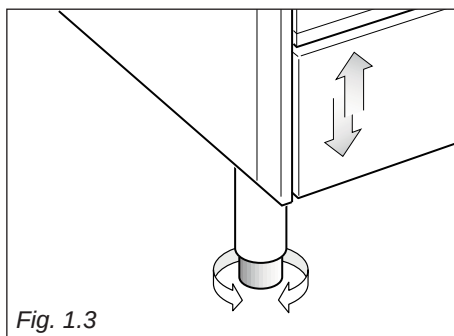


Fig. 1.3

MONTERING AV BAKKANT

Før installasjon av komfyren må bakkanten "B" monteres. (fig. 1.4)

Bakkanten "B" er festet bak på komfyren.

1. Før montering, fjernes beskyttende film.
2. Demonter de tre skruene "A" øverst på koketoppen.
3. Monter bakkanten som vist på Fig. 1.4 med de tre skruene "A".

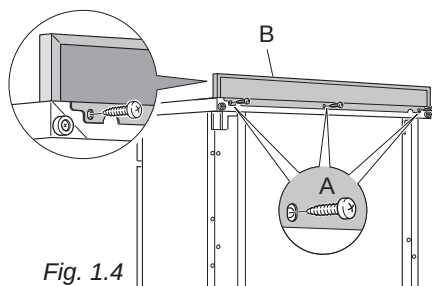
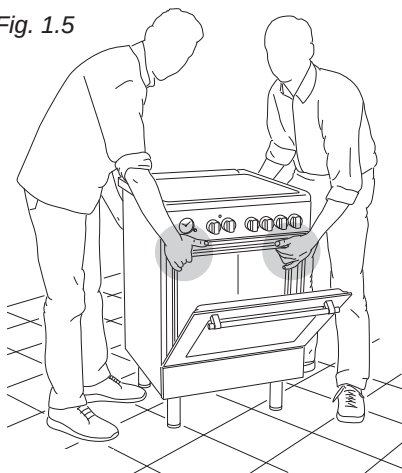


Fig. 1.4

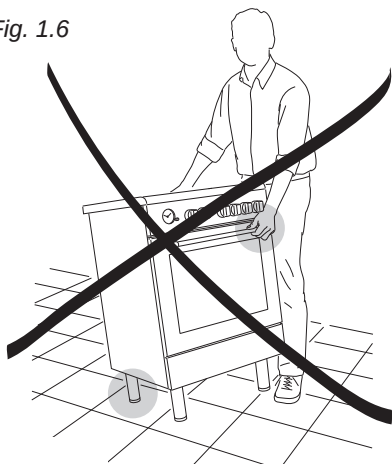
Fig. 1.5



FLYTTE KOMFYREN

ADVARSEL: Sørg for at dere er to personer om å løfte komfyren til oppreist posisjon. Dette beskytter de høydejusterbare bena mot skader (Fig. 1.5). Skyv ikke komfyren på plass, da dette vil skade komfyrens bunnplate og ben!

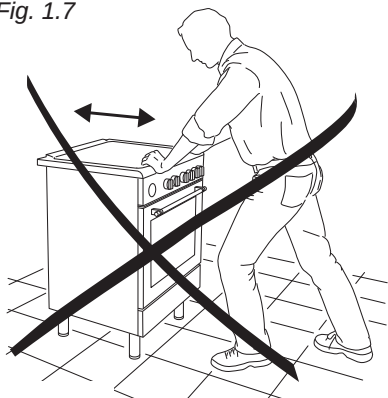
Fig. 1.6



ADVARSEL

Trekk eller løft aldri i håndtaket på ovnsdøren når komfyren løftes eller settes på plass (Fig. 1.6).

Fig. 1.7



ADVARSEL

Trekk aldri i komfyren når den flyttes (Fig. 1.7). Sørg for at bena er løftet over gulvet (Fig. 1.5).

ANTI-VIPPEBESLAG

Advarsel: Denne komfyren skal festes for å unngå at den ved et uhell vipper. Fest derfor anti-vippebeslaget bakerst på komfyren, til veggen.

Slik monteres anti-vippebeslaget:

1. Når du har valgt endelig plassering til komfyren, markerer du de to skruenes plassering til anti-vippebeslaget på veggen. Se Fig. 1.8.
2. Bor 2 x 8 mm huller i veggen og sett i de medfølgende pluggene.
VIKTIG! Før du borer må du forsikre deg om at du ikke skader hverken rør eller strømnett.
3. Anti-vippebeslaget monteres løst på veggen med de to medfølgende skruene.
4. Flytt komfyren bort til veggen og juster høyden på anti-vippebeslaget, så det passer til hullene på komfyren. Se Fig. 1.8.
5. Stram skruene.
6. Skyv komfyren helt inn til veggen, så anti-vippebeslaget er helt inn i hullet på komfyrens bakside.

VIKTIG!

Når koketoppen løftes på plass må du passe på at strømledningen ikke setter seg fast i anti-vippebeslaget.

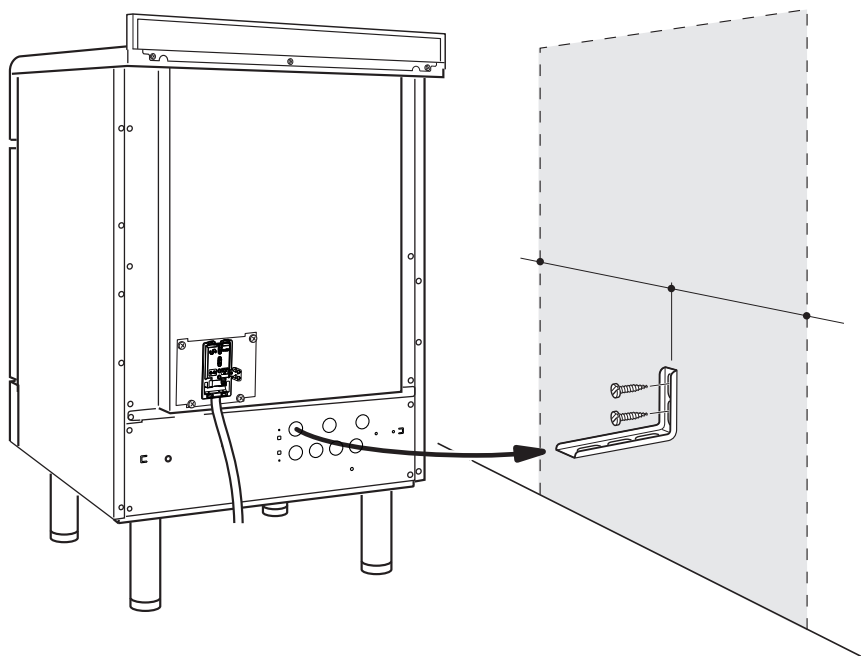


Fig. 1.8

2 ELEKTRISK TILKOBLING

Risiko for å komme til skade! Den elektriske installasjonen skal gjøres av en autorisert elinstallatør i henhold til norske bestemmelser og de lokale strømleverandørers fastsatte forskrifter. Installasjon og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig fare for brukeren og er ikke omfattet av reklamasjonsordningen.

Installasjon, vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Installasjon, vedlikehold og reparasjon må kun utføres av en autorisert fagperson.

De tilkoblingsdata (frekvens og spenning) som er angitt på komfyrens typeskilt skal uten unntak stemme med de eksisterende forhold på stedet der komfyren skal stå for å unngå skader på komfyren. Kontroller dette før tilkobling. I tvilstilfeller bør man kontakte en elinstallatør.

Komfyren leveres uten støpsel til fast installasjon. Krever installasjonen støpsel benyttes en type som svarer til gjeldende lover og regler i landet der komfyren skal stå.

Hvis stikkontakt ikke er tilgjengelig eller hvis komfyren skal kobles til en fast installasjon skal det kunne avbrytes på gruppeavbryteren. Med gruppeavbryter forstås kontakt med en kontaktåpning på minst 3 mm, så som LS-kontakter, sikringer og releer (EN 60335).

EI-ledningen må ikke komme i direkte kontakt med varmekilder med en temperatur over 50 °C.

Etter installasjon skal stikkontakten være lett tilgjengelig.

OBS: Grenuttak og skjøteledninger gir ikke nødvendig sikkerhet (risiko for brann) og må derfor ikke brukes ved tilkobling av komfyren.

Berøring av spenningsførende tilkoblinger og endring av den elektriske og mekaniske oppbygging kan være farlig for brukeren og føre til funksjonsforstyrrelser

på komfyren. Åpne aldri komfyrens kabinet.

Defekte deler må kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun hvis dette overholdes kan det garanteres at sikkerhetskravene er oppfylt.

Advarsel: til komfyrer som leveres uten tilkoblingsledning eller hvis en skadet tilkoblingsledning skal skiftes ut skal det brukes en ledning som overholder de gjeldende lover og regler der komfyren skal stå og monteringen skal foretas av en autorisert fagperson.

Komfyren skal være helt koblet fra elnettet under installasjon, vedlikehold og reparasjon.

Sørg for at en av følgende betingelser er oppfylt:

- Sikringene i installasjonen er koblet ut.
- Skrusikringene i installasjonen er skrudd helt ut.
- Støpsel er trukket ut (hvis det er et).

Trekk ikke i ledningen på en komfyr med støpsel, men i støpselet når komfyren skal kobles fra elnettet.

Komfyrens elektriske sikkerhet kan kun garanteres når det er etablert forskriftsmessig jordforbindelse. Denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltning skal være i orden. I tvilstilfeller bør elinstallasjonen kontrolleres av en fagperson.

TILKOBLING AV STRØMLEDNINGEN

ADVARSEL! Komfyrer som leveres uten tilkoblingskabel, eller hvis en skadet tilkoblingskabel skal skiftes ut, skal det brukes en spesiell kabel, og monteringen skal **gjøres av en autorisert fagmann**.

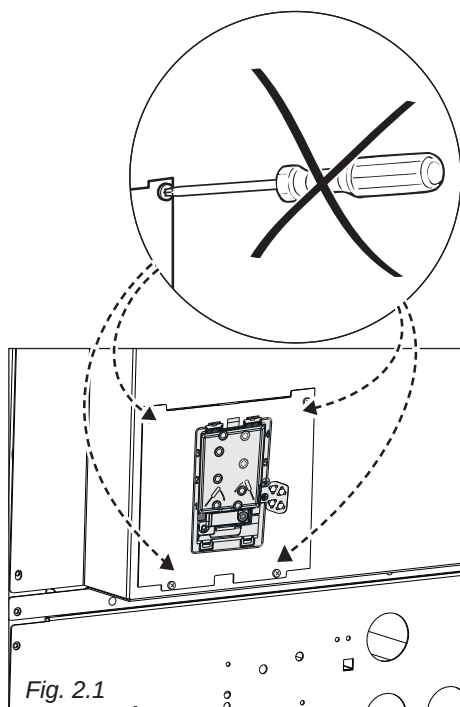
Viktig! Denne koke toppen skal kobles til av en autorisert person.

Koble til ledningen ved å følge disse trinnene:

- Løsne dekslet "A" til klemrekken ved å sette inn en skrutrekker i krokene "B" (Fig. 2.1). Ta dekslet "A" til klemrekken helt av.
- Skru skruen "C" ut og åpne avlastningen "D" helt ved å plassere en skrutrekker i kroken "E" (Fig. 2.2.).
- Koble til fase, null og jord i klemrekken "F" som vist i tilkoblingsdiagrammet i Fig. 2.2.; Lusene "G"
- (Fig. 2.1.) brukes som vist i diagrammene i Fig. 8.3. (de leveres ferdig montert i klemrekken).
- Trekk kabelen på plass og fest den med avlastningen "D" (ved å hekte kroken "E" og skru skruen "C" fast igjen).
- Lukk dekslet "A" over klemrekken "F" (kontroller at krokene "B" er riktig heftet).

MERK: Jordledningen skal være 3 cm lengere enn de andre.

VIKTIG! Ved el-tilkobling må skruene på bakplaten bak tilkoblingsboksen aldri fjernes (Fig. 2.1).



KABELTYPE

**"Type H05RR-F ELLER H05VV-F
ELLER H05V2V2-F"**

(som kan tåle opp til 90 °C)

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Tilkobling til veggbox.

- Samtidighetsfaktor er brukt.
- Det kan brukes en samtidighetsfaktor på den samlede belastningen av apparatet. Dette skal beregnes av en autorisert elektriker.

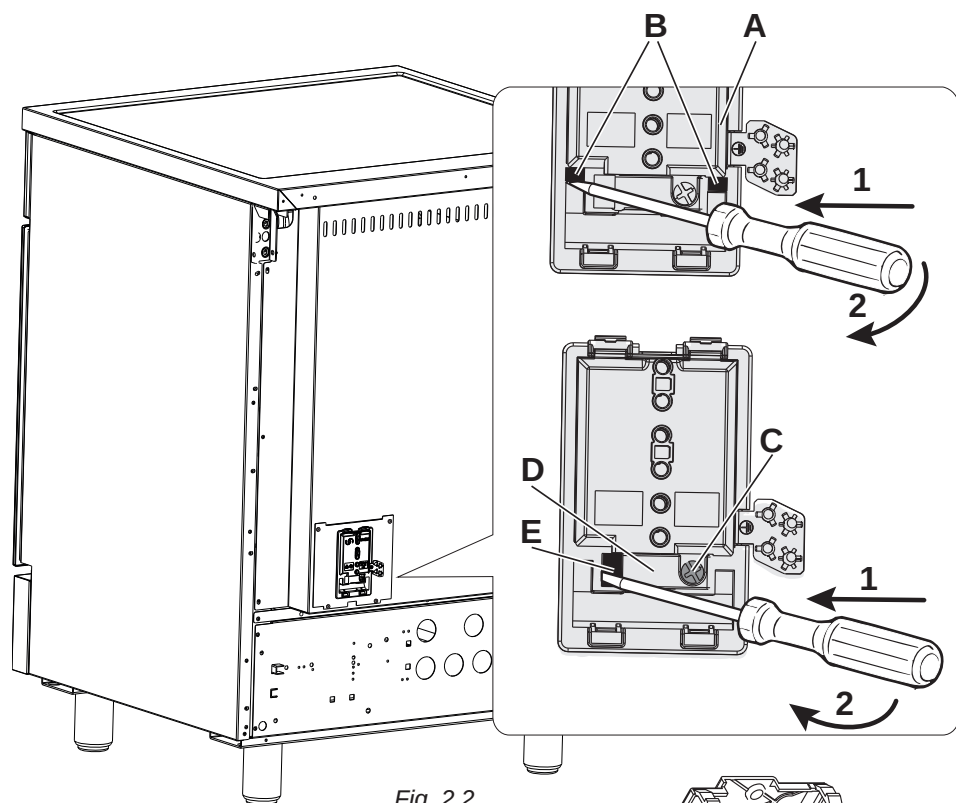


Fig. 2.2

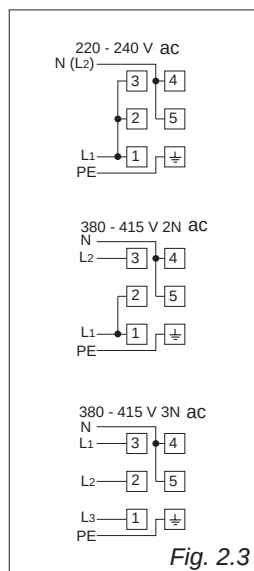
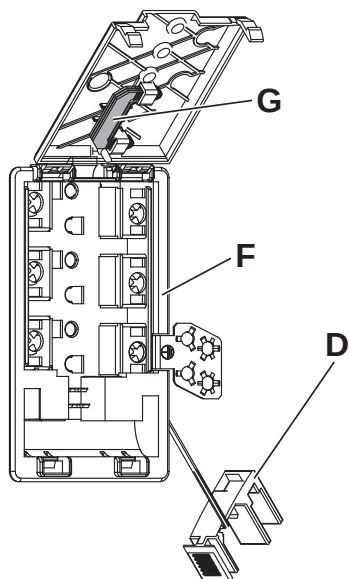


Fig. 2.3



GARANTI

Det er 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materiellfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og transport. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så du har dem tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene

Garantien dekker ikke:

Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materiellfeil

Hvis det er brukt uoriginale reservedeler

Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist

Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfelle, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør, og det viser seg, at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for servicebesøket.

Kommersielt kjøp

Kommersielt kjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes kommersielt eller kommersielt lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annet bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med kommersielt kjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til alminnelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, ring vennligst nedenstående nummer, og du vil bli henvist til nærmeste serviceinstans.

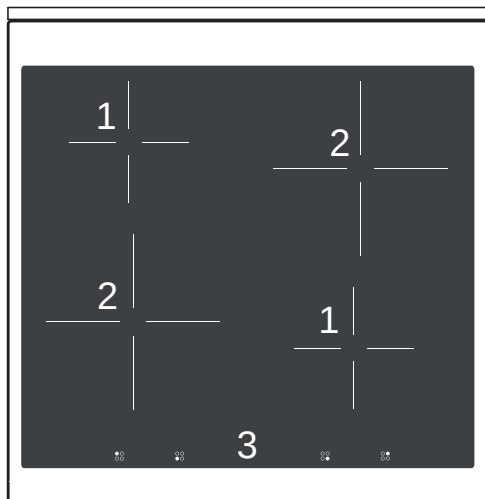
Ring på 70 25 23 03

TIL BRUKEREN

1

OVERSIKT OVER INDUKSJONSPLATEN

Fig. 1.1



- | | | |
|-----------------------|----------|---|
| 1. Induksjonskokesone | Ø 145mm | Nominell effekt: 1200 W
Booster-funksjon: 1600 W |
| 2. Induksjonskokesone | Ø 160 mm | Nominell effekt: 1500 W
Booster-funksjon: 2000 W |
| 3. Kokesonedisplay | | |

OBS:

Den nominelle effekt og effekten for boosterfunksjonen kan variere avhengig av størrelsen på kokekaret og det materiale det er fremstilt av. Minimumsdiameteren avhenger av kokekarets kvalitet og mengden av magnetisk jern i kokekaret. Jo lavere kvalitet/mengde magnetisk jern, jo større krav til diameteren. Liten diameter og lav kvalitet forlenger oppvarmingstiden og i visse tilfeller vil kokekaret ikke registreres.

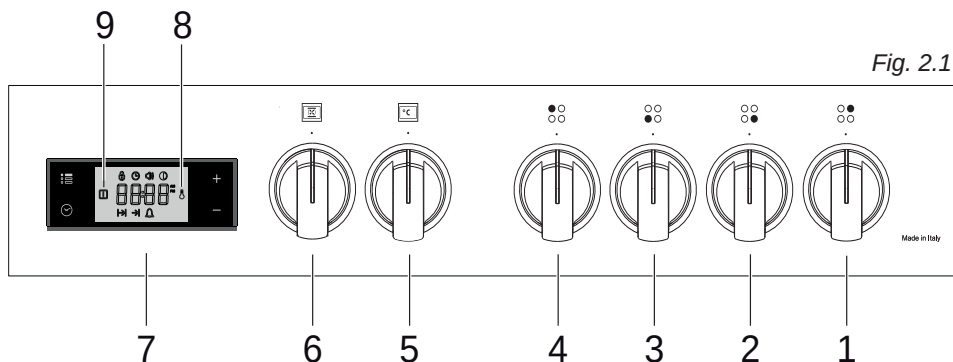
Forsiktig!

Ikke dekk til hob med aluminiumsfolie.

OBS:

Bryt strømmen til komfyren hvis den keramiske glassplaten er sprukket og kontakt service. Ta aldri en skadet komfyr i bruk!

Ikke plasser metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen. De kan bli varme.



BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANEL

1. Betjeningsknapp til høyre kokesone bak
2. Betjeningsknapp til høyre kokesone foran
3. Betjeningsknapp til venstre kokesone foran
4. Betjeningsknapp til venstre kokesone bak
5. Temperaturvelger, ovn
6. Funksjonsvelger, ovn
7. Elektronisk ur/Elektronisk touch-betjening
8. Temperaturindikator, ovn
9. Indikatorlampe som viser at ovnen er på

MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.

Merk:

Komfyren er utstyrt med en kjølevifte, som sikrer optimal effektivitet samt holder overflatetemperaturen nede.

Når ovnen varmes opp starter/stopper kjøleviften avhengig av temperatur. Avhengig av tilberedningstemperatur og lengde kan kjøleviften fortsette etter at ovnen er skrudd av. Viften fortsetter til ovnen er avkjølt tilstrekkelig.

3

BRUK AV INDUKSJONSPLATEN

Den keramiske komfyrtoppen er utstyrt med induksjonskokesoner.

Disse sonene er markert på den keramiske overflaten og betjenes med hver sin individuelle knapp på kontrollpanelet.

Displayet for hver kokesone foran på koketoppen viser følgende:



= Kokesonen er slått av (ikke aktivert).



= Kokesonen er aktivert (aktivert, men ikke slått på).
Hvis ingen av sonene slås på, slukker displayet automatisk (og kokesonen deaktiveres) etter 10 sekunder.



= Varmeinnstilling.



= Boosterfunksjon.



= Restvarmeindikator.



= Registrering av kokekar.



= Betyr at koketoppen skal nullstilles (se eksempler senere i denne bruksanvisningen).

Note: each lit figure refers to the relevant cooking zone.

INDUKSJONSPRINSIPPET

Når sonen slås på produserer denne spolen et magnetfelt som så danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekaret som har magnetiserbar bunn. Slik varmes kokekarets bunn opp og selve kokesonen varmes opp indirekte gjennom den varme som kokekaret avgir.

Fra en kokeplate/soner som er slått på kan det komme en lett brumming eller klukkelyd. Dette er helt normale lyder for en induksjonskoketopp.

OBS: Ikke alle gryter/panner er egnet til induksjonskoketopper. Vi henviser til avsnittet "Egnet kokekar" nedenfor.

EGNEDE KJELER/PANNER

Induksjonssystemet fungerer bare ved bruk av riktig kokekar beregnet til matlaging med induksjon angis normalt med et induksjonssymbol på undersiden av kjelen). Anvendes ikke-egnet kjele/panne kan det resultere i produktskade.

Kokekarets bunn skal være magnetisk for å kunne danne det nødvendige elektromagnetiske felt som er nødvendig ved induksjonsoppvarming (kan testes om en magnet tiltrekkes av kokekarets bunn).

Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet til matlaging ved induksjon:

- glass, tre, porselen, keramikk, stentøy;
- rustfritt stål, aluminium og kobber uten magnetisk bunn.

Slik sjekker du om ditt kokekar kan brukes:

- Test bunnen av kokekaret ditt med en magnet: hvis magneten tiltrekkes og kan sitte fast kan kokekaret brukes
- Hvis du ikke har en magnet kan du helde litt vann i bunnen av kokekaret og plassere det på en passende kokesone. Slå på kokesonen: hvis kokesonens display vekselvis viser valgt varmetrinn og symbolet “” er kjelen/pannen uegnet. Etter 1 minutt slukker kokesonen automatisk og viser “” - displayet. Skru betjeningsknappen på “0”.

Viktig: Ikke bruk gryte-/kaffekanmnadapere på blussene, da dette kan forårsake overoppheting og produktskade.

Viktig: kokesoner kan ikke aktiveres hvis kokekarets diameter er for liten . For riktig bruk av kokesonene, følg angivelsene i skjemaet nedenfor.

Induksjonskokesone	Anbefalt minimumsdiameter på kokekaret (målt under kjelens bunn)
Induksjonskokesone Ø 145 mm	90 mm
Induksjonskokesone Ø 210 mm	130 mm

Viktig: Visse typer induksjonskjeler på markedet er av for dårlig kvalitet eller har et langt mindre område med ferromagnetisk metall enn selve kjelens diameter antyder. Unngå disse kjelene fordi induksjonsplaten kan bli skadet/ikke fungere riktig.

OBS: Kokekaret skal alltid plasseres midt på kokesonen.

OBS: Skal du bruke en grillpanne må kokesonen ikke være skrudd opp på maks. i for lang tid fordi høye temperaturer kan vri pannen ut av form. Bruk alltid tykkbunnede kjeler/panner.

Man kan godt bruke kokekar med større diameter enn kokesonen, men kokekarets bunn skal ikke berøre noen av de andre kokesonene.

Bruk alltid kun kokekar med tykk og helt plan bunn.

Bruk aldri kokekar med inn- eller utbuet bunn fordi dette kan resultere i overoppheting av kokesonen.

OBS: Visse typer kokekar lager støy når det plasseres på en induksjonskokesone. Dette betyr ikke at det er en feil og har ingen betydning for matlagingen.

BETJENINGSKNAPPER

Kogezonerne indstilles individuelt med hver sin betjeningsknapp placeret i kontrolpanelet, og prosessen styres af det elektroniske system.

Hvis en kogezone ikke slukkes, vil det elektroniske system automatisk slukke for den efter et fabriksindstillet tidsrum, som afhænger af det valgte varmetrin.

VARMETRINN 1-9

Skrú knappen med klokken for å velge ønsket varmetrinn mellom **1** (min.) og **9** (maks.). Du kan hele tiden endre varmetrinnet ved å skru knappen enten med eller mot klokken. Hvis du velger et nytt varmetrinn hører du et pip, og valgte varmetrinn vises i kokesonens display.

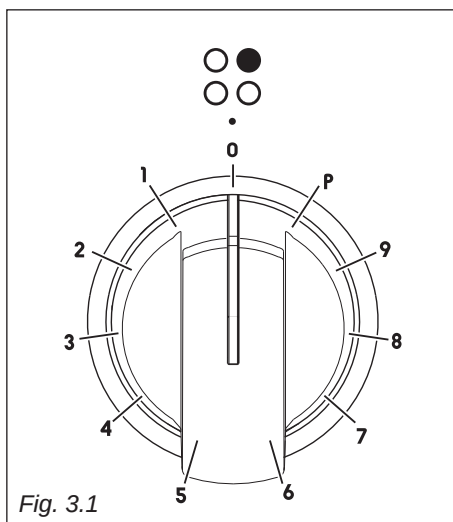


Fig. 3.1

MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.

BOOSTERFUNKSJONEN

Med denne funksjonen varmer kokesonen på maksimalt booster-nivå (høyere enn nominell effekt) i maksimalt 10 minutter. Funksjonen kan f.eks. brukes til rask oppvarming av en stor gryte vann.

For å aktivere boosterfunksjonen skrú knappen til "P" (fig. 3.2).

Når boosterfunksjonen stopper (etter 10 min.) slukker kokesonen automatisk, du hører et "pip", og displayet viser "0" (kokesonen er ikke aktiv, men heller ikke slått av). Skru knappen til "0" for å slå den av eller til ønsket varmetrinn.

VIKTIG: Boosterfunksjonen er kun egnet til matlaging basert på vann. Ikke bruk funksjonen til oppvarming av f.eks. olje til frityrsteking.

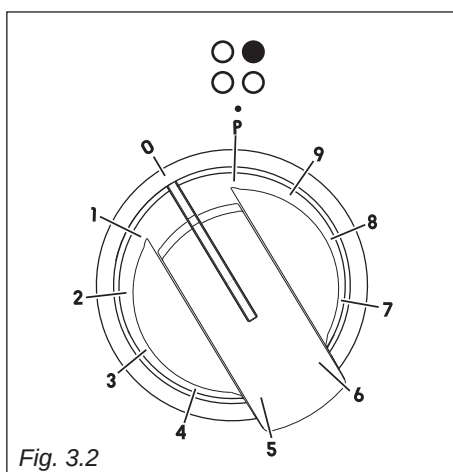


Fig. 3.2

Varmeinnstilling	Ø 145 mm Watt- ytelse	Ø 210 mm Watt- ytelse
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

EKSEMPLER PÅ VARMEINNSTILLING TIL FORSKJELLIG MATLAGING		
0	O Kokesonen er ikke aktivert	
1 to 2	Smelting Gjenoppvarming	Sauser, smør, sjokolade, gelatin Ferdigretter
2 to 3	Småkoke	Ris, pudding, sukker, sirup
3 to 4	Damping	Grønnsaker, fisk, kjøtt
4 to 5	Vann	Dampede poteter, supper, pasta friske grønnsaker
6 to 7	Medium tilberedning Småkoke	Kjøtt, lever, egg, pølser Gulasj
7 to 8	Tilberedning	Poteter
9	Steking, bruning Koke vann	Biffer, omelett, panerte retter Vann
P	Få en stor kjele vann til å koke raskt	

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

Kokesonene slås automatisk av etter et maksimalt, fabrikkinnstilt tidsrom hvis du i tidsrommet ikke foretar deg noe.

Dette maksimale tidsrom avhenger av den valgte varmeinnstilling som illustrert i nedenstående skjema.

Når en kokesone slukkes høres det et "pip", og displayet viser "0" (kokesonen er ikke aktiv, men heller ikke slått av). Skru knappen til "0" for å slå den av.

Hver gang du foretar en endring med en av betjeningsknappene nullstilles kokesonens maksimale tilberedningstid til det opprinnelige tidsrom.

Varmeinnstilling	Maksimal tilberedningstid
1	10 timer
2	5 timer
3	5 timer
4	4 timer
5	3 timer
6	2 timer
7	2 timer
8	2 timer
9	1 time
0	10 minutter

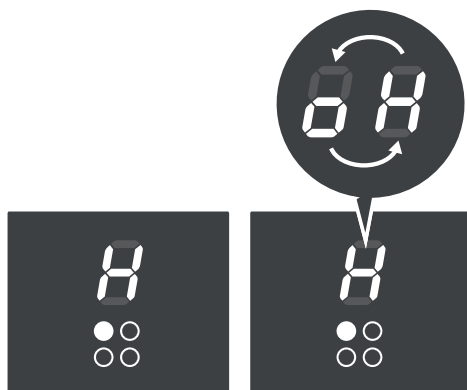
RESTVARMEINDIKATOR

Når en kokesone slås av (varmetrinn "0"), vises "H" i displayet så lenge kokesonen er for varm til at den kan berøres.

"H" kan veksle mellom andre displaysymboler, bl.a. "0" i de tilfeller der en kokesone er slått av automatisk, men knappen ikke er skrudd til "0".

Unngå å røre ved komfyrtoppen i kokesoneområdet. Ha alltid barn under oppsyn i nærheten.

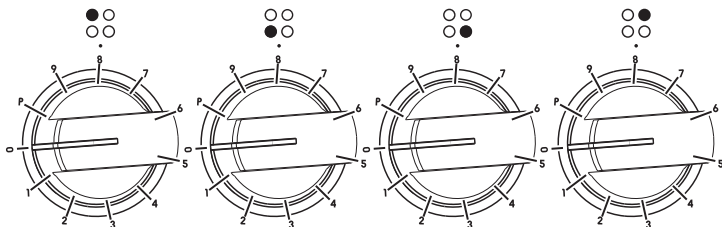
"H" vises ikke lenger når kokesonen er kjølt tilstrekkelig ned (forhåndsinnstilt temperatur). Du kan alltid gjenoppta bruken av kokesonen ved å skru betjeningsknappen til ønsket varmetrinn.



REDUSERING AV MAKSIMALEFFEKT

Maksimaleffekten for koketoppen (7200 W) kan reduseres til 6000 W, 3500 W eller 2800 W. Dette gjøres på følgende måte:

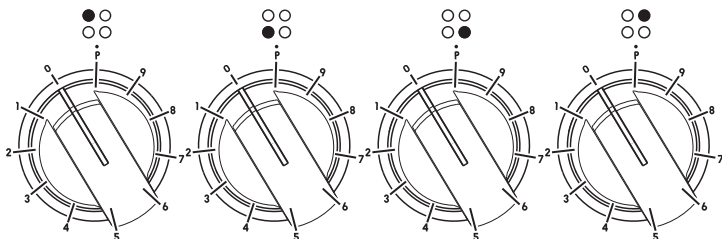
- Før koketoppen kobles til strøm skrur betjeningsknappen for hver kokesone til "8". Koble nå koketoppen til strøm.



- Valgt maksimaleffekt kan nå sees i displayene til de to venstre kokesonene. Står det f.eks. "7" i den forreste, venstre kokesones display og "2" i den bakerste, venstre kokesones display er maksimaleffekten 7200 W.



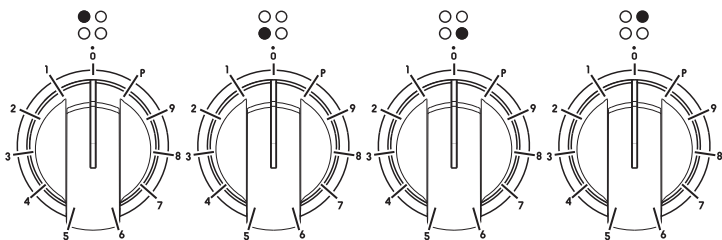
- Skrus alle betjeningsknappene til "P".



- Displayene for de venstre kokesonene viser nå med 5 minutters intervall de forskjellige maksimaleffektene som kan velges for koketoppen.



- Når ønsket maksimaleffekt vises, skrur en vilkårlig betjeningsknapp til "0" innen 5 sekunder: den valgte maksimaleffekten vises nå i displayet. For å lagre innstillingen skrur alle betjeningsknappene til "0". Den nye maksimaleffekten for koketoppen er lagret.

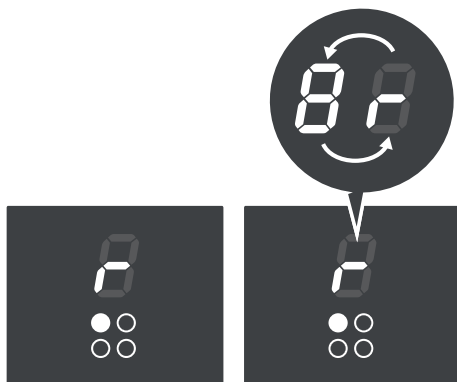


MAKSIMALEFFEKT UNDER MATLAGING

Hvis det brukes flere kokesoner under matlagingen, og koketoppens effekt overstiger valgt maksimaleffekt høres en alarmtone (pip) og den sist innstilte kokesonen viser symbolet "⌞" i displayet vekselvis med det valgte varmetrinnnet.

Denne kokesonens varmetrinn reduseres nå automatisk slik at maksimaleffekten for hele koketoppen ikke lenger overskrides.

"⌞" indikerer at kokesonens effekt er redusert og at betjeningsknappens innstilling derfor ikke lenger stemmer med det faktiske varmetrinnnet valgt av systemet. Symbolet "⌞" forsvinner derfor fra displayet når betjeningsknappen skrues til valgt varmetrinn (eller et lavere).



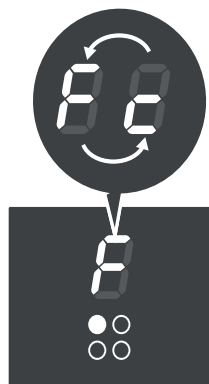
VARMESIKRING

Koketoppen er utstyrt med varmesikring for at det elektroniske systemet for hver enkelt kokesone ikke skades ved overoppheting.

OVEROPPHETING AV DISPLAY

- **Påslått kokesone:** I kokesonens display vises vekselvis "F" og "C".
- **Avslått kokesone:** Alle kokesoner slås av automatisk og sonenes display viser vekselvis "F" og "C".

La koketoppen kjøle ned mens displayene er slått av. Hvis et eller flere av displayene viser "0" skal den tilsvarende knappen skrus til "0". Koketoppen kan så brukes igjen.



OVEROPPHETING AV KOKESONER

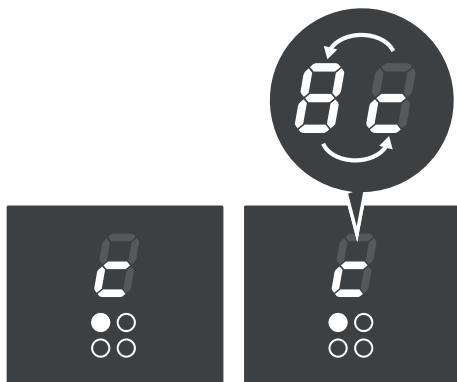
- **Avslått kokesone:** I kokesonens display vises "E".
- **Påslått kokesone:** I kokesonens display vises vekselvis valgt varmetrinn og "E".

La kokesonen kjøle ned før den brukes igjen.



OVEROPPHETING AV INDUKSJONGENERATOR

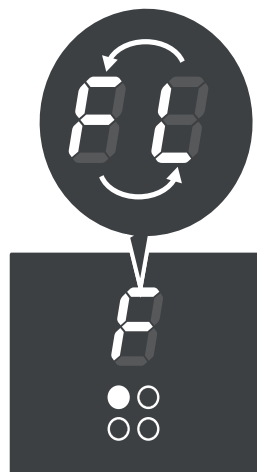
- **Avslått kokesone:** I kokesonens display vises "C".
- **Påslått kokesone:** I kokesonens display vises vekselvis valgt varmetrinn og "C". Det er ingen effekt på kokesonen. **La kokesonen kjøle ned før den brukes igjen.**



FEILKODER I DISPLAYET

Hvis en feilkode vises i et eller flere displayer (displayet viser vekselvis "F" og et annet symbol f.eks. "L", "F" eller "0",):

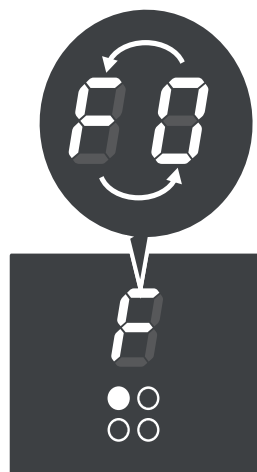
1. Koble koketoppen fra strømforsyningen.
2. Koble til strømforsyningen igjen og slå på koketoppen.
3. Vent ca. 2 minutter, hvis feilkoden ikke lenger vises kan koketoppen brukes.
4. Hvis feilkoden fortsatt vises, gjenta trinn 1-3.
5. Hvis feilkoden fortsatt vises, kontakt service.



DISPLAYET FUNGERER IKKE

Hvis et eller flere display ikke virker eller bare er halvt opplyst.

1. Koble fra strømforsyningen til koketoppen.
2. Koble til strømforsyningen igjen og slå på koketoppen.
3. Vent ca. 2 minutter, hvis displayet nå fungerer kan koketoppen brukes.
4. Hvis det fortsatt er displayfeil, gjenta trinn 1-3.
5. Hvis feilen fortsetter, kontakt service.



SIKKER BRUK AV INDUKSJONSPLATEN

- Sørg alltid for at du bruker riktig betjeningsknapp til kokesonen du vil aktivere. Det anbefales å plassere kokekaret på kokesonen før du slår på, samt å fjerne kokekaret så snart du slår den av.
- Bruk kokekar med plan og jevn bunn. Ujevne og bunner som buler kan ripe den glasskeramiske overflaten. Sørg alltid for at bunnen er ren og tørr.
- Etterlat aldri våte eller fuktige lokk på induksjonstoppen. Det kan skapes undertrykk under lokket som kan skade glasset.
- Den glasskeramiske overflaten og kokekaret skal være rent. Sørg for å fjerne eventuelle matrester (særlig hvis de inneholder sukker), skitt etc. med riktig rengjøringsmiddel.
- Kokekarets håndtak skal aldri stikke ut over komfyrens kant fordi det er større risiko for å velte det. **Sørg alltid for at barn ikke kan få tak i kokekaret.**
- Len deg aldri inn over kokesonene når de er slått på.
- Ikke mist tunge eller skarpe gjenstander ned på den glasskeramiske platen. **Hvis platen går i stykker eller skades skal strømforsyningen kobles ut og service kontaktes.** Slike skader dekkes ikke av garantien men kan dekkes av husets glassforsikring.
- Legg ikke aluminiumsfolie eller plastgjenstander på kokesonene når de er varme. Slike materialer kan brenne fast i overflaten.
- Følg alltid rengjøringsanvisningene nøyaktig.

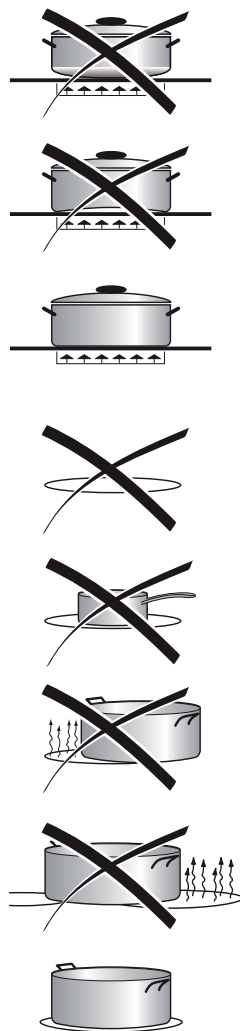


Fig. 3.3

BRUK ALDRI KOKEKAR MED MASKINPRODUSERTE GROVE, SIRKULÆRE RILLER



Fig. 3.4

RENGJØRING

Sørg alltid for at komfyren er slått av før rengjøring begynner.

- Fjern alltid fastbrent mat med den tilhørende glasskeramiske skrape.
- Støv og matrester kan fjernes med en fuktig klut.
- Bruk aldri etsende eller kraftig skurende rengjøringsmidler fordi disse kan skade induksjonstoppens overflate.
- Skjolder etter at noe har kokt over eller merker etter gryter (blålige/hvite skjolder) kan med forsiktighet fjernes med skurekrem på en fuktig klut.
- Rester av rengjøringsmidler på koketoppen skal tørkes vekk med en fuktig klut.
- Det anbefales på det sterkeste å holde alle gjenstander som kan smelte borte fra koketoppen: f.eks. plast, aluminiumsfolie, sukker i fast eller flytende form.
- Hvis noe ved et uhell har smeltet på platen skal det fjernes med det samme (mens platen fortsatt er varm) med skrapen for å unngå permanente skader på induksjonstoppen. Pass på at du ikke brenner deg på den varme koketoppen.
- Bruk aldri kniver eller andre skarpe redskaper fordi disse kan skade den keramiske platen.
- Bruk aldri stålull eller slipesvamp til rengjøring fordi disse kan forårsake riper som ikke kan repareres.

OBS! Når du rengjør induksjonstoppen med glasskraper skal du være forsiktig med ikke å skade komfyrens metallkanter rundt induksjonstoppen.

Rip ikke i komfyrtoppen med skarpe gjenstander.

Bruk aldri komfyrtoppen som arbeidsbord under matlaging.

Bruk aldri et damprengjøringsapparat fordi fukten kan trenge inn i koketoppen, skade elektronikken og gjøre det farlig å bruke koketoppen.

Fig. 3.5



4 MULTIFUNKSJONSOVN

Forsiktig: Ovnsdøren blir veldig varm, når ovnen er i bruk. Hold derfor barn borte fra den varme ovnsdøren.

GENERELT OVERBLIKK

Med denne multifunksjonsovn er det mulig å stille inn 8 forskjellige tilberedningsprogrammer. Programmene er termostatkontrollert og opprettholdes med fire varme-elementer:

- Nederste varme-element
- Øverste varme-element
- Grill-element
- Varmluft med ringvarme-element

Merk:

Innen første gangsbruk anbefales det å varme opp ovnen med over-/undervarme

 ved maks. varme i ca. 60 minutter. Deretter ytterligere ca. 15 minutter på varmluft med ringvarme-element  og varmluft + grill . Dette eliminerer evt. overskytende rester av olje fra produksjonen.

Merk: Sørg for god ventilasjon i rommet under denne prosedyren, fordi det utvikles en kraftig lukt av oljerester.

Rengjør deretter ovnsrommet og tilbehør med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.

OVNSFUNKSJONER

Oppvarming og tilberedning i multifunksjonsovn iht nedenstående:

- Over-/undervarme**
Varmen produseres av det øverste og nederste varme-elementet.
- Varmluft med ringvarme-element**
Varmen sendes rundt i ovnen via ringvarme-elementet, som gir en rask og jevn oppvarming. Det er mulig å tilberede mat på flere skinner av gangen med denne funksjonen.
- Varmluft**
Varmen produseres av det øverste og nederste varme-elementet og sendes rundt i ovnen med viften.
- Grill**
Varmen kommer fra grill-elementet.
- Grill + varmluft**
Varmen fra grill-elementet sendes rundt i ovnen via viften.
- Opptining**
Opptining skjer via viften uten aktivering av varme-elementer.

ADVARSEL: Ovnsdøren er varm. Bruk derfor håndtaket.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er i bruk.

PLASSER ALDRI matvarer, stekebrett eller aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.

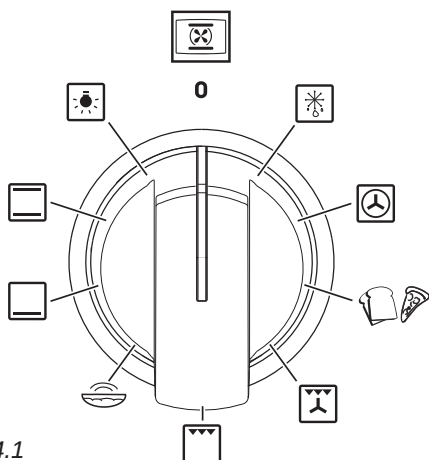


Fig. 4.1

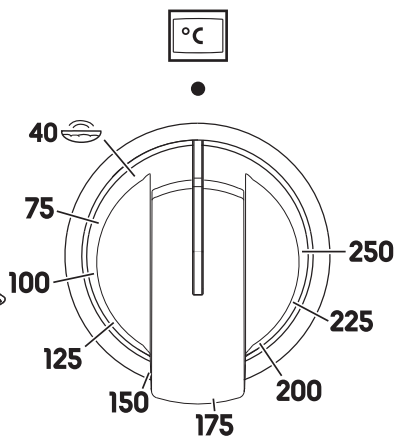


Fig. 4.2

MERK: Den fysiske betjeningsknapp og symbolene kan variere fra bildet.

TEMPERATURVELGER (Fig. 4.2)

Sett funksjonsvelgeren på den ønskete innstilling og temperaturvelgeren på ønsket temperatur for aktivering av varme-elementene.

Varme-elementene aktiveres automatisk avhengig av funksjonsvalg.

Indikatorlampen over temperaturvelgeren lyser når ovnen tennes og slukkes, og når den ønskete temperatur er oppnådd. Lyset i indikatorlampen vil tenne og slukke under tilberedningen, hvilket er helt normalt.

FUNKSJONSVELGER (Fig. 4.1)

Drei funksjonsvelgeren med klokken til den ønskete funksjon.



OVNSLYS

Ved innstilling på denne funksjonen tennes lyset i ovnen. Ovnslyset tennes så snart en tilberedningsfunksjon velges.



OVER-/UNDERVARME

Det øverste og nederste varme-elementet aktiveres.

Temperaturen stilles inn mellom 50 °C og maks. varme med temperaturvelgeren. Forvarm ovnen innen maten settes inn i ovnen, når denne funksjonen velges.

Anbefales til:

Matvarer som krever den samme tilberedning inni og utenpå, f.eks. en stek, spareribs, marengs o.l.



UNDERVARME

Ved denne innstillingen, er kun det nederste varmeelementet aktivert.

Varmen fordeles ved en naturlig konveksjon.

Temperaturen skal reguleres mellom 40 °C og maksimumsposisjon med temperaturvelgeren.

Anbefales til:

For ferdigtilberedning av retter, som krever høyere temperaturer ved undervarme.



HEVING – OVERVARME

Ved denne innstillingen, er kun det øverste varme-elementet aktivert.

Varmen fordeles ved en naturlig konveksjon.

Ved normal tilberedning skal temperaturen reguleres mellom **40 °C** og max. **250 °C**.

Heving ved 40 °C.

Anbefales til:

Dette program er særlig egnet til ferdigtilberedning av retter, som krever høyere temperaturer ved overvarme; for raskere, mere jevn heving, alle typer deig inneholdende mel samt frisk, hjemmelaget pasta.



GRILL

Det infrarøde varme-elementet er aktivert.

Varmen spres via stråling.

Grill ALLTID med **ovnsdøren lukket** og velg temperatur med temperaturvelgeren mellom **40 °C** og **225 °C**.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

For ytterligere informasjon se avsnittet: "Bruk av grill-funksjonen".

Anbefales til:

Intens grilling når matvarer skal brunes, ristes, ved sprø overflader o.l.



VARMLUFT + GRILL

Grill-elementet og viften er aktivert.

Varmens fordeles via stråling og viften sender varmen rundt i ovnen. Still inn temperaturen med temperaturvelgeren mellom 40 °C og 225 °C maks. Forvarm ovnen 5 minutter innen maten settes inn.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

For ytterligere informasjon se avsnittet: "Bruk av varmluft + grill-funksjonen".

Anbefales til:

Matvarer som krever rask bruning på utsiden, men saftig inni, f.eks. biff o.l.



BRØD/PIZZA - VARMLUFT

Det øverste og nederste varme-elementet samt viften er aktivert.

Varmen kommer fra det øverste og nederste varme-elementet, og sendes rundt i ovnen via viften (varmluft).

Still inn temperaturen med temperaturvelgeren mellom 40 °C og maks. temperatur.

Anbefales til:

Store mengder matvarer som krever den samme tilberedning av både ytterside og innside, f.eks. kalkun, kaker o.l.



VARMLUFT MED RINGVARME-ELEMENT

Vifte og ringvarme-element er aktivert

Varmen fordeles med konveksjon.

Ved denne funksjonen er det ikke nødvendig å forvarme ovnen.

Anbefales til:

Matvarer som skal ha en sprø ytterside, men myk inni, f.eks. lasagne, lammekjøtt, roastbiff, hel fisk o.l.



OPPTINING OG ECO-FUNKSJON

Med termostatknappen på "●". Kun viften er aktivert. Opptining skjer ved vanlig ventilasjon uten varme.

Anbefales til:

Hurtig opptining av frosne matvarer. Beregn ca. en time til opptining av en kilo matvare. Likevel avhenger den enkelte opptiningstiden av flere faktorer som mengde og type matvare.

ECO-FUNKSJON (ENERGISPARING)

Det øverste og nederste varmeelementet samt viften går. Varmen kommer fra det øverste og nederste varmeelementet, og sendes rundt i ovnen via viften (varmluft). Denne funksjonen reduserer produktets energiforbruk, og er særlig velegnet til skånsom tilberedning av mindre mengder på én rille.

Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen. Brukes med lukket ovnsdør.

Tilberedningstiden kan være litt lengre enn på standard-ovnsfunksjonene.

Ikke benytt denne funksjonen til å forvarme ovnen.

Velegnet til:

Matvarer med stort volum / kvantitet, som krever samme interne og eksterne temperatur; f.eks. stek, kalkunlår, kaker etc.

PLASSER ALDRI matvarer, former/fat eller sølvpapir i bunnen av ovnen. Fare for å skade emaljen.

GODE RÅD VEDRØRENDE TILBEREDNING

STERILISERING

Sterilisering av matvarer til konservering i hermetisk lukkede beholdere gjøres på følgende måte:

- Sett funksjonsvelgeren på .
- Sett temperaturvelgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Sett temperaturvelgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Fyll langpannen med varmt vann.
- Sett beholderne i langpannen. Sørg for at de ikke er i kontakt med hverandre. Sett temperaturvelgeren på 135 °C.

Når steriliseringen er begynt, dvs. når innholdet i beholderne begynner å boble, skrudd ovnen av og kjøles ned.

TILBEREDNING PÅ FLERE OVNSKINNER AV GANGEN

Ved innstilling på  eller  kan du tilberede forskjellige typer matvarer som fisk, kaker og kjøtt samtidig uten at matvarene avgir smak og lukt til hverandre. For beste resultat bør nedenstående overholdes:

- Tilberedningstemperaturene på de forskjellige matvarene må være så lik som mulig. De bør som hovedregel ikke variere mer enn 20 °C - 25 °C.
- Matvarene skal settes i ovnen avhengig av egnet tilberedningstid.

Denne funksjonen er både tid- og energisparende.

GJØRE BRØD FERSKT IGJEN

Sett funksjonsvelgeren på  og still inn temperaturen på 150 °C. Brød føles ferskt igjen hvis det gjøres litt vått med noen få dråper vann, og så settes i ovnen i 10 minutter på maks. varme.

BRUNING

For å oppnå en klassisk bruning er det viktig å tenke på følgende:

- Det anbefales å opprettholde temperaturen på 180 °C - 200 °C.
- Tilberedningstiden avhenger av mengde og type matvare.

BRUK AV GRILLEN

Forvarm ovnen ca. 5 minutter. Sett matvarene i ovnen så nær grill-elementet som mulig. Langpannen bør plasseres under for å fange opp fett og kjøttsaft.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

GRILL + VARMLUFT

Still inn funksjonsvelgeren på . Temperaturen skal reguleres med termostatkappen mellom 40 °C og max. 225 °C. Etter oppvarming settes maten i ovnen. **Ovnsdøren lukkes.** Grill alltid med **ovnsdøren lukket** og la ovnen gå med varmen på inntil grillingen er ferdig. Ved å tilføre litt smør mot slutten av tilberedningen, får maten en lekker gylden farge.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Grill ALLTID med ovnsdøren lukket.

Merk: Det anbefales ikke å grille i mere enn 30 minutter av gangen.

VIKTIG! Ovnsdøren blir veldig varm under grilling. Hold barn borte fra den varme ovnsdøren.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er bruk.

OVNTILBEREDING

Forvarm ovnen på den ønskede temperatur. Når temperaturen er nådd, settes maten i ovnen. Skru av ovnen 5 min. før tilberedningstiden er ferdig, på den måten utnyttes restvarmen.

HEVING



Hevefunksjonen halverer hevetiden og gjør deigen jevn, elastisk og klar til å elte.

Ved hjelp av vår spesielle funksjon, hever deigen i ovnen bedre og raskere, sammenlignet med heving på benken. Det er tidsbesparende og hjelper deg til å lage den perfekte deigen til velsmakende og velduftende pizzaer.

Ha deigen i en varmebestandig plast- eller glassbeholder og plasser den på en grillrist i midten av ovnen.

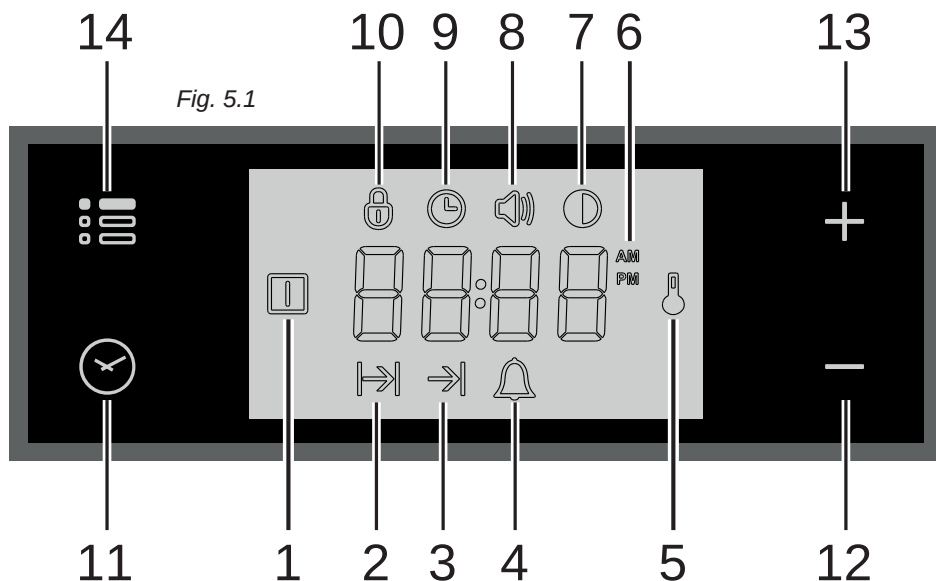
Drei betjeningsknappen til "heve"-symbolet og still inn temperaturen til 40 grader ved å dreie den andre betjeningsknappen på termostatsymbolet.

La deigen heve i ovnen i minst 3 timer, avhengig av type deig, hvilket mel det er brukt i deigen samt temperaturen i omgivelsene om sommeren eller vinteren. Deigen er ferdig, når den er hevet til dobbelt størrelse, og når overflaten føles myk og elastisk.

TILBEREDNINGSEKSEMPLER

Temperaturene er kun veiledende og avhenger av kvalitet og mengde. Husk å bruke kokekar egnet til ovnsteking og juster temperaturen, hvis nødvendig.

Matvarer	Tilberedningstemperatur
Lasagne	220°C
Ovnbakt pasta	220°C
Pizza	225°C
Ris	225°C
Stekt løk	190°C
Spinat crêpes	185°C
Fløtegratinerte poteter	185°C
Fylte tomater	180°C
Ostesoufflé	170°C
Stekt kalv	180°C
Grillete kalvekoteletter	210°C
Kyllingbryst med tomat	180°C
Grillet kylling	190°C
Roast biff	175°C
Sjøtunge	170°C
Kake	175°C
Fruktterte	170°C
Rullekake	160°C
Sandkake	170°C
Sukkerbrød	160°C



Beskrivelse av display-symboler:

1. På/Av
2. Tilberedningstid
3. Avsluttet tilberedningstid
4. Timer
5. Ovnstemperatur
6. AM/PM tid
7. Display-lys
8. Akustisk signal-volum
9. Dato-innstilling
10. Lås av touchpanel

Symboloversikt på touchpanelet:

11. Programvelger
12. Betjeningsknapp gå tilbake i alle innstillinger
13. Betjeningsknapp gå frem i alle innstillinger
14. Meny

VIKTIG: Ved bruk av timeren og under halvautomatisk og automatisk tilberedning, vil nedtellingsfunksjonen med resterende tid igjen vises i displayet.

MERK – VIKTIG:

RENGJØRING AV ELEKTRONISK DISPLAY

Følg veiledningen nøye i avsnittet om "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".

"TOUCH-BETJENING" TASTER

Touch-betjeningspanelet skal betjenes med fingrene (med lett berøring på tastene). Når du bruker touch-betjeningspanelet, anbefales det å bruke et litt større område av fingeren (hele flaten av fingertuppen), fremfor kun fingertuppen. Når du bruker touch-betjeningspanelet, anbefales det å bruke et litt større område av fingeren (hele flaten av fingertuppen), fremfor kun fingertuppen.

TIDSINNSTILLING

Ved første tilkobling, eller etter en strømstans, vil ordet "OFF" blinke på displayet, og symbolet "🕒" lyser opp. Juster tiden ved å trykke lett på "+" eller "—" tastene.

Viktig: Ovnens fungerer ikke, ved manuell tilberedning, uten først å ha stilt inn tiden.

For å endre tidsinnstillingen når apparatet allerede er installert, trykk lett på "⏸️" tasten i 2 sekunder, og trykk deretter på tasten igjen, inntil symbolet "🕒" blinker. Juster deretter tiden innen 5 sekunder, ved å bruke "+" eller "—" tastene.

Viktig: Det er ikke mulig å justere tiden mens et program er i gang.

BRUK AV TIMER

Du kan bruke timeren på et hvilket som helst tidspunkt, selv når ovnen ikke er i bruk.

MERK – VIKTIG: Dette er utelukkende en alarm, som IKKE slår av ovnen eller grillen.

HUSK Å SLÅ AV OVNEN/GRILLEN MANUELT.

Det er mulig å stille inn timeren opptil 23 timer og 59 minutter.

1. For å stille inn timeren når apparatet allerede er tilkoblet, trykk lett på "🕒" tasten (flere ganger), inntil "🔔" symbolet blinker på displayet. Still inn timeren (øk antall minutter) innen 5 sekunder ved bruk av "+" eller "—" tastene. Ved endt justering vises nedtellingen i displayet.
2. Ved endt nedtelling, gir timeren en bip-lyd og "🔔" symbolet blinker på displayet. Trykk lett på en hvilken som helst tast for å skru av lydsignalet, som ellers stopper av seg selv etter 7 minutter.
3. Skru av ovnen manuelt (taster og termostatknappe i OFF-posisjon), hvis du ikke ønsker å fortsette manuell tilberedning.

Nulstill til hver en tid timeren under drift på følgende måte:

- 1A. Kun timer-funksjonen er aktiv (ingen pågående halvautomatisk eller automatisk tilberedning): trykk på "🕒" tasten i 3 sekunder.
- 1B. Ved pågående halvautomatisk eller automatisk tilberedning: tryk på "🕒" tasten flere ganger, inntil "🔔" symbolet blinker på displayet. Trykk deretter på "—" tasten innen 5 sekunder, inntil "00:00" vises på displayet.
2. Dato vises på displayet.

HALVAUTOMATISK TILBEREDNING

Brukes til automatisk å slå av ovnen etter den ønskede tilberedningstiden er ferdig. Kontroller, at den riktige tiden vises.

Det halvautomatiske tilberedningsprogrammet kan stilles inn til en maksimal tid på 10 timer.

1. Velg funksjon og temperatur (funksjons- og temperaturvelger). Ovnen skrus på.
2. Trykk på "⏸" "tasten, inntil "⏸" symbolet blinker på displayet. Still inn tilberedningstiden (øk minutter – ta om nødvendig høyde for forvarmingstiden) innen 5 sekunder ved å brukee "+" eller "-". Ved endt justering vises nedtellingen på displayet.
3. Ved endt nedtelling skrus ovnen av, timeren gir en bip-lyd, "⏸" symbolet blinker og ordet "End" vises på displayet.
4. Drei temperatur- og funksjonsvelgerne til Off-posisjon.
5. Trykk på "⏸" "tasten for å deaktivere lydsignalet (som ellers stopper etter 7 minutter) og for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (tiden vises på displayet). Hvis lydsignalet i stedet deaktiveres med én av de andre tastene, trykk også på "⏸" "tasten for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (tiden vises på displayet).

For å annullere innstillingen for halvautomatisk tilberedning:

- 1A. Kun funksjonen for halvautomatisk tilberedning er aktiv (timeren er ikke i bruk): trykk på "⏸" "tasten i 3 sekunder, "⏸" symbolet og ordet "End" vises på displayet.
- 1B. Timeren er i bruk: trykk på "⏸" "tasten flere ganger, inntil "⏸" vises på displayet. Trykk deretter på "-" tasten innen 5 sekunder, inntil "00:00" vises på displayet. Byttes etter få sekunder med "⏸" symbolet og ordet "End".
2. Trykk på "⏸" "tasten igjen for å dreie programvelgeren tilbake til manuell innstilling (dato vises på displayet). Hvis tilberedningen er ferdig, drei temperatur- og funksjonsvelgerne til OFF-posisjon, ellers fortsett tilberedningen og husk å slå av ovnen manuelt.

AUTOMATISK TILBEREDNING

Bruk funksjonen for automatisk tilberedning for å slå på ovnen automatisk, tilberedning, og slå av ovnen etterpå.

Kontroller, at den riktige tid vises.

1. Velg funksjon og temperatur (funksjons- og temperaturvelger). Ovnen skrus på.
2. Velg din tilberedningstid og ta om nødvendig høyde for forvarmingstiden. Still inn tilberedningstiden som angitt ovenfor under avsnittet "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".
3. Trykk på "⏸" "tasten flere gange, inntil "⏸" symbolet vises på displayet. Still deretter inn den tiden du ønsker at ovnen skal skrus av, ved å trykke på "+" eller "-" tasten.
4. Hvis ikke tilberedningsprosessen startes øyeblikkelig, vil displayet vise aktuell dato samt "⏸" og "⏸" symbolene. Ovnen skrus av, men nå er den stilt inn til automatisk tilberedning.
 - For å kontrollere tilberedningstiden, berør "⏸" -knappen én gang, "⏸" -symbolet vil blinke.

(ev. For å kontrollere steketiden, berør "☺"-knappen én gang, "⇒" -symbolet vil blinke.)

- For å kontrollere slukketiden, berør "☺" -knappen flere ganger inntil "⇒" -symbolet blinker.
- (ev. For å kontrollere tiden som gjenstår, berør "☺" -knappen flere ganger inntil "⇒" -symbolet blinker.)
- For å annullere programmet for automatisk tilberedning, følg anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".

Drei funksjons- og temperaturvelgerne til OFF-posisjon, ellers fortsatt tilberedningen og husk å slå av ovnen manuelt.

MERK – MEGET VIKTIG (AUTOMATISK ELLER HALVAUTOMATISK TILBEREDNING):

Ovnen fortsetter sitt program, selvom det skulle oppstå et kort strømavbrudd. Hvis avbruddet er lengre enn noen få sekunder, annulleres programmet for automatisk tilberedning. I dette tilfelle, drei funksjons- og temperaturvelgerne til OFF-posisjon og start opp igjen programmeringen om nødvendig.

PREFERENSER FOR BRUKERINNSTILLINGER

PROGRAMVELGER "TOUCH-BETJENING" TASTELÅS

Dette programmet brukes til å forhindre at man ved et uhell trykker på ét av programmene og aktivere eller endrer noe ved funksjonene.

Tastelåsen kan til hver en tid aktiveres, med pågående tilberedning eller med ovnen skrudd av.

For å låse:

- Trykk på "☺" -tasten i mere enn 2 sekunder, inntil "🔒" indikatorlyset begynner å blinke. Trykk deretter på "+"-tasten for å aktivere tastelåsen, ordet "On" vises på displayet. Vent noen få sekunder, inntil innstillingen er gjort ferdig. Når denne funksjonen er aktiv, er "🔒" indikatorlyset på.

For å låse opp:

- Trykk på "☺" -tasten i mere enn 2 sekunder, inntil "🔒" indikatorlyset begynner å blinke. Trykk deretter på "—" -tasten for å deaktivere tastelåsen, ordet "OFF" vises på displayet. Når denne funksjonen ikke er aktiv, er "🔒" indikatorlyset slukket.

AKUSTISK SIGNAL-VOLUM

Det er mulig å velge mellom tre forskjellige toner.

- Trykk på "☺" -tasten i mere enn 2 sekunder, trykk deretter på den samme tasten flere ganger, inntil "🔊" symbolet blinker.
- Trykk på "+" eller "—" -tasten; displayet viser toneinnstillingene ("b-01", "b-02" eller "b-03").
- Den sist viste tone forblir aktiv.

DISPLAY-LYS

Det er mulig å velge mellom 3 lysnivåer.

- Trykk på "☰" tasten i mere enn 2 sekunder, trykk deretter på den samme tasten flere ganger, inntil "⌚" symbolet blinker.
- Trykk på "+" eller "-"; tasten; displayet viser display-lyset ("d-01", "d-02" eller "d-03").
- Det sist viste lysnivå forblir aktivt.

TIDSFORMAT

Det er mulig å velge 24-timers eller 12-timers format.

- For å aktivere 12-timer formatet, trykk på "+", tasten i mere enn 5 sekunder, inntil "AM" eller "PM" symbolet aktiveres.
- For å aktivere 24-timer formatet, trykk på "+", tasten i mere enn 5 sekunder, inntil "AM" eller "PM" symbolet er deaktivert.

GENERELT

- **Sørg for å skru av strømmen til komfyren innen rengjøring foretas.**
- Det anbefales å rengjøre komfyren når den er tilstrekkelig avkjølt. Særlig de emaljerte delene.
- Fjern straks syreholdig søl, som sitrønsaft, eddik o.l., fra overflatene.
- For å unngå skade på overflatene bør følgende rengjøringsmidler unngås:
 - soda-, alkalisk-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengjøringsmidler,
 - kalkoppløselige rengjøringsmidler,
 - flekk- og rustfjernere,
 - rengjøringsmidler med skurende effekt, f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel og pimpsten,
 - rengjøringsmidler som inneholder oppløsningsmiddel,
 - oppvaskmiddel til oppvaskmaskiner,
 - grill- og ovnspray,
 - glassrengjøringsmiddel,
 - harde børster og skuresvamper (f.eks. gryteskrubb) eller brukte svamper som inneholder rester av skuremiddel, spisse gjenstander (så tetningene mellom ramme og benkeplate ikke blir skadet).
- Benytt hansker når det jobbes med komfyren.

ADVARSEL: Etter korrekt installasjon oppfyller denne komfyren alle sikkerhetskravene innen sin produktkategori. Vær likevel spesielt påpasselig ved håndtering av baksiden og under komfyren, da disse overflatene ikke er beregnet til berøring og derfor kan ha skarpe hjørner som kan forårsake personskade

RENGJØRING AV ELEKTRONISK TOUCH-BETJENINGSPANEL

Rengjør betjeningspanelet med en myk klut, lunkent vann og nøytralt såpe, eller med en myk klut med et mildt, flytende rengjøringsmiddel (uten slipestoffer).

Sørg for kun å stryke kluten i én retning, under rengjøringen. Tørk deretter displayet med en fuktig klut og tørk etter med en myk klut.

VIKTIG:

IKKE BRUK kloridholdige rengjøringsmidler, rengjøringsmidler med skurende effekt eller ikke-nøytrale rengjøringsmidler, da disse kan forårsake uopprettelig skade og ripe opp apparatets overflate. **SPRAY IKKE** rengjøringsmiddel direkte på displayet.

Viktig: Produsenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader oppstått på grunn av bruk av feil / uegnede rengjøringsmidler.

VIKTIG! Komfyren blir veldig varm, særlig ved tilberedningsområdene. Det er viktig at barn holdes borte fra komfyren når den er i bruk.

Bruk aldri et damprengjøringsapparat til rengjøring. Dampen kan trenge inn til de spenningsførende delene og føre til kortslutning.

Ikke bruk rengjøringsmidler med skruende/slipende effekt eller skarpe metallskarper til rengjøring av ovnens glassdør, da det kan ripe opp glasset. Fare for produktskade.

EMALJERTE DELER

Alle emaljerte deler skal rengjøres med en svamp og såpevann. Ikke bruk rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt.

Det anbefales å bruke en mikrofiberklut. Matvarer med høyt syreinnhold som sitronsaft, tomatsaus, eddik o.l. kan skade de emaljerte overflatene, hvis de blir liggende på overflaten for lenge.

RUSTFRITT STÅL OG ALUMINIUMSDELER SAMT MALTE DELER

Rengjør delene med dertil egnede rengjøringsmidler. Merk: Delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Tørk grundig etterpå.

VIKTIG: rengjør forsiktig alle delene for å unngå riper. Det anbefales å bruke en myk klut og såpevann.

FORSIKTIG: Benytt ingen rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt, da det kan ripe opp overflaten.

KERAMISK INDUKSJONSTOPP

– Se s.38.

OVNSROMMET

Ikke rengjør ovnsrommet før det er tilstrekkelig avkjølt.

Bruk varmt vann med oppvaskmiddel. Følg ellers produsentens råd om egnede rengjøringsmidler for rengjøring av ovnen.

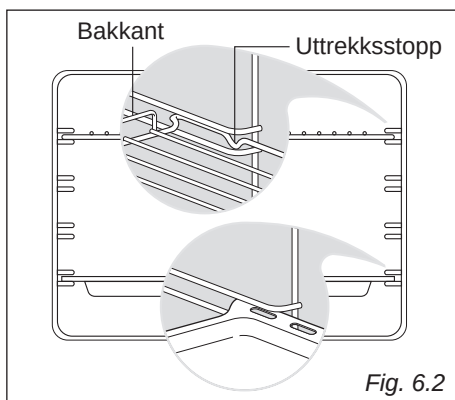
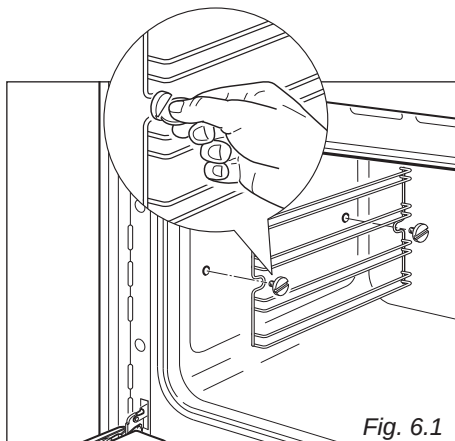
Ikke bruk rengjøringsmidler med skurende/slipende effekt, da dette kan ripe opp overflaten.

Merk: Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår på grunn av feil valg av rengjøringsmidler.

La ovnen bli tilstrekkelig avkjølt, og vær spesielt forsiktig med å ikke berøre de varme varme-elementene inne i ovnen.

OVNSKINNENE MONTERES OG DEMONTERES

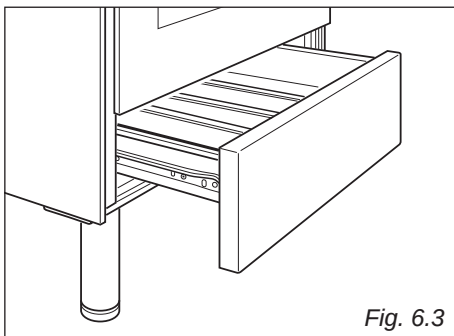
- Monter ovnskinnene med de medfølgende skruene (Fig. 6.1).
- Bakeplate og grillrist skyves inn på skinnen (Fig. 6.2). Risten skal stoppe med uttreksstoppet på siden og med bakkanten bakerst i ovnen.
- Ovnskiner demonteres i omvendt rekkefølge.



OPPBEVARINGSSKUFF

Oppbevaringsskuffen trekkes ut som en normal skuff.

Ikke oppbevar brennbare materialer i skuffen.



SKIFTE AV OVNSPÆREN

Advarsel: Sørg for at strømmen er skrudd av innen pæren skiftes. Fare for elektrisk støt!

- Sørg for at ovnen er kald.
- Skru av strømmen.
- Demonter lampedekselet "A" (Fig. 6.4).
- Skift ut pæren "C" med en tilsvarende pære, som kan tåle temperaturer på opptil 300 °C og med spesifikasjonene: 220-240V, 50-60 Hz, E14 og med samme watt-effekt, som den defekte pære.

VIGTIG ADVARSEL: Skift aldri pæren med bare hender, fingeravtrykk kan ødelegge pæren. Hold alltid pæren med hansker eller en ren klut.

- Monter lampedekselet "A".

Merk: Skifting av ovnspæren er ikke dekket av garantien.

lys, i ovnsrommet slik at forbrukeren kan se maten. Ikke egnet for annen bruk (f.eks. Miljøbelysning). Dette produktet inneholder mer enn én lyskilde av energieffektivitetsklasse G.

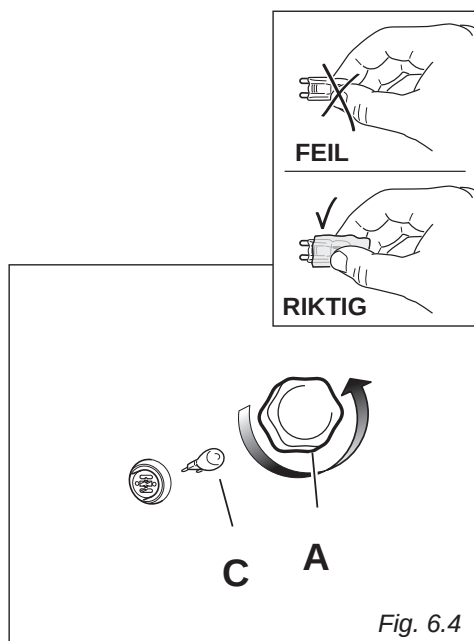
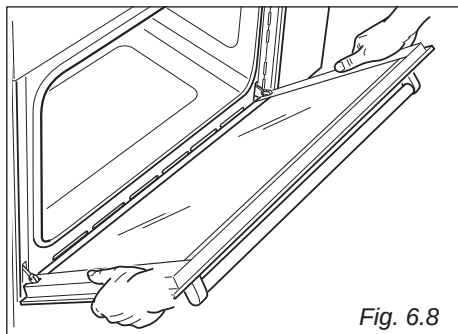
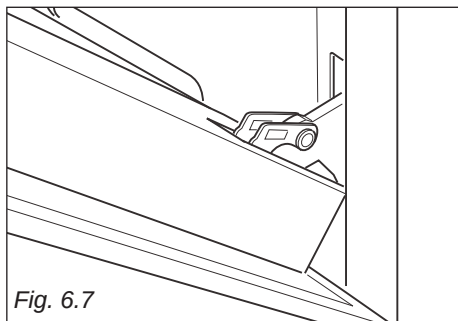
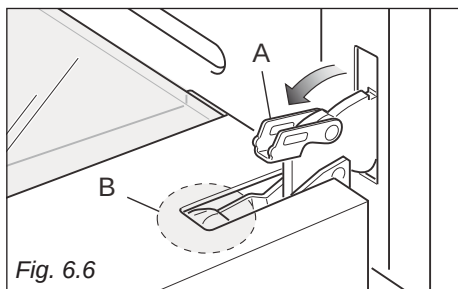
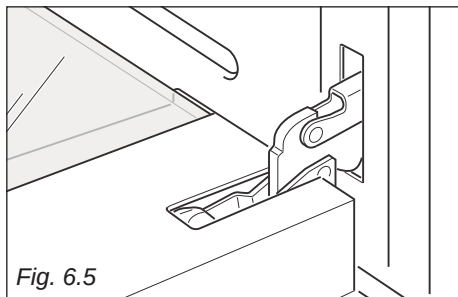


Fig. 6.4



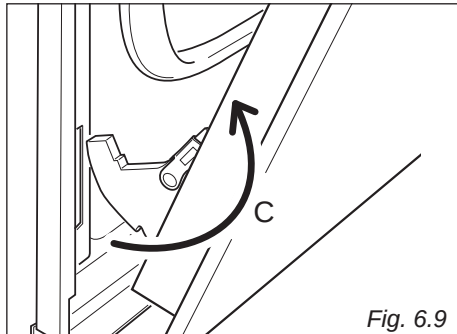
DEMONTERING AV OVNSDØREN

Følg nedenstående veiledning til demontering av ovnsdøren:

- Ovnsdøren åpnes helt (Fig. 6.5).
- Låsebøylene "A" åpnes på høyre og venstre side (Fig. 6.6).
- Hold ovnsdøren som vist på Fig. 6.8.
- Lukk forsiktig ovnsdøren inntil venstre og høyre låsebøyer hektes til hengslene "B" på ovnsdøren (Fig. 6.6, 6.7).
- Trekk ovnsdøren av som vist på "C" (Fig. 6.9).
- Plasser ovnsdøren på en myk overflate.
- Ovnsdøren monteres igjen i omvendt rekkefølge.

Viktig!

Hold alltid en tryggavstand fra dørhengslene, vær spesielt oppmerksom på hvor du plasserer hendene. Hvis dørhengslene ikke er riktig hengslet, kan de plutselig og overraskende kneppe igjen med fare for skade.



Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person og/eller produktskader oppstått som følge av at instruksjonene i manualen ikke er fulgt.

